CHARTE PARTENARIALE DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL



Ensemble vers un but commun

Rendre notre système alimentaire durable, résilient et accessible à tous

CUA Communauté Urbaine d'Alençon

pat Projet Alimentaire Territorial

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) a pour ambition de fédérer les acteurs d'un territoire autour de la question de l'alimentation. Pour maintenir les partenariats mis en place dès la phase d'émergence et pour en engager de nouveaux, la Communauté Urbaine d'Alençon (CUA) propose à tous les acteurs, de la graine au compost, de signer cette Charte partenariale.

Elle permet à ceux qui ont contribué aux groupes de travail de concrétiser leur engagement auprès de la CUA. Les autres associations, entreprises, commerces, collectivités... qui partagent les enjeux et valeurs du PAT, peuvent aussi s'engager dans ce projet collectif de territoire pour échanger entre pairs, être plus innovants collectivement, mettre en place des actions concrètes et rechercher ensemble des financements.

La Charte, signée pour 5 années, propose différents niveaux d'engagement, de la participation aux groupes de travail à la mise en place d'actions en propre par les signataires. Ces engagements sont choisis par le signataire en fonction des moyens humains et financiers qu'il souhaite y consacrer. Le signataire de la Charte est intégré au Comité des Partenaires et s'engage à être présent lors de la réunion annuelle de bilan des actions du Projet Alimentaire Territorial de la CUA.

Entre

La Communauté Urbaine d'Alençon, représentée par M. Joaquim PUEYO, Président, sis Hôtel de Ville, Place Foch, CS 50362, 61 014 ALENCON, ici désignée "CUA" ;

D'une part

et

..... représenté par .....,

sis .....,

dont le référent technique est Mme ou M.....

joignable par téléphone au .....

D'autre part

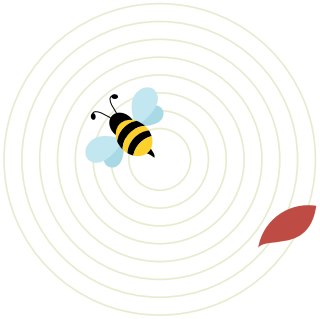
Ceci exposé, il est convenu ce qui suit :

Le but commun

Vers un système alimentaire **durable** qui

- Permet la protection de la biodiversité et des écosystèmes.
- Est accessible et culturellement acceptable.
- Est économiquement loyale et réaliste.
- Est sûr, nutritionnellement adéquat et bon pour la santé.
- Optimise l'usage des ressources naturelles et humaines en réduisant les pertes et gaspillages.

Vers un système alimentaire **résilient** qui



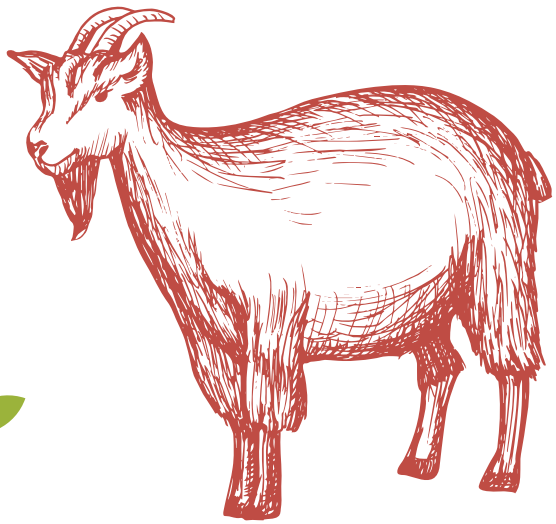
- Tolère les perturbations ponctuelles et chroniques.
- Réduit les dommages et perturbations subies.
- S'adapte et récupère rapidement.

Vers un système alimentaire **accessible à tous** qui

- Implique que chacun puisse accéder à un commerce offrant des aliments, quelle que soit sa condition socio-économique ou géographique.
- Prend en compte le coût des denrées, la proximité géographique et les capacités cognitives et physiques requises pour s'approvisionner.

☐ J'adhère **au but** commun du Projet Alimentaire Territorial de la CUA qui est de rendre le système alimentaire du territoire durable, résilient et accessible à tous.





Les valeurs du Projet Alimentaire Territorial

La **stratégie** du Projet Alimentaire Territorial

- Changement et faire une différence : la stratégie comme vecteur d'évolution des pratiques et habitudes de chacun pour tendre vers un territoire résilient et durable. Aboutir à un territoire qui s'adapte aux changements.
- Endurance, longévité et anticipation : une stratégie à visée 2050 pour assurer les besoins essentiels en alimentation et en eau de qualité, quels que soient les évènements.
- Diversité : mise en place d'une diversité d'actions par une pluralité d'acteurs au bénéfice d'une diversité d'habitants, de consommateurs... mais aussi en lien avec les territoires limitrophes et supra pour assurer la cohérence des actions.
- Rayonnement : qui permet au territoire de rayonner, d'être attractif, d'influencer les autres territoires.

Les acteurs impliqués et la gouvernance du PAT

- Communauté, partenariat, solidarité, opportunités et coopération : un PAT qui repose sur une communauté d'acteurs locaux et supra qui s'investissent, ensemble, en coopération. Des acteurs qui saisissent les opportunités et multiplient les échanges pour travailler ensemble vers ce but commun.
- Autonomie : des acteurs qui mettent en place des actions en autonomie et en complémentarité les uns des autres et en supra afin d'atteindre le but commun.
- Reconnaissance et respect du rôle de tous les acteurs et de l'importance d'un fonctionnement partenarial, multi thématiques pour atteindre le but commun.
- Implication des acteurs lors des réunions annuelles de présentation des actions et des bilans, ainsi qu'aux ateliers et évènements en lien avec les thématiques sur lesquels l'acteur s'est engagé.
- Confiance et confidentialité : création de relations de confiance (authenticité, sincérité et transparence) avec les partenaires et porteurs de projet en protégeant les informations personnelles transmises.

