

Incrémentation	Axes de travail	Enjeux associés
Axe 1. DEVELOPPER UNE CULTURE DE L'AMBASSADEUR DU BIEN MANGER		
Enjeu 1.1	Promouvoir la richesse du territoire (produits, manifestations, événements culturels, ...)	
Enjeu 1.2	Augmenter les approvisionnements en produits locaux de qualité dans nos achats	
Enjeu 1.3	Sensibiliser et informer (consommateurs, citoyens, jeune public, ...)	
Enjeu 1.4	Favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous	
Enjeu 1.5	Eduquer en milieu scolaire et périscolaire	
Axe 2. PERENNISER ET ACCOMPAGNER LA STRUCTURATION DES FILIERES		
Enjeu 2.1	Soutenir les transmissions afin de préserver la diversité des ateliers : (1) Elevages, (2) Arboricultures	
Enjeu 2.2	Participer au développement de filière(s) de production et de transformation, priorité : « Légumière »	
Enjeu 2.3	Soutenir la filière Viti-Vinicole sur le territoire dans ses actions d'adaptation et de valorisation	
Enjeu 2.4	Travailler les canaux de vente et logistique sur le territoire	
Enjeu 2.5	Impliquer et travailler avec la restauration collective	
Axe 3. PRESERVER LES RESSOURCES DU TERRITOIRE		
Enjeu 3.1	Accompagner l'agriculture dans ses évolutions et ses adaptations (pratiques, ...)	
Enjeu 3.2	Développer des approches circulaires sur le territoire (matières organiques, ...)	
Enjeu 3.3	Travailler sur les aspects : FONCIER / ENR / EAU (informer, protéger, optimiser)	

Numéro	Incrémentation	Axes	Fiches actions associées - objectif(s) -
n°1	0.1	ANIMATION DU RESEAU	Animer le réseau local des acteurs de l'alimentation et du PAT
n°2	0.2	ANIMATION DU RESEAU	Travailler en collaboration avec les autres structures portant un PAT ou une politique alimentaire en proximité et les partenaires associés (DRAAF, ADEME, DDT, REGION, ...) pour créer des synergies et assurer une veille technique et financière

Numéro	Incrémentation	Axes	Fiches actions associées - objectif(s) -
n°3	1.1	DEVELOPPER UNE CULTURE DE L'AMBASSADEUR DU BIEN MANGER	Etablir une planification annuelle des besoins en denrées alimentaires durables, de qualité et locales pour l'ensemble des unités de restauration scolaire en régie de la collectivité
n°4	1.2	DEVELOPPER UNE CULTURE DE L'AMBASSADEUR DU BIEN MANGER	Accompagner les équipes de la collectivités (cuisiniers, encadrement) pour accroître la présence des produits de qualité, bruts et locaux dans les repas de la fabrication jusqu'à la fin du service
n°5	1.3	DEVELOPPER UNE CULTURE DE L'AMBASSADEUR DU BIEN MANGER	Elaborer un projet d'évolution des capacités de fabrication de repas de la restauration scolaire sur le territoire et assurer sa réalisation
n°6	1.4	DEVELOPPER UNE CULTURE DE L'AMBASSADEUR DU BIEN MANGER	Sensibiliser les élèves pendant les temps périscolaires et scolaires à l'alimentation durable et ses acteurs, l'environnement et la santé en valorisant les produits locaux
n°7	1.5	DEVELOPPER UNE CULTURE DE L'AMBASSADEUR DU BIEN MANGER	Promouvoir les producteurs et les produits locaux dans les associations, les manifestations et les marchés du territoire en lien avec les communes
n°8	1.6	DEVELOPPER UNE CULTURE DE L'AMBASSADEUR DU BIEN MANGER	Assurer un rôle d'ambassadeur des produits durables, locaux et de qualité dans le cadre de nos achats en denrées alimentaires pour les réunions et les événements (traiteur, aliments et boissons divers)
n°9	1.7	DEVELOPPER UNE CULTURE DE L'AMBASSADEUR DU BIEN MANGER	Faciliter la visibilité des producteurs et produits locaux de qualité pour les consommateurs et habitants
n°10	1.8	DEVELOPPER UNE CULTURE DE L'AMBASSADEUR DU BIEN MANGER	Proposer des événements à destination des publics pour valoriser les acteurs locaux de l'alimentation durable et leurs produits
n°11	1.9	DEVELOPPER UNE CULTURE DE L'AMBASSADEUR DU BIEN MANGER	Porter des projets assurant des liens culturels et patrimoniaux avec l'agriculture et l'alimentation sur le territoire
n°12	1.10	DEVELOPPER UNE CULTURE DE L'AMBASSADEUR DU BIEN MANGER	Développer un projet de potager pédagogique et historique en lien avec des jeunes en réorientation mettant en avant les métiers de transition écologique
n°13	1.11	DEVELOPPER UNE CULTURE DE L'AMBASSADEUR DU BIEN MANGER	Continuer les engagements en lien avec une tarification des repas scolaires très accessibles pour les ménages à faibles revenus
n°14	1.12	DEVELOPPER UNE CULTURE DE L'AMBASSADEUR DU BIEN MANGER	Sensibiliser à l'alimentation saine et locale dans les quartiers populaires et les communes rurales
n°15	1.13	DEVELOPPER UNE CULTURE DE L'AMBASSADEUR DU BIEN MANGER	Communiquer sur les acteurs de l'alimentation du territoire : agriculteurs, transformateurs, lieux de commercialisation, ...

