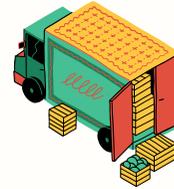


Projet Alimentaire Territorial du Massif du Sancy



Projet A : Développer l'utilisation des produits locaux et durables en restauration collective, commerciale et distribution locale



Projet B : Augmenter les solutions d'approvisionnements en produits locaux pour les particuliers et l'aide alimentaire



Projet C : Augmenter la visibilité des produits locaux



Projet H : Réduire et mieux gérer les déchets

Plan d'actions 2024-2029



Projet D : Développer les actions de sensibilisation et formation auprès des scolaires et de la petite enfance



Projet G : Préserver et gérer la ressource en eau du territoire



Projet F : Faciliter la transmission des exploitations agricoles et l'installation, Diversifier l'agriculture du territoire, Encourager les pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et de la santé



Projet E : Développer les actions d'animation et de sensibilisation auprès du grand public

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU MASSIF DU SANCY

Un plan d'actions élaboré autour de quatre grands thèmes

1) L'approvisionnement en produits locaux et durables

Projet A : Développer l'utilisation des produits locaux et durables en restauration collective, commerciale et distribution locale

- A1 - Réaliser une étude d'opportunité et de faisabilité d'une ou de plusieurs cuisines centrales sur le territoire
- A2- Accompagner collectivement les acheteurs de la restauration collective sur la partie approvisionnement
- A3- Sensibiliser les restaurateurs et commerçants

Projet B : Augmenter les solutions d'approvisionnements en produits locaux pour les particuliers et l'aide alimentaire

- B1- Identifier des locaux commerciaux vacants et faciliter leur accès aux porteurs de projet en distribution de proximité
- B2- Favoriser le développement d'innovations collectives en termes de commercialisation ou d'achats de produits locaux
- B3- Accompagner les acteurs de l'aide alimentaire afin d'améliorer leurs approvisionnements en termes de qualité

Projet C : Augmenter la visibilité des produits locaux

- C1- Référencer et communiquer sur les points de vente de produits locaux
- C2- Mettre en avant les produits locaux sur les marchés et faciliter l'accès des marchés aux nouveaux producteurs
- C3- Perfectionner et favoriser le développement de la marque « Origine Sancy »

2) La sensibilisation et la formation à l'alimentation durable

Projet D : Développer les actions de sensibilisation et formation auprès des scolaires et de la petite enfance

- D1- Réaliser un guide des outils et acteurs de l'éducation à l'alimentation durable
- D2- Accompagner des projets des établissements scolaires
- D3- Réaliser des animations ponctuelles et animer des parcours pédagogiques sur l'alimentation durable à l'école
- D4- Réaliser des interventions et formations auprès du secteur de la petite enfance

Projet E : Développer les actions d'animation et de sensibilisation auprès du grand public

- E1- Accompagner et animer les projets de jardins et de vergers des communes
- E2- Organiser et animer un programme d'activités pour le grand public
- E3- Mener des actions de sensibilisation pour le grand public

3) Les actions de développement agricole

Projet F: Faciliter la transmission des exploitations agricoles et l'installation - diversifier l'agriculture du territoire - encourager les pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et de la santé

- F1- Animer une cellule foncière locale
- F2- Mettre en œuvre un dispositif de portage de foncier
- F3- Développer une ferme intercommunale en petite production végétale
- F4- Soutenir le développement d'une agriculture plus résiliente

4) La protection de l'environnement

Projet G : Préserver et gérer la ressource en eau du territoire

- G1- Mener des actions de protection des zones humides et cours d'eau
- G2- Mener des actions de diminution du gaspillage de l'eau et améliorer la gestion des eaux usées

Projet H : Réduire et mieux gérer les déchets

- H1- Soutenir les actions de prévention développées par les syndicats de collecte et le VALTOM
- H2- Réduire la quantité de déchets et éviter le gaspillage alimentaire sur les manifestations sportives, culturelles et touristiques
- H3- Communiquer sur les solutions permettant la diminution du gaspillage et la gestion des déchets alimentaires au niveau des professionnels des métiers de bouche

Vous souhaitez vous renseigner sur le PAT ou y contribuer, contactez :

 **Marlène GAUTIER - Animatrice PAT**

 **mgautier.ccsancy@gmail.com**

06.82.25.02.69

