

N°	Provenance de la proposition	Contributeurs	Fonction vitale	Titre de la proposition	Description résumée	Lien vers le cahier d'acteurs
622	Cahier de contribution Citoyen	INRAE Pays de la Loire Celine Laigle	Se nourrir	Et si demain, nous vivions dans un territoire où chacun pourrait s'alimenter majoritairement à partir d'une agriculture locale	1- augmenter la part locale dans l'approvisionnement des restaurants collectifs (scolaires et professionnels). 2- élaborer un plan agricole favorisant la fourniture de produits locaux et variés. 3- avoir une charte d'affichage de la provenance des denrées alimentaires sur les marchés (ex : Montpellier). Notions : local et circuit court. 4- avoir des accords d'approvisionnement avec des producteurs locaux pour les restaurants collectifs. 5- préserver les surfaces agricoles existantes, prioriser la surface agricole par rapport à la surface bâtie.	<a href="http://ecrivons.angers.fr">Lien vers ecrivons.angers.fr</a>
631	Cahier de contribution Citoyen	CFDT Antoine Lelarge	Se nourrir	Développer le local / circuits courts et le bio dans la restauration collective		<a href="http://ecrivons.angers.fr">Lien vers ecrivons.angers.fr</a>
641	Cahier de contribution Citoyen	Comité territorial Angers Confluences de la Chambre d'agriculture Sonia Coutault	Se nourrir	Faciliter l'intégration des producteurs dans la fourniture des produits alimentaires de la restauration collective (public et non publique).	100% des producteurs locaux puissent avoir accès aux marchés collectifs	<a href="http://ecrivons.angers.fr">Lien vers ecrivons.angers.fr</a>
648	En ligne sur <a href="http://ecrivons.angers.fr">ecrivons.angers.fr</a>	Jonathan / Catelineau	Se nourrir	Rendre la nourriture des producteurs locaux accessible à tous	La nourriture est un enjeux importants pour nous, consommateurs. Avec une bonne alimentation, notre niveau physique et mental sera accru. Hélas, un manque d'aide des producteurs locaux et l'impact énorme des grandes distributions ne favorise pas cette démarche. CHANGEONS NOS HABITUDES ! Je demande à la métropole d'Angers d'imposer de manger des produits frais aux cantines, accentuer l'information sur des moyens pour se nourrir (To good to go, des paniers de producteurs), stopper le gaspi...	
651	En ligne sur <a href="http://ecrivons.angers.fr">ecrivons.angers.fr</a>	Juret / liliange	Se nourrir	Cantines scolaires	Recréer des cuisines dans les écoles fournies par des produits locaux, les prix des repas augmentent malgré le fait que la qualité et le goût se dégradent. ces cuisines autonomes permettraient de ne plus dépendre des gros groupes de restaurations qui ont le monopole de toutes nos cantines. les repas sont préparés parfois plusieurs jours à l'avance et réchauffés dans des barquettes en plastiques. certains établissements du secteur privés l'on déjà fait et le verdict des enfants est sans appel.	
652	Cahier de contribution communes	Loire-Authion - Comité de Pilotage Transition écologique (10 élus, 4 membres de la société civile, 2 agents)	Se Nourrir	Cuisine municipale à Loire-Authion	La cuisine municipale à Loire-Authion -Offrir une cuisine simple, gourmande, variée et saine -Développer des partenariats avec des producteurs locaux -Respecter l'environnement	<a href="http://ecrivons.angers.fr">Lien vers ecrivons.angers.fr</a>
656	Cahier de contribution Citoyen	Marianne Bourgeois	Se nourrir	De la fourche à la fourchette et plus encore...	Des approvisionnements alimentaires (cantines, restaurants, etc...) en circuits courts, la revalorisation des déchets (par la production d'un compost pour le maraîchage agriculture locale, raisonnée, bio....) par la mise en place d'une filière structurée Et ainsi la boucle vertueuse pourrait-elle être bouclée. Structures pouvant porter l'action : - Un consortium fédérant un ou deux représentants chacun des acteurs mentionnés ci-dessus - ESA (Ecole supérieure d'agriculture) - ADECC (association portée par la CCI49 fédérant des entreprises autour de l'économie circulaire)	<a href="http://ecrivons.angers.fr">Lien vers ecrivons.angers.fr</a>
664	En ligne sur <a href="http://ecrivons.angers.fr">ecrivons.angers.fr</a>	Olivier / OlivierS o.sorin@laposte.net	Se nourrir	Créer des régies municipales de maraîchage bio pour les cantines, EPHAD, centres de loisirs	Hausser la part d'aliments bio et locaux dans les cantines des écoles, EPHAD etc est un enjeu important mais souvent tributaires d'incertitudes sur l'appro et peu adapté au code des marchés publics. Des communes commencent à créer des régies municipales de maraîchage en agriculture bio (Mouans Sartoux, Vannes, Cussac-Fort-Médoc...), ce qui permet un appro local et une qualité maîtrisée. Cela permet également d'offrir un salaire fixe à l'agriculteur-employé municipal. A tester sur une commune ?	
