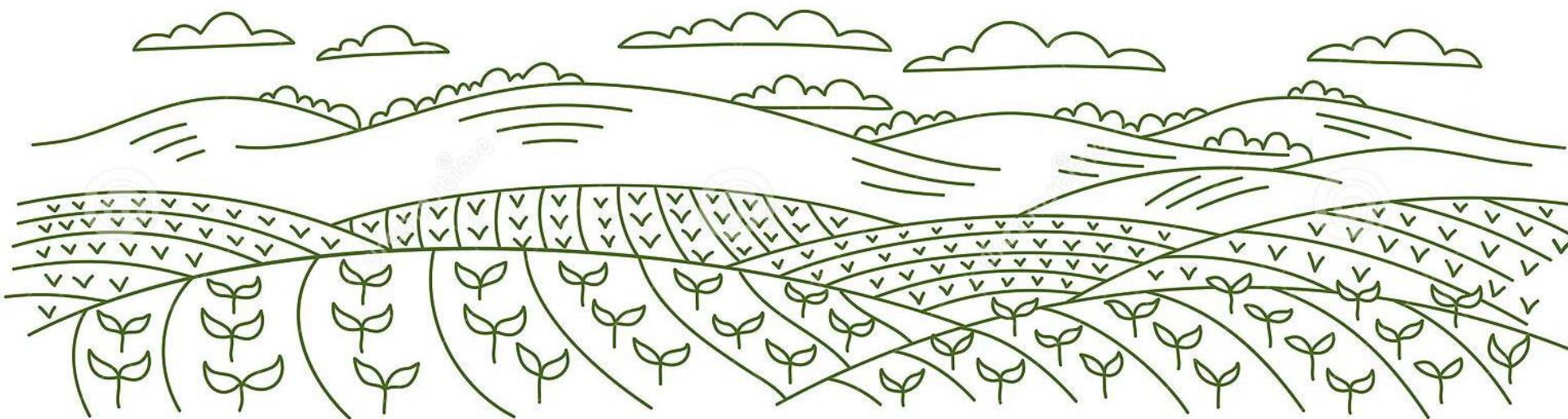


# Feuille de route Alimentation Durable

## **THOUARÉ-SUR-LOIRE**



thouare.fr



## Public cible : Public en situation de précarité

Orientation stratégique

### Manger à sa faim : s'assurer que les publics en situation de précarité mangent à leur faim

Objectifs opérationnels	Actions
<b>Identifier les populations en situation de précarité n'ayant pas recours à une alimentation durable et de qualité en quantité suffisante</b> (par rapport à ses besoins physiologiques)	Le <b>CCAS</b> assure cette mission, le service est en lien avec les habitants en situation de précarité, il tient à sa disposition un fichier de contacts ayant recours au CCAS.
	De part, le lien qu'elle entretient avec les familles, <b>La MDF</b> représente une porte d'entrée complémentaire au CCAS. Capacité à identifier les familles en situation de précarité, prendre en note leurs besoins, les mettre en lien avec des services adaptés, etc.
<b>Trouver les moyens de lutter contre ce « non recours »</b> (les populations les plus précaires puissent manger à leur faim sans déboursier plus voire en dépensant moins)	Distribution de chèques multi-services alimentaires - aide ponctuelle (CMS) Montant global 13 000€ - 200€/famille – 62 foyers aidés (données 2022)
	Aide financière de 100€/an/enfant pour la cantine via les services du CCAS >> Offre en passe d'être supprimée pour être remplacée par un autre dispositif.
	Rencontrer les associations caritatives : réaliser un état des lieux de leurs actions (Restos du Cœur, Pain Partagé, Banque alimentaire, etc.), identifier les synergies possibles entre les services de la mairie et l'offre caritative (quelles actions mener en commun pour adapter l'offre au public cible thouaréen, etc.) ?
Mise à disposition de parcelles par l'association Famibios pour les personnes adhérentes du CCAS	

