



GOVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Programme national pour l'alimentation

Présentation des 21 gagnants de l'appel à projets 2020-2021

2^{ème} concours

De nouveaux projets pour l'alimentation

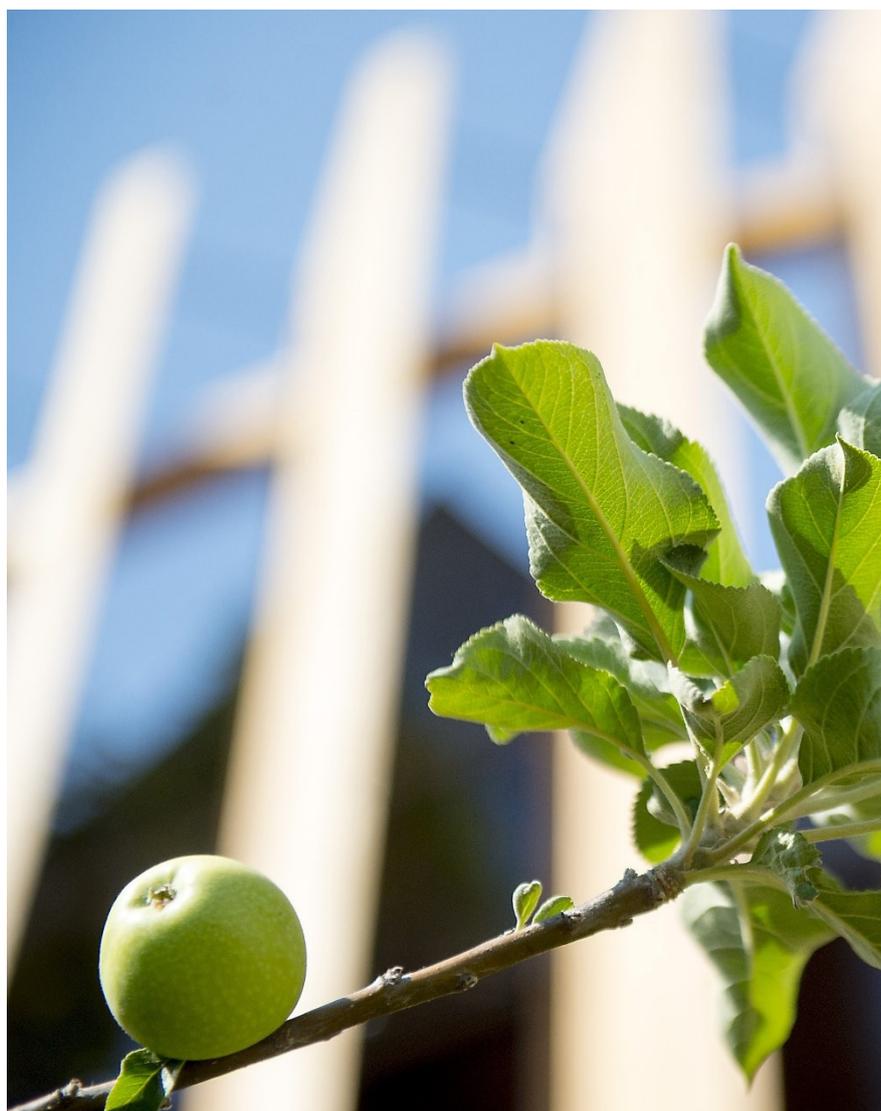


Table des matières

Présentation de l'appel à projets du Programme National pour l'Alimentation	5
Les 2 parties de l'appel à projets pour améliorer l'alimentation	6
Le gouvernement donne beaucoup d'argent aux projets pour améliorer l'alimentation	7
21 projets ont gagné l'appel à projets pour améliorer l'alimentation	8
1. Aider l'application de la loi ÉGAlim dans la restauration collective	9
2. Aider les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) à mieux fonctionner	20
3. Aider les personnes qui ont peu d'argent à manger le mieux possible	28
4. Apprendre aux enfants à manger de bons aliments	37
Si vous voulez nous contacter :	48

Le gouvernement veut que les Français mangent mieux.

Il veut aussi que l'on gaspille moins de nourriture.

Une loi existe pour cela.



La loi parle des relations entre les agriculteurs et les professionnels qui transforment les aliments, par exemple en jus de fruits ou en compotes.



La loi parle aussi de la façon de manger correctement.

Cette loi s'appelle ÉGAlim.

Ce nom est fait à partir des mots :



- Equilibre pour la lettre É
- Agricole pour la lettre G
- ALIMentation pour les lettres Alim

Pour appliquer la loi ÉGAlim, il y a différentes actions prévues.

On appelle cela un programme.

