



Communauté de Communes
FAUCIGNY GLIÈRES

MANGEONS MIEUX ET LOCAL

PRODUIRE, TRANSFORMER, DISTRIBUER, CONSOMMER,
RECYCLER AVEC BON SENS



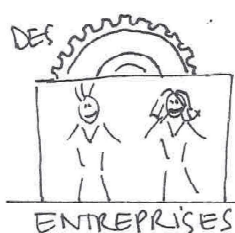
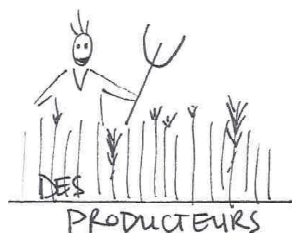
UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (PAT), POURQUOI ?

C'est simple :

- Pour privilégier **le goût, la qualité, l'authenticité** dans nos assiettes
- Pour **préserver** notre cadre de vie, l'agriculture et l'emploi local
- Pour une **alimentation saine et accessible**

UN PAT, AVEC QUI ?

1 communauté de communes, 7 communes



DEVENEZ ACTEURS DU MIEUX MANGER EN PARTICIPANT À LA DÉMARCHE !



06 75 64 96 06 / 04 50 07 32 31



pat@ccfg.fr



5 AXES PRIORITAIRES

AVEC DES ACTIONS CONCRÈTES



PRÉSERVATION DU FONCIER / INSTALLATION ET DIVERSIFICATION DES PRODUCTIONS AGRICOLES

> Construire une stratégie foncière afin de préserver une agriculture locale et durable

- Veille foncière
- Installation d'un comité dédié à l'installation et à la transmission
- Réhabilitation de terres agricoles
- Accompagnement de projets d'installation



SOUTIEN À L'ÉCONOMIE ALIMENTAIRE LOCALE

> Coordonner les acteurs du système alimentaire local, faciliter les échanges et identifier les leviers aux besoins soulevés

- Organisation d'ateliers thématiques
- Dynamisation des marchés



ÉDUCATION ALIMENTAIRE ET VALORISATION DES TERROIRS

> Renforcer le lien des consommateurs avec les agriculteurs, sensibiliser sur la bonne nutrition et le goût, valoriser les métiers de l'agriculture

- Campagnes de communication et d'animations autour du terroir et du « mieux manger »
- Mise en place d'ateliers pratiques dans les écoles
- Animations spécifiques sur la santé et la nutrition
- Développement de jardins pédagogiques



ACCESSIBILITÉ SOCIALE ET LUTTE CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

> Favoriser l'accès social, financier et physique à une alimentation locale de qualité pour tous

- Lancement d'un diagnostic complet sur la précarité alimentaire
- Accompagnement des associations d'aide alimentaire
- Développement de services de proximité
- Mise en place de moyens d'incitation à consommer local



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET VALORISATION DES BIODÉCHETS

> Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective et favoriser la valorisation des biodéchets dans un circuit plus localisé

- Diagnostic sur le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires
- Installation d'équipements pour le tri dans les cantines scolaires
- Déploiement du compostage collectif