

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION

Présentation des projets lauréats
2014 - 2018

Les lauréats de l'appel à projets du PNA de 2014 à 2018

(mise à jour mai 2019)



Un appel à projets du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation pour soutenir des projets concrétisant la politique de l'alimentation

Depuis 2014, un appel à projets national est lancé chaque année à l'initiative du ministère de l'agriculture et de l'alimentation afin de développer des projets fédérateurs, démultipliables ou exemplaires s'inscrivant dans les objectifs du PNA :

- la justice sociale ;
- l'éducation alimentaire de la jeunesse ;
- la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- l'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine alimentaire

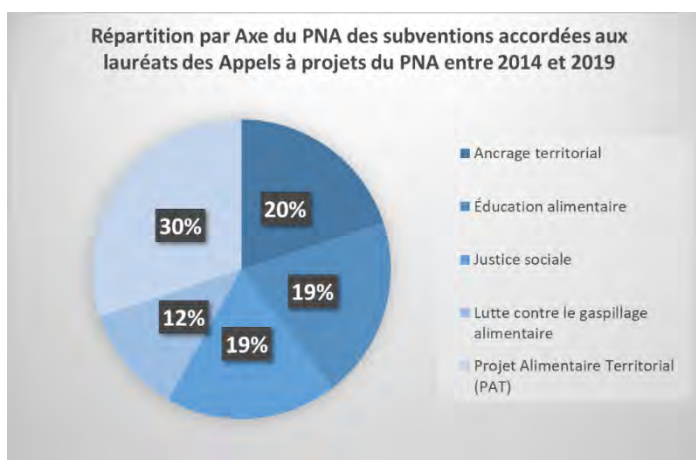
Une catégorie spécifique aux projets alimentaires territoriaux (PAT) a été créée à partir de l'édition 2016 pour soutenir et accompagner des PAT émergents.

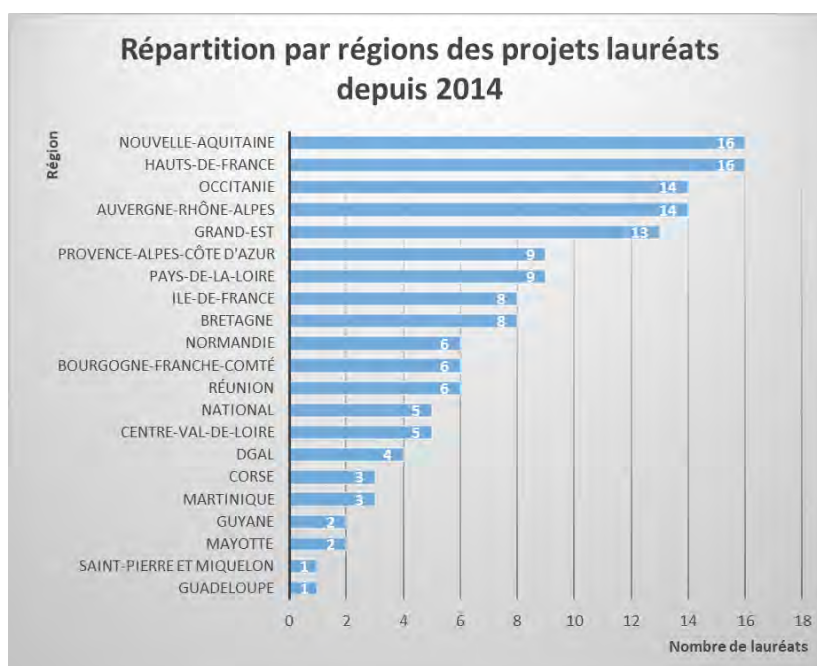
Les chiffres de l'Appel à projet depuis 2014

➤ NOMBRE DE PROJETS
LAURÉATS :
151

➤ DOTATION TOTALE :
6 784 333 €

➤ SUBVENTION MOYENNE
PAR PROJET :
45 000 €





Des partenaires engagés au côté du ministère de l'agriculture: L'ADEME et le ministère des Solidarités et de la Santé

Pour mieux prendre en compte la dimension interministérielle de la politique de l'alimentation, cet appel à projets, porté par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), est mené en partenariat avec l'agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME) depuis 2016, la Direction générale de la cohésion sociale (DGCS) du ministère des Solidarités et de la Santé (MSS) depuis 2017 et le commissariat général à l'égalité des territoires (CGET) en 2018.

2014 - 2015	2015 - 2016	2016 - 2017	2017-2018	2018-2019
MAA	MAA	MAA : 1,5 million d'€	MAA : 1 million d'€	MAA : 1 million d'€
		ADEME: 500 000 €	ADEME : 400 000 €	ADEME : 400 000 €
			MSS : 100 000 €	MSS : 200 000 €
				CGET : 50 000 €
Total: 729 K€	Total: 716 K€	Total: 2 millions d'€	Total: 1,5 millions d'€	Total: 1,65 millions d'€

Ces partenaires cofinancent en priorité les projets dont les objectifs répondent directement à la politique qu'ils mènent. L'ADEME s'emploie à soutenir les projets qui intègrent un volet environnemental important. Le ministère des Solidarités et de la Santé agit pour plus de justice sociale en soutenant des projets d'amélioration des actions relatives à l'aide alimentaire ou qui comportent une dimension solidaire importante. Enfin, le CGET se concentre sur des projets soutenant l'ancrage territoire et l'approvisionnement de qualité et de proximité.

Une réponse aux objectifs de la politique de l'alimentation

Fédérateurs, démultipliables ou exemplaires, les projets lauréats illustrent de façon concrète la philosophie et l'action du PNA dans les territoires. Portés par des acteurs privés ou publics, en métropole et en outre-mer, ils visent à améliorer les aspects économiques, sociaux, environnementaux et nutritionnels de l'alimentation.

Les projets s'inscrivent dans au moins un des quatre axes prioritaires de la politique publique de l'alimentation :

La justice sociale, par la solidarité et les liens sociaux comme vecteurs d'une meilleure alimentation pour garantir l'accès de tous à une alimentation de qualité, sûre et en quantité suffisante, ainsi que l'insertion et la réinsertion par les métiers de l'alimentation et de l'agriculture

Les populations sensibles sont ciblées par plusieurs projets lauréats, qu'il s'agisse d'habitants de quartiers prioritaires, de personnes en réinsertion ou de personnes en situation de précarité. L'enjeu est de développer des dispositifs pour améliorer l'offre alimentaire pour tous, en métropole et en outre-mer, tels que des cantines ou des boutiques solidaires.

L'éducation alimentaire, pour une alimentation durable dès le plus jeune âge par la transmission des savoirs et des connaissances sur l'équilibre alimentaire et l'alimentation durable, qui passe notamment par une valorisation des métiers de l'alimentation, des produits, des territoires

Cet appel à projets soutient des initiatives d'éducation alimentaire des jeunes, qui prennent la forme d'activités pédagogiques interdisciplinaires ou encore de jeux interactifs visant le changement de comportements pour favoriser une alimentation plus durable.

La lutte contre le gaspillage alimentaire, plus que jamais au cœur des attentes sociétales en s'appuyant sur la diffusion de bonnes pratiques, par la sensibilisation du grand public, le renforcement des dons de produits précédemment détruits ou jetés, et la mobilisation de tous les acteurs de la chaîne alimentaire

Sans cibler spécifiquement et uniquement cette thématique, de nombreux projets visent à réduire le gaspillage alimentaire, dans une approche pédagogique, de sensibilisation et de prévention pour favoriser la prise de conscience et l'essaimage de comportements vertueux.

L'alimentation au cœur des territoires, pour un rapprochement entre producteurs et consommateurs pour renforcer le lien entre l'agriculture et la société, notamment en favorisant un approvisionnement de proximité et de qualité

L'émergence de nouveaux projets alimentaires territoriaux, à différentes échelles territoriales, avec des gouvernances diverses est un enjeu fort de cet appel à projets depuis 2016. Pouvant être portés par des villes, des associations, des communautés de communes, des Pays ou des parcs naturels régionaux, ces projets ont l'ambition de mettre l'alimentation au cœur des stratégies territoriales en mobilisant les acteurs de l'alimentation des territoires, pour favoriser l'émergence de nouveaux modèles. L'approvisionnement de qualité et de proximité est également un élément central des initiatives soutenues.

Objectifs de valorisations de ces projets

Diffuser les bonnes pratiques le plus largement possible et accompagner les acteurs à s'appropriier ou répliquer des initiatives novatrices et performantes qui concrétisent la politique de l'alimentation.

Ce document de valorisation vise à mettre en avant les événements marquants, les actions menées, les outils développés dans les projets. Il arrive que certains projets ne soient pas menés à bien ou que les objectifs ne soient pas atteints. Il est important de tirer les enseignements des erreurs et difficultés rencontrées pour permettre à d'autres de les éviter.

Les retours d'expérience sont d'ailleurs une obligation contractuelle pour les projets lauréats subventionnés dans le cadre de l'appel à projet national. L'objectif est de pouvoir capitaliser les expériences et d'améliorer l'accompagnement aux porteurs de projets. Il permet aussi aux futurs porteurs de projets de prendre note des projets existants dans leur région et dans le domaine qui les intéresse particulièrement. Ils pourront ainsi concevoir des projets plus performants et dont la réussite et la pérennité sera plus probable. Aussi, et à l'image du financement de ces projets alimentaires exemplaires, le grand public doit être informé des objectifs et des actions concrètes de la politique de l'alimentation.

Ce document présente les 120 projets lauréats lors des quatre premières éditions de l'appel à projets.

Des premières informations relatives aux 31 projets lauréats de la dernière édition (2018-2019), qui débutent tout juste sont disponibles et seront complétées par de nouvelles fiches au cours de l'année 2020 : (<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/95038?token=846626fa13d09962c3947c6e621524eb>).

INDEX

Légende :

	2014-2015
	2015-2016
	2016-2017
	2017-2018

Année	Porteur du projet	Territoire du projet	Page	Justice sociale	Éducation alimentaire de la Jeunesse	Lutte contre le gaspillage	Ancrage territorial	PAT
2014-2015	EPLEFPA Cibeins - CRIPT Rhône Alpes	Auvergne-Rhône-Alpes	9					
2014-2015	Revivre	Auvergne-Rhône-Alpes	10					
2014-2015	Pôle métropolitain	Auvergne-Rhône-Alpes	11					
2015-2016	Comité Rhône Alpes Gourmand	Auvergne-Rhône-Alpes	12					
2015-2016	ENS Lyon	Auvergne-Rhône-Alpes	13					
2016-2017	Chambre d'agriculture d'Ardèche	Auvergne-Rhône-Alpes	49					
2016-2017	Association de Formation collective à la gestion de	Auvergne-Rhône-Alpes	50					
2016-2017	PETR Grand Clermont	Auvergne-Rhône-Alpes	51					
2016-2017	Chambre d'agriculture de la Drôme	Auvergne-Rhône-Alpes	52					
2017-2018	EPLEFPA Lyon Saint Genis Laval	Auvergne-Rhône-Alpes	53					
2017-2018	Communauté d'agglomération Vichy Communauté	Auvergne-Rhône-Alpes	54					
2014-2015	Université de Bourgogne	Bourgogne-Franche-Comté	14					
2015-2016	CPIE Haut Jura	Bourgogne-Franche-Comté	15					
2015-2016	CPIE Bresse du Jura	Bourgogne-Franche-Comté	16					
2016-2017	Grand Besançon (EPCI)	Bourgogne-Franche-Comté	55					
2016-2017	Conseil Départemental de la Nièvre 58	Bourgogne-Franche-Comté	56					
2017-2018	Pays de Montbéliard Agglomération / EPCI	Bourgogne-Franche-Comté	55					
2015-2016	Ville de Rennes	Bretagne	17					
2016-2017	Conseil Départemental du Finistère	Bretagne	58					
2016-2017	Horizons Solidaires	Bretagne	59					
2016-2017	Lorient Agglomération	Bretagne	60					
2016-2017	CENA Club Experts Nutrition et Alimentation (asso)	Bretagne	61					
2017-2018	CPIE de Belle-Ile-en-Mer	Bretagne	62					
2014-2015	Association IMPACT	Centre-Val-de-Loire	18					
2014-2015	Agglo Tours	Centre-Val-de-Loire	19					
2015-2016	Ligue de l'enseignement	Centre-Val-de-Loire	20					
2017-2018	Ville de Château-Renault	Centre-Val-de-Loire	63					
2015-2016	Chambre d'agriculture 2A	Corse	21					
2017-2018	PETR du Pays de l'Ornano-Sartenais-Valinco-Taravo	Corse	64					
2014-2015	Eco-Conseil	Grand-Est	22					
2015-2016	Parc naturel régional de la Forêt d'Orient	Grand-Est	23					
2015-2016	Office central de la coopération à l'école du Haut Rhin	Grand-Est	24					
2015-2016	L'école des jardiniers	Grand-Est	25					
2016-2017	CD54	Grand-Est	69					
2016-2017	Ville de Strasbourg	Grand-Est	70					
2017-2018	IUFN	Grand-Est	71					
2017-2018	Mulhouse Alsace Agglomération (M2A)	Grand-Est	72					
2017-2018	Pays d'Epinal, Coeur des Vosges	Grand-Est	73					
2017-2018	La Ferme de Borny	Grand-Est	74					
2017-2018	Institut du goût	Guadeloupe	75					
2017-2018	Guyane Promo Santé	Guyane	76					
2014-2015	Les Anges Gardins	Hauts-de-France	26					
2014-2015	Association En savoir plus	Hauts-de-France	27					
2015-2016	Echanges pour une terre solidaire (ETS)	Hauts-de-France	28					
2015-2016	Compagnie La Prima Porta	Hauts-de-France	29					
2015-2016	Parc naturel régional de l'Avesnois	Hauts-de-France	30					
2016-2017	PNR Avesnois	Hauts-de-France	77					
2016-2017	Les Anges Gardins	Hauts-de-France	78					
2016-2017	La Condition Publique de Roubaix	Hauts-de-France	79					
2016-2017	CABBALR	Hauts-de-France	80					
2016-2017	Communauté d'agglomération du Douaisis - Douaisis	Hauts-de-France	81					
2016-2017	Centre Communal d'Action Sociale de Carvin	Hauts-de-France	82					
2017-2018	Bio en Hauts de France	Hauts-de-France	83					
2017-2018	Les Anges Gardins	Hauts-de-France	84					

2014-2015	Direction de l'Administration Pénitentiaire de Poissy	Ile-de-France	31					
2016-2017	Banque alimentaire Paris IDF	Ile-de-France	85					
2016-2017	Solaal (association)	Ile-de-France	86					
2016-2017	Fondation AgroParisTech	Ile-de-France	87					
2016-2017	Terre et Cité (association)	Ile-de-France	88					
2017-2018	Centre communal d'action sociale d'Aubervilliers	Ile-de-France	89					
2017-2018	ADEPRINA / AgroParisTech	Ile-de-France	90					
2014-2015	CAP Nord (Communauté d'agglomération)	Martinique	33					
2016-2017	Centre de Culture Populaire Ypiranga de Pastinha	Martinique	91					
2016-2017	Mairie de Dembéni	Mayotte	92					
2017-2018	Handicap Travail Solidarité (HTS)	National	65					
2017-2018	FNPNR	National	66					
2017-2018	Fédération des associations générales étudiantes -	National	67					
2017-2018	Let's Food	National	68					
2014-2015	IRQUA Normandie (Institut général de la qualité	Normandie	34					
2015-2016	Saint-Lô Agglo	Normandie	35					
2016-2017	Communauté de l'Agglomération Havraise (CODAH)	Normandie	93					
2016-2017	Communauté de communes de Sèves Taute	Normandie	94					
2017-2018	Métropole Rouen Normandie	Normandie	95					
2014-2015	CEPE	Nouvelle-Aquitaine	36					
2014-2015	Conseil Régional	Nouvelle-Aquitaine	37					
2015-2016	Conseil Départemental de Gironde	Nouvelle-Aquitaine	38					
2015-2016	CIBIAL	Nouvelle-Aquitaine	39					
2015-2016	Centre hospitalier de Saintonge	Nouvelle-Aquitaine	40					
2016-2017	Association Mont'Plateau	Nouvelle-Aquitaine	96					
2016-2017	Mairie de Bordeaux	Nouvelle-Aquitaine	97					
2016-2017	Lycée Marguerite de Valois	Nouvelle-Aquitaine	98					
2016-2017	Association du Pays du Grand Bergeracois	Nouvelle-Aquitaine	99					
2016-2017	Comité de Bassin d'Emploi du Seignanx	Nouvelle-Aquitaine	100					
2016-2017	Tulle agglo	Nouvelle-Aquitaine	101					
2017-2018	Parc naturel régional Périgord-Limousin	Nouvelle-Aquitaine	102					
2017-2018	Communauté d'agglomération du Grand Angoulême	Nouvelle-Aquitaine	103					
2014-2015	Conseil Général du Gard	Occitanie	41					
2014-2015	Toulouse AgriCampus	Occitanie	42					
2015-2016	Association Miamuse	Occitanie	43					
2016-2017	Terra Alter (association)	Occitanie	104					
2016-2017	Communauté d'Agglomération Tarbes Lourdes Pyrénées	Occitanie	105					
2016-2017	Montpellier Méditerranée Métropole	Occitanie	106					
2016-2017	PETR du Pays Midi Quercy	Occitanie	107					
2017-2018	Toulouse Métropole	Occitanie	108					
2017-2018	Association Chemin Faisant	Occitanie	109					
2017-2018	Epidaure, (Institut régional du cancer de Montpellier	Occitanie	110					
2017-2018	Le temps presse	Occitanie	111					
2017-2018	Mairie d'Albi	Occitanie	112					
2014-2015	LASCAUX (CNRS)	Pays-de-la-Loire	44					
2015-2016	EPLFPA de la Germinière	Pays-de-la-Loire	45					
2015-2016	Nantes Métropole	Pays-de-la-Loire	46					
2016-2017	GAL Sud Mayenne	Pays-de-la-Loire	113					
2016-2017	Parc Naturel Régional de Brière	Pays-de-la-Loire	114					
2017-2018	La légumerie 53	Pays-de-la-Loire	115					
2017-2018	Collectif Agricole de l'Ile d'Yeu	Pays-de-la-Loire	116					
2017-2018	ValOrise	Pays-de-la-Loire	117					
2014-2015	Complexe Régional d'Information Pédagogique et	Provence-Alpes-Côte d'Azur	47					
2014-2015	Direction Interrégionale des Services Pénitenciers	Provence-Alpes-Côte d'Azur	48					
2016-2017	Ville de Mouans Sartoux	Provence-Alpes-Côte d'Azur	118					
2016-2017	Centre social CCO Bernard Du Bois	Provence-Alpes-Côte d'Azur	119					
2016-2017	Epicurium (asso)	Provence-Alpes-Côte d'Azur	120					
2016-2017	Parc naturel régional du Luberon	Provence-Alpes-Côte d'Azur	121					
2016-2017	ADEAR05 (association)	Provence-Alpes-Côte d'Azur	122					
2017-2018	Communauté d'agglomération de la Provence Verte	Provence-Alpes-Côte d'Azur	123					
2015-2016	Conseil Régional de la Réunion	Réunion	32					
2016-2017	Passerelles.info (association)	Réunion	124					
2016-2017	Ville de la Possession	Réunion	125					
2016-2017	Association AREC	Réunion	126					
2017-2018	RD2A, Réunion Développement Accompagnement	Réunion	127					
2016-2017	France Nature Environnement St Pierre et Miquelon	Saint-Pierre et Miquelon	128					

LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2014-2015 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

EPLFPA CIBEINS - CRIPT RHONE ALPES



REGION

Auvergne-Rhône-Alpes



PARTENAIRES

**DRAC, REGION, ATELIER DE CINEMA D'ANIMATION
D'ANNECY (AAA), L'EQUIPEE, RA CINEMA,
RESEDA...**



DATE DE LANCEMENT : 01/09/2015

DUREE DU PROJET : 9 mois

COUT :

Coût global : 72000 €

Financement: - PNA : 40000 €

CIBLE:

JEUNES, GRAND PUBLIC

LIVRABLES ET OUTILS:

17 A 20 FILMS COURTS + FICHES D'EXPLOITATION
PEDAGOGIQUE DU FILM + LIVRETS
D'ACCOMPAGNEMENT

LES LYCEES AGRICOLES SE METTENT A TABLE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Le projet vise à traiter tous les sujets du PNA (programme national pour l'Alimentation) avec un angle permettant de réenchanter l'alimentation, de rappeler les dimensions de convivialité, de lien social, d'ancrage au terroir et au territoire, de lier alimentation et plaisir, d'apporter une vision parfois humoristique, au plus près des jeunes.

OBJECTIFS

- Faire réaliser des films courts par les élèves de lycées agricoles autour de la thématique du repas.

Ce projet contribue à diffuser des messages simples et positifs autour de l'alimentation, en rappelant la dimension de convivialité et de lien social qui lui est attachée. Il permet également de mettre en avant l'ancrage territorial associé, et d'apporter une vision humoristique en phase avec un public jeune.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- [Les supports vidéo](#) réalisés ont permis d'illustrer, grâce à des formats courts et attractifs, les quatre axes prioritaires du PNA.
- Le projet est terminé depuis 2016. Une sélection des meilleurs films a été réalisée.

POUR EN SAVOIR PLUS

epl.cibeins@educagri.fr

CONTACTS

Marie Tripier Di Piazza, chargée d'ingénierie culturelle

06 82 09 87 61

marie.tripier@educagri.fr





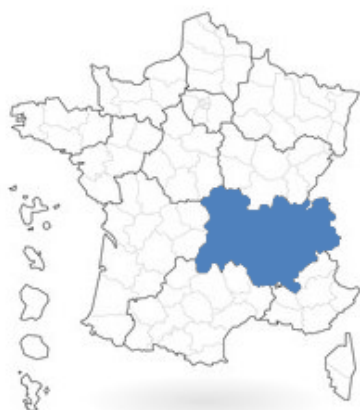
PORTEUR DU PROJET

REVIVRE



REGION

Auvergne-Rhône-Alpes



PARTENAIRES

**ASSOCIATIONS AFFILIEES, ENTREPRISES IAA,
REGION, PRODUCTEURS...**



DATE DE LANCEMENT : 01/04/2015

DUREE DU PROJET : 18 mois

COÛT :

Coût global : 68300 €

Financement : - PNA : 40000 €

CIBLE : DEMUNIS

LIVRABLES ET OUTILS : KIT D'ACCOMPAGNEMENT SOCIAL, ENQUETES TERRAIN, OUTIL « PRECARI-MAP »

TOURNEES REVIVRE DANS LE MONDE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Face au constat d'une grande inégalité territoriale de l'accès aux épiceries sociales, l'association « Revivre dans le monde » s'est donné pour objectif de bâtir un dispositif itinérant, efficient et applicable de distribution d'aide alimentaire et d'hygiène.

Ce projet doit répondre à une demande de nourriture saine et équilibrée pour des personnes démunies, isolées, vivant dans des communes éloignées des structures classiques d'aide alimentaire.

OBJECTIFS

- Evaluer la faisabilité du concept d'épiceries sociales itinérantes afin de distribuer des denrées de première nécessité en colis individuels dans les zones les moins accessibles aux dispositifs sociaux existants de l'ancienne région Auvergne.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Création de 4 unités de tri et de distribution concernant environ 2 000 bénéficiaires par semaine.
- Distribution directe de paniers à partir de l'entrepôt lyonnais par l'association « Revivre ».
- Développement de l'outil « Precari-map » pour cibler précisément, en Île-de-France et Auvergne-Rhône-Alpes, les lieux des actions de l'association.

Par ailleurs les actions ont été élargies :

- Auprès des CCAS (Centre Communal d'Action Sociale) et CIAS (Centre Intercommunal d'Action Sociale) qui, dans les régions reculées, reçoivent plus de demandes de personnes âgées.
- Auprès des foyers ADOMA, et CADA (Centres d'accueil de demandeurs d'asile) afin de toucher des populations de jeunes travailleurs en situation précaire.
- Avec l'introduction d'un module de distribution/dépôt de paniers dans les Epicerie Sociales des réseaux classiques de distribution alimentaire de l'association Revivre.

Le projet est achevé mais les « tournées » continuent.

POUR EN SAVOIR PLUS

www.revivre-monde.org

CONTACTS

Gérard Boulanger - 0646455266 - boulangg@sfr.fr

revivre-monde@orange.fr



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2014-2015 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

POLE METROPOLITAIN (AUVERGNE-RHONE-ALPES)

GRAND LYON / SAINT-ETIENNE METROPOLE

Pôle métropolitain

VIENNAIGGLO / CAPI PORTE DE L'ISERE

REGION

Auvergne-Rhône-Alpes



PARTENAIRES

ADEME, REGION



DATE DE LANCEMENT : 15/03/2015

DUREE DU PROJET : 18 mois

COÛT :

Coût global : 140000 €

Financement : - PNA : 50000 €

CIBLE: PROFESSIONNELS (ORGANISATEURS DE FESTIVALS ET MANIFESTATIONS) ET GRAND PUBLIC

LIVRABLES ET OUTILS:

CAHIERS DES CHARGES,
DESCRIPTIF D'ACTIONS,
OUTILS DE COMMUNICATION,
FICHES DE RETOUR D'EXPERIENCE,
[KIT METHODOLOGIQUE](#),
BILAN ET COMPTE-RENDU

FESTITABL'



POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Le projet expérimental Festitabl' conduit par le Pôle Métropolitain de Rhône-Alpes visait à montrer qu'il est possible de « bien manger » lors d'événements culturels ou sportifs et de donner, lors de ces manifestations, de la visibilité aux filières locales auprès des habitants.

OBJECTIFS

- Accompagner au moins 4 organisateurs de festivals sportifs ou culturels désireux de s'engager dans une démarche d'approvisionnement local et de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Aider à la structuration d'une offre de restauration basée sur un approvisionnement local.
- Aider à l'adaptation des quantités de produits alimentaires au plus près des besoins pour limiter le gaspillage généré par de tels événements.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Un test grandeur réelle a été mené en 2016 avec 6 événements partenaires (Nuits de Fourvière, Jazz à Vienne, Woodstower, Sainté Trail urbain, 7 collines et Théâtre du Vellein), qui ont été accompagnés individuellement. Des échanges et rencontres commerciales ont aidé la mise en relation des acteurs économiques : producteurs agricoles, organisateurs d'événements, transformateurs et logisticiens.

Le colloque de fin de projet a eu lieu le 12 décembre 2017 et le projet est aujourd'hui terminé. Un bilan par territoire est disponible auprès de la DRAAF. Le pôle métropolitain envisage de continuer à accompagner ce type de projets.

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://www.polemetropolitain.fr/festitabl/projet-festitabl/presentation/>

CONTACTS

Camille Citerne, chargée de projet économie 06 27
72 48 58 - c.citerne@polemetropolitain.fr



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2015-2016 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



« AP'PROCHE » : PROFESSIONNALISER L'APPROVISIONNEMENT DE PROXIMITE EN RESTAURATION COLLECTIVE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

La demande des consommateurs en produits locaux se fait de plus en plus forte. Les consommateurs et les opérateurs de la restauration collective ont diverses acceptations du "local", avec un périmètre à géométrie variable et qui peut différer selon la nature du produit. Des initiatives existent mais peu d'actions de soutien sur ces questions s'adressent directement aux entreprises de transformation alimentaire. Ces dernières peuvent contribuer à l'approvisionnement en produits locaux de la restauration collective en Rhône-Alpes.

OBJECTIFS

AP'PROche est un projet dont l'objectif est de faciliter le rapprochement entre les acteurs de la restauration collective et les entreprises de transformation alimentaire locales.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Construction et organisation d'ateliers de sensibilisation et de formation
- Conseil individualisé pour préparer les entreprises avant leurs rencontres avec des acheteurs
- Accompagnement des entreprises dans l'adaptation de leur organisation et de leur offre
- Accompagnement dans la mise en place de solutions logistiques innovantes (identification des besoins et leviers, prospection d'acteurs et études de faisabilité, mise en place et évaluation des partenariats)

Répondant à un réel besoin, la capitalisation des actions et le transfert via des structures relais permettent de faire bénéficier du projet à d'autres territoires.

Le projet Ap'proche + est l'héritier de ce projet. Il vise à essaimer le projet à un niveau suprarégional et à l'élargir à de nouvelles thématiques afin d'accompagner l'ensemble des acteurs de la chaîne de valeur et ainsi favoriser une alimentation durable et saine en restauration collective.

Fort du succès de la 2ème édition, avec plus de 70 personnes réunies et la promotion de 15 produits innovants, le projet a prévu la 3ème édition pour le Mercredi 18 septembre 2019 à Lyon.

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://www.auvergne-rhone-alpes-gourmand.fr/contact> CONTACTS

Emmanuelle GARDERE - 0437238978 - e.gardere@rhone-alpes-gourmand.fr
s.marino@rhone-alpes-gourmand.fr - d.ouerdani@comite-arag.fr

PORTEUR DU PROJET

COMITE RHONE ALPES GOURMAND



REGION

Auvergne-Rhône-Alpes



PARTENAIRES

ENTREPRISES IAA (NOMBREUSES), COOP DE FRANCE AUVERGNE-RHONE-ALPES, BRAKE, METRO, PRESTAL, SODEXO, AGORES...



DATE DE LANCEMENT : 01/03/2016

DUREE DU PROJET : 18 mois

COUT :

Coût global : 50103 €

Financement : - PNA : 40000 €

CIBLE: CONVIVES, PROFESSIONNELS

LIVRABLES ET OUTILS:

OUTILS METHODOLOGIQUES



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2015-2016 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

ENS LYON



REGION

Auvergne-Rhône-Alpes



PARTENAIRES

EQUIPES DE RECHERCHE, ACADEMIE DE LYON, COLLEGES, VILLE DE VENISSIEUX, ASSOCIATION VRAC



DATE DE LANCEMENT : 01/03/2016

DUREE DU PROJET : 17 mois

COUT :

Coût global : 58500 €

Financement : - PNA : 39900 €

CIBLE : COLLEGIENS, PROFESSIONNELS

LIVRABLES ET OUTILS : SITE, **KITS PEDAGOGIQUES**, DE FORMATION ET DE RECHERCHE, CARTOGRAPHIE, RAPPORTS, PUBLICATIONS SCIENTIFIQUES...

SENSI'AGRI / MARGUERITE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Le projet s'intéresse aux comportements alimentaires des collégiens dans des espaces marqués par une forte précarité, et aux représentations qu'ils se font des espaces agricoles proches.

OBJECTIFS

- Mettre en œuvre un outil innovant de pédagogie sur l'agriculture et l'alimentation à destination des collégiens vivant dans des espaces défavorisés.
- Observer si un dispositif éducatif intégrant l'agriculture peut influencer les comportements alimentaires vers une alimentation plus durable.
- Développer l'accès des adolescents à une nourriture suffisante, saine et de qualité

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Création d'un kit pédagogique de sensibilisation à l'agriculture et à l'alimentation, création d'un kit de formation associé, à destination des enseignants, (pratiques interdisciplinaires et éducation au développement durable) et création d'un kit de collecte de données associé, pour le volet recherche du projet. La mise en ligne des kits s'est effectuée en fin d'année scolaire 2017-2018.
- Un congrès Marguerite a eu lieu en mai 2017 pour que les élèves exposent leurs réalisations afin de valoriser le travail effectué dans le cadre du Plan d'Éducation au Développement Durable. 270 adolescents ont participé.

En 2018 : Le projet s'est étendu à de nouveaux collèges de l'Académie de Lyon et lycées de la région parisienne, et essaime vers des établissements à l'étranger : à Buenos Aires et Montréal. L'objectif est d'identifier avec les élèves une problématique du territoire et d'initier depuis les classes des projets pour y répondre : les élèves sont amenés à rencontrer leur environnement proche et à devenir acteurs des transitions agri-alimentaires de leurs territoires. Chaque établissement travaille son propre projet : jardin pour handicapés, concours cuisine, exposition photo, construction d'un composteur, cartographie alimentaire du quartier... La Métropole de Lyon soutient la réalisation du deuxième Congrès Marguerite et du concours cuisine des collégiens Vén'ichefs Junior, organisé avec l'association VRAC. Des premiers échanges se nouent avec des classes en Argentine. Le projet vise à essaïmer ce dispositif dans d'autres métropoles (Lille, Rennes, Montpellier ou Marseille).

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://grainesdexplorateurs.ens-lyon.fr/projets-en-cours/agriculture-et-justice-alimentaire/qui-sommes-nous>

CONTACTS

Julie Le Gall - Maître de conférence en Géographie - ENS de Lyon - 06 99 89 99 38
- julie.legall@ens-lyon.fr





PORTEUR DU PROJET

UNIVERSITE DE BOURGOGNE



REGION

Bourgogne-Franche-Comté



PARTENAIRES

IREPS, ARS, CHU DE BOURGOGNE, ANR, VILLE DE DIJON, ETC



DATE DE LANCEMENT : 01/04/2015

DUREE DU PROJET : 18 mois

COÛT :

Coût global : 140000 €

Financement : - PNA : 40000 €

CIBLE : PERSONNEL DE L'HOPITAL (SOIGNANT ET DE RESTAURATION), PATIENTS

LIVRABLES ET OUTILS : RESULTATS DES QUESTIONNAIRES, GUIDE DE BONNES PRACTIQUES SUR L'ALIMENTATION A L'HOPITAL

POURQUOI AGIR ?



ALIMS

CONTEXTE

ALIMS signifie "Alimentation et lutte contre les inégalités en milieu de santé". Ce projet a pour ambition de remettre le repas au cœur des réflexions de santé et de proposer des dispositifs de prise en charge innovants pour lutter contre les disparités concernant les repas en unités de soins.

OBJECTIFS

- Recenser et étudier les pratiques exemplaires liées aux repas en milieu de santé
- Étudier l'impact de la gestuelle et du langage autour de l'alimentation dans le bien-être perçu par les patients
- Étudier et proposer des solutions contre le gaspillage alimentaire en milieu de santé.
- Réaliser un recensement et une étude des pratiques exemplaires en matière d'alimentation en milieu de santé.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Les expérimentations ont été menées sur 3 types établissements différents : un centre anti cancer, un centre hospitalier général et une clinique privée.

