

PROJET AGRICOLE ET ALIMENTAIRE SUR LE TERRITOIRE DE SEYSSINS ET SEYSSINET-PARISSET – ANNEXE 1 : Plan d'actions

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

Orientation E : Gouvernance

Pour construire et faire vivre le PAT : partager, coopérer, accompagner

E1 : Coopération entre Seyssins et Seyssinet-Pariset

E2 : Animation et coordination des acteurs

E3 : Recherche de partenariats techniques et financiers

E4 : Valorisation et partage d'expériences