## Public cible : Public en situation de précarité

Orientation stratégique

### **Manger à sa faim : s'assurer que les publics en situation de précarité mangent à leur faim**

<b>Objectifs opérationnels</b>	<b>Actions</b>
<b>Favoriser l'accès à l'information concernant l'aide alimentaire locale, développer l'offre caritative, etc.</b>	Relayer des informations régulières en matière d'aide alimentaire locale dans le magazine de la ville et ajouter l'information sur le « Portail Famille »
	Rencontrer les services de Nantes Métropole et du Département (EDS) pour récolter les outils de communications existants (associations, bons plans, etc.) et les relayer auprès des publics concernés.
	Réaliser une communication spéciale « Alimentation Durable » - Elaboration de différents flyers qui recensent l'offre caritative locale, les lieux d'approvisionnements autour de Thouaré, les fermes à cueillir, etc. >> Réaliser un Guide Thouaré Solidaire

## Public cible : Public en situation de précarité

Orientation stratégique

### **Manger à sa faim : s'assurer que les publics en situation de précarité mangent à leur faim**

Objectifs opérationnels	Actions
<p><b>Sensibiliser ce public cible à l'alimentation durable et équilibrée (pratiques d'achats, cuisiner des produits bruts, etc.)</b></p> <p>&gt;&gt; <i>Tout en respectant la culture alimentaire de chacun</i> &gt;&gt; <i>Dans la dignité (importance de pouvoir choisir ses produits/être acteurs de ses achats)</i></p>	<p>Participation au Défi Foyers à Alimentation Positive porté par NM : communiquer sur le défi, embarquer des habitants dans l'aventure, se servir de ce défi pour créer un lien de proximité et imaginer des aides plus adaptées à leurs besoins.</p>
	<p>Favoriser la participation de ce public cible aux ateliers de cuisine grand public organisés par la mairie :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cuisiner de façon simple et rapide à budget restreint</li></ul> <p><u>Canal de diffusion à préciser</u> : l'Echo de Thouaré, les réseaux sociaux, le CCAS, la MDF, atelier cuisine sur le marché, etc.</p>
	<p>Animation nutrition santé à destination des seniors de Thouaré-sur-Loire sur 10 ateliers dont <u>1 atelier de cuisine</u></p>

## Public cible : L'ensemble des habitants de la commune

Orientation stratégique

### Lutter contre le gaspillage alimentaire

Objectifs opérationnels	Actions
<b>Sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire</b>	Organiser un atelier cuisine sur cette thématique porté par la MDF : Cuisiner sans gaspiller - Cuisiner sans déchet Réaliser une communication grand public pour susciter la participation.
	Concevoir une communication flash « spécial éco-geste » - à travers l'interview d'un cuisinier dans l'Echo de Thouaré, relais sur les réseaux sociaux
	Installer un composteur collectif partagé sur la commune. Impulser une initiative citoyenne associant un restaurateur et habitants d'un quartier (financement NM possible dans ce type de contexte).
	Installer un stand « sensibilisation gaspillage » lors des grands événements thouaréens. « La Grande Table de l'agglomération » pendant Thouaré Festival

## Public cible : L'ensemble des habitants de la commune

Orientation stratégique

### **Sensibiliser à l'équilibre alimentaire**

Objectifs opérationnels	Actions
<p><b>Faire prendre conscience aux thouaréens de la réalité de leur consommation</b></p> <p>Que mange-t-on vraiment ? Quelles quantités ? Que se cache-t-il derrière nos étiquettes ? Trop gras ou trop salé, trop transformés, ? etc. Aider à faire le lien entre alimentation et santé.</p>	<p>Participation au Défi Foyers à Alimentation Positive porté par NM, profitez des événements organisés pendant le défi pour sensibiliser les foyers inscrits – Organisation d'événements connexes (Apéro Durable/Ciné -Débat)</p>

Orientation stratégique

### **Préparer à manger de façon simple et rapide**

<p><b>Identifier des actions qui permettent à tous les publics de cuisiner maison de façon économiquement accessible.</b></p> <p>(Notamment les parents solos)</p>	<p>Organiser atelier de cuisine sur la thématique : « Cuisiner de façon simple et rapide ».</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------

