

# **SION LABORATOIRE** **DU VIVRE ENSEMBLE**

projet alimentation durable

# APPEL À PROJET

## Lancement le 29 avril 2024

(délai : 30 juin 2024)

### Objectifs :

- Eduquer et sensibiliser à la question de l'alimentation durable
- Valoriser la gastronomie, les savoir-faire et les produits locaux
- Lutter contre la précarité alimentaire
- Lutter contre le gaspillage alimentaire

## 9 dossiers reçus

## 3 projets soutenus

- 1er prix : Fr. 5 000.-
- 2ème prix : Fr. 3 000.-
- 3ème prix : Fr. 2 000.-

## APPEL À PROJET

**ENSEMBLE POUR UNE ALIMENTATION DURABLE,  
LOCALE ET RESPONSABLE.**

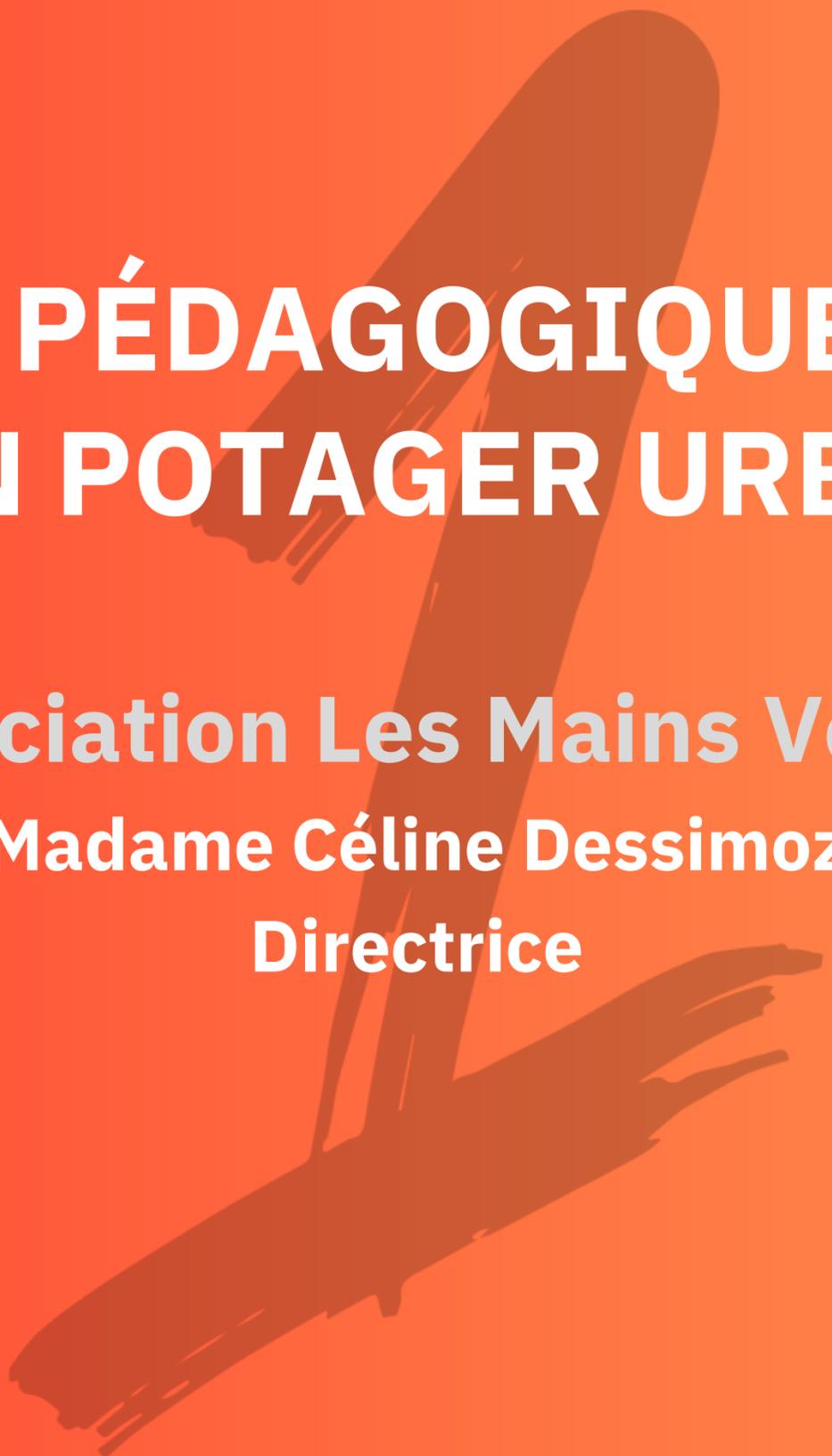
Vous souhaitez développer un projet participatif en faveur d'une filière alimentaire durable ?  
Votre démarche est innovante et exemplaire ? La Ville de Sion est là pour vous soutenir !  
En répondant à cet appel à projet, vous pourrez bénéficier d'un soutien financier et ainsi contribuer à l'émergence de bonnes pratiques pour une alimentation plus durable, locale et responsable.



