

Axe	Intitulé	Descriptif rapide	Porteur et partenaires
1	« 30 000 paniers solidaires »	Action pilote visant à proposer des paniers de légumes bio, issus des jardins d'insertion des Jardins de Cocagne, aux familles démunies, à un coût adapté aux revenus de ces familles. Sera élargi aux étudiants précaires en 2011, toujours au niveau expérimental.	Jardins de Cocagne
1	Plaisir à la cantine	Programme de formation destiné aux équipes de restauration collective des collèges. Objectif principal : Ré-enchanter la cantine en agissant sur l'offre alimentaire pour la rendre plus attractive tout en garantissant le respect de la réglementation sur la qualité nutritionnelle des repas servis.	CENA (club experts nutrition) MAAPRAT, DRIAAF ARSIF CNRS en partenariat avec la DRAAF, Conseils généraux, Chefs d'établissements (collèges) ARS
1	Enquête alimentation par portage à domicile et en maisons de retraite	Conférence de presse commune MAAPRAT- CLCV sur résultats enquête l'alimentation des personnes âgées	Association CLCV
1	Journée nationale de l'alimentation en milieu hospitalier	Opération médiatique autour d'une thème alimentation déclinée dans un très grand nombre d'hôpitaux. Cette année le thème retenu est celui des fruits et légumes à l'hôpital. Des animations seront proposées au niveau national pour être dupliquées à l'occasion de cette journée (corbeilles de fruits, ...)	UDIHR, AFDN
1	Favoriser l'organisation d'ateliers cuisine avec une cuisinette mobile à destination des personnes démunies	Élaboration d'un guide pratique pour faciliter l'élaboration d'ateliers cuisine	FFBA
1	Parution d'un guide d'application de la réglementation nutrition en restauration scolaire	Accompagnement des collectivités locales	DGAL, CCC, SNRC, DGS, GEMRCN, AMF, ADF, ARF
1	Recettes plaisir et cantine	20 recettes à base de céréales pour les cuisiniers de restauration collective	Passion céréales et détéiciennes du Club experts nutrition, D.Valadier, chef cuisinier et Marie-Laure Tombini, photographe culinaire
1	Campagne d'info sur les exigences nutritionnelles à la cantine	Comprendre les règles nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) s'approprier les outils du GEMRCN Aider les concepteurs de menus et les gestionnaires responsables des achats de denrées alimentaires.	Meuse Action Qualité
1	Spot audio de promotion de « Fruit pour la récré »	Spot de 30 s 2 voix enfants et 2 voix adultes	DRAAF Basse-Normandie
1	Gardin d'Marianne	Déclinaison sur le MIN de Lomme du concept de jardin de marianne à l'image de l'opération de Rungis	ANDES, MIN de Lomme
1	Guide de mise en place des ateliers cuisine	Guide à destination des associations adhérentes à la banque alimentaire, afin de démultiplier les personnes susceptibles de mettre en place des ateliers cuisine	Banque alimentaire 59
1	Colloque "Un fruit pour la récré"	colloque à destination des maires et des écoles sur l'opération avec présence de l'institut Pasteur et animation pour les scolaires sur le thème de la pomme	DRAAF et lycée agricole de Lomme

1	La cuisine solidaire	Création d'une cuisine solidaire sur Bordeaux de 167 m², financée par des fonds Etat (Feder + DRAAF) + cow parade et vente aux enchères de vin (soit 430 000 euros) Trois fonctions : -1/ organisation d'ateliers cuisine tous les après midi pour des groupes de 8 pers, 2/ réalisation de repas livrés à des associations de proximité soit environ 40 repas/jour (SDF, personnes agés à faibles revenus...), fabrication de déjeuners pour les salariés et bénévoles de la BABG	Banque alimentaire de Bordeaux Gironde avec 12 associations caritatives partenaires
1	« Les Jardins du Trefle Rouge » (réseau jardins de Cocagne)	Etude de faisabilité pour la création d'un nouveau jardin de Cocagne dans le Haut-Rhin et lancement de l'activité. Objectif : développer l'offre en légumes biologiques et approvisionner la cantine scolaire.	Les Jardins d'Icare, ville d'Ungersheim (Haut-Rhin), DIRECCTE, Chambre d'Agriculture, Conseil général, conseil régional, MSA
1	Guide méthodologique des ateliers cuisine	guide destiné à redonner le goût de cuisiner en utilisant des techniques simples et des menus attrayants, de faire découvrir de nouvelles idées pour s'alimenter et de favoriser les échanges et savoir-faire pour les personnes âgées.	Centre départemental de prévention pour réussir son vieillissement
1	Charte alimentaire niortaise	Charte de coordination sur le territoire niortais (79) de l'aide alimentaire au service des démunis, autour des thèmes suivants : - alimentation, facteur d'insertion - accès à l'aide alimentaire - accueil des usagers - approvisionnement des associations (notamment le développement des produits locaux) - transport, stockage et distribution	ville de Niort et centre communal d'action sociale - communauté d'agglomération de Niort - le conseil général des Deux-Sèvres - DDCSPP 79 Partenaires : - Restaurants du cœur 79 - l'Escale (association) - croix rouge française 79 - le secours populaire 79 - le secours catholique 79 - la banque alimentaire 79

