

Grand Poitiers Communauté urbaine

FICHE RESSOURCES

Alimentation

En route vers la transition écologique avec Grand Poitiers !



Alimentation - niveau 3

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 supérieur à 70% en alimentation, soit profil de niveau 3. Bravo ! Votre structure est avancée en matière de promotion de l'alimentation saine et durable.

Cette fiche a pour objectif de vous permettre de faire progresser votre démarche avec des ressources pour aller encore 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 un collectif local.

<https://www.grandpoitiers.fr/ressources-alimentation-3?>

Ressources pour aller encore plus loin :

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 de l'ADEME](https://agribalyse.ademe.fr/app/aliments) (https://agribalyse.ademe.fr/app/aliments)
- > Inspirez-vous des [recettes végétariennes](#) (pdf, 1Mo) pour réduire l'impact environnemental de votre alimentation.
- > 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 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.interfilieres-tourisme-na.fr/) (<https://www.interfilieres-tourisme-na.fr/>)



Etudes / conseils

- Relevez le défi du [Challenge Locavor](#) conçu par le CPIE Seuil du Poitou 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/) (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) (<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



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