665	En ligne sur <a href="http://ecrivons.angers.fr">ecrivons.angers.fr</a>	PERONEAU / Chantaloupou123	Se nourrir	Supermarchés coopératif bd Foch à Angers	Objectif favoriser la consommation de bien locaux de proximité, promouvoir une consommation alternative. L'idée Réunir bd Foch des producteurs locaux de biens agroalimentaires et non alimentaires dans la future surface commerciale de l'ancien cinéma les Variétés. Sous forme de supermarché coopératif de producteurs et consommateurs. cf article LSA	

666	En ligne sur <a href="http://ecrivons.angers.fr">ecrivons.angers.fr</a>	PIETRI / fabrizio	Se nourrir	Création de "cantines" bio , le repas à 3 euros	Pourrions nous avoir accès à une alimentation de qualité ( sans parler de restaurant gastronomique) au prix le plus bas? Oui! Le retour des cantines publiques! organisées autour des agriculteurs bio et locaux elles proposent des plats simples à forte valeur nutritive. Le prix du plat ne devant pas dépasser 3 euros. Nous pourrions tous manger régulièrement une alimentation saine et porteuse de sens.	
671	Cahier de contribution Citoyen	SEP Esaip (Ecole d'ingénieurs en informatique et prévention des risques)	Se nourrir	Élargir l'approvisionnement des services de restauration collective en produits locaux, responsables et de saison, en limitant la consommation de viande (réduire, pas arrêter)	Notre action vise à : Sensibiliser les plus jeunes et leurs familles en communiquant sur l'action menée, son impact, ses intérêts / Créer ou renforcer les liens entre les commerçants, les producteurs du territoire, les collectivités, les établissements publics, les utilisateurs des services de restauration publics / Diminuer l'impact environnemental de la chaîne d'approvisionnement des services de restauration publics / Développer l'économie locale : Réduire le gaspillage alimentaire Les structures qui doivent porter l'action : 1.La ville (pour les services de restauration publique) 2.Les écoles, collèges, lycées, université, accueillant des cafétérias	<a href="http://ecrivons.angers.fr">Lien vers  ecrivons.angers.fr</a>
679	Ateliers Auxilia	Groupe 3 Consommer	Se nourrir	Permettre (ou inciter) aux jardins de cocagne d'accéder aux marchés		<a href="http://ecrivons.angers.fr">Lien vers  ecrivons.angers.fr</a>
691	Ateliers Auxilia	Groupe 2 Se nourrir	Se nourrir	Développer la plantation de haies bocagères le long des parcelles agricoles		<a href="http://ecrivons.angers.fr">Lien vers  ecrivons.angers.fr</a>
705	Ateliers Auxilia	Groupe 3 Se nourrir	Se nourrir	Augmenter le nombre de repas végétariens (non carnés, avec des légumineuses) dans la restauration collective		<a href="http://ecrivons.angers.fr">Lien vers  ecrivons.angers.fr</a>
707	Ateliers Auxilia	Groupe 3 Se nourrir	Se nourrir	Avoir une restauration collective approvisionné à 100% en local et de saison (bio) en s'appuyant sur la SPL cuisine centrale et en sécurisant les cuisines existantes à l'échelle des communes avec l'objectif de les développer	1 La qualité des repas! 2/ nouveaux débouchés pour les producteurs locaux 3 / création de valeur locale « faire circuler l'économie à l'intérieur du territoire » (boucle éco vertueuse) 4/ réduction de l'empreinte écologique des repas 5/ cahier des charges à diffuser vers structures privées)	<a href="http://ecrivons.angers.fr">Lien vers  ecrivons.angers.fr</a>
708	Ateliers Auxilia	Groupe 1 Vivre en Bonne Santé	Se nourrir	Développer la part du bio et du local dans les cantines ainsi que la lutte contre le gaspillage alimentaire grâce à des portions sur-mesure		<a href="http://ecrivons.angers.fr">Lien vers  ecrivons.angers.fr</a>
763	Cahier de contribution communes	Le Plessis Grammoire - Elus	Se nourrir	Défendre une alimentation de qualité et de proximité	Soutenir la production des repas scolaire en régie Obtenir la labellisation territoire bio engagé en 2021 pour la restauration scolaire Requalifier et protéger les surfaces agricoles Développer et soutenir des petites structures de production (fruits, légumes, viandes)	<a href="http://ecrivons.angers.fr">Lien vers  ecrivons.angers.fr</a>