**SOUMETTEZ VOTRE PROJET AVANT LE 30 JUIN 2024 ET  
PARTICIPEZ À L'ÉMERGENCE DE SOLUTIONS INNOVANTES  
EN FAVEUR D'UNE FILIÈRE ALIMENTAIRE DURABLE.**

Pour plus d'informations et pour télécharger le formulaire  
de candidature, visitez [www.sion.ch/alimentation-durable](http://www.sion.ch/alimentation-durable).

★ | **SION**



# **PARCOURS PÉDAGOGIQUE AU COEUR D'UN POTAGER URBAIN**

**Association Les Mains Vertes**

**Madame Céline Dessimoz**

**Directrice**



## **Association Les Mains Vertes**

Un lien à la terre, des liens entre humains...

## Nos buts

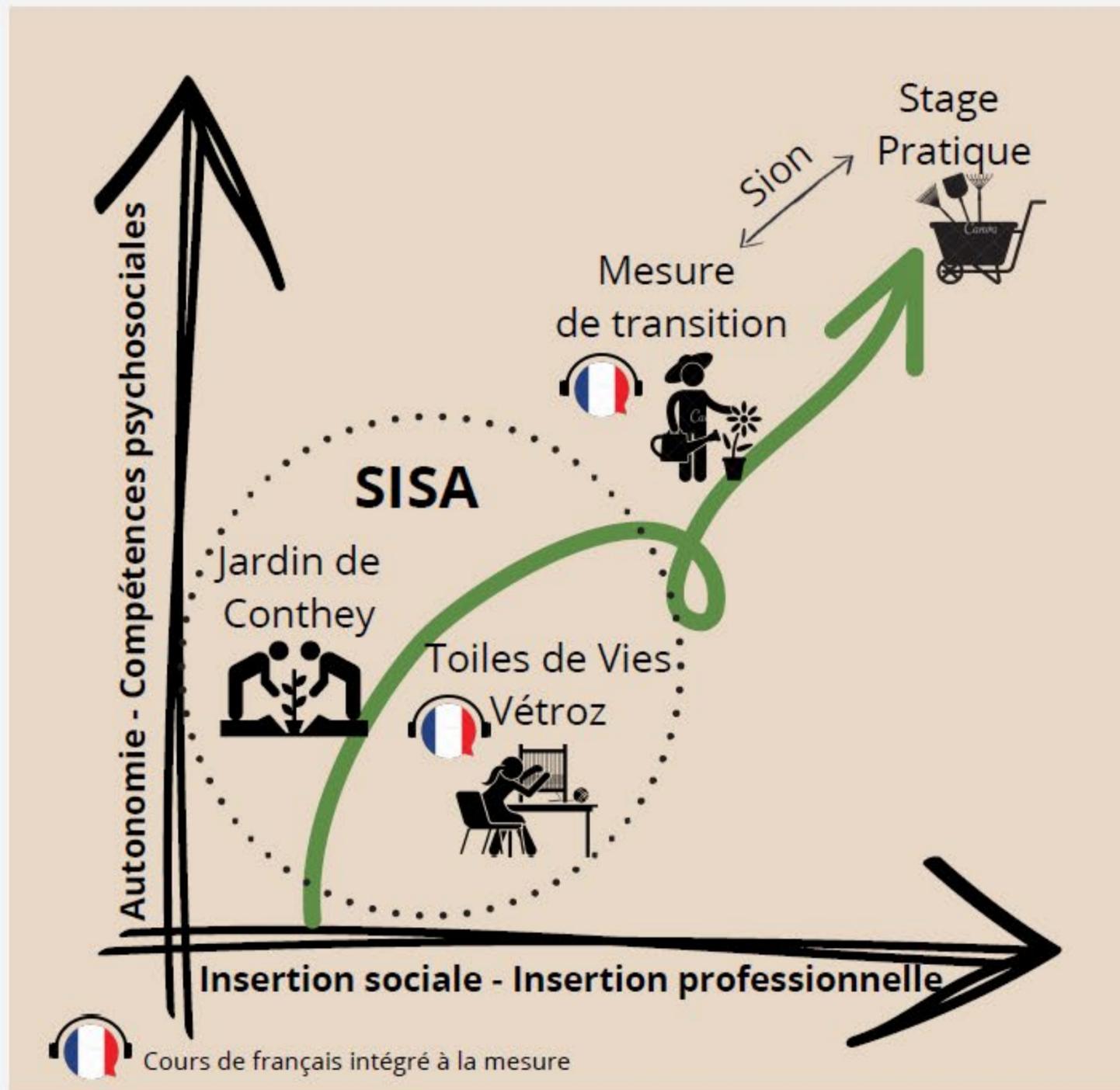


L'association créée en **Valais** en 2016 a pour **buts** de :