C'est un programme qui parle de l'alimentation.

On l'appelle le Programme National pour l'Alimentation (PNA).



**Le PNA dit qu'il faut réfléchir
à la nourriture dans la restauration collective**

Par exemple dans :

- Les cantines des écoles ou des foyers
- Les restaurants d'entreprises



**Le programme PNA dit aussi
qu'il faut mieux utiliser
la nourriture cultivée près de chez nous.**

C'est ce qu'on appelle
des Projets Alimentaires Territoriaux, les PAT.

Ce nom est amusant car il rappelle le mot pâtes
c'est-à-dire les pâtes qu'on mange.



Présentation de l'appel à projets du Programme National pour l'Alimentation

Dans le programme PNA,
le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
demande à des professionnels
de faire des propositions et présenter un projet.

On dit que c'est un appel à projets.

**Puis le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
fait un choix entre tous les projets proposés.**

Chaque projet choisi
reçoit de l'argent pour qu'il soit réalisé.

Chaque année,
il y a un appel à projets pour améliorer l'alimentation.

L'appel à projet existe depuis 7 ans.

Presque 200 projets ont été choisis depuis 7 ans.

Les professionnels ont reçu au total environ 9 millions d'euros.

Les 2 parties de l'appel à projets pour améliorer l'alimentation

Cette année, il y a 2 parties dans l'appel à projet.

La partie 1 regroupe les nouveaux **Projets Alimentaires Territoriaux**.

Chaque projet reçoit 100 000 euros au maximum.

La partie 2 regroupe 4 sortes de projets pour :

- aider la restauration collective à mieux nourrir les personnes
- aider les projets alimentaires territoriaux (PAT) à mieux fonctionner
- aider les personnes qui ont peu d'argent à manger le mieux possible
- apprendre aux enfants à manger équilibré.

Le gouvernement donne beaucoup d'argent aux projets pour améliorer l'alimentation

Cette année, le gouvernement donne **14 millions d'euros** pour le Programme National pour l'Alimentation, PNA.



14 millions d'euros, c'est beaucoup d'argent.

C'est 7 fois plus d'argent que l'année d'avant :

La moitié de cet argent

vient d'une aide spéciale du gouvernement.

L'aide spéciale du gouvernement s'appelle

le Plan de relance « **France Relance** ».



Le gouvernement donne presque 8 millions d'euros

pour les projets alimentaires près de chez nous, les PAT.



L'argent vient :

- du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
- du ministère des Solidarités et de la Santé
- de l'Agence de la transition écologique (ADEME)

Les 14 millions d'euros sont partagés de la façon suivante entre tous les projets :

- **13 millions d'euros pour les projets de la partie 1**
- **1 million d'euros pour les projets de la partie 2**

21 projets ont gagné l'appel à projets pour améliorer l'alimentation

Beaucoup de propositions de projets ont été présentées

Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a choisi 21 projets.

Ces projets ont gagné l'appel à projets.

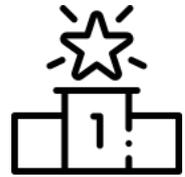
Chaque projet choisi reçoit au maximum 70 000 euros.

Les projets peuvent :

- Créer des outils comme un guide imprimé, ou un site internet par exemple,
- Faire des actions comme des ateliers de cuisine par exemple,
- S'adresser à des publics spécifiques comme des enfants ou des personnes âgées par exemple.

Les projets qui gagnent les appel à projet sont ceux qui :

- **Améliorent des idées** qui fonctionnent déjà bien. Plus de personnes pourront en profiter et mieux.
- **Proposent de nouvelles idées** pour améliorer l'alimentation des gens



Les 21 projets gagnants sont classés en 4 groupes :

- 5 projets pour **aider l'application de la loi ÉGAlim** dans la restauration collective.
- 5 projets pour **aider les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)** à mieux fonctionner
- 5 projets pour **aider les personnes qui ont des difficultés financières** à manger plus convenablement.
- 6 projets pour **apprendre aux enfants à manger équilibré.**

Voici les 4 groupes de projet :

1. Aider l'application de la loi ÉGAlim dans la restauration collective

Il y a 5 projets dans cette catégorie.

Dans ces projets, la restauration collective utilise plus d'aliments :

- de bonne qualité
- cultivés sans abîmer la nature

Dans ces projets, on utilise le mot bio

pour parler de cultures ou d'aliments sans produits chimiques.

On parle par exemple :

- D'agriculture bio
- D'aliments bio
- De cuisine bio

Projet numéro 1 :

Aider les cantines publiques à utiliser de bons produits

Qui réalise le projet ?

La fédération appelée FedeLIS réalise le projet.



