

VOUS AVEZ UN PROJET DANS LE DOMAINE DE L'ALIMENTATION DURABLE ?

La ville de Baie-Mahault peut vous accompagner dans le développement de votre projet en l'intégrant à la programmation communale afin de vous offrir une visibilité et un rayonnement territorial.

Contactez la direction en charge de la Transition
écologique et du Développement durable par mail à
biomaho@baiemahault.fr

À VENIR

Le PAT Bio'Maho prépare son passage en phase opérationnelle de niveau II. A ce titre, la ville prévoit des actions concrètes comme :



Bio'Maho

Projet Alimentaire Territorial

PORTÉ PAR LA VILLE DE BAIE-MAHAULT

Guadeloupe, FWI

QU'EST-CE QU'UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (PAT) ?

Prévus par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014, les PAT ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou encore les produits locaux dans les cantines. La stratégie régionale pour la croissance verte visant à accélérer la transition agro écologique en Guadeloupe vient renforcer les moyens de cette relocalisation.

BAIE-MAHAULT EN CHIFFRES

30 910 HABITANTS

706 HECTARES DE SAU

150 EXPLOITATIONS RECENSÉES

56 ANS ÂGE MOYEN DES AGRICULTEURS

POURQUOI UN PAT À BAIE-MAHAULT ?

Avec ses zones d'activités économiques, la ville de Baie-Mahault est d'abord perçue comme une ville industrielle et urbaine, alors même que cet ancien bassin cannier possède encore deux GFA et plus de 1000 hectares de terres agricoles. La richesse de ses terres et la multiplicité de ses acteurs sont autant d'atouts qui l'autorisent à définir une véritable stratégie alimentaire de proximité et de relocalisation de l'approvisionnement en denrées agricoles fondée sur une meilleure connexion entre les producteurs, les distributeurs et les consommateurs.



UN PAT EN 5 AXES

RESTAURATION SCOLAIRE DURABLE

Lutte contre le gaspillage alimentaire, valorisation et tri des déchets, éducation au goût, menus végétariens

DÉVELOPPER DE NOUVELLES SOURCES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Organiser l'approvisionnement de la cantine en produits locaux, soutien à l'implantation de marchés de producteurs, soutien à l'installation de nouveaux agriculteurs

FAIRE DE L'ALIMENTATION UNE SOURCE DE SANTÉ & DE BIEN-ÊTRE

Prévenir les risques liés à une mauvaise alimentation, encourager l'activité sportive

LUTTER CONTRE LA PRÉCARITÉ ET LA MÉCONNAISSANCE ALIMENTAIRE

Lutte contre le gaspillage alimentaire, valorisation et tri des déchets, éducation au goût, menus végétariens

RECHERCHE, INNOVATION, EXPÉRIMENTATION

Organiser l'approvisionnement de la cantine en produits locaux, soutien à l'implantation de marchés de producteurs, soutien à l'installation de nouveaux agriculteurs