- **Fournir une activité et un accompagnement favorisant l'autonomie et la résilience des personnes en difficulté** physique, psychique, économique ou sociale en tenant compte des **enjeux environnementaux** d'aujourd'hui et de demain (gérer raisonnablement les ressources, développer une agriculture responsable et écologique, favoriser l'économie locale et le lien social).
- Développer et mettre en œuvre des **projets en lien avec la durabilité.**

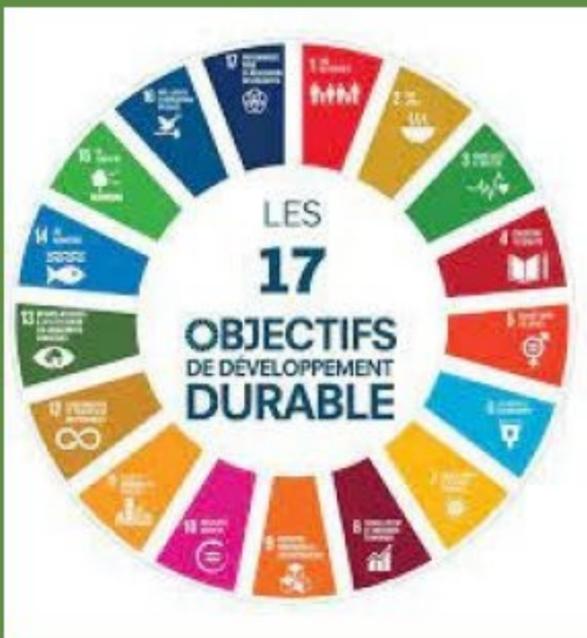


# Nos projets





# Durabilité ODD



Renforcer la résilience des personnes en situation vulnérable.



Faire en sorte que chacun ait accès tout au long de l'année à une alimentation saine, nutritive et suffisante.