Cette fédération regroupe les professionnels qui produisent des aliments de bonne qualité.

L'État récompense ces professionnels avec un signe spécial. Cela s'appelle un label de qualité.



Quel est le but du projet ?

La fédération FedeLIS veut aider les cantines publiques, comme les cantines des écoles.

Le but du projet est :

- De cuisiner avec plus de la moitié de produits de bonne qualité.
- D'éviter de jeter ou de perdre de la nourriture



Quelles sont les actions du projet ?

FedeLIS fabrique des outils pour les professionnels des cantines publiques.

Ces outils servent à :

- Informer les professionnels des cantines publiques sur les aliments de qualité
- Apprendre aux professionnels des cantines publiques à bien cuisiner ces aliments

Dans quelles régions se déroule le projet ?

Le projet se déroule dans toutes les régions de France

Vous pouvez envoyer un mail à l'organisateur de ce projet :

m.guyot@fedelis.fr

Cliquez [sur ce lien, si vous voulez en savoir plus sur ce projet](#)



Projet numéro 2 :

Plus d'informations sur la cuisine bio pour les villes et les départements

Qui réalise le projet ?

L'association appelée Un Plus Bio regroupe des villes et des départements qui veulent faire plus de cuisine bio dans leurs cantines.



L'association Un Plus Bio a fait une enquête pour connaître les cantines qui changent leur façon de cuisiner.



Grâce à cette enquête, l'association Un Plus Bio sait comment fonctionnent ces cantines.

Quel est le but du projet ?

Aider les villes et les départements qui veulent faire plus de cuisine bio dans les cantines.

Pour cela l'association Un Plus Bio donne :

- Beaucoup d'informations sur la cuisine bio
- Des exemples de cantines qui cuisinent bio

Quelles sont les actions du projet ?

L'association Un Plus Bio pose des questions aux personnels des cantines pour mieux connaître le fonctionnement des cantines.

L'association regroupe beaucoup d'informations différentes comme des chiffres et des exemples.



Un Plus Bio donne ces informations :

- Sur un site internet
- Dans des réunions



Dans quelles régions se déroule le projet ?

Le projet se déroule dans toutes les régions de France.

Vous pouvez envoyer un mail à l'organisateur de ce projet :

contact@unplusbio.org

Cliquez [sur ce lien, si vous voulez en savoir plus sur ce projet](#)



Projet numéro 3 :

Aider les cantines du département de l'Isère à faire plus de cuisine bio

Le département de l'Isère est situé dans le sud-est de la France

Qui réalise le projet ?

Plusieurs producteurs d'agriculture bio de l'Isère se regroupent, cela s'appelle une coopérative.

Cette coopérative s'appelle Mangez Bio Isère.

Mangez Bio Isère travaille avec les cantines.



Quel est le but du projet ?

Le but du projet est de faire plus de cuisine bio dans les 200 cantines du département de l'Isère.

Ces 200 cantines donnent des repas à 150 000 personnes.

Ce sont des jeunes et aussi des personnes âgées.

C'est beaucoup.



Quelles sont les actions du projet ?

La coopérative Manger Bio Isère explique comment faire de la cuisine bio dans les cantines.

Beaucoup de personnes différentes peuvent avoir ces informations, par exemple :

- les personnes qui mangent dans les cantines, comme les élèves
- les parents d'élèves
- les cuisiniers
- les maires des villes

Dans quelles régions se déroule le projet ?

Le projet se déroule dans le département de l'Isère.

C'est-à-dire dans la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Vous pouvez envoyer un mail à l'organisateur de ce projet :

lyderic.motte@mangerbioisere.com

Cliquez [sur ce lien, si vous voulez en savoir plus sur ce projet](#)



Projet numéro 4 :

Pour les personnes âgées :

de bons aliments cultivés près de chez elles

Qui réalise le projet ?

Le département du Lot-et-Garonne réalise le projet.

Ce département est dans le sud-ouest de la France,

dans la région Nouvelle-Aquitaine

Le numéro de Lot-et-Garonne est le 47.

Le département (47) s'occupe des cantines des écoles.

Beaucoup de fruits et de légumes sont cultivés dans ce département.

La plupart des aliments des cantines viennent du département.

Ce projet s'appelle : « **Du 47 dans nos assiettes** ».

C'est amusant car cela rime.

Les enfants des écoles peuvent manger

des fruits et des légumes cultivés près de chez eux.

Quel est le but du projet ?

Le département de Lot-et-Garonne veut faire la même chose pour les personnes âgées.

Ces personnes âgées

vivent dans 20 maisons de retraite du département.

On appelle ces maisons de retraites des ÉHPAD.

Le mot ÉHPAD veut dire :

Établissement d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes.



