

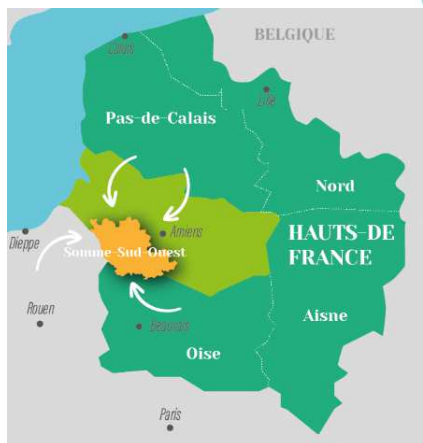
Retour d'expérience Projet Alimentaire Territorial (PAT) Communauté de Communes Somme Sud-Ouest

**Parc Naturel Régional Baie de Somme Picardie maritime
Le 28 septembre 2023**



LE TERRITOIRE

- 119 communes
- 42 habitants/km²
- Polyculture-élevage
- Fort potentiel agricole
- Problématiques de santé en lien avec l'alimentation



Soutenu par



PRESENTATION GENERALE DU PAT DE LA CC2SO

Mieux manger

4 axes

Justice
sociale

Éducation
alimentaire

Lutte
contre le
gaspillage

Ancrage
territorial

5 thèmes

Production

Transformation

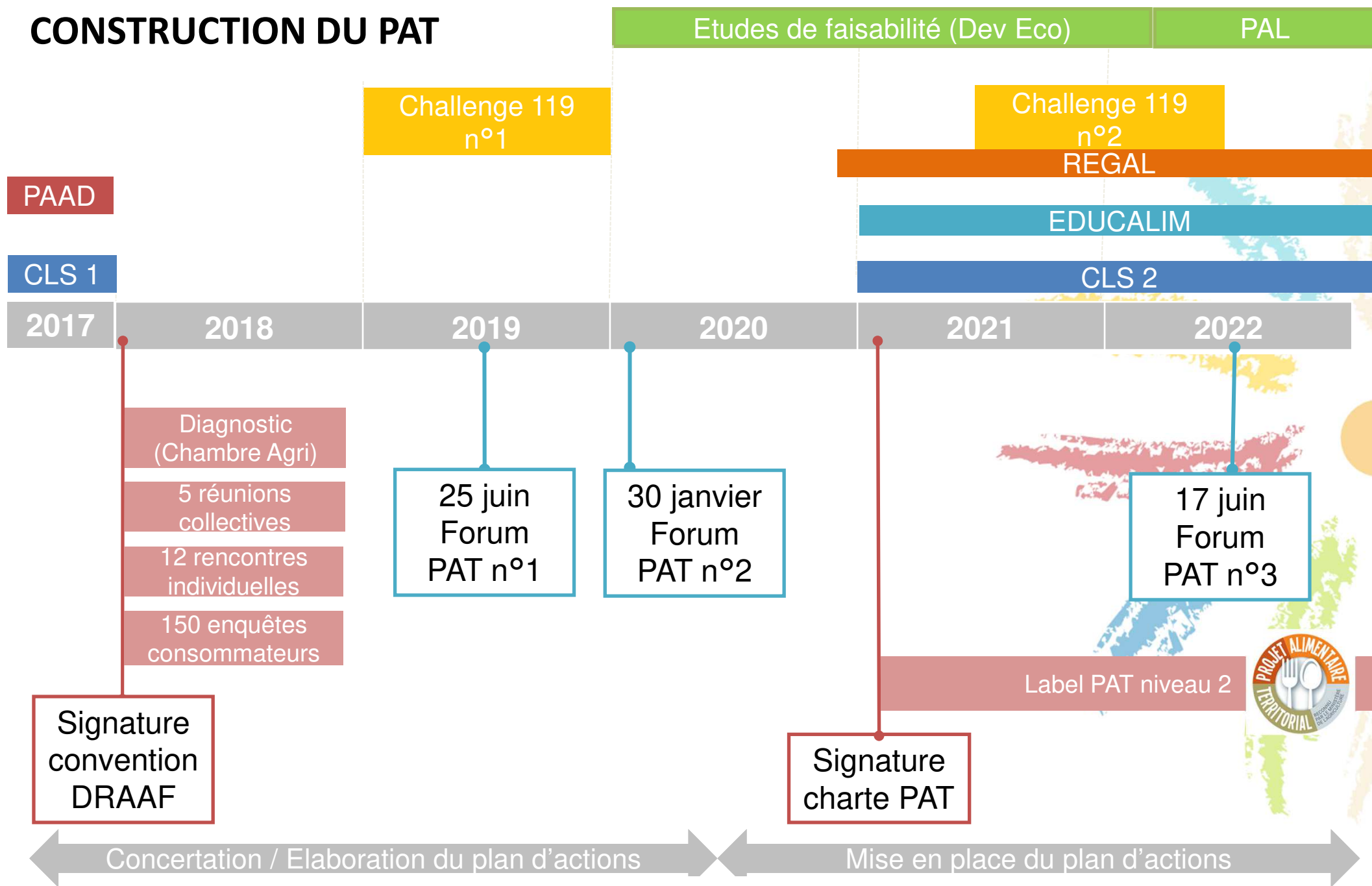
Distribution

Consommation

Éducation et santé

13 fiches actions

CONSTRUCTION DU PAT



3 forums PAT

25 juin 2019



Objectif : Recenser les idées d'actions possibles pour mieux manger sur le territoire