Deux protocoles ont été appliqués dans différentes unités de soins :

- Sur les compléments nutritionnels oraux (CNO), pour lutter contre la dénutrition des plus de 75 ans. Des entretiens effectués auprès de patients recevant des CNO ont permis d'établir un protocole qui préconise :
 - de les servir à distance des repas pour éviter le manque d'appétit au moment des repas
 - de varier les goûts et les textures pour éviter la lassitude du patient
 - de les prescrire en prenant en compte le ressenti des patients et non pas uniquement à partir de considérations strictement médicales.
- Un protocole sur le choix, visant à permettre aux patients de choisir certains aliments en variante au menu type, démontre que la possibilité de choix dans la composition des menus améliore la satisfaction des patients et leur estime et limite le gaspillage alimentaire. Des ateliers cuisine ont été réalisés dans le centre anti-cancer de Dijon pour apporter des informations nutritionnelles en complément de la conduite ludique et socialisante des ateliers. Le projet est terminé.

Tous les résultats figurent sur le site Alim's et ont donné lieu à une publication préfacée par le Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation.

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://projet-alims.fr/>

CONTACTS

Clémentine Hugol-Gential - 03-80-39-56-72 ou 06-51-90-60-57

Clementine.Hugol-Gential@u-bourgogne.fr



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2015-2016 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

CENTRE PERMANENT D'INITIATIVE POUR L'ENVIRONNEMENT HAUT JURA (CPIE)



REGION

Bourgogne-Franche-Comté



PARTENAIRES

4 CPIE, ADEME, MEDIAS, CENTRES SOCIAUX, ESPACE COMMUNAUTAIRE LONS AGGLOMERATION, MJC



DATE DE LANCEMENT : 01/03/2016

DUREE DU PROJET : 12 mois

COÛT :

Coût global : 154200 €

Financement: - PNA : 32000 €

CIBLE: GRAND PUBLIC (NOTAMMENT FAMILLES)

LIVRABLES ET OUTILS: OUTILS DE SENSIBILISATION, DE COMMUNICATION, CHARTE D'ENGAGEMENT
TABLEAU DE MESURE ET FICHE D'UTILISATION, FICHE BILAN DE SUIVI DE FAMILLES

LES FAMILLES ZERO-GASPI

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Mieux consommer, réutiliser, mieux trier, composter...et montrer l'exemple, sont autant de pistes pour améliorer les pratiques de prévention des déchets en Franche-Comté.

OBJECTIFS

- Contribuer à une meilleure prise en compte du gaspillage alimentaire en Franche-Comté en encourageant chez les familles la mise en place de comportements responsables.
- Faire prendre conscience de l'intérêt de réduire ce gaspillage.
- Permettre à des familles d'agir concrètement afin de réduire la quantité de déchets produits
- Partager avec d'autres personnes des solutions pour moins gaspiller
- Montrer l'impact de nos actes sur les déchets produits et mettre en place des indicateurs permettant de mesurer le gaspillage.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Actions de sensibilisation dans les grandes surfaces, lieux culturels publics, réunions participatives...
- Suivi de 48 familles avec mesures de l'évolution du gaspillage, des visites de fermes et de centres de tri, repas "zéro gaspillage", cycle d'ateliers culinaires et échanges de pratiques
- Campagne de communication à l'échelle de la région, en accompagnement au défi Famille zéro-gaspi, à travers tous les médias régionaux et les réseaux sociaux et au niveau national (vidéo, ...).
- Réalisation d'outils, réutilisables par d'autres territoires pour mener ce type d'action. Les outils de pesées et de suivi proposés dans le cadre du défi ont permis aux familles d'identifier et de quantifier les catégories de produits gaspillés et ont permis la réalisation d'un état des lieux objectif et des prises de consciences rapides.

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://cpie-haut-jura.org/>

CONTACTS

contact@cpie-haut-jura.org - c.durochat@cpie-haut-jura.org

LANCON Nicole - n.lancon@cpie-haut-jura.org - 03.84.42.85.96



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2015-2016 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

CENTRE PERMANENT D'INITIATIVE POUR L'ENVIRONNEMENT BRESSE DU JURA (CPIE)



BRESSE DU JURA

REGION

Bourgogne-Franche-Comté



PARTENAIRES

COLLECTIVITES, HOPITAL, UNCPPIE, AGORES, ADEME...



Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie



UNION NATIONALE



Association pour le Développement Rural

DATE DE LANCEMENT : 01/03/2016

DUREE DU PROJET : 18 mois

COUT :

Coût global : 178657 €

Financement : - PNA : 40000 €

CIBLE : CONVIVES, PROFESSIONNELS

LIVRABLES ET OUTILS : CONTENUS

PEDAGOGIQUES, METHODES

D'ACCOMPAGNEMENT, CONTENUS DE

FORMATION

ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, EN RESTAURATION COLLECTIVE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

La cuisine centrale de Lons-le-Saunier a besoin de poursuivre son partenariat avec le CPIE pour agir sur la problématique du gaspillage alimentaire auprès de tous ses usagers et valoriser ses actions déjà en cours en matière circuit courts et de « fait maison ».

OBJECTIFS

- Réduire le gaspillage alimentaire issu des repas fournis par cuisine centrale et rendre acteurs les usagers, de la conception des repas à la poubelle tout en valorisant la production issue d'une agriculture locale.
- Rendre les usagers acteurs en valorisant une production locale et de qualité.
- Faire connaître les différentes démarches de réduction des déchets, de gaspillage et d'alimentation durable à l'échelle du territoire et relier ces démarches à la notion l'économie circulaire.

Le projet se veut être transférable et démultipliable au sein du réseau des CPIE et du réseau Agores pour agir sur d'autres territoires.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Au total, 16 classes ont suivi le programme sur le gaspillage alimentaire et 4 collègues ont bénéficié également d'interventions, ce qui leur a permis de démultiplier en interne ce qu'ils ont acquis et compris. Les formations des personnels de service puis formations des enseignants et des animateurs ont été des leviers très efficace : réduction de plus de la moitié du gaspillage dans une commune rurale et d'environ 3 quarts dans une école.

- Accompagnement de l'hôpital et diagnostic du CPIE :
 - nourriture gaspillée : plus de 250 g/repas/patient,
 - écart entre le nombre de plats commandés et de personnes servies,
 - nombreuses pistes d'actions trouvées et proposées mais mise en place compliquées.
- Actions de sensibilisation : micros trottoirs animés, stands sur l'alimentation, le gaspillage alimentaire et le goût, dans le centre-ville de Lons-le-Saunier.
- Création d'outils de communication, de recettes pour moins gaspiller et mieux gérer ses achats en fonctions des dates de péremptions

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://www.cpie-bresse-jura.org/>

CONTACTS

Yannick BOYER - 03.84.85.18.03 - y.boyer.cpiebj@free.fr - cpie.bresse.jura@free.fr



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2015-2016 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET
VILLE DE RENNES



REGION
Bretagne



PARTENAIRES
AGROBIO 35, INITIATIVE BIO BRETAGNE, COLLECTIVITE EAU DU BASSIN RENNAIS, VILLE DE RENNES, MAISON CONSOMMATION ENVIRONNEMENT



DATE DE LANCEMENT : 01/03/2016
DUREE DU PROJET : 18 mois
COÛT :
Coût global : 107500 €
Financement : - PNA : 40000 €

CIBLE : PROFESSIONNELS, CONVIVES

LIVRABLES ET OUTILS : RAPPORT, FICHES ACTION

CONSTRUIRE UN PLAN ALIMENTAIRE DURABLE POUR LA VILLE DE RENNES

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

La ville de Rennes travaille à la construction d'un plan alimentaire territorial durable avec l'ensemble des acteurs impliqués pour approvisionner la restauration collective en denrées alimentaires de produits de manière vertueuse et pour une partie en agriculture biologique, et pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration scolaire. Rennes dispose d'une cuisine centrale qui élabore 10 000 à 12 000 repas par jour pour 48 groupes scolaires (maternelles et élémentaires), 7 EHPAD, 16 crèches et 5 restaurants administratifs municipaux.

OBJECTIFS

Le projet part de la réalisation d'un état des lieux, puis vise à mettre en place des ateliers thématiques et à rédiger le plan avec ses indicateurs, tout en sensibilisant le grand public. Fédérateur et innovant, ce projet s'inscrit dans la dynamique des projets alimentaires territoriaux.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

3 axes de travail :

- Construction d'un plan d'alimentation durable territorial avec l'ensemble des acteurs pour atteindre en 2020 : 40 % des denrées alimentaires de la restauration collective produites de manière vertueuses (dont 20 % de bio), et 50 % de gaspillage alimentaire dans la restauration scolaire en moins.
- Structuration de l'offre alimentaire locale afin de trouver le point d'équilibre entre les recommandations nutrition santé, la logistique et les enjeux environnementaux.
- Sensibilisation du grand public. Etat des lieux (achats et filières agricoles), ateliers thématiques et rédaction du plan avec ces indicateurs.

Les actions déjà menées ou amorcées : - Etat des lieux du fonctionnement et des équipements des restaurants scolaires. - Enquête auprès de 700 enfants. - Signature du pacte de Milan. - Labélisation de Rennes et Rennes Métropole « Territoires de commerce équitable. - Rédaction d'un livre blanc des bonnes pratiques. - Animations sur l'Alimentation dans 2 centres de loisirs d'été (Gayeulles et Savio). - Formation IBB-MCE des agents de la restauration. - Travail de changement des recettes pour limiter le gaspillage. - Etude sur la consommation d'eau des enfants. - Etude sur la faisabilité d'extension du dispositif « Sortir! » à l'achat de denrées alimentaires durables. - définition du plan d'action d'ici à 2020 pour l'agriculture urbaine. - Expérimentation d'un « Défi famille – école » avec Agrobio 35. - Un repas sans viande ni poisson chaque semaine. - Pesées du gaspillage alimentaire des enfants. -Expérimentation du don de barquettes non consommées.

POUR EN SAVOIR PLUS [Plan alimentaire durable de Rennes \(2017/2020\)](#)

CONTACTS

Mr Erwan CADRAN - 02-23-62-15-50 - dap@ville-rennes.fr



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2014-2015 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.

PORTEUR DU PROJET
ASSOCIATION INPACT



REGION
Centre-Val-de-Loire



PARTENAIRES
CIVAM, ALTER-ENERGIES



DATE DE LANCEMENT : 15/03/2015

DUREE DU PROJET : 18 mois

COÛT :

Coût global : 80000 €

Financement : - PNA : 40000 €

CIBLE : JEUNES, PROFESSIONNELS, DEMUNIS,
ELUS, SENIORS, GRAND PUBLIC

LIVRABLES ET OUTILS : SITE INTERNET,
EXPOSITION, KIT DE SENSIBILISATION SUR
L'ALIMENTATION DURABLE ET L'ENVIRONNEMENT,
FORMATIONS, METHODOLOGIE REGIONALE

METHODES ET ACTIONS AU SERVICE D'UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL EN REGION CENTRE POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Porté par l'association InPACT Centre en partenariat avec trois associations locales (ADAR CIVAM (36), GD CIVAM (36) et Alter'énergies (37)), le programme proposé est mené sur différents territoires (dans l'Indre et en Indre-et-Loire) et à destination de différentes catégories de publics : restauration collective scolaire et hors scolaire, publics ruraux et personnes démunies.

OBJECTIFS

Le programme proposé visait à recenser, formaliser et expérimenter des outils et méthodes pouvant contribuer à la mise en place de projets alimentaires territoriaux (PAT) en région Centre-Val de Loire.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Volet 1 :

- Etat des lieux de l'approvisionnement de la restauration collective scolaire
- Enquête sur les pratiques d'approvisionnement
- Etat des lieux des circuits de livraison des producteurs
- Structuration d'un outil de mise en relation commerciale entre producteurs agricoles et sites de restauration collective
- Accompagnement pour l'approvisionnement local d'un collège
- Sensibilisation des acteurs : une exposition sur les circuits courts, organisation de temps d'échange entre personnels de cuisine de la restauration collective, des animations auprès des publics scolaires.

Volet 2 :

- Formalisation d'une méthodologie pour la mise en œuvre d'un PAT
- Création d'un site internet spécifique avec des méthodes d'intervention (accompagnements collectifs et individuels) et des outils expérimentés par le CIVAM sur leurs territoires à destination des acteurs de la restauration

Le [site internet](#) constitue un outil d'aide à l'organisation de PAT. Une entrée par thématique puis par question concrète a été choisie afin de donner au plus vite une réponse concrète à l'acteur. Puis, des « billets semblables » permettent d'amener le lecteur vers d'autres thématiques et solutions.

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://systemes-alimentaires.inpact-centre.fr>

CONTACTS

Pauline Salcedo, Coordinatrice

09 54 70 77 44 ou 06 95 84 20 68 - inpact.centre@yahoo.fr



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2014-2015 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

AGGLO TOURS



REGION

Centre-Val-de-Loire



PARTENAIRES

SYNDICAT TOURAINE PROPRE, RESTOS DU CŒUR, SOLAAL, BANQUE ALIMENTAIRE



DATE DE LANCEMENT : 01/02/2015

DUREE DU PROJET : 8 mois

COÛT :

Coût global : 70000 €

Financement : - PNA : 34000 €

CIBLE : PROFESSIONNELS ET DEMUNIS

LIVRABLES ET OUTILS : PLATEFORME OPERATIONNELLE, CAMPAGNE DE COMMUNICATION

CREATION D'UNE PLATE-FORME TERRITORIALE DE COLLECTE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

L'agglomération de Tours, très active dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, a réalisé un diagnostic pour quantifier et caractériser le gaspillage alimentaire sur le département. Il fait apparaître un gisement potentiel de 4 350 tonnes. Pour traiter ce gisement, elle a souhaité mettre en place une plate-forme territoriale de collecte.

OBJECTIFS

Ce projet avait pour objectif la création d'une plate-forme logistique de collecte des surplus de fruits et légumes pouvant servir de modèle concret pour d'autres collectivités.

L'objectif est de réceptionner, trier et reconditionner 350 tonnes de fruits et légumes (soit l'équivalent de 700 000 repas redistribués) en mutualisant ces gisements au bénéfice des associations caritatives partenaires (notamment les Restos du cœur, dont l'entrepôt sera utilisé pour ce projet, et les Banques alimentaires).

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Le projet est aujourd'hui achevé. La gestion technique de la plate-forme (réception, tri, stockage, conservation, redistribution) est totalement opérationnelle. 14,3 tonnes de denrées ont été distribuées entre mi-juin et fin septembre 2016 par la plate-forme (la période estivale étant traditionnellement peu favorable). D'une manière plus globale, les résultats de la première année de fonctionnement ont été inférieurs à ceux attendus. L'arrivée de nouveaux producteurs dans le tour de table de la plate-forme a permis par la suite une augmentation des denrées reçues.

POUR EN SAVOIR PLUS

[Inauguration de la plateforme de collecte de fruits et légumes à Tours](#)

CONTACTS

Silvère Guérin, Directeur du Développement Durable

02 47 80 11 46 - Fax: 02 47 80 11 87 - s.guerin@agglo-tours.fr



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2015-2016 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

LIGUE DE L'ENSEIGNEMENT



REGION

Centre-Val-de-Loire



PARTENAIRES

CANOPE, GRAINE CENTRE RESEAU DE LA LIGUE



DATE DE LANCEMENT : 01/01/2016

DURÉE DU PROJET : 18 mois

COÛT :

Coût global : 85000 €

Financement : - PNA : 40000 €

CIBLE : ELEVES, PROFESSIONNELS

LIVRABLES ET OUTILS : SITE INTERNET, KITS PÉDAGOGIQUES, DOCS DE COMMUNICATION

DES OUTILS POUR AGIR

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Le projet consiste à fournir aux établissements scolaires des outils d'animation leur permettant d'aborder la problématique du gaspillage alimentaire dans leur établissement scolaire, en s'appuyant sur l'expérience de la Ligue de l'enseignement dans le domaine des interventions pédagogiques sur l'alimentation.

OBJECTIFS

- Construire des outils adaptés à chaque tranche d'âge (collège / lycée) et les accompagner de séances de formation et de sensibilisation à destination des enseignants.
- Valoriser les outils développés grâce à un site internet et une application numérique pour smartphone.
- S'appuyer sur le réseau de la Ligue de l'enseignement pour étendre le projet à d'autres territoires.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

La convention du projet a été prolongée pour une durée d'un an, jusqu'en septembre 2018. Les étapes de recensement et de construction d'outils d'animation sur la thématique ont été réalisées.

L'élaboration du site est terminée : www.restatable.org.

Il est organisé en 3 entrées principales : « s'informer », « s'entraîner » et « se lancer des défis ». Un espace « ressources » est également directement accessible. Son contenu est enrichi progressivement.

POUR EN SAVOIR PLUS

www.restatable.org

CONTACTS

Mickaël HUET - 06 76 90 13 10 - mhuet@laligue.org



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2015-2016 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

CHAMBRE D'AGRICULTURE 2A



REGION

Corse



PARTENAIRES

CANOPE, RECTORAT, ÉCOLES, ORGANISMES
PROFESSIONNELS AGRICOLES, AGRICULTEURS



DATE DE LANCEMENT : 01/04/2016

DUREE DU PROJET : 18 mois

COUT :

Coût global : 59900 €

Financement : - PNA : 40000 €

CIBLE: ÉLÈVES, PROFESSIONNELS, GRAND PUBLIC

LIVRABLES ET OUTILS:

OUTILS DE COMMUNICATION ET
APPLICATION SUR GOOGLE PLAY :

[DAA TARRA A U PIATTU - GOOGLE PLAY](#)

OU SUR L' APPLE STORE :

[DAA TARRA A U PIATTU - APPLE STORE](#)

DE LA FOURCHE A LA FOURCHETTE, DA A TARRA A U PIATTU

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Ce projet est une nouvelle étape du projet Da a tarra à u piattu initié au paravant en Corse du sud dans l'école d'Ocana et étendu à d'autres établissements. Il s'agit d'un programme d'éducation au goût comprenant des séances en classes, des visites d'exploitations agricoles et différentes interventions : archéologue, diététicienne...

OBJECTIFS

L'objectif de ce projet est de créer un outil pédagogique et éducatif en ligne à destination des élèves du primaire : une application interactive pour découvrir les produits agricoles corses via une approche métier, qui peut notamment servir de support à une visite d'exploitation agricole pour les élèves de primaire.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Après une présentation générale de l'agriculture, l'outil développe une présentation des métiers liés à l'agriculture, des produits, et propose des jeux pour tester ses connaissances ainsi que des idées d'activités en classe ou à l'extérieur. Le projet permet ainsi de développer un outil numérique pertinent et facilement utilisable.

Une première présentation a été faite au salon de l'agriculture en 2017, puis en Corse au moment de la foire agricole de la Gravona le 11 mai 2017 (journée réservée aux enfants).

L'application développée, téléchargeable sur les plateformes Apple Store et Google Play, propose une entrée par métier avec, pour chacun, 4 rubriques :

- une présentation du métier
- une présentation des productions fermières avec pour chacune des explications sur la production, les périodes de consommation et une recette facilement réalisable par des enfants
- des jeux pour tester ses connaissances
- une rubrique « Pour aller plus loin »

[Une présentation à la presse](#) de cette application a été faite.

POUR EN SAVOIR PLUS

- [Interview de la coordinatrice du projet](#)
- [Outil pédagogique : Da a tarra à u piattu](#)

CONTACTS

direction@corse-du-sud.chambagri.fr



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2014-2015 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

Eco-CONSEIL



REGION

Grand-Est



PARTENAIRES

MAISON D'ARRÊT DE STRASBOURG, SERVICES PENITENTIAIRES, CONSULTANTS, ASSOCIATIONS

DATE DE LANCEMENT : 01/03/2015

DUREE DU PROJET : 18 mois

COÛT :

Coût global : 57800 €

Financement : - PNA : 44800 €

CIBLE : PERSONNES INCARCERES

LIVRABLES ET OUTILS : VIDEOS, FICHES RECETTES, RAPPORT

QUI MANGE BIEN JETTE MOINS

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Le projet résulte de travaux menés parallèlement par le service pénitentiaire d'insertion et de probation du Bas-Rhin et la maison d'arrêt de Strasbourg, sur l'alimentation des personnes détenues et le gaspillage alimentaire, dans le cadre plus large d'une politique de développement durable de l'établissement.

OBJECTIFS

- Sensibiliser les détenus à l'hygiène alimentaire et à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Eliminer les a priori négatifs et les mythes sur les plateaux repas en faisant visiter les cuisines et en organisant des rencontres entre cuisiniers
- Étudier la faisabilité de mise en place d'actions d'amélioration de l'offre alimentaire avec le service de restauration

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Il s'agit de conduire un ensemble d'actions d'éducation et de sensibilisation à l'alimentation :

- Mise en œuvre d'ateliers de formation à la cuisine pour les hommes et les femmes détenus (3 ateliers hebdomadaires)
- Réalisation de vidéos (12 films) et d'un livre de recettes pour les détenus

Aussi, ce projet a permis d'améliorer l'offre alimentaire du côté des équipes de restauration (étude de faisabilité d'une liaison chaude, service à la louche, etc.) et d'éliminer les a priori négatifs des détenus sur les plateaux repas en faisant visiter les cuisines et en organisant des rencontres entre cuisiniers et convives.

Le projet est terminé mais les actions se poursuivent au sein de la Maison d'arrêt de Strasbourg.

POUR EN SAVOIR PLUS

- [Web TV : Qui mange bien jette moins](#)
- [Site du porteur de projet : Eco-Conseil](#)

CONTACTS

Serge Hygen, Chargé de projet - 03 88 60 16 19



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2015-2016 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.

PORTEUR DU PROJET

PARC NATUREL REGIONAL (PNR) DE LA FORET D'ORIENT



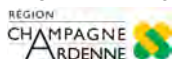
REGION

Grand-Est



PARTENAIRES

REGION, CHAMBRE D'AGRICULTURE, ASSOCIATIONS, CHAMBRE DES METIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AUBE



DATE DE LANCEMENT : 01/04/2016

DUREE DU PROJET : 17 mois

COÛT :

Coût global : 67220 €

Financement : - PNA : 40000 €

CIBLE : MULTIPLES

LIVRABLES ET OUTILS : GRILLES DE REFERENCEMENT, ENQUETES, OUTILS DE COMMUNICATION AUPRES DES ELUS, FICHES ANIMATION CONVIVES

CONSTITUTION D'UNE OFFRE EN PRODUITS LOCAUX STRUCTUREE A DESTINATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE SUR LE PNR DE LA FORET D'ORIENT

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Le parc naturel régional de la Forêt d'Orient souhaite tirer profit des expériences menées sur d'autres territoires pour augmenter l'approvisionnement local de la restauration collective dans l'Aube. Pour cela, une formation-action est mise en place au niveau du Parc : diagnostics, groupes de travail, réalisation de supports argumentés à destination des élus, sensibilisation des professionnels et des scolaires, etc.

OBJECTIFS

- Tirer parti des actions menées par d'autres territoires afin d'intégrer des produits locaux dans les menus des restaurants collectifs sur le territoire de la forêt d'Orient et dans l'Aube en général
- Elaborer et tester des outils, permettant à d'autres territoires et PNR de bénéficier de cette capitalisation d'expériences et reproduire un tel projet

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Une prolongation a été accordée pour la mise en œuvre d'un volet éducation alimentaire dans le collège Charles Delaunay de Lusigny-sur-Barse. Dans cet établissement scolaire, des achats de produits locaux ont été envisagés, un atelier cuisine a eu lieu en 2017/2018, ainsi que des sorties dans un élevage bovin et dans une exploitation maraîchère. Un repas pour 400 convives dans le collège à partir de produits locaux a été organisé en 2018.

Au-delà des actions conduites dans le collège, des groupes de travail se sont tenus pour structurer l'offre. Il en résulte la création d'un [catalogue de produits locaux](#) accessible via internet. Ainsi tous les producteurs du PNR ont été identifiés.

Le parc est le relais de communication auprès des habitants : il envoie au territoire d'Orient un magazine annuel, le rapport d'activité aux communes et partenaires, utilise les réseaux sociaux et a réalisé deux communiqués de presse sur le sujet. Un comité syndical se réunit tous les deux mois et transmet les informations en cours.

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://www.pnr-foret-orient.fr/>

CONTACTS

M. Meissa DIALLO - 03 25 43 81 94 - meissa.diallo@pnrfo.org

Mlle de MONTETY - 03 25 43 38 86 - dev2.local@pnrfo.org

David LAPLANCHE, Chargé de mission Développement - Circuits courts au PNR - 03 25 43 81 93 - secretariat@pnrfo.org



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2015-2016 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

OFFICE CENTRAL DE LA COOPERATION A L'ECOLE DU
HAUT RHIN



REGION

Grand-Est



PARTENAIRES

DISP, DRAAF (SUR LES CLASSES DU GOUT), REGION



DATE DE LANCEMENT : 01/04/2016

DUREE DU PROJET : 12 mois

COUT :

Coût global : 59229 €

Financement: - PNA : 40000 €

CIBLE: DETENUS (DONT MINEURS)

LIVRABLES ET OUTILS: FICHES PRATIQUES SUR
L'APPROVISIONNEMENT LOCAL

MANGEONS LOCAL, PENSONS GLOBAL

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

"Mangeons Local, Pensons Global" est un projet en direction des personnes détenues. Il s'effectue à la maison d'arrêt de Mulhouse.

OBJECTIFS

- Développement de l'approvisionnement local bio de 8 à 10% (soit un repas/semaine)
- Mise en place de partenariats avec le monde agricole et les collectivités territoriales
- Amélioration de l'offre alimentaire et réduction du gaspillage alimentaire
- Mise en œuvre d'ateliers cuisine, jardin et bois
- Capitalisation des expériences menées à la maison d'arrêt de Strasbourg

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Suite à des mouvements de personnels, le projet a été prolongé jusqu'à fin mai 2018 afin de mener les actions à bien. Malgré ce retard, les ateliers cuisine, jardin et bois ont été organisés et appréciés par les personnes détenues.

POUR EN SAVOIR PLUS

CONTACTS

M. Lionel PORTE - lionel.porte@justice.fr -
03.89.36.34.11 occe.68@wanadoo.fr



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2015-2016 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET
L'ÉCOLE DES JARDINIERS



REGION
Grand-Est



PARTENAIRES
COLLECTIVITES, DIVERSES ASSOCIATIONS, BANQUES ALIMENTAIRES



DATE DE LANCEMENT : 01/02/2016
DUREE DU PROJET : 18 mois
COÛT :
Coût global : 72000 €
Financement : - PNA : 40000 €

CIBLE: MULTIPLES

LIVRABLES ET OUTILS: VIDEOS, FICHES PEDAGOGIQUES ET FICHES TECHNIQUES SUR LE SITE
[HTTP://LECOLEDESJARDINIERS.FR/](http://lecoledesjardiniers.fr/)

OUTILS PEDAGOGIQUES POUR L'ÉLABORATION D'UN JARDIN PARTAGE ET L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

- Forte de ses expériences et partenariats passés, l'Ecole des Jardiniers a voulu créer un certain nombre d'outils pédagogiques autour du jardin, notamment partagé, et de l'utilisation culinaire des légumes frais produits.

OBJECTIFS

- Le projet consiste donc à créer 25 séquences vidéo pédagogiques autour des jardins partagés ainsi que des fiches pédagogiques destinées aux porteurs de projets souhaitant monter un jardin partagé de production.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

L'action principale a été la réalisation, avec la Maison de la Nutrition, de films pédagogiques : « jardiner pour mieux manger », destinés aux activités périscolaires, scolaires et des centres de loisirs ainsi que des fiches et des jeux.

- Exemples de fiches : La plantation des arbustes et des arbres, Comment préparer son jardin pour le printemps? Comment réaliser une bouture ? ...

Ces 25 séquences vidéo sont complétées par d'autres films sur la thématique « Jardiner pour mieux manger » adaptées aux activités périscolaires et scolaires. Les vidéos, de format court, expliquent de manière pratique les techniques de jardinage mais donnent également des éléments sur les produits, à destination des écoles et des centres de loisirs.

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://lecoledesjardiniers.fr/>

CONTACTS

contact@lecoledesjardiniers.fr

M. Lesellier François - f.lesellier@lecoledesjardiniers.fr - 07 87 39 44 43



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2014-2015 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET
LES ANGES GARDINS



REGION
Hauts-de-France



PARTENAIRES

GROUPEMENT QUALITE NPDC, LES SENS DU GOUT, AFIP, LA COMMUNAUTE DE COMMUNES DE LA REGION D'AUDRUICQ, CPETI (COMITE DE PROMOTION ECONOMIQUE ET TOURISTIQUE INTERCOMMUNAL)



DATE DE LANCEMENT : 01/03/2015

DUREE DU PROJET : 16 mois

COÛT :

Coût global : 80000 €

Financement : - PNA : 40000 €

CIBLE : JEUNES, PROFESSIONNELS

LIVRABLES ET OUTILS : OUTILS TELECHARGEABLES (LIVRET TECHNIQUE, FICHES ACTIONS DU « SAISONNER »...) SUR [LE SITE INTERNET](http://www.a-toutjeune.fr/)

A TOUT JEUNE

a-tout
jeune

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Les Anges Gardins est une association pour l'insertion, l'éducation et le développement de nouvelles pratiques sociales et d'activités liées à l'alimentation.

OBJECTIFS

- Réaliser un outil pédagogique d'éveil à la diversité alimentaire, adapté à la saison et aux différents niveaux scolaires à partir du primaire.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Cet outil universel de promotion de l'alimentation diversifiée et durable permet de nombreux apprentissages faciles et concrets, dans 4 domaines clés:

- les jardins potagers,
- la cuisine,
- la citoyenneté alimentaire,
- la connaissance du patrimoine local.

Les 60 fiches réalisées (57 fiches d'animation, 3 fiches pratiques de recommandations) sont librement téléchargeables sur le site internet ci-dessous. Elles sont disponibles pour des interventions d'éveil à la diversité alimentaire lors des temps d'activités périscolaires, en collèges et lycées ou pour les centres de loisirs.

De plus, un guide d'utilisation a été proposé sous forme de 4 fiches générales sur chacune des 4 thématiques et d'une fiche explicative sur « comment lire une fiche d'animation ».

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://www.a-toutjeune.fr/>

CONTACTS

Dominique Hays - 07 61 89 21 73 -

dhays@angesgardins.fr - contact@angesgardins.fr



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2014-2015 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

**ASSOCIATION
EN SAVOIR PLUS**



REGION

Hauts-de-France



PARTENAIRES

**URCPIE, EPLEFA, ARS, IREPS, DRAC, RECTORAT,
CANOPE, ADEME, COLLECTIVITES...**



DATE DE LANCEMENT : 01/03/2015

DUREE DU PROJET : 18 mois prévus mais projet encore en cours : attente du bilan pour juin 2019

COÛT :

Coût global : 108100 €

Financement : - PNA : 40000 €

CIBLE: JEUNES, PROFESSIONNELS, GRAND PUBLIC, ELUS

LIVRABLES ET OUTILS: GUIDES, PROTOCOLES...

UN POTAGER DANS MON ECOLE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

La démarche vise à développer les actions éducatives autour des jardins potagers et de l'alimentation en milieu scolaire, de la maternelle à l'université.

Huit établissements pilotes se sont engagés auprès d'un très grand nombre de partenaires associés, notamment l'Agence Régionale de Santé et le Rectorat dans le cadre d'une convention régionale.

OBJECTIFS

- Promouvoir l'installation et l'utilisation de jardins potagers dans les écoles
- Etablir des protocoles pour permettre à d'autres écoles et centres de loisirs de mettre en place ces actions autour des jardins potagers, et ainsi de faire découvrir les modes de production des fruits et légumes aux enfants.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Elaboration d'un guide d'accompagnement des enseignants dans la mise en place d'actions éducatives liées aux jardins potagers.
- Dans le département de la Somme, un potager a été mis en place au lycée Pierre Mendès France de Péronne en 2015 et au collège Jean Moulin d'Albert.
- Une nouvelle session d'accompagnement au potager a été programmée sur l'année 2016-2017. <http://www.ensavoirplus.asso.fr/un-potager-dans-mon-ecole-cest-parti/>

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://www.ensavoirplus.asso.fr/>

CONTACTS

Philippe BOULOGNE (responsable administratif) et Michèle Roussel (responsable pédagogique) - 03 22 47 17 77 - info@ensavoirplus.asso.fr



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2015-2016 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

ECHANGES POUR UNE TERRE SOLIDAIRE (ETS)



REGION

Hauts-de-France



PARTENAIRES

CONSEIL REGIONAL ET DEPARTEMENTAL, ARS, DRAAF, CRESS, INSTITUT GODIN, ETC.



AISNE.com
LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL

DATE DE LANCEMENT : 01/04/2016

DUREE DU PROJET : 12 mois

COÛT :

Coût global : 72169 €

Financement : - PNA : 23500 €

CIBLE : MULTIPLES

LIVRABLES ET OUTILS : FICHES ACTIONS, OUTILS DE COMMUNICATION

[HTTPS://WWW.ECHANGESTERRRESOLIDAIRE.ORG/ANIMATION-TERRITORIALE](https://www.echangesterresolidaire.org/animation-territoriale)

PICASOL – PICARDIE ALIMENTATION SOLIDARITE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

L'association Echanges pour une Terre Solidaire a initié en Picardie une approche du thème alimentaire dans sa dimension territorialisée et transversale depuis début 2013, en partenariat avec différents acteurs. Le travail sur la notion de filières alimentaires locales a commencé en 2014 afin de relier les besoins alimentaires et la production locale.

OBJECTIFS

- Approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et si possible issus de l'agriculture biologique,
- Renforcement du lien entre les structures d'aide alimentaire et les agriculteurs du territoire
- Renforcement et structuration des circuits courts et de proximité (débouchés, logistique, valorisation des produits, etc.)
- Réalisation d'outils pratiques pour communiquer et pérenniser les initiatives des territoires

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Sur le territoire du Pays de Bray, ETS a aidé 13 exploitants à se structurer en collectif (les Producteurs du Bout de Bray) pour développer un projet de point de vente. Une étude de marché a été réalisée pour valider les territoires d'implantation les plus opportuns pour le futur point de vente.

Sur le territoire Hamois (Somme), l'objectif était de renforcer les dynamiques alimentaires saines et locales. Une semaine Alimentation et Territoire du 19 au 22 novembre 2016 a sensibilisé 300 personnes à une alimentation saine et locale. Au cours de cette semaine, une « rencontre des solidarités » a renforcé les liens entre monde agricole et structures d'aide alimentaire pour augmenter les approvisionnements et la consommation de fruits et légumes locaux voire bio. 13 professionnels y ont participé.

Les différents partenaires portent aujourd'hui le projet du futur pôle d'excellence et d'innovation, un pôle d'expérimentation et de formation en maraîchage orienté vers l'agro-écologie et l'entrepreneuriat qui s'inscrit dans le cadre de la structuration d'une filière en maraîchage destinée notamment à la restauration collective et au commerce de proximité.

