

Orientation A : Accompagner l'installation de producteurs et le développement d'espaces à jardiner pour les habitants

Etat des lieux et développement du foncier

A1 : Réaliser l'inventaire des friches sur le territoire pour permettre l'installation d'agriculteurs et producteurs sur les communes

Publics cibles: Producteurs

A2 : Élaborer un document « état des lieux » des terrains jardinés et perspectives de terrains jardinables

Publics cibles: Habitants

A3 : Développer des plates-bandes et jardinières municipales de plantes aromatiques

Public cible : Habitants

A4 : Accompagner les copropriétés et associations d'habitants dans la création et le développement de jardins partagés nourriciers

Publics cibles: Habitants, revenus modérés, seniors

A5 : Mettre en relation les particuliers volontaires pour des partages de jardins nourriciers

Publics cibles : Habitants, plus particulièrement les seniors, personnes fragilités physiques et habitants sur liste d'attente des jardins

Jardinage : vers des pratiques de qualité

A6 : Initier l'organisation et la mise en place de formations et d'ateliers éco-jardinage en appui aux réseaux de jardiniers S-SP

Publics cibles : Jardiniers, employés des communes

A7 : Réaliser un plan de communication autour de l'éco-jardinage et de la réglementation « Zéro Phyto »

Publics cibles : Jardiniers, habitants

A8 : Consolider et dupliquer les temps forts existants d'échanges et troc de plants et graines locaux et de qualité

Public cible : Jardiniers

Orientation B : Favoriser l'accès aux produits locaux et de qualité pour tous

Valorisation et promotion

B1 : Créer et co-construire avec les scolaires un livret « Mes bons plans : du local, bio près de chez moi ! »

Publics cibles : Habitants et scolaires

B2 : Faciliter l'accès à l'information sur les lieux de vente de produits locaux et/ou de qualités, et valoriser le PAT, au travers des sites internet des mairies

Public cible : Habitants

B3 : Coordonner la venue de producteurs locaux sous forme de mini-marchés lors des événements, journée et autres temps festifs sur les communes

Publics cibles : Habitants, producteurs

Accessibilité économique et géographique

B4 : Mettre en place des paniers solidaires de produits locaux

Public cible : Foyers à faibles ressources non bénéficiaire de la distribution alimentaire

B5 : Accueillir une épicerie solidaire itinérante

Publics cibles : Habitants et particulièrement foyers à faibles ressources

B6 : Accompagner le développement des ventes directes, AMAPs et autres points de (re)ventes de produits des producteurs locaux et/ou de qualité sur le territoire

Publics cibles : Producteurs et habitants

B7 : Animer et consolider les marchés respectifs de S et SP dans le sens de marchés de producteurs

Public cible : Habitants

B8 : Rédiger et mettre à disposition un document « retour sur expériences » pour la mise en place ponctuelle de marchés de producteurs

Publics cibles : Acteurs de la restauration, métiers de bouches et autres structures sur le territoire

Orientation C : Développer des actions éducatives pour une alimentation durable

Formation

C1 : Former les animateurs, sociaux et bénévoles, organisateurs d'ateliers cuisine adulte, sur les liens alimentation/santé/environnement, sur les concepts de base d'une alimentation équilibrée, locale et à l'animation d'outils pédagogiques

Publics cibles : Animateurs, sociaux professionnels et bénévoles, organisateurs d'ateliers cuisine adulte

C2 : Intégrer une formation sur les liens alimentation/santé/environnement, sur les concepts de base d'une alimentation équilibrée, locale et sur l'animation d'outils pédagogiques auprès des animateurs péri scolaires

Public cible : Animateurs péri scolaires

C3 : Proposer une formation sur l'équilibre nutritionnel auprès des assistantes maternelles

Public cible : Assistantes maternelles

Animation

C4 : Poursuivre et renforcer le développement d'animations dans les écoles

Public cible : Scolaires

C5 : Accompagner l'organisation d'une rencontre « l'alimentation équilibrée, à quel prix ? : Comment se nourrir avec plaisir à moindre coût tout en préservant sa santé »

Public cible : Habitants

C6 : Accompagner le développement d'ateliers cuisine adulte

Publics cibles: Habitants S/SP, seniors, foyers à faibles ressources

C7 : Accompagner l'organisation de défis cuisine 100 % locale

Publics cibles : Habitants, parents/enfants

C8 : Proposer un cycle d'atelier « découverte des plantes comestibles de son environnement » avec la création d'une exposition itinérante

Publics cibles : Habitants, bénévoles /membres d'association en lien avec l'environnement, le cadre de vie, le développement durable, animés par l'envie de transmettre