1	Réunions de sensibilisation à la recommandation nutritionnelle du GEMRCN	4 réunions (une par département), destinées aux maires, secrétaires de mairie, gestionnaires et cuisiniers des restaurants scolaires, organisées par CNFPT et DRAAF : - Horaire : 16h30 - 19h00 - Lieux : lycées agricoles publics - Contenu : 1. <u>Des préconisations à la Loi</u> : Rappel des travaux du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) et des objectifs nutritionnels de la loi. Intervention assurée par des diététiciennes du Club Experts Nutrition Alimentation. 2. <u>Les actions du Programme National pour l'Alimentation concernant la restauration scolaire</u> : Les actions du programme national pour l'alimentation concernant la restauration scolaire. La déclinaison régionale de ce programme. Les nouvelles organisations des services de l'Etat. Intervention assurée par le SRAL participation des DDCSPP 3. <u>La formation des agents</u> : La professionnalisation des services de restauration scolaire dans le cadre de la Loi de 2007 et des nouveaux outils de formation. Le programme spécifique lié à la mise en place de cette politique publique. Interventions des services du CNFPT. 4 <u>Témoignages et expériences locales</u> : Les CODES 16 et 17 et le Syndicat Mixte Nutrition Alimentation accompagneront les partenaires pour présenter selon les départements des projets emblématiques avec retour sur les coûts et la mise en œuvre	CNFPT - CENA - DRAAF Partenaires : IREPS, Mission nutrition alimentation
1	Manger, un plaisir simple et naturel	actions multi-axiales ciblées sur le plaisir de manger simple et équilibré (préservation du modèle alimentaire français, réponse aux attentes des consommateurs vis-à-vis de la multitude de messages, restauration des repères traditionnels) vers les établissements scolaires, structures médico-sociales, d'aide alimentaire...	Hôpital de Dreux -Unité de prévention et d'éducation pour la santé,
1	Association Paniers de la mer 17	fabrication d'une soupe de poisson pour les associations caritatives d'aide alimentaire	Paniers de la mer
1	Amélioration de l'aide alimentaire en Martinique	création de partenariats avec les agriculteurs, coopératives et grandes enseignes pour récolter des fruits et légumes pour équilibrer l'alimentation des bénéficiaires supports de communications présentant des recettes simples et peu coûteuses et des ateliers pour mettre en pratique ces recettes et apprendre à conserver les aliments, créer un potager...	COALEX (Collectif d'associations de lutte contre les exclusions)
1	De la graine à l'assiette, kiffe ton repas	action destinée à permettre aux jeunes en difficulté de devenir autonomes dans la préparation de leurs repas,	Union régionale pour l'habitat des jeunes en Rhône-Alpes
1	Fruits et légumes pour tous en Languedoc-Roussillon	soutien à l'accessibilité et à la consommation des fruits et légumes dans le cadre de l'aide alimentaire.	IREPS Languedoc Roussillon
1	les écoles caramboles - EDUCNET	développement du programme les écoles caramboles à travers une application web	IREPS de Guadeloupe
1	Bourse aux dons	site internet de dons en ligne	le ministère de l'agriculture, les associations caritatives, ANIA et FCD

2	Accord collectif « pain »	Reconnaissance d'un accord collectif sur le « pain » portant à la fois sur la qualité des produits et leur consommation	Confédération générale de l'alimentation de détail, GAD, ANMF, Alliance 7
2	Caractérisation des procédés et de la mise en œuvre de l'analyse des dangers sanitaires chez les crémiers-fromagers d'Île-de-France	Projet technique et scientifique en vue de la réactualisation du guide de bonnes pratiques de la profession	Syndicat des crémiers-fromages d'Île de France en partenariat avec la DRIAAF et l'ANSES
2	Etude de caractérisation de la demande en produits de proximité pour la restauration collective	définir les attentes de la restauration collective francilienne et développer des actions convergentes avec les producteurs agricoles et les opérateurs de l'agro-alimentaire locaux.	DRIAAF Partenaires : CCIP (TECOMAH), et l'INRA, en lien avec les parcs naturels régionaux, les chambres d'agriculture et l'ARIA
2	Nouvelle offre « gourmande autrement » en distributeurs automatiques (DA)	Lancement par le ministre de cette nouvelle offre diversifiée proposant en DA fruits & légumes, produits laitiers et produits céréaliers dans les gares parisiennes et métro avant déploiement en province et extension vers d'autres espaces publics (hôpitaux, universités...)	NAVSA (Selecta)
2	Pôle accessibilité céréales	Création de ce pôle céréales pour améliorer l'accessibilité physique et psychologique aux produits céréaliers. Véritable « laboratoire d'idées » il regroupera pouvoir publics, professionnels de la filière et consommateurs. Il a vocation à faire émerger des actions pilotes avant d'en assurer la démultiplication au niveau national (ex : amélioration du pain en restauration collective, amélioration de l'accessibilité aux farines de type élevé...)	DGAL – DGPAAT – FAM – Passion céréales (tous les représentants de la filière), associations de consommateurs, élargi à la restauration collective et la GMS.