Les actions mises en place

- Clarté et transparence : des engagements et actions clairs, compréhensibles et explicités aux partenaires, habitants et consommateurs.
- Adaptabilité, agilité et cohérence : des actions qui s'adaptent au contexte, à ses évolutions, aux publics, mais qui sont avant tout en cohérence et en adéquation avec les priorités et objectifs du PAT.
- Ambition et impact : des actions aux objectifs et résultats ambitieux qui ont un réel impact sur le territoire et l'atteinte du but commun.
- Connaissance, expérimentation, exploration et créativité : une recherche permanente de connaissance sur l'évolution du territoire, de pratiques, de nouvelles solutions pour proposer des actions toujours plus justes et adéquates au vu des objectifs.
- Partage et amélioration continue : des échanges entre les acteurs sur les actions mises en place, une résilience des actions mises en place, leur évaluation, leur diffusion et le partage des retours d'expériences.

☐ J'adhère **aux valeurs** de la stratégie, du fonctionnement et des actions du Projet Alimentaire Territorial de la CUA explicitées.

La Charte « à la carte »

☐ J'engage ma structure à contribuer **aux enjeux et actions cochés** dans la liste suivante, dans les modalités minimales stipulées ci-dessous :

Dans la case vide correspondant aux actions où votre structure souhaite s'impliquer, notez la lettre suivante en fonction de votre niveau d'implication minimal :

P pour **Porteur de l'action**, pour être en tout ou partie pilote de sa mise en œuvre.

I pour s'**Impliquer dans l'action** en tant que partenaire ou dans le suivi de l'action.

Défi 1

Assurer un aménagement du territoire, vecteur de souveraineté alimentaire et d'équilibre des territoires

› Maintenir et développer les espaces agricoles contribuant à la souveraineté alimentaire du territoire

- ☐ Maîtriser l'artificialisation des sols et veiller à une urbanisation hors zone agricole (PLUi, SCoT)
- ☐ Identifier les zones à enjeux, leurs fonctions pour les traduire dans les documents d'urbanisme (potentiel agronomique, fonctionnalité des sols, services écosystémiques…)
- ☐ Adapter les documents d'urbanisme aux nouveaux besoins des acteurs économiques (modèles hybrides agri-agro, tourisme, ESS, stockage, vente…)
- ☐ Protéger le foncier agricole et ses fonctions (multifonctionnalité des sols, souveraineté alimentaire, trame brune, PLUi, SCoT…)

› Relocaliser les commerces au plus près des zones rurales

- ☐ Faire l'état des lieux des commerces en zone rurale (liste des commerces, zones de vacances locatives, zone de revitalisation du centre bourg)
- ☐ Identifier les besoins et la pertinence en termes d'implantation de commerces alimentaires en zones rurales (articulation et complémentarité : commerces permanents, itinérants, marchés, publics précaires, familles…)
- ☐ Accompagner, avec les communes, les porteurs de projets alimentaires souhaitant s'installer en zone rurale
- ☐ Donner les outils aux communes pour installer de nouveaux porteurs de projets en zone rurale
- ☐ Promouvoir les commerces alimentaires des zones rurales dans les outils du PAT

Défi 2

Faire des villes et villages des îlots de verdure comestibles et circulaires par et pour les habitants sur tout le territoire

Créer de nouveaux espaces verts comestibles publics

- [ ] Faire l'état des lieux des espaces verts comestibles et de leur gestion
- [ ] Développer les jardins, bacs, vergers et potagers partagés / publics / familiaux et assurer leur pérennité (délaissés, espaces publics, partagés, crèches, campus, cours d'école, zones urbaines denses, habitat de petite taille, fonctionnement, travail avec les gestionnaires, expérimentations, intégration du volet santé et activités physique via l'aménagement...)
- [ ] Accompagner les associations pour développer des jardins familiaux, partagés et durables (charte des pratiques, conseils...)
- [ ] Créer des poulaillers collectifs (étude de faisabilité, règlementation, gestion des maladies...)
- [ ] Intégrer les espaces verts comestibles dans les nouveaux projets d'aménagement et essaimer en zone rurale
- [ ] Rédiger une charte des espaces publics et de l'aménagement pour les communes (préconisations, fonctionnement...)

Stimuler et développer l'utilisation de potagers, fruitiers pour et chez les habitants

- [ ] Communiquer et faire connaître l'intérêt des potagers et des fruitiers pour donner envie aux habitants (ateliers, ambassadeurs dans les écoles, fermes pédagogiques, visites de fermes, bienfaits du jardinage...)
- [ ] Former les habitants, les bénévoles des jardins familiaux, au jardinage écologique, à la plantation, la taille de fruitiers et la cueillette (ateliers, balades, rencontres...)
- [ ] Mutualiser les potagers, les moyens de productions, les surplus de récoltes, notamment en zone rurale
- [ ] Créer d'une plateforme dédiée à la valorisation des surplus agricoles
- [ ] Accompagner les habitants vers l'autonomie (récupérateurs d'eau de pluie, composteurs, semences, choix de variétés rustiques, tolérantes aux sécheresse...)
- [ ] Créer une association de jardiniers particuliers



Défi 3

Renouveler et transmettre les savoir-faire agricoles et artisanaux du territoire

Anticiper les départs en retraite pour assurer la transmission

- [ ] Identifier les cédants et les accompagner à la transmission dès l'amont (conseils, informations, préparation...)
- [ ] Communiquer sur les cessions et outils à transmettre en cours et à venir sur le territoire
- [ ] Accompagner les repreneurs les premières années (compétences, formation, appréhension du marché, management, financements...)