Quelles sont les actions du projet ?

Le projet commence dans 5 ÉHPAD
et dans un foyer pour des personnes en situation de handicap.

On regarde quels aliments sont cuisinés.

Puis, on apprend aux cuisiniers
comment mieux cuisiner les fruits et les légumes du département.

Vous pouvez envoyer un mail à l'organisateur de ce projet :

aurelie.lespes-tortul@lotetgaronne.fr

Cliquez [sur ce lien, si vous voulez en savoir plus sur ce projet](#)



Projet numéro 5 :

Faire connaître la loi ÉGAlim aux professeurs de lycée agricole

Qui réalise le projet ?

L'établissement d'enseignement agricole du département de la Meurthe-et-Moselle réalise le projet. Le département de la Meurthe-et-Moselle est dans la région Grand-Est.



Le lycée s'appelle Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole, EPLEFPA.

C'est un lycée agricole et aussi un Centre de Formation d'Apprentis, CFA.

Quel est le but du projet ?

Le projet veut aider les professeurs du lycée et du CFA agricole.

Les professeurs doivent apprendre aux élèves l'importance de la loi ÉGAlim.

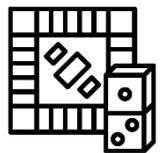
Quelles sont les actions du projet ?

Le lycée agricole a créé un jeu.

Le jeu s'appelle Enigm'Alim.

Le jeu est fait pour connaître la loi ÉGAlim.

Les professeurs apprennent à jouer à ce jeu avec les élèves.



Le lycée prépare aussi une nouvelle formation.

Cette formation apprend à cuisiner de meilleurs aliments dans les cantines.

Par exemple :

- choisir les aliments près des cantines
- choisir de des légumes de qualité dans les menus des cantines
- ne pas gaspiller la nourriture

Vous pouvez envoyer un mail à l'organisateur de ce projet :

angelique.albrecht@educagri.fr

2. Aider les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) à mieux fonctionner

Les PAT sont les Projets Alimentaires Territoriaux.

Cela veut dire des projets qui se font près de chez nous et qui concernent notre nourriture.



5 projets aident les PAT à être meilleurs, en faisant attention à plusieurs points :

- la nourriture doit nous aider à être en bonne santé
- la bonne nourriture ne doit pas nous coûter trop cher
- on ne doit pas gaspiller l'eau

Projet numéro 1 :

Faire des projets alimentaires à plusieurs, dans les villes et dans les départements

Qui réalise le projet ?

C'est la ville de Mouans-Sartoux qui réalise le projet.

La ville de Mouans-Sartoux se situe

dans le département des Alpes-Maritimes.

C'est dans le sud-est de la France, près de la mer Méditerranée.



Quel est le but du projet ?

Le but du projet est de montrer

à quoi servent les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) :

- dans une ville
- dans un département

Des professionnels étudient ce qui se passe dans les villes et les départements. Ensuite, ils écrivent le résultat de leur étude.



Quelles sont les actions du projet ?

Une enquête est menée dans 4 départements différents. A la fin de cette enquête, des outils de travail sont proposés aux villes et aux départements.

Dans quelles régions se déroule le projet ?

Le projet se déroule dans toutes les régions de France

Vous pouvez envoyer un mail à l'organisateur de ce projet : mead@mouans-sartoux.net

Cliquez [sur ce lien, si vous voulez en savoir plus sur ce projet](#)



Projet numéro 2 :

Savoir si un projet alimentaire est utile à tout le monde

Qui réalise le projet ?



C'est l'Institut Agro qui réalise le projet.

L'Institut Agro est une école d'agronomie qui se fait après le bac.

L'agronomie est l'étude de l'agriculture.

L'Institut Agro est à Montpellier. C'est une ville du sud de la France.

Quel est le but du projet ?

Le but est de savoir si un projet alimentaire est utile au plus grand nombre de personnes.

Par exemple, aux gens qui ont peu d'argent pour acheter à manger.



Quelles sont les actions du projet ?

Il existe une méthode si un projet alimentaire est utile.

Cette méthode a été inventée par des professionnels de l'Institut Agro.

Cette étude s'appelle Syalinnov.

Les actions du projet sont :

- D'utiliser Syalinnov dans des villes du département de la Lozère
- D'ajouter à Syalinnov des informations sur la santé en fonction de ce qu'on mange
- D'apprendre aux gens à utiliser l'outil Syalinnov
- De donner toutes les informations de Syalinnov sur un site internet

Dans quelles régions se déroule le projet ?

Le projet se déroule dans toutes les régions de France.