2	Intro de produits bio locaux en restauration collective d'entreprise	Appui à l'intro du bio local en restauration d'entreprises via des sociétés de restauration privée	DRAAF Rhône-Alpes, Conseil régional, CORABIO
2	Amélioration nutritionnelle des produits alimentaires chez les artisans et PME	Repérage de référents nutrition + Dispositif de formation des référents nutrition formés par l'institut Pasteur + amélioration pilotée par IRQUA (action Plan Régional Santé Environnement)	Groupe Qualité Nord Pas de Calais
2	Colloque "Restauration collective bio"	colloque à destination des acteurs de la restauration collective sur l'introduction de produits biologiques et de proximité	APROBIO et DRAAF partenaires : B.Fichaux sur les coûts et le cabinet Guillou sur les marchés publics
2	Accompagnement de 25 lycées pilotes agricoles et généraux vers une alimentaire diversifiée bio et durable.	Accompagnement des lycées à l'introductions de produits bio, locaux sous SIQO. Un programme d'accompagnement complet qui a démarré en 2009 qui comporte une phase de sensibilisation et choix des lycées, des diagnostics sur site, 4 ateliers professionnels, des actions de communication et d'animation impliquant les élèves. A la fin du projet, il est prévu une restitution de l'étude et l'élaboration d'une méthodologie/guide pour aider les autres lycées à rentrer dans la démarche	ARBIO et Conseil Régional, chambres d'agriculture, réseaux des CIVAM bio, FRCAA
2	plateforme web fournisseur-acteurs de la RHD	portail internet avec annuaire producteurs Haute-Normandie-Basse-Normandie (coordonnées, type production, volume, saisonnalité, distribution)+ actualités+menus normands+ressources (code marchés publics, formations ...	IRQA Normandie - Agores-DRAAF haut et bas normande--Chambre d'agriculture-Interbio-AHNORIA-Interviande-défis ruraux

2	TROPHELIA	édition annuelle des trophées étudiants de l'innovation alimentaire qui récompense les produits innovants, le MAAPRAT figure dans le jury	CCI du Vaucluse
2	Restauration collective responsable	Plateforme collaborative pour accompagner le changement en restauration collective (http://rcresponsable.org)	Agrocampus Begmeil Partenaires : fondation Hulot, CIVAM, maison de la bio, région Bretagne et Ile de France
2	Spot publicitaire "Bienvenue à la ferme" en Poitou-Charentes	Spot publicitaire destiné au grand public du réseau "Bienvenue à la ferme" en Poitou-Charentes intitulé "Vivez la campagne de plus près" et destiné à être diffusé dans le réseau des cinémas CGR de Poitou-Charentes, dans le réseau des cinémas d'art et d'essai et sur le site www.bienvenue-a-la-ferme.com au printemps et à l'automne 2011.	Association régionale Agriculture et Tourisme Poitou-Charentes - Bienvenue à la ferme
2	Education nutritionnelle et approvisionnement de proximité	politique d'exemplarité alimentaire dans les établissements de restauration de la ville de Poitiers (axe pédagogique fort, projet éducatif dans les écoles, achats locaux et de saison)	ville de Poitiers
2	accompagnement des lycées Self'O Centre pour réduire et valoriser les déchets de la restauration	dans le cadre de la charte qualité, objectif de conseil et d'accompagnement pour limiter les emballages et réduire les déchets (mutualisation ou plateforme de compostage)	Conseil régional du Centre (direction de l'action éducative)
2	Université d'été de nutrition 2011	13e édition de l'université d'été (250 scientifiques et étudiants) sur les thématiques apports énergétiques et perception cognitive chaîne alimentaire, environnement et santé nutrition, activité physique et santé	CRNH -Centre de recherche en nutrition humaine d'Auvergne
2	Charte de la restauration scolaire	signature conjointe du CG de Seine et Marne et des collèges pour offrir une restauration de qualité dans une démarche de développement durable et permettre au plus grand nombre l'accès à la demi-pension et au bien-manger	Consieur Général 77
2	Produits bio, guide pratique pour la transformation	Edition d'un guide destiné aux industriels de l'agro-alimentaire pour les aider à mettre en place la transformation de produits bio	ACTIA
2	Mise en relation de l'offre et de la demande dans l'optique d'un approvisionnement de proximité en restauration collective	site plateforme internet virtuelle pour faciliter la mise en relation entre les acheteurs de la restauration collective et les entreprises agroalimentaires régionales baptisée « offrealimentairemidipyrenees.com ». Cette plateforme d'information et d'échange est composée des modules suivants : - un annuaire de l'offre alimentaire régionale et des fournisseurs susceptibles d'approvisionner les établissements de restauration collective - un espace règles et méthode décrivant la démarche à mettre en oeuvre pour réussir un approvisionnement de proximité - une identification des outils et compétences de nature à soutenir le développement de l'approvisionnement de proximité - un espace dédié aux témoignages, aux expériences remarquables, aux échanges des producteurs et des responsables de restauration collective	IRQUALIM (Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire de Midi Pyrénées) EPLEFPA de La Roque Conseil Régional DRAAF

2	Bulletin de veille réglementaire sur la transformation fermière	Bulletin de veille technique et réglementaire sur les circuits courts et la transformation à la ferme, tenu par l'atelier agroalimentaire de Florac	Atelier agroalimentaire CFPPA Florac
2	Paniers fraîcheur SNCF	Distribution hebdomadaire de paniers de fruits et légumes par un producteur, dans certaines gares	SNCF-Chambre régionale d'agriculture
2	Forum régional sur les circuits courts	3 jours de forum : 1. restitution des travaux du programme de recherche COXINEL de l'INRA (Y. Chiffolleau), 2. agriculture durable et circuits courts FRCIVAM ; installation et circuits courts, ADEAR	FRCIVAM LR - INRA - ADEAR LR
2	Jardin pédagogique bio	Mise en place de parcelles pédagogiques en maraichage bio, approvisionnement de la restauration scolaire, valorisation des circuits courts	Lycée agricole Castelnaudary
2	C'est bon pour nous	concept d' éco-restauration scolaire destiné aux élèves de primaire (équilibre alimentaire / planète)	COMPASS GROUP - SCOLAREST
2	Equilibre & Co	Pour modifier durablement le comportement alimentaire des ados au self et à la cafétéria en les informant sur l'alimentation équilibrée à partir de 4 formules journalières + animations	COMPASS GROUP - SCOLAREST
2	Circuits courts et restauration collective	Séminaire	Mairie de Lorient
2	Développement des circuits courts à proximité des écoles	mise en place de distribution de paniers fermiers à proximité de 13 écoles maternelles ou élémentaires de Strasbourg	Communauté urbaine de Strasbourg
2	Pour une restauration saine dans le Vendômois	améliorer la qualité nutritionnelle et gustative des repas collectifs en milieu rural, réduire le gaspillage alimentaire, sensibiliser au goût, favoriser les circuits courts.	Groupe qualité Nord Pas de Calais
2	Calculateur d'empreinte écologique	action sur l'évolution des pratiques de la restauration collective, de ceux qui l'accompagnent et des convives. Elle vise à l'amélioration de la qualité environnementale notamment par l'achat de produits de proximité.	Agrocampus de BegMeil
2	Outil de formation « nutrition/dénutrition/alimentation » MobiQual	Outils de formation sur les pratiques nutritionnelles et alimentaires en EPADH (institution pour personnes âgées dépendantes) destiné à tous les personnels (direction, soignants, gestionnaire, restauration...)	SFGG (DGCS, CNSA,...)