Optimiser l'installation pérenne des porteurs de projets de l'alimentation durable

- [ ] Développer des pépinières, espaces tests afin d'aider au lancement et au calibrage de projets
- [ ] Créer et adapter les outils sur le territoire (laboratoire test, conserverie, tiers-lieux...)
- [ ] Identifier les futurs porteurs de projets et les accompagner « de l'idée au concret » (identification, communication, lien avec les professionnels de l'accompagnement, création d'activité, Quartiers Prioritaires de la Ville...)
- [ ] Aider à l'accès aux locaux pour la création de nouvelles activités, entreprises (identification de locaux disponibles, achat de biens, aide à l'implantation, plafonnement de loyers, réserves immobilières, acquisitions...)

Faire connaître les démarches à la transmission et l'installation des métiers de l'alimentation durable



- [ ] Créer un réseau d'échanges entre partenaires et acteurs de l'alimentation
- [ ] Faire connaître les outils et accompagnements disponibles sur le territoire (urbanisme, réseau, accompagnement technique, financier, démarches administratives, logement, emploi, recrutement pérenne ou saisonnier, carte des acteurs de l'installation-transmission...)

Attirer les porteurs de projets sur le territoire et développer les initiatives locales

- [ ] Créer des vocations via la formation et l'acquisition de compétences (évènements, écoles (concours, visites, rencontre de professionnels), culture...)
- [ ] Communiquer sur les initiatives locales et les nouveaux porteurs de projets
- [ ] Mettre en place des dispositifs de soutien (AAP, AMI...) pour dynamiser les projets, initiatives, partenariats
- [ ] Créer une destination « CU d'Alençon, territoire fertile » qui attire des porteurs de projets de l'alimentation durable à s'implanter de manière pérenne en tant que professionnel, habitant, famille (définition des atouts du territoire, potentialités, disponibilité d'outils professionnels, de la programmation culturelle... diffusion et rayonnement hors territoire)

Défi 4

Augmenter la part des achats bios et locaux par les usagers du territoire

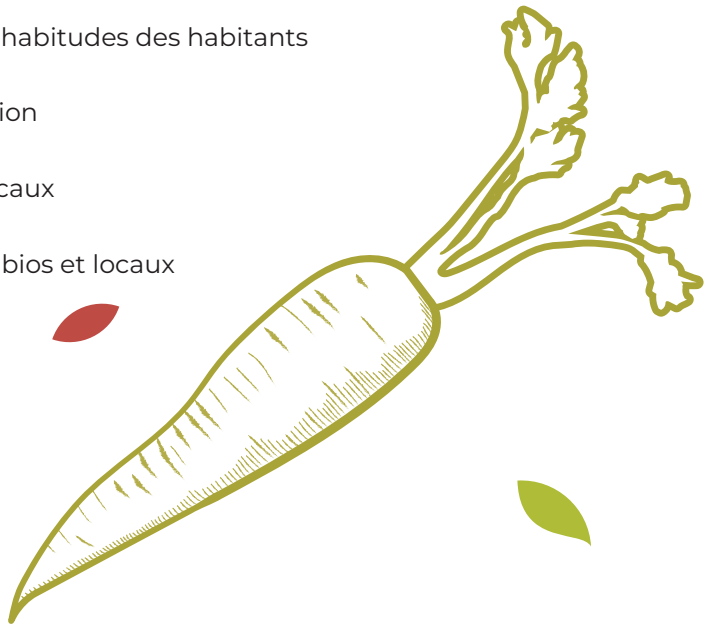
Promouvoir et créer des lieux dédiés à une alimentation bio et locale et faciliter leur accessibilité

- [ ] Faire connaître et animer ces lieux (programmation, évènements...)
- [ ] Créer des marchés (bios, couverts, permanents...), boutiques de producteurs, distributeurs, notamment dans des lieux de passage (proximité de la gare, trajets pendulaires...)
- [ ] Créer des systèmes de transports en commun pour les personnes en zone rurale les jours de marché
- [ ] Proposer des cueillettes à la ferme



Faire connaître et sensibiliser au manger bio et local

- [ ] Éduquer au bien manger et faire connaître les clés pour manger sain (lien bio et santé, produits ultra-transformés, risques santé, reconnaissance des signes de qualité, légumineuses, interventions dans les écoles, les crèches, rencontres parents-enfants, rôle des associations locales, défis, passeport Développement Durable...)
- [ ] Développer les programmes favorisant la consommation de produits bios et locaux, notamment pour les plus fragiles (évolution du passeport Développement Durable, goûters, restauration collective, menus...)
- [ ] Assurer des goûters bio et locaux aux enfants de la CUA pour contribuer à leur santé (associations, communes...)
- [ ] Faire connaître les pratiques agricoles bios et durables
- [ ] Analyser les comportements alimentaires et habitudes des habitants
- [ ] Identifier les solutions adaptées à leur évolution
- [ ] Actualiser la carte des producteurs bios et locaux
- [ ] Créer un marketing touristique des produits bios et locaux



Défi 5

Créer et dynamiser les débouchés bios et locaux pour et chez les professionnels du territoire

Produire des denrées en adéquation avec les besoins du territoire

- [ ] Estimer le potentiel nourricier du territoire
- [ ] Identifier les besoins des publics spécifiques (seniors, petite enfance, femmes enceintes, précaires, public marginalisé...)
- [ ] Développer la production et la collecte de denrées permettant de répondre aux besoins de tous sur le territoire (production, surplus...)
- [ ] Répondre aux besoins spécifiques des publics (seniors, précaires, bas âge...)

