

# Grand Poitiers Communauté urbaine

FICHE RESSOURCES

## Alimentation

En route vers la transition écologique avec Grand Poitiers !



Alimentation - niveau 2

Vous venez de terminer l'auto-évaluation environnementale de votre structure. Merci pour votre implication dans la transition écologique de notre territoire !

Vous avez atteint un score entre 30% et 70% en alimentation, soit un profil de niveau 2. Vous promouvez une alimentation saine et durable au sein de votre organisme et avez mis en place des premières actions.

**Cette fiche a pour objectif de vous permettre de faire progresser votre démarche avec des ressources pour aller plus loin.**

### Par où commencer?

**Vous cherchez à mieux comprendre les enjeux d'alimentation liés à la transition écologique ou à sensibiliser les collaborateurs de votre structure.**

Commencez par les ressources de sensibilisation et de formation.

**Vous êtes prêt(e)s à vous lancer dans des bonnes pratiques en s'appuyant sur des guides et des dispositifs d'accompagnement interactifs.**

Orientez-vous vers les ressources Etudes & Conseils.

**Vous cherchez aller plus loin à l'aide d'un réseau territorial.**

Candidatez pour signer la charte de Grand Poitiers - "Acteurs Engagés pour la Transition Écologique" - afin de bénéficier d'un accompagnement approfondi et progresser grâce à une collective locale.

## Sensibilisation

- Découvrez les enjeux d'une alimentation plus durable avec le [guide une alimentation plus durable en 10 questions](#) (pdf, 5Mo) de l'ADEME.
- Sensibilisez vos équipes grâce aux [supports de communication](https://www.reseau-regal-aquitaine.org/supports-affiches) (https://www.reseau-regal-aquitaine.org/supports-affiches) disponibles sur le site du REGAL.
- Découvrez l'impact environnemental de l'alimentation selon les indicateurs ACV grâce à l'[application Agribalyse](https://agribalyse.ademe.fr/app/aliments) de l'ADEME (https://agribalyse.ademe.fr/app/aliments)
- Suivez les recommandations pour manger sainement en protégeant la planète:
  - [fiches pratiques santé environnement](#) (pdf, 5Mo)
  - [fiche sur les contenants conservant les aliments](#) (pdf, 3Mo).



## Formation

- Formez-vous pour éviter le gaspillage alimentaire en suivant les webinaires et autres journées techniques du [REGAL Nouvelle-Aquitaine](https://www.reseau-regal-aquitaine.org/) (https://www.reseau-regal-aquitaine.org/)
- Devenez un acteur de la lutte contre le gaspillage alimentaire en suivant le [MOOC de l'Afpa](https://blog.my-mooc.com/lafpa-lance-son-mooc-sur-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire/?utm_source=Newsletter+My+Mooc&utm_campaign=dca4d99b58-EMAIL_CAMPAIGN_2018_03_28_COPY_01&utm_medium=email&utm_term=0_27b1c45ddb-dca4d99b58-170461888) (https://blog.my-mooc.com/lafpa-lance-son-mooc-sur-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire/?utm\_source=Newsletter+My+Mooc&utm\_campaign=dca4d99b58-EMAIL\_CAMPAIGN\_2018\_03\_28\_COPY\_01&utm\_medium=email&utm\_term=0\_27b1c45ddb-dca4d99b58-170461888)
- Développez vos connaissances des logos existants dans l'alimentation grâce à ce [rapport d'analyse](#) réalisé par Greenpeace et WWF (pdf, 0.2Mo)
- Pour les TPE, PME secteur tourisme: apprenez auprès des experts en tourisme durable en contactant l'[interfilière Tourisme durable Nouvelle-Aquitaine](https://www.interfiliere-tourisme-na.fr/) (https://www.interfiliere-tourisme-na.fr/)



## Etudes / conseils

- Favorisez une alimentation locale en participant au programme proposé par le CPIE Seuil du Poitou :  
[Destination Local !](#)
- Relevez le défi du  
[Challenge Locavor](#)  
pour engager vos équipes en faveur d'une alimentation saine et durable sur le territoire.
- Renseignez-vous sur le Projet Alimentaire Territorial (PAT) et comment vous pouvez en faire partie :  
[Qu'est-ce que le Projet Alimentaire Territorial \(https://www.grandpoitiers.fr/grands-projets/projet-alimentaire-territorial/quest-ce-que-le-projet-alimentaire-territorial\)](https://www.grandpoitiers.fr/grands-projets/projet-alimentaire-territorial/quest-ce-que-le-projet-alimentaire-territorial)  
?
- Inspirez-vous des bonnes pratiques des acteurs de l'alimentation saine et durable en Nouvelle-Aquitaine sur l'outil collaboratif  
[L'essaimeur \(https://l-essaimeur.fr/\)](https://l-essaimeur.fr/)
- Valorisez votre engagement en tentant les  
[Trophées du REGAL Nouvelle-Aquitaine \(https://www.reseau-regal-aquitaine.org/trophees-du-regal-nouvelle-aquitain\)](https://www.reseau-regal-aquitaine.org/trophees-du-regal-nouvelle-aquitain)



## Financements

- Découvrez les dispositifs de financements nationaux et locaux à destination des entreprises sur la  
[plateforme Agir pour la transition \(https://agirpourlatransition.ademe.fr/entreprises/\)](https://agirpourlatransition.ademe.fr/entreprises/)  
(ADEME).
- Il existe des soutiens financiers pour encourager et soutenir vos projets (appels à projets Région Nouvelle-Aquitaine, subventions,...). Grand Poitiers peut vous orienter après une étude précise de vos besoins. Pour en bénéficier, pensez à candidater pour rejoindre le réseau des Acteurs Engagés pour la transition écologique.



## Envie de vous mobiliser plus pour passer à l'action?

Rejoignez le réseau des Acteurs Engagés pour la Transition Écologique pour bénéficier d'un accompagnement sur mesure et progresser ensemble avec des acteurs du territoire !

Renseignez-vous sur

**notre site (<https://www.grandpoitiers.fr/entreprendre-et-emploi/transition-ecologique-accompagnement-des-professionnels>)**

ou candidatez directement via le lien suivant :

**Candidatures Acteurs Engagés pour la Transition Écologique**

**([https://mesdemarches.grandpoitiers.fr/loc\\_fr/transitionEco/requests/113/](https://mesdemarches.grandpoitiers.fr/loc_fr/transitionEco/requests/113/))**

Contact:

[acteurs.engages@grandpoitiers.fr](mailto:acteurs.engages@grandpoitiers.fr)



Vous êtes le/la seul(e) à pouvoir accéder à cette page. Pour accéder aux ressources sur les autres thématiques, consultez votre Fiche Score envoyée par mail.

#### **GRAND POITIERS**

84, rue des Carmélites  
86 000 Poitiers  
Tel : 05 49 52 35 35

#### **HORAIRES :**

Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30

Pendant les vacances scolaires :

Ouverture de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 du lundi au vendredi