

N°	Provenance de la proposition	Contributeurs	Fonction vitale	Titre de la proposition	Description résumée	Lien vers le cahier d'acteurs
645	Cahier de contribution Citoyen	GABBAjou (Groupement des Agriculteurs Biologistes et Biodynamistes du Maine et Loire)	Se nourrir	SENSIBILISER LES CONSOMMATEURS A TRAVERS UN DEFI FAMILLES A ALIMENTATION POSITIVE	L'objectif de cette action est de sensibiliser de façon ludique des habitants d'Angers Loire Métropole à l'alimentation «positive»c'est-à-dire de saison, locale, biologique, équilibrée.Pendant 1 année, des équipes de familles coordonnées par des structures locales (maison de quartier, CCAS, associations...) sont invités à faire évoluer leur alimentation en consommant mieux et plus de produits biologiques locaux sans augmenter leur budget. Pour y arriver, des ateliers (cuisine, jardinage, visites de fermes) sont organisés tout au long de l'année. Des évènements de lancement et de clôture permettent d'inscrire la démarche dans une dynamique collective et festive. Une couverture presse tout au long du défi permet quant à elle de sensibiliser largement les habitants d'ALM sur les questions d'alimentation et de consommation responsable.	Lien vers ecrivons.angers.fr
655	Cahier de contribution Citoyen	Lycée Chevrollier : étudiants du BTS SP3S	Se nourrir	Carnet "bien se nourrir à Angers et dans l'agglomération »	Ce carnet a pour but de pouvoir modifier les habitudes des citoyens en consommant local, bio, et de saison... Associés santé et environnement est un défi qui peut être relevé ! Accessible à tous, le format de ce carnet sera numérique mais aussi papier, édité en plusieurs langues afin de ne pas oublier certains publics. Ce support pourrait recenser des adresses des producteurs locaux et associations, un tableau des aliments de saison, des alternatives aux emballages plastiques, des sites de recettes équilibrées et par saison, des alternatives à la viande, un coin « petits budgets », etc. La structure principale qui pourrait porter cette action est la ville d'Angers	Lien vers ecrivons.angers.fr
669	Cahier de contribution Citoyen	Sauvegarde de l'Anjou	Se nourrir	Des maisons de l'alimentation pour former	Organiser dans 4 –5 polarités des maisons de l'alimentation à partir de l'existant (producteurs locaux, AMAP, ateliers de cuisine, jardins partagés...), autour d'un projet d'éducation / formation alimentaire liant les enjeux de santé, d'environnement et d'accessibilité économique	Lien vers ecrivons.angers.fr
675	Cahier de contribution communes	Rives du Loir en Anjou - Citoyens et élus	Se nourrir	Planter des « Maisons du vivant » dans toutes les communes.	Contribuer à la démocratisation d'une alimentation saine et locale - Permettre aux habitants de se réunir dans un lieu ouvert et accessible à tous autour du thème de l'alimentation saine et produite localement - Sensibiliser en faisant ensemble - Disposer d'un lieu support d'expérimentations en termes de cultures agricoles - Valoriser les producteurs locaux - Être un terreau d'émulation et d'émergence de futurs projets sur l'environnement	Lien vers ecrivons.angers.fr
696	Ateliers Auxilia	Groupe 2 Se nourrir	Se nourrir	Partager ses bonnes pratiques de consommation locale		Lien vers ecrivons.angers.fr
700	Ateliers Auxilia	Groupe 3 Se nourrir	Se nourrir	Mobiliser les citoyens autour du tissu des agriculteurs locaux et participer aux projets agricoles locaux grâce à des structures multi partenariales		Lien vers ecrivons.angers.fr
721	Cahier de contribution Citoyen	Mûrs pour la Transition	Se nourrir	Créer et animer des activités autour du jardin et de potagers collectifs	Soutenir la création de potagers collectifs sur des espaces partagés ou mise en commun sur des espaces publics (jardins partager, Jardins entre voisins) Créer avec les habitants une forêt nourricière (ou jardin-forêt) pour y organiser des livres cueillettes, des actions d'éducation, auprès des scolaires par exemple Fabriquer et ou utiliser des composteurs collectif pour sensibiliser les habitantsau fait de mieux gérer les déchets- Fabriquer des hôtels à insectes, des nichoirs, des lombricomposteurs, ... Créer un espace d'échange et de ressources autour de la permaculture pour développer des activités respectueuses de l'environnement et de la biodiversité (implantation de haies bocagères, chantier participatif permaculturel (création debuttes de culture, de systèmes aquaponique,..) Sensibilisation des habitants à manger bio, de saison et à économiser de l'eau.	Lien vers ecrivons.angers.fr

