



## Axe 3 : Alimentation

### M E S U R E S   A C T I O N S

#### 3.1 Promouvoir les productions alimentaires locales dans une logique de circuits courts

- 3.1.1 Donner la priorité aux produits locaux dans les événements internes à l'administration
- 3.1.2 Donner la priorité aux produits locaux dans les cantines scolaires
- 3.1.3 Donner la priorité aux produits locaux dans les événements organisés par la Commune
- 3.1.4 Promouvoir la vente directe des producteurs locaux, par exemple à travers l'organisation des marchés
- 3.1.5 Sensibiliser la population aux différentes contributions apportées par les activités agricoles locales (productions alimentaires mais aussi valorisation des sols, préservation des paysages, etc.)

#### 3.2 Œuvrer pour la réduction de l'empreinte carbone liée à la transformation, aux emballages et à la distribution des produits alimentaires

- 3.2.1 Favoriser la prise en compte du critère carbone dans les événements internes organisés par la Commune
- 3.2.2 Supprimer la vaisselle et les emballages à usage unique dans les manifestations organisées sur le territoire de la commune (via charte)
- 3.2.3 Favoriser l'implantation d'artisans de bouche et de commerces alimentaires valorisant les circuits courts et œuvrant pour une minimisation des emballages
- 3.2.4 Sensibiliser à l'empreinte carbone globale de l'offre alimentaire lors d'événements organisés par des tiers sur le territoire de la commune (origine, saisonnalité, emballage, etc.)
- 3.2.5 Accompagner les artisans de bouche et commerces locaux pour une réduction des emballages sur la base des programmes cantonaux
- 3.2.6 Accompagner les habitants pour une réduction des emballages

#### 3.3 Mettre en place une stratégie de réduction du gaspillage

- 3.3.1 Mettre en place une stratégie de réduction du gaspillage alimentaire au sein de l'administration communale
- 3.3.2 Mettre en place une stratégie de réduction du gaspillage alimentaire dans les événements organisés par la Commune
- 3.3.3 Promouvoir la réduction du gaspillage alimentaire et la valorisation des restes par les prestataires externes de services
- 3.3.4 Relayer auprès des ménages, des artisans de bouche et des commerces les mesures cantonales pour la réduction du gaspillage alimentaire

#### 3.4 Accompagner un changement progressif des régimes alimentaires

- 3.4.1 Opter pour des collations et repas sains et bas carbone au sein de l'administration
- 3.4.2 Développer les potagers urbains sur les parcelles publiques et privées communales et relayer les outils cantonaux à destination de la population
- 3.4.3 Inciter les acteurs privés à mettre à disposition des parcelles pour des potagers urbains
- 3.4.4 Sensibiliser les habitants et acteurs économiques du territoire à une alimentation saine et durable
- 3.4.5 Développer des événements culturels dédiés aux filières alimentaires, du producteur au consommateur