

# PROJET ALIMENTAIRE Territorial

Fort du succès du Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire (REGAL), l'Agglo du Saint-Quentinois a lancé son **Projet Alimentaire Territorial** en octobre 2021, en partenariat avec les acteurs locaux de l'alimentation et avec le soutien du **Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt**, de l'**ADEME** ainsi que de la **Région Hauts-de-France**.

L'alimentation durable est un axe majeur du **Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET) 2021-2026** et le REGAL est une des actions phares du **Programme Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés**.

Le **Projet Alimentaire Territorial** est une démarche de terrain, volontaire et collective qui amène vers une transition locale et durable. C'est un réseau d'acteurs intéressés par la question de l'alimentation, qui travaillent à l'élaboration du diagnostic du territoire, échangent et mettent en œuvre des solutions concrètes pour répondre à des problématiques locales.



## ..... LES 4 AXES DU "PAT" .....

1. **VALORISER ET SOUTENIR les productions locales**
2. **SENSIBILISER à une consommation saine, locale et durable**
3. **LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE à toutes les étapes de la chaîne alimentaire**
4. **FAVORISER L'ACCÈS DE TOUS à une alimentation de qualité et lutter contre la précarité alimentaire**

Le Projet Alimentaire Territorial en chiffres (avril 2023) :

8 000

personnes sensibilisées  
depuis octobre 2021

25

tonnes de déchets évités

20

signataires de la charte  
d'engagement du PAT

À venir...

- Étude sur le déploiement de nouvelles filières agricoles sur le territoire
- Étude sur le déploiement d'un dispositif d'accès à une alimentation saine et durable (ateliers, suivi...)
- Création de spécialités culinaires saint-quentinoises (Office de Tourisme et des Congrès du Saint-Quentinois)
- Développement des événements de sensibilisation tous publics ou public ciblé (ateliers culinaires, balades découvertes, atelier sur les actes d'achat, la nutrition et santé...).
- Organisation d'« Agri tours », journées de découverte des exploitations, du savoir-faire et du patrimoine agricoles.
- Actions de glanage solidaire avec SOLAAL Hauts-de-France



# 1. VALORISER ET SOUTENIR les productions locales



## ■ Carte des producteurs locaux du Saint-Quentinois

Mise en lumière des productions locales vendues en circuit court dans le Saint-Quentinois.

## ■ Encourager la relation entre producteurs locaux et consommateurs

Visites d'exploitations et réalisation de portraits d'acteurs pour une meilleure connaissance du savoir-faire et du patrimoine agricole, mais également plus de convivialité !

# 2. SENSIBILISER à une consommation saine, locale et durable



## ■ Nombreuses rencontres et ateliers en lien avec les acteurs et institutions locales

Une information diffusée à toutes les générations et tous les publics par l'Agglo et ses partenaires !

## ■ Organisation de la « Semaine de l'Alimentation durable »

Tous les ans depuis 2021, l'alimentation saine, locale et durable est mise en avant à travers de nombreuses actions proposées par les acteurs de l'alimentation et l'Agglo !

## ■ Participation aux événements locaux pour promouvoir une alimentation saine et durable

## ■ Projet d'agriculture urbaine « Mon quartier Vert ! »

Quand la requalification d'une friche située quartier Europe à Saint-Quentin permet de sensibiliser, former mais aussi d'accéder à une meilleure alimentation (Ville de Saint-Quentin, bailleur Clésence, Hortibat).

# 3. LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE à toutes les étapes de la chaîne alimentaire

## ■ Le Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire (REGAL)

Initié en 2017, ce réseau touche les habitants comme les professionnels et initie des projets de lutte contre le gaspillage : « près de 35 000 personnes sensibilisées depuis le lancement ! »

## ■ Le défi annuel « Vide ton assiette » à destination des cantines scolaires de l'Agglo

Ce défi anti-gaspi compte plus de 6 000 participations au cours des 3 éditions proposées !

## ■ Déploiement de 5 frigos anti-gaspi avec des partenaires locaux

Accessibles à tous, ils permettent de déposer et de retirer des denrées pour contribuer à la solidarité locale et lutter contre le gaspillage !

## ■ Les box anti gaspi dans 15 restaurants partenaires

Un moyen efficace de lutter contre le gaspillage et de réduire les déchets, tout en faisant des économies ! Plus de 10 000 box distribuées soit 2 tonnes de déchets évités en 5 ans !

# 4. FAVORISER L'ACCÈS DE TOUS à une alimentation de qualité et lutter contre la précarité alimentaire

## ■ Projet de la solidarité avec les Restos du Cœur, la Banque Alimentaire, Saint-Quentin Entr'aides.

Disco soupe organisée à la Cité de la Solidarité avec le Food Truck de l'association Eco & Logique et les étudiants du lycée Colard Noël.

## ■ Actions de glanage en partenariat avec l'association SOLAAL et les acteurs locaux de l'aide alimentaire depuis 2021

Les journées nationales du don agricole permettent le glanage de récoltes pour les donner aux associations d'aide alimentaire locales.