Faciliter l'accès aux produits bios et locaux pour les professionnels de l'alimentation sur tout le territoire

- [ ] Informer et former les chefs à l'intérêt du bio et du local (artisans, restaurateurs)
- [ ] Faire connaître les productions bios et locales (création d'un référentiel des producteurs locaux...)
- [ ] Créer des moments d'échanges et des évènements intégrant l'amont et l'aval des filières (interconnaissance, témoignages, rencontre professionnels et habitants, découverte parents-enfants chefs et producteurs...)
- [ ] Créer un marché de producteurs locaux et bios pour les professionnels
- [ ] Faire intervenir les producteurs auprès des professionnels, notamment dans les QPV... (présence sur le marché, rencontres, surplus...)

Structurer les filières bios et locales via la restauration collective et assurer une bonne répartition de la valeur des denrées

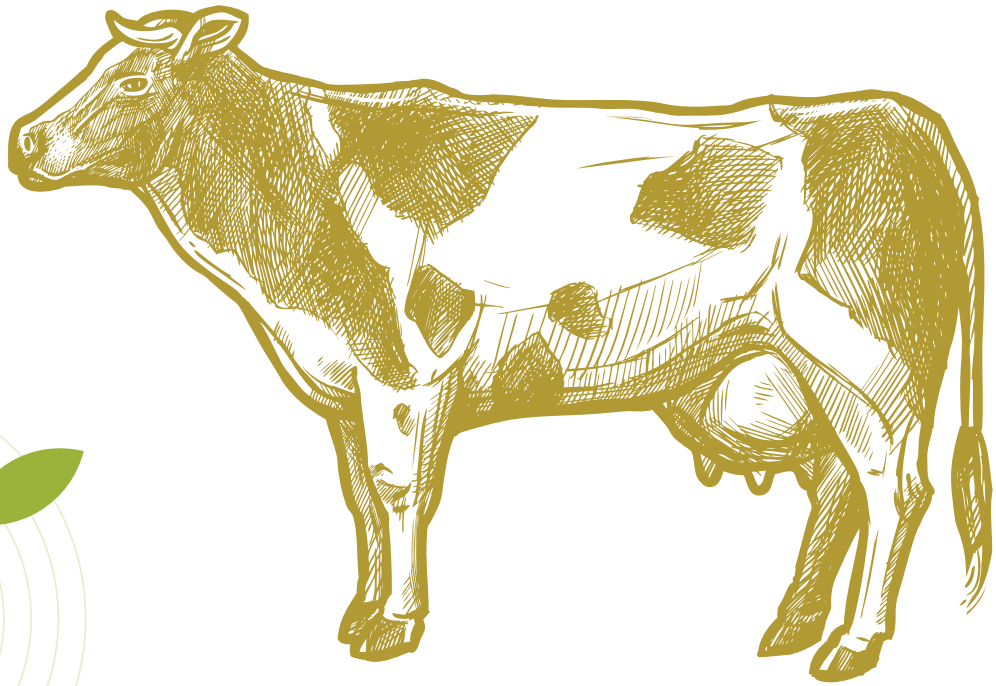
- [ ] Identifier les besoins de la restauration collective (scolaire, EHPAD, partage de repas, RIA, hôpital, MAM, crèches, centres sociaux, petit déjeuner, repas, goûters, dîners...)
- [ ] Mettre en lien l'offre et la demande
- [ ] Accompagner l'installation de systèmes agricoles et agroalimentaires pour répondre aux besoins identifiés (économie, culture, santé)
- [ ] Coordonner les producteurs agri et agro locaux pour répondre aux besoins locaux
- [ ] Mettre en place une logistique pour centraliser, mutualiser et massifier les flux
- [ ] Adapter les outils de transformation pour répondre aux besoins de la restauration collective (label, production...)

- [ ] Former les chefs et producteurs locaux aux marchés publics (lots, variétés, quantités...)
- [ ] Dynamiser les actions de récupération des produits non consommés dans les selfs pour consommation par les convives
- [ ] Sensibiliser à l'accessibilité financière du bio et du local (passeport Développement Durable, centres sociaux, goûters, périscolaire, petits déjeuners...)

Assurer la concordance des outils disponibles et les besoins du territoire

- [ ] Identifier les besoins en transformation et mutualisation, notamment lors des pics de production
- [ ] Créer et mutualiser les outils de production, transformation (transformation à la ferme, cuisine collective, conserverie, légumerie, laboratoire charcutier...)
- [ ] Mutualiser la gestion des biodéchets entre professionnels (traitement, valorisation, études, mises en relation, conseil...)
- [ ] Dynamiser les interactions entre les acteurs pour faciliter les mutualisations (évènements B2B, découvertes et visites d'entreprises...)