2	2ème journée nationale de l'alimentation à l'hôpital ou en EHPAD	Mettre en avant l'alimentation comme un soin dans la prise en charge globale du patient. Proposer dans les établissements de santé un menu particulier mettant en avant les fruits et légumes.	UDHIR
3	Classes du goût	CE2, 8 séances	MAAPRAT MENJVA INAO associations d'éducation au goût
3	Nutri Info	Développement uniquement pour les artisans, d'un outil informatique (sur internet) d'étiquetage et de caractérisation de la composition des produits en pâtisserie (version beta : http://nutriinfo.patisserie-artisanale.com/) dans la perspective de l'obligation d'étiquetage nutritionnelle mais aussi d'une demande plus générale d'info du consommateur aussi bien sur la composition nutritionnelle que sur la présence d'allergène	Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries Centre technique des métiers de la pâtisserie en partenariat avec : AgroParisTech, INRA, INBP, Ecole Grégoire Ferrandi
3	Module blé-farine-pain	Module pédagogique à destination des enfants scolarisés en primaire (cycle 3) et en accueil de loisir – mots clefs : lien alimentation territoire, échanges parents enfants, partenariats avec les professionnels d'une filière cf 30E	Passion céréales, observatoire du pain, académies de paris, créteil, versailles
3	Module blé-farine-pain	Animation au SIA et remise prix classes ayant suivi le module pédagogique à destination des enfants scolarisés en primaire (cycle 3) et en accueil de loisir	DRIAAF en partenariat avec : Passion céréales, observatoire du pain, académies de paris, créteil, versailles
3	Séminaire sur l'éducation au goût des jeunes	Lancement du réseau national d'éducation au goût	Vitagora Institut du goût MAAPRAT

3	Le bonheur est dans les blés	Ouvrage collectif : recueil de réflexions sur l'imaginaire des céréales ; ce projet est un point d'étape du projet Agriculture contributive initié par Passion Céréales, France Betteraves et Proléa.	Passion Céréales Contributions : des universitaires de disciplines différentes sont les auteurs des différents chapitres
3	Savez-vous goûter les choux ? Recettes, secrets et vertus	Ouvrage en cours d'impression, destiné au grand public et aux acteurs pragmatique, ludique, graphique, chaque ouvrage de cette collection (il s'agit là du premier) invitera le lecteur à : se familiariser avec un légume ou un fruit, retrouver les gestes culinaires et l'envie de cuisiner, prendre conscience des vertus nutritionnelles des fruits et des légumes, se régaler à petits prix, satisfaire tous les appétits, être curieux, créatifs et généreux.	Dr D Mischlich, DGAL Caroline Rio, diététicienne nutritionniste Frédérique Lauwerier, pharmacienne, Diplôme universitaire en nutrition et cuisinière en partenariat avec DRIAAF DDJCS Préface Marc Haeblerlin, trois étoiles au Michelin + contributions dans l'ouvrage
3	A table pour grandir	Kit d'animation interactif destiné aux classes de CM1 et CM2 permettant de répondre aux objectifs du Plan santé des élèves du Ministère de l'Education Nationale, du PNNS et du Programme National pour l'alimentation.	CNIEL
3	Classes du goût	Classeur référentiel métier et support de cours CE2 pour 8 séances éducation au goût cf 8A	MAAPRAT MENJVA INAO associations d'éducation au goût
3	Module blé-farine-pain	Module pédagogique à destination des enfants scolarisés en primaire (cycle 3) et en accueil de loisir – mots clefs : lien alimentation territoire, échanges parents enfants, partenariats avec les professionnels d'une filière	Passion céréales, observatoire du pain, académies de paris, créteil, versailles DRIAAF
3	Site l'essentiel des viandes	Site d'info nutritionnelle sur la composition des viandes, destiné essentiellement aux professionnels de santé (une partie s'adresse aussi au grand public)	CIV, INRA/données, agence/ site
3	Epicurium	musée européen des fruits et légumes inauguré en juin 2010 - quasi « maison de l'alimentation »	PEIFL DGAL FAM SRAL CR CG Partenaires privés
3	Campagne d'info sur les règles nutritionnelles	Demi-journée d'information en établissements scolaires	Meuse action qualité DRAAF Lorraine,
3	Site web interactif sur l'alimentation régionale	Information sur les produits normands, sur l'équilibre alimentaire, recettes, activités à télécharger	DRAAF, IRQUA
3	Démultiplication des compétences en éducation sensorielle sur 5 territoires	échanges de pratiques dans 5 territoires de la région visant à sensibiliser à l'éducation au goût par les 5 sens. Public: associations, collectivités territoriales, etc...	Les sens du goût, conseil régional, conseil général du nord, etc...
