

SYNTHESE REALISATIONS 2023-2025

ENJEUX PAT		REALISE 2023-2025 / ACTEURS CLES
	Préservation du foncier / Soutien installation et diversification des productions agricoles OBJECTIF : Construire une stratégie foncière afin de préserver une agriculture locale et durable et diversifier les productions agricoles	<ul style="list-style-type: none"> • 2 études sur le foncier agricole réalisées avec un focus sur la transmission des exploitations • 2 ateliers de concertation organisés avec élus et agriculteurs (14 agriculteurs et 12 élus municipaux) : 5 enjeux agricoles mis en avant sur le territoire avec concertation et priorisation sur des actions à déployer • 10 actions cibles identifiées avec priorisation, budgétisation et cadrage technique ciblés <p>Partenaires clés : Communes, Chambre d'agriculture, SAFER, ADABio, Agriculteurs, Lycée agricole</p>
	Soutien à l'économie alimentaire locale OBJECTIF : Coordonner les acteurs du système alimentaire local, faciliter les échanges et identifier les leviers aux besoins soulevés	<ul style="list-style-type: none"> • Maintien du lien avec les acteurs alimentaires du territoire : recensement des besoins, accompagnement et mise en relation • Mise en place d'une cartographie interactive par Faucigny Glières Tourisme <p>Partenaires clés : Restaurants collectifs, Lycée hôtelier, Faucigny Glières Tourisme, commerçants, producteurs, transformateurs, communes organisant des marchés, acteurs touristiques, ...</p>
	Animation/Sensibilisation autour de l'agriculture et du « mieux manger » OBJECTIF : Valoriser les terroirs en renforçant le lien des consommateurs avec les agriculteurs, sensibiliser sur la bonne nutrition et le goût, valoriser les métiers de l'agriculture	<ul style="list-style-type: none"> • Mobilisation et création de ressources et supports pédagogiques • 300 jeunes de la vallée de l'Arve (8-15 ans) sensibilisés sur l'alimentation durable lors des jeunesse olympiques • Plus de 100 agents du service enfance de la CC Faucigny Glières sensibilisés sur l'alimentation durable chaque rentrée scolaire • Mobilisation d'agents animateurs et de 4 écoles du territoire <p>Partenaires clés : Ecoles, Collèges, Lycées, services CCFG dédiés aux 0-18 ans, service politique de la ville de la CCFG, Communes, Promotion Santé ARA, Faucigny Glières Tourisme, Médiation Santé, jardins communaux, Mission locale, Chambre d'agriculture, ADABio, SEA74, Alpages écoles, Habitants ...</p>
	Accessibilité Sociale et lutte contre la précarité alimentaire OBJECTIF : Favoriser l'accès social, financier et physique à une alimentation locale de qualité pour tous	<ul style="list-style-type: none"> • 4 ateliers pluri-acteurs sur le diagnostic local de la précarité alimentaire et l'élaboration d'un plan opérationnel sur cette thématique • 3 journées de co-formation : 26 participants (dont 12 structures partenaires et 6 habitants) • 1 collectif pluri-acteurs constitué d'une trentaine de participants pour suivre les actions de cette thématique • 3 volets d'action lancés avec de premières actions opérationnelles : répertoire sur l'accès à l'alimentation, dynamisation de jardins collectifs, accompagnement de la distribution alimentaire vers une épicerie solidaire <p>Partenaires clés : Habitants en situation de précarité, Association d'aide alimentaire Coup de pouce, CCAs des communes, jardins communaux, Association les bartavelles (CHRS, accueil de jour, médiation santé), service politique de la ville (maisons de proximité), AMAP de Bonneville, Citoyens bénévoles, Promotion Santé ARA, ATD Quart monde, Réseau des épiceries sociales, ...</p>
	Lutte contre le gaspillage alimentaire / valorisation des déchets en restauration collective OBJECTIF : Réduire le gaspillage alimentaire et favoriser la valorisation des biodéchets dans un circuit plus localisé	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en place de procédure de tri et de suivi du gaspillage alimentaire dans 5 restaurants scolaires : • 2 campagnes de pesées des déchets menés sur 2023-2025 -> Moyenne de gaspillage de 102 g /enfants représentant 254€ /services (pour 1100 repas/jour) • Partage du bilan du diagnostic initial du gaspillage alimentaire réalisé sur 5 restaurants scolaires • Concertation sur les actions à engager avec les équipes d'animation, agents, enfants, et prestataires des cuisines • Travail spécifique réalisé autour du tri des déchets • Lancement des premiers accompagnements sur le compostage <p>Partenaires clés : Services CCFG en charge de la restauration collective, Service gestion des déchets, écoles, lycées et collèges, jardins collectifs, prestataires de la restauration collective (Leztry et les cuisines du Gaucigny), habitants, ...</p>
TRANSVERSAL : 0,5 ETP dédié à l'animation du projet, 1 journée/an dédiée à la rencontre des citoyens et partenaires , 2 à 3 COPIL PAT /an pour le suivi et la validation des actions à déployer		