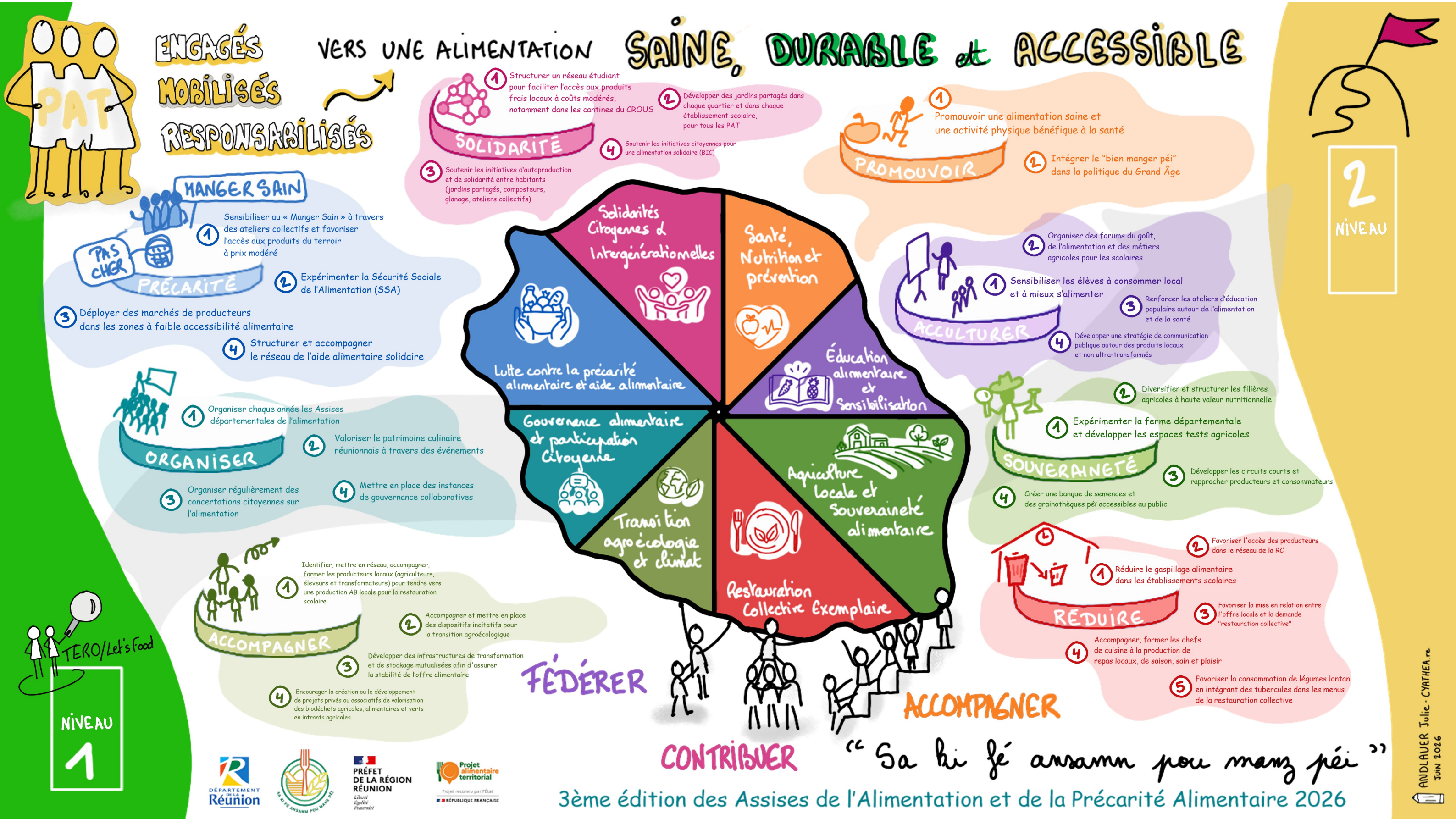




ENGAGÉS
MOBILISÉS
RESPONSABILISÉS

VERS UNE ALIMENTATION SAÏNE, DURABLE et ACCESSIBLE

MANGER SAIN

- 1 Sensibiliser au « Manger Sain » à travers des ateliers collectifs et favoriser l'accès aux produits du terroir à prix modéré
- 2 Expérimenter la Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA)
- 3 Déployer des marchés de producteurs dans les zones à faible accessibilité alimentaire
- 4 Structurer et accompagner le réseau de l'aide alimentaire solidaire

ORGANISER

- 1 Organiser chaque année les Assises départementales de l'alimentation
- 2 Valoriser le patrimoine culinaire réunionnais à travers des événements
- 3 Organiser régulièrement des concertations citoyennes sur l'alimentation
- 4 Mettre en place des instances de gouvernance collaboratives

ACCOMPAGNER

- 1 Identifier, mettre en réseau, accompagner, former les producteurs locaux (agriculteurs, éleveurs et transformateurs) pour tendre vers une production AB locale pour la restauration scolaire
- 2 Accompagner et mettre en place des dispositifs incitatifs pour la transition agroécologique
- 3 Développer des infrastructures de transformation et de stockage mutualisées afin d'assurer la stabilité de l'offre alimentaire
- 4 Encourager la création ou le développement de projets privés ou associatifs de valorisation des biodéchets agricoles, alimentaires et verts en intrants agricoles

SOLIDARITÉ

- 1 Structurer un réseau étudiant pour faciliter l'accès aux produits frais locaux à coûts modérés, notamment dans les cantines du CROUS
- 2 Développer des jardins partagés dans chaque quartier et dans chaque établissement scolaire, pour tous les PAT
- 3 Soutenir les initiatives d'autoproduction et de solidarité entre habitants (jardins partagés, composteurs, glanage, ateliers collectifs)
- 4 Soutenir les initiatives citoyennes pour une alimentation solidaire (BIC)