3	Que faire de simple aujourd'hui avec des fruits frais	en collaboration avec le service nutrition de l'institut Pasteur, 90 recettes simples, illustrées de 400 photos et présentation des fruits avec conseils, données nutritionnelles et avantages pour la santé	Chronoprint
3	Que faire de simple aujourd'hui avec des légumes frais	en collaboration avec le service nutrition de l'institut Pasteur, 90 recettes simples, illustrées de 400 photos et présentation des légumes avec conseils, données nutritionnelles et avantages pour la santé	Chronoprint
3	Kesstumanges	2 semaines d'animation par les étudiants ENIL	ENILs de Franche-Comté
3	Classes du goût	Association d'éducation au goût	Associations : A Conte Goûte AG Réunir Sud Association Limousine du Goût CQFDgustation EveilOGOût Expérigoût Groupuscule d'Actions Gustatives Institut du Goût Les Alchimistes du Goût / Sens et Avenir Les Sens du Goût L'Univers du Goût en Alsace Pommes et Sens
3	Les ateliers cuisine par le menu	Guide d'ateliers cuisine pour les associations distribuant l'aide alimentaire	Banque alimentaire

3	2 émissions « flash conso » sur l'alimentation : les chartes de bonne pratique d'élevage "le kiwi de l'adour", "l'opération un fruit pour la récré"	Courtes émissions diffusées à trois reprises sur France 3 définies par les associations de consommateurs et la FRSEA dont l'objectif est d'informer le consommateur aquitain de manière rassurante sur la qualité des produits régionaux et le savoir faire des agriculteurs. Ces émissions vont être récupérées par la DRAAF sur son site. D'autres émissions prévues sur la fraise label rouge et les produits régionaux sous IGP	CTRC et FRSEA, associations de consommateurs, agriculteurs
3	Croq'récéré dans le potager	L'association Amuse Bouche a élaboré un jeu de société sur les fruits et légumes destiné aux enfants de classes primaires mais également aux bénéficiaires des associations caritatives et maisons de retraite.	Interprofession des fruits et légumes d'Alsace (IFLA), ligue contre le cancer, un chantier d'insertion (élaboration d'éléments du jeu en bois), SANEP (imprimeur régional), DRAAF
3	Tête et jambes	Jeu éducatif destiné aux collégiens, consistant à les sensibiliser de façon très ludique à l'équilibre alimentaire et à la saisonnalité des fruits et légumes. Se présente sous forme de panneau vertical sur lequel différents aliments (affichettes plastifiées détachables) pouvant constituer un repas sont disposés.	Mutualité Française d'Alsace, DRAAF
3	Création d'une école de cuisine multi-sites	L'objectif est de permettre l'appropriation/réappropriation par tous publics de savoir-faire culturels et d'information/formation autour de la cuisine. Ce projet a démarré avec des expériences menées à Mulhouse avec des parents et des enfants accueillis en classe Passerelle (dispositif d'accueil et de socialisation parents/enfants de 2 ans)	EPICES et Education nationale (comité éthique et scientifique composé d'enseignants, chercheurs, psychologues, juristes artistes, chefs étoilés)
3	stand itinérant de communication	communication sur 3 axes : manger de saison, équilibré et de qualité. Le stand est sur les marchés et manifestations autour de l'alimentation. Il y a un jeu et des paniers de F&L producteurs à gagner. Animé par une association et partenaires du craliml	IRQUA Normandie-Chambre d'agriculture - DRAAF-association cardere-
3	Je m'en food	film d'animation sur l'alimentation et les stéréotypes des consommateurs une nouvelle forme des échanges culturels où des sentiments (vrais ou imaginaires) sont donnés le cours libre, grâce à l'anonymat des marionnettes.	DGER/DGAL
3	Sur le pouce	film d'animation à partir de légumes	DGER/DGAL
3	Cerise et ses amis au rythme des saisons	album illustré à partir de 3 ans	BELENOS enjeux nutrition
3	Aux 4 coins du monde, manger, bouger tout en s'amusant	jeu de société à partir de 8 ans	BELENOS enjeux nutrition
3	Lucullus Sucullus	magazine de cuisine des enfants (dès 6 ans)	Style Company
3	Le pain, un allié pour votre santé	affiche magazine destiné à la clientèle plaquette distribuée à la clientèle en magasin et autres outils	INBP boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, traiteur
3	Cuisines en fête	carnet de recettes	
3	Actions en faveur d'une alimentation de qualité & de proximité et de saison, issue d'une agriculture paysanne et à faibles impacts environnementaux	mise en réseau de différents acteurs associatifs de ces champs vers les scolaires sur le jardinage gourmand, les produits paysans et le lien entre alimentation et environnement 2 sensibilisation et information à destination du plus grand nombre (secteurs sociaux et jeunes) salon convergence bio, guide manger bio et local en Touraine, 3 ateliers cuisine pour montrer comment accéder aux produits et préparer alimentation de qualité & de saison sans dépenser plus	SEPANT (sté d'étude, de protection et d'aménagement de la nature en Touraine)
3	guide pédagogique "atelier cuisine et alimentation durable"	guide méthodologique pour la réalisation d'atelier-cuisine par tranche d'âge, éléments d'information sur les espaces équipés susceptibles d'accueillir des ateliers.	ANIS étoile
3	les agriculteurs aux fourneaux	compilation de recettes d'agriculteurs pour les agriculteurs, disponibles sur le site alimentation.gouv.fr/recettes-jeunes-agriculteurs	Jeunes agriculteurs