Le projet commence dans plusieurs villes :

- des villes du département de la Lozère,
dans le sud de la France,
- des villes du département de la Meurthe-et-Moselle,
dans l'est de la France

Vous pouvez envoyer un mail à l'organisateur de ce projet :

pierre.leray@supagro.fr

Cliquez [sur ce lien, si vous voulez en savoir plus sur ce projet](#)



Projet numéro 3 :

Aider les PAT sur la transformation des aliments

Qui réalise le projet ?

L'association RÉSOLIS réfléchit aux façons de manger en protégeant la nature.

RÉSOLIS travaille sur ce projet avec une fédération nationale de coopératives.

Il s'agit de coopératives qui utilisent ensemble du matériel agricole.

Ces coopératives s'appellent des Coopératives d'Utilisation du Matériel Agricole, CUMA. Leur Fédération Nationales s'appelle la FNCUMA.

Quel est le but du projet ?

RÉSOLIS aide les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), à réfléchir à la transformation des aliments.

La transformation des aliments, c'est par exemple faire :

- Du fromage à partir du lait
- Du pain à partir de la farine

La transformation des aliments doit aider les gens à manger des aliments :

- Cultivés près de chez eux
- De meilleure qualité
- Qui protègent la nature



Quelles sont les actions du projet ?

L'association RÉSOLIS trouve des exemples de transformation des aliments qui fonctionnent bien.

L'association donne toutes les informations sur ces exemples. Elle aide les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) à trouver la meilleure façon de transformer les aliments.

Dans quelles régions se déroule le projet ?

Le projet se déroule dans toutes les régions de France

Vous pouvez envoyer un mail à l'organisateur de ce projet :

sophie.dupraz@resolis.org

Cliquez [sur ce lien, si vous voulez en savoir plus sur ce projet](#)



Projet numéro 4 :

Étudier toutes les étapes d'un PAT

Qui réalise le projet ?

L'association appelée Les Greniers d'Abondance étudie comment :

Les Greniers
d'Abondance

- Bien fabriquer de la nourriture pour tout le monde
- Bien distribuer de la nourriture à tout le monde.

C'est ce qu'on appelle : la résilience du système alimentaire.

L'association Les Greniers d'Abondance travaille avec d'autres associations et avec des organisations publiques comme des villes.

Quel est le but du projet ?

L'association Les Greniers d'Abondance aide les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) à étudier toutes les étapes de leur projet.

Quelles sont les actions du projet ?

Les PAT peuvent utiliser un outil sur internet qui dit si chaque étape du projet est correcte ou pas.

L'outil s'appelle CRATer.

Cela veut dire Calcul de Résilience Alimentaire des Territoires.

Dans quelles régions se déroule le projet ?

Le projet se déroule dans toutes les régions de France

Vous pouvez envoyer un mail à l'organisateur de ce projet :

contact@resiliencealimentaire.org

Cliquez [sur ce lien, si vous voulez en savoir plus sur ce projet](#)



Projet numéro 5 :

L'eau des PAT

Qui réalise le projet ?

L'association appelée SRPM réalise le projet.

SRPM veut dire Station de Recherche Pluridisciplinaire des Metz.

Elle est située dans le département de l'Yonne, dans l'est de la France.

Quel est le but du projet ?

Le but du projet est de faire attention à la quantité d'eau utilisée dans les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT).



Quelles sont les actions du projet ?

Le projet permet de :

- Comprendre comment on utilise l'eau dans les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)
- Imaginer comment faire pour utiliser moins d'eau
- Avoir plus de projets qui utilisent peu d'eau

Dans quelle région se déroule le projet ?

Le projet se déroule dans la région Bourgogne-Franche-Comté.

Vous pouvez envoyer un mail à l'organisateur de ce projet :

srplesmetz@gmail.com

Cliquez [sur ce lien, si vous voulez en savoir plus sur ce projet](#)



3. Aider les personnes qui ont peu d'argent à manger le mieux possible

Les personnes qui ont peu d'argent
ont du mal à acheter de la bonne nourriture.

Il faut les aider à :

- Choisir de bons aliments
- Bien faire la cuisine
- Moins jeter la nourriture

5 projets aident les personnes à manger le mieux possible.

Projet numéro 1 :

Moins de plastique dans les emballages de nourriture donnée aux écoles

Qui réalise le projet ?

La Caisse des écoles du 20^{ème} arrondissement de Paris et la Caisse des écoles du 14^{ème} arrondissement de Paris réalisent ce projet.



La Caisse des écoles s'occupe des cantines dans les écoles.

- La Caisse des écoles du 20^{ème} arrondissement s'occupe de 13 500 repas chaque jour.
- La Caisse des écoles du 14^{ème} arrondissement s'occupe de 7 500 repas chaque jour.