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://www.echangesterresolidaire.org/le-programme-picasol> CONTACTS

Tauty Claire - claire.tauty@echangesterresolidaire.org - 0687032564



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2015-2016 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



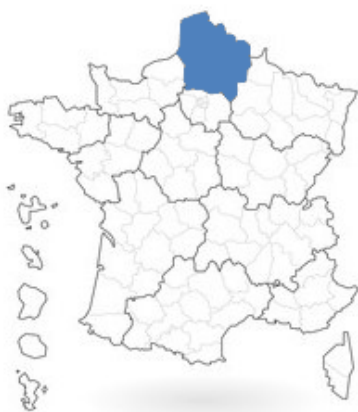
PORTEUR DU PROJET

COMPAGNIE LA PRIMA PORTA



REGION

Hauts-de-France



PARTENAIRES

**NUTRITIONNISTES, PEDAGOGUES, PSYCHOLOGUES,
ARS, DEPARTEMENT DU NORD**



DATE DE LANCEMENT : 01/04/2016

DUREE DU PROJET : 18 mois

COÛT :

Coût global : 46500 €

Financement : - PNA : 20000 €

CIBLE : ENFANTS, PROFESSIONNELS, ENTOURAGE

LIVRABLES ET OUTILS : FICHES PEDAGOGIQUES, VIDEO :

[FILM DE 20 MINUTES SUR LES ATELIERS ET LE SPECTACLE](#)

ATELIERS PEDAGOGIQUES ET CLOWNESQUES "JE MANGE MIEUX"

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

La Compagnie La Prima Porta propose des ateliers pédagogiques et clownesques autour de la thématique "Je mange mieux" à destination des enfants handicapés des IME et autres instituts spécialisés de la Région Nord-Pas de Calais.

OBJECTIFS

- Apprendre aux enfants de manière ludique des notions clefs liés à l'éducation alimentaire et au goût
- Faire passer des messages sur l'alimentation et en particulier sur le goût grâce à des ateliers, ludiques et éducatifs, en utilisant les arts clownesques et l'expression corporelle

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

L'action principale consistait en la réalisation d'ateliers pédagogiques et clownesques autour de la thématique « je mange mieux » auprès d'enfants handicapés dans des instituts spécialisés de la région.

Au total, plus d'une trentaine d'enfants a bénéficié d'un cycle de 12 séances d'ateliers et préparé un spectacle donné devant les familles, les autres enfants de l'institut médico-éducatif et les équipes éducatives. Les enfants ont évolué en acquérant des connaissances et retenu les notions pédagogiques abordées. Une vidéo (film de 20 minutes) reprenant la démarche est accessible sur Internet.

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://www.clowns-educatifs.com>

CONTACTS

Renaud Gras, directeur de Badinage Artistique -

contact@badinageartistique.fr - 09 50 31 77 03

(Depuis la fin du projet, la compagnie Prima Porta a fusionné avec la Compagnie Badinage Artistique de Tourcoing)



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2015-2016 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

PARC NATUREL REGIONAL DE L'AVESNOIS



REGION

Hauts-de-France



PARTENAIRES

ESPACES NATURELS REGIONAUX, MAIRIES (138 COMMUNES), ETABLISSEMENTS SCOLAIRES, LES SENS DU GOUT, ARTISTES



DATE DE LANCEMENT : 01/04/2016

DUREE DU PROJET : 22 mois

COÛT :

Coût global : 73800 €

Financement : - PNA : 24300 €

CIBLE: ÉLÈVES, PROFESSIONNELS, GRAND PUBLIC

LIVRABLES ET OUTILS: PHOTOS, VIDEOS, LIVRETS, RECETTE

[HTTP://WWW.PARC-NATUREL-](http://www.parc-naturel-avesnois.fr)

[AVESNOIS.FR/BLOG/2015/11/03/CUEILLONS-LA-NATURE/](http://www.parc-naturel-avesnois.fr/blog/2015/11/03/cueillons-la-nature/)

CUEILLONS LA NATURE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

"Cueillons la nature" fait le lien avec le programme européen « Un fruit pour la récré », mais vise également à multiplier les événements autour des fruits, de la plantation des arbres aux dégustations de jus.

OBJECTIFS

Ce projet décline plusieurs objectifs autour de la découverte et de la valorisation du patrimoine fruitier local à destination des jeunes:

- Introduire ou réintroduire d'autres fruits à l'école par le biais de l'opération "un fruit pour la récré"
- Impulser une dynamique de plantation à l'issue de ces "mises en bouche" et inciter les jeunes citoyens à une certaine autonomie de consommation
- Donner à 500 élèves l'occasion de consommer des jus de fruits pressés locaux, de découvrir le riche patrimoine fruitier de l'Avesnois et de renouer avec des savoir-faire ancestraux que sont la récolte des fruits en automne et leur transformation

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Original et fédérateur, ce projet implique directement les élèves de l'école élémentaire au lycée, en renforçant les liens avec les producteurs du territoire. Les actions ont été diverses et variées :

- Conception du Programme d'Education Alimentaire par l'association Les Sens du Goût
- Cueillette et ramassage des fruits chez les propriétaires par les classes, démonstration de pressage et distribution des bouteilles de jus
- Opération un fruit pour la récré, 6 distributions par trimestre
- Plantations d'arbres fruitiers et spectacle autour du thème de l'arbre

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://www.parc-naturel-avesnois.fr/blog/category/services/je-consomme-local/>

CONTACTS

contact@parc-naturel-avesnois.fr - 03 27 77 51 60

Marc GRZEMSKI , Animateur Education et Sensibilisation. -

marc.grzemski@parc-naturel-avesnois.com - 03 27 21 49 56



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2014-2015 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

**DIRECTION DE L'ADMINISTRATION PENITENTIAIRE DE
POISSY**

REGION

Ile-de-France



PARTENAIRES

**CONSEIL REGIONAL IDF, ÉDUCATION NATIONALE,
RESTAURANT ADMINISTRATIF**



DATE DE LANCEMENT : 15/03/2015

DUREE DU PROJET : 18 mois

COUT :

Coût global : 102801 €

Financement : - PNA : 40000 €

CIBLE : PERSONNES INCARCEREES

LIVRABLES ET OUTILS : /

CREATION D'UNE BOULANGERIE A LA MAISON CENTRALE DE POISSY

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Dans le cadre de sa mission de réinsertion, la maison centrale de Poissy a conçu un projet global autour des formations aux métiers de l'alimentation et de l'amélioration de l'offre alimentaire des détenus, dans un double objectif de réinsertion professionnelle et de développement durable.

En 2014, ont notamment été proposées des formations préparant au CAP pâtissier, au CAP cuisine et au bac professionnel cuisine

OBJECTIFS

- Mettre en place une formation au CAP Boulanger pour les détenus
- Créer une unité de production de pain qui pourra approvisionner l'établissement
- Mettre en place des actions de sensibilisation et d'information sur l'alimentation auprès des détenus

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Mise en place d'un CAP boulanger pour 12 détenus par an.
- Création d'une unité de boulangerie qui permet de produire le pain pour le restaurant administratif et la cantine des détenus. L'implication directe des détenus permet d'améliorer la qualité du pain servi, tout en lui redonnant de la valeur aux yeux des détenus, et par là-même de réduire le gaspillage.

L'inauguration de la boulangerie a eu lieu le 18 décembre 2015.

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://agriculture.gouv.fr/la-maison-centrale-de-poissy-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire>

CONTACTS

Elise Theveny, Adjointe du Directeur - 0130062845 ou 0646706128 - elise.theveny@justice.fr





PORTEUR DU PROJET

CONSEIL REGIONAL DE LA REUNION



REGION

Réunion



PARTENAIRES

RECTORAT, LYCEES AGRICOLES, DAAF, ARS,

INTERPROFESSIONS



DATE DE LANCEMENT : 01/03/2016

DUREE DU PROJET : 15 mois

COUT :

Coût global : 23800 €

Financement: - PNA : 12400 €

CIBLE: LYCEENS, PROFESSIONNELS

LIVRABLES ET OUTILS: EXPOSITIONS PHOTO,
OUTILS DE SENSIBILISATION, FICHES ACTIONS

LYCEENS, CONSOM'ACTEURS CITOYENS

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Le Conseil Régional de la Réunion veut, à travers cette initiative innovante, faire prendre conscience aux lycéens des enjeux de leur alimentation.

OBJECTIFS

Le projet « Lycéens, consom'acteurs citoyens » allie deux engagements :

- la lutte contre l'obésité et le diabète,
- la valorisation de la production locale avec les interprofessions afin d'intégrer plus de produits locaux dans les menus des restaurants scolaires.

Le projet vise à faire développer par les lycéens de huit établissements pilotes (dont deux lycées agricoles et une école de restauration) des outils de sensibilisation et de communication sur l'alimentation responsable (ateliers, visites, concours, etc.). Ces outils permettront de concevoir un véritable programme d'éducation alimentaire au lycée qui sera diffusé au niveau régional

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Des affiches, quatre vidéos, des recettes, des poèmes sur le manger local ont été réalisés. Une affiche en particulier concerne l'intérêt de manger à la cantine et a été commandée par tous les autres lycées.

La Région a travaillé de concert avec les établissements publics locaux d'enseignement pour transformer les snacks privés qui étaient présents dans l'enceinte des établissements en cafétérias publiques, gérées par la collectivité, afin d'assurer une offre alimentaire de qualité, alternative à celle de la restauration classique. Environ 70 élèves répartis dans cinq lycées se sont portés volontaires pour élaborer des menus équilibrés, adaptés à leurs envies, à partir de produits locaux pour les cafétérias publiques. Un autre objectif de ces cafétérias est de limiter la sortie des élèves à l'extérieur des établissements, et d'assurer leur sécurité tout au long de la journée.

A ce jour, 15 établissements sont équipés de cafétérias publiques, et plusieurs autres sont en projet. Un travail partenarial avec des élèves d'un lycée professionnel est en cours, afin d'adapter l'offre de la cafétéria aux attentes des élèves, tout en prenant en compte les contraintes organisationnelles, réglementaires et sanitaires. Le projet a été prolongé jusqu'en septembre 2018.

POUR EN SAVOIR PLUS

[Région Réunion - Les lycéens pour l'équilibre alimentaire](#)

CONTACTS

region.reunion@cr-reunion.fr

Chloé Durif - chloe.durif@cr-reunion.fr - 06 93 22 75 93 - 02 62 49 93 29



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2014-2015 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

CAP Nord (COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION)



REGION

Martinique



PARTENAIRES

ADEME, CONSEIL GENERAL



DATE DE LANCEMENT : 01/04/2015

DUREE DU PROJET : 14 mois

COUT :

Coût global : 152653 €

Financement : - PNA : 40000 €

CIBLE : SCOLAIRES, PROFESSIONNELS, GRAND PUBLIC.

LIVRABLES ET OUTILS :

ÉTAT DES LIEUX, PLAN D' ACTIONS

AGISSONS AUTREMENT, GASPILLONS

MOINS !

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

La communauté d'agglomération du Nord de la Martinique porte un projet d'accompagnement des restaurants scolaires dans la mise en œuvre de plans d'actions pour prévenir le gaspillage alimentaire, principalement autour de la sensibilisation des élèves.

OBJECTIFS

- Mettre en lumière une initiative spécifique à un département d'Outre-mer
- Accompagner les restaurants scolaires dans la mise en œuvre de plans d'actions pour prévenir le gaspillage alimentaire en sensibilisant les élèves
- Mettre en valeur le patrimoine alimentaire local par la découverte de produits du terroir, et des diverses façons de les cuisiner

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Ce projet a connu un retard conséquent d'environ 12 mois du fait, entre autres, d'un retard de livraison des tables de tri par l'artisan local choisi par CAP Nord.

Les temps forts du projet :

- Repas Zéro gaspi Zéro déchets du 16 au 20 janvier 2017
- Semaine du goût à notre façon du 20 au 24 mars 2017
- Semaine « surprises du chef » du 2 au 5 mai 2017

Ces derniers n'ont pas réellement induit une diminution directe du gaspillage. Il aurait été intéressant d'avoir 15 jours de pesée à la fin de l'opération pour voir si des bonnes pratiques sont désormais ancrées dans ces établissements.

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://www.capnordmartinique.fr/actualite/gaspillage-alimentaire-non-merci>

CONTACTS

Frantz SINSEAU - 0696 35 85 41 - frantz.sinseau@capnordmartinique.fr

Fabrice BAZAS - 06 96 33 92 23 - fabrice.bazas@capnordmartinique.fr



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2014-2015 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

IRQUA NORMANDIE (INSTITUT GENERAL DE LA QUALITE AGROALIMENTAIRE)



REGION

Normandie



PARTENAIRES

ANEA, EDUCALIM NORMANDIE, ECOLE D'INGENIEUR ESITPA, EMN...



DATE DE LANCEMENT : 01/04/2015

DUREE DU PROJET : 15 mois

COÛT :

Coût global : 61624 €

Financement : - PNA : 43137 €

CIBLE : JEUNES, ENSEIGNANTS

LIVRABLES ET OUTILS :

LIVRET PEDAGOGIQUE, POSTERS, LIVRETS, ...

CONCEPTION ET MISE EN ŒUVRE D'UN PROGRAMME MULTIPARTENARIAL D'EDUCATION ALIMENTAIRE EN

MILIEU SCOLAIRE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

La volonté était de transmettre aux écoliers de Normandie la mémoire de la gastronomie régionale et de les sensibiliser à l'alimentation durable autour d'un ensemble d'actions pédagogiques, avec des livrables aisément adaptables dans d'autres régions.

OBJECTIFS

- Créer un parcours pédagogique pour les écoles partenaires, mobilisant des étudiants de l'enseignement supérieur parrainés par des professionnels
- Organiser un challenge inter-écoles autour des acquis sur l'alimentation au sens large

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Au total, entre octobre 2015 et mai 2016, ce projet a permis de réaliser 107 interventions dans 51 classes (33 écoles) auprès de 1300 élèves de cycle 3.

De nombreux sujets ont fait l'objet d'animations auprès des élèves : le patrimoine alimentaire Normand, les démarches qualité, l'équilibre alimentaire, la lutte contre le gaspillage, des expériences de dégustation, la découverte des fromages AOP normands et des produits issus de la filière biologique, les mécanismes de la digestion...

Par ailleurs, un agriculteur et un chef cuisinier se sont déplacés dans les classes à la rencontre des élèves pour leur faire découvrir leurs métiers « de la fourche à la fourchette ». De plus, pendant la semaine de l'industrie, chaque classe a pu bénéficier d'une visite dans une entreprise agroalimentaire locale. Le livret pédagogique a bien été réalisé et utilisé pour mener à bien les animations.

Pour l'année 2017/2018, la ville de Caen a demandé à l'IRQUA d'intervenir dans 10 de ses écoles. Les écoles de Caen ont continué de bénéficier du dispositif pour l'année 2018/2019. Les outils pédagogiques de ce parcours multi-partenarial sont également référencés par le réseau EDUCALIM normand. Les intervenants peuvent utiliser tout ou partie du programme.

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://www.irqua-normandie.serveur-client.fr/outils-pedagogiques/>

CONTACTS

Isabelle David - 02 31 47 22 52 ou 06 74 40 71 91

idauid@irqua-normandie.fr



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2015-2016 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET
SAINT-LO AGGLO



REGION
Normandie



PARTENAIRES

MARAICHER, ESPACE PUBLIC NUMERIQUE DE L'AGGLO



DATE DE LANCEMENT : 01/02/2016

DUREE DU PROJET : 12 mois

COÛT :

Coût global : 6432 €

Financement : - PNA : 3859 €

CIBLE : ENFANTS DES ACCUEILS DE LOISIR DES QUARTIERS PRIORITAIRES (20)

LIVRABLES ET OUTILS : VIDEO DE LA POUSSE DES PLANTES ET LIVRET RECETTES A L'AIDE DE LA BALANCE CONNECTEE

DU JARDIN A L'ASSIETTE, LES OBJETS CONNECTES

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

La volonté de Saint-Lô Agglo est, à travers ce projet, d'éveiller de manière ludique les enfants des quartiers prioritaires de la ville de Saint-Lô aux plantes, à leur culture et à leur transformation.

OBJECTIFS

- S'appuyer sur les objets connectés (capteurs, balances, etc.) mais également sur la visite d'une exploitation maraîchère, où seront notamment choisies les graines qui seront utilisées par les enfants
- Réaliser une vidéo de la croissance des plantes et déguster les produits issus de ce jardin connecté
- Innovant et reproductible, ce projet repose sur les nouvelles technologies et permet aux enfants d'être acteurs du processus de production

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

La première étape de l'action a consisté à acheter le matériel et à former l'animatrice référente du centre de loisirs sur les outils numériques. La mise en place du projet s'est faite pendant les vacances de printemps 2016, avec une première visite chez un maraîcher bio. Les enfants (de 10 et 11 ans) ont découvert l'univers des plantes et ont reproduit au sein du centre de loisirs une mini plantation en intérieur et en extérieur, utilisant les outils technologiques pour connaître les besoins de leurs plants en eau et en lumière.

Le mois d'août 2016 a également été l'occasion de conduire ces animations. Le bilan du projet est positif, du point de vue de la formation des animateurs aux nouveaux outils technologiques comme de celui de l'éveil de la curiosité des enfants. Le projet a continué de vivre en 2017, car il a été mis en place dans le second centre d'accueil de loisirs des quartiers prioritaires de Saint-Lô. Pour l'occasion, Saint-Lô agglo a investi dans un autre jardin intérieur connecté, avec lumière. Un groupe d'enfants âgés de 8 à 9 ans a participé à la même expérience. Sur la période hivernale, afin de valoriser le projet, le jardin intérieur continue à proposer des mini légumes et aromates aux agents de Saint-Lô Agglo, accompagnés d'explications sur le projet. Les élus ont été très intéressés et les agents ont apprécié le dispositif.

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://www.saint-lo-agglo.fr/>

CONTACTS

M. Arthur Devriendt - 02.14.29.00.00 - contact@saint-lo-agglo.fr



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2014-2015 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

CEPE
(CENTRE EUROPEEN DES PRODUITS DE L'ENFANT)



REGION

Nouvelle-Aquitaine



PARTENAIRES

FFAS, IREPS, UNIVERSITE POITIERS, FONDATION BONDUELLE



DATE DE LANCEMENT : 01/09/2015

DUREE DU PROJET : 12 mois

COUT :

Coût global : 240566 €

Financement : - PNA : 30000 €

CIBLE : COLLEGIENS, FAMILLES DEMUNIES, GRAND PUBLIC

LIVRABLES ET OUTILS :

[GUIDE METHODOLOGIQUE](#)

TRANSFERT D'UN PROJET PILOTE D'EDUCATION A LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE ENTRE COLLEGES

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Le projet vise à mettre en place différents ateliers complémentaires qui doivent permettre aux collégiens de devenir acteurs de leur consommation et de s'approprier leur alimentation.

A plus long terme le projet veut recréer du lien entre l'école, les élèves et les familles autour de l'alimentation, contribuer au bien-être des jeunes et les rendre acteurs de leur consommation en favorisant de meilleurs comportements alimentaires.

OBJECTIFS

- Evaluer le transfert d'un projet pilote d'éducation alimentaire entre deux collèges (projet d'initiation aux arts de faire culinaires)
- Construire un guide méthodologique ainsi qu'une mallette pédagogique (niveau cinquième) à destination de la communauté éducative des collèges, permettant de transférer ce projet dans d'autres collèges ou centres sociaux

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Depuis octobre 2017, l'outil a fait l'objet de formations de la part de CISALI (Centre d'innovation sur l'alimentation) auprès des animateurs des centres de loisirs des 37 communes de Toulouse Métropole, et une mallette sera laissée à disposition dans chacune des communes (formations et mallettes financées par Toulouse Métropole).

En 2017-2018, la DRAAF Occitanie avait prévu d'accompagner le CISALI à apporter des évolutions à l'outil afin de rendre sa diffusion plus facile sur d'autres territoires :

- mise en ligne de l'outil en version imprimable,
- adaptation de l'outil à une prise en main en autonomie,
- adaptation des jeux pour diminuer leurs coûts de fabrication,
- etc...

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://www.projet-alimentation-arts-de-faire-culinaires-au-college.fr/>

CONTACTS

Valérie-Inès de La Ville (Professeur des Universités) - 05 45 21 00 11 - delaville@iae.univ-poitiers.fr



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2014-2015 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.

PORTEUR DU PROJET
CONSEIL REGIONAL



REGION
Nouvelle-Aquitaine



PARTENAIRES

DREAL, EN, COLLECTIVITES, INTERBIO LIMOUSIN
ADEME, CPIE, ETC...



DATE DE LANCEMENT : 01/11/2014

DUREE DU PROJET : 14 mois

COÛT :

Coût global : 101200 €

Financement: - PNA : 47200 €

CIBLE: JEUNES, PROFESSIONNELS DES ECOLES,
AGRICULTEURS, FAMILLES

LIVRABLES ET OUTILS: FICHES ACTIONS, GUIDES DE
PROCEDURES

APPROCHE GLOBALE DE LA QUALITE ET DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE DES LYCEES ET CFA DU LIMOUSIN

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Ce projet s'inscrit dans le cadre des objectifs de la Charte régionale de lutte contre le gaspillage alimentaire signée par un ensemble d'acteurs publics et privés le 14 octobre 2014.

OBJECTIFS

Le projet vise à accompagner 15 à 18 établissements volontaires, mettant en œuvre une restauration collective, dans une approche globale qualitative et quantitative intégrant :

- réduction du gaspillage alimentaire
- meilleure gestion des déchets
- amélioration de l'offre alimentaire
- maîtrise du coût global avec réinvestissement des économies réalisées dans l'amélioration de la qualité et de la proximité.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Des guides de procédures ont été diffusés auprès de tous les lycées et centres de formation en alternance (CFA) du Limousin, ainsi qu'auprès des départements dans l'objectif d'atteindre les collèges de la région dans un second temps.

Le projet s'est clôturé en octobre 2016 avec un séminaire régional présentant l'ensemble des dispositifs mis en œuvre.

Du diagnostic à des aménagements des cuisines et selfs en passant par différents plans d'actions à l'échelle des équipes et des convives, ce projet constitue, pour l'ex-territoire Limousin, les prémices du plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire décliné dans l'ensemble des lycées de la Région Nouvelle-Aquitaine à partir de l'été 2017.

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://www.nouvelle-aquitaine.fr/toutes-actualites/stop-au-gaspillage-alimentaire.html>

CONTACTS

Bouillaguet Brigitte - 05 55 45 18 60 - b-bouillaguet@cr-limousin.fr



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2015-2016 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

CONSEIL DEPARTEMENTAL DE GIRONDE



REGION

Nouvelle-Aquitaine



PARTENAIRES

ARBIO, ADEME, IUFN, INTERBEV, UN PLUS BIO, COLLECTIVITES



DATE DE LANCEMENT : 01/02/2016

DUREE DU PROJET : 18 mois

COUT :

Coût global : 153000 €

Financement : - PNA : 40000 €

CIBLE : PROFESSIONNELS, CONVIVES

LIVRABLES ET OUTILS : KIT POUR APPROVISIONNEMENT LOCAL ET BIO EN COLLECTIVITES ; JOURNEES DE RESTITUTION

ACCOMPAGNER ET CREER UNE SYNERGIE ENTRE LES TERRITOIRES DANS LEUR POLITIQUE DE VALORISATION DU BIO ET DU LOCAL EN RESTAURATION COLLECTIVE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Le projet vise à accompagner les collectivités territoriales pour rapprocher la production locale, en agriculture biologique, et les produits de la filière pêche locale, de la restauration collective.

OBJECTIFS

- Parcours d'ateliers techniques (approche nutritionnelle, pratiques culinaires, identification de la production, marchés publics)
- Construire un kit d'accompagnement de l'accès aux produits locaux, bio et de la mer à destination des collectivités
- Priorité aux territoires élaborant une politique de gouvernance alimentaire

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

La plupart des actions prévues ont été conduites, avec notamment la réalisation d'un kit. C'est un outil d'aide des collectivités dans la mise en oeuvre de leur politique d'amélioration de l'approvisionnement bio et local de leur restauration.

Ce Kit met à disposition 4 types de documents :

- Des fiches Actions décrivant un parcours pédagogique et permettant aux collectivités de traiter des différents volets de l'accompagnement. On y retrouve l'aide à la décision politique, l'identification de l'offre locale, l'élaboration d'un plan alimentaire favorable au bio et local.
- Des fiches Expérience décrivant des pratiques selon des thématiques : créer une filière d'approvisionnement en pêche locale, une filière pain bio
- Un répertoire Boîte à outils avec tous les outils pédagogiques utilisés lors de ces différents accompagnements
- Des vidéos d'expériences et de témoignages de producteurs qui travaillent avec la restauration scolaire

Le projet est arrivé à son terme en août 2018.

POUR EN SAVOIR PLUS

Conseil departemental de Gironde - PNA

CONTACTS

contact@gironde.fr - Tel : 05.56.99.33.33

Anne HERMANN LORRAIN - a.hermann@gironde.fr - 05.56.99.34.45



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2015-2016 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET
CIBIAL (EPLEFPA)



REGION
Nouvelle-Aquitaine



PARTENAIRES

BANQUE ALIMENTAIRE, RESIDENCE POUR PERSONNES AGEES (RPA) DES CASSEAUX, CRESS LIMOUSIN, LIMOGES METROPOLE



DATE DE LANCEMENT : 01/12/2015

DUREE DU PROJET : 15 mois

COÛT :

Coût global : 109436 €

Financement : - PNA : 40000 €

CIBLE : LYCEENS, BENEFICIAIRES DES BANQUES ALIMENTAIRES, SENIORS

LIVRABLES ET OUTILS : RECETTES, PROCESSUS, MODELE ECONOMIQUE

L'ALIMENTATION POUR LES CITOYENS

POURQUOI AGIR ?

SENSIBLES

CONTEXTE

Le Centre d'Innovation pour les Biotechnologies et les Industries Agro-alimentaires en Limousin (CIBIAL) a lancé en 2015 le projet "L'alimentation pour les citoyens sensibles" pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

OBJECTIFS

- Lutter contre le gaspillage alimentaire en valorisant les fruits et légumes frais non distribués, dont est destinataire la banque alimentaire de Limoges, pour les transformer en soupes, compotes, surgelés, au sein de l'atelier de transformation du Cibial
- Intégrer au projet un volet professionnalisation des bénéficiaires et bénévoles
- Définir le modèle économique adapté pour pérenniser l'action
- Éduquer 3 publics sensibles : les bénéficiaires, les lycéens de notre établissement et les seniors d'une résidence pour personnes âgées, afin de leur donner le goût de préparer en toute simplicité des denrées alimentaires de base
- Organiser et animer des ateliers cuisine et conseils culinaires

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

La convention a été soldée en 2017, cependant la collaboration entre le Cibial et la Banque alimentaire de Haute-Vienne se poursuit. Le bilan est très positif, avec de nombreux ateliers de préparation culinaires auxquels les bénéficiaires de l'aide alimentaire participent. Ce volet du projet contribue à améliorer le lien social pour ces personnes. Ces ateliers ont permis de remettre dans les circuits de consommation et de valoriser d'importantes quantités de denrées (un peu plus de 10 tonnes) qui risquaient d'être jetées. La seule difficulté réside dans la complexité de la mise en œuvre d'un modèle économique pérenne pour cette collaboration, que le Cibial n'a pas encore réussi à déterminer.

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://cibial.epl-limoges-nord87.fr/cibial/>

CONTACTS

epl.limoges-nord-haute-vienne@educagri.fr

Christine VILLELEGER - 05 55 48 44 05 - christine.villeleger@educagri.fr



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2015-2016 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.

GUIDE DE BONNES PRATIQUES DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE A L'HOPITAL, EN EHPAD ET EN ETABLISSEMENT D'ACCUEIL MEDICALISE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Le Centre Hospitalier de Saintonge est engagé dans une démarche de développement durable depuis 2013. Le service de restauration et l'équipe hôtelière ont mis en place une démarche de réduction du gaspillage alimentaire. Le projet vise à élaborer un guide dématérialisé à destination d'autres établissements (hôpitaux, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD), etc.).

OBJECTIFS

- Traduire l'expérience menée de 2013 à 2015 au sein du centre hospitalier de Saintonge vers d'autres établissements désireux de s'inscrire dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. La méthode et les outils déjà élaborés seront testés et adaptés dans un centre d'accueil médicalisé, dans un EHPAD et une unité de soins de longue durée
- Elaborer un guide dématérialisé

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Réalisation de diagnostics sur les quantités jetées dans deux types d'établissement : 300 heures de travail pour 4 campagnes de pesées par an dans un EHPAD
- Progression de l'achat de légumes et fruits bio et locaux (Voir guide)
- Actions de sensibilisation et de communication en interne
- Production d'un guide dématérialisé récapitulatif de la démarche. Il permet de faciliter et encourager d'autres établissements à limiter le gaspillage et réinvestir les économies dans l'amélioration de la prestation et la satisfaction de la clientèle (financer des produits alimentaires de qualité tout en privilégiant l'approvisionnement de proximité). Ce guide a été mis en ligne sur le site de la DRAAF et diffusé aux autres établissements hospitaliers lors d'événements prévus avec l'agence régionale de santé (ARS) en 2018

POUR EN SAVOIR PLUS

[Bilan du projet par l'Ademe](#)

CONTACTS

direction@ch-saintonge.fr

M. FOL - 05 46 95 13 90 - l.fol@ch-saintonge.fr

PORTEUR DU PROJET

CENTRE HOSPITALIER DE SAINTONGE



REGION

Nouvelle-Aquitaine



PARTENAIRES

PLUSIEURS ETABLISSEMENTS DE SANTE / EHPAD ;
ADEME ; FILIERE AGROALIMENTAIRE LOCALE



DATE DE LANCEMENT : 01/03/2016

DUREE DU PROJET : 18 mois

COÛT :

Coût global : 85449 €

Financement : - PNA : 40000 €

CIBLE: PROFESSIONNELS ; PATIENTS ; DEMUNIS

LIVRABLES ET OUTILS:

[GUIDE DE BONNES PRATIQUES](#)



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2014-2015 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.

PORTEUR DU PROJET

CONSEIL GENERAL DU GARD



REGION

Occitanie



PARTENAIRES

CIVAM BIO, UN PLUS BIO, CERFEL



DATE DE LANCEMENT : 01/03/2015

DUREE DU PROJET : 18 mois

COÛT :

Coût global : 105000 €

Financement : - PNA : 40000 €

CIBLE : JEUNES, PROFESSIONNELS, SENIORS,
GRAND PUBLIC

LIVRABLES ET OUTILS : GUIDE

METHODOLOGIQUE, DOCUMENTS DE
COMMUNICATION

POLITIQUE ALIMENTAIRE DEPARTEMENTALE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Ce projet est la déclinaison concrète d'un projet alimentaire territorial à l'échelle départementale. En 2008, le département du Gard lance un audit de l'agriculture biologique qui donne lieu à la co-construction et la mise en œuvre partenariale d'un plan d'actions pluriannuel de développement de l'agriculture biologique gardoise. Ce Plan Bio est suivi d'un diagnostic et du Plan d'actions Circuits de Proximité. Le département souhaite alors prendre en compte de nouveaux enjeux et fait évoluer sa politique agricole vers une nouvelle politique transversale et territoriale.

OBJECTIFS

- Structurer une offre alimentaire de qualité sur le territoire
- Faciliter l'accès des Gardois à cette offre alimentaire
- Encourager la consommation responsable et valoriser le patrimoine gastronomique du Gard

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Accompagnement du développement d'une agriculture durable et diversifiée : maintien des espaces et des activités, valorisation des produits agricoles et alimentaires de qualité.
- Maillage du territoire par différentes modalités de vente, d'achat et de consommation des produits locaux (vente à la ferme, boutiques collectives, marchés paysans, drive fermier, restauration privée et collective...).
- Sensibilisation du consommateur quant à l'impact de son alimentation pour lui-même et le territoire et mise en valeur du facteur de lien social et de la richesse des produits du territoire (Ecol'ofruit, Jardins partagés, Ateliers collectifs de cuisine, Militant du Goût...)

Afin de garantir la cohérence de ses interventions, d'encourager les acteurs du territoire à se saisir de la question alimentaire et à s'engager dans des Projets Alimentaires Territoriaux, le département met en œuvre une gouvernance alimentaire gardoise interne et territoriale

Une Mission Qualité Alimentaire, créée en 2017, a en charge le pilotage et l'animation de la Politique Alimentaire Départementale

Ce projet a bénéficié le 16 avril 2018 d'une reconnaissance de projet alimentaire territorial par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://agriculture.gouv.fr/ancrage-territorial-de-l'alimentation-zoom-sur-le-gard>

CONTACTS

Philippe Castenet, Chef du service Aménagement Agricole et Qualité Alimentaire - 04-66-27-34-60 - philippe.castanet@gard.fr

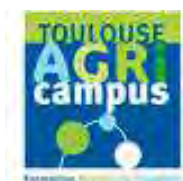


LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2014-2015 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

TOULOUSE AGRICAMPUS



REGION

Occitanie



PARTENAIRES

ASSOCIATIONS (CRICAO, JARDINS PARTAGES, CLAEs...), PARTICULIERS, LYCEE HOTELIER, TOULOUSE METROPOLE, CAF...



DATE DE LANCEMENT : 01/04/2015

DUREE DU PROJET : 18 mois

COÛT :

Coût global : 56710 €

Financement : - PNA : 40000 €

CIBLE : JEUNES, ANIMATEURS, ENSEIGNANTS

LIVRABLES ET OUTILS : LIVRET DE RECETTE, MALLETTE PEDAGOGIQUE, RAPPORT DE SYNTHESE...

TROP MOCHE MAIS TROP BON

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

"Trop moche mais trop bon" désire mieux appréhender les comportements alimentaires des enfants de primaire. C'est pourquoi ce projet veut mener une analyse sociologique du mécanisme de leurs choix alimentaires, appliquée au cas des légumes.