Numéro	Incrémentation	Axes	Fiches actions associées - objectif(s) -
n°16	2.1	PERENNISER ET ACCOMPAGNER LA STRUCTURATION DES FILIERES	Renforcer l'interconnaissance entre les acteurs, de la production à la restauration
n°17	2.2	PERENNISER ET ACCOMPAGNER LA STRUCTURATION DES FILIERES	Proposer des accompagnements aux acteurs de la restauration collective sur la connaissance et l'atteinte des objectifs des lois EGALIM et CLIMAT & RESILIENCE en lien avec les produits durables, de qualité et des acteurs locaux
n°18	2.3	PERENNISER ET ACCOMPAGNER LA STRUCTURATION DES FILIERES	Etudier en parallèle du projet d'évolution du nombre de repas sur le territoire la faisabilité technique d'une unité de stockage / transformation (appertisation/congélation) pour tisser la forte saisonnalité des productions maraîchères locales
n°19	2.4	PERENNISER ET ACCOMPAGNER LA STRUCTURATION DES FILIERES	Sensibiliser les acteurs locaux sur le foncier agricole et la disponibilité de logement pour être facilitateur et favoriser l'installation de nouveaux agriculteurs
n°20	2.5	PERENNISER ET ACCOMPAGNER LA STRUCTURATION DES FILIERES	Structurer et accompagner le développement de la filière légumes sur le territoire : de la production, la transformation, la logistique jusqu'à la vente
n°21	2.6	PERENNISER ET ACCOMPAGNER LA STRUCTURATION DES FILIERES	Accompagner les entreprises dans le domaine de la transformation alimentaire sur leur projet : artisans, entrepreneurs, transformateurs, ... (approvisionnement en produits, développement du modèle économique et technique, ...)
n°22	2.7	PERENNISER ET ACCOMPAGNER LA STRUCTURATION DES FILIERES	Promouvoir le développement des lieux de vente accès sur les produits durables, de qualité des acteurs locaux
n°23	2.8	PERENNISER ET ACCOMPAGNER LA STRUCTURATION DES FILIERES	Participer au développement de l'interconnaissance avec le monde agricole auprès des élus et des citoyens
n°24	2.9	PERENNISER ET ACCOMPAGNER LA STRUCTURATION DES FILIERES	Accompagner les acteurs collectifs et institut technique de la filière vitivinicole du territoire pour assurer sa pérennité
n°25	2.10	PERENNISER ET ACCOMPAGNER LA STRUCTURATION DES FILIERES	Favoriser l'installation de nouveaux agriculteurs sur les différents ateliers de production végétale à l'élevage
n°26	2.11	PERENNISER ET ACCOMPAGNER LA STRUCTURATION DES FILIERES	Etudier la mise en place de dispositifs d'appui aux portages fonciers pour l'installation de nouveaux agriculteurs
n°27	2.12	PERENNISER ET ACCOMPAGNER LA STRUCTURATION DES FILIERES	Proposer des solutions et projets pour identifier sur les marchés et événements les produits et producteurs locaux en lien avec les communes et ou les organisateurs

Numéro	Incrémentation	Axes	Fiches actions associées - objectif(s) -
n°28	3.1	PRESERVER LES RESSOURCES DU TERRITOIRE	Sensibiliser les élèves et les personnels (restauration, encadrement) à la lutte contre le gaspillage alimentaire
n°29	3.2	PRESERVER LES RESSOURCES DU TERRITOIRE	Partager les bonnes pratiques de lutte contre les déchets entre personnels de la restauration collective
n°30	3.3	PRESERVER LES RESSOURCES DU TERRITOIRE	Accompagner la filière sur la valorisation des excédents alimentaires et soutenir les projets visant à les valoriser
n°31	3.4	PRESERVER LES RESSOURCES DU TERRITOIRE	Assurer un suivi des parcelles agricoles en propriétés publiques sur le territoire
n°32	3.5	PRESERVER LES RESSOURCES DU TERRITOIRE	Accompagner la résilience des exploitations du territoire en soutenant le développement de nouveaux itinéraires techniques en lien avec les enjeux climat/air/énergie
n°33	3.6	PRESERVER LES RESSOURCES DU TERRITOIRE	Sensibiliser et partager sur les usages de l'eau pour s'adapter aux aléas climatiques en lien avec les enjeux de l'agriculture locale et les autres usages
n°34	3.7	PRESERVER LES RESSOURCES DU TERRITOIRE	Protéger les espaces agricoles dans les documents réglementaires d'urbanisme et les projets d'aménagement ou de requalification