Quel est le but du projet ?

Des associations donnent de la nourriture aux écoles.

Le but du projet est de :

- Continuer à recevoir la nourriture gratuite
- Et avoir moins de plastique dans les emballages.

Quelles sont les actions du projet ?

La Caisse des écoles du 20^{ème} arrondissement et la Caisse des écoles du 14^{ème} arrondissement écrivent un document.

Dans ce document on trouve :

- Comment faire pour avoir moins de plastique dans les emballages
- Combien coûtent des emballages sans plastique

Dans quelles régions se déroule le projet ?

Ce projet se déroule dans la région Ile-de-France

Vous pouvez envoyer un mail à l'organisateur de ce projet :

marie.dominique.tatard@caissedesecoles20.com

Cliquez [sur ce lien, si vous voulez en savoir plus sur ce projet](#)



Projet numéro 2 :

Plus de nourriture récoltée près de chez nous pour les familles qui ont peu d'argent

Qui réalise le projet ?

Le Mouvement Inter-Régional des Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, appelé MIRAMAP réalise ce projet.



MIRAMAP regroupe plusieurs AMAP.

Une AMAP est une Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne.

Les AMAP vendent la nourriture récoltée par les paysans près de chez nous.

Dans les AMAP :

- On achète des aliments directement aux paysans
- On donne un peu de son temps pour le fonctionnement de son AMAP

Quel est le but du projet ?

Le but du projet est de permettre aux familles qui ont peu d'argent d'aller dans les AMAP.

Quelles sont les actions du projet ?

MIRAMAP étudie les AMAP qui accueillent déjà des familles qui ont peu d'argent.

Avec ces informations, MIRAMAP :

- Écrit des documents pour aider les autres AMAP
- Apprend aux autres AMAP comment faire

Dans quelles régions se déroule le projet ?

Le projet se déroule dans toutes les régions de France

Vous pouvez envoyer un mail à l'organisateur de ce projet :

contact@miramap.org

Cliquez [sur ce lien, si vous voulez en savoir plus sur ce projet](#)



Projet numéro 3 :

Plus de petites épiceries libres

Qui réalise le projet ?

L'association appelée L'Arrosoir aide la création d'épiceries libres.



Une épicerie libre est une épicerie où il n'y a :

- Pas de chef
- Pas d'employé
- Pas de réunion
- Pas de bénéfice

Toutes les personnes qui travaillent dans l'épicerie ont le même niveau.

Quel est le but du projet ?

Le but du projet est d'avoir plus d'épiceries libres.

Quelles sont les actions du projet ?

L'association l'Arrosoir :

- Donne des informations sur le fonctionnement des épiceries libres
- Aide à créer 5 à 10 nouvelles épiceries libres
- Aide à avoir des épiceries libres dans les campagnes et dans des quartiers pauvres des villes

Dans quelles régions se déroule le projet ?

Le projet se déroule dans toutes les régions de France

Vous pouvez envoyer un mail à l'organisateur de ce projet :

contact@cooplib.fr

Projet numéro 4 :

De bons repas pour les familles qui n'ont pas d'argent

Qui réalise le projet ?

La société appelée SAS GOÛT ET SENS est propriétaire de l'entreprise appelée La Table de Cana. La Table de Cana prépare des repas à emporter. On appelle cela un traiteur.



La Table de Cana est aussi une entreprise d'insertion. Cela veut dire qu'elle apprend un métier à des personnes qui ne trouvent pas de travail.

Quel est le but du projet ?

Le but du projet est de donner des repas de qualité à des personnes qui n'ont pas d'argent.



Ces repas sont préparés par des personnes qui ont du mal à trouver un travail.

Ensuite, d'autres restaurants et d'autres traiteurs pourront faire la même chose.

Quelles sont les actions du projet ?

La Table de Cana :

- Prépare des paniers repas avec de bons aliments
- Prépare des paniers repas sans gaspiller de nourriture
- Donne ces paniers repas à des familles qui n'ont pas d'argent
- Fait travailler des personnes qui en ont besoin

Dans quelles régions se déroule le projet ?

Le projet se déroule dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Vous pouvez envoyer un mail à l'organisateur de ce projet :

julia.berkowicz@latabledecana.com

Cliquez [sur ce lien, si vous voulez en savoir plus sur ce projet](#)



Projet numéro 5 :

Zéro nourriture jetée

Qui réalise le projet ?

La Banque Alimentaire de Guadeloupe récupère et distribue de la nourriture aux personnes qui en ont besoin.



Banque Alimentaire de la Guadeloupe

Quel est le but du projet ?

La Banque Alimentaire de Guadeloupe lutte contre le gaspillage alimentaire.