### **Actions transverses**

- Rédiger un dossier complet dans l'Echo de Thouaré : sur le projet politique en matière d'AD : les grands projets de mandats, les actions parallèles – photos, témoignages, etc. + Relais communiqué de presse et réseaux sociaux

## Public cible : Les acteurs économiques

<u>Orientation stratégique</u> <b>Favoriser l'accessibilité au « Bien Manger » (bio/local/de saison)</b>	
<b>Objectifs opérationnels</b>	<b>Actions</b>
<b>Encourager et maintenir le développement des d'activités agricoles en AB sur la commune (aide à l'installation d'agriculteurs en AB ayant comme projets une commercialisation en circuits courts)</b>	Installation de la ferme maraîchère ayant pour mission alimenter la restauration scolaire et sensibiliser les habitants.
	Echanges réguliers avec le service urbanisme, veille DIA Safer pour acquérir du foncier agricole, favoriser l'installation des porteurs de projets souhaitant vendre en circuits court lorsque l'opportunité le permet.
	Rencontres et échanges avec les 14 agriculteurs en place pour anticiper les reprises agricoles potentiels, les aider à la conversion bio, à la vente en directe, etc.

## Public cible : Les acteurs économiques

<u>Orientation stratégique</u> <b>Favoriser l'accessibilité au « Bien Manger » (bio/local/de saison)</b>	
<b>Objectifs opérationnels</b>	<b>Actions</b>
<b>Favoriser l'implantation de commerces de produits durables (vrac, bio, local, etc.) ou de solutions d'approvisionnements (épicerie sociale et solidaire, paniers solidaires, casiers, etc.)</b>	Mise en place des Marchés du mercredi et du dimanche (expérimentation depuis mai 2022)
	Aller à la rencontre des commerçants – Proposition de devenir points relais pour la livraison de paniers bio
	Proposer aux personnes en situation de précarité de bénéficier d'un panier légumes bio (par semaine/mois ?) à retirer en point relais chez un commerçant thouaréen
	Installer une épicerie sociale et solidaire – Réflexion en cours
<b>Communiquer sur les lieux /commerces où cette alimentation est disponible ou relayer les informations existantes</b>	Identifier les outils de communications (NM, Département, associations) qui recensent les lieux /commerces vendant en circuits courts – Imaginer une communication à destination des thouaréens



## Public cible : Les enfants sur le temps d'accueil municipaux

Orientation stratégique

### Approvisionnement et production des repas

Ambition long terme : 80% de produits durables dont 70% de produits bio

Objectifs opérationnels	Actions
<p><b>Améliorer la qualité de la restauration scolaire/ Proposer un approvisionnement local, de saison et bio</b></p> <p style="text-align: center;">&gt;&gt;</p> <p style="text-align: center;"><i>Les actions sont à mener dans la perspective de la cuisine centrale</i></p>	Création d'une cuisine centrale pour reprendre en main de la fabrication et production des repas
	Organiser et développer l'approvisionnement en produits bio, locaux de qualité via la commande auprès de producteurs locaux
	Former les agents à la production et préparation de repas (produits bruts/ locaux/de saison) dans la perspective de l'utilisation de la cuisine centrale
	Définir le plan alimentaire de référence - Document socle pour projet de service
	Installation d'une ferme maraichère en AB pour participer à l'approvisionnement en légumes de la cuisine centrale
<p><b>S'assurer que les enfants se restaurent : en quantité suffisante, de façon équilibrée, avec des produits locaux, de saison et bio préparés sur place</b></p> <p><i>(Répondre correctement au PNNS et GEMRCN) - Réduire l'impact environnemental des repas en limitant les protéines animale, en augmentant les protéines végétales, en proposant des repas végétariens cuisinés appétissants et variés.</i></p>	Demander à Océane de Restauration de prouver le respect des engagements/trouver un mode de suivi et mettre en place un suivi régulier
	Commander par composante / Réinjecter l'économie dans la qualité
	Suppression des produits ultra-transformés / Moins de sucre à travers la commission menus (5 fois/an)
	Sensibiliser les animateurs à l'Alimentation Durable : produits bruts /cuisiner maison, etc.) – Ateliers de sensibilisation
Projet mise en place goûter unique fournis par la mairie	