PROMOUVOIR

- 1 Promouvoir une alimentation saine et une activité physique bénéfique à la santé
- 2 Intégrer le "bien manger péi" dans la politique du Grand Âge

ACCULTURER

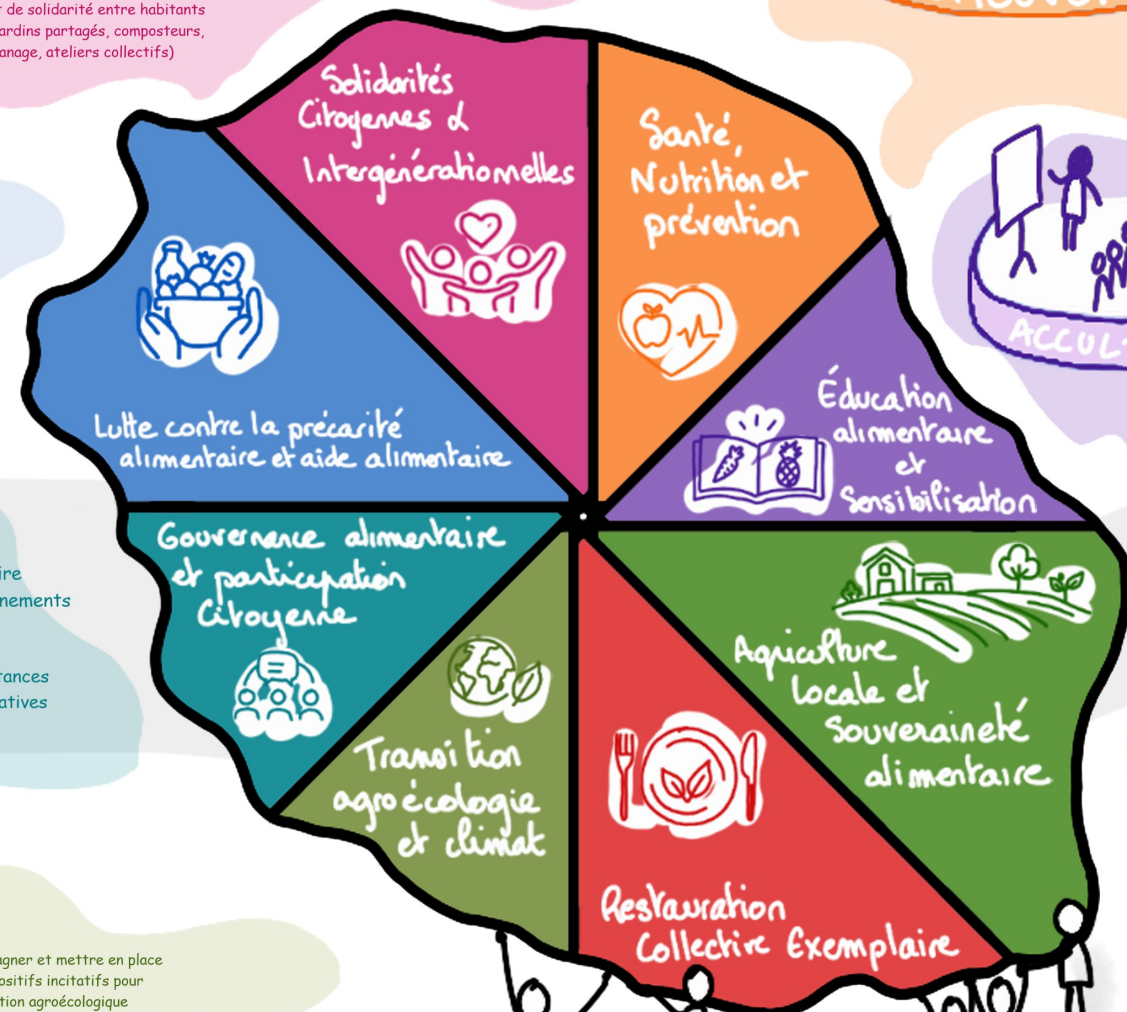
- 1 Sensibiliser les élèves à consommer local et à mieux s'alimenter
- 2 Organiser des forums du goût, de l'alimentation et des métiers agricoles pour les scolaires
- 3 Renforcer les ateliers d'éducation populaire autour de l'alimentation et de la santé
- 4 Développer une stratégie de communication publique autour des produits locaux et non ultra-transformés

SOUVERAINETÉ

- 1 Expérimenter la ferme départementale et développer les espaces tests agricoles
- 2 Diversifier et structurer les filières agricoles à haute valeur nutritionnelle
- 3 Développer les circuits courts et rapprocher producteurs et consommateurs
- 4 Créer une banque de semences et des grainothèques péi accessibles au public

RÉDUIRE

- 1 Réduire le gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires
- 2 Favoriser l'accès des producteurs dans le réseau de la RC
- 3 Favoriser la mise en relation entre l'offre locale et la demande "restauration collective"
- 4 Accompagner, former les chefs de cuisine à la production de repas locaux, de saison, sain et plaisir
- 5 Favoriser la consommation de légumes lontan en intégrant des tubercules dans les menus de la restauration collective



FÉDÉRER



ACCOMPAGNER

CONTRIBUER

“Sa hi fé ansamn pou mang péi”

3ème édition des Assises de l'Alimentation et de la Précarité Alimentaire 2026



2
NIVEAU

NIVEAU
1