Défi 6

Contribuer à l'attractivité des métiers de l'alimentation durable auprès du grand public

Cartographier les actions menées actuellement sur l'attractivité de ces métiers

- [ ] Identifier les acteurs, outils et publics concernés par l'attractivité de ces métiers
- [ ] Évaluer l'efficacité des actions menées
- [ ] Recenser les besoins en termes d'emploi au niveau des différents maillons du système alimentaire

Valoriser l'image des métiers de l'alimentation durable et résiliente auprès du grand public

- [ ] Soutenir les évènements mettant en avant ces métiers (techniques, administratifs, mises en réseau...)
- [ ] Faire des ponts avec les scolaires de tous niveaux (ateliers avec les artisans, visite d'industries, de fermes, témoignages... via la restauration collective, le programme scolaire, le Passeport Développement Durable...)
- [ ] Communiquer sur les évènements et initiatives locales liées
- [ ] Intégrer ces métiers lors des salons de l'emploi, de la formation et rendre leur offre visible (salon, semaine des métiers agroalimentaires, de l'artisanat...)
- [ ] Accompagner les acteurs en peine de recrutement (lien avec France travail, définition des profils recherchés, communication...)
- [ ] Faire connaître les métiers en tension, notamment dans les QPV (mission locale, politique de la ville, parcours individualisés, travail sur les préjugés...)



Défi 7

Développer et soutenir les pratiques agricoles durables et les modes de productions agricoles écologiques

Développer et soutenir les systèmes agricoles qui tendent vers plus de durabilité et de résilience

- [ ] Soutenir le maintien de pratiques durables et résilientes (qualité de l'eau, disponibilité de l'eau, stockage carbone, réduction des émissions, sobriété...)
- [ ] Soutenir la conversion et le maintien de l'agriculture biologique (communication, filière...)
- [ ] Soutenir le maintien de pratiques et la transition des systèmes agricoles vers des pratiques durables et résilientes (mesures agro-environnementales climatiques, paiement services environnementaux, prestations de service, achat de semences, demandes de financements...)
- [ ] Développer les pratiques et infrastructures durables et résilientes (plantations et bon entretien des haies, conversion et maintien en bio, limitation du drainage, rotations longues, agro-écologie, plans de gestion du bocage, bois énergie...)
- [ ] Faire connaître ces pratiques et leurs atouts auprès des professionnels, des élus et du grand public (passeport Développement Durable, portes ouvertes, journées d'échange, sensibilisation dans les écoles...)

Développer et structurer les débouchés des filières durables et résilientes



- [ ] Quantifier et qualifier les denrées produites dans ces filières
- [ ] Créer du lien entre l'amont et l'aval de ces filières
- [ ] Développer des outils si besoin (production, transformation, stockage...)

Diversifier les productions pour atténuer l'impact de l'agriculture sur le changement climatique et qu'elles s'y adaptent

- [ ] Identifier les besoins du territoire en termes de diversification au vu des enjeux environnementaux, d'autosuffisance, de bassin d'emplois, ... (cultures, élevages, pratiques, gestion de l'eau...)
- [ ] Expérimenter des pratiques et modèles agricoles résilients et durables en réponse à ces besoins (systèmes, organisation, accompagnement technique, agroforesterie, cultures bas niveau d'intrant, bio, agroécologie, productions de semences, culture sous couvert, drone, matériel, sous-traitance, zones tampons artificielles...)
- [ ] Diffuser ces pratiques et retours d'expériences entre professionnels (journées de rencontre, journées techniques, démonstrations, création de groupes, concours de couverts, de prairies fleuries, achat de semences...)

Défi 8

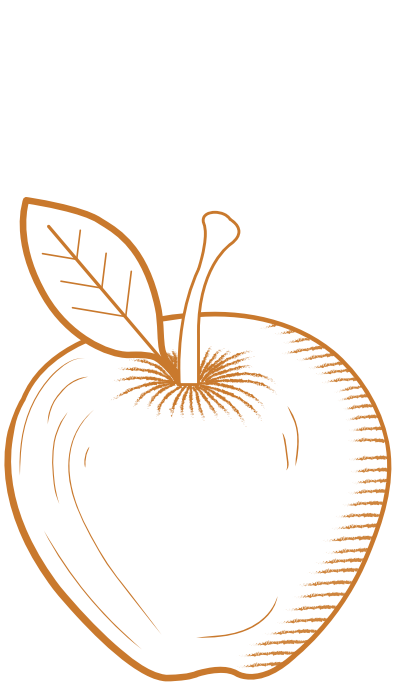
Accompagner les professionnels vers un changement de pratiques

Stimuler les activités économiques durables

- [ ] Accompagner et soutenir techniquement et/ou financièrement les initiatives durables (consigne, sourcing local, réemploi, déchets, gaspillage, économie circulaire, emballages, éco-conception, don, limitation des additifs...)
- [ ] Communiquer et créer des évènements sur les pratiques durables et résilientes des professionnels (crèches, assistantes maternelles, artisans, agriculteurs, industriels, éco-défis...)
- [ ] Développer des outils d'identification et d'évaluation des pratiques durables et résilientes des professionnels (nutri-score, éco-score...)
- [ ] Mettre en place des actions de sensibilisation des professionnels (ateliers du jeudi, portes ouvertes, rencontres pros, groupes d'échanges, témoignages, retours d'expériences, mise en réseau concours entre pros...)