Contribuer de façon essentielle à l'amélioration de la santé de la population humaine.



Promouvoir les possibilités d'apprentissage tout au long de la vie pour améliorer les conditions de vie des individus.



Encourager l'égalité des chances entre femmes et hommes.

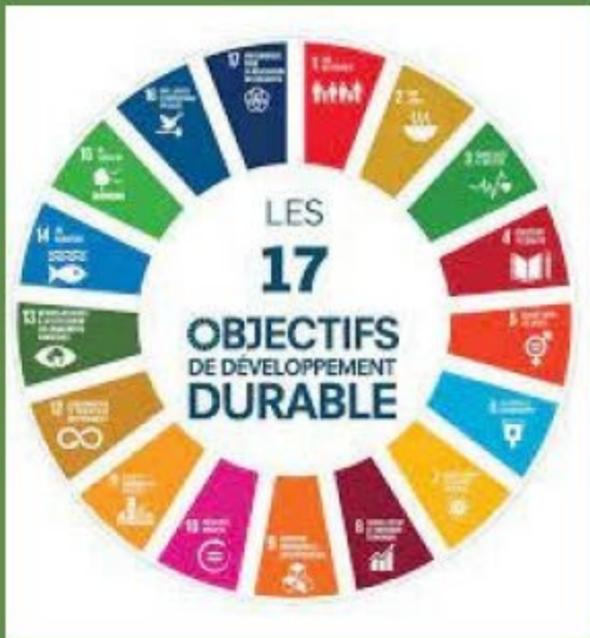


Assurer une gestion durable et rationnelle des ressources en eau.

Capture d'écran 2023-10-21 à 13.26.40



## Durabilité ODD



Favoriser l'intégration sociale et économique des personnes en situation vulnérable.



Faire en sorte que les villes et les établissements humains soient ouverts à tous, sûrs, résilients et durables.



Se développer sans outrepasser les capacités de la planète.



Inclure des mesures de protection du climat et se soutenir mutuellement face aux défis qui nous attendent.



Préserver, restaurer et exploiter durablement les écosystèmes terrestres.



Réduire toutes les formes de violence, mise en place d'institutions participatives.



## Parcours pédagogique : Pourquoi ?

L'idée est de mettre en place un parcours pédagogique **au cœur d'un potager urbain** visant à **promouvoir et sensibiliser** simultanément 3 thématiques :

- L'alimentation durable
- La biodiversité et l'adaptation aux changements climatiques en milieu urbain
- La promotion de la santé psychique

# Parcours pédagogique



## Où : Le Jardin des Potentiels - Sion

C'est un jardin **au coeur de la ville de Sion.**

Un jardin cultivé par des personnes bénéficiant de **mesures d'insertion socio-professionnelles.**

Les jardins sont cultivés par les bénéficiaires via des **modes de production respectueux des sols et de l'environnement.**





