



ALIMENTATION

Réduire l'empreinte carbone de l'assiette

Objectifs

- Encourager l'achat de produits locaux et de saison
- Encourager la propre production alimentaire des habitants
- Faire connaître les bonnes pratiques pour la préparation et le stockage des aliments
- Mobiliser les acteurs de la restauration collective

Actions à mener à l'échelle de la collectivité

Faire connaître les possibilités d'approvisionnement local

- Dans les bulletins d'information et sites web
- Dans les lieux d'accueil du public

Donner les moyens

- Proposer des points de vente et organiser des marchés de producteurs locaux
- Mettre à disposition des terrains pour des jardins familiaux, de quartiers ou d'immeubles
- Mettre en place des lieux d'échanges autour du potager et du verger

- Installer du matériel collectif de transformation : presses à jus de pommes, moulin à huile...

Montrer l'exemple

- Planter des arbres fruitiers, distribuer les fruits
- S'approvisionner en produits locaux et de saison pour les réceptions
- Privilégier les bonnes pratiques dans la restauration collective relevant de la collectivité
- Faire connaître les efforts faits

Actions à mutualiser

Sensibiliser les habitants

- Faire connaître les moyens d'approvisionnement local et les équipements collectifs
- Organiser des ateliers de cuisine
- Créer une base de données évolutive, active et dynamique recensant les actions et documents existants autour du jardin et du verger
- Faire connaître les bonnes pratiques dans la cuisine, diffuser les films et brochures existants
- Communiquer sur les notions de qualité, de proximité, de plaisir, de goût, de santé et d'économies de façon originale et novatrice et cibler de nouveaux publics

Impliquer les acteurs de la restauration collective

- Accompagner et former les équipes de cuisine des collèges et lycées sur ces questions

- Réaliser un état des lieux de la restauration collective des écoles et périscolaires. Objectif secondaire : mutualiser les demandes, faire évoluer les appels d'offre, rendre rentables des postes de cuisiniers
- Recenser l'offre de production locale disponible pour la restauration collective
- Proposer des animations aux élèves pour faire le lien entre l'alimentation et les programmes de l'Education nationale : Opération Manger c'est agir, Semaine du Goût...
- Diffuser ou créer des outils : cahiers de recettes, liste des fournisseurs, calcul de coût, documentations

Donner aux petites communes des outils pour l'organisation des buffets et réceptions



Maraîcher de Sélestat au marché
© C. Dumoulin



Paniers hebdomadaires des Jardins du Giessen
© Jardins du Giessen



Opération vergers Benfeld Rhin
© Maison de la Nature



Muttersholtz - Atelier cuisine
© Maison de la Nature

