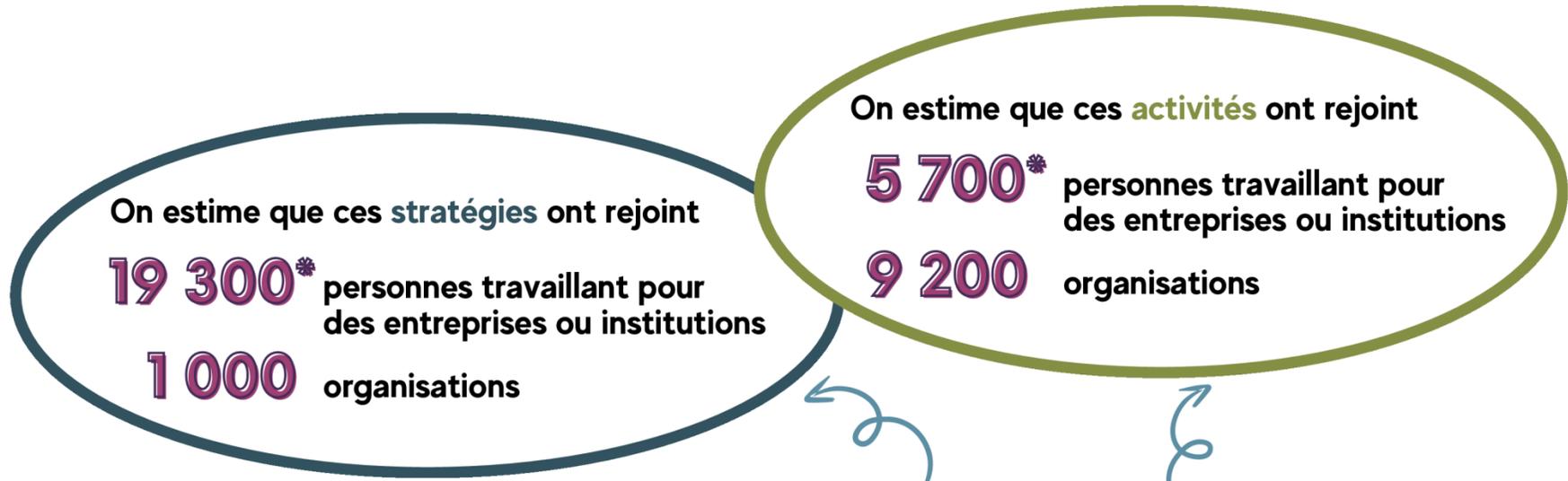


Des entreprises bioalimentaires et des institutions mieux outillées, formées et accompagnées pour assurer l'accès à une alimentation saine, écoresponsable et locale



Dans le cadre de 14 projets, des **stratégies de communication, de sensibilisation et de promotion** et des **activités de transfert de connaissances** ont été réalisées pour outiller, former et accompagner les entreprises bioalimentaires et les institutions.

Thématiques	Nombre** de stratégies de communication, etc.	Nombre** d'activités de transfert...
Saine alimentation et nutrition	7	13
Alimentation locale et circuits de proximité	7	13
Insécurité alimentaire	7	13
Lutte contre le gaspillage alimentaire	7	8
Agriculture urbaine	6	5
Empreinte écologique de l'alimentation	6	7
Gestion des matières résiduelles et zéro déchet	5	4
Mutualisation	1	—

*Ce nombre pourrait inclure d'autres publics cibles.

**Une même stratégie ou activité peut porter sur plus d'une thématique.

Portée du Guichet unique pour la transition alimentaire (GUTA)

Ce projet du Conseil SAM a pour but d'outiller, d'accompagner et de valoriser les restaurants et commerces de détail alimentaires montréalais qui souhaitent apporter des changements dans leur gestion afin de réduire leur empreinte écologique.

8 400 commerces alimentaires rejoints

par les outils créés en collaboration avec le Service de l'environnement de la Ville de Montréal et diffusés par la Ville de Montréal aux Sociétés de développement commercial et aux associations de commerçants montréalaises.

615 organisations rejointes

par des stratégies de communication et de sensibilisation telles qu'une série de rencontres individuelles; la création d'un site web; des conférences et des ateliers; la création d'une vidéo promotionnelle; des interventions dans les médias et des campagnes sur les médias sociaux

25 commerces accompagnés individuellement

pour l'intégration de pratiques plus durables donnant lieu, par exemple, à la création de chartes pour l'approvisionnement responsable, à une étude de marché pour identifier des alternatives locales/durables à certains produits, à une augmentation de l'offre d'options végétariennes dans les menus, à une meilleure gestion des commandes et des stocks, etc.