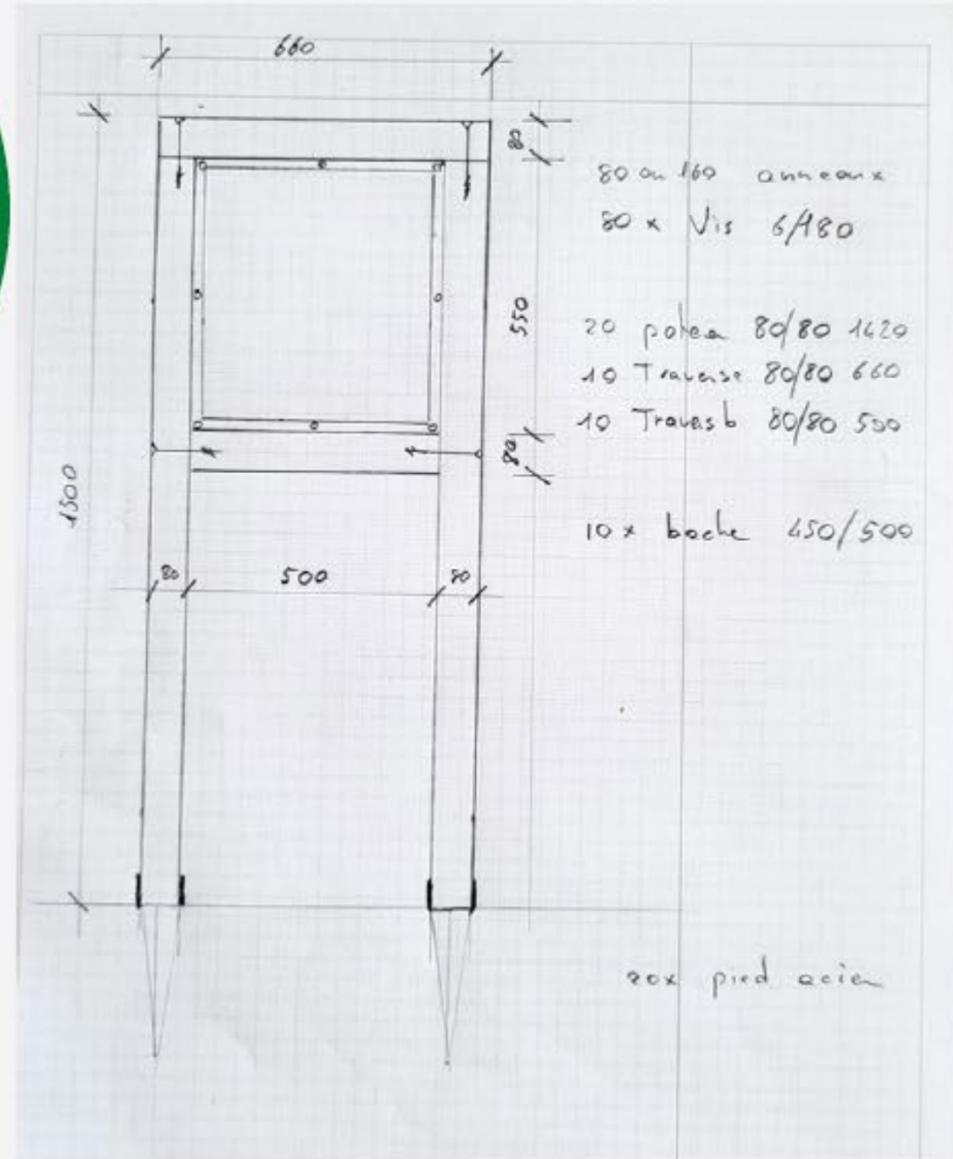
## Pour qui ?

Le jardin favorise naturellement le **lien social** et le **vivre ensemble**, il est accessible à tous et pourrait accueillir des visites de **classes**, mais aussi d'**ainés** ou de **toutes personnes et groupes intéressés et curieux**.





## Comment ?

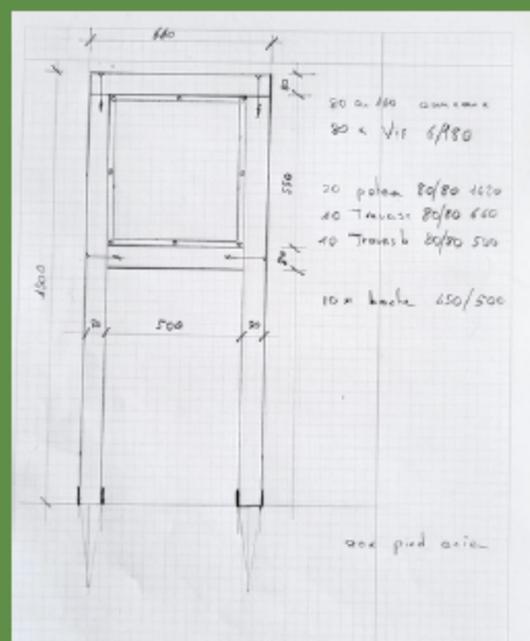


- **10 panneaux** répartis dans le jardin avec ossature en mélèze construits par les bénéficiaires du jardin des Potentiels.
- Impression sur **bâche recyclée** par les ateliers St Hubert.



