

Programme de Coopération Transfrontalière Italie/France "Maritime" 2007-2013

ACRONYME DU PROJET	Con.Tare
TITRE DU PROJET	Prodotti locali, tradizionali e transfrontalieri: CONSapevolezza e coscienza alimentARE
OBJECTIF GENERAL	<p>Créer un réseau transfrontalier pour la promotion d'une éducation alimentaire correcte et la valorisation/promotion des cultures locales et de la consommation de produits traditionnels et saisonniers au sein de l'espace transfrontalier</p>
SYNTHESE	<p>Le projet Con.Tare est destiné aux élèves des écoles hôtelières professionnelles et agricoles en Toscane, Sardaigne et Corse, et vise à promouvoir une culture alimentaire basée sur les principes de vie saine, du respect de l'environnement et de la qualité de vie. L'éducation nutritionnelle devient donc un instrument de connaissance des propres origines et traditions, du territoire d'origine mais aussi des zones transfrontalières.</p> <p>Le projet mettra l'accent sur des modules de formation qui prennent en compte les liens qui relient l'agriculture, l'environnement, la nutrition et la santé, et qui seront réalisés par les partenaires et destinés aux étudiants.</p> <p>Les activités du projet développeront des actions visant à:</p> <ul style="list-style-type: none">o l'éducation au goût à travers la divulgation des valeurs nutritionnelles des aliments et leurs caractéristiques organoleptiques, de la saisonnalité des produits par rapport à la pyramide alimentaire méditerranéenne ;o la promotion de la connaissance des produits typiques régionaux comme alternative à la standardisation des saveurs et comme sauvegarde du territoire et de la biodiversité ;o l'élaboration d'aliments et recettes dans le respect de la diversité des aliments traditionnels et l'organisation de dégustations guidées des étudiants des zones transfrontalières ;o la formation consciente du consommateur /étudiant qui sera réalisée en retraçant les étapes de la nourriture de la ferme à la table ; en transférant les techniques de culture, en visitant les entreprises agricoles et en réalisant des potagers biologiques dans les cours des écoles. Des réunions seront organisées pour informer sur la chaîne de production alimentaire et les techniques de transformation mettant en évidence le lien entre l'aliment et l'environnement à travers les produits typiques. Les écoles seront sensibilisées sur les questions liées à l'information et protection des consommateurs;o l'inter échange école / travail qui offrira aux étudiants la possibilité de visiter les lieux et les structures de la production alimentaire transfrontalière tels que les fermes, moulins à huile, caves, moulins, boulangeries, entreprise laitières et produisant les pâtes. <p>En plus des possibilités d'études, les conditions pour une connaissance directe et rentable du monde du travail et des professions qui gravitent autour du secteur agroalimentaire seront créées afin de permettre une orientation scolaire</p>

et professionnelle efficace.

DUREE DU PROJET	24 mois
BUDGET DU PROJET	€ 79.880,00
CONTRIBUTION UE	€ 59.910,00
FONDS UE	FEDER
Organisme	Provincia di Grosseto
Référent	Dr. Fabio Fabbri
Téléphone	+39.0564/484442
Téléfax	+39.0564/28860
Courriel	f.fabbri@provincia.grosseto.it
PARTENAIRES	Corse -Office du Développement Agricole et Rural de Corse (ODARC) -Lycée enseignement professionnel Scamaroni (Bastia)
	Sardaigne -Istituto di Istruzione Superiore "G.B. Tuveri" (Villamar)
	Toscane -Istituto Statale "Leopoldo II di Lorena" (Grosseto)