OBJECTIFS

- Étudier la perception et l'acceptabilité des légumes chez les enfants de primaire
- Étudier l'impact de la mise en place d'activités d'éducation alimentaire adaptées sur le comportement alimentaire des enfants de CE2 et CM1
- Constituer des outils pédagogiques à destination des enseignants de primaire et des animateurs de centres de loisirs

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Création d'un parcours ludo-pédagogique composé d'expériences et d'ateliers (cartes, dés, jeu de plateau, visites de jardins, dégustations, découvertes, cuisine, design culinaire...). Le parcours a évolué et été remodelé en fonction des retours d'expérience des enfants et des animateurs. L'équipe projet était composée de sociologues, designers, graphistes et cuisiniers. Après deux expérimentations, le prototype de la mallette ludo-pédagogique a été finalisé courant 2016. Il prend la forme d'une malle en bois contenant près de 20 ateliers et de nombreux jeux sur les légumes moches qui servent de fil conducteur pour une, deux ou plusieurs semaines, selon les besoins du groupe d'enfants et ses disponibilités
- Etude sur l'acceptabilité des légumes par les enfants, conduite par CISALI (Centre d'innovations sur l'alimentation)
- Formations par CISALI des animateurs des centres de loisirs des 37 communes de Toulouse Métropole

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://www.cisali.org/decouvrir-trop-moche-mais-trop-bon>

CONTACTS

Muriel Gineste - 05.61.75.34. 41 ou 06.18.48.26.97 -

muriel.gineste@gmail.com - contact.cisali@gmail.com



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2015-2016 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

ASSOCIATION MIAMUSE



REGION

Occitanie



PARTENAIRES

CPIE BASSIN DE THAU, FRCIVAM, AUTRES ASSOCIATIONS



BASSIN DE THAU
Entre Terre et Eau



DATE DE LANCEMENT : 01/06/2016

DUREE DU PROJET : 19 mois

COÛT :

Coût global : 114050 €

Financement : - PNA : 40000 €

CIBLE : PROFESSIONNELS

LIVRABLES ET OUTILS :

WEB DOC (AVEC FICHES RESSOURCE, SESSIONS DE FORMATION, CARTE INTERACTIVE DES PROJETS) :

[HTTP://WEBDOC-GOUTER-LE-MONDE.FR/](http://webdoc-gouter-le-monde.fr/)

WEB DOC « GOUTER LE MONDE AUTOUR DE MOI »

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Ce projet s'intègre dans un dispositif alimentaire éducatif territorial mis en place depuis 3 ans, intitulé "Gouter le monde autour de moi" (G2M).

OBJECTIFS

L'objectif est de donner des outils et méthodes à tout acteur souhaitant mettre en place un projet éducatif alimentaire sur son territoire.

- Construire un web documentaire en se basant sur un programme existant depuis 2013, « goûter le monde autour de moi »
- Créer divers outils éducatifs liés à l'alimentation (classes du goût, jardins, ...)

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

L'outil en ligne prévoit des fiches générales sur les 6 étapes constitutives du projet : organiser les comités de pilotage et techniques, éduquer au goût, sensibiliser à l'environnement, apprendre les valeurs nutritionnelles, éduquer à la citoyenneté, créer des échanges et de la convivialité. Le projet est dans son ensemble, d'envergure régionale, et vise à déployer des projets propres à chaque établissement. Il prévoit une présentation des G2M (projets développés dans les établissements avec les élèves autour des thématiques de l'alimentation, l'environnement et la citoyenneté, l'art et la culture) actifs ou ayant été mis en œuvre, sous la forme d'une cartographie interactive.

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://www.miamuse-nutrition.com/projet-g2m>

CONTACTS

Catherine Amice - miamuse34@gmail.com - 04.67.86.20.27

Bénédicte Oberti - 0620784674 - contact@epi-curia.fr





TYPOLOGIE DES POLITIQUES PUBLIQUES DE RESTAURATION COLLECTIVE LOCALE ET DURABLE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Les expériences « innovantes » de restauration collective menées dans les territoires se multiplient.

Aussi, la diversité des objectifs poursuivis (amélioration de l'offre alimentaire; éducation alimentaire, lutte contre le gaspillage ; valorisation des produits locaux...) et des difficultés juridiques et techniques à surmonter pour leur mise en œuvre, constituent des freins à l'identification et à la reproductibilité des modèles innovants et efficaces de restauration collective locale et durable.

OBJECTIFS

Ce projet entend établir une cartographie des expériences existantes en matière de politiques publiques liées à la restauration collective. En fonction des objectifs de ces politiques, les porteurs de projets ont pu s'appuyer sur une typologie qui a constitué un outil d'aide à la décision.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Le projet a recueilli les témoignages et expériences de différentes collectivités sur l'ensemble de la France pour dresser un vaste panorama des politiques pouvant être mises en œuvre pour permettre une restauration collective durable et locale, explorant des thématiques multiples.

Les données sont aujourd'hui disponibles à travers un recueil et également consultables sur le site de l'observatoire national de la restauration collective, bio et durable, fusionné en 2018 avec l'observatoire de "Un Plus Bio". Il s'agit d'un site internet de recensement et de partage d'expériences. Les travaux continuent sur la plateforme et doivent permettre à des élus, des agents, des chefs de cuisine, mais aussi à des citoyens de trouver des exemples près de chez eux, des actions menées par des collectivités comparables à la leur, et ce dans différents domaines :

- Préservation des terres dans le plan local d'urbanisme
- Mise en place de zones tests pour l'installation de jeunes agriculteurs
- Approvisionnements en produits locaux et de qualité
- Inscription de la restauration collective dans un agenda 21
- Programme d'éducation alimentaire et de lutte contre le gaspillage.

POUR EN SAVOIR PLUS

[Politiques publiques de restauration collective locale et durable : recueil en ligne](#)

CONTACTS

Un plus Bio - 09 82 58 26 41

PORTEUR DU PROJET
LASCAUX (CNRS)



REGION

Pays-de-la-Loire



PARTENAIRES

**FNAB, INTERBIO, COOP DE FRANCE, AGORES,
ASSOCIATIONS, UNIVERSITE DE NANTES,
AGROPARISTECH, COLLECTIVITES...**



DATE DE LANCEMENT : 01/05/2015

DUREE DU PROJET : 18 mois

COÛT :

Coût global : 71600 €

Financement : - PNA : 54000 €

CIBLE : PROFESSIONNELS, COLLECTIVITES,
CHERCHEURS

LIVRABLES ET OUTILS :

PLATEFORME NUMERIQUE ET RECUEIL :

Site : observatoire.unplusbio.org



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2015-2016 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.

PORTEUR DU PROJET

EPLEFPA DE LA GERMINIERE



REGION

Pays-de-la-Loire



PARTENAIRES

MAIRIE DE ROUILLON, AUTRES COLLECTIVITES



DATE DE LANCEMENT : 01/03/2016

DUREE DU PROJET : 16 mois

COÛT :

Coût global : 46000 €

Financement : - PNA : 40000 €

CIBLE : MULTIPLES

LIVRABLES ET OUTILS : ETUDE DE MARCHÉ,
METHODOLOGIE, RESULTATS, ETC.

PROJET ALIMENTAIRE POUR APPROVISIONNER LA RHD EN FRUITS ET LEGUMES SUR LE PAYS DU MANS

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

L'EPLEFPA (Etablissement public local d'Enseignement et de formations professionnelles agricoles) de la Germinierai et les élus locaux souhaitent définir un projet stratégique sur l'agriculture périurbaine autour des fruits et légumes au Mans en utilisant des terrains récemment acquis par la ville de Rouillon. Ce projet s'est inscrit dans le cadre d'un projet plus large visant à accompagner la création d'activité liant agriculture et ville, dans une démarche d'innovation, d'entrepreneuriat et de recherche-développement.

OBJECTIFS

- Réaliser une étude de faisabilité pour mettre en place une filière de fruits et légumes locaux, en définissant un modèle économique durable pour approvisionner la restauration collective.

Ce projet innovant et exemplaire répond à une problématique territoriale économique réelle avec une volonté de capitaliser sur les expériences passées.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Réalisation d'une étude des besoins en restauration collective élargie vers les points de ventes spécialisés. A partir des besoins identifiés, une étude technico-économique du site de production a été menée avec plusieurs scénarios. L'étude des scénarios a conduit à une orientation vers une production sous label agriculture biologique avec des investissements forts, adaptés à la production en maraîchage spécialisé et à l'ambition expérimentale du futur pôle d'excellence et d'innovation.

Ce projet s'est inscrit dans une filière de commercialisation, au sein de la profession agricole et s'est traduit par la participation à la création et à la structuration d'un groupement de producteurs sarthois dont l'objectif est la création d'une structure commerciale dédiée à la restauration hors domicile et aux grandes et moyennes surfaces de proximité.

Le pôle d'excellence et d'innovation en agriculture métropolitaine a été inauguré en novembre 2018 avec un partenariat financier élargie (Le Mans Métropole, Département de la Sarthe et Conseil régional); une convention cadre a été signée pour en préciser les modalités d'organisation (pilotage, fonctionnement, budget) ainsi que l'implication des différents partenaires.

CONTACTS

legta.rouillon@educagri.fr

Benoit Le Meur - benoit.lemeur@educagri.fr - 02.43.47.82.00





LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2015-2016 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE L'AGGLOMERATION NANTAISE – PRODUIRE UNE ALIMENTATION LOCALE, DURABLE, ET ACCESSIBLE A TOUS

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Le PAT métropolitain vise à améliorer l'autonomie alimentaire du territoire en consolidant les filières agricoles locales et en développant la consommation de produits issus de filières courtes. Il s'inspire des principes du développement durable appliqué à un sujet fédérateur et positif : l'alimentation.

OBJECTIFS

- Conforter l'économie et l'emploi : relocalisation de flux économiques, filières, attractivité du territoire
- Renforcer la prise en compte de l'environnement : productions respectueuses de l'environnement (dont bio), préservation des paysages et du patrimoine culturel, contribution à la transition énergétique
- Contribuer à la cohésion sociale et faciliter l'accès pour tous à une alimentation saine : confiance réciproque entre producteurs et consommateurs, lutte contre les inégalités et la malnutrition

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Après une phase de recensement, d'information des multiples acteurs régionaux et une phase de diagnostic, le projet alimentaire est aujourd'hui partagé par une grande diversité d'acteurs.

La phase de consultation a été conduite en juin 2017 dans le cadre d'un grand événement autour de l'alimentation, Nantes Food Forum. La convention a été prolongée, en lien avec l'avancement du projet. Différents temps de partage, ateliers et temps d'appropriation ont conduit à l'adoption de la stratégie alimentaire territoriale en mars 2018, puis à la construction collective de la feuille de route signée le 5 octobre 2018.

Ce projet a bénéficié le 8 octobre 2018 d'une reconnaissance de projet alimentaire territorial par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

POUR EN SAVOIR PLUS

[PAT Nantes Metropole](#)

CONTACTS

Dominique Barreau - dominique.barreau@nantesmetropole.fr - 02.40.99.48.66

PORTEUR DU PROJET
NANTES METROPOLE



REGION

Pays-de-la-Loire



PARTENAIRES

CHAMBRE D'AGRICULTURE, TERRES EN VILLE, IUFN



IUFN

DATE DE LANCEMENT : 01/06/2016

DUREE DU PROJET : 18 mois

COÛT :

Coût global : 160000 €

Financement : - PNA : 40000 €

CIBLE : MULTIPLES

LIVRABLES ET OUTILS :

PLAN D'ACTION, SUPPORTS DE COMMUNICATION



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2014-2015 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

**COMPLEXE REGIONAL D'INFORMATION
PEDAGOGIQUE ET TECHNIQUE (CRIPT)**



REGION

Provence-Alpes-Côte d'Azur



PARTENAIRES

**CONSEIL REGIONAL, CFPPA, UFA DE L'UPL
D'AVIGNON, DIVERS PARTENAIRES SPECIALISES EN
CIRCUITS-COURTS**



DATE DE LANCEMENT : 01/04/2015

DUREE DU PROJET : 18 mois

COÛT :

Coût global : 60600 €

Financement : - PNA : 44200 €

CIBLE : JEUNES, PARENTS, PROFESSIONNELS

LIVRABLES ET OUTILS :

ENQUETES, COMPTE RENDUS, CATALOGUE DE FOURNISSEURS LOCAUX, SUPPORTS DE COMMUNICATION, DIAGNOSTIC DE FONCTIONNEMENT...

FILM COURT (5') ET **FILM LONG (28')**

BIEN MANGER DANS LES LYCEES AGRICOLES DE LA REGION PACA EN FAVORISANT LES PRODUITS LOCAUX

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Ce projet vient en application du projet national agro-écologique, en développant l'approvisionnement des cantines en produits locaux.

OBJECTIFS

- Développer les approvisionnements locaux dans les cantines
- Renforcer les liens agriculteurs/élèves
- Sensibiliser aux notions du « bien manger », au patrimoine alimentaire et à la lutte contre le gaspillage alimentaire

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Les actions ont porté majoritairement sur les équipes de cuisines et les gestionnaires (formations, échanges de pratiques, visites d'exploitations, gestion des marchés publics pour un approvisionnement plus local). Les élèves ont aussi été concernés par le projet et, dans tous les lycées, une sensibilisation ou des animations autour du goût ont été conduites. Par exemple, le lycée d'Orange a travaillé sur le goût et a réalisé un film sur le sujet. Une journée a été réalisée dans un lycée sur le goût des légumineuses. En revanche, il n'a pas été possible de quantifier l'augmentation de la part de produits locaux utilisés entre le début et la fin du projet. Toutefois, il est certain, au regard de l'augmentation des fournisseurs des établissements en circuits courts, que cette quantité a significativement augmenté. L'établissement le plus engagé se situe aujourd'hui autour de 30% de produits locaux achetés (calculé sur le coût des matières premières) par rapport à l'ensemble des achats de denrées alimentaires. En juin 2016, sur onze des douze lycées, l'approvisionnement s'est effectué en direct auprès de :

- 24 producteurs locaux
- 6 exploitations de lycées agricoles
- 2 plateformes de producteurs (Échanges Paysans et Goûter au 13)
- 1 magasin de producteurs

POUR EN SAVOIR PLUS

[CRIPT PACA - Alimentation durable et restauration scolaire](#) CONTACTS

Fanny Garric, Agent de développement - 04 42 65 78 67 ou 04 42 58 47 03
- fanny.garric@educagri.fr





PORTEUR DU PROJET

DIRECTION INTERREGIONALE DES SERVICES PENITENCIERS (DISP)

REGION

Provence-Alpes-Côte d'Azur



PARTENAIRES

SERVICES MEDICAUX, ASSOCIATION D'EDUCATION ET DE SANTE

DATE DE LANCEMENT : 01/03/2015

DUREE DU PROJET : 12 mois

COÛT :

Coût global : 35000 €

Financement : - PNA : 25000 €

CIBLE: FEMMES DETENUES

LIVRABLES ET OUTILS:

BORNES TACTILES, SYSTEME INFORMATIQUE

AMELIORER L'OFFRE ALIMENTAIRE A LA MAISON D'ARRET DES FEMMES DES BAUMETTES

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

À cause d'une lassitude dans la variété des repas, d'un décalage entre les cultures culinaires et la nourriture proposée ou encore un rejet de principe du repas fourni, la restauration collective en établissement pénitentiaire est source d'importants gaspillages alimentaires.

En dehors des restrictions médicales ou religieuses, il n'y a actuellement aucune possibilité pour une détenue de refuser un repas, ce qui génère une grande quantité d'aliments servis mais non consommés.

OBJECTIFS

- Lutter contre ce gaspillage alimentaire tout en accompagnant la population pénale vers une alimentation équilibrée
- Développer un système informatique de sélection de repas au sein de la Maison d'Arrêt afin de mieux prévoir les quantités et de lutter contre le gaspillage alimentaire
- Étudier et améliorer les comportements alimentaires des détenues

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Au sein de la prison pour femmes, des actions de sensibilisation au gaspillage ont été réalisées. De plus, il est désormais possible pour les détenues de choisir entre le menu de la cantine de la prison ou l'achat de denrées au prix des prisons, et elles peuvent faire un mélange des deux (entrée via cantine, plat via le panier). Ce choix se fait sous format papier car le déploiement du logiciel informatique n'a pas pu être réalisé.

Toutes les cellules ont été équipées de plaque de cuisson et des cours de cuisine ont été organisés.

Les deux personnes en charge du projet ont quitté leur fonction à la fin du projet, qui a néanmoins bien fonctionné grâce au système des paniers avec des matières premières, la réalisation de cours de cuisine, l'installation de plaques de cuisson.

À noter que les détenues ne restent que quelques mois, il faut donc constamment continuer les actions.

CONTACTS

Audrey BARILE - 04 91 40 84 67 -

audrey.barile@justice.fr Nicolas-Paul DUHAMEL - 04 91

40 84 76 - nicolas-

paul.duhamel@justice.fr





PORTEUR DU PROJET

CHAMBRE D'AGRICULTURE D'ARDECHE



REGION

Auvergne-Rhône-Alpes



PARTENAIRES

SYNDICAT MIXTE PAYS DE L'ARDECHE
MÉRIDIONALE (COPORTEUR), ARDECHE LE
GOUT



DATE DE LANCEMENT : 01/03/2017

DUREE DU PROJET : 24 mois

COUT :

Coût global : 62 500 €

Financement : - PNA : 40 000 €

CIBLE : JEUNES, PRODUCTEURS, CLIENTS
DE MARCHES, COMMUNES

LIVRABLES ET OUTILS : FICHES METHODO,
EXPO ITINERANTE SUR LE GASPILLAGE

ALIMENTATION ET DEVELOPPEMENT TERRITORIAL

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Le projet vise à la mise en place d'un projet alimentaire territorial (PAT) qui doit permettre à l'Ardèche méridionale de s'appuyer sur sa diversité pour replacer l'alimentation au centre de sa politique territoriale. En s'appuyant sur des actions opérationnelles, le SYMPAM (Pays de l'Ardèche méridionale), Ardèche le goût et la Chambre d'agriculture de l'Ardèche ont l'ambition de mettre en avant le bénéfice d'une approche multi-thématique concertée pour amener le territoire à définir un projet alimentaire capable de créer les liens entre les différentes dimensions de l'alimentation.

OBJECTIFS

- Inciter les communes à protéger le foncier pour développer la production alimentaire locale
- Développer l'offre alimentaire locale pour les consommateurs
- Sensibiliser les collégiens et lycéens à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Susciter l'envie de s'engager dans un PAT (projet alimentaire territorial)

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- ✓ **125 000 habitants bénéficiaires**
- ✓ **Un territoire de 3 192 km²**
- ✓ **177 communes**

Le travail préalable d'analyse des études réalisées et la connaissance des dynamiques sur le territoire, ont amené à identifier des actions prioritaires :

- ✓ Action 1 : la consolidation de l'offre alimentaire par une vision partagée du foncier dédié ;
- ✓ Action 2 : l'ambition de rendre présente et visible la production locale sur des marchés d'envergure territoriale ;
- ✓ Action 3 : la sensibilisation pédagogique au gaspillage alimentaire ;
- ✓ Action 4 : animation du projet et émergence d'un PAT à 2 niveaux :
 - durant la mise en œuvre des actions 1, 2 et 3 : mobilisation par l'illustration au travers d'actions concrètes,
 - durant les séminaires, phases collectives de travail et de bilan.

Le séminaire de lancement a eu lieu le 27 septembre 2017 et a permis de travailler sur les objectifs que veulent se donner les collectivités. Le séminaire de bilan, sur la base de l'analyse des actions conduites, doit permettre aux collectivités présentes de se donner de nouveaux objectifs et de les structurer dans un PAT.

POUR EN SAVOIR PLUS

CONTACTS

Monsieur FLAUGERE Jean-Luc, Président de la Chambre d'agriculture de l'Ardèche -
lucia.latre@ardeche.chambagri.fr - 04 75 20 28 00 - 06 45 89 95 65



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

ASSOCIATION DE FORMATION COLLECTIVE A LA GESTION DE L'AIN (AFOCG01)



REGION

Auvergne-Rhône-Alpes



PARTENAIRES

**EDUCATION NATIONALE (DSDEN DE L'AIN),
PROFESSEURS DE COLLEGES ET ECOLES
ELEMENTAIRES, AGRICULTEURS DU RESEAU
TABLOVERT, ENS DE LYON, SENS LUDIQUE**



DATE DE LANCEMENT : 01/04/2017

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 60 693 €

Financement : - PNA : 40 000 €

CIBLE : JEUNES, PROFESSIONNELS

LIVRABLES ET OUTILS : KIT COMPRENANT UN LOT DE CARTES, UN FEUILLET BD, UN CONTENANT CARTONNE (UNE COURGE).

DEBAT 2A : DISPOSITIF MULTI-ACTEURS POUR DEBATTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Des interventions d'agriculteurs dans les classes primaires ont permis de constater le besoin d'une démarche permettant aux enfants d'être impliqués dans une réflexion sur les enjeux de l'alimentation et de trouver du sens aux échanges avec le monde agricole. Ces constats ont été partagés avec l'éducation nationale (DSDEN de l'Ain), des agriculteurs du réseau Tablovert et l'Association AIME/Le Moutard qui a, entre autre, développé un outil de débat expo-quiz "Manger et consommer responsable" pour les 13-18 ans.

OBJECTIFS

- Créer, expérimenter et diffuser un dispositif innovant de débat et de réflexion à destination des enfants (9-12 ans), autour des thèmes de l'agriculture durable, de l'alimentation responsable et du gaspillage alimentaire
- Développer des dispositifs qui faciliteront les rencontres entre les professionnels de l'agriculture & de l'alimentation et les enfants, dans différents cadres

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Le projet a été présenté pendant l'émission « Carnets de campagne » sur France-Inter le 18 septembre 2017.

Le format de l'outil est un kit comprenant un lot de cartes, un feuillet BD, un contenant cartonné (une courge). Différents thèmes sur l'alimentation sont abordés par l'enseignant, qui peut choisir d'utiliser le jeu toute l'année ou non, et tous ou quelques thèmes.

Le jeu propose une quinzaine de cartes en lien avec chaque thème. Elles sont classées en 4 catégories (Défis et créativité, Savoirs, Rencontres et enquêtes, Projets éco-citoyens).

Thèmes : productions agricoles, provenance des aliments au niveau géographique et climatique (qu'est-ce qui pousse ? Où et à quelle saison ? Quel animal pour quel climat ?), les intermédiaires du champ à l'assiette, transformation agro-alimentaire, bien manger et plaisir de manger, gaspillage alimentaire, déchets, recyclage, biodiversité, protection de l'environnement, équité, justice alimentaire, prix juste, évolution temporelle de l'agriculture et l'alimentation.

POUR EN SAVOIR PLUS CONTACTS

Monsieur MONNET Henri, Président de l'Association formation collective à la gestion de l'Ain - j.pertant@interafocg.org - 0474226904



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU PETR GRAND CLERMONT / PNR LIVRAVOIS-FOREZ

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Forts de leurs coopérations passées, le PNR Livradois-Forez et le Grand Clermont s'associent pour élaborer un Projet Alimentaire Territorial, sur un territoire qui conjugue des bassins de production et de consommation diversifiés et complémentaires, de nature urbaine, périurbaine et rurale.

La situation sur le territoire est caractérisée par les éléments suivants :

- Des milieux naturels et une production agricole aujourd'hui fragilisés
- Un faible taux d'auto-alimentation sur le territoire
- Une partie de la population en situation de pauvreté et de précarité
- De nombreuses initiatives déjà engagées dans le domaine de l'alimentation

OBJECTIFS

Développer la consommation de produits locaux, sains, de qualité, accessibles à tous et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement et rémunératrice.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- ✓ **511 000 habitants bénéficiaires**
- ✓ **Un territoire de 4 300 km²**
- ✓ **268 communes**

- Diagnostic territorial et mise en avant des perspectives d'actions
- Ateliers Fermes réservés aux agriculteurs (Grandes cultures et Élevage bovin), pour réfléchir aux évolutions possibles à l'échelle d'une exploitation
- Ateliers thématiques pour identifier les actions à développer pour relever les enjeux identifiés (foncier, production agricole, transformation, distribution, restauration collective, consommation)
- Approfondissement des conditions de mise en œuvre des actions par ateliers
- 3 réunions plénières pour alimenter la démarche participative de l'élaboration de ce PAT : 250 participants et 100 contributions au plan d'action
- 6 ateliers thématiques, 4 ateliers "ferme" et 6 visites auprès d'acteurs pionniers
- Forum alimentaire en novembre 2018, pour valoriser les premiers résultats du PAT
- Mise en place d'une gouvernance et déploiement d'un plan d'action partenarial autour de 6 axes stratégiques

Ce projet a bénéficié le 21 septembre 2017 d'une reconnaissance de projet alimentaire territorial par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://www.legrandclermont.com/projet-alimentaire-territorial>

CONTACTS

Dominique Adenot, Président du PETR du Grand Clermont -

developpement@legrandclermont.fr - 04 73 70 67 66

Moïra-E Ango, chargée de mission PAT - 04 73 25 22 25

animation.pat@legrandclermont.fr

Etienne Clair, PNR Livradois-Forez 04 73 95 57 57 e.clair@parc-livradois-forez.org

PORTEUR DU PROJET

PETR GRAND CLERMONT



REGION

Auvergne-Rhône-Alpes



PARTENAIRES

PNR, ADEME, CHAMBRE D'AGRICULTURE, ORGANISME DE RECHERCHE, EQUIPE PROJET INVENTER, TRES NOMBREUX PARTENAIRES (DEMARCHE PARTICIPATIVE)



DATE DE LANCEMENT : 01/04/2017

DUREE DU PROJET : 12 mois

COÛT :

Coût global : 72 000 €

Financement : - PNA : 40 000 €

CIBLE : Tous

LIVRABLES ET OUTILS : DOCUMENT PAT





LES BARONNIES DANS VOS ASSIETTES

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Le projet "Les Baronniees dans vos assiettes" s'inscrit dans le territoire du Parc Naturel Régional des Baronniees provençales. Ce territoire au relief contraignant et à la faible densité de population développe son économie autour de l'agriculture et du tourisme. Depuis une vingtaine d'années, des actions valorisant les productions locales se sont succédées.

OBJECTIFS

- Identifier le système d'acteurs concourant à l'alimentation du massif des Baronniees
- Définir un plan stratégique à court, moyen et long terme permettant d'augmenter la part des produits locaux dans l'alimentation de la population des Baronniees
- Sensibiliser la population locale et touristique (tous âges confondus) ainsi que les élus du territoire aux enjeux liés à l'alimentation locale
- Reconquérir les marchés locaux en se réappropriant les circuits dits « conventionnels » de distribution
- Faire connaître les outils existants, facilitant l'accès aux produits locaux

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

En amont, un travail avec les agriculteurs du département a été mené pour inciter aux reconversions en légumes et maraîchage. Le projet se déroule selon deux axes :

Axe 1: Élaboration d'un programme éducatif multi-sectoriel tout public

- Diagnostic des flux alimentaires et réalisation du court métrage illustrant la complexité du système alimentaire
 - Journée publique de restitution du diagnostic des flux alimentaires et projection du court-métrage
 - Co-construction en groupes du programme éducatif multi-partenarial et plurisectoriel.
- Axe 2: Élaboration d'une stratégie de reconquête des marchés locaux
- Enquêtes auprès des détaillants sur leurs attendus d'approvisionnements locaux.
 - Journée publique de présentation des travaux en groupe, co-signature d'une Charte de partenariat et partenariats avec les professionnels du tourisme
 - Mise en œuvre de 6 actions créant une dynamique au sein des groupes : Éductour à destination des professionnels du tourisme, food tour, projets pédagogiques en établissements scolaires, business dating, logistique innovante d'approvisionnement de la restauration collective (La Poste)
 - Expérimentation d'une opération "frigo plein" à l'arrivée des touristes dans un gîte ou au camping

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://rhone-alpes.synagri.com/portail/accueil26>

CONTACTS

Anne-Claire Vial, Présidente de la Chambre d'agriculture de la Drôme - nina.croizet@drome.chambagri.fr - 04 75 26 99 43 - 07 85 05 46 23

PORTEUR DU PROJET

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA DROME



REGION

Auvergne-Rhône-Alpes



PARTENAIRES

SYNDICAT MIXTE, CHAMBRES
D'AGRICULTURE, CHAMBRE DES METIERS,
DU COMMERCE, CONSEIL GENERAL



DATE DE LANCEMENT : 01/04/2017

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 90 850 €

Financement: - PNA : 54 055 €

CIBLE: TOUS, HABITANTS LOCAUX ET
TOURISTES

LIVRABLES ET OUTILS:


OUTIL PEDAGOGIQUE, METHODE
D'ANALYSE DES FLUX ALIMENTAIRES,
COURT-METRAGE, FICHES EXPERIENCES






LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.

PORTEUR DU PROJET
EPLEFPA LYON SAINT GENIS LAVAL



REGION
Auvergne-Rhône-Alpes



PARTENAIRES
ADEME, STATION D'EXPERIMENTATION RHONE-ALPES INFORMATION LEGUMES, BANQUE ALIMENTAIRE DU RHONE, PRODUCTEURS LOCAUX, MAIRIE DE SAINT GENIS LAVAL, RESTAURANT INTER-ADMINISTRATIF DE LYON, POLE AGROALIMENTAIRE DE LA LOIRE, RESEAU REGIONAL AUVERGNE-RHONE-ALPES ENSEIGNEMENT AGRICOLE, RESEAUX MIXTES TECHNOLOGIQUES « TRANSFORMER AUTREMENT » ET « ECOEMBALLAGE », TECHNIBAG, CHAMBRE D'AGRICULTURE DU RHONE

DATE DE LANCEMENT : 01/09/2018
DUREE DU PROJET : 24 mois
COÛT :
Coût global : 65 585 €
Financement : - PNA : 40 000 €
CIBLE : PRODUCTEURS, RESTAURATION COLLECTIVE, CONSOMMATEURS
LIVRABLES ET OUTILS :
RAPPORT D'ETAPE, PLAQUETTE DE PRESENTATION, KAKEMONO, FICHE DE CAPITALISATION D'EXPERIENCE ET FICHE DE PARTAGE D'EXPERIENCE, ORGANISATION DE JOURNEES TECHNIQUES POUR LE TRANSFERT DE

TRANSFORMER DES CULTURES DE TERRITOIRE EN PRODUIT ALIMENTAIRE INTERMEDIAIRE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

- Des surplus de production peu valorisés (marâchers et centre d'expérimentation)
- Des restaurants collectifs en demande de coulis de tomate
- Un outil de transformation partagé au service des agriculteurs

Le projet s'inscrit dans une démarche alimentaire territoriale dans l'ouest lyonnais. Le lycée André Paillot et ses partenaires souhaitent favoriser l'utilisation des produits intermédiaires locaux et de qualité en restauration collective.

OBJECTIFS

- Organiser une filière pour transformer les surplus locaux de production de tomates en produits intermédiaires simples (coulis) utilisés en restauration collective locale
- Étudier la reproductibilité de la démarche sur d'autres produits et territoires
- Sensibiliser à l'éducation alimentaire, aux circuits courts, à la justice sociale en luttant contre le gaspillage alimentaire

OÙ EN EST-ON ?

✓ **3,5 millions d'habitants** bénéficiaires

ACTIONS MENEES

- Étude de marché et réalisation d'une bibliothèque produits avec les prix présents sur le marché actuel
- Analyse des contraintes fonctionnelles et structurelles de la restauration collective
- Élaboration du profil sensoriel et physico chimique du coulis recherché par la restauration collective (Besoin de coulis de tomates simple pour la garniture de pizzas)
- Évaluation des volumes de tomates disponibles sur la campagne 2018 (4 tonnes de tomates issues d'expérimentations culturelles non valorisées)
- Mise en place de partenariats d'approvisionnement (SERAIL) et de distribution (restauration scolaire; restaurant inter-administratif de Lyon)

En cours :

- Étude des capacités techniques pour répondre à la demande
- Proposition d'action et coordination pour répondre à la demande.
- Témoignages lors d'événements régionaux et nationaux et réalisation d'interventions pédagogiques

Prochainement : proposition et réalisation d'une action de transformation et d'une campagne de sensibilisation.

POUR EN SAVOIR PLUS

Le site du bénéficiaire : <https://www.epl-saintgenislaval.fr/>

CONTACTS

MONIER Pauline - pauline.monier@educagri.fr

Jerome Gandy - jerome.gandy@educagri.fr - 06 85 90 81 19





LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.

PORTEUR DU PROJET

COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DE VICHY



REGION

Auvergne-Rhône-Alpes



PARTENAIRES

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'ALLIER, CONSEIL DEPARTEMENTAL ALLIER, VILLE DE CUSSET, VILLE DU VERNET, COMMUNES DE LA CHABANNE ET D'ARFEUILLE, CHAMBRE DES METIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'ALLIER, CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE



DATE DE LANCEMENT : 02/03/2018

DUREE DU PROJET : 24 mois

COUT :

Coût global : 78 584 €

Financement : - PNA : 44 000 €

CIBLE : TOUS LES PUBLICS

LIVRABLES ET OUTILS :

FICHES-EXPERIENCE PAR ACTION, ANIMATION VIDEO ET TMOIGNAGES VIDEO, GUIDES POUR PRODUCTEURS, CONVENTION / CHARTE, DESCRIPTIF DES FORMATIONS FORUM OUVERT, COMMUNICATION INTERNE

VERS UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL INTERCOMMUNAL

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Le projet vise la mise en œuvre d'un projet alimentaire territorial intercommunal, à partir de l'expérience développée dans la commune de Cusset.

OBJECTIFS

- Développer l'économie locale et l'encouragement d'une production et d'une consommation responsables
- Constituer des fiches action relatives à la justice sociale, la veille foncière, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'éducation alimentaire

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- ✓ 85 699 habitants bénéficiaires
- ✓ Un territoire de 729 km²
- ✓ 35 communes

2018 :

- Mise en place d'animation autour du GA et concours du meilleur repas durable.
- Forum alimentation

2018 - 2019 : 4 groupes thématiques en cours

- groupe thématique 1 : installation de producteurs, diversification des exploitations
- groupe thématique 2 : communication/promotion sensibilisation/éducation
- groupe thématique 3 : restauration collective ; achat responsable
- groupe thématique 4 : territoires et projets

Prochainement :

- Mise au point recette de coulis pour la RHD
- Étude de faisabilité économique en cours
- Recherche sur les contenants
- Réalisation de fiches-expérience par action, d'animations vidéo et de témoignages vidéo
- Réalisation de guides pour les producteurs

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://www.vichy-communaute.fr/>

CONTACTS

m.fontverne@vichy-communaute.fr - 04 70 96 57 28





PORTEUR DU PROJET

GRAND BESANÇON (EPCI)



REGION

Bourgogne-Franche-Comté



PARTENAIRES

**CHAMBRE D'AGRICULTURE, VILLE,
UNIVERSITES, CHAMBRE CONSULAIRE,
INTERBIO**



DATE DE LANCEMENT : 01/04/2017

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 51 728 €

Financement : - PNA : 27 810 €

CIBLE : JEUNES, PROFESSIONNELS

LIVRABLES ET OUTILS : DIAGNOSTIC, PLAN D' ACTIONS, BILAN D' ETUDE DE FAISABILITE

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE L'AGGLOMERATION

POURQUOI AGIR ?