## Comment ?

- Avec des **contenus** de panneaux validés par les **professionnels** des différentes thématiques : PSV, Senso 5, bureau d'étude, Gilberte Crettenand...
- **Agenda** : l'élaboration des contenus est en cours, les réflexions sur la fabrication des panneaux vont bon train, l'inauguration est planifiée pour le printemps 2025!





**MERCI**  
**pour votre attention**  
**et votre soutien!**

**Association Les Mains Vertes**

Rue de l'Industrie 47 - 1950 Sion  
celine.dessimoz@lesmainsvertes.ch  
Céline Dessimoz : 079.397.27.52

**<https://www.lesmainsvertes.ch/>**



# **ATELIERS ANTIGASPI ALIMENTAIRE**

**ZeroWaste Switzerland**

**Madame Daniella Saudan Frachebourg,  
Coordinatrice régionale Valais**

# Ateliers AntiGaspi alimentaire

Appel à projet de la Ville de Sion  
Présentation du 20 novembre 2024

Daniella Saudan Frachebourg  
Région Valais





# Activateur de changement !

Association reconnue **d'utilité publique**, apolitique et à **but non-lucratif** depuis 2015

Un réseau **>150 bénévoles** dans toute la Suisse

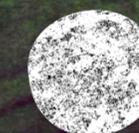
Financée par ses **450 membres** et des **Donateurs**

**>20 villes** nous font confiance

# Notre raison d'être

**Activer** la population Suisse  
à changer son **mode de**  
**consommation** vers plus  
de **sobriété** en ressources...

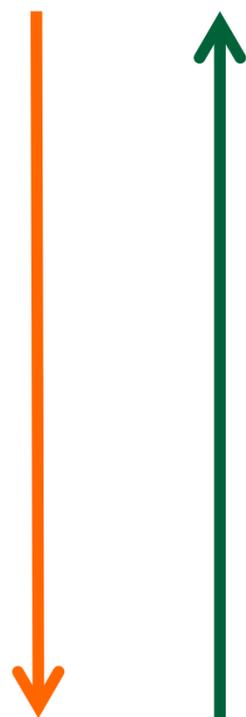
...et Réduire les déchets !



**ZEROWASTE**  
SWITZERLAND

# Zéro quoi ?

- 1 Refuser & réfléchir**  
Avant d'acheter ou de concevoir un produit
- 2 Réduire**  
Le superflu et les emballages inutiles
- 3 Réutiliser & réparer**  
Objets durables, contenants réutilisables
- 4 Composter & recycler**  
Ce qui ne peut être réparé ou réutilisé



