Vers un accès durable pour tous à une alimentation de qualité autour de l'alimentation Des

cuisines collectives

lorsqu'elles sont vides (soir) Distribution de repas gratuits par

les communes

UNE CANTINE-

CUISINE DE QUARTIER

AUTOGÉRÉE

Formation

culinaire pour les

travailleurs

commune ne un coordinateur limentaire

arlement

cuisines communales mixtes

UN PÔLE ALIMENTATION PAR QUARTIER

> Des lieux pour produire, cuisiner se rencontrer

> > Création d'une

Fabrication de

plats préparés de qualité par une entreprise d'économie sociale

ides tables Gran d'hôt lieux

Décloisonner le secter r/donner la parole à tous

FRIGO DANS LA RUE, ACCESSIBLE À TOUS

aire ensembl

otager, cuis

Taxer les supermarchés pour un fonds alimentaire

MISE À DISPOSITION DE TERRES CULTIVABLES PAR LES COMMUNES

Reconnecter xelles et son

aniser: se

ttre en réseau,

rendre le temps

hinterland

Développer des groupes d'achats communs sociaux

Echange de

recettes

Une épicerie sociale

Interdiction des plats préparés

FORMATION « ALIMENTATION ET SANTÉ »

sécu

alimentaire

oduits sont cuisinés et redistribués

teliers pour cuisiner des produits que l'o ne connait pas

> Ateliers d'information sur la conservation des produits

d'informati l'alimenta

Taxer les Snacks supermarchés végétariens pour un fonds alimentaire

> Favoriser magasins loc (épiceries sociales, GASAP

Faire du lobbying acceptabl

Augme restaurants sociaux de qualité (près des écoles)

GRANDES CATÉGORIES DE FREINS

POUR LES USAGERS

MOYENS FINANCIERS ET MATÉRIELS

CONTEXTE DE CRISE ÉCONOMIQUE

MODES ET RYTHMES DE VIE

OFFRE ALIMENTAIRE

SANTÉ

NIVEAUX DE CONNAISSANCE ET D'ÉDUCATION

MODES DE PRODUCTION ET DE CONSOMMATION **DOMINANTS**

POUR LES ORGANISMES D'AIDE ALIMENTAIRE

CADRE INSTITUTIONNEL

CONTEXTE SOCIÉTAL

ACCÈS À L'AIDE

MOYENS DISPONIBLES

REGARDS SUR LES BÉNÉFICIAIRES

SOURCES D'APPROVISIONNEMENT

> ORGANISATION DU SECTEUR DE L'AIDE ALIMENTAIRE