Développer les énergies renouvelables et la sobriété énergétique en préservant la capacité nourricière de la CUA

- [ ] Développer la filière bois énergie (plantation d'arbres intraparcellaires, haies, plans de gestion du bocage, installation de chaudières à plaquettes individuelles et collectives...)
- [ ] Doter les professionnels d'outils pour atteindre la sobriété énergétique (accompagnement technique, administratif...)
- [ ] Valoriser les co-produits des activités (énergie, chaleur...)
- [ ] Assurer la non-concurrence entre les énergies renouvelables et la capacité nourricière (identifier les surfaces mobilisables pour l'énergie...)





Défi 9

Mettre en place une logistique permettant une alimentation de qualité pour tous

Mise en place d'une logistique des circuits-courts alimentaires de proximité, notamment pour les entreprises agricoles

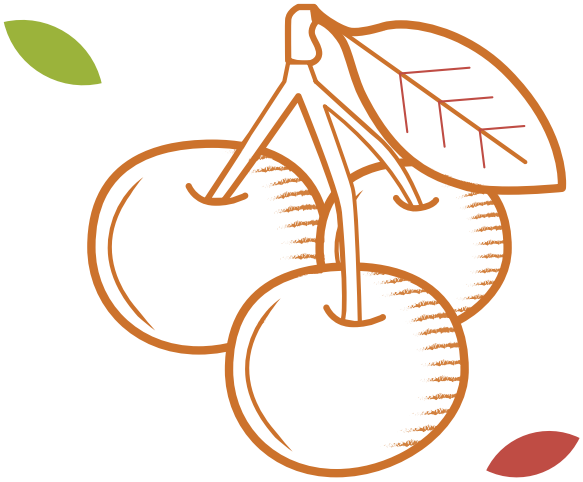
- [ ] Mutualiser les modes de production en vue de débouchés communs (choix des productions, calendrier de production...)
- [ ] Créer un espace de centralisation de la logistique locale (centrale d'achat, groupement d'achats, offre logistique entre producteurs...)
- [ ] Mettre en place un système mutualisé de gestion et de distribution (transport, facture, devis...)
- [ ] Créer des outils de transformation locaux (transformation mobile...)

Assurer une alimentation de qualité pour tous en zone rurale

- [ ] Créer des relais alimentaires, des réseaux de distribution de proximité (vente à la ferme, circuits-courts, distributeurs automatiques, boutique de producteurs...)
- [ ] Localiser les personnes isolées ayant besoin d'un service pour avoir accès à une alimentation durable et résiliente
- [ ] Organiser des livraisons vers les zones rurales
- [ ] Créer une épicerie sociale itinérante (lieu de stockage, camion réfrigéré, recrutement...)
- [ ] Faciliter le recrutement de bénévoles, notamment pour la logistique des associations d'aide alimentaire (charges, astreintes, gestion informatique, déplacements...)

Optimiser et décarboner la logistique

- [ ] Optimiser la logistique du premier et du dernier kilomètre (aménagements, triporteur...)



Défi 10

Faciliter l'accès aux produits de qualité et locaux pour les plus précaires

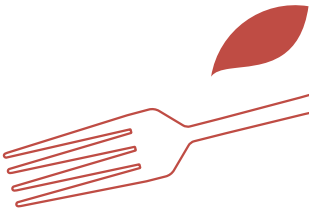
Maintenir et améliorer l'aide apportée aux plus précaires sur le territoire de la CUA

- [ ] Définir et caractériser les publics fragiles sur la CUA et leurs besoins (seniors, femmes seules, travailleurs pauvres, étudiants, jeunes déscolarisés, mineurs sous main de justice, QPV, RSA, ruralité...)
- [ ] Attirer les producteurs locaux et de qualité dans les QPV (faire connaître les produits, leur intérêt et leur accessibilité)
- [ ] Faciliter le recrutement et la formation des bénévoles des associations d'aide alimentaire
- [ ] Dynamiser et soutenir les nouveaux services proposés (bocaux avec les habitants, accueil de nouveaux publics, nouveaux jardins solidaires...)
- [ ] Assurer la complémentarité des actions menées dans le cadre de l'aide alimentaire (coordination alimentaire, CCAS, CIAS, communes, partenariats, producteurs locaux...)



Intégrer la nutrition et la santé dans les actions auprès des plus précaires

- [ ] Intégrer les médecins, travailleurs sociaux du CCAS, les infirmiers scolaires dans les actions en faveur des plus précaires
- [ ] Faire de la prévention en termes de choix des aliments (cuisine, déchets, gras, sucre, ultratransformé, perturbateurs endocriniens...)
- [ ] Valoriser et soutenir les familles dans leur parentalité vers une alimentation durable
- [ ] Favoriser l'activité physique pour les plus précaires (mobilier urbain dans les jardins familiaux, espaces nourriciers...)
- [ ] Proposer des bilans de santé, notamment lors des distributions d'aide alimentaire (familles, nutrition, partage de repas...)