## Public cible : Les enfants sur le temps d'accueil municipaux

Orientation stratégique <b>Eduquer au goût</b>	
Objectifs opérationnels	Actions
<b>Savoir identifier des produits</b>  Comment poussent-ils ? A quoi ressemblent-ils ? Quel goût ont-ils ? Comment et quand les consommer ?	Rencontrer les enseignants pour favoriser l'inscription des écoles aux animations proposées par Ecopôle : Animations Maternelles et élémentaires : sensibiliser aux fruits et légumes de saison, découvrir le rôle des 5 sens, Découvrir les céréales et légumineuses, savoir lire les étiquettes, faire des choix, Défi « Recette de boulettes »
	Lecture des menus par les Atsems : expliquer les plats proposés et donner envie de goûter avant chaque service – A conforter
	Intégrer une commission menus avec les enfants dans le cadre des conseils d'école – Organiser la remontée des informations
	Ateliers jardinage sur le site de la ferme maraichère – temps scolaire ou périscolaire
	Inciter les établissements scolaires à s'inscrire à des visites de fermes bio dans le cadre de leur projet pédagogique- Visites animées par le GAB44
	Organiser un défi par équipe « mini Top chef » lors des journées de centre de loisirs
	Organiser un atelier cuisiner maison avec des produits bruts lors des séjours, des visites de producteurs locaux, etc.

## Public cible : Les enfants sur le temps d'accueil municipaux

Orientation stratégique  
**Eduquer au goût**

<b>Objectifs opérationnels</b>	<b>Actions</b>
<p><b>Accompagner l'éducation au goût</b></p> <p>Le rôle de l'adulte ?</p>	<p>Sensibiliser le personnel (animateurs le temps du repas + périscolaire) à l'AD et l'éducation au goût</p> <p>Favoriser la prise des repas dans de bonnes conditions : maintenir le calme dans la salle de restaurant; diffuser les règles de vie, réflexion autour de l'aménagement du site et autonomie des enfants (bar à entrées, à salades, à desserts ?)</p>

## Public cible : Les enfants sur le temps d'accueil municipaux

<u>Orientation stratégique</u> <b>Limiter le gaspillage alimentaire</b> Ambition long terme : réduire à 50g/convive le gaspillage alimentaire	
<b>Objectifs opérationnels</b>	<b>Actions</b>
<b>En amont du service, réfléchir à des solutions pour réduire le gaspillage alimentaire</b>	Commande à l'élément / Gérer les restes et adapter les commandes en fonction de la réutilisation possible dans la semaine de certains plats
	Proposer un système de 1/2 portions aux enfants qui ne souhaitent pas manger la portion complète. « Appétit d'ogre // de moineau »
<b>Mettre en place une politique de gestion des restes (gaspillage post service) afin qu'ils ne soient plus jetés mais consommés</b>	Réaliser des pesées plus régulières et analyser les données via la mise en place du défi inter-classes « Harry Potter » au sein de JDB (école pilote)
	Rencontrer les enseignants pour favoriser l'inscription des classes aux animations anti-gaspi porté par Ecopôle
	Concevoir un outil de visualisation pour laisser à l'année un visuel sur les quantités jetées (Gâchimètre pain, etc.)
	Améliorer les conditions de prise des repas : ergonomie du site (Installer un salades bar pour que les enfants se servent seuls), bruits, encadrement, etc.
	Compostage des biodéchets de la cuisine pour amender la qualité des sols de la future ferme.

## Public cible : Les enfants sur le temps d'accueil municipaux

<u>Orientation stratégique</u> <b>Garantir l'accès à ce service de restauration pour tous</b>	
<b>Objectifs opérationnels</b>	<b>Actions</b>
<b>Mettre en place une politique tarifaire plus proche de la réalité économique des foyers</b>  (tarif plancher étant actuellement de 2.88€/repas minimum)	Proposition d'une tarification solidaire pour les prestation EJE plus adaptée à la réalité économique des foyers
	Pour maîtriser les coûts = Réduire le gaspillage alimentaire, repas végétarien ++/semaine
	Maitriser les commandes pour réduire les coûts d'achats