738	Cahier de contribution Quartiers	Hauts de Saint Aubin	Se nourrir	Création d'une coopérative pour faire évoluer les habitudes alimentaires vers des habitudes plus saines et écologiques en utilisant la richesse culturelle	Cours de cuisine (du monde) Ateliers dégustation Échange de savoir Recyclage Récupérateur de déchets = MANGER PLUS SAIN -MINIMISER LES DÉCHETS	Lien vers ecrivons.angers.fr
739	Cahier de contribution Quartiers	Hauts de Saint Aubin	Se nourrir	Lieu convivial du "manger sainement"	Lutte contre l'isolement Apprendre à manger sainement et local Créer du lien, développer la solidarité, valoriser les savoirs	Lien vers ecrivons.angers.fr
749	Cahier de contribution Citoyen	SOLIDARI FOOD	Se nourrir	Favoriser la prise de conscience au gaspillage alimentaire	Développer les actions de sensibilisation avec des ateliers pratiques AntiGaspi auprès des citoyens consommateurs. Développer le dispositif de Tente AntiGaspi sur les marchés de plein vent angevins. Développer le dispositif Partage Ton Frigo pour que chacun est accès à un frigo partagé près de chez soi.	Lien vers ecrivons.angers.fr
755	Cahier de contribution Citoyen	MiamNutrition Magali Pare Karine Madeleni	Se nourrir	œuvrer pour la mise en place de parcours pédagogiques «Bien se nourrir pour vivre en bonne santé»	Pour mener à bien ces actions, il faut avant tout mettre en place des parcours pédagogiques sur des thématiques nutrition comme « le petit déjeuner santé », « le goûter santé » pour les enfants, « remettre les légumes au cœur de l'assiette »....apprendre ou (ré)apprendre les bases d'une cuisine simple et efficace au quotidien. Un apprentissage axé sur la connaissance des critères et des repères d'achat pour choisir, utiliser, cuisiner et conserver des aliments de qualité, complété par l'acquisition des connaissances de base sur la composition nutritionnelle des aliments.	Lien vers ecrivons.angers.fr
756	Cahier de contribution communes	St-Clément de la Place - Ekus et Agents	Se Nourrir	mettre en place des ateliers du goût pour enfants et adultes avec des conférences et dégustations, idées recettes	Création d'ateliers du goût avec pour objectif de sensibiliser les adultes et enfants aux saveurs (fruits et légumes de saison) , produits locaux du terroir : animations, conférences, atelier cuisine, dégustation	Lien vers ecrivons.angers.fr
758	Cahier de contribution Agents	Groupe de travail Se Nourrir	Se Nourrir	Sensibilisation à la saisonnalité et aux produits de qualité	Action 1 : Action « rapide » Organiser des visites et des cueillettes sur sites pour tous les angevins. Promotion marketing par la collectivité, la chambre d'agri, groupement de producteurs..., des produits locaux, de saison et même « moches » pour le grand public. Action 2 : Action « immanquable » Valoriser les métiers et filières agricoles. Action 3 : ...Action « citoyenne » Favoriser le développement de jardins partagés, les fermes urbaines. S'appuyer sur un réseau d'habitants experts, « adopte ta poule » .	Lien vers ecrivons.angers.fr
759	Cahier de contribution Agents	Groupe de travail Se Nourrir	Se Nourrir	Apprentissage de la cuisine et des pratiques culinaires (savoir accommoder les restes)	Action 1 : Action « rapide » Ateliers cuisine pour tous des produits locaux, plus focus sur les pratiques pour accommoder les restes et les déchets de cuisine. Action 2 : Action « immanquable » Gratuité ou en fonction des ressources pour accéder à l'offre Action 3 : ...Action « citoyenne » Ateliers cuisines par les enfants et produit final présenté aux parents et au public cible.	Lien vers ecrivons.angers.fr
760	Cahier de contribution Agents	Groupe de travail Se Nourrir	Se Nourrir	Développer les animations pour l'apprentissage du goût dès le plus jeune âge	s'appuyer et développer les animations en restaurant scolaire, centres de loisirs, maisons de quartiers, animations en plein air et de quartiers... par la présence de professionnels de la cuisine et des producteurs locaux.	Lien vers ecrivons.angers.fr
761	Cahier de contribution Agents	Groupe de travail Se Nourrir	Se Nourrir	plan de communication présentant les enjeux de la santé, du développement durable, du plaisir de « manger bien et bon », économiques	Informier et sensibiliser le plus grand nombre aux enjeux du bien manger tout en respectant l'environnement	Lien vers ecrivons.angers.fr