3	Guide Quand le passé répond de l'avenir !	guide de découverte sur l'histoire, la corporation, le travail du pain	Maison du pain de Sélestat
3	Jeu interactif sur les fruits et légumes	Expérimentation auprès de 15 écoles (25 animations) du prototype du jeu de cartes éducatif sur les fruits et légumes 'Lithops Master'	DIFED
3	colloque les alimentations particulières-regards croisés entre sciences humaines et biomédicales sur les singularités alimentaires	grande manifestation scientifique sous la présidence de Claude Fischler abordant les thèmes suivants allergies et intolérances : des vérités surestimées le régime sélectif et justifications éthiques et politiques régimes restrictifs et normes de minceur valeurs alimentaires	CNRS/EHESS - OCHA
3	Bien manger en camp	fascicule pour les directeurs de séjour campés des éclaireurs unionistes de France, pour donner l'envie et les moyens de pratiquer une cuisine authentique à partir de produits de base plutôt que d'acheter des plats industriels. Apprentissages concrets et pédagogiques	Association des éclaireurs et éclaireuses unionistes de France
3	Mon panier repas	outil d'éducation alimentaire à destination des personnes en difficulté avec la lecture 15 fiches pour le public (fruits et légumes de saison, épices, recettes à partir d'images...) 1 classeur intervenant pour cerner les enjeux, bâtir un argumentaire autour de la consommation de FetL	IREPS 63 et Collectif REPAS
3	LE BANQUET	projet associatif Le Banquet pour la promotion du "bien manger" auprès des étudiants. Objectif : rassembler les étudiants autour de la gastronomie, en partenariat avec d'autres associations ou partenaires professionnels faire découvrir les richesses patrimoniales et organiser des visites établir des partenariats locaux pour une restauration à petit prix de qualité	association Le BANQUET
3	PAPOTAGES en cuisine	animations interactives téléchargeables (150000 enseignants abonnés) sur curiosphere.tv (partenariat avec France Télévision) modules sur l'origine des produits, les recettes, les qualités nutritionnelles et les expressions autour des fruits	Lucculus Succulus
3	Formation alimentation pour les formateurs au Brevet d'aptitude aux fonctions d'animateur et au Brevet d'aptitude aux fonctions de directeur en accueils collectifs de mineurs	mise en place d'un programme de formation autour d'un socle de connaissances communes sur les aspects multidimensionnels de l'alimentation	IREPS d'Auvergne
3	L@kollok.com	conception d'un épisode de la websérie sur l'alimentation	association Le temps presse
3	Epicurium	Valorisation du patrimoine végétal (collections de fruits et légumes) via des jardins potagers ouverts aux enfants sur le site d'Epicurium (Avignon) - Demande de 25 000 euros de subvention pour 2011	PEIFL
3	Manger autrement au collège	Education alimentaire (visite fermes, circuits courts...), appro en produits locaux via la chambre d'agriculture http://www.cg13.fr/education/collegiens/actions-educatives/alimentation/dispositif-manger-autrement-au-college.html	CG 13, avec le soutien de la DRAAF
3	Plaisir à la cantine	Programme de formation destiné aux équipes de restauration collective des collèges. Objectif principal : Ré-enchanter la cantine en agissant sur l'offre alimentaire pour la rendre plus attractive tout en garantissant le respect de la réglementation sur la qualité nutritionnelle des repas servis.	MAAPRAT, DRIAARF ARSIF CENA (club experts nutrition) CNRS en partenariat avec DRAAF Conseils généraux, Chefs d'établissements (collèges) ARS
3	lalys	structure d'éducation au goût (future Maison de l'alimentation en Bretagne)	Aux goûts du jour, CR CG Ville de Quimper Contrat plan État-Région
3	Cuisines en fête	manifestation annuelle	

4	Rallye « a la recherche des plats perdus »	Jeu de piste autour de la gastronomie, de la cuisine et du bio	Envol' moi
4	Consomm'acteurs en Ventoux	Education alimentaire via l'alimentation méditerranéenne auprès des colaires et de leurs parents (action sur 2 ans)	Ventoux DRAAF, MSA, communes
4	Graine de p'tit chef	Depuis 10 ans, les Toques d'Opale (cuisine inventive à base de produits de la région et promotion de la restauration locale) souhaitent sensibiliser les enfants de 8 à 12 ans au bon goût afin de les rendre ambassadeurs de l'art de vivre régional. Concours par binomes pour réaliser une recette à base d'un produit du terroir.	CCI de la Cote d'Opale (Club de qualité des restaurateurs du Calaisis)
4	Journées Européennes de l'Obésité	les Journées Européennes de l'Obésité ainsi que le Colloque ont leurs places au sein de l'action interministérielle engagée par le Plan Obésité, voulu et soutenu par le Président de la République	CNAO
4	Cuisineries gourmandes	réseau de valorisation des acteurs de la restauration traditionnelle qui souhaitent travailler avec des produits régionaux issus de circuits courts, et des producteurs de ces produits régionaux qui souhaitent travailler dans le respect des savoir-faire et de leur métier	Cuisineries gourmandes des provinces françaises