Une consommation plus durable :  
Acheter mieux et moins

**Acheter en vrac**  
(Réduire les emballages)

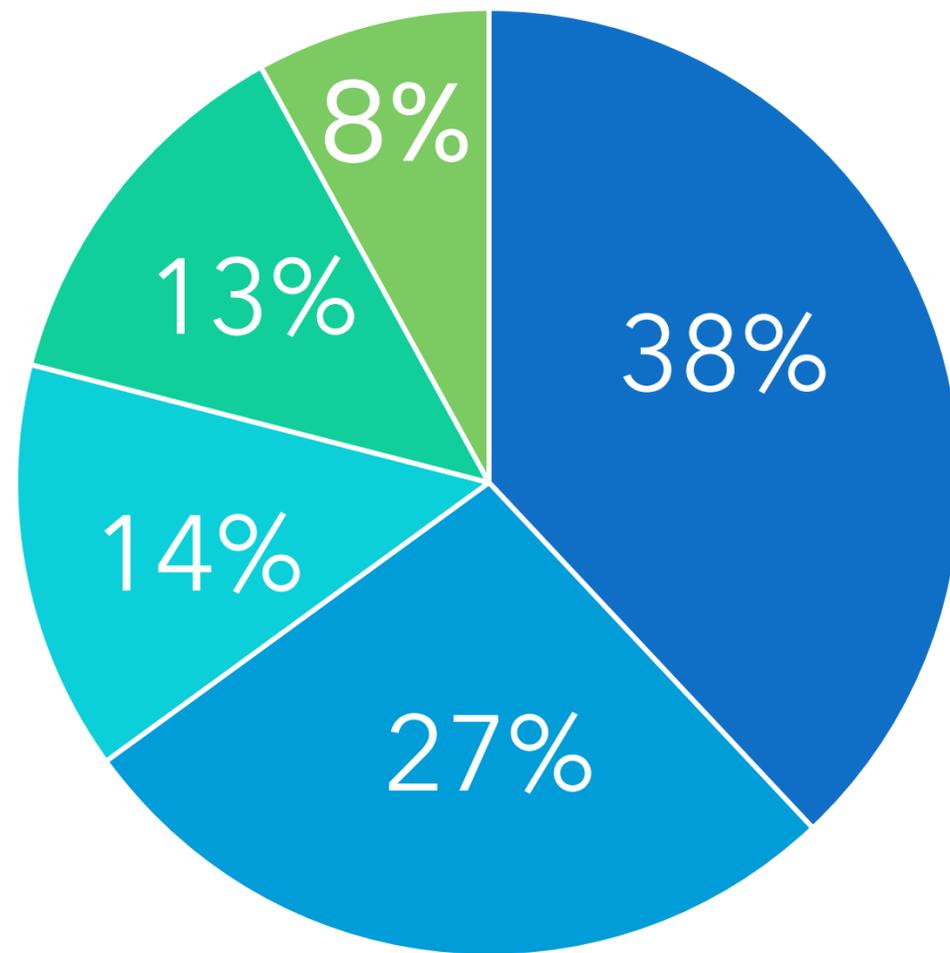
**Acheter local**  
(Réduire les transports)

**Acheter bio**  
(Réduire les produits chimiques)

Acheter d'occasion, louer,  
partager, échanger, fabriquer

# Food waste

**Qui est responsable de 38% des déchets alimentaires en Suisse ?**



A- Ménages

B- Transformation

C- Restauration

D- Agriculture

E- Vente au détail + vente globale

**600 CHF  
par  
personne  
et an**

# Ateliers AntiGaspi Alimentaire



## OBJECTIFS

- **Sensibiliser au gaspillage alimentaire**
- **Induire un changement de comportement**
- **Cibler ses achats**
- **Planifier ses repas en cuisinant les restes**
- **Réaliser des économies sur son panier alimentaire**

# Ateliers AntiGaspi Alimentaire



## METHODES

- **Ateliers destinés à la population de Sion**
- **Groupes de 10 participants**
- **5 ateliers de 2h chacun dans les quartiers**
- **Information – cuisine – dégustation**
- **Livret de recettes distribués**

