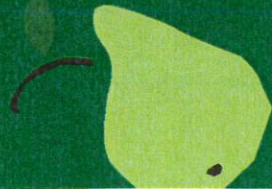


Plan Alimentation Locale 2024-2030 Plan d'actions

2024
2030



AXE n°1 : Soutenir et promouvoir une agriculture locale, durable et diversifiée

Objectifs : Soutenir par la mise en place d'actions structurantes l'activité agricole du territoire : de la préservation foncière à la formation professionnelle, à la production elle-même

ACTION 1 : Sanctuariser le foncier agricole



- Renforcer la protection des zones agricoles via le Plan Local d'Urbanisme
- Inscrire le respect des zones agricoles au cœur des politiques d'aménagement transversales menées par la Ville

ACTION 2 : Développer des partenariats avec les structures de la formation agricole et alimentaire

Objectif :

- Renforcer les liens existants avec les structures de formation du territoire telle que : l'espace-test agricole/Mas leaudoin, le CFA Campus d'Avignon, le lycée Pétrarque, la CCI et son lycée hôtelier, etc...

ACTION 3 : Réaliser une étude d'opportunité sur la création d'une filière locale de production/transformation/consommation de légumineuses

Objectif :

- Envisager un partenariat tripartite de la production, à la transformation (trempage et cuisson), puis la consommation (restauration collective) dans la perspective de créer une filière locale



ACTION 4 : Prospecter sur les besoins potentiels en outils collectifs des acteurs locaux

Objectif :

- Envisager les besoins potentiels des acteurs locaux de la production : Coopératives d'Utilisation de Matériels Agricoles (CUMA), outils de transformation (presseur, conserverie), plateforme logistique...

ACTION 5 : Réaffirmer le soutien de la cuisine centrale aux producteurs agricoles locaux

Objectifs :

- Renforcer les partenariats existants via les marchés publics en cours
- Prospection complémentaire vers de nouveaux fournisseurs agricoles locaux
- Essaiage de ces bonnes pratiques auprès de collectivités du territoire



AXE n°2 : Une restauration publique et des acteurs de l'alimentation au service du territoire

Objectifs : Continuer à accompagner la transition des pratiques en interne vers plus de durabilité, favoriser les synergies entre acteurs professionnels

ACTION 1 : Définir une politique d'achats durables au sein de la Ville et soutenir une production en conséquence

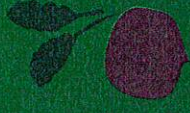
Objectifs :

- > Structurer une politique d'achats locaux de qualité, favorisant les produits frais et de saison, labellisés
- > Renforcer les propositions de recettes végétariennes dans les menus
- > Renforcer les compétences des cuisiniers vers plus de productions « maison », en réduisant les aliments « ultra-transformés »

ACTION 2 : Lutter contre les déchets et les gaspillages en production

Objectifs :

- > Adoption de pratiques toujours plus vertueuses en termes de gestion et limitation des déchets, valorisation des biodéchets
- > Intensification du recyclage et du réemploi
- > Diminution des gaspillages divers (alimentaire, contenants...) et économie des ressources



ACTION 3 : Envisager la création d'un laboratoire culinaire au sein de l'ECO MIN

Objectifs :

Créer une cuisine professionnelle mutualisée permettant :

- > sa mise en location pour les TPE et créateurs d'entreprises, l'organisation de temps de formation pratique et de rencontres pour les entrepreneurs du secteur culinaire
- > l'animation d'un espace de cuisine pédagogique via des ateliers à destination des écoles/collèges autour de l'alimentation de qualité impliquant des chefs du territoire
- > l'organisation de workshops, diners professionnels, démonstrations culinaires, etc...

ACTION 4 : Encourager les synergies sur le territoire entre acheteurs publics et entre partenaires locaux de la cuisine centrale

Objectifs :

- > Envisager la faisabilité de la création d'un réseau en achats durables et locaux : sonder les principaux acheteurs publics (hôpitaux, collèges...) et les potentialités de regroupement autour d'achats durables
- > Renforcer les dynamiques territoriales engendrées par les partenariats initiés par la restauration municipale et envisager des points de convergence (par ex : réduction des emballages...)

ACTION 5 : Impulser une dynamique auprès des restaurateurs locaux

Objectif :

- > Créer une dynamique auprès des restaurateurs par l'animation de challenges thématiques : « Menus végétariens », « Menu 100% local (ou presque) », « Menu enfant sans nuggets! », etc...