Quelles sont les actions du projet ?

La Banque Alimentaire de Guadeloupe :

1. Récupère les pains et les viennoiseries comme les croissants et les pains au chocolat
2. Refait de la farine avec ces aliments
3. Redistribue la farine
4. Cuisine des aliments qui allaient être jetés alors qu'ils ont encore bons
5. Donne les plats aux personnes qui ont besoin d'aide.

Dans quelles régions se déroule le projet ?

Le projet se déroule dans la région de la Guadeloupe

Pour envoyer un mail à l'organisateur de ce projet :

balim.gpe@wanadoo.fr

Cliquez [sur ce lien, si vous voulez en savoir plus sur ce projet](#)



4. Apprendre aux enfants à manger de bons aliments

6 projets gagnants font partie de cette catégorie :

Ces projets concernent les familles et leurs enfants qui ont :

- Des difficultés d'apprentissage à l'école
- Des troubles de comportement,

Projet numéro 1 :

Apprendre à mieux manger à l'école

Qui réalise le projet ?

C'est l'association « l'école comestible » qui réalise ce projet.



Quel est le but du projet ?

L'école comestible apprend aux enfants à manger une nourriture :

- Simple
- Qui a bon goût
- Cultivée près de chez eux
- Bonne pour leur santé

Quelles sont les actions du projet ?

L'école comestible fait 6 ateliers dans l'année pour les classes d'élèves.

Les élèves apprennent à :

- Cultiver des aliments
- Sentir et toucher les plantes
- Cuisiner

L'école comestible va avoir un site internet.

Le site internet va donner toutes ces informations

Dans quelles régions se déroule le projet ?

Le projet se déroule pour le moment dans le région Ile-de-France.

Ensuite il pourra se dérouler dans toute la France

Vous pouvez envoyer un mail à l'organisateur de ce projet :

margaux@ecolecomestible.org

Cliquez [sur ce lien, si vous voulez en savoir plus sur ce projet](#)



Projet numéro 2 :

Faire un « Livret du petit goûteur » dans toute la France

Qui réalise le projet ?

L'association Pic 'Assiette réalise ce projet.

L'association appelée Pic'Assiette est située dans le département de la Lozère, dans le sud de la France.



Quel est le but du projet ?

L'association veut apprendre aux enfants et à leur familles à mieux manger.

Elle veut faire ce projet partout en France.

Quelles sont les actions du projet ?

L'association Pic'Assiette a fait un document pour que les adultes apprennent aux enfants à manger mieux.

Le document s'appelle le « Livret du petit goûteur ».

L'association va faire ce document :

- Dans des villes du département de la Lozère
- Puis dans d'autres départements de France
- Puis dans tous les départements de France

Dans quelles régions se déroule le projet ?

Le projet se déroule pour le moment dans le département de la Lozère

Vous pouvez envoyer un mail à l'organisateur de ce projet :

contact@picassiette.org

Cliquez [sur ce lien, si vous voulez en savoir plus sur ce projet](#)



Projet numéro 3 :

Faire découvrir de nouvelles sensations autour de la nourriture à des enfants autistes

Qui réalise le projet ?

L'association appelée l'Institut du Goût apprend aux enfants à ressentir des sensations autour de la nourriture.

Par exemple :

- Le goût de la nourriture,
- L'odeur de la nourriture



Quel est le but du projet ?

L'Institut du Goût veut développer les sensations de certains enfants.

Ces enfants ont entre 7 ans et 11 ans.

Ils ont du mal à parler et communiquer avec d'autres personnes.

On dit que ces enfants ont des Troubles du Spectre Autistique, des TSA.

On parle d'enfants autistes.

Souvent, les enfants autistes n'aiment pas manger beaucoup d'aliments différents.

L'Institut du Goût veut apprendre aux enfants autistes à manger plus d'aliments différents.

Quelles sont les actions du projet ?

Les actions du projet durent pendant 6 mois.

Ce sont des ateliers où :

- On goûte, on sent, on touche des aliments, on dit que ce sont des ateliers sensoriels
- On fait la cuisine, on dit que ce sont des ateliers culinaires



On apprend aussi aux enfants à cultiver des fruits et des légumes. C'est ce qu'on appelle un potager.

L'Institut du Goût va faire un document de tous les ateliers.

Ce document aidera à refaire les mêmes ateliers dans d'autres endroits qui accueillent des enfants autistes.

Dans quelles régions se déroule le projet ?

Le projet se déroule dans toutes les régions de France

Pour envoyer un mail à l'organisateur de ce projet :

npolitzer@idg.asso.fr

Cliquez [sur ce lien, si vous voulez en savoir plus sur ce projet](#)



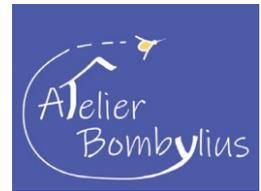
Projet numéro 4 :

Les élèves des collèges vont dans les champs

Qui réalise le projet ?