# Suivez-nous !

# zerowasteswitzerland.ch





**Merci  
de votre attention !**



# **NOURRIR DURABLEMENT**

## **Feed sustainably (FeedS)**

**Association Accueil Hôtel-Dieu  
Haute Ecole et Ecole Supérieure de Travail  
social de la HES-SO Valais-Wallis**

**Madame Joëlle Carron,  
Association accueil Hôtel-Dieu**

# FeedS: Nourrir Durablement

**Partenariat d'Innovation Sociale HESTS-  
Accueil Hôtel Dieu**

Sonia Nunes, Joëlle Carron, Marie Lequet, Marion Repetti, Alexandre Santos Mella

# > Organisation et financement du projet

## Partenariat

Accueil Hôtel Dieu: Sonia Nunes, Joëlle Carron

HESTS: Marie Lequet, Marion Repetti, Alexandre Santos Mella

## Soutiens financiers

Ville de Sion 2'000 CHF

Société Suisse d'Utilité Publique 25'000 CHF

Ernst Göhner Stiftung 10'000 CHF

## Agenda

01.03.2023 – 31.12.2025

## > Enjeux et objectifs

### Accueil Hôtel Dieu

1. Nécessité de garantir suffisamment de ressources alimentaires pour des repas communautaires
2. Souhait d'aller vers un système alimentaire plus local et efficient dans la gestion des denrées alimentaires
3. Besoin d'un soutien stratégique et scientifique afin de transformer le système alimentaire

### HESTS

1. Souhait de mieux connaître les enjeux liés à l'insécurité et à l'aide alimentaire
2. Souhait de contribuer à un changement social
3. Intérêt pour la démarche d'innovation partenariale

## > Quatre étapes (1-2)

- ✓ **Première étape – Analyse de la situation de départ:** analyse des besoins, motivations, risques et pistes de développement pour un système alimentaire local et durable avec des partenaires du Valais; informations aux bénévoles; informations au réseau
  - ✓ **Méthode:** entretiens, échanges en équipe, observations systématisées; analyses d'autres modèles similaires en Suisse et à l'étranger; analyse de la littérature; rédaction d'un 1er bilan.
- ✓ **Deuxième étape – Réalisation du projet:** développement d'un système de gestion des denrées alimentaires; formation des bénévoles à de nouveaux traitements des denrées (conservation notamment); négociations de nouveaux partenariats
  - ✓ **Méthode:** échanges en équipe, travail sur le terrain, développement d'outils informatiques, observations systématisées; rédaction d'un 2e bilan.

## > Quatre étapes (3-4)

- ❖ **Troisième étape – Evaluation du projet:** analyse des succès et limites de la mise en place du nouveau système alimentaire et retour aux équipes
  - ❖ **Méthode:** entretiens, échanges en équipe, observations; identification de risques et avantages à long terme; rédaction d'un 3e bilan.
- ❖ **Quatrième étape – Développement d'une méthodologie d'innovation partenariale:** destinée à d'autres organisations travaillant avec des publics en précarité et des bénévoles désirant opérer des transformations organisationnelles majeures

## > Résultats actuels

- Nouveaux partenariats locaux
- Définition des postes en besoins alimentaires concrets
- Meilleure gestion de la transformation des produits reçus
- Formation, réorganisation et développement d'une nouvelle "culture" du travail bénévole
- Obtention d'un nouveau congélateur pour stockage (Rotary)

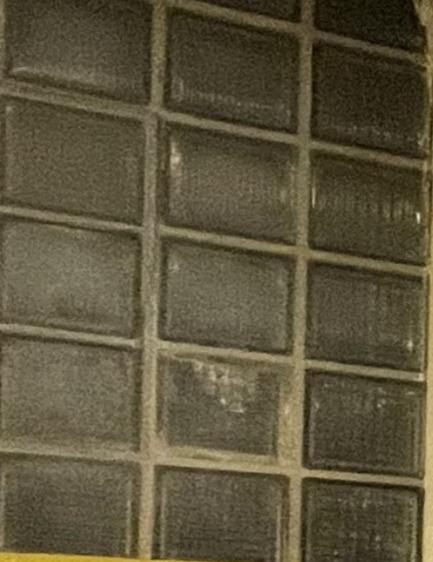
### Mais...

- Manque de place > difficultés d'avoir suffisamment de locaux de stockage et d'appareils de transformation

### Perspectives d'avenir

- Développement d'un économat social pour stocker de la nourriture en collaboration avec d'autres associations locales?

**Merci pour votre soutien!!**



# SION LABORATOIRE DU VIVRE ENSEMBLE

projet alimentation durable

la dynamique se poursuit

**MERCI DE VOTRE ATTENTION**