BISONTINE

CONTEXTE

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) s'inscrit principalement dans la suite du projet Sauge, actif depuis 2005, et bénéficie d'un contexte favorable lié aux projets en cours sur le territoire (charte de l'agriculture de l'agglomération bisontine, projet agricole interdépartemental, projets de territoire à énergie positive et de développement des circuits économiques locaux).

Les partenaires constatent la nécessité de travailler les filières locales, introduire dans la réflexion les intermédiaires de transformation ou de vente, regrouper l'offre pour répondre à certaines demandes et améliorer les chaînes logistiques.

OBJECTIFS

Permettre la structuration de filières d'approvisionnement local à partir d'un diagnostic des acteurs et flux alimentaires du territoire, d'un plan d'action, d'une étude de faisabilité et d'accompagnement de projets collectifs.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- ✓ **197 924 habitants bénéficiaires**
- ✓ **Un territoire de 528,6 km²**
- ✓ **70 communes**

- Premier comité de pilotage réuni en juin 2017
- Organisation, en décembre 2017, de groupes de travail bilatéraux avec la chambre d'agriculture et de groupes de travail spécifiques sur des actions en cours ou en émergence
- Mise à disposition d'un outil informatique en libre accès (plateforme) pour passer les commandes de produits, pour les producteurs et acheteurs de la restauration commerciale du territoire. Une présentation a été faite aux restaurateurs et producteurs en octobre 2017, et deux sessions de formation ont eu lieu
- Etablissement de liens et contacts entre les divers acteurs
- Projets de commercialisation de proximité sur le territoire. Exemple actuel des produits à base de jus de soja : le lien a été fait entre producteurs de soja et l'ENIL pour réaliser des tests à l'automne 2018, la pré-étude de marché est prévue
- Projet de développement d'une filière lentille, projet de légumerie en cours, projet de transformation de lait bio (voire conventionnel) non AOP sur la zone basse, ainsi que sur les résultats d'une enquête producteurs pour l'approvisionnement en viande de la restauration collective

La poursuite des anciennes actions contribuant au PAT mais non financées par le PNA est toujours en cours (renouvellement de maraîchers sur l'espace test agricole, suivi opportunités foncières, bilan de marchés de producteurs...).

POUR EN SAVOIR PLUS CONTACTS

Monsieur FOUSSERET Jean-Louis, Président du Grand Besançon -
cecile.piganiol@grandbesancon.fr - 03 81 87 88 68



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.

PORTEUR DU PROJET

CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE LA NIEVRE 58



REGION

Bourgogne-Franche-Comté



PARTENAIRES

**CHAMBRE D'AGRICULTURES - SYMO CUISINE
DES CESARS - CC AMOGNES COEUR DU
NIVERNAIS - MAISON CITOYENNE - ADEME**



DATE DE LANCEMENT : 01/07/2017

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 120 000 €

Financement : - PNA : 51 000 €

CIBLE : JEUNES, PRO, GRAND PUBLIC, ETC.

LIVRABLES ET OUTILS : DIAGNOSTIC DE
TERRITOIRE, PLAN D' ACTIONS

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE LA NIEVRE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

C'est dans le cadre de son plan d'actions 2016-2021, que le Conseil Départemental de la Nièvre a souhaité lancer une démarche stratégique autour de l'alimentation. En tant que coordinateur, il a rassemblé les projets des différents partenaires pour établir un plan de financement commun pour la mise en œuvre de ce Projet Alimentaire Territorial.

Par ailleurs, il se trouve que le territoire concerné par ce PAT est rural, peu dense et peu organisé en termes de circuits d'approvisionnements et logistique.

OBJECTIFS

- Renforcer la dynamique d'action présente sur le territoire à travers 4 principaux leviers : l'ancrage territorial, la lutte contre le gaspillage alimentaire et la réduction des pertes agricoles, la santé et la justice sociale pour tous et la préservation de l'Environnement

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- ✓ **215 221 habitants bénéficiaires**
- ✓ **Un territoire de 6 817 km²**
- ✓ **309 communes**

- Participation au programme 1000 écoles et collèges (ADEME) par 100% des collèges de la région, soit 25 restaurants scolaires
- Création du comité de pilotage politique (Conseil Départemental de l'Alimentation)
- Réalisation du diagnostic alimentaire par les services du Conseil départemental.
- Définition de la stratégie du PAT 58 : validation des enjeux et des objectifs
- L'écriture des fiches actions du PAT est en cours de finalisation. L'objectif est de réaliser un document synthétique présentant la démarche et le lien pour les habitants. Ce document sera voté par les élus du Département puis envoyé à tous les nivernais

La mise en œuvre des fiches actions sera lancée à l'automne 2019 avec plusieurs actions en cours de préparation :

- Lancement de la plateforme Agrilocal 58
- Mise en place d'une expérimentation d'approvisionnement local dans les maisons de retraite
- Diffusion d'une exposition itinérante dans les collèges sur l'alimentation de proximité
- Faire de l'alimentation une véritable politique publique au sein des collectivités

POUR EN SAVOIR PLUS

Le site du bénéficiaire : <http://nievre.fr/>

CONTACTS

Maxime Albert, coordinateur du projet du Conseil départemental nivernais 03 86 60 58 74 maxime.albert@nievre.fr



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

PAYS DE MONTBELIARD AGGLOMERATION / EPCI



REGION

Bourgogne-Franche-Comté



PARTENAIRES

PMA, CHAMBRE AGRICULTURE, ACTEURS ESS DU TERRITOIRE, EXPLOITANTS AGRICOLES ET PRODUCTEURS LOCAUX, ASSOCIATION ADAPEI, ASSOCIATION DE CONSOMMATEURS, ACTEURS DE L'EDUCATION AU DEVELOPPEMENT DURABLE (EX. GRAINE BOURGOGNE FRANCHE-COMTE, LA DAMASSINE, ...), AUTRES PARTENAIRES AGRICOLES POTENTIELS (EX. INTERBIO, COOPERATIVES,...), AUTRES ACTEURS ECONOMIQUES (EX. TRANSFORMATEURS, DISTRIBUTEURS,...)

DATE DE LANCEMENT : 02/03/2018

DUREE DU PROJET : 24 mois

COUT :

Coût global : 55 735 €

Financement : - PNA : 38 161 €

CIBLE : TOUS LES PUBLICS

LIVRABLES ET OUTILS : DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE, IDENTIFICATION DES FLUX, SYNTHESE BIBLIOGRAPHIQUE, PLAN D' ACTIONS SYNTHETIQUE ET SYNTHESE DES ACTIONS POUVANT Y CONCOURIR, BILAN DES ACTIONS D' ACCOMPAGNEMENT, DEVELOPPEMENT D' OUTILS DE PROMOTION ET DE VALORISATION

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE PAYS DE MONTBELIARD AGGLOMERATION

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Dans le cadre de la mise en œuvre de leurs compétences respectives et avec la forte volonté de développer une agriculture durable et des circuits courts de commercialisation, PMA et la Chambre d'Agriculture 25&90, travaillent en partenariat depuis 2009 sur les enjeux de maintien de l'agriculture périurbaine et durable. L'élargissement du PMA au 1er janvier 2017 (de 29 à 72 communes) a multiplié les enjeux de développement de l'agriculture diversifiée.

OBJECTIFS

Mise en place d'un PAT pour poursuivre les travaux initiés depuis 2009 en terme d'agriculture et coordonner les initiatives locales autour du développement d'une agriculture diversifiée. Les objectifs sont les suivants :

- fédérer tous les acteurs du territoire
- structurer les filières d'approvisionnement local
- consolider les débouchés locaux
- améliorer les chaînes logistiques et de transformation,
- aboutir à une meilleure adéquation entre l'offre et la demande en produits locaux
- favoriser l'accès du plus grand nombre à des produits locaux et issus de l'agriculture biologique (restauration collective notamment)

✓ **142 000 habitants bénéficiaires**
✓ **Un territoire de 450 km²**
✓ **72 communes**

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Réalisation d'un diagnostic alimentaire partagé

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://www.agglo-montbeliard.fr/>

CONTACTS

thierry.serdet@agglo-montbeliard.fr - 03 81 31 89 03 / 06 80 01 79 46



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

CONSEIL DEPARTEMENTAL DU FINISTERE



REGION

Bretagne



PARTENAIRES

COLLECTIVITES : ASSOCIATION DES MAIRES DU FINISTERE, PNR D'ARMORIQUE, PAYS DE BREST, DE CORNOUAILLE, DU CENTRE OUEST BRETAGNE ET DE MORLAIX, - CHAMBRES CONSULAIRES : CA, CMA, CCI - ASSOCIATIONS : GAB29, MAB29, CIVAM, IUFN, TERRE DE LIENS, AUX GOUTS DU JOUR, CLCV, SECOURS POPULAIRE, UFC QUE CHOISIR, SLOW FOOD, AL'TERRE BREIZH, ABAPP, AGORES - AUTRES : QUIMPER CORNOUAILLE DEVELOPPEMENT, LABOCEA, ADRIA, ADEME

DATE DE LANCEMENT : 01/11/2016

DUREE DU PROJET : 15 mois

COÛT :

Coût global : 180 000 €

Financement : - PNA : 51000 €

CIBLE : COLLEGIENS, DEMUNIS, GRAND PUBLIC

LIVRABLES ET OUTILS : CAMPAGNE DE COMMUNICATION, DIAGNOSTIC, CARTOGRAPHIE, OUTILS D'EVALUATION DU PAT (GRILLE DE LECTURE), GUIDE DE LA SAISONNALITE DES PRODUCTIONS (PROCHAINEMENT)

ENSEMBLE, CONSTRUISONS UN PROJET ALIMENTAIRE POUR LE FINISTERE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

La politique alimentaire s'inscrit dans le projet départemental comme l'un des 5 projets emblématiques 2016/2021 au même titre que la jeunesse, l'égalité femmes-hommes, les usages du numérique et l'accès aux politiques publiques.

- 25 % de la pêche fraîche française est débarquée au Finistère
- Une forte présence de l'industrie agroalimentaire
- Une dynamique régionale déjà bien élançée par la démarche Breizh Alim'

OBJECTIFS

- Connaître les dynamiques alimentaires et adapter les modes de distribution
- Former et informer les Finistériens aux questions alimentaires
- Fédérer la diversité d'acteurs du territoire
- Favoriser une alimentation pour tous issue du territoire et conforter l'alimentation comme vecteur social

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Mise en place des Assises départementales de l'Alimentation (1ère édition en novembre 2017 - 250 personnes ; édition 2018 : signature du Pacte de Milan)
- Renforcement des échanges et travaux collectifs autour de la restauration collective (CA, CCI, CMA, GAB...)
- Mise en place d'un observatoire de l'alimentation par la direction des collèges du département (meilleur suivi et évaluation des actions)
- Défi alimentation positive au sein des collèges, et lancement d'un programme nutrition/santé sur 3 ans
- Enquête sur les comportements alimentaires et mise en place d'un observatoire des pratiques alimentaires basé à Brest
- Défi famille à alimentation positive (auprès de 4 familles pendant 10 mois : ateliers, échanges, visites...)
- Lancement du projet Penn Ar bio en septembre 2018 : légumerie, cuisine centrale et restaurant bio et local favorisant l'insertion sociale : 2500 repas/jour
- Mise en ligne en septembre 2018 d' [Agrilocal 29](#), plateforme de mise en relation entre les producteurs et les acheteurs de la restauration collective
- Enquête auprès des collectivités sur la thématique alimentaire et le PAT

✓ **907 630 habitants bénéficiaires**
✓ **Un territoire de 6 733 km²**
✓ **279 communes**

Ce projet a bénéficié en juin 2019 d'une reconnaissance de projet alimentaire territorial par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

POUR EN SAVOIR PLUS

[Conseil départemental du finistère - Le projet alimentaire de territoire](#)

CONTACTS Bruno Le Men, chef de projet au Conseil départemental du Finistère - 02 98 76 62 93 - bruno.lemen@finistere.fr



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET
HORIZONS SOLIDAIRES



REGION
Bretagne



PARTENAIRES

DEPARTEMENT, CHAMBRE D'AGRICULTURE,
ASSO



DATE DE LANCEMENT : 01/03/2017

DUREE DU PROJET : 15 mois

COUT :

Coût global : 76 900 €

Financement: - PNA : 42 245 €

CIBLE: Tous

LIVRABLES ET OUTILS:

GUIDE GLANAGE SOLIDAIRE (POUR SE PROCURER CE GUIDE, IL SUFFIT DE PRENDRE CONTACT AVEC SOLENNE GEFFROY A HORIZONS SOLIDAIRES),
ETUDE D'OPPORTUNITE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Ce projet "Glanage Solidaire" basé sur des structurations de réseaux territoriaux de coopération fait suite à une expérimentation réussie menée sur le Pays de Saint-Malo en 2015.

Le « Glanage Solidaire » est ici défini par des personnes bénévoles qui valorisent des légumes non récoltés dans les champs mis à disposition par les producteurs pour en faire don à des associations d'aide alimentaire. Les glaneurs, glaneuses sont des personnes bénévoles venant d'horizons divers encadrées par Horizons Solidaires.

OBJECTIFS

- Approvisionner les associations d'aide alimentaire en produits frais et de qualité, favoriser l'insertion et la mixité sociale et lutter contre le gaspillage alimentaire
- Dans le cadre de l'appel à projet PNA : L'essaimage du glanage solidaire à toutes les échelles territoriales

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Les actions visent à développer le glanage solidaire au travers de deux actions principales :

- Étude de faisabilité pour la création d'une filière de glanage solidaire.
- Réalisation d'un « kit glanage » pour une diffusion sur d'autres territoires. Une première version de guide méthodologique a été livrée à la DRAAF de Bretagne en mars 2017, sur la base des retours d'expériences de chantiers de glanages sur les zones maraîchères de Saint-Malo et de Rennes. Le Conseil Régional de Bretagne et l'ADEME Bretagne ont par ailleurs retenu le 9 mars 2017, l'association « Horizons Solidaires » comme lauréate du Développement Durable pour leur projet de glanage solidaire.

La subvention attribuée via l'appel à projets national du PNA a permis à l'Association Horizons Solidaires l'embauche d'une coordinatrice du glanage solidaire qui est en charge de réaliser le « kit glanage ».

L'étude de faisabilité pour la création d'une filière de glanage solidaire, est conduite par l'association Horizons solidaires avec l'appui de TAG35 (pôle ESS de Rennes).

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://www.horizons-solidaires.fr>

CONTACTS

Marie-France Ferret, Présidente de Horizons Solidaires -

anne.castel@horizons-solidaires.fr - 06 87 38 12 68

Solenne geffroy - solenne.geffroy@horizons-solidaires.fr - 02 99 82 82 34 - 06 44 33 03 32



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

LORIENT AGGLOMERATION

LORIENT
AGGLOMERATION

REGION

Bretagne



PARTENAIRES

COMMUNAUTE DE COMMUNES BLAVET BELLEVUE OCEAN (CCBBO) - CHAMBRE D'AGRICULTURE DU MORBIHAN - ADEME - ASSOCIATIONS : GAB56, OPTIM'ISM MISSION LOCALE, MAISON DE LA MER, RESEAU COHERENCE, LES PETITS DEBROUILLARDS, RADIOBALISE, - AUDELOR

ADEME



DATE DE LANCEMENT : 01/12/2016

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 202 408 €

Financement : - PNA : 67 836 €

CIBLE : Tous

LIVRABLES ET OUTILS : GUIDE DE BONNES PRATIQUES, DOCS DE COMMUNICATION, OBSERVATOIRE LOCAL

LA RESTAURATION PUBLIQUE EXEMPLAIRE, PREMIERE MARCHE DU PAT DU PAYS DE LORIENT POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

- L'enjeu est d'amener les habitants à bénéficier d'une meilleure alimentation (quantité, garantie sanitaire, qualité gustative, qualité nutritionnelle, ancrage territorial de l'approvisionnement, amélioration des modes de production...). Il participera au développement durable du territoire via une alimentation vertueuse sous l'angle économique, social et environnemental. Compte tenu des caractéristiques du Pays de Lorient, porteur et partenaires ont décidé de centrer le projet sur la jeunesse et une restauration publique exemplaire.

OBJECTIFS

- Favoriser l'approvisionnement local des restaurants scolaires à l'échelle du Pays de Lorient en structurant les acteurs
- Promouvoir l'éducation nutritionnelle des enfants pour les sensibiliser à l'impact de leur alimentation sur la santé

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Réalisation d'un état des lieux de la restauration collective publique sur le Pays de Lorient (auprès de 16 communes)
- Programme d'actions construit avec les acteurs locaux et proposé aux communes du Pays de Lorient : 5 priorités à choisir parmi 22 actions proposées
- Échanges et accompagnement de démarches communales pilotes : Hennebont qui s'investit sur la sensibilisation du grand public / Lanester fortement investit au travers de sa restauration scolaire
- Création d'un réseau de partage d'expériences entre les communes, favoriser des groupements de commande pour les communes en régie publique à l'aide d'un logiciel informatique
- Mise en place d'un observatoire de la restauration collective (récoltes de données en cours)
- Travail de fond sur la structuration de l'offre et la demande en produits locaux et bio pour la restauration collective

Ce projet a bénéficié le 21 septembre 2017 d'une reconnaissance de projet alimentaire territorial par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://www.lorient-agglo.bzh/en-actions/charte-de-lagriculture/> CONTACTS

Pascal Tocquer, responsable développement rural à Lorient Agglomération - 02 90 74 73 94 - ptocquer@agglo-lorient.fr

Cécile Vauchez, chargée de mission AUDELOR - 02 97 12 06 59

c.vauchez@audelor.com



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

**CENA CLUB EXPERTS NUTRITION ET ALIMENTATION
(ASSO)**



REGION

Bretagne



PARTENAIRES

**FONDATION BONDUELLE ET OLGA TRIBALLAT,
COLLECTIVITES, ADEME**

**- REGIONS BRETAGNE, PAYS DE LA LOIRE ET NOUVELLE
AQUITAINE - ALTIC, STRUCTURE CONSEIL AUX
ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES - ONIRIS, ECOLE
D'INGENIEUR EN AGRO-ALIMENTAIRE - UPOND,
UNIVERSITE PARIS OUEST NANTERRE LA DEFENSE**



DATE DE LANCEMENT : 01/04/2017

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 47 500 €

Financement : - PNA : 25 000 €

CIBLE : LYCEENS

LIVRABLES ET OUTILS : RAPPORT, GUIDE DE
RECOMMANDATIONS

SELFIDEAL

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Dans la restauration collective, l'élaboration des grilles de menus est un vrai casse-tête, avec un nombre de choix de plats très variés selon les établissements. Au final, jamais n'a été évaluée la satisfaction des élèves faces à cette multitude de choix et ainsi que son influence sur le gaspillage alimentaire.

Les professionnels de la restauration collective reconnaissent que le nombre de choix est une pratique peu remise en question.

On estime que plus le nombre de choix augmente, plus les élèves sont satisfaits, et que les aliments inconnus ont plus de risque de ne pas être consommés.

La lutte contre le gaspillage alimentaire est à l'ordre du jour de nombreux établissements.

OBJECTIFS

- Étudier en contexte naturel l'impact du nombre de choix sur le gaspillage et sur le comportement des lycéens face à un nouvel aliment (local).

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Première enquête sur l'influence du nombre de choix d'une composante d'un menu (l'entrée) sur le gaspillage alimentaire au niveau de la restauration collective auprès de 6 lycées. Les résultats ont montré que plus le nombre de choix est élevé, plus le gaspillage alimentaire l'est aussi, sans pour autant que la satisfaction soit plus grande.
- Seconde enquête pour montrer l'influence ou non de la communication par affichage direct sur le taux de prise d'un nouveau produit, auprès de 4 lycées (test rutabaga et panais)
- Rédaction d'un guide à destination des acteurs de la restauration collective, valorisant les nouveaux résultats de ces deux enquêtes

POUR EN SAVOIR PLUS

CONTACTS

Danièle Colin, présidente du CENA (Club Experts Nutrition et Alimentation) - dcolin.diet@orange.fr

Anne Beraud, diététiciennenuitronniste, membre du CENA - anneberaud44@gmail.com



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.

PORTEUR DU PROJET

CENTRE PERMANENT D'INITIATIVES POUR L'ENVIRONNEMENT (CPIE) DE BELLE-ILE-EN-MER



REGION

Bretagne



PARTENAIRES

ADEME, COMMUNAUTE DE COMMUNES DE BELLE-ILE (CCBI), PETR PAYS D'AURAY, CONSEIL REGIONAL DE BRETAGNE, FRCIVAM, TERRALIM, FONDATION CARASSO, FONDS DE DOTATION PERSPECTIVES

DATE DE LANCEMENT : 26/06/2019

DUREE DU PROJET : 21 mois

COÛT :

Coût global : 98 660 €

Financement : - PNA : 40 000 €

CIBLE : TOUS LES PUBLICS

LIVRABLES ET OUTILS :

PROCHAINEMENT : ATELIERS PARTICIPATIFS, PLAN D'ACTIONS PRESENTANT UN CAHIER DES CHARGES PRECIS

VERS UNE STRATEGIE ALIMENTAIRE TERRITORIALE DE POURQUOI AGIR ? BELLE ILE EN MER

CONTEXTE

- De forts enjeux liés à l'insularité impactant le système alimentaire : dépendance au transport par bateau, difficile maîtrise du foncier agricole...
- Forte saisonnalité de la demande alimentaire, dûe à l'affluence touristique en été.
- Nouvelles initiatives agricoles depuis quelques années : vente directe collective, transformation laitière locale, installation de nouvelles activités agricoles

OBJECTIFS

- Réaliser un état des lieux du système alimentaire bellillois « Du champ à l'assiette » pour ensuite mettre en place une stratégie alimentaire sur le territoire qui permettra d'accroître l'autonomie alimentaire de l'île de manière durable
- Répondre aux enjeux de préservation des milieux naturels et de la biodiversité particulièrement riche de l'île

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- ✓ **5300 habitants permanents, jusqu'à 40 000 habitants en été**
- ✓ **Un territoire de 85,63 km² et 4 communes**

- Mobilisation des acteurs locaux autour du projet (élus, Communauté de communes, SAFER, Chambre d'Agriculture, habitants...)
- Diagnostic foncier du territoire lancé en septembre 2018, avec pour but de déterminer les besoins des agriculteurs en matière de foncier agricole et d'identifier des parcelles disponibles pour de futurs porteurs de projet
- Construction d'un outil d'aide à la décision pour faciliter la valorisation de parcelles en friches (potentiel agronomique, niveau d'enfrichement...), avec un groupe d'ingénieurs-étudiants d'Agrocampus Ouest
- Diagnostic alimentaire : étude de marché des produits laitiers sur l'île, dans le cadre d'une étude de faisabilité d'installation d'une unité de transformation laitière
En cours : accompagnement et animation sur le thème du foncier agricole (mise en lumière du foncier disponible et démarchage auprès des propriétaires)
- Diagnostic alimentaire auprès des acteurs de la filière carnée et maraîchère de l'île
- Actions d'information et de sensibilisation à l'agriculture et à l'alimentation locale : visites de fermes, journée d'animation lors du Comice agricole de juillet 2019...
Prochainement : organisation des premières Assises de l'alimentation (début 2020), à destination des professionnels et élus d'autres territoires

POUR EN SAVOIR PLUS

Le site du bénéficiaire : <http://www.belle-ile-nature.org/>

CONTACTS

Guillaume Février, Directeur du CPIE - 02 97 31 40 15 - 06 74 19 32 77 - guillaume.fevrier@belle-ile-nature.org

Mary-Anne Bassoleil, chargée de mission Agriculture et Alimentation - 06 24 14 77 95 - m.bassoleil.cpie@gmail.com



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

VILLE DE CHATEAU-RENAULT



REGION

Centre-Val-de-Loire



PARTENAIRES

ASSOCIATION CASTEL-RENAUDAIS INSERTION,
ASSOCIATION LES JARDINS DE CONTRAT, REGION
CENTRE VAL DE LOIRE, COMMUNAUTE DE
COMMUNES DU CASTELRENAUDAIS

DATE DE LANCEMENT : 01/03/2018

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 175 670 €

Financement: - PNA : 56 000 €

CIBLE: PRODUCTEURS, SCOLAIRES, PUBLIC EN SITUATION D'INSERTION, ET PLUS LARGEMENT TOUTE PERSONNE DU TERRITOIRE

LIVRABLES ET OUTILS: RAPPORTS ET EVALUATIONS D'ACTIVITES DES DEUX POLES AGRICOLES DE CHATEAU-RENAULT ET AUTRECHE, BILAN DE LA MISE EN RESEAU DES ACTEURS SUR LE TERRITOIRE, ETUDE DE FAISABILITE DE LA CREATION D'UN ESPACE DE VENTES DE PRODUITS LOCAUX A AUTRECHE

UNE ALIMENTATION DE QUALITE, SUPPORT D'INSERTION ET D'UNE DYNAMIQUE TERRITORIALE POUR LE CASTELRENAUDAIS

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Le projet vise à accompagner deux projets en émergence sur le territoire du Castelrenaudais :

- la création d'un pôle agricole de production et transformation de fruits avec espace de vente dans une ancienne ferme
- le développement d'une production de légumes biologiques dans les jardins du château de la ville pour approvisionner la cuisine centrale

Le lancement de ces deux projets en 2018 a conduit à réfléchir à une mutualisation des moyens et à identifier des enjeux communs en termes d'animation de territoire et de mobilisation des acteurs autour de la thématique de l'alimentation durable pour l'ensemble de la population.

OBJECTIFS

Les principaux objectifs du projet sont :

- de développer une production agricole respectueuse de l'environnement dans une démarche de valorisation, de reconnaissance des personnes en difficultés d'insertion sociale et professionnelle,
- de développer une politique d'éducation alimentaire par une sensibilisation de la population au « bien-vivre alimentaire »,
- d'approvisionner la restauration scolaire de Château-Renault en légumes biologiques (350 repas par jour),
- de participer à la valorisation du site du château de la Ville de Château-Renault
- d'accompagner l'émergence d'une dynamique territoriale sur le thème de l'alimentation

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Mise en place du chantier d'insertion maraîchage / production de petits fruits rouges (mi-juin 2018) : un encadrant technique a été recruté ainsi que 2 postes en CDD d'insertion
- Acquisition du matériel et préparation du terrain pour l'activité maraîchage. Le matériel (tracteur, rotobèche, dérouleuse, semoir...) et les équipements nécessaires à l'activité maraîchage ont été acquis par la Ville : le système d'irrigation a été mis en place et la chambre froide et en cours d'installation
- Définition du plan de culture de l'année 2019

POUR EN SAVOIR PLUS

Le site du bénéficiaire : <http://www.ville-chateau-renault.fr/>

CONTACTS

dga@ville-chateau-renault.fr - 02 47 29 85 58



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

POLE D'EQUILIBRE TERRITORIAL ET RURAL DU PAYS DE L'ORNANO-SARTEAIS-VALINCO-TARAVO



REGION
Corse



PARTENAIRES

IREPS DE CORSE (INSTANCE REGIONALE D'EDUCATION ET DE PROMOTION DE LA SANTE), INRA, IREPS, EPLEPPA SARTENE, HOPITAL SARTENE, CHAMBRE D'AGRICULTURE, CHAMBRE DES METIERS, ADMR



DATE DE LANCEMENT : 01/06/2018

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 104 679 €

Financement : - PNA : 56 000 €

CIBLE : TOUS LES PUBLICS

LIVRABLES ET OUTILS : /

PAT ORNANO-TARAVU-VALINCU-SARTINESI « UN PIATTU IN PLU »

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Le projet alimentaire territorial porté par le PETR s'inscrit dans une démarche collective et intégrée.

Le partenaire principal du PETR dans ce projet est l'Instance régionale d'éducation et de la promotion de la santé (IREPS)

OBJECTIFS

- Engager une démarche globale d'ancrage territorial de production alimentaire
- Rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs sur le principe d'un cluster alimentation / santé / insertion sociale
- Développer l'agriculture durable sur le territoire ainsi que la qualité de l'alimentation
- Développer l'insertion sociale et professionnelle sur des projets agroécologiques
- Réduire les inégalités d'accès aux produits de qualité et bio
- Développer l'éducation alimentaire de la jeunesse
- Favoriser la lutte contre le gaspillage alimentaire

OÙ EN EST-ON ?

- ✓ 25 000 habitants bénéficiaires
- ✓ Un territoire de 1 184,38 km²
- ✓ 46 communes

ACTIONS MENEES

- Constitution des groupes de travail
- Réflexion sur la meilleure opportunité pour la plate-forme : l'hôpital devient cuisine centrale
- Le comité de pilotage a eu lieu fin décembre 2018

POUR EN SAVOIR PLUS

CONTACTS

petr.otvs@gmail.com - 06.43.86.14.88



PORTEUR DU PROJET

HANDICAP TRAVAIL SOLIDARITE (HTS)



REGION National



PARTENAIRES

MSS, REGION PAYS DE LA LOIRE, ASSOCIATION CCAH, FONDATION CARREFOUR, FONDATION SOCIETE GENERALE, FONDATION TERRE PLURIELLE, FONDATION DOMINIQUE & TOM ALBERICI, FONDATION BRAGEAC, FONDATION GROUPE PIERRE & VACANCES-CENTER PARCS

DATE DE LANCEMENT : début 2018

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 336 000 €

Financement : - PNA : 40 000 €

CIBLE : COOPERATIVES OU ELEVEURS, ENTREPRISES, GMS, ET PARTICULIERS, CANTINES NANTAISES, EPICERIES FINES ET RESTAURATION COLLECTIVE.

LIVRABLES ET OUTILS :

COMPTE-RENDU DE L'ETUDE DE FAISABILITE, PLAQUETTE DU PROJET

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Besoin d'intégration des personnes en situation de handicap.

Nécessaire lutte contre le gaspillage alimentaire :

- 7 kilos d'aliments non consommés et encore emballés par français et par an.
- Pertes de la production agricole : plus de 10 millions de tonnes de nourriture.
- Sur 2,2 millions de tonnes de pains produits en France, plus de 300 000 tonnes jetées.

OBJECTIFS

- Lutter contre le gaspillage alimentaire en développant l'économie circulaire.
- Lutter contre l'exclusion des personnes en situation de handicap via l'insertion par le travail.
- Développer une activité responsable en économisant des ressources naturelles.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

L'action du projet commence par la collecte de pains invendus dans les grandes et moyennes surfaces en vue de les transformer au sein d'ESAT (Établissement et Service d'Aide par le Travail) à destination de la consommation humaine sous forme de pâtisseries, biscuits et chapelure, de nourriture animale (principalement porcine) sous forme de granulés et à destination d'une valorisation de la biomasse.

- Test de faisabilité de la valorisation des invendus
- Janvier 2019 : 10 personnes en situation de handicap et sans compétence en pâtisserie ont pu être employées
- Février 2019 : investissements dans des machines de type pré-broyeur, refroidisseur et granulateurs d'une capacité de 2 tonnes par heure
- Intégration de nouveaux ESAT au projet comme celui d'Orvault, près de Nantes.
- Des tests pour la partie alimentation animale ont débuté en juin 2019
- La production est lancée à petite échelle et HTS vise à augmenter les volumes (100 à 200 kg par jour) à partir de septembre 2019 et de produire 20% de produits bio
- Travail sur l'impact carbone : les idées de circuits courts, de périmètres inférieurs à 20 km, et de vente en vrac sont actuellement à l'étude
- Etude de l'intérêt des boulangeries de la région
- Synergies de collecte et de traitement avec le projet "SoliFruits". Le projet global mené par HTS - SoliFoodWaste - a réussi une levée de fond d'envergure en séduisant des fondations, des entreprises privées et en obtenant une subvention européenne de 2,4 millions d'euros via le programme de financement LIFE
- Nombreuses perspectives de croissance, de partenariats et de collaborations, notamment avec des projets européens et le Projet Alimentaire Territorial de Nantes

POUR EN SAVOIR PLUS <https://hts-france.org/> **CONTACTS**
partenariats@hts-france.org - 09.83.88.91.85



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.

SYSTEME D'OBSERVATION, D'ACCOMPAGNEMENT ET D'APPUI AUX INITIATIVES ET AUX DYNAMIQUES TERRITORIALES DE TRANSITION ALIMENTAIRE AU SEIN DU RESEAU DES PARCS NATURELS REGIONAUX

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

La transition alimentaire repose sur quelques grandes évolutions du système alimentaire, aujourd'hui largement mondialisé, comme la reterritorialisation progressive et l'amélioration des performances sociales, environnementales et culturelles des processus de production des aliments. Ces évolutions sont portées par de nombreux acteurs notamment dans les parcs naturels régionaux.

Le projet vient d'une volonté commune des Parcs régionaux de travailler sur l'axe alimentation. L'organisation de forums ouverts et de séminaires depuis 2017 ont montré la forte demande d'accompagnement des Parcs pour la mise en œuvre de projets alimentaires territoriaux.

OBJECTIFS

- Accompagner la transition alimentaire au sein des PNR
- Créer un réseau « Transition alimentaire » de référence et d'échange entre les PNR sur les initiatives d'alimentation responsable et durable
- Sensibiliser les élus et le grand public, former les techniciens et présidents des PNR

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Démarche initiée depuis plus de deux ans au sein du réseau, avec en amont du projet l'organisation d'un atelier au congrès des Parcs en 2016, 2 séminaires sur les systèmes alimentaires territorialisés en 2016 et 2017, des échanges avec les Parcs pressentis comme pilotes en matière d'alimentation durable
- Mise en place de la méthode Résolis en 2018 sur 6 parcs pilotes, de recensement d'initiatives et de politiques publiques en faveur d'une alimentation durable et responsable, animation sur les territoires
- Développement et mise en place des mini-observatoires (outil informatique renseigné et accessible)
- Démarrage d'une étude avec Sciences Po Paris sur les PAT dans les PNR.

POUR EN SAVOIR PLUS

Le site du bénéficiaire : <http://www.parcs-naturels-regionaux.fr/>

CONTACTS

France Drugmant - fdrugmant@parcs-naturels-regionaux.fr - 01 44 90 86 20

PORTEUR DU PROJET
FNPNR



REGION National



PARTENAIRES
**ADEME, RESOLIS, MINISTERE DE LA TRANSITION
ECOLOGIQUE ET SOLIDAIRE, PARCS NATURELS
REGIONAUX**



DATE DE LANCEMENT : 01/03/2017
DUREE DU PROJET : 24 mois
COÛT :
Coût global : 86 235 €
Financement : - PNA : 48 000 €

CIBLE: PRESIDENTS ET TECHNICIENS DES PNR,
ELUS LOCAUX, ACTEURS DE LA RESTAURATION
COLLECTIVE, CONSOMMATEURS, JEUNE PUBLIC

LIVRABLES ET OUTILS:
PROCHAINEMENT : MINI-OBSERVATOIRES : OUTIL
INFORMATIQUE
DOCUMENT DE POSITIONNEMENT ET
ARGUMENTAIRE SUR LA TRANSITION ALIMENTAIRE,
SUPPORT D'INFORMATION ET D'ÉCHANGES



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.