128 participants

12 producteurs locaux pour fournir le repas

30 janvier 2020

Objectif : Présenter le projet de plan d'actions

106 participants

12 producteurs locaux pour fournir le repas



17 juin 2022



Objectif : Présenter les avancées du PAT (REGAL – Education alimentaire)

150 participants

18 stands

18 producteurs locaux pour fournir le repas

Pôle Alimentaire Local (PAL)

➔ Un écosystème complet promouvant le « mieux manger – manger local » tout en accompagnant le développement des circuits courts.

PAL

Projet Alimentaire Territorial

Lutte gaspillage alim.

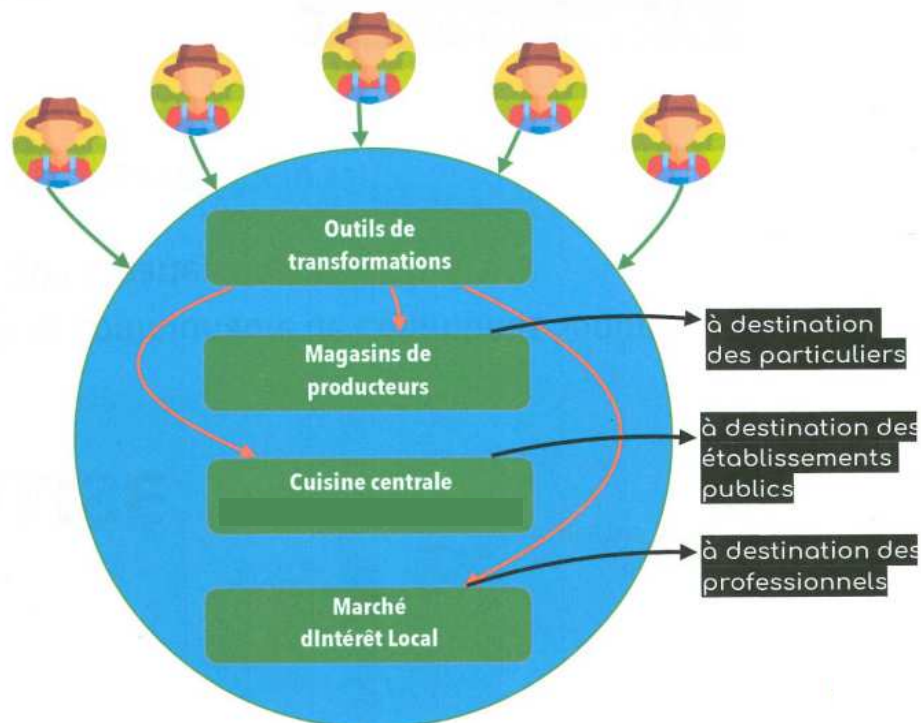
Justice sociale

Education alim.

Ancrage territorial



Croixrault



Soutenu par



Bilan des actions menées dans le cadre de l'éducation alimentaire de depuis 2019



Soutenu par



EDUCATION ALIMENTAIRE EN 2019

➔ Challenge 119

Pendant **119 jours**, **119 volontaires** des 119 communes de la CC2SO se sont engagés à perdre ensemble **119 kilos** en mangeant mieux et en pratiquant de l'activité physique.

119 participants / **+ de 50** ateliers :

Réunions d'informations,

Ateliers, visites,

Activités physiques partagées,

Partage de 119 trucs et astuces...



