LEPROGRAMME

PIRATE

Export réalisé le 31/01/2024

NOS IDÉES VOUS PLAISENT? PIRATEZ-LES!











SOMMAIRE

Affaires sociales et santé	•••••	3
Approvisionnement durable pour la restaur	ation collective	4

AFFAIRES SOCIALES ET SANTÉ

APPROVISIONNEMENT DURABLE

POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Santé, Société, Agriculture, Environnement

Au programme depuis Janvier 2017

Financer la mise en place de 50% d'approvisionnements durables (de saison, bio, locaux < 100 km) d'ici à 5 ans dans la restauration collective (organisation des producteurs et soutien à leurs activités locales, investissements dans les maillons de transformation) et remplacer 25% de la proposition de produits carnés par d'autres protéines.

La commande publique représente un potentiel considérable de débouchés pour les productions locales.

Donner de la nourriture saine à nos enfants ou aux personnes hospitalisées est un positionnement de bon sens, et bien que l'intention soit affirmée, les moyens proposés sont largement insuffisants. Nous proposons que des sources de financement telles que les FEADER (financement européen des projets régionaux) ou les PAT (Plans Alimentaires Territoriaux) soient orientés vers ces dynamiques, en soutenant notamment les associations locales d'accompagnement des porteurs de projet, de promotion de l'alimentation responsable, etc.