PORTEUR DU PROJET

**FEDERATION DES ASSOCIATIONS GENERALES
ETUDIANTES - FAGE**



REGION National



PARTENAIRES

**MSS (MINISTRE DES SOLIDARITES ET DE LA
SANTÉ), SAF-ANDES (SOLIDARITE ALIMENTAIRE
FRANCE - ASSOCIATION DE DEVELOPPEMENT DES
ÉPICERIES SOLIDAIRES), AGENCE DU SERVICE
CIVIQUE**



DATE DE LANCEMENT :

DUREE DU PROJET : 12 mois

COUT :

Coût global : 375 920 €

Financement : - PNA : 56 000 €

CIBLE: JEUNES, PLUS PRECISEMENT LES
ETUDIANTS EN SITUATION DE PRECARITE

LIVRABLES ET OUTILS:

OUTILS DE MESURE DE L'IMPACT DU PROJET,
FICHE BILAN REMPLIE PAR CHAQUE AGORAÉ
EVAGO, UN OUTIL D'ANALYSE CONÇU EN 2013
AVEC L'AIDE DU CABINET ASDO, ET COMPOSE DE
TROIS QUESTIONNAIRES POUR LES BENEFICIAIRES.

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Le projet AGORAé vient répondre au constat de la précarité étudiante fait par la FAGE. Les données récoltées en amont de la Commission Nationale de Suivi ont permis de brosser un portrait de la précarité étudiante à travers le territoire français métropolitain. Ainsi, une étude de l'Observatoire de la Vie Étudiante publiée en octobre 2018 détaille que 46% des étudiants doivent travailler pour financer leurs études et que 22,7% d'entre eux déclarent rencontrer des difficultés financières. Un rapport de l'Inspection Générale des Affaires Sociales de 2015 montre aussi que 20% des étudiants sont sous le seuil de pauvreté.

OBJECTIFS

- Développer des épiceries solidaires étudiantes sur les campus
- Répondre aux problématiques de la vie étudiante : lutte contre la précarité, accès à une alimentation saine et durable et prévention de l'isolement social

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

✓ **Plus de 10 000 jeunes
bénéficiaires en France**

Le projet AGORAé existe depuis 2011, avec la première ouverture à Lyon. Depuis, plus de 10 000 bénéficiaires sont passés par le dispositif à travers le territoire, et 19 AGORAé ont ouvert entre temps. Sur l'année 2018/2019, ce sont 2300 bénéficiaires qui ont été accompagnés à travers les épiceries solidaires. En moyenne 939 étudiants ont fréquenté les lieux de vie chaque semaine.

Les AGORAé sont des espaces d'échanges et de solidarité qui se composent d'un lieu de vie ouvert à tous et d'une épicerie solidaire accessible sur critères sociaux et distribuant des produits alimentaires, scolaires, d'hygiène et ménagers. Portés et gérés par des étudiants pour des étudiants, ce sont des lieux non-stigmatisants, œuvrant pour l'égalité des chances de réussite dans l'enseignement supérieur.

Les actions communes à toutes les AGORAé sont les suivantes :

- Épicerie solidaire où les étudiants en situation de précarité ont accès à des denrées à moindre prix (10% à 20% des prix réels)
- Lieux de vie où s'organisent des animations pour l'ensemble des étudiants
- Repérage des étudiants qui sont dans des situations complexes

Aussi, une pluralité d'autres actions existe et cela diffère selon les AGORAé (exemples : ateliers culinaires, diffusion du livret de recettes, collectes de vêtements, conseils autour du logement ou de l'accès aux droits...)

Enfin, trois nouvelles AGORAé ont rejoint le réseau depuis le 01/09/2018 (à Saint-Quentin en Yvelines, Troyes et Paris Clignancourt).

POUR EN SAVOIR PLUS

Le site du bénéficiaire : <https://www.fage.org/>

CONTACTS

Thomas Ruetsch - thomas.ruetsch@fage.org - 01 40 33 70 75



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

Let's Food



REGION National



PARTENAIRES

ADEME, SECRETARIAT DU PACTE DE MILAN, CHAIRE UNESCO ALIMENTATION DU MONDE, MONTPELLIER SUPAGRO, COLLECTIVITES TERRITORIALES DES 14 VILLES FRANÇAISES ET ETRANGERES, EATING CITY, LA VILLE QUI MANGE, MINISTERE DE LA TRANSITION ECOLOGIQUE, FONDATION LEA NATURE, PARTENAIRES UNIVERSITAIRES ET INSTITUTS

DATE DE LANCEMENT : 01/02/2018

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 67 400 €

Financement : - PNA : 35 000 €

CIBLE : 7 DUO DE VILLES JUMELEES : BORDEAUX ET GUANAJUATO, GRENOBLE ET BANDA ACEH, LYON ET HO-CHI-MINH-VILLE, PARIS ET TEHERAN, MARSEILLE ET VALPARAISO, MONTPELLIER ET FES, NANTES ET DURBAN

LIVRABLES ET OUTILS :

PROCHAINEMENT : RAPPORTS FINAUX DES DIAGNOSTICS DE DURABILITE DES DUOS DE VILLES, OUTIL WEB INTERACTIF « CENTRE DE RESSOURCE » GUIDE METHODOLOGIQUE (DURABILITE D'UN SYSTEME ALIMENTAIRE), FILM

LET'S FOOD CITIES

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Dans un contexte de forte croissance démographique mondiale, de changement des modes de vie conduisant à un phénomène d'urbanisation massive sur les continents, faisant émerger de nouveaux défis d'approvisionnement alimentaire des villes et de préservation des ressources naturelles locales comme globales, le projet Let's Food Cities a pour ambition de faciliter le développement de nouvelles coopérations alimentaires à l'échelle mondiale.

OBJECTIFS

- Valoriser les projets alimentaires territoriaux français à l'international et s'enrichir d'expériences étrangères et françaises en favorisant l'échange et la coopération entre villes
- Renforcer la thématique alimentaire au sein des coopérations décentralisées des 7 villes françaises engagées dans le pacte de Milan

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Construction d'une méthodologie de diagnostic de durabilité des systèmes alimentaires des villes (arbre de durabilité), inventaire des initiatives innovantes (cartographie) et réalisation de films
- Diagnostic des systèmes alimentaires des 7 villes françaises en cours
- Première étape à Guanajuato, au Mexique (oct. à déc. 2018) :
 - La mise en relation de producteurs locaux et restaurateurs
 - La mise en place de classes de sensibilisation au sein des écoles
- Deuxième étape à Valparaiso, au Chili (déc. à fév. 2019) :
 - La mise en place de jardin et cuisine communautaires dans les différents quartiers de la ville
 - Une chaîne Youtube et des entretiens d'agriculteurs en permaculture et biodynamie pour diffuser les bonnes pratiques
- Troisième étape à Ho-Chi-Minh au Vietnam (en cours)
- En France, échanges avec des experts des 7 villes pour évaluer la durabilité des systèmes alimentaires
- Travail avec des étudiants volontaires à la réalisation de fiches initiatives dans les 14 villes, disponibles (sur la [plateforme « Food Ideas »](#))

POUR EN SAVOIR PLUS

Le site du bénéficiaire : <http://letsfoodcities.com/>

CONTACTS

Anna Faucher - anna.faucher@letsfoodcities.org - 06 86 40 43 89



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

CONSEIL DEPARTEMENTAL 54



REGION

Grand-Est



PARTENAIRES

**SYNDICAT MIXTE, COLLECTIVITES, PNR, PETR,
UNIVERSITE, ASSOS, ETC.**



DATE DE LANCEMENT : 01/04/2017

DUREE DU PROJET : 18 mois

COÛT :

Coût global : 196 338 €

Financement: - PNA : 49 300 €

CIBLE: Tous

LIVRABLES ET OUTILS: RAPPORT D'ETUDE, SUPPORTS
PEDAGOGIQUES

IMAGINONS ENSEMBLE UN PAT DU SUD MEURTHE-ET-MOSELLAN

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

- Le Sud Meurthe-et-Moselle constitue un bassin de population de 570 000 habitants structuré notamment autour de la Métropole du Grand Nancy, des agglomérations de Toul, Lunéville et Pont-à-Mousson.
- Le projet associe un collectif d'acteurs souhaitant s'engager dans l'élaboration d'une démarche alimentaire concertée et articulée à différentes échelles de territoire.
- En accord avec les partenaires, la coordination globale du projet est assurée par le Département de Meurthe-et-Moselle.

OBJECTIFS

Le projet conjugue deux niveaux d'intervention :

- une animation au plus près des territoires, portée par les pays et établissements publics de coopération intercommunale (EPCI)
- une animation à l'échelle du sud meurthe-et-mosellan, faisant le lien entre toutes les initiatives locales

Le projet comporte une dimension environnementale importante par son approche sur le gaspillage alimentaire, la valorisation des biodéchets et l'impact sur l'eau.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- ✓ **570 000 habitants bénéficiaires**
- ✓ **Un territoire de 5 246 km²**
- ✓ **476 communes**

- État des lieux de l'existant (consommation et offre de produits locaux et potentiel de développement)
- Stratégie globale intégrant les initiatives des différents territoires.
- Propositions de scénarios de développements d'outils en vue d'un optimisation de la chaîne logistique et de première transformation. En complément, développement de supports pédagogiques, de supports de communication et de dispositifs de formation.

Ce projet a bénéficié le 21 septembre 2017 d'une reconnaissance de projet alimentaire territorial par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://www.meurthe-et-moselle.fr>

CONTACTS

Monsieur KLEIN Mathieu, Président du C.D. de Meurthe-et-Moselle -
afortier@departement54.fr - 03 83 94 56 83 -
dircom@departement54.fr



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.

PORTEUR DU PROJET
VILLE DE STRASBOURG

REGION
Grand-Est



PARTENAIRES

CHAMBRE D'AGRICULTURE D'ALSACE -
OPABA - JA - AGENCE DE L'EAU RHIN-
MEUSE - ARS - CAISSE LOCALE
D'ASSURANCE MALADIE - MUTUALITE
FRANÇAISE ALSACE - CENTRES SOCIO-
CULTURELS

ADEME



DATE DE LANCEMENT : 01/01/2017

DUREE DU PROJET : 24 mois

COUT :

Coût global : 83 340 €

Financement : - PNA : 42 500 €

CIBLE: ELEVES, PROFESSIONNELS, GRAND PUBLIC

LIVRABLES ET OUTILS: BILAN

DEVELOPPEMENT D'UNE AGRICULTURE URBAINE INNOVANTE ET DURABLE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

La ville et l'Eurométropole de Strasbourg ont entrepris des actions contribuant à relocaliser le système alimentaire, un enjeu de territoire pour gagner en autonomie et en qualité. Ces actions sont entendues comme un objectif d'autonomie alimentaire :

- développer une agriculture diversifiée et respectueuse de l'environnement
- développer les circuits courts
- favoriser l'implication des citoyens consommateurs

Des quartiers prioritaires possèdent un fort taux de surpoids, souvent lié à une faible consommation de fruits et légumes.

OBJECTIFS

- Développer l'agriculture biologique sur le territoire en renforçant le bio local dans les cantines, et motivant des conversions en céréales bio sur le territoire
- Sensibiliser à une alimentation de qualité et durable un public en situation de surpoids par la découverte de produits locaux de saison et de qualité à moindre coût, tout en travaillant sur les pratiques alimentaires et les apports nutritionnels

OÙ EN EST-ON ?

- ✓ 480 000 habitants bénéficiaires
- ✓ Un territoire de 4 196 km² et 33 communes

ACTIONS MENEES

Actions autour du changement de pratiques alimentaires d'habitants de quartiers prioritaires (dispositif PRECCOSS) :

- Atelier de cuisine par mois sur 5 quartiers de Strasbourg animé par une diététicienne et regroupant 5 à 10 familles dont les enfants sont en situation de surpoids
- Distribution de panier de fruits et légumes locaux et de saison lors de l'atelier
- Création d'un jardin partagé dans l'enceinte du Centre médico-social, rue de Châteauroux (Neuhof)

Actions autour d'une filière bio locale et circulaire :

- Étude de faisabilité portant sur la création d'une filière de blé, farine, pain bio pour l'approvisionnement des cantines scolaires : susciter la conversion de systèmes céréaliers pour augmenter les surfaces biologiques, en s'assurant d'apporter un débouché local pour les céréales bio

Ce projet a bénéficié le 21 septembre 2017 d'une reconnaissance de projet alimentaire territorial par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

POUR EN SAVOIR PLUS <https://www.strasbourg.eu/>

CONTACTS

Monsieur RIES Roland, Maire de la Ville de Strasbourg -

Elodie.signorini@strasbourg.eu - 03 68 98 64 48

Anne Frankhauser, chargée de mission agriculture à l'Eurométropole de Strasbourg - 03 68 98 65 61 - anne.frankhauser@strasbourg.eu



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.

LA MAIN A LA PAT / CONSTRUIRE UNE COMMUNAUTE DE PRATIQUE DES ACTEURS DES PAT EN REGION GRAND EST

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

En Région Grand-Est, la dynamique des Projets Alimentaires Territoriaux a démarré en 2016 avec 2 PAT lauréats du PNA (Strasbourg, Département de Meurthe et Moselle). En 2017, 4 nouveaux projets sont en cours de labellisation (Mulhouse, Epinal, Parc Naturel de la forêt d'Orient, pays Barrois). D'autres sont en réflexion et émergeront en 2018. A l'échelle d'initiatives de la société civile, Citoyens et Territoires a recensé 115 initiatives dans la seule partie lorraine du territoire. La relocalisation de la chaîne alimentaire est enclenchée mais n'en est qu'à ses débuts. Les concrétisations démarrent tout juste et se heurtent au système existant qui suit d'autres finalités. L'évolution de la chaîne alimentaire en Grand-Est est donc faite de contrastes. Mais il ressort du travail d'IUFN sur les PAT, un besoin d'échange entre porteurs de projets. Créer des échanges entre acteurs de PAT au niveau de la Région favorisera leur multiplication et leur avancement.

OBJECTIFS

- Créer des échanges entre acteurs des projets alimentaires territoriaux dans la Région Grand-Est pour leur fournir les ressources qui facilitent leur travail et favorisent leur multiplication

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Deux comités de pilotage se sont déjà tenus pour faire le point sur l'avancement du projet et les améliorations à apporter. La plateforme numérique La Main à la PAT a été finalisée et mise en ligne en juin 2018. Elle est accessible via le lien suivant : lamainalapat.fr
- Des rendez-vous pour une « visite guidée » de l'outil ont été proposés aux acteurs régionaux afin d'en expliquer l'utilisation et avoir leur regard critique pour l'améliorer. Des documents de synthèse, d'aide méthodologique, des liens vers d'autres sources d'information telles que le RnPAT sont présentés. Un forum permet également à chacun de soumettre des questions précises et de créer des échanges directement entre les structures
- Une journée d'information et d'échanges intitulé « Le PAT au service du développement de filières économiques territorialisées » organisée en partenariat avec Territoires Conseils de la CDC, s'est tenue le 2/10/18. Elle a été l'occasion notamment de présenter la plateforme aux nombreux acteurs présents.

POUR EN SAVOIR PLUS

Le site du bénéficiaire : <http://www.iufn.org>

CONTACTS

Maelle Ranoux - maelle.ranoux@iufn.org - 06 83 06 43 21

PORTEUR DU PROJET

IUFN

IUFN

REGION

Grand-Est



PARTENAIRES

ASSOCIATION CITOYENS & TERRITOIRES,
COMMISSARIAT GENERAL A L'EGALITE DES
TERRITOIRES (CGET)



DATE DE LANCEMENT : 01/03/2018

DUREE DU PROJET : 13 mois

COÛT :

Coût global : 77 850 €

Financement : - PNA : 43 560 €

CIBLE : ACTEURS REGIONAUX DES PAT ET TOUTE STRUCTURE AYANT LA VOLONTE DE S'ENGAGER DANS UN PAT

LIVRABLES ET OUTILS :

NOMBREUX LIVRABLES A CHAQUE ETAPE DU PROJET (DEMARRAGE, AVANCEMENT, CAPITALISATION) : PROTOCOLE FORMALISE, BILAN SYNTHETIQUE, CALENDRIERS, COMPTE RENDUS DES REUNIONS, PRODUCTIONS DIVERSES...

LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

MULHOUSE ALSACE AGGLOMERATION (M2A)



REGION

Grand-Est



PARTENAIRES

VILLE DE MULHOUSE, M2A RESEAU D'AMAP RHENAMAP, LEGUMERIE TERRA ALTER EST, CHAMBRE D'AGRICULTURE, FONDATION MACIF, CITIVIA, CABINET CONSEIL ECCE



DATE DE LANCEMENT : 02/03/2018

DUREE DU PROJET : 12 mois

COÛT :

Coût global : 391 455 €

Financement : - PNA : 56 000 €

CIBLE: GRAND PUBLIC, PROFESSIONNELS (PRODUCTEURS, ACTEURS DE LA FORMATION, DE L'INSERTION, DE L'EMPLOI)...

LIVRABLES ET OUTILS : /

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL SUR MULHOUSE ALSACE AGGLOMERATION ET LE SUD ALSACE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Après une décennie d'initiatives développées indépendamment par différents acteurs, institutionnels, associatifs, fondation ou acteurs privés dans des domaines comme les circuits courts de proximité, l'agriculture biologique, la lutte contre le gaspillage alimentaire et la lutte contre l'insécurité alimentaire, ces différents acteurs ont décidé de s'associer pour construire collectivement un projet alimentaire territorial et faire progresser la filière sur le territoire. Cette démarche a été initiée officiellement en avril 2017, et portée par deux acteurs, m2A et la fondation MACIF.

OBJECTIFS

- Développer l'autonomie alimentaire du territoire : maintenir les terres agricoles et accroître la surface vivrière
- Permettre l'accessibilité à tous à une alimentation saine et de qualité
- Maintenir et développer l'emploi dans toute la filière alimentaire de proximité
- Être équitable en permettant aux agriculteurs de vivre de leur travail et en favorisant l'insertion sociale au travers des métiers de la filière.
- Développer et promouvoir une agriculture à faible impact environnemental : agriculture locale, agriculture biologique

Ce projet permettra d'initier concrètement la structuration de la filière alimentaire locale (Projet Alimentaire Territorial) en Sud Alsace

OÙ EN EST-ON ?

- ✓ **275 000 habitants bénéficiaires**
- ✓ **Un territoire de 439,18 km² et 39 communes**

ACTIONS MENEES

- De nombreuses réunions (COPIL, COTECH, groupes de travail thématiques) rassemblant des acteurs très diversifiés représentatifs du territoire, ont permis de construire une vision stratégique et des objectifs opérationnels précis. Cette démarche a été présentée le 13/11/2018 lors d'une grande soirée « Soyons food », aux habitants du territoire venus nombreux. L'approche participative retenue a débouché sur un « booster » d'actions qui ont émergé des différents ateliers.
- La légumerie Terra Alter Est est installée et active depuis le 2/07/2018 : recrutement en insertion, production bio en 4ème gamme et commercialisation sont enclenchées avec un nombre de points de vente croissants.
- Le projet de tiers-lieu par l'association SALSA est également bien avancé.

Ce projet a bénéficié le 16 avril 2018 d'une reconnaissance de projet alimentaire territorial par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://www.mulhouse-alsace.fr/>

CONTACTS

Régis Kremer - regis.kraemer@mulhouse-alsace.fr - 03 69 77 66 07



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.

PORTEUR DU PROJET

PAYS D'EPINAL, COEUR DES VOSGES



REGION

Grand-Est



PARTENAIRES

**CHAMBRE D'AGRICULTURE DES VOSGES,
COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DE SAINT-DIE,
COMMUNAUTE DE COMMUNES DE BRUYERES,
VALLONS DES VOSGES, PETR PAYS DE
REMIREMONT**



DATE DE LANCEMENT :

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 73 413 €

Financement : - PNA : 41 111 €

CIBLE: JEUNES, PROFESSIONNELS (NOTAMMENT DANS LE CADRE DES ACTIONS VISANT A FACILITER L'INSTALLATION EN MARAICHAGE) ET LE GRAND PUBLIC

LIVRABLES ET OUTILS: DOCUMENTS DE COMMUNICATION

LES VOSGES DANS L'ASSIETTE. DEVELOPPEMENT DE PRATIQUES ALIMENTAIRES SAINES ET LOCALES

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

A l'échelle du département, on constate des pratiques alimentaires plus mauvaises que la moyenne nationale (17% des adultes présentent une forme d'obésité en Lorraine, contre 15% à l'échelle nationale), une production d'ordures ménagères en baisse mais encore trop importante (218kg par an par habitant, dont 64kg de déchets organiques), une part des exploitations agricoles engagées dans un mode de vente en circuits courts inférieure à la moyenne nationale (17% contre 21%), une offre maraîchère trop faible pour pouvoir répondre à la demande locale (50 hectares en 2010 répartis sur 60 exploitations).

Il est également établi que l'alimentation constitue un marqueur des inégalités sociales. Aussi, l'enjeu consiste ici à démontrer qu'une alimentation saine, privilégiant les fruits et légumes locaux, n'est pas moins abordable et accessible.

OBJECTIFS

- Améliorer les pratiques alimentaires des usagers des MSAP qui sont peu sensibilisés sur ce thème
- Contribuer au développement de la production agricole locale
- Le projet présente une démarche sociale qui vise les usagers des maisons de services au public du département des Vosges (MSAP) et une démarche économique et de développement territorial qui s'adresse aux producteurs locaux.

OÙ EN EST-ON ?

✓ **312 000 habitants bénéficiaires**

ACTIONS MENEES

Plusieurs réunions techniques ont eu lieu en 2018 qui ont permis de prioriser la réalisation des actions à mener en 2018 et de se coordonner sur les initiatives multi-partenariales. Les actions menées sont les suivantes :

- Ateliers diététiques dans les MSAP : 17 ateliers réalisés en 2018, 138 participants et conception des documents de communication liés
- Promotion des produits locaux lors du comice agricole de Rambervillers en septembre (stand de confection de recettes)
- Étude de marché sur le secteur de Rambervillers pour développer la vente de produits locaux : réunion avec les élus locaux organisée par la CA88 en septembre, rendu de l'étude en décembre
- Étude de marché sur le secteur sud-ouest des Vosges : réunions organisées par la CA88 en août et octobre : projet de magasin de producteurs en gestation.

POUR EN SAVOIR PLUS

Le site du bénéficiaire : <https://gal-pays-epinal.jimdo.com/>

CONTACTS

daudo@pays-epinal.fr - 03 29 37 26 76



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET
LA FERME DE BORNY



REGION
Grand-Est



PARTENAIRES

**ADEME, VILLE ET METROPOLE DE METZ, CAFE FAUVE,
TCRM BLIDA, MJC BORNY, AMITIES TSIKAGNES,
SAVEUR ET CUISINE**



DATE DE LANCEMENT : 01/03/2018

DUREE DU PROJET : 18 mois

COUT :

Coût global : 111 400 €

Financement : - PNA : 40 000 €

CIBLE : JEUNES

LIVRABLES ET OUTILS : /

CUISINE COOPERATIVE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

La Ferme de Borny est une ferme urbaine messine, facilement accessible en transport en commun. C'est une société coopérative d'intérêt collectif composée de 280 membres. Spécialisée dans le maraîchage bio, elle est axée autour de trois pôles principaux : le maraîchage, la pédagogie et le magasin de producteurs. Le projet vise notamment à y intégrer la lutte contre le gaspillage.

OBJECTIFS

Mettre en place un local « cuisine » où auront lieu des ateliers afin de sensibiliser la population locale à l'alimentation durable :

- Apprendre à cuisiner avec des produits locaux, bio et de saison
- Transformer des produits de saison pour mieux les conserver
- S'approprier des recettes et développer des habitudes durables
- Maîtriser son budget et sa qualité d'alimentation tout en réduisant ses impacts environnementaux, sociaux et de consommation

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Étude de marché et mise en place des coopérations
- Étude de comportement
- Test de communication
- Test opérationnel autour des ateliers de cuisine dans les anciens locaux

En cours :

- Travaux dans les locaux et aménagements
- Lancement de la campagne de communication (journaux, flyers, affichages)

Prochainement :

- Ouverture de la nouvelle cuisine
- 10 ateliers par semaine, de 2 heures chacun

POUR EN SAVOIR PLUS

Le site du bénéficiaire <http://www.lafermedeborny.com>

CONTACTS

Jean-Philippe Neveux - bienvenue@lafermedeborny.fr - 06 01 74 48 75



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET
INSTITUT DU GOUT



REGION
Guadeloupe



PARTENAIRES

GROUPE SEB, CEDAL, INSTITUT OLGA TRIBALLAT, ASSOCIATION GUADELOUPEENNE DES PUERICULTRICES, CHU DE POINTE A PITRE, COMMUNES DE MORNE A L'EAU, PETIT BOURG, BASSE TERRE ET LE GOSIER, LE CREDOC



Institut Olga Triballat
Pour une Santé Durable



DATE DE LANCEMENT : 01/03/2018

DUREE DU PROJET : 20 mois

COÛT :

Coût global : 102 200 €

Financement : - PNA : 56 000 €

CIBLE : FAMILLES AVEC AU MOINS DEUX ENFANTS. 20 % DES FAMILLES ONT UN NIVEAU D'ETUDE FAIBLE

LIVRABLES ET OUTILS : /

GOUTS EN FAMILLE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

En Guadeloupe, 22 % des jeunes sont en surcharge pondérale. Face au peu d'efficacité de l'approche nutritionnelle, l'éducation au goût est une alternative intéressante pour modifier le comportement alimentaire des enfants.

OBJECTIFS

Dans ce contexte, Goûts en Famille vise à développer une éducation au goût au sein de la famille. Ce projet cible les parents d'enfants de 8 à 11 ans, en particulier dans les populations défavorisées.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Le recrutement des familles a été effectué ainsi que les réunions d'information
- Le premier temps de mesures (T0) était en cours en décembre 2018
- Les ateliers sensoriels ont débutés en janvier 2019

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://www.institutdugout.fr/>

CONTACTS

npolitzer@idg.asso.fr - 06 84 33 43 85



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



DU JARDIN A L'ASSIETTE » L'EDUCATION A L'ALIMENTATION ET AU DEVELOPPEMENT DURABLE EN GUYANE "

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

- Une croissance démographique importante (3,6%, 6 fois plus que la métropole)
- Une population très jeune (45% de la population a moins de 20 ans contre 25% au niveau national)
- Des indicateurs de santé montrant une situation sanitaire dégradée en comparaison à la moyenne nationale, ainsi que de fortes inégalités socio-économiques entre les ménages
- Des pratiques alimentaires très éloignées des recommandations du PNNS.

OBJECTIFS

- Mise en place d'un accompagnement technique et pédagogique du réseau « Jarden di Lagwyan », réunissant les jardins de Guyane
- Déploiement territorial des actions d'éducation à l'alimentation durable et l'éveil sensoriel auprès des établissements scolaires (élémentaires), via les « classes du goût »
- Valorisation du patrimoine alimentaire et culinaire en Guyane

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Sensibilisation et recrutement de 50 classes auprès des établissements scolaires sur l'ensemble du territoire guyanais
- Formation à l'éveil sensoriel et l'alimentation durable auprès de 16 relais locaux (dont 12 Volontaires Service Civiques) issus de 10 communes de Guyane
- Adaptation du guide méthodologique des classes du goût au contexte guyanais
- Création et diffusion de 20 malles pédagogiques.
- Déploiement des classes du goût dans les 30 écoles (50 classes)
- Visites de jardin suivies d'une conférence sur la diversité des jardins pour une ville durable
- Animation des ateliers parents sur l'alimentation dans 10 écoles
- Evaluation externe des classes du goût
- Rédaction d'un guide méthodologique et pédagogique des Jardins de Guyane.
- Création d'un groupement d'achat pour mutualiser le matériel de jardinage et rendre économiquement accessible la création de jardins

POUR EN SAVOIR PLUS

Le site du bénéficiaire <http://gps.gf/>

CONTACTS

Christelle Fourestier - contact@gps.gf - 05 94 30 13 64

PORTEUR DU PROJET

GUYANE PROMO SANTE



REGION

Guyane



PARTENAIRES

ADEME, PROTECTION JUDICIAIRE DE LA JEUNESSE, CENTRE HOSPITALIER CAYENNE (CHAR), CENTRE HOSPITALIER DE L'OUEST (CHOG), MUTUALITE FRANÇAISE, RESEAU JARDEN DI LAQWYANN, GRAINE GUYANE



DATE DE LANCEMENT : 01/01/2018

DUREE DU PROJET : 18 mois

COÛT :

Coût global : 189 054 €

Financement : - PNA : 56 000 €

CIBLE : ETABLISSEMENTS SCOLAIRES, PORTEURS DE PROJETS D'EDUCATION AU DEVELOPPEMENT DURABLE OU DE PROMOTION DE LA SANTE, RELAIS LOCAUX, PARENTS, EDUCATEURS ET ELEVES DE CYCLE III

LIVRABLES ET OUTILS : /



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.

PORTEUR DU PROJET
PNR Avesnois



REGION
Hauts-de-France



PARTENAIRES
ESPACE NATURELS REGIONAUX, SENS DU GOUT,
ETABLISSEMENT D'ENSEIGNEMENT



DATE DE LANCEMENT : 01/09/2017
DUREE DU PROJET : 26 mois
COÛT :
Coût global : 151 000 €
Financement : - PNA : 68 850 €

CIBLE:
ELEVES, PROFESSIONNELS, GRAND PUBLIC

LIVRABLES ET OUTILS:
PLATEFORME NUMERIQUE, CARTES
INTERACTIVES,
DISPONIBLES SUR WWW.I-C-A.FR

JE(U) COMMENCE AUJOURD'HUI

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Le Parc Naturel Régional (PNR) de l'Avesnois veut changer les comportements alimentaires. Ce projet vise à de créer un jeu social et interactif, en utilisant notamment la convivialité et le plaisir comme outils.

OBJECTIFS

Les objectifs de ce projet sont :

- de comprendre et faire comprendre les différents impacts des choix alimentaires
- encourager au changement de comportements alimentaires
- de mieux gérer son budget
- de connaître les avantages des produits de qualité, etc...

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Le PNR de l'Avesnois s'est associé à Cocktail Games, qui a acquis les droits auprès de Gamewright pour développer une version pour la France des Sneaky Cards. Il s'agit d'un type de jeu, interactif, très développé outre atlantique (d'où son nom anglais) mais encore peu connu en France, qui se base sur la réalisation de défis par les joueurs, portés par des cartes de jeux qui s'échangent (réseau social physique), avec un lien fort avec les réseaux sociaux numériques. Par ailleurs, Gamewright a donné son accord pour une exploitation dans le cadre de « Je(u)commence aujourd'hui ».

Le jeu a été lancé le 23 avril 2019 avec une conférence quizz interactive, suivie de la remise des jeux de cartes. Chaque participant est invité à réaliser les défis sur les thèmes de l'alimentation, de la réduction des déchets, du gaspillage et de la protection de la biodiversité. Le but du jeu est de se débarrasser de ses cartes en les distribuant autour de soi une fois le défi réalisé. Les joueurs peuvent de plus, une fois inscrits sur le site www.j-s-a.fr, suivre leurs cartes et voir leurs cheminements.

Le PNR de l'Avesnois organise la communication sur son territoire, dont les écoles, pour engager les habitants dans une dynamique de changement de comportements individuels tout en valorisant une dynamique collective.

POUR EN SAVOIR PLUS

[PNR - Article : "jeu commence aujourd'hui et vous"](#)

CONTACTS

christophe.legroux@parc-naturel-avesnois.com - 03 27 21 49 50

LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET
LES ANGES GARDINS



REGION
Hauts-de-France



PARTENAIRES
CONSEIL REGIONAL, ASSOS, CCAS, LES SENS DU GOUT



DATE DE LANCEMENT : 01/03/2017

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 140 000 €

Financement : - PNA : 40 000 €

CIBLE:

DEMUNIS, PERSONNES SENSIBLES

LIVRABLES ET OUTILS:

METHODOLOGIE D'INTERVENTION, KITS RESSOURCES, FORMATIONS... (VOIR LIEN EN SAVOIR PLUS)

ADIN – ALIMENTATION DURABLE INCLUSIVE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Il s'agit d'un projet de coopération transfrontalière pour une alimentation durable accessible aux populations les plus vulnérables. Il s'inscrit dans un programme global de coopération transfrontalière Interreg AD-In qui couvre la période 2016/2020.

OBJECTIFS

Le projet s'articule autour de 4 modules :

- proposer aux professionnels de l'insertion sociale des outils de formation sur l'alimentation durable inclusive
- proposer aux citoyens vulnérables de vivre des expériences d'autonomisation alimentaire durable
- mettre en place des « ambassadeurs transfrontaliers » de l'alimentation durable pour pérenniser et disséminer la démarche
- mettre en place un module modélisant les actions par l'analyse et l'évaluation pour mobiliser élus et techniciens des territoires

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Réalisation de formations « ambassadeurs transfrontaliers de l'alimentation durable » et de la plateforme PORT'ALIM : Portail d'Outils et de Ressources Transfrontalier en alimentation durable (fiches, outils référencés, géolocalisation d'initiatives)

En plus de ces actions pilotées par les Anges Gardins, l'association participe activement à l'ensemble des actions définies dans le cadre du consortium de projet AD-In (conception et animation de défis alimentation durable sur les territoires d'Audruicq et de Charleroi en 2017, référent de territoire pour le bassin minier en 2018, aide aux décisions...).

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://ad-in.eu/defis/>

CONTACTS

dhays@angesgardins.fr - 07 61 89 21 73



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

LA CONDITION PUBLIQUE DE ROUBAIX



REGION

Hauts-de-France



PARTENAIRES

ASSOCIATIONS LOCALES, COLLECTIVITES,
EDUCATION NATIONALE, SCOP, ENTREPRISES



DATE DE LANCEMENT : 01/08/2017

DUREE DU PROJET : 18 mois

COÛT :

Coût global : 138 026 €

Financement : - PNA : 55 250 €

CIBLE : Tous

LIVRABLES ET OUTILS : JARDIN COLLECTIF, OUTILS D'ACCOMPAGNEMENT DU JARDIN, KIT COMMUNICATION

(SE)CULTIVER

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

La Condition Publique et ses partenaires proposent un programme complet pour développer et promouvoir une alimentation plus vertueuse, s'appuyant sur 4 piliers :

- accès à une offre de qualité
- pédagogie et sensibilisation
- appui à une économie locale
- animations dans un équipement culturel

Ce projet a été pensé dans le but de rapprocher producteurs locaux et consommateurs et de sensibiliser à la qualité de l'alimentation.