Expérimenter pour une alimentation destinées aux plus précaires

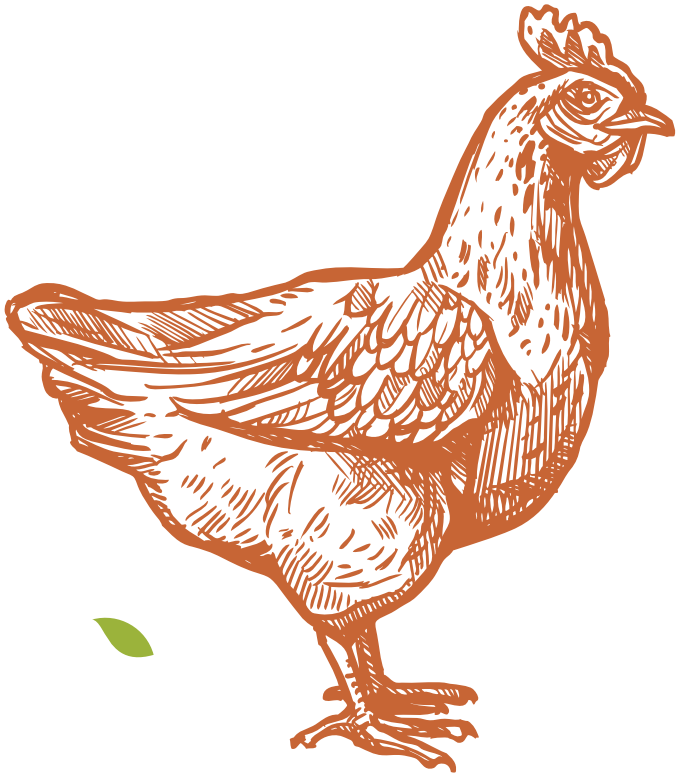
- [ ] Faire de la veille sur les dispositifs innovants
- [ ] Tester des mesures pour mettre en place une sécurité sociale de l'alimentation
- [ ] Mettre en place une épicerie sociale itinérante
- [ ] Expérimenter les frigos solidaires
- [ ] Organiser des rencontres avec les producteurs locaux (étudiants, agriculteurs, industriels...)

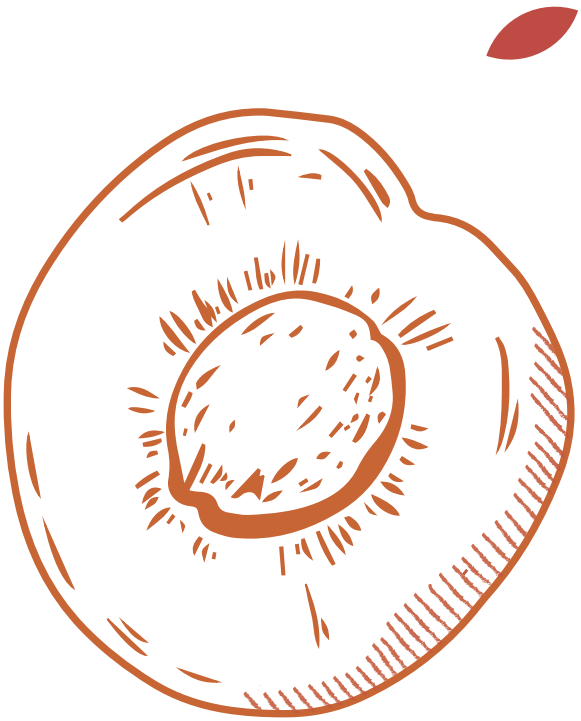
Créer un ou plusieurs lieux pour une meilleure alimentation pour tous

- [ ] Créer une plateforme expérimentale de l'aide alimentaire
- [ ] Créer des jardins nourriciers pour couvrir les besoins des plus précaires (choix des variétés, jardinage comme outil de remédiation...)
- [ ] Créer un lieu pour les publics marginalisés pour chauffer leur repas et diversifier leur alimentation
- [ ] Mettre gracieusement des lieux à disposition des acteurs de la précarité
- [ ] Créer un ou des lieux ressources pour les habitants (espaces conviviaux d'échanges de pratiques, des lieux d'information, d'éducation, de cuisine, de don, de distribution, de vente, de troc, d'alimentation, d'Économie sociale et solidaire, de culture, de lutte contre la précarité...)

Travailler avec tous les maillons du système alimentaire dans la mise en place de dons alimentaires

- [ ] Dynamiser les dons aux associations par les professionnels
- [ ] Collecter les invendus chez les agriculteurs et les industriels (faire connaître, communiquer, faire du lien avec les agriculteurs locaux, lien avec SOLAAL...)
- [ ] Organiser des glanages, des disco soupes, la présence de producteurs sur les marchés dans les QPV, (chez les habitants, chez les professionnels...)
- [ ] Mutualiser les invendus pour créer des paniers anti-gaspi





Défi 11

Accompagner et impliquer les habitants dans le changement de leurs pratiques et habitudes alimentaires

Faire connaître les professionnels contribuant à l'alimentation durable sur le territoire

- [ ] Faire connaître toutes les dimensions de l'alimentation durable au grand public (vidéos, web, réseaux, articles, évènements, panneaux d'information, actions avec les professionnels, éco-défis...)
- [ ] Communiquer sur les professionnels et lieux de l'alimentation durable (carte des producteurs, carte des espaces verts comestibles, guide des agriculteurs bios, nutri-score, éco-score, affichage, signalétique dédiée...)
- [ ] Créer une dynamique, des évènements sur les lieux de l'alimentation durable (ateliers, animations...)