L'Atelier Bombylius réalise le projet.

L'Atelier Bombylius est une ferme située dans le département du Val-de-Marne, en région parisienne. C'est aussi un endroit pour découvrir des légumes et faire des ateliers d'agriculture.



Quel est le but du projet ?

L'Atelier Bombylius travaille avec le collège Pierre-Brossolette. Le collège est dans la ville de Villeneuve Saint-Georges, située dans le département du Val-de-Marne.

Le but du projet est de faire travailler des élèves de collège qui ont des difficultés à l'école. Ils vont réaliser des travaux autour de la nourriture.

Quelles sont les actions du projet ?

Les élèves sont dans des Sections d'Enseignement Général Adapté, les SEGPA.

Des ateliers se feront tous les mois dans la ferme Bombylius pour :

- Faire pousser des légumes
- Les préparer pour être cuisinés



Les ateliers pourront ensuite se faire avec d'autres collèges. Ces collèges sont situés pas très loin de la ferme Bombylius.

Dans quelles régions se déroule le projet ?

Le projet se déroule dans la région Ile-de-France

Vous pouvez envoyer un mail à l'organisateur de ce projet :

cecile@atelierbombylius.fr



Cliquez [sur ce lien, si vous voulez en savoir plus sur ce projet](#)

Projet numéro 5 :

Un défi pour les familles de la Martinique

Qui réalise le projet ?

Plusieurs villes de l'île de la Martinique se sont regroupées dans ce qu'on appelle une communauté d'agglomération. Une agglomération est un regroupement de plusieurs villes.

La Communauté d'Agglomération de l'Espace Sud Martinique, la CAESM, réalise le projet.

La CAESM organise des concours pour les familles. Cela s'appelle des Défi Familles.



Quel est le but du projet ?

La CAESM organise un Défi Familles pour manger des aliments cultivés sur l'île de la Martinique.

Cela s'appelle le Défi Familles « **Consommons local** ».

Quelles sont les actions du projet ?

La CAESM organise des ateliers et des concours entre les familles.

La CAESM veut que davantage de familles fassent les Défis.

La CAESM va faire :

- Des livres de recettes
- Une bande dessinée pour apprendre à ne pas gaspiller la nourriture
- Des vidéos pour montrer les ateliers

Dans quelles régions se déroule le projet ?

Le projet se déroule en Martinique

Vous pouvez envoyer un mail à l'organisateur de ce projet :

sabine.mikart@espacesud.fr

Cliquez [sur ce lien, si vous voulez en savoir plus sur ce projet](#)



Projet numéro 6 :

Utiliser des plantes anciennes et des plantes sauvages de la région de l'Aubrac

Qui réalise le projet ?

Le Parc Naturel Régional de l'Aubrac est un très grand parc, situé sur 3 départements :

- L'Aveyron
- Le Cantal
- La Lozère



Le Parc Naturel Régional de l'Aubrac travaille sur ce projet avec :

- Des lycées agricoles
- Des lycées hôteliers

Quel est le but du projet ?

Le but du projet est de redécouvrir des plantes qui poussent dans la région de l'Aubrac :

- Des plantes anciennes
- Des plantes sauvages

Quelles sont les actions du projet ?

Le projet est de faire :

- Connaître ces plantes
- Et des recettes de cuisine avec ces plantes

Ces plantes seront mieux protégées si on sait qu'elles peuvent être cuisinées.

Dans quelles régions se déroule le projet ?

Le projet se déroulent dans la région Occitanie, dans le sud de la France

Vous pouvez envoyer un mail à l'organisateur de ce projet :

direction@parc-naturel-aubrac.fr

Cliquez [sur ce lien, si vous voulez en savoir plus sur ce projet](#)



Ce dossier est réalisé
par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation



Si vous voulez nous contacter :

Appelez ou envoyez un mail :

- au service de presse de Julien Denormandie

 : 01 49 55 59 74

 : cab-presse.agriculture@agriculture.gouv.fr

- au Service de presse du ministère

 : 01 49 55 60 11

 : ministere.presse@agriculture.gouv.fr



© Logo européen Facile à lire : Inclusion Europe.

Plus d'informations sur le site www.inclusion-europe.eu/easy-to-read .

Mise en accessibilité FALC par [Com'access](#).

Le texte a été relu et validé à l'ESAT Lucie Nouet de Vélizy

Nous les remercions vivement Claudia Foucault et Shaima Loukili.