4	Livre des AOC et IGP de la région Rhône-Alpes	premier livre-guide des AOC, IGP et label rouge de la région Rhône-Alpes. Mise en valeur des agriculteurs et restaurateurs faisant appel à ces produits sous SOQO, et des territoires associés s'il y a lieu (diffusion par la presse, les lycées professionnels, ODG des produits, restaurants)	Agence AB Gaïa
4	Logo PNA sur site Internet legout.com	Site Internet LeGout.com dédié au goût et à l'alimentation faisant la promotion des produits de saison, des astuces de chefs, des vidéos...	Semaine du goût
4	Un gala pour une têtue	Lauréat de l'appel à projet DGAL/DGER – Action 1 Consolidation d'un inventaire du patrimoine alimentaire et culinaire - organisation d'un repas de gala autour des produits locaux et réalisation d'un film autour de ce projet.	LEGTA Rodilhan
4	Cultivons notre consommation de céréales	Lauréat de l'appel à projet DGAL/DGER – Action 1 Consolidation d'un inventaire du patrimoine alimentaire et culinaire – S'approprier les techniques traditionnelles de fabrication de pain bio, les transmettre aux élèves de la filière bio industrie de transformation, visite de terrain, et organisation de 4 journées thématiques au restauration scolaire, avec communication.	lycée H. de Balzac, à Castelnau-le-Lez
4	Du champ à l'assiette	Lauréat de l'appel à projet DGAL/DGER – Action 1 Consolidation d'un inventaire du patrimoine alimentaire et culinaire – Dynamique partenariale entre trois établissements (2 établissements agricoles et 1 hôtelier) avec ateliers croisés de pratiques agricoles, artistiques et culinaires. Mise en place d'un repas gastronomique et action de valorisation.	Legta Pierre Paul Riquet, à Castelnaudary
4	Jeunes toques – jeunes bêtes	Lauréat de l'appel à projet DGAL/DGER – Action 1 Consolidation d'un inventaire du patrimoine alimentaire et culinaire – dynamique partenariale entre un établissement agricole et un établissement hôtelier. Ateliers croisés de pratiques agricoles, artistiques et culinaires. Mise en place d'un repas gastronomique et action de valorisation.	Lycée Claude Simon, à Rivesaltes

4	Taste my foyer (cultivons notre consommation)	Lauréat de l'appel à projet DGAL/DGER – Action 2 Cultivons notre consommation – Mise en place d'un bar à soupe 2 fois/semaine, d'un bar à fruits 2 fois/semaine (jus de l'atelier de transformation de Florac) et projet de photo radio autour de la visite de lieux de transformation agro-alimentaires, dégustation de produits locaux en lien avec l'équipe de cuisiniers et le gestionnaire de l'établissement.	Legta de la Lozère, à La Canourgue
4	Consolidation d'un inventaire du patrimoine alimentaire et culinaire		LEAP de Marvejols
4	Châtaignes	Lauréat de l'appel à projet DGAL/DGER – Action 2 Cultivons notre consommation – Découverte de la châtaigne et de sa transformation en partenariat avec le CCAS d'Aigues-Morte et une épicerie solidaire	MFR Petite Camargue, à Gallargues le Montueux
4	Du champ à l'assiette	Lauréat de l'appel à projet DGAL/DGER – action 2 Cultivons notre consommation – Autour du potager bio, sensibilisation aux techniques agricoles respectueuses de l'environnement, rencontre avec des producteurs, le service de restauration de l'établissement, et réalisation d'une exposition pédagogique	LEAP Le Mas Blanc, à Bourg-Madame
4	Foyer arc en ciel	Lauréat de l'appel à projet DGAL/DGER – action 2 Cultivons notre consommation – mise en place d'un bar à fruit tous les 15 jours, avec approvisionnement en local.	MFR La Pinède, à Marguerites
4	Cultivons notre consommation	Lauréat de l'appel à projet DGAL/DGER – action 2 Cultivons notre consommation – Créer à partir de la production du potager bio de la MFR des circuits courts de consommation (élèves, parents, salariés de la MFR) par la conduite du potager et le développement des outils de communication.	MFR le grand Mas, à Uzès
4	Cultivons notre consommation	Lauréat de l'appel à projet DGAL/DGER – Action 2 Cultivons notre consommation – A partir de produits des Amaps locales, transformer les produits dans la cuisine pédagogique du lycée pour les mettre à disposition des usagers du lieu ressources (4 ateliers prévus). Réalisation d'articles de presse, de compte-rendus transmis aux élus et parents, retransmission à d'autres classes.	Lycée Bonne Terre, à Pézenas
4	Respectons le grain de blé	Lauréat de l'appel à projet DGAL/DGER – Action 2 Cultivons notre consommation – Travail sur les céréales, leur symbolique, la sensibilisation du « bien manger » au self et au gâchis de nourriture par le tri sélectif.	Institut St-Joseph, à Limoux
4	Cultivons notre consommation – bar à salade	Lauréat de l'appel à projet DGAL/DGER – Action 2 Cultivons notre consommation – Mise en place d'un bar à salade, événementiel tous les 15 jours avec des producteurs locaux, et communication autour.	lycée H. de Balzac, à Castelnau-le-Lez
4	Gastronomades	manifestation à Angoulême fin novembre prix PNA lauréat des gastronomades de l'initiative gastronomique 2011 (action la plus originale en faueur de la gastronomie)	Association « Gastronomades »
4	"Du grain à moudre"	action ayant trait à l'exploration du sens de l'acte alimentaire et l'éducation du public via des arts plastiques	EM Theatre
4	Cuisineries gourmandes de Tarn et Midi-Pyrénées	Programme de transmission à un large public des bases fondamentales de l'art culinaire, dans le cadre du Conservatoire des Traditions Culinaires artisanales Grand Sud	Cuisineries gourmandes Tarn et Midi-Pyrénées