Sensibiliser à l'alimentation durable via des outils variés, adaptés à tous publics

- [ ] Recenser les actions de sensibilisation, thèmes et publics visés (bio, agroécologie, saisonnalité, local, santé, zéro déchets, évolution climatique, perturbateurs endocriniens, émissions de carbone, légumineuses, batchcooking, activité physique, gaspillage alimentaire, labels et leur intérêt, dénutrition des seniors...)
- [ ] Identifier les comportements des habitants à faire évoluer, notamment chez les populations spécifiques (seniors, petite enfance, femmes enceintes, précaires...)
- [ ] Adapter les actions de sensibilisation en fonction des besoins et manques identifiés sur le territoire (scolaires, associations, appels à projets, familles des publics spécifiques, dépistage de dénutrition, malnutrition...)
- [ ] Créer un programme pédagogique sur les enjeux et impacts de l'alimentation durable (ajustement du passeport Développement Durable, partenariat avec les écoles, camion cuisine itinérant, ateliers parents-enfants, après l'école...)
- [ ] Développer et diffuser un kit de sensibilisation à l'alimentation durable (conférences, ateliers de cuisine, livrets recettes, sorties et visites, ateliers de confection...)
- [ ] Mettre en place des actions « d'aller vers » en format ludique et attractif pour sensibiliser un public large et non initié (supermarchés, matchs de foot, marchés, fêtes communales, entreprises (restauration, RSE), d'évènements populaires, jardins pédagogiques dans les écoles (potager, compost, fruitiers, cuisine...))

Créer des synergies entre les acteurs de la sensibilisation pour impulser des actions de changement de comportement et assurer la complémentarité des actions proposées

- [ ] Mettre en place des instances de discussion et d'échanges sur les actions menées par les acteurs de la sensibilisation (centres sociaux, crèches, relais d'assistantes maternelles, associations, lien avec les professionnels de santé, préparation des actions, bilan, échanges de pratiques...)
- [ ] Créer des synergies entre les acteurs de la sensibilisation et les professionnels de l'alimentation durable (visites d'industries, d'ateliers d'artisans, de fermes, professionnels de santé, évènements, Cuisinez la Normandie...)

- [ ] **Impliquer les scolaires, les habitants, les seniors... dans des chantiers participatifs liés à l'alimentation durable** (espaces verts comestibles, plantation de haies...)
- [ ] **Caractériser les changements de comportement attendus chez les participants**
- [ ] **Soutenir les actions partenariales de changement de comportement** (défis familles, appels à projets, appels à manifestation d'intérêt, mise en réseau, conventionnement...)
- [ ] **Faire connaître les actions de sensibilisation menées par les structures dédiées sur le territoire** (guide, agenda en ligne, plateforme, newsletter...)
- [ ] **Sensibiliser et former les équipes et bénévoles pour inscrire les actions dans la durée** (tri, compost, éveil à la nature, saisons, local, adaptation aux publics, prévention, dénutrition et santé, activité physique...)



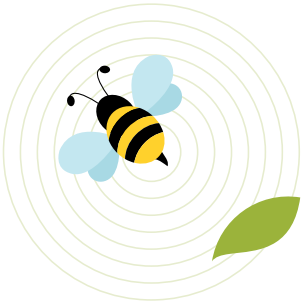
Défi 12

Mettre en place une gouvernance, des synergies au bénéfice d'un système alimentaire local plus résilient, durable et accessible à tous

› Favoriser l'interconnaissance entre les acteurs pour faciliter les actions communes et les interactions

- ☐ Impulser des rencontres entre les acteurs de l'alimentation durable et résiliente (salon B2B, réunions thématiques, ateliers de travail, retours d'expériences, co-développement de projets...)
- ☐ Faire connaître les initiatives et acteurs du territoire (cartographie des acteurs et de leurs actions, mise en lien, diffusion des initiatives locales...)
- ☐ Intégrer les habitants aux différentes étapes de construction des projets et des actions (conseil des jeunes, conseil des sages, conseils de quartiers, association de consommateurs...)

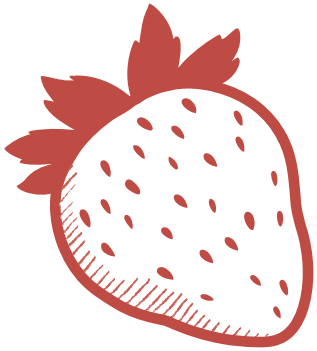
› Animer ou contribuer à l'animation du Projet Alimentaire Territorial



- ☐ Évaluer l'efficacité et l'efficience des actions menées
- ☐ Effectuer le bilan annuel des actions menées sur le territoire
- ☐ Dynamiser de nouvelles actions afin de répondre au BUT du PAT
- Porté CUA Mettre en place une gouvernance dédiée intégrant tous les acteurs du système alimentaire local

› Assurer la mise en œuvre, l'adaptabilité et l'amélioration continue du PAT

- Porté CUA Identifier les nouveaux enjeux, problématiques émergeantes sur le territoire de la CUA (acquisition de données, échanges avec d'autres territoires...)
- Porté CUA Modifier et compléter le PAT jusque tous les 2 ans, si nécessaire (complément de diagnostic, actions nouvelles...)
- ☐ Faire une veille technique sur les outils et innovations émergentes (journées régionales, échanges d'expériences, autres territoires, pôles de compétitivité, AREA...)
- ☐ Réaliser une veille financière au profit des acteurs, partenaires locaux et du territoire (appels à projets, appels à manifestation d'intérêt, subventions...)



Signature de la charte partenariale

Fait à .....

le .....

.....

Pour .....

Joaquim PUEYO,
Président de la Communauté Urbaine,
Maire d'Alençon,
Conseiller départemental de l'Orne,
Ancien Député de l'Orne




3158





Réalisation : direction de la Communication - Communauté Urbaine d'Alençon - Crédits photos : Olivier Héron


CUA
Communauté
Urbaine
d'Alençon
www.cu-alencon.fr