

*Une stratégie
construite avec les
acteurs locaux et
les partenaires*

COMPOSONS L'ASSIETTE DE DEMAIN

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU PAYS AVALLONNAIS

La lutte contre la précarité alimentaire

Des acteurs sociaux pleinement engagés

Un diagnostic et état des lieux :

- Recensement des besoins des bénéficiaires des associations caritatives en matière de produits alimentaires et d'événements de sensibilisation (en cours)

Un projet collaboratif et mutualisé :

- 2 associations engagées « La Croix Rouge » et « Le Petit Ruisseau » (envisagé d'en impliquer d'autres après la phase de démarrage)
- L'accès aux produits frais et locaux sera facilité
- Un programme de visites de fermes et d'ateliers de cuisine sera animé

Démarrage dès confirmation de l'attribution de subvention de la DREETS

Réduction du gaspillage alimentaire

Tout est prêt !

- Partenaires : CD89, Syndicat de déchets du centre de l'Yonne, Chambre d'Agriculture, conseillers pédagogiques de l'Éducation Nationale
- Le collège Maurice Clavel a démarré, Miles à Noyers prochainement
- Kit « Anti-Gaspi » itinérant prêt pour tout type de restaurant collectif (kakémonos, affiches, support méthodologique, etc.)

Pesées débutées le 9 septembre



Approvisionnement local en restauration collective

Un démarrage prometteur

- Diagnostic territorial finalisé (offre et demande)
- Dialogue entre les gestionnaires, cuisiniers et producteurs instauré
- 2 expérimentations d'approvisionnement en produits bio locaux : centre hospitalier d'Avallon et pôle gériatrique de L'Isle-sur-Serein



Contrat Local d'Éducation à l'Alimentation

Appel à participation
lancé par le
rectorat

Un programme conçu pour les classes de CP

- Partenaires : Éducation Nationale (deux conseillers pédagogiques et scientifiques), Chambre d'agriculture, V comme Vivant, Aventure scientifique
- Programme clé en main : développer les connaissances des enfants sur les produits agricoles et leur permettre d'acquérir leurs premières habitudes alimentaires
- Objectif : intégrer le CLÉAlim dans tous les CP du Pays Avallonnais pendant 3 ans afin de toucher tous les enfants du cycle des apprentissages fondamentaux



Des ateliers de transformation de fruits et légumes pour les collégiens

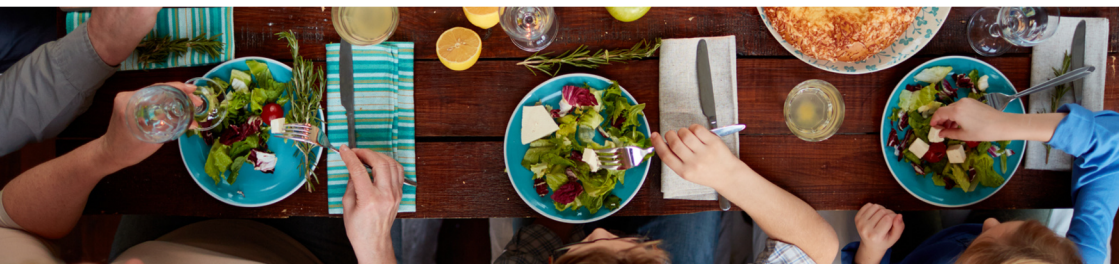
- Programme sur l'importance nutritionnelle des fruits et légumes :
 - Glanage des surplus des productions
 - Ateliers de transformation et de cuisine
- Implication des parents, des bénévoles et bénéficiaires des associations d'aide alimentaire

Démarrage dès la rentrée 2024 pour les 3e et 4e SEGPA du collège Clavel

Un programme d'accompagnement pour les familles

- Inscription en cours pour la première vague de 10 familles :
 - Ateliers et visites de fermes locales
 - Accompagnement par des nutritionnistes
- Partenaires : MSA, Ligue contre le cancer, Association de diabétiques de l'Yonne, producteurs locaux, etc.

Financé par

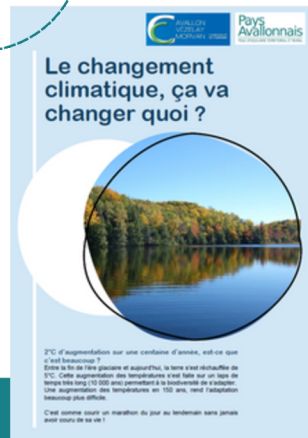


Le changement climatique

Enquête
producteurs
démarrée

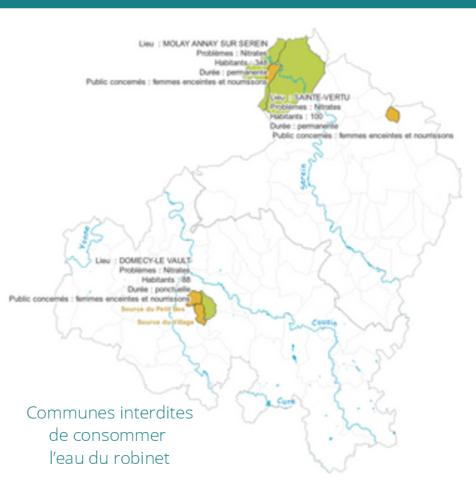
Aidons nos producteurs à s'adapter

- Une plaquette synthétique a été réalisée en collaboration avec l'animatrice PCAET de la CCAVM
- Une enquête est en cours sur les besoins des producteurs en matière d'adaptation au changement climatique
- Objectif : trouver le positionnement du PETR et sa stratégie d'intervention



L'eau Un enjeu essentiel

- Une synthèse des acteurs, enjeux et projets existants autour de l'eau sur le territoire a été réalisée
- Exploration de différents dispositifs et opportunités disponibles pour travailler sur la préservation de l'eau en quantité et qualité
- Objectif visé : positionnement du PETR et stratégie d'intervention



Le CDT s'est auto-saisi de cette thématique. Groupes de travail à venir !

Toute l'info locale est sur l'application IntraMuros



L'équipe du Pays Avallonnais vous accompagne dans la réussite de votre projet, contactez-nous !



avallonnais.fr

Pays Avallonnais

10 rue Pasteur - 89200 Avallon
contact@avallonnais.fr - 03 86 31 61 94

Tout savoir sur le PAT en flashant ce QR code



ou sur avallonnais.fr/pat