EDUCATION ALIMENTAIRE EN 2021

➔ Sensibilisation au mieux manger

- sur les **temps périscolaires** et les accueils de loisirs (560 élèves de 3 à 11 ans)

- Diverses activités pédagogiques et ludiques
- Discussion sur le temps du déjeuner avec les enfants sur le contenu de leur assiette
- Thématiques : provenance des produits, équilibre alimentaire, catégories alimentaires, saisonnalité



- lors de 14 **ateliers Cuisine Festive** (70 bénéficiaires d'épiceries sociales et solidaires)



L'objectif : cuisiner des plats savoureux, équilibrés, faciles à reproduire et peu chers à partir de denrées alimentaires offertes par les producteurs du territoire et évoquer l'équilibre alimentaire sous forme de jeu

- via « **Du Jardin à l'assiette** » : 20 webdocumentaires sur les habitants jardiniers du territoire

20 habitants jardiniers ont ouvert les portes de leur potager et de leur cuisine pour partager leurs savoir-faire via un mini-documentaire de 3 minutes



Soutenu par



EDUCATION ALIMENTAIRE EN 2022 et 2023

« Manger bien dans votre PAT'lin »

Camionnette d'éducation alimentaire itinérante « le PAT'lin » équipée en foodtruck. Animations **tout public, gratuites, conviviales et ludiques** pour la promotion d'une **alimentation saine, locale, durable** et de **l'activité physique**.



Atelier importance des féculents dans l'alimentation des seniors pour les assistantes de vie à domicile avec Muriel Boyard



Atelier cuisine et activité physique avec les jeunes de l'APFE



Quiz sur le sucre avec l'association des Petits Poids au centre aquatique Aquasoa



Sensibilisation au mieux manger auprès des enfants sur le temps périscolaire

Chiffres clés d'avril 2022 à août 2023

- **4 760 personnes** sensibilisées
- **194 ateliers** réalisés
- **26 communes** concernées
- **53 emplacements** de stationnement (parking de supermarchés, marchés, complexe aqualudique, médiathèques communautaires, événements communautaires, périscolaire/ACM, maisons de santé, MFR...)

EDUCATION ALIMENTAIRE - PANIERS SOLIDAIRES depuis 2021

➔ 2 dispositifs de paniers solidaires déployés sur le territoire

2 objectifs :

- ➔ Soutenir la profession agricole
- ➔ Faciliter l'accès aux produits frais et locaux pour les familles en difficulté et proposer un accompagnement d'éducation alimentaire

Dispositif CAF/MSA



Paniers de produits locaux de 20 à 30 €

Prix bénéficiaires : 5 €

De septembre 2021 à août 2023

- 51 distributions réalisées
- 547 paniers distribués
- 52 familles bénéficiaires
- 30 producteurs locaux impliqués
- 15300 € générés pour les producteurs

Dispositif P.A.N.I.E.R.S

Pour l'Accès à une Nourriture Inclusive Ecologique Régionale et Solidaire



Paniers de fruits et légumes bio de 10 à 16 €

Prix bénéficiaires : 5 à 8 €

De mai 2022 à juin 2023

- 29 distributions réalisées
- 283 paniers distribués
- 40 familles bénéficiaires
- 2 producteurs bio impliqués
- 3790 € générés pour les producteurs



Bilan des actions menées dans le cadre du REGAL depuis 2021



Soutenu par



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE – REGAL EN 2021

- ➔ **Diagnostic du gaspillage alimentaire à la MARPA**
- ➔ **Sensibilisation des résidents de la MARPA**
 - **Ateliers cuisine** à base d'ingrédients anti-gaspi
 - **Echanges de trucs et astuces** anti-gaspillage
- ➔ **Sondage à destination des personnes bénéficiant de la livraison de repas à domicile**
- ➔ **Sensibilisation des enfants sur le temps périscolaire et les accueils de loisirs en 2021**

730 enfants sensibilisés via diverses activités pédagogiques à propos de l'anti-gaspillage, des dates de péremption, trucs et astuces, du rangement des aliments, pratique du compostage...



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE – REGAL EN 2021-2022

➔ Challenge 119, On recommence ? en 2021 et 2022

Pendant **119 jours**, **119 volontaires** des 119 communes de la CC2SO se sont engagés à réduire ensemble de **119 kilos** le gaspillage alimentaire et leurs poubelles.

186 participants / **15** ateliers

Pour une diminution de :

- **19 %** de gaspillage alimentaire
- **32 %** d'ordures ménagères
- **42 %** d'emballages recyclables



➔ Dons des surplus des producteurs locaux en 2022

11 dons réalisés grâce à notre partenaire, SOLAAL Hauts-de-France : **28 tonnes de légumes**

2 dons réalisés par le biais du REGAL : **200 kilos de légumes**

* SOLAAL Hauts-de-France : Solidarité des producteurs Agricoles et des filières Alimentaires des Hauts-de-France.



