

Nom du projet	Détails	Thèmes
Laboratoire de création de bocaux et de recettes urbaine tendance	A emporter / à livrer / à consommer sur place	Education / sensibilisation Valorisation et promotion des produits locaux Lutte contre le gaspillage alimentaire
Restaurant / économat social	Un local accueillant les invendus des magasins, des restaurants, des producteurs ou des collectivités. Mis à disposition pour les personnes en difficulté.	Lutte contre la précarité alimentaire Lutte contre le gaspillage alimentaire
Food truck solidaire	Repas proposé à moins de Fr. 10.- pour les étudiants (lutte contre la mal bouffe)	Education / sensibilisation Valorisation et promotion des produits locaux Lutte contre la précarité alimentaire Lutte contre le gaspillage alimentaire
Parcours pédagogique au cœur d'un potager urbain	Accessible à tous (quartiers, riverains, écoles, aînés,...)	Education / sensibilisation Valorisation et promotion des produits locaux Lutte contre la précarité alimentaire
Ateliers de cuisine pour les écoles	Réalisation de ces ateliers en EMS, ateliers protégés,... avec mise en valeur des producteurs locaux et "coach en alimentation"	Education / sensibilisation Valorisation et promotion des produits locaux
Charte alimentation durable	Création d'une charte	Education / sensibilisation Valorisation et promotion des produits locaux Lutte contre le gaspillage alimentaire
Commerce équitable de proximité		Valorisation et promotion des produits locaux
Page web "manger local et responsable"	Création et promotion de la page web	Education / sensibilisation Lutte contre le gaspillage alimentaire
Page web "points de vente de produits locaux dans les villages"	Développer une solution digitale pour la valorisation des points de vente des villages et en assurer la pérennité	Valorisation et promotion des produits locaux
Boite "Servez-vous"	Boite communautaire achalandée par les denrées invendues et consommables des magasins, des boulangeries, des commerces ou restaurants, après la phase "to good to go".	Lutte contre la précarité alimentaire Lutte contre le gaspillage alimentaire

<b>Valorisation des fruits et légumes</b>	Valorisation de l'enter des fruits et légumes après extraction de jus ou compote (noyaux, pulpe,...)	Lutte contre le gaspillage alimentaire
<b>Appareil de détection d'agent pathogènes "EatSecure"</b>	Développer un appareil permettant la détection d'agent pathogènes sur les aliment afin de permettre leur consommation après la date de préemption (10 jours pour une viande alors qu'elle peut être consommée jusqu'à 100 jours après sa mise sous vide)	Lutte contre le gaspillage alimentaire
<b>Sensibilisation dans les écoles</b>	Création d'ateliers de travail de potager, de permaculture et d'utilisation des restes alimentaires	Education / sensibilisation
<b>Livraison de produits "sains et régionaux"</b>	Système de livraison de produits de la région à des personnes en situation précaire ou à mobilité réduite. Prix abordables	Lutte contre la précarité alimentaire
<b>Commandes groupées de produits locaux</b>	Service centralisé pour employés de la Ville/Canton et autres sociétés privées, via une app, de commandes de produits locaux. Sans frais et en mutualisant la logistique.	Valorisation et promotion des produits locaux
<b>Stimuler et favoriser l'utilisation des produits locaux dans les cafés-restaurants sédunois</b>	Travailler la logistique, adapter les prix, communiquer et promouvoir l'image de la Ville et son terroir, rendre fiers et donner envie. Développer une app pour faciliter l'accès à ces produits et le travail du restaurateur.	Valorisation et promotion des produits locaux
<b>Eau de Sion</b>	Promouvoir la consommation d'eau locale et freiner la consommation de bouteille en PET	Valorisation et promotion des produits locaux
<b>Réseau anti-gaspillage</b>	Mettre en place un réseau "anti-gaspillage" allant du producteur au consommateur en passant par la transformation et incluant tous les intermédiaires (petite et grande distribution)	Lutte contre le gaspillage alimentaire
<b>Cantine intergénérationnelle</b>	UAPE : repas communs aux personnes âgées et enfants Utilisation des invendus	Lutte contre le gaspillage alimentaire
<b>Journée végétarienne</b>	Instaurer une journée végétarienne dans les institutions sédunoises (et la recommander aux restaurateurs) pour sensibiliser les citoyens à la surconsommation de viande	Education / sensibilisation
<b>Le podcast local</b>	Diffusion d'une capsule vidéo par mois avec une recette de cuisine faite à partie de produit locaux uniquement. Possibilité de vente du panier contenant tous les ingrédients	Education / sensibilisation Valorisation et promotion des produits locaux

<b>Livre de recettes locales</b>	<p>Ecriture d'un livre de recettes locales</p> <p>Ingrédients issus de produits locaux</p> <p>Diffusion dans les collectivités et chez les particuliers</p>	<p>Education / sensibilisation</p> <p>Valorisation et promotion des produits locaux</p>
<b>Marché aux fleurs</b>	<p>En plus du marché de la Vieille-Ville, mise en place 1x par mois d'une extension avec un marché aux fleurs</p>	<p>Education / sensibilisation</p>
<b>Pique-nique communautaire</b>	<p>Produits faits maison</p> <p>Produits locaux</p>	<p>Valorisation et promotion des produits locaux</p>
<b>Jardin scolaire</b>	<p>Atelier jardinage dans les écoles</p>	<p>Education / sensibilisation</p>
<b>Cuisine scolaire</b>	<p>Atelier de cuisine et sensibilisation de la cuisine locale, durable et responsable (valorisation des déchets) dans les écoles</p>	<p>Education / sensibilisation</p>
<b>Le troc dans les quartiers</b>	<p>Favoriser et encourager le troc entre voisins (un gâteau contre une réparation de vélo / un pot de confiture contre le ramassage de fruits / une recette de famille contre la balade d'un chien)</p>	<p>Education / sensibilisation</p>
<b>La vaisselle de Sion</b>	<p>Mise en place d'un système de récupération de vaisselle réutilisable au niveau de la Ville. Points relais permettant de déposer "un peu partout"</p> <p>Distribution de cette vaisselle dans les restaurants "take away"</p>	<p>Education / sensibilisation</p>
<b>Alimentation communautaire</b>	<p>Mise en place d'une charte de l'alimentation durable pour les institutions de la Ville (EMS, crèches, UAPE, etc...).</p> <p>Favoriser la mise en réseau des producteurs locaux et des institutions communautaires.</p>	<p>Education / sensibilisation</p> <p>Valorisation et promotion des produits locaux</p>
<b>Collecte de déchets auprès des privés</b>	<p>Créer un team à vélo en charge de la collecte de déchets auprès des restaurateurs et des privés.</p> <p>Tri pris en charge par leurs soins</p> <p>Système d'abonnement.</p>	<p>Education / sensibilisation</p>
<b>Livraison à domicile depuis le marché</b>	<p>Tenue d'un stand sur le marché de la Vieille-Ville permettant aux visiteurs de déposer leurs courses et se les faire livrer à domicile</p>	<p>Valorisation et promotion des produits locaux</p>
<b>Assiette -30%</b>	<p>Fabrication d'assiettes avec -30% de surface (comme si elles étaient cassées) - la part qui est gaspillée en moyenne.</p> <p>Public cible : restaurants et collectivités</p>	<p>Education / sensibilisation</p> <p>Lutte contre le gaspillage alimentaire</p>