OBJECTIFS

La Condition Publique et ses partenaires ont pour objectifs de :

- développer le marché des producteurs locaux (marché hebdomadaire depuis septembre 2017)
- construire un potager participatif sur les toits terrasse de la Condition Publique
- organiser des rencontres et des ateliers de cuisine à destination des jeunes du quartier.

Ce projet pilote permet aux acteurs qui luttent contre la pauvreté et la faim de bénéficier d'une ingénierie de projet, d'un savoir-faire, afin de le promouvoir et transmettre le projet sur les quartiers Est de Roubaix et sur d'autres territoires.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Élaboration d'un programme d'actions à l'année et en lien avec les centres sociaux et des professionnels de santé (diététiciens)
- Création de lieux et d'occasions de se rencontrer, échanger et partager des moments où la "nourriture" devient un vecteur de sociabilité. Exemple de l'aménagement d'une nouvelle "Cantine" (nouvelle cuisine)
- Création des Mercredis de la Condition Publique, rendez-vous hebdomadaire, avec une offre multiple : un marché et un drive de producteurs locaux, des apéromix, des dégustations, des ateliers et des rencontres, avec une programmation culturelle pluridisciplinaire et intergénérationnelle

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://www.laconditionpublique.com/un-potager-pour-se-cultiver/>

CONTACTS

Philippe Cunat, responsable Développement et Innovation Sociale -

p.cunat@laconditionpublique.com - 03 28 33 57 56

Cherguia Bensliman, chargée de projet - c.bensliman@laconditionpublique.com -

03 28 33 48 20 - info@laconditionpublique.com



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.

PORTEUR DU PROJET
CABBALR



REGION
Hauts-de-France



PARTENAIRES

CONSEIL REGIONAL, ADEME, CHAMBRE
D'AGRI, ASSOS, COLLECTIVITES



DATE DE LANCEMENT : 01/09/2017

DUREE DU PROJET : 26 mois

COUT :

Coût global : 86 000 €

Financement : - PNA : 25 800 €

CIBLE: ELEVES, PRO, GRAND PUBLIC

LIVRABLES ET OUTILS: SUPPORTS DE
COMMUNICATION

PAT DE LA COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION BETHUNE-BRUAY ARTOIS LYS ROMANE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

La Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay, Artois Lys Romane est née au 1er janvier 2017 de la fusion entre la Communauté d'Agglomération Béthune, Bruay, Nœux et les communautés de communes Artois Lys et Artois Flandres.

La situation sur le territoire concerné est marquée par les éléments suivants:

- Caractère rural marqué avec 62 communes de moins de 2000 hab.
- Difficultés sociales et de santé importantes
- Depuis 2012 : Programme Greencook pour réduire le gaspillage alimentaire et Plan Climat présentant deux enjeux agricoles.
- Territoire Zéro Déchet Zéro Gaspillage – Territoire à Énergie Positive pour la Croissance Verte
- Des évènements annuels grand public et scolaire pour sensibiliser au monde agricole (« Savoir-vert », « Ferme en fête » ...)

OBJECTIFS

- La mise en place d'actions autour des enjeux du bien manger (santé-environnement), jusqu'alors peu abordés dans le cadre de la politique agricole et alimentaire
- La poursuite des actions en faveur du renforcement des filières de proximité afin de garantir un approvisionnement en produits locaux de qualité pour les habitants et viser une relocalisation partielle des circuits de production et de consommation, suite aux axes mis en place dans le CAAP'Agglo 2014-2017

OÙ EN EST-ON ?

- ✓ 281 000 habitants bénéficiaires
- ✓ Un territoire de 434,24 km² et 100 communes

ACTIONS MENEES

- Création d'un observatoire du foncier agricole, réalisation d'une étude prospective sur le devenir des exploitations maraichères sur le secteur du Bas-Pays (17 communes). Les maraichers ont en moyenne 51 ans et un tiers d'entre eux se déclarent sans repreneurs
- Diffusion et résultat d'une enquête consommateur (janvier 2019)
- Deux séminaires destinés aux acteurs du PAT
- Lancement des cycles – ateliers thématiques, répartis en 7 groupe de travail selon les différents sujets du PAT : Tourisme, Commerce et circuits de distribution , Approvisionnement en restauration collective, Qualité de vie et Consommation, Qualité de vie et production agricole, Cohésion sociale, solidarité et santé

POUR EN SAVOIR PLUS

Le site du bénéficiaire : <https://agglo.bethunebruay.fr/>

CONTACTS

Sandrine JOFFRES, chargée de mission agriculture durable - 03 21 54 65 35 - 06 30 22 95 58 - sandrine.joffres@bethunebruay.fr



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DU
DOUAISIS - DOUAISIS AGGLO



REGION

Hauts-de-France



PARTENAIRES

CHAMBRE D'AGRI, ADEME, TERRES EN
VILLES, ASSOCIATIONS, ENTREPRISES...



DATE DE LANCEMENT : 01/06/2017

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 140 000 €

Financement : - PNA : 40 000 €

CIBLE : Tous

LIVRABLES ET OUTILS :

DOC DE CAPITALISATION, BOITE A OUTILS

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

- 2007 : définition d'une politique agricole en cohérence avec sa trame verte et bleue, en partenariat avec les acteurs locaux de l'alimentation, dans le but d'apporter des réponses cohérentes aux enjeux du territoire.
- 2013 : signature du CAAP/Agglo avec la région (à l'époque Nord-Pas-de-Calais), programme d'actions agricoles et alimentaires, faisant du territoire un pilote pour la mise en place d'un PAT.

OBJECTIFS

- Mettre en place les trois programmes BIOCAD, ALIMCAD et AGRICAD (les trois volets du PAT), dans le but de développer une approche territoriale et systémique de l'agriculture et de l'alimentation
- Faire de l'alimentation un levier du mieux-vivre des habitants, en tant que facteur de santé publique, de qualité de vie des habitants, de préservation de l'environnement, de développement économique local et d'aménagement durable et équilibré du territoire

OÙ EN EST-ON ?

- ✓ 152 605 habitants bénéficiaires
- ✓ Un territoire de 235,77 km² et 35 communes

ACTIONS MENEES

- 2016 : Lancement du programme BIOCAD pour le développement de la bio sur le territoire composé de 15 actions (zone test, paniers bio accessible, etc.)
- 2017 : Lancement du programme ALIMCAD (21 actions) autour de l'alimentation, de la santé et de l'environnement, issu d'une concertation avec 106 structures locales
- 2018 : 4 projets lancés dans le cadre de l'appel à projet ALIMCAD, évaluation de la politique agricole, lancement d'une nouvelle phase d'accompagnement de la restauration collective et co-financement, poursuite de la mise en œuvre de la programmation de BIOCAD (avec l'Agence de l'eau)
- Accompagnement de projets alimentaires à l'échelle communale sur 2 communes pilotes : Quincy et Flines-lez-Raches, pour capitaliser et analyser les expérimentations de projets alimentaires communaux (et des liens entre le PAT et les communes) dans un but d'essaiage à d'autres communes voisines
- Poursuite des programmations BIOCAD, ALIMCAD (8 projets financés), accompagnement de communes de la CAD dans leurs démarches d'introduction de produits bio et locaux en restauration collective
- Expérimentation pilote d'un dispositif innovant au sein des paniers bio accessibles : proposition de financement pérenne

Ce projet a bénéficié le 21 septembre 2017 d'une reconnaissance de projet alimentaire territorial par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

POUR EN SAVOIR PLUS

Le site du bénéficiaire : <http://www.douaisis-agglo.com/>

CONTACTS

Marie-Martine Poirot, coordinatrice du projet à la CAD - 03 27 99 14 13

mmpoirot@douaisis-agglo.com



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE DE CARVIN



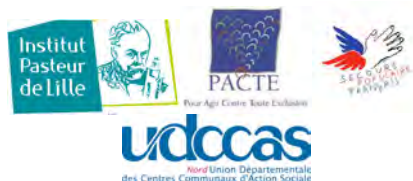
REGION

Hauts-de-France



PARTENAIRES

ASSOCIATIONS, EPICERIES SOLIDAIRES, COLLECTIVITE



DATE DE LANCEMENT : 01/06/2017

DUREE DU PROJET : 18 mois

COÛT :

Coût global : 67 574 €

Financement : - PNA : 40 000 €

CIBLE : DEMUNIS

LIVRABLES ET OUTILS :

KITS PEDAGOGIQUES DES ATELIERS, TABLEAUX D'AIDE A L'EVALUATION DES BESOINS ALIMENTAIRES PROCHAINEMENT SUR LE SITE INTERNET DE LA DRAAF HAUTS-DE-FRANCE

MOBILISATION DES ACTEURS DE L'AIDE ALIMENTAIRE POUR UNE SOLIDARITE JUSTE, EMANCIPATRICE ET CITOYENNE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

- Un diagnostic partagé a été dressé avant le projet pour réfléchir aux solutions justes et durables expérimentées par la suite : évaluation des besoins sociaux, centralisation des demandes d'aides, expérimentation du « Reste à Vivre » .
- À travers ce projet, les partenaires ambitionnent de passer de l'expérimentation à la modélisation, puis de favoriser la dissémination de ces pratiques innovantes sur le bassin minier du Pas de Calais.

OBJECTIFS

- Le projet vise à fédérer les acteurs locaux de l'aide alimentaire afin de mieux couvrir les besoins et de coordonner les actions, notamment autour de l'équilibre alimentaire et de la lutte contre le gaspillage alimentaire. 4 objectifs :
 - Mutualiser et coordonner les dispositifs locaux pour mieux couvrir les besoins de la population
 - De l'aide alimentaire à l'accompagnement social
 - De l'aide alimentaire aux bonnes pratiques alimentaires
 - Disséminer la pratique innovante sur le bassin minier par la mobilisation des réseaux

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Création d'un conseil des bénévoles, en charge de la constitution et de l'animation de l'observatoire local de l'aide alimentaire
- Ateliers d'éducation populaire, ateliers collectifs de formation, ateliers cuisine conviviaux, et ateliers thématiques
- Mobilisation du réseau Épicerie Solidaire PACTE 62 et mobilisation des CCAS avec l'Union Départementale des CCAS du Pas de Calais

Les premiers résultats sont les suivants :

- Les besoins alimentaires mieux couverts : augmentation du nombre de ménages aidés avec 143 nouvelles demandes du 1er mars au 31 octobre 2017
- L'appui sur le calcul du « reste à vivre » permet de mieux accompagner les publics en besoin : 70 % des nouveaux ménages aidés ne sont pas bénéficiaires du RSA (dont 30 % salariés, 20 % chômeurs indemnisés, 15 % retraités)
- L'accès aux droits et à l'accompagnement social est favorisé : 50 % des demandeurs expriment des besoins complémentaires et sont accompagnés (logement, réussite éducative, santé, etc.)
- De nombreux ménages sont impliqués dans des actions collectives (ateliers)

POUR EN SAVOIR PLUS CONTACTS

Monsieur FERRI Joël, Directeur du Centre Communal d'Action Sociale de Carvin - joel.ferri@carvin.fr - ccas@carvin.fr - 03 21 74 76 07



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



POUR L'ACCES A UNE NOURRITURE INCLUSIVE, ECOLOGIQUE, REGIONALE ET SOLIDAIRE (PANIERS)

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Le dispositif des paniers bio solidaires existe depuis une dizaine d'années pour permettre à des familles en précarité l'accès à des paniers Bio locaux, et un accompagnement vers un mieux-vivre alimentaire. Ces initiatives sont trop éparpillées pour répondre aux enjeux sanitaires, sociaux et environnementaux d'une région comptant les plus forts taux de chômage et d'allocataires de minimas sociaux en métropole.

OBJECTIFS

- Proposer un dispositif permettant de distribuer 30 000 paniers Bio solidaires par an en 2 ans à environ 500 familles actuellement en situation de précarité, en faisant de l'accessibilité à une alimentation saine et écologique pour tous une grande cause régionale
- Répondre aux enjeux sanitaires, sociaux et environnementaux

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Rédaction d'une charte pour encadrer le dispositif à l'échelle locale et régionale
- Présentation du projet aux structures relais, producteurs et collectivités déjà impliqués dans des dispositifs locaux d'accessibilité
- Construction d'une stratégie de communication sur le dispositif (dont identification de personnalités pour parrainer le dispositif) et pour les campagnes de dons du fonds de dotation
- Test du dispositif sur des territoires-pilotes en 2019, plus précisément dans 6 EPCI (établissement public de coopération intercommunale). Les premiers seront la CAD (Douaisis) et la MEL (Lille)

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://bio-hautsdefrance.org/>

CONTACTS

Raphaëlle Delporte - r.delporte@bio-hdf.fr

Sophie Rosblack - s.rosblack@bio-hdf.fr

PORTEUR DU PROJET

BIO EN HAUTS DE FRANCE



• BIO EN HAUTS-DE-FRANCE •

REGION

Hauts-de-France



PARTENAIRES

**BIO EN HDF, RESEAUX DES AMAP, ANGES
GARDINS/RESEAU COCAGNE**



DATE DE LANCEMENT : 01/05/2018

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 64 602 €

Financement : - PNA : 40 000 €

CIBLE : PERSONNES ALLOCATAIRES DES MINIMAS SOCIAUX, ETUDIANTS BOURSIERS, FOYERS EN PRECARITE SUR L'ENSEMBLE DE LA REGION

LIVRABLES ET OUTILS :

INGENIERIE TERRITORIALE OPERATIONNELLE ET METHODOLOGIE D'EVALUATION DES ACTIONS MENEES POUR L'ESSAIMAGE DU DISPOSITIF : RECIT D'EXPERIENCES ET GUIDE METHODOLOGIQUE



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



LES ARCHIPELS NOURRICIERS

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Le territoire d'implantation de l'Archipel Nourricier s'étend sur trois communes du Pas de Calais ; Lens, Loos-en-Gohelle et Liévin, situées sur la Communauté d'Agglomération de Lens-Liévin (CALL) à proximité de pôles urbains majeurs : Béthune, Arras, Douai et Lille. La CALL répond à une logique de conurbation dont la situation sociale est caractérisée par un chômage important : 19 % de la population (Haerincq 2016). Aussi, la gestion de l'espace pour permettre une nouvelle agriculture est une problématique importante.

Au cœur du bassin minier, à Loos-en-Gohelle, région marquée par la fragilité de la désindustrialisation et riche en termes d'histoire, de patrimoine, une solution d'agriculture urbaine se manifeste dans le projet territorial volontariste de l'Archipel Nourricier.

OBJECTIFS

Grâce à une « micro ferme servicielle », l'Archipel nourricier, constitué d'espaces de culture le long d'une « riviera comestible », vise à permettre l'accès de tous à la diversité alimentaire produite sur le site tout en s'engageant dans la biodiversité naturelle et domestique, la lutte contre le gaspillage et les activités "d'insertion".

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Mise en place de plusieurs espaces de culture en lien avec la microferme de Loos en Gohelle : oasis comestible sur le modèle des Incroyables Comestibles, poulailler-nurserie, ouverture de jardins de particuliers et sites clos pour arbres fruitiers, production de légumes...4 nouveaux sites seront aménagés en 2019
- Livraisons de 400 paniers bio par semaine (dont 50 solidaires) dans 80 points relais de la région grâce à Ecopôle Audruicq et 15 producteurs bio (productions des sites de l'archipel)
- Organisation de chantiers de réinsertion (17 chantiers / 324 participations) permettant aux plus démunis de recevoir de la "MANNE", monnaie d'échange, qu'ils peuvent échanger contre des produits alimentaires ou des cours de cuisine
- Préparation de l'ouverture du tiers-lieu nourricier au St-Hubert début 2019 qui mobilise l'archipel nourricier mais inclut aussi : une table de cocagne, un marché permanent, un système d'échange de services, un espace de coworking (...) et représente un lieu qui stimule les rencontres, mobilise l'engagement et une nouvelle forme d'économie

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://horizontalimentaire.fr/angesgardins>

CONTACTS

angesgardins@gmail.com - 07 61 89 21 73

PORTEUR DU PROJET
LES ANGES GARDINS



REGION

Hauts-de-France



PARTENAIRES

COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION LENS-LIEVIN,
VILLE DE LOOS-EN GOHELLE



DATE DE LANCEMENT : 01/05/2018

DUREE DU PROJET : 18 mois

COÛT :

Coût global : 120 000 €

Financement : - PNA : 40 000 €

CIBLE: HABITANTS ISSUS DES QUARTIERS SENSIBLES DE L'AGGLOMERATION DE LENS LIEVIN ET PLUS PARTICULIEREMENT DES VILLES DE LOOS EN GOHELLE, LENS, LIEVIN ET GRENAY

LIVRABLES ET OUTILS: COMPTES RENDUS ILLUSTRES D'ACTION, DE MODES D'EMPLOIS ET D'OUTIL METHODOLOGIQUE, PANNEAUX SIGNALETIQUE, ARTICLE (BULLETIN MUNICIPAL), ARTICLES (CAS VITAL)



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



BACAME

PORTEUR DU PROJET

BANQUE ALIMENTAIRE PARIS IDF



Banque Alimentaire
de Paris et d'Ile-de-France

REGION

Ile-de-France



PARTENAIRES

**ADEME, LA TABLE DE CANA GENNEVILLIERS,
METRO CASH & CARRY FRANCE, REGION ILE-
DE-FRANCE**



DATE DE LANCEMENT : 01/02/2017

DUREE DU PROJET : 11 mois

COÛT :

Coût global : 213 839 €

Financement : - PNA : 40 000 €

CIBLE : DEMUNIS

LIVRABLES ET OUTILS :

RAPPORT FINAL : [SITE DE LA DRIAIF ILE-DE-FRANCE](#)

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

La BAPIF effectue quotidiennement la ramasse de produits frais auprès des GMS (dont 3 magasins Metro à Nanterre, Villeneuve-la-Garenne et Paris 18ème) qui sont ensuite triés et distribués aux associations partenaires depuis le dépôt de Gennevilliers. Il existe dans ces magasins un gisement de viandes qui sont retirées des rayons mais qui ne peuvent pas être distribuées en l'état aux associations car ce sont des viandes en gros conditionnement (3 à 7kg). Elles ne peuvent être ramassées par la BAPIF qu'en vue d'une transformation en plats cuisinés par un atelier agréé.

Sur les 3 magasins Metro concernés actuellement, la quantité totale de viande disponible pourrait permettre de produire 10.000 repas par mois

OBJECTIFS

- Transformer en plats cuisinés les viandes issues de la "ramasse" pour réduire le gaspillage alimentaire et venir en aide aux personnes démunies servies en proposant des aliments à hautes qualités nutritionnelles et gustatives
- Développer une activité d'insertion sociale dans le domaine de la restauration concernant la préparation et distribution de ces plats cuisinés

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Études sur les coûts de transformation, définition d'un modèle économique pour la pérennisation de l'activité de transformation, permettant la diffusion à d'autres territoires
- Mise au point de recettes types, études de vieillissement pour ajuster les DLC et étendre les délais de distributions (en plus d'achats de réfrigérateurs)
- 18 associations différentes ont testé les plats proposés en libre-service
- 4 associations ont participé à l'opération sur plusieurs semaines
- Suite à l'opération, déclenchement de commandes d'APUI Les Villageoises à hauteur de 135 repas par semaine, conduisant à ouvrir un nouveau bloc de transformation le lundi matin
- Arrêt du projet BACAME, en raison de coûts trop élevés, d'une logistique lourde et du peu d'intérêts pour les produits proposés. Le modèle économique s'est révélé non rentable

[Le rapport final](#) est riche d'enseignements et propose des pistes pour rendre l'opération équilibrée.

POUR EN SAVOIR PLUS

Le site du bénéficiaire www.bapif.fr

CONTACTS

Aurélien Gardel, bénévole et coordinateur du projet 06 88 06 52 50

aurelien.gardel@gmail.com



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

SOLAAL (ASSOCIATION)



REGION

Ile-de-France



PARTENAIRES

CHAMBRE D'AGRICULTURE, ASSOCIATION DES MAIRES RURAUX, FONDATION AVRIL, FONDATION CARASSO



FONDATION AVRIL
RECONNUE D'UTILITE PUBLIQUE

DATE DE LANCEMENT : 01/01/2017

DUREE DU PROJET : 18 mois

COÛT :

Coût global : 103 940 €

Financement : - PNA : 40 000 €

CIBLE : AGRICULTEURS, DEMUNIS

LIVRABLES ET OUTILS :

VERSION PAPIER ET [VERSION NUMERIQUE](#)

[DU GUIDE](#), documentation...

REALISATION ET DIFFUSION D'UN GUIDE DU DON AGRICOLE ET DES ACTIONS SOLIDAIRES LOCALES

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Les circuits de solidarité sont souvent établis au profit d'associations d'aide alimentaire situées majoritairement en zone urbaine. Il existe néanmoins un grand besoin d'informer et de sensibiliser les élus ruraux mais également d'identifier leur positionnement dans les modèles d'organisation de la solidarité en milieu rural.

Par ailleurs, le volume des invendus agricoles n'est pas prévisible car il est lié à des facteurs variables (météo, embargo, télescopage avec des importations, comportement du consommateur, cahier des charges des acheteurs). Afin de systématiser la récupération des invendus, il faut trouver des débouchés rapides, simples et efficaces. Le don à des associations d'aide alimentaire est une des réponses possibles mais comporte des contraintes notamment en termes logistiques car il s'agit de produits périssables.

OBJECTIFS

Le projet vise à réaliser un guide (papier et numérique) de bonnes pratiques pour faciliter les dons des productions agricoles et à apporter des réponses concrètes et des témoignages à tout élu local, surtout en milieu rural, qui souhaite organiser la solidarité sur son territoire. Le guide permet, grâce à des informations précises et consolidées, de visualiser des infographies pédagogiques et de sensibiliser les agriculteurs au don. Il vise également, grâce à des témoignages, à rendre concrètes et reproductibles les actions solidaires impliquant les acteurs locaux.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Plusieurs réunions techniques et comités de pilotages (8) ont été nécessaires pour construire le fond et la forme du Guide.

L'édition du guide, téléchargeable sur le site de SOLAAL, a été réalisée et le guide a été présenté lors de la journée du don agricole du 21 septembre 2017. Une version papier et une version numérique du guide réalisées à cette occasion et sont en ligne sur le site DRIAIF de l'Ile de France et sur le site SOLAAL. Le projet est aujourd'hui terminé.

POUR EN SAVOIR PLUS

www.solaal.org - [Driaaf Ile-de-France - Soutien à l'association SOLAAL](#)

CONTACTS

Dorothee Briault, Directrice - SOLAAL - d.briault@solaal.org - 01 53 83 47 39



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.

**PORTEUR DU PROJET****FONDATION AGROPARISTECH****REGION**

Ile-de-France

**PARTENAIRES****ADEME, INRA, AUCHAN, DE MON ASSIETTE A NOTRE****PLANETE, DRIAAF, AGREENIUM, AGROPARITECH****DATE DE LANCEMENT :** 01/04/2017**DUREE DU PROJET :** 9 mois**COÛT :****Coût global :** 104 039 €**Financement :** - PNA : 40 000 €**CIBLE :** PROFESSIONNELS ET CONVIVES DE RESTAURATION COLLECTIVE**LIVRABLES ET OUTILS :** MOOC (24 VIDEOS DE 6 MIN + QUIZZ) [Lien vers le MOOC](#)

TRES GRAND SUCCES DE LA 1ERE EDITION (MAI 2018) ET GRAND SUCCES DE LA 2EME (MAI 2019)

MOOC GASPILLAGE ALIMENTAIRE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

De nombreuses actions sont menées pour limiter les pertes, revaloriser la nourriture et sensibiliser les consommateurs à « l'antigaspi », aussi bien à l'échelle nationale, régionale, départementale que municipale. Pour continuer dans cette direction, la Fondation AgroParisTech propose de mettre en place un « Cours en ligne Ouvert et Massif » (MOOC) sur le gaspillage alimentaire, des pertes au champ à l'assiette des consommateurs.

Chaque année en France, 10 millions de tonnes de déchets alimentaires sont produits, dont 6,5 millions par les consommateurs, 2,3 millions par la distribution et 1,5 million par la restauration. Par ailleurs, l'objectif du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire (2013) est de diminuer de 50 % le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

OBJECTIFS

- Informer et sensibiliser les différents acteurs du gaspillage alimentaire (professionnels comme consommateurs)
- Proposer des solutions concrètes pour réduire le gaspillage au quotidien.
- Initier des changements de comportements

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Création du MOOC d'une durée de 6 semaines de cours, composé de 26 vidéos de 6 minutes (16 vidéos pédagogiques, 9 interviews, 1 reportage en magasin : causes de gaspillage en distribution et solutions), de bonus et de 6 quizz pour tester ses connaissances
- Diffusion sur la plateforme publique FUN (1ère session du 12 mars au 17 juin 2018) et résultats de bilan :
 - 7000 inscription et 1080 assidus à tous les quiz
 - 4,4/5 de note de satisfaction générale
 - Une bonne répartition entre classe d'âges de 18 à 55 ans
 - Une origine socio-professionnelle variée (part importante de cadres, professions intermédiaires, employés et étudiants)
 - Un taux d'assiduité au-dessus de la moyenne nationale
 - De nombreuses demandes pour approfondir le sujet et assister à un second MOOC.

Une deuxième session réalisée en mai 2019, avec cette fois-ci une traduction en anglais, a également eu un beau succès (plus de 6 500 inscrits). Les taux de satisfaction ont été exceptionnels pour les deux sessions.

POUR EN SAVOIR PLUS [Lien vers le MOOC](#)

CONTACTS

Marine Masson, coordinatrice du projet à AgroParisTech - 01 69 93 51 51
- marine.masson@agroparistech.fr





PORTEUR DU PROJET

TERRE ET CITE (ASSOCIATION)



REGION

Ile-de-France



PARTENAIRES

ADEME, COMMUNAUTE PARIS-SACLAY (CPS),
COMMUNAUTE D'AGGLO DE VERSAILLES
GRAND PARC (VGP), COMMUNAUTE
D'AGGLO DE SAINT-QUENTIN EN YVELINES
(SQY), LE TRIANGLE VERT DES VILLES
MARAICHES DU HUREPOIX, CHAMBRE
REGIONALE D'AGRICULTURE ILE-DE-FRANCE,
COUVEUSE LES CHAMPS DES POSSIBLES



DATE DE LANCEMENT : 01/11/2016

DUREE DU PROJET : 24 mois

COUT :

Coût global : 100 000€

Financement: - PNA : 46 750 €

CIBLE: Tous

LIVRABLES ET OUTILS: OUTIL DE CALCUL DES
COUTS LOGISTIQUE DE PROXIMITE ; OUTILS
NUMERIQUE DE MISE EN RELATION ENTRE
OFFRE ET DEMANDE ALIMENTAIRE

UN PAT POUR RELIER VILLE ET AGRICULTURE DANS LE SUD-

POURQUOI AGIR ?

OUEST DE LA METROPOLE PARISIENNE

CONTEXTE

Le Triangle Vert des Villes Maraichères du Hurepoix et Terre et Cité œuvrent avec les Communautés d'Agglomérations à la préservation et à la valorisation de l'agriculture.

- Dynamique de développement du Grand Paris engagée dans le cadre de l'Opération d'Intérêt National (OIN) Paris-Saclay
- Terres agricoles riches (producteurs) soutenus depuis 15 ans par les associations Triangle Vert du Hurepoix et Terre & Cité
- Zone particulièrement concernée par les embouteillages, ce qui renforce les problématiques liées à la logistique

OBJECTIFS

- Structurer la gouvernance alimentaire locale, l'intermédiation entre acteurs
- Renforcer la sensibilisation auprès de tous les acteurs de la chaîne alimentaire
- Accompagner le développement de l'offre agricole de proximité et soutenir sa mise en correspondance avec la demande urbaine

OÙ EN EST-ON ?

- ✓ 785 700 habitants bénéficiaires
- ✓ Un territoire de 421,43 km² et 58 communes

ACTIONS MENEES

- En amont du PAT (2013) : étude de territoire démontrant le potentiel des circuits de proximité et étude des filières courtes alimentaires sur le territoire Paris-Saclay
- Accompagnement des exploitants pour diversification vers l'approvisionnement local, aide à l'installation de maraichers, d'un éleveur de moutons, aide à l'extension d'une unité de transformation laitière pour fournir la restauration collective
- Organisation de rencontres entre agriculteurs du territoire et société civile : réel dialogue pour co-construire les filières alimentaires territoriales
- Création d'outils numériques de mise en relation entre offre et demande alimentaire.
- Évaluation du PAT à l'aide d'indicateurs chiffrés, valorisation à travers la presse locale, diffusion aux autres territoires des outils techniques développés à l'aide de logiciels « open source », création de fiches de valorisation externes
- Recensement des producteurs du territoire de Paris-Saclay effectué, valorisation à venir (livrets de découverte du terroir et fiches descriptives des exploitations)
- Travail avec les autres PAT et démarches alimentaires en Ile-de-France : reprises d'exploitations, diversification pour céréaliculteurs, leviers des marchés municipaux à développer, construction d'une légumerie abandonnée (inopérante car ne répondant pas aux besoins)
- Travail de fond et de recensement des besoins auprès des acteurs de la restauration collective, grands opérateurs sur le territoire

POUR EN SAVOIR PLUS <https://terreetcite.org/>

CONTACTS

Dorian Spaak, coordinateur du projet Terre et Cité - 06 59 64 97 44

dorian.spaak@terreetcite.org



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

**CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE
D'AUBERVILLIERS**



REGION

Ile-de-France



PARTENAIRES

**ADEME, EXCELLENTS EXCEDENTS, CROIX
ROUGE, EPICEAS, SECOURS ISLAMIQUE,
RESTOS DU CŒUR, VILLE
D'AUBERVILLIERS, VEOLIA**



DATE DE LANCEMENT : 01/06/2018

DUREE DU PROJET : 15 mois

COÛT :

Coût global : 106 350 €

Financement : - PNA : 56 000 €

CIBLE : ALBERTIVILLARIENS

LIVRABLES ET OUTILS :

POURQUOI AGIR ? **REST'AUBER, LA CANTINE SOLIDAIRE ANTIGASPI**

CONTEXTE

- Un taux de pauvreté de 42 % soit la 2ème ville la plus pauvre de France.
- Une population caractérisée par des difficultés socio-économiques importantes avec un taux de chômage de 24 % ; Prestations sociales importantes.
- Une solidarité alimentaire cruciale et implantée, mais une offre insuffisante au regard des besoins croissants.
- L'alimentation comme 1er poste d'émission locale des GES, un axe fondamental de l'Agenda 21 2017-2020 local.

OBJECTIFS

- Proposer des repas chauds gratuits aux plus démunis, en parallèle de l'accueil des seniors, habitants et employés du quartier Maladrerie
- Mettre en place une logistique d'approvisionnement de la cantine par les excédents de la restauration collective
- Sensibiliser à l'équilibre alimentaire par la pédagogie « plaisir »
- Créer une dynamique solidaire locale en impliquant associations et entreprises

OÙ EN EST-ON ?

✓ **84 000 habitants bénéficiaires**

ACTIONS MENEES

- Ouverture d'une cantine solidaire approvisionnée par des excédents de la restauration collective, du lundi au vendredi, tous les midis y compris l'été
- Mise en place d'un lieu de mixité sociale accueillant des seniors, des habitants, des employés et des personnes en situation de précarité (20 convives en moyenne)
- Distribution de 312 repas à titre gratuit (pris en charge par le CCAS) pour les personnes en situation de précarité
- Réalisation de deux ateliers « Alimentation » pour aborder les dimensions santé, budget et lutte contre le gaspillage via le concept de « cuisine plaisir »
- Une enquête de satisfaction en juillet 2018 plébiscitant la convivialité, le petit prix et la qualité des repas. Des règles d'hygiène respectées et garanties
- Prochainement : mise en œuvre d'un plan de communication et proposition de nouveaux ateliers pour relancer la fréquentation dans l'objectif d'aboutir à une moyenne de 80 couverts, d'accueillir davantage de personnes en situation précaire et de développer les partenariats avec les associations proposant de l'aide alimentaire.

Cette expérimentation a été remarquable. Le CCAS a assuré une gouvernance sans faille. Le fournisseur de repas, Excellents Excédents, a, en créant une logistique sécurisée dans la collecte, l'étiquetage et la livraison de portions de repas, initié une méthodologie innovante validée par les services de contrôle de l'État (DDPP 93). Le CCAS reçoit depuis près d'un an, chaque jour ouvré, près de 60 repas / jour.

Un essaimage est en cours de réalisation car l'entreprise de l'économie sociale et solidaire Excellents Excédents a été lauréate de l'extension de ce projet PNA national en février 2019.