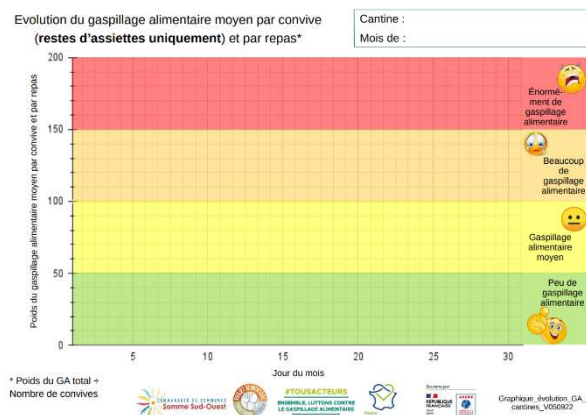
LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE – REGAL 2021-2023

➔ Diagnostic du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires

➔ Sensibilisation des enfants

16 des 21 cantines équipées d'une table de tri en 2022 pour :

- suivre l'évolution du gaspillage alimentaire
- rendre les enfants acteurs en les faisant participer activement



Tables de tri acquises grâce au **Plan de Relance** sur le volet relatif au soutien des cantines scolaires en février 2021 pour équiper les cantines du territoire en matériel (118 000 €) afin de : faciliter la fabrication maison, l'emploi des produits locaux, renforcer la lutte contre le gaspillage alimentaire et améliorer le tri sélectif.

➔ Accompagnement des agents

➔ Dons des surplus alimentaires des cantines aux associations

27 dons réalisés auprès de **6 associations locales** partenaires

270 kilos d'aliments, soit plus de **670 repas**



Bilan des actions menées conjointement entre REGAL et éducation alimentaire depuis 2021



Soutenu par



REGAL ET EDUCATION ALIMENTAIRE de 2021 à 2023



Sensibilisation auprès du grand public lors d'évènements communautaires

Animations réalisées en partenariat avec les partenaires CLS



	Festival le Chahut Vert	Salon des seniors	Semaine bleue
2021	<ul style="list-style-type: none"> Jeu de sensibilisation Vélo-smoothie avec fruits anti-gaspi Quiz sur l'alimentation 		<ul style="list-style-type: none"> Goûters à base de produits locaux Soupe partagée
	<ul style="list-style-type: none"> Dégustation de recettes avec ingrédients mystères ayant un intérêt pour la santé, la promotion des produits locaux ou la lutte contre le gaspillage alimentaire à bord du PAT'lin Partage de recettes, trucs, astuces pour mieux manger et moins gaspiller Animation vélo-smoothies avec fruits anti-gaspi/locaux Quiz sur l'alimentation 		<p>Ateliers dégustations à bord du PAT'lin lors de 4 évènements :</p> <ul style="list-style-type: none"> Ciné-débat (120 personnes) Projection de films d'archives (65 personnes) Activité nautique en musique (35 personnes) EHPAD Poix-de-Picardie (20 personnes)
2022	<ul style="list-style-type: none"> Démonstration culinaire autour d'un recette typique par un chef locale 1280 parts de dégustations servies 6 producteurs locaux impliqués 141 réponses au quiz 300 smoothies 	<ul style="list-style-type: none"> 200 visiteurs passés sur le stand 9 producteurs locaux fournisseurs 51 réponses au quiz 50 smoothies 	



Réalisation d'un repas de fêtes de fin d'année pour la MARPA du plateau des Villers

Recettes santé, anti-gaspi et avec le maximum de produits locaux

- 56 convives sensibilisés** au mieux manger
- 11 producteurs** locaux impliqués
- Gaspillage alimentaire : **38 g/convive**



REGAL ET EDUCATION ALIMENTAIRE en 2022 et 2023

➔ Sensibilisation auprès des enfants – ACM (3 à 12 ans) avec le PAT'lin

Vacances printemps 2022	127 enfants	Jeu sur l'équilibre alimentaire, la connaissance des fruits et légumes et la provenance des aliments et sur l'anti-gaspillage
Vacances été 2022	150 enfants et jeunes	Ateliers cuisine autour de recette santé ou anti-gaspillage, Ateliers éveil des sens, Activité physique adaptée
Vacances automne 2022	247 enfants et 25 animateurs	Atelier cuisine préparation d'un goûter équilibré à base de produits locaux précédé d'un temps pédagogique sur le local, la provenance des aliments et la lutte contre le gaspillage alimentaire
Vacances hiver 2023	168 enfants et 19 animateurs	Atelier cuisine préparation d'un goûter anti-gaspi : Vélo-smoothie et tartelette à base de chapelure
Vacances printemps 2023	198 enfants et 22 animateurs	Atelier cuisine préparation d'un goûter équilibré et anti-gaspi : les pois chiches en sucré.
Vacances été 2023	278 enfants 36 animateurs	Atelier cuisine préparation d'un goûter équilibré, local et anti-gaspi : crumble de fruits anti-gaspi (miel/épeautre ou chocolat) – Cookies fraises



➔ Formation à l'équilibre alimentaire des enfants et à l'anti-gaspillage pour les équipes encadrantes des temps périscolaires

71 agents sensibilisés lors de **18 ateliers**

➔ Réalisation en cours de livrets à destination de la population : 119 trucs et astuces et 119 recettes pour mieux manger et lutter contre le gaspillage alimentaire