1 et 3	Éducation au goût autour des fruits et légumes	Séances d'éducation au goût, saison, cuisine...	Alchimistes du goût
1 et 3	Guide pratique de l'accueil des écoles primaires chez les professionnels de la filière Pêche et Aquaculture	Initiatives issus des pôles accessibilité produits bruts Deuxième du genre après les professionnels des fruits et légumes.	DGAL, DGESCO et Professionnels des filières concernées

1 et 3	Rendez vous au jardin édition 2011 : thème 'le jardin nourricier'	Rendez-vous aux jardins est une manifestation nationale, organisée par le Ministère de la Culture et de la Communication en étroite collaboration avec le CPJF. Cette opération se déroule chaque année le premier week-end du mois de juin. Dans toutes les régions de France, les parcs et jardins, privés ou publics, ouvrent leurs portes pendant 3 jours. Le public peut ainsi rencontrer propriétaires et jardiniers, et assister aux animations proposées : ateliers, expositions, concerts... En 2011, les "Rendez-vous aux jardins" auront lieu les 3, 4 et 5 juin. Le thème de ces trois journées sera "Le jardin nourricier" et le vendredi sera, comme chaque année, consacré aux scolaires. http://www.rendezvousauxjardins.culture.fr/	Amis des parcs et jardins du Languedoc-Roussillon
1 et 3	Atelier « Alimentation et quotidien »	Atelier d'éducation nutritionnelle (enfants-parents) de 1H30 avec une partie pratique (Cours de cuisine en famille) et une partie théorique (Alimentation et quotidien, Equilibre nutritionnel,...)	Ensemble, contre l'Obésité en partenariat avec le « Comité de quartier »
1 et 3	Un horizon alimentaire pour chacun ; les ambassadeurs de l'environnement et du bien vivre alimentaire	faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité et diversifiée, notamment vers les publics fragiles. L'opération concourt à améliorer la qualité de l'offre alimentaire, l'autoproduction... - dispositif de formation des personnes ressources - outils pratiques (manuel des jardiniers sans moyens)	Anges gardiens
2 et 3	du nouveau dans mon assiete	sensibilisation aux produits bio locaux en restauration collective pour encourager les établissements scolaires à introduire des produits bio dans leur offre assistance technique pour les cuisiniers et intendants, et animations éducatives pour les convives en lien avec les programmes scolaires (chartes avec les établissements) 2 utilisation de l'"expo soutenue par la DRAAF en 2010 et quizz pour les élèves (offre alimentaire bio, saisonnalité, lien économique entre producteurs et consommateurs pour équilibre sociétal) 3 gouters tout fruit avec démonstration de transformation d'un produits par la cuisson, association de goûts, scientifiques...	Bio Centre
2 et 3	Les chefs à la découverte des produits locaux	Rendez-vous événementiel autour des produits alimentaires de la région au futuroscope : 4 chefs (issus de chaque département de la région) devront créer un repas emblématique de la gastronomie locale avec un panier de produits locaux transformés et non transformés.	Association ARIA
2 et 3	action pilote « Cuisiner local et bio et découvrir les métiers de l'agriculture pour les jeunes de PJJ »	Accueil éducatif de jeunes sous protection judiciaire dans des fermes en 2011, mise en synergie les acteurs concernés (DRAAF, PJJ, réseau d'accueil à la ferme, enseignement agricole) et diffusion des résultats à l'échelle régionale	FDCIVAM34 / réseau accueil à la ferme Racines34/ DTPJJ
2 et 3	Partenariat lycées agricoles/lycées hôteliers	Soutien de projets valorisant le patrimoine agricole et alimentaire, et favorisant le rapprochement avec l'enseignement hôtelier, dans le souci d'améliorer l'alimentation des apprenants.	SRFD / DAAC / Slow Food Languedoc-Roussillon
3 et 4	les enfants cuisinent	Une association pour sensibiliser les enfants au « manger bon, manger sain » qui réalise des animations : les chefs s'invitent à l'école, aujourd'hui je cuisine avec un chef (collèges et lycées) et les métiers de l'alimentation, pourquoi pas moi ? (avec les lycées hôteliers).	Les enfants cuisinent

3 et 4	Les leçons du goût 2011-2013	En lien avec la semaine du goût, rencontre entre les CM2 principalement et les professionnels autour de jeux, informations pédagogiques, concours de la meilleure recette en respectant l'équilibre nutritionnel (expression écrite)..	UPABL (Union professionnelle des artisans bouchers du Loiret)
3 et 4	concours de recettes "jeunes talents et produits de qualité"	mise à l'honneur de produits alsaciens de qualité à travers des recettes imaginées par de jeunes étudiants de lycées hôteliers et professionnels d'Alsace	Alsace qualité
3 et 4	expérimentation du concept Maison de l'alimentation au sein de la maison des saveurs	donner le choix à tout citoyen d'une alimentation saine, équilibrée et de qualité. Créer un réseau autour de la maison des saveurs qui regroupe déjà des acteurs de l'alimentation (documentation, conseil, conférences...)	Groupeement qualité Nord Pas de Calais
3 et 4	maison de l'alimentation	création d'une maison de l'alimentation dont l'un des objectifs est de faire le lien entre la politique de l'alimentation et la politique de développement rural de l'Union européenne.	Bergerie Nationale de Rambouillet