AXE n°3 : Favoriser les circuits courts d'approvisionnement alimentaire sur le territoire

Objectifs : Valoriser et développer tous les circuits courts de distribution existants (vente à la ferme, paniers, marchés de producteurs, magasin de producteurs, supermarchés coopératifs, AMAP...) et d'auto-production (jardins partagés)

ACTION 1 : Développer des points de vente en circuits courts



Objectifs :

- Recenser, cartographier les points de vente en circuits-courts sur la Ville, réaliser un document d'information à destination du grand public
- Recenser les revendeurs qui privilégient la revente de fruits, légumes, produits laitiers du territoire
- Créer un nouveau marché de producteurs en circuits courts quartiers ouest et est

ACTION 2 : Valoriser les événements « agri-culturels » existants

Objectifs :

- Recenser et cartographier les événements culturels existants au sein des fermes du territoire
- Réalisation d'un document d'information à destination du grand public

ACTION 3 : Initier la distribution en itinérance de produits locaux dans les quartiers

Objectif :

- Tester la distribution et la vente de produits locaux en itinérance dans les quartiers (type vente ambulante)

ACTION 4 : Impliquer les acteurs touristiques via une charte d'incitation à l'utilisation de produits locaux

Objectifs :

- Augmenter la part de produits locaux au sein de l'offre en restauration sur le territoire et au sein des bateaux de croisière
- Création d'un répertoire de fournisseurs dédiés à la restauration hors domicile



AXE n°4 : Vers une alimentation saine et durable, accessible à tous

Objectifs : Réincarner l'acte alimentaire en reliant alimentation et territoire, apporter des connaissances en conjuguant pratique et théorie, contribuer à la construction d'une culture alimentaire locale, proposer des temps de sensibilisation et découverte des milieux agricoles et alimentaires par différents publics

ACTION 1 : Mise en place d'ateliers cuisine à destination des écoles au sein des centres sociaux

Objectifs :

- > Sensibiliser les enfants à de nombreuses notions de l'alimentation durable à travers la pratique culinaire
- > Créer des passerelles entre écoles et structures du territoire (centres sociaux)
- > Favoriser des temps de rencontres intergénérationnels

ACTION 2 : Réalisation d'ateliers « alimentation » à destination des familles au sein des centres sociaux

Objectifs :

- > Sensibiliser les familles aux liens entre alimentation et santé et aux enjeux spécifiques à la petite enfance
- > Faire un focus sur les produits locaux et de saison
- > Créer des passerelles entre habitants et structures du territoire (centres sociaux)

ACTION 3 : Structuration et développement de l'action « Légumes solidaires »

Objectifs :

- > Faire un diagnostic des actions menées sur les trois espaces concernés depuis 2021, incluant un bilan chiffré des quantités de fruits et légumes récoltés et distribués, à savoir : à la pépinière municipale, au lycée Pétrarque, au sein de l'association Semailles...
- > Etablir des propositions pour pérenniser et développer l'action auprès des associations solidaires locales et vers de nouveaux espaces (parcelle fruitière de Citadis)



ACTION 4 : Redynamiser les jardins partagés

Objectifs :

- > Inventaire et diagnostic des jardins en activité, permettant d'identifier des besoins communs
- > Prospection autour de nouveaux espaces potentiels
- > Dynamisation des espaces partagés existants



ACTION 5 : Structuration d'un réseau de découverte des métiers de l'alimentation

Objectifs :

- > Faire découvrir les métiers de l'agriculture dans leur diversité et la vitalité du territoire en terme d'activités liées à l'alimentation
- > Fédérer un réseau d'acteurs du territoire disposés à accueillir des visites de groupes scolaires et adultes : producteurs locaux, ECO MIN d'Avignon, espace-test agricole du grand Avignon, lycée agricole Pétrarque, etc...

ACTION 6 : Positionnement de l'ECO MIN comme acteur clé de cette découverte

Objectifs :

- > Animation d'ateliers tout public sur site autour de la transformation agroalimentaire et de l'alimentation de qualité, locale et de saison
- > Organisation de visites au sein de l'ECO MIN, de temps de sensibilisation à l'accompagnement au « bien manger » pour les jeunes publics
- > Promotion et mise en lumière des acteurs de la filière : producteurs, artisans, transformateurs...



ACTION 7 : Structuration d'un ensemble d'animations pédagogiques « alimentation » via les centres de loisirs

Objectifs :

- > Enrichir les animations proposées et valoriser les centres de loisirs
- > Intensifier les liens entre les centres de loisirs et les écoles
- > Intégrer plus fortement les centres de loisirs à leur environnement proche, en favorisant les partenariats locaux (fermes etc...)
- > Expérimenter le lancement d'une « classe verte alimentation »

ACTION 8 : Inscription d'une thématique « alimentation » dans le budget participatif et les instances participatives existantes

Objectifs :

- > Renforcer la dynamique citoyenne sur l'alimentation en utilisant les canaux de participation citoyenne déjà mis en place par la Ville : conseils de quartiers, futur Conseil Local de la Jeunesse...