POUR EN SAVOIR PLUS http://www.aubervilliers.fr/CCAS_CONTACTS Elineau Lucile,
directrice action sociale - lucile.elineau@mairie-aubervilliers.fr - 01 48 39 50 14



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



DES LEGUMES DU POTAGER POUR LA ROCADÉ-BEL AIR

PORTEUR DU PROJET
ADEPRINA / AGROPARISTECH



REGION
Ile-de-France



PARTENAIRES
**ADEME, GRAINE DE JARDINS, INTERMEDES
ROBINSON, EFIDIS, ESSONNE HABITAT**



DATE DE LANCEMENT : 01/03/2018
DUREE DU PROJET : 24 mois
COÛT :
Coût global : 132 752 €
Financement : - PNA : 40 000 €

CIBLE : HABITANTS DU QUARTIER DE BEL AIR –
ROCADE

LIVRABLES ET OUTILS :

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

- Le surpoids des enfants de 0 à 6 ans atteint 16% (bien au-dessus des moyennes nationales) dans le quartier de Bel Air –Rocade
- La sensibilisation des parents et des enfants et l'accessibilité à une alimentation moins riche en graisses et en sucres est un enjeu important dans ce quartier
- Dans le cadre d'une grande opération de réhabilitation qui remodèle le quartier, les habitants ont exprimé leur souhait d'inclure des espaces de biodiversité cultivée et spontanée au sein du quartier

OBJECTIFS

- Évaluer l'impact de la mise en œuvre couplée d'une activité de jardinage et d'ateliers de cuisine dans un quartier présentant une population à risque du point de vue de l'insécurité alimentaire
- Expérimenter des modes de transformation collective des produits répondant aux attentes de cette population
- Remédier au problème de surpoids des enfants
- Sensibiliser parents et enfants sur une alimentation moins riche en graisses et en sucres

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Des réunions techniques et COPIL se sont succédés depuis le mois de décembre 2018. Un couplage a été effectué entre des réflexions relatives à l'agriculture urbaine et des réflexions relatives à la réalisation d'ateliers de jardinage et de transformation sur la Rocade Bel-Air
- Au 1er juin 2019, des précisions sont attendues sur le modèle économique du jardin concernant les productions, la destination de ces productions, les transformations...
- Enfin, une analyse de la pérennisation du système sur le moyen terme est prévue

POUR EN SAVOIR PLUS

[Portail des jardins partagés d'Ile-de-France](#) - [Intermedes Robinson](#)

CONTACTS

Giulia Giacchè - giulia.giacche@agroparistech.fr
jeanne.pourias@agroparistech.fr - 06 81 14 85 75



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

**ASSOCIATION CENTRE DE CULTURE
POPULAIRE YPIRANGA DE PASTINHA
MARTINIQUE (CCPYPM)**



DANSER LA LUTTE POUR LA
CITOYENNETÉ ET LA VIE

REGION

Martinique



PARTENAIRES

**ADEME, CRESS, CACEM, DEAL,
ASSOCIATIONS DE QUARTIERS, FIPD,
DJSCS, DAC, ARS, CAISSE DES DEPOTS**



DATE DE LANCEMENT : 01/01/2017

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 247 500 €

Financement : - PNA : 40 000 €

CIBLE: HABITANTS DES QUARTIERS
PRIORITAIRES

LIVRABLES ET OUTILS : /

JARDIN URBAIN EXPERIMENTAL ET CAPOEIRA ANGOLA POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

La danse brésilienne Capoeira Angola, est à l'essence même de la réalisation de ce projet : les cours proposés au jardin partagé symbolisent en réalité la rencontre entre une jeunesse défavorisée et les thématiques agri-alimentaires et environnementales.

- Quartiers sensibles de Fort-de-France : pauvreté, alimentation de moindre qualité, approvisionnement difficile (pentes, manque de transports).
- Terrains très souvent pollués, fragilisant la sécurité sanitaire des denrées produites.
- Pression foncière sur les parcelles destinées au projet.

OBJECTIFS

- Valoriser la production agricole locale, engager l'insertion sociale des jeunes.
- Apporter un support à l'éducation à l'alimentation et recréer des liens intergénérationnels
- Donner accès à des produits frais et locaux pour les personnes isolées

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Développement du jardin partagé du quartier Trénelle Citron en mars 2016, entretenus par 15 bénévoles réguliers et 6 volontaires en service civique
- Création d'une boutique solidaire mobile et le recrutement de 2 services civiques pour la distribution de paniers solidaires d'environ 8kg de fruits et légumes frais aux personnes en situation de précarité ou mobilité réduite (obtention de l'agrément d'aide alimentaire en 2018)
- Ateliers scolaires sur l'alimentation en partenariat avec les enseignants (biologie / culture scientifique, nutrition / obésité, environnement / gaspillage alimentaire...)
- Mise en place d'un mini-marché tous les premiers samedis du mois, à destination des adhérents de l'association, et une activités thématiques (semaine du compost, paillage du potager...). Journée thématique annuelle autour de l'éco-consommation
- Obtention du label "40 ans politique de la ville, inventons les territoires de demain" décerné par le Préfet de la Martinique en juillet 2018

Dans la continuité du projet : mise en place d'un jardin en prison, permettant à la quarantaine de détenus d'apprendre les bases du jardinage, de diversifier leurs travaux en apportant une valeur ajoutée forte (récolte du fruit de leur travail)

En plus de maintenir les nombreuses activités autour du jardin urbain expérimental de Trénelle Citron, un projet de mise en place de chantiers d'insertions est en cours, avec l'objectif de former des nouveaux agents à l'installation et l'entretien de compost de proximité et d'agriculture urbaine.

POUR EN SAVOIR PLUS [Le site de l'ADEME Martinique](#)

CONTACTS

Madame JOSEPH Claire, Présidente de CCPYPM - 06 96 79 42 22

Jefferson Da Silva Oliveira, Educateur et coordinateur du projet - 06 96 10 97 20 -

teoangoleiro@gmail.com



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



MISE EN PLACE D'UN PRESOIR PEDAGOGIQUE

PORTEUR DU PROJET
MAIRIE DE DEMBENI

République Française
Mayotte



Hôtel de ville
DEMBENI

REGION

Mayotte



PARTENAIRES

/

DATE DE LANCEMENT : 01/09/2016

DUREE DU PROJET : 21 mois

COÛT :

Coût global : 66 666 €

Financement : - PNA : 40 000 €

CIBLE : JEUNES, GRAND PUBLIC

LIVRABLES ET OUTILS : /

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Selon une enquête récente de la DAAF, Mayotte produit 50 000 tonnes de fruits annuellement rythmée par les saisons.

Les habitats sont structurés autour d'arbres fruitiers mais la plupart des familles dont le revenu moyen est au-dessous du seuil de pauvreté, n'a pas les moyens de conserver les produits dans les règles élémentaires d'hygiène.

D'autre part, Mayotte est majoritairement peuplée de jeunes de moins de 25 ans dont la boisson privilégiée est actuellement le soda, au détriment des productions naturelles locales.

OBJECTIFS

Le projet de la mairie de Dembeni était d'acquérir un pressoir pédagogique équipé d'une chaîne de pasteurisation avec pour objectif de valoriser les fruits et légumes locaux.

Ce projet visait à appuyer le développement de l'éducation au goût sur le territoire, à promouvoir les productions locales auprès des jeunes mahorais et à lutter contre le gaspillage alimentaire via la production de jus pasteurisés.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

La mairie de Dembeni a abandonné la réalisation de l'action de pressoir pédagogique.

POUR EN SAVOIR PLUS

CONTACTS

Hamada Jouwaou, Maire de la Commune de Dembeni - Mairie-de-dembeni@wanadoo.fr - 02 69 62 15 81 - 06 39 94 17 25



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

COMMUNAUTE DE L'AGGLOMERATION
HAVRAISE (CODAH) (DESORMAIS LE
HAVRE SEINE METROPOLE)



REGION

Normandie



PARTENAIRES

ADEME, CHAMBRE D'AGRICULTURE,
AGENCE D'URBANISME, IUFN



IUFN

DATE DE LANCEMENT : 01/06/2017

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 176 825 €

Financement : - PNA : 59 759 €

CIBLE: Tous

LIVRABLES ET OUTILS:

TOILE ALIMENTAIRE, OUTILS
D'ANIMATION ET DE
SENSIBILISATION, FILMS, VIDEOS

VERS UN PROJET ALIMENTAIRE POUR LA REGION HAVRAISE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

La mise en place du PAT vise à permettre l'accès à une alimentation de qualité au bénéfice de la santé des habitants, et à développer une économie alimentaire de proximité. Certains éléments contextuels sont à prendre en compte :

- Territoire agricole riche et diversifié, avec 7 AOP d'élevage en région.
- Proximité de ressources marines et production destinée majoritairement à l'export.
- Plan Local pour l'Agriculture en 2016 regroupant 12 structures partenaires en connexion avec les politiques agricoles régionale et départementale.
- Le Havre, 1er port français pour le commerce extérieur.
- Nombreux dispositifs de lutte contre le gaspillage alimentaire, politique « Ambition zéro gâchis ».

OBJECTIFS

- Faire émerger les opportunités économiques de la chaîne alimentaire locale.
- Donner de la visibilité aux initiatives locales
- Apporter un service de conseil et d'accompagnement territorial auprès des agriculteurs et communes

OÙ EN EST-ON ?

- ✓ 270 000 habitants bénéficiaires
- ✓ Un territoire de 190,65 km² et 54 communes

ACTIONS MENEES

- Publication en 2016 d'un guide sur les lieux de ventes directes, destiné aux consommateurs et professionnels
- Accompagnement à l'installation en maraîchage à travers un dispositif d'espace-test agricole
- Création de la « toile alimentaire » : vision globale, dynamique et territorialisée du système économique alimentaire local ; 600 acteurs recensés en février 2019
- Mise en place de deux outils de communication : newsletter professionnelle relayant des infos locales, et réseau communautaire initié par le #Bienmangerauhavre
- Mise en place d'un service de conseil pour intégrer le volet gaspillage alimentaire et l'approvisionnement local au sein de la restauration collective publique
- Accompagnement à la mise en place d'équipements pour faciliter la diffusion des produits locaux : légumerie-conserverie, plateforme de redistribution locale
- Accompagner le changement de pratiques des producteurs locaux en orientant leurs débouchés vers l'intégration des enjeux liés à la préservation des ressources en eau
- Mise en place d'un forum annuel de rencontre sur le volet agriculture et alimentation
- En 2018/2019, la communauté d'agglomération a notamment travaillé sur la réalisation de films vidéos sur les producteurs locaux. Voir le lien ci-dessous

POUR EN SAVOIR PLUS

Le site du bénéficiaire <https://www.lehavreseinemetropole.fr/projetalimentaire>

CONTACTS

Mélanie Briand, coordinatrice du projet - 02 77 61 26 34

melanie.briand@lehavremetro.fr



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

COMMUNAUTE DE COMMUNES DE SEVES TAUTE



REGION

Normandie



PARTENAIRES

ASSOS LOCALES, PNR, CRESS, COLLECTIVITES



DATE DE LANCEMENT : 01/12/2016

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 80 000 €

Financement : - PNA : 40 000 €

CIBLE : Tous

LIVRABLES ET OUTILS :

BILAN DES ACTIONS

RESEAU LOCAL DE L'ALIMENTATION DE QUALITE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Dès l'élaboration en 2007 de l'Agenda 21 qui les avait largement impliqués, les associations et les habitants du territoire avaient montré leur attente forte d'un réseau local lié à la question de l'alimentation de qualité.

OBJECTIFS

Avec l'opportunité de la rénovation d'un ancien local médical et la construction d'une cuisine pédagogique, ce projet de réseau multipartenarial visait à répondre à plusieurs enjeux : promotion des produits alimentaires locaux, création de lien entre agriculteurs et habitants, sensibilisation à la qualité de l'alimentation, développement des circuits courts, etc. Ce projet de territoire avait pour objet de fédérer dans une perspective de transition énergétique et d'économie solidaire.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

La Communauté de Communes Sèves-Taute (CCST) (12 communes, 6000 habitants) a fusionné, le 1er janvier 2017, avec 2 Communautés de Communes voisines (CC de La Haye du Puits et Lessay). Elle est devenue la Communauté de Communes « Côte Ouest Centre Manche » et compte 22 000 habitants pour 30 communes.

Le projet porté par la communauté de Sèves-Taute a été abandonné à la suite de cette modification administrative. En effet, la création d'une nouvelle communauté de communes rend caduc le projet. La subvention prévue n'a donc pas été versée.

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://www.seves-taute.com>

CONTACTS

Madame HEBERT Anne, Présidente de la Communauté de communes Sèves Taute - c.corlay@seves-taute.com - 02 33 71 62 42



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



FEDERER TOUS LES ACTEURS AUTOUR D'UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL SUR LE TERRITOIRE LA METROPOLE ROUEN NORMANDIE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

La métropole s'engage sur 3 enjeux prioritaires : Renforcer le rôle de l'agriculture comme vecteur d'attractivité du territoire, accompagner l'évolution des pratiques agricoles vers un meilleur respect des ressources, et proposer aux habitants une alimentation locale de qualité. Quelques éléments contextuels importants :

- Rouen, 1er port céréalier de l'ouest-européen
- Un taux de pauvreté élevé à 16,4% sur la métropole, comptabilisant 7 275 ménages potentiellement en insécurité alimentaire
- Programme d'actions de la Charte Agricole de Territoire, articulé autour de 4 chantiers d'actions et mis en œuvre sur la période 2018/2021

OBJECTIFS

- Structurer et consolider les filières, de manière à faire rencontrer l'offre et la demande du territoire, et faire émerger une gouvernance alimentaire
- Contribuer à l'installation et à la préservation des espaces agricoles, en valorisant les modes de production agro-écologique
- Éduquer la population et recréer du lien entre les différentes catégories de population.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- ✓ **500 000 habitants bénéficiaires**
- ✓ **Un territoire de 663,83 km² et 71 communes**

- Diagnostic du territoire (juin 2018) et premières rencontres entre acteurs (octobre 2018) : Enquête grand public sur les attentes en termes de consommation locale, lutte contre le gaspillage alimentaire...
- Création d'une application WAG "We Act for Good" avec l'association WWF afin d'informer le grand public notamment sur l'alimentation et les actions sur le territoire
- Création d'une instance d'échange au sein d'un réseau de communes sur la restauration collective (visite de cuisine centrale s'approvisionnant en bio/local, travaux sur le gaspillage alimentaire)
- Mise en place d'une offre d'accompagnement individuel et/ou collectif pour les communes depuis juin 2018 : une commune suivie, plusieurs en projet
- Lancement du défi « famille alimentation positive » (mars-juillet)
- 2e session des ateliers (mars 2019) : approfondir les thématiques
- Prochainement : Création d'une instance d'échange auprès des acteurs de la filière volaille et maraîchère (réflexion sur mise en place d'une légumerie collective)
- Réalisation d'une exposition itinérante pour sensibiliser la population au « consommer local ». Un défi challenge plus général « bas carbone » adressé aux acteurs professionnels de la restauration du territoire et des habitants

POUR EN SAVOIR PLUS <https://www.metropole-rouennormandie.fr/index.php>
CONTACTS Amélie Arnaudet - amelie.arnaudet@metropole-rouen-normandie.fr - 02 35 52 92 54

PORTEUR DU PROJET
METROPOLE ROUEN NORMANDIE



REGION
Normandie



PARTENAIRES
ADEME, CHAMBRE D'AGRICULTURE DE SEINE-MARITIME, RESEAU DES CIVAM NORMANDS, ASSOCIATION BIO NORMANDIE



DATE DE LANCEMENT : 26/06/2019
DUREE DU PROJET : 24 mois
COUT :
Coût global : 296 957 €
Financement : - PNA : 74 998 €

CIBLE : TOUS LES PUBLICS
LIVRABLES ET OUTILS :
APPLICATION WAG "WE ACT FOR GOOD", CARTOGRAPHIE DES ACTEURS ET ANALYSE DES DYNAMIQUES LOCALES EXISTANTES, AGREMENTEE DE FICHES-



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.

PORTEUR DU PROJET

ASSOCIATION MONT'PLATEAU



REGION

Nouvelle-Aquitaine



PARTENAIRES

**CHAMBRE D'AGRICULTURE, ASSOCIATIONS,
EPLEFPA, COLLECTIVITES, ETC.**



DATE DE LANCEMENT : 01/08/2016

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 143 940 €

Financement : - PNA : 42 411 €

CIBLE: TOUS, EN PARTICULIER LA RESTAURATION HORS DOMICILE (RHD)

LIVRABLES ET OUTILS: FICHE DE CAPITALISATION, RETOURS D'EXPERIENCE

MONT'PLATEAU, J'ME REGALE LOCAL POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Située au sud-est du département de la Vienne, la communauté de communes Vienne et Gartempe (territoire de réalisation du projet) a regroupé à partir de janvier 2017 les communautés de communes du Lussacois et du Montmorillonnais ainsi que 8 autres communes. Ce nouveau ensemble représente 55 communes et plus de 40 000 habitants.

Le secteur secondaire ayant perdu beaucoup d'emplois, l'agriculture avec ses 11 % de population active est et restera un moteur essentiel de l'économie locale à condition que celle-ci trouve projet de reconquête de valeur ajoutée. En parallèle, il existe de nombreux établissements disposant de restauration collective et servant annuellement plus de 2 millions de repas. Entre agriculture en recherche de valeur ajoutée et restauration hors domicile en recherche d'approvisionnement de proximité, indéniablement un projet ne pouvait qu'exister.

OBJECTIFS

L'objectif principal est d'accroître l'approvisionnement de proximité et de qualité en restauration hors domicile sur le territoire. Par ailleurs, le collectif multi-acteurs a les capacités de mettre en œuvre des actions autour des quatre axes du Programme National pour l'Alimentation afin de développer, à terme, un Projet Alimentaire Territorial complet.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Le projet « Mont'Plateau, j'me régale local » est basé sur 5 actions :

- Ingénierie et animation du projet
- Communication, diffusion, promotion du projet
- Sensibilisation des bénéficiaires du projet
- Alimentation de qualité et de proximité pour tous
- Développement de l'offre alimentaire de proximité

La convention a été signée en juin 2017 faisant suite à un accompagnement de l'EPLEFPA de Montmorillon, qui a contribué à la fédération d'acteurs autour de l'association Mont'Plateau, structure porteuse de ce projet.

Les animations visant la mise en lien des acteurs du territoire se sont poursuivies notamment par l'organisation d'un forum fin septembre 2017.

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://montplateau.org/>

CONTACTS

Monsieur FERRAND Jacques, Président de l'Association Mont'Plateau - jacques.ferrand@educagri.fr - 05 49 91 03 97



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET
MAIRIE DE BORDEAUX



REGION

Nouvelle-Aquitaine



PARTENAIRES

CCAS, METROPOLE, FONDATION CARASSO



DATE DE LANCEMENT : 01/03/2017

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 161 000 €

Financement : - PNA : 58 650 €

CIBLE : DEMUNIS

LIVRABLES ET OUTILS :

METHODOLOGIE, PROGRAMME DE
FORMATION, APPEL A PROJETS LOCAL

PAT A VOCATION SOCIALE DE LA VILLE DE BORDEAUX

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Bien que bénéficiant d'une forte attractivité et d'un solde migratoire parmi les plus positifs de France, Bordeaux n'échappe pas à la règle et voit s'accroître la précarité, comme tous les centres d'agglomération. Deuxième priorité après le logement, l'alimentation évolue désormais en variable d'ajustement face aux difficultés de la vie. Reflet des inégalités, elle induit des problèmes de santé et un fort sentiment d'injustice. Parallèlement, dans les territoires ruraux, la précarité gagne les petites exploitations agricoles qui disparaissent faute d'accès aux circuits de distribution de centre-ville. Face à ce constat, la Ville de Bordeaux souhaite mettre en œuvre une politique alimentaire saine et solidaire, répondant en priorité aux besoins des plus fragiles.

OBJECTIFS

- Garantir l'accessibilité sociale et économique de tous les habitants à des produits de qualité en levant la contrainte de la capacité financière et en répartissant l'offre alimentaire sur le territoire et garantir une meilleure nutrition (qualité, saisonnalité, traçabilité et proximité des produits)
- Considérer la précarisation des petits producteurs de proximité et les soutenir
- Revoir l'aménagement de la ville à travers la mise en place d'une trame verte comestible, saine et pédagogique
- Sensibiliser la population, en particulier les plus fragiles aux enjeux et aux opportunités d'une alimentation durable
- Réduire le gaspillage des denrées alimentaires, programme « Zéro déchet - zéro gaspillage »

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Signature de la convention le 23 novembre 2017, après validation du Conseil municipal.
- Organisation d'un appel à projets local: développer différentes initiatives de terrain à l'échelle des quartiers.

Prochainement :

- élaboration et maintien à jour de cartographies relatives aux niveaux de vie des habitants, par des études des effets de la gentrification de la ville et de l'élévation du niveau de vie et enfin par un repérage des initiatives originales et duplicables
- sensibilisation auprès des urbains à la précarité des ruraux, notamment des petits producteurs

POUR EN SAVOIR PLUS <http://www.bordeaux.fr>

CONTACTS

Madame SIARRI Alexandra, Adjointe au Maire, Mairie de Bordeaux - bbeau-poncie@bordeaux-metropole.fr - 05 56 46 82 18



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

LYCEE MARGUERITE DE VALOIS



REGION

Nouvelle-Aquitaine



PARTENAIRES

**COLLECTIVITES, EN, ASSOCIATIONS,
NOMBREUX AUTRES LYCEES...**



DATE DE LANCEMENT : 01/01/2017

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 63 400 €

Financement : - PNA : 37400 €

CIBLE : LYCEENS, PROFESSIONNELS

LIVRABLES ET OUTILS :

PROCHAINEMENT : GUIDE
METHODOLOGIQUE ET OUTILS
PEDAGOGIQUES

GASPILLAGE ALIMENTAIRE : REDUIRE PREVENIR (GARP PHASE II)

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Le projet GARP II s'inscrit dans la continuité des actions enclenchées depuis fin 2014 sur les lycées du bassin d'Angoulême pour lutter contre le gaspillage alimentaire en agissant tout au long de la chaîne alimentaire.

OBJECTIFS

Le projet vise à développer une méthodologie de mobilisation des acteurs de l'enseignement secondaire contre le gaspillage alimentaire :

- Poursuivre la mobilisation des 7 équipes engagées depuis 2014
 - Expérimenter et créer des outils : programmes de formations, supports de communication, ateliers d'échanges, conduite de briefings, mode d'emploi
 - Accompagner les changements (développement des achats de proximité, valorisation des produits locaux, organisation de la distribution...)
 - Participer à la réflexion territoriale sur la valorisation des surplus de production
- D'un point de vue opérationnel, il s'agit d'étendre la dynamique actuelle de sept établissements à l'ensemble des treize établissements de la Charente et de tirer de cette expérience une méthodologie reproductible.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

La convention a été signée le 19 mai 2017. Afin d'impliquer davantage l'ensemble des établissements dans cette démarche collective, le directeur académique des services de l'Éducation nationale de Charente a été sollicité par le proviseur du lycée Marguerite de Valois pour organiser une assemblée de lancement du projet en invitant les 13 chefs d'établissement, les gestionnaires, les chefs de cuisine, les chefs des services généraux. La DRAAF et un représentant du Conseil régional y ont participé pour faire le lien entre cette démarche, le Programme national pour l'alimentation et le Plan régional de restauration collective dans les lycées.

Le projet est suivi par la DRAAF et s'inscrit dans plusieurs actions en lien avec le PNA, au sein de la région Nouvelle-Aquitaine, notamment dans les actions du projet alimentaire de territoire porté par Grand Angoulême. La motivation des équipes et la qualité des intervenants extérieurs expliquent ce fort ancrage territorial et l'aspect fédérateur du projet sur les questions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le guide méthodologique et les outils pédagogiques sont en cours de mise en forme. Leur mise à disposition interviendra au cours de l'été 2019.

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://lyceevalois.com/>

CONTACTS

Monsieur GOVIGNON Jean-Pierre, Proviseur du Lycée Marguerite de Valois
gilles.picon@ac-poitiers.fr - 05 45 97 45 00



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



DEMARCHE PAT

PORTEUR DU PROJET

ASSOCIATION DU PAYS DU GRAND BERGERACOIS



REGION

Nouvelle-Aquitaine



PARTENAIRES

COLLECTIVITES, ASSOCIATIONS, BORDEAUX SCIENCES AGRO



DATE DE LANCEMENT : 01/03/2017

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 114 300 €

Financement : - PNA : 42 500 €

CIBLE : PROFESSIONNELS, GRAND PUBLIC

LIVRABLES ET OUTILS : DIAGNOSTIC, SUPPORTS DE COM, FICHES PRATIQUES, ...

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Alors que la moyenne régionale de la Nouvelle-Aquitaine est de 5,3% en part d'emploi dans le secteur agricole en 2013, le Bergeracois atteint 10,8%. L'activité agricole représente 40% du territoire pour 2000 exploitations avec une grande diversité de productions. L'agriculture biologique y est fortement présente. Néanmoins, l'agriculture sur le territoire est fragile. A l'instar des évolutions nationales, le nombre d'exploitations a été presque divisé par 2 entre 1988 et 2010.

De plus, le territoire du PGB représente un bassin de consommation de 105 000 habitants et la zone d'emploi de Bergerac a subi de fortes mutations économiques, notamment industrielles.

Ainsi la mise en place d'une démarche collective entre l'agriculture de proximité et l'alimentation de qualité est un élément essentiel pour le développement endogène du territoire.

OBJECTIFS

Le projet a pour ambition d'animer les acteurs, d'approfondir la connaissance du territoire et d'accompagner le système alimentaire par la conduite d'actions-pilotes (ex : création d'un réseau de cuisiniers et mobilisation d'opérateurs économiques).

OÙ EN EST-ON ?

- ✓ **99 654 habitants bénéficiaires**
- ✓ **Un territoire de 1 820 km² et 131 communes**

ACTIONS MENEES

Accompagnement du système alimentaire par la conduite de 4 actions-pilotes :

- La mise en place d'un atelier de découpe adossé à l'abattoir d'Eymet
- L'accompagnement aux collectivités locales sur l'approvisionnement de la restauration collective
- La constitution d'un réseau local de cuisiniers de la restauration collective
- La création d'un Pôle, au "lieu-dit" Nebouts, à Prigonrieux. Il regroupe un espace-test d'installation agricole biologique "contractualisé", une légumerie et une plateforme logistique partagée par les opérateurs économiques locaux et régionaux

L'évolution du projet suit son cours, malgré des changements de personnes fin 2017.

Ce projet a bénéficié le 21 septembre 2017 d'une reconnaissance de projet alimentaire territorial par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://www.pays-de-bergerac.com>

CONTACTS

Monsieur BETAILLE Jérôme, Président de l'Association du Pays du Grand

Bergeracois - fqueval@pays-de-bergerac.com - 05 53 27 30 18

contact@pays-de-bergerac.com



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

COMITE DE BASSIN D'EMPLOI DU SEIGNANX



REGION

Nouvelle-Aquitaine



PARTENAIRES

ADEME, RESTAURANT D'INSERTION SCIC EOLE, CUISINE MUNICIPALE TARNOS, CENTRE DE LOISIRS MOULIN D'ARROUSSETS, CPIE SEIGNANX ADOUR, ATELIER LAN BERRI, ECO-LIEU JEANOT, CIVAM BIO DES LANDES, BLE (RESEAU AGRICULTURE BIO PAYS BASQUE), INTERAMAP, COMMUNE DE TARNOS, FSE, CONSEIL REGIONAL DE NOUVELLE AQUITAINE



DATE DE LANCEMENT : 01/03/2017

DUREE DU PROJET : 24 mois

COUT :

Coût global : 60 200 €

Financement: - PNA : 40 000 €

CIBLE: Tous

LIVRABLES ET OUTILS: OUTILS DE

SENSIBILISATION, MODELE ECONOMIQUE, ETC.

STRUCTURER LES CIRCUITS ALIMENTAIRES DE PROXIMITE SUR LE BASSIN DE VIE BASCO-LANDAIS

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

- Une forte pression urbaine rendant difficile la préservation des terres agricoles et une agriculture peu diversifiée
- Une activité de légumerie développée (en SCIC) en 2016
- Une volonté commune des restaurants collectifs du territoire, des producteurs locaux, des collectivités et de la population
- Un travail de diagnostic et de sensibilisation effectué pour confirmer le besoin et la faisabilité, et permettant d'entraîner d'autres acteurs

OBJECTIFS

Réunir les deux principaux restaurants collectifs du territoire, pour :

- S'organiser collectivement avec les producteurs locaux pour structurer les filières et les circuits d'approvisionnement de proximité
- Éduquer et sensibiliser les publics autour de l'alimentation durable, pour favoriser l'évolution des pratiques de consommation
- Mobiliser d'autres établissements et diversifier les débouchés sur le territoire
- Agir sur le foncier en lien étroit avec les collectivités, pour anticiper le développement de l'offre locale : aide à l'installation agricole, insertion

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Concertation producteurs / restaurateurs : accords sur les produits et volumes
- Organisation collective avec les producteurs pour anticiper l'approvisionnement
- Développement d'outils locaux de transformation (légumerie, collectif d'éleveurs et atelier de transformation de viande, moulin/confection de pain bio local...)
- Étude du foncier disponible et des marges de manœuvres sur le territoire
- Participation à la mise en place d'un Espace-Test Agricole en 2016/2017 : 4 sites-test actuellement, 1 nouveau en cours de montage
- Conception d'un lieu démonstratif en agro-écologie, en ville, pour favoriser le partage de pratiques avec les habitants et conception d'outils et supports de sensibilisation et d'éducation auprès des différents publics
- Installation de nouveaux agriculteurs notamment en bio : 1 effective, 3 en cours
- Plus récemment : organisation de repas 100% locaux sur des établissements-pilotes du territoire, diversification des produits locaux introduits dans les restaurants, mise en place du travail collectif et participatif sur la conception du lieu dédié à l'agro-écologie

CONTACTS Monsieur MONTUZET Stéphane, Directeur du Comité de Bassin d'Emploi du Seignanx - ptcesudaquitaine@cbe-seignanx.com - 06 08 88 89 30



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET
TULLE AGGLO

REGION
Nouvelle-Aquitaine

PARTENAIRES
ADEME, CHAMBRE D'AGRICULTURE 19, EPLEFPA NAVES, VILLE DE TULLE

DATE DE LANCEMENT : 01/04/2017
DUREE DU PROJET : 30 mois
COÛT :
Coût global : 71 800 €
Financement : - PNA : 42 721 €

CIBLE : Tous

LIVRABLES ET OUTILS : SUPPORTS PÉDAGOGIQUES, FICHES TECHNIQUES,...

DEVELOPPER UNE ECONOMIE CIRCULAIRE ALIMENTAIRE SUR POURQUOI AGIR ? TULLE AGGLO - S'ENGAGER DANS UN PAT

CONTEXTE

La collectivité est engagée depuis 2013 dans l'élaboration d'une politique locale sur l'agriculture et l'alimentation. Quelques éléments contextuels :

- État des lieux préoccupant de l'agriculture du territoire : L'élevage allaitant domine et est destiné aux marchés nationaux et internationaux, entraînant de faibles revenus aux producteurs. Peu d'exploitations en agriculture biologique et utilisant la vente directe
- Précarité d'une partie de la population locale
- 1 à 2 % de produits locaux en restauration collective
- Peu d'industries agroalimentaires sur le territoire

OBJECTIFS

- Développer l'approvisionnement en produits agricoles de proximité dans la restauration collective, commerciale et chez les consommateurs
- Favoriser les conditions matérielles de développement d'une offre diversifiée de produits agricoles de qualité et d'une logistique appropriée
- Mettre en place les modalités d'une gouvernance alimentaire associant toutes les parties prenantes du territoire, et reconquérir la maîtrise de l'alimentation

OÙ EN EST-ON ?

- ✓ **44 600 habitants bénéficiaires**
- ✓ **Un territoire de 868 km² et 45 communes**

ACTIONS MENEES

- Mise en place de 4 groupes de travail : Éducation et formation ; restauration collective ; aval et distributeurs ; alimentation et solidarité
- État des lieux de l'alimentation du territoire et réalisation d'une charte
- Création d'une convention : fluidifier les procédures d'installation et de transmission agricole.
- Accompagnement à l'installation et la transmission agricole : Forum, journée de rencontre entre porteurs de projets et exploitants cédants, étude de faisabilité sur espace-tests agricoles...
- Construction d'un atelier agroalimentaire pour transformer des produits carnés et végétaux et les vendre en circuits-courts de proximité
- Accompagnement de 14 communes volontaires à l'introduction de produits locaux dans leur restauration collective et à la lutte contre le gaspillage alimentaire : convention d'approvisionnement, formation des personnels à une alimentation durable et diététique, visites de fermes et cantines scolaires
- Dernièrement : communication autour de « Mon territoire a du goût », création d'une plateforme logistique et de service, création de matériel éducatif dédié à l'alimentation, réflexion autour de l'accès à l'alimentation (jardins familiaux, valorisation des produits de collecte alimentaire)

POUR EN SAVOIR PLUS <http://www.tulleagglo.fr/>

CONTACTS Didier Bertholy, chef de projet à Tulle Agglo - 05 55 20 75 09 - didier.bertholy@tulleagglo.fr



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

PARC NATUREL REGIONAL PERIGORD-LIMOUSIN



REGION

Nouvelle-Aquitaine



PARTENAIRES

CHAMBRE D'AGRICULTURE 87 ET 24, AGROBIO PERIGORD, LE COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT, INTERBIO NOUVELLE AQUITAINE, OCCITANIA CREATIVA (CULTURE) CONSEIL REGIONAL, CD DE DORDOGNE



DATE DE LANCEMENT : 02/03/2018

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 184 843 €

Financement : - PNA : 40 000 €

CIBLE : TOUS LES PUBLICS

LIVRABLES ET OUTILS : ACTIONS ET OUTILS ANNUELS DU PARC (LES EXPLORATEURS, LES RDV, LE CALENDRIER ETC.), EVENEMENTS ORGANISES, VIDEOS CONSTRUITES AUTOUR DE TEMOIGNAGES

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL SUR LE PARC NATUREL REGIONAL PERIGORD-LIMOUSIN - PHASE D'EMERGENCE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Après divers travaux menés sur la thématique de l'alimentation sur son territoire, le Parc naturel régional Périgord-Limousin a identifié qu'il y avait un besoin de mise en lien d'acteurs, de coordination des différents projets et d'une approche globale de la thématique. La démarche PAT émerge en 2017 sur le territoire du PNR Périgord Limousin à la suite d'un forum ouvert.

OBJECTIFS

- Un approfondissement de la connaissance du territoire en fonction d'enjeux ciblés et des initiatives d'alimentation responsable et durable
- La mise en œuvre d'actions pilotes (éducatives, formation à la pratique culinaire en cantine, commande, développement de l'offre en produits de proximité)
- Un travail d'animation et de communication, notamment via la mise en réseau des acteurs et la valorisation des démarches, qui doit aussi répondre au besoin de réappropriation d'un patrimoine alimentaire et culturel riche

OÙ EN EST-ON ?

- ✓ **51 000 habitants bénéficiaires**
- ✓ **Un territoire de 1 800 km² et 74 communes**

ACTIONS MENEES

Le projet repose sur un travail d'animation et de communication, notamment via la mise en réseau des acteurs et la valorisation des initiatives autour de l'alimentation recensées sur le territoire mais également en :

- Un approfondissement de la connaissance du territoire pour mieux définir les enjeux à cibler
- L'accès à une connaissance en terme d'offre, de demande et de potentialité,
- La mise en œuvre d'actions pilotes notamment en direction des cantines, des agriculteurs et des habitants

Quatre axes sont particulièrement privilégiés:

- Axe 1 : Sensibilisation de la jeunesse au goût et gaspillage alimentaire sur le temps scolaire et celui du repas
- Axe 2 : Formation des cuisiniers de restaurants collectifs