C9 : Mettre en place des entretiens conseil en nutrition et équilibre alimentaire dans les CCAS

Public cible : Habitants éligibles selon ses revenus

Rencontres citoyennes et réseaux d'acteurs

C10 : Organiser un forum entre acteurs locaux pour analyser ses pratiques, mutualiser, se donner des pistes concernant les actions déployées en alimentation/santé/environnement

Public cibles : Services municipaux socio éducatifs, associations, professionnels de santé et de la restauration collective

C11 : Accompagner la venue d'acteurs, porteurs de projets dans le champ de l'économie sociale et solidaire, impliqués sur les thématiques alimentation/santé/environnement, dans le cadre de soirées échanges

Public cible : Habitants

C12 : Organiser une journée festive autour de l'alimentation pour valoriser les projets du PAT

Public cible : Habitants

Orientation D : Renforcer l'accompagnement des collectivités et professionnels pour plus de produits locaux et de qualité dans la restauration hors domicile

Restauration collective

D1 : Permettre aux acheteurs de la RC de trouver des produits locaux de qualité

Publics cibles : Prestataires de la restauration collective, élus et employés des communes

D2 : Augmenter la qualité du contenu des assiettes des cantines (traçabilité et FA plastique)

Publics cibles : scolaires et personnel présent sur le temps du repas

D3 : Former les employés de la RC pour mieux sensibiliser au bien manger

Public cible : Professionnels de la restauration collective (prestataires : cuisiniers et diététiciens + personnel municipal)

D4 : Informer les parents d'élèves pour mieux les impliquer dans les enjeux de la restauration collective

Public cible : Parents

D5 : Accompagner les crèches avec une cuisine sur site dans la demande de certification ECOCERT « en cuisine »

Publics cibles : Professionnels de la restauration collective

Hors restauration collective

D6 : Rendre les communes exemplaires dans leur politique d'achat alimentaire en dehors de la restauration collective

Publics cibles : Elus et employés des communes

D7 : Faciliter la mise en relation et les échanges de bonnes pratiques entre acteurs de la restauration et des métiers de bouches

Publics cibles: Professionnels de la restauration et des métiers de bouche

FA non retenues prioritaires

- **Mettre à la disposition des établissements scolaires, foyers, associations, marchés, fête... un vélo mixeur « mon smoothie 100 % local, bio : en combien de tours de pédales ? » - un vélo itinérant avec supports d'animation –**
Public cible : habitants
- **Proposer d'acheter des fruits et légumes provenant des potagers privés via une plateforme communautaire (le lien du site sera intégré sans les sites internet des mairies mais pas de négociation tarif avec eux).**
Public cible : tous habitants
- **Créer et développer auprès des associations sportives et cours d'EPS « mon passeport alim santé »**
Public cible : enfants, collège, lycée.
- **Organiser une rencontre avec des professionnels « les plantes, ressources naturelles pour notre santé : comment les utiliser ? »**
Public cible : habitants
- **Proposer une formation sur la mobilisation des publics et l'animation d'outil de démarche participative**
Public cible : agents DA, bénévoles DA, animateurs ccas
- **Former à l'hygiène, éco jardinage.....**
suppression de cette FA, abordée en RC et orientation 1
- **Accompagner, coordonner la venue d'acteurs en lien avec la « santé/alimentation » et valoriser les actions en cours lors d'un temps festif sur le territoire (fête du sport...)**
Public cible : habitants
- **Mettre en place des ateliers pour mieux connaître, choisir et apprécier les aliments de bonne qualité nutritionnelle et de bon prix Sera déployée dans la FA10-3, orientation 3**
Public cible : habitants et personnes à petit budget
- **Créer un livre de recettes réalisées à travers tous les ateliers menés sur les deux communes et assurer sa promotion lors d'un temps festif (semaine du goût)**
Public cible : habitants
- **Soutenir l'organisation d'un défi famille à alimentation positive**
Public cible : famille, agents municipaux
- **Mener une étude de faisabilité sur la mise en place d'un marché de producteurs**
Public cible: Elus
- **Organiser un programme de visites « Mon voisin producteur »**
Public cible : habitants, élus, technicien
- **Relayer sur les sites internet des mairies les événements,**
Public cible: Jardiniers du territoire
- **Organiser des temps de rencontre entre des producteurs et des acteurs des métiers de bouches pour que chacun se connaisse**
Publics cibles: Acteurs de métiers de bouche et producteurs
- **Accompagner la création d'un groupement d'achat VRAC**
Public cible : habitants, petits budgets
- **Accompagner le développement de terrains à jardiner en Copropriétés**
Publics cibles : Habitants, syndicats de copropriétés, bailleurs sociaux