

LUTTE CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

Animations et sensibilisation

AXE 4
Alimentation
locale et
durable

RÉALISATION : DEPUIS 2021

Dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial, le GAM accompagne les communes-pôles dans la lutte contre la précarité alimentaire.

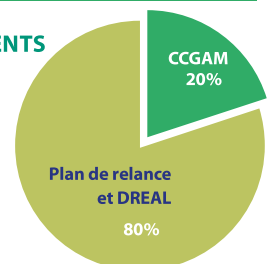


CONTEXTE

L'objectif : sensibiliser et permettre l'accès à une alimentation saine, locale, durable pour tous. Plusieurs publics sont ciblés : l'école avec la mise en place d'un programme scolaire agricole et une demi-journée d'animation proposée par les agriculteurs du Groupement d'intérêt économique et environnemental (GIEE) ; le périscolaire avec la création, en partenariat avec le CPIE Pays de Bourgogne, d'une formation sur l'alimentation durable pour 170 agents qui encadrent les enfants ; les adultes en précarité, par la création, avec Les Ateliers Nomades, des groupes sur tout le territoire. À Epinac, les participants peuvent s'impliquer dans une parcelle de jardin collectif approvisionnant en légumes l'épicerie sociale, à Cussy un jardin collectif est à disposition, ainsi qu'un verger conservatoire, sur l'initiative du maire.

COÛT : 118 150 € POUR 4 ANS

FINANCEMENTS



RESSOURCES

ACTEURS MOBILISÉS

- Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement (CPIE) Pays de Bourgogne
- Les Ateliers nomades
- Agriculteurs locaux (GIEE)
- Coordinatrice GAM



DOCUMENTS-CADRE

- CRTE 4.4. Promouvoir une alimentation saine et locale et diversifier les activités économiques agricoles
- CLS Contrat Local de Santé
- PAT Projet Alimentaire territorial

IMPACTS POSITIFS SUR LE TERRITOIRE



• Economie locale

Les ateliers sont réalisés en partenariat direct avec les agriculteurs, permettant de mettre en avant leur travail et leurs produits. La consommation de produits locaux induite favorise le développement économique du territoire.

• Coopération des acteurs

Associations, entreprises publiques, élus, citoyens co-construisent ensemble ces projets qui fluidifient et facilitent la discussion et la coopération entre ces différents acteurs socio-économiques.

• Intérêt écologique

La préparation de produits peu transformés, locaux, préférablement biologiques représente un intérêt certain pour la qualité des sols, de l'eau, la réduction des gaz à effet de serre dus au transport, la réduction des déchets, mais aussi pour la préservation de la biodiversité.

• **Attachement au territoire**
La culture de sa propre nourriture, l'accessibilité économique et la notion de plaisir associée à la dégustation de plats sains participent au sentiment d'appartenance et de fierté.

• Justice sociale

Ce projet aide les habitants à reprendre en main leur consommation de nourriture, quel que soit le niveau de revenu. Une alimentation locale et saine pour tous les habitants.

• Santé physique et mentale

Amélioration de la santé physique par l'ingestion d'aliments plus qualitatifs et moins transformés, et de la santé mentale grâce à la lutte contre l'isolement.



Témoignage



“ Notre objectif, aux Ateliers Nomades, est d'inviter les participants à repenser leur rapport à l'alimentation et créer une réflexion autour de ce qu'ils achètent. Nous avons ainsi travaillé avec une diététicienne pour penser la réalisation de recettes saines et équilibrées sans que cela ait un impact sur le budget alimentaire, ou encore au décryptage des étiquettes des aliments. Lors des ateliers cuisine, les repas préparés reviennent à moins de 2 euros par personne. Pour l'association c'est un moyen de montrer la possibilité d'une nourriture à la fois saine et économique. Ces ateliers sont un succès : les participants reviennent, amènent avec eux des proches, pour cuisiner mais également pour retrouver le lien social. Ce lien est aussi recréé avec les agriculteurs, qui apportent parfois certains de leurs produits, ou dont nous visitons les exploitations. Les personnes sont très demandeuses : elles y trouvent un intérêt pour les deux aspects, à la fois alimentaire et social.”



Hervé Bernard,

Président des Ateliers Nomades

association partenaire du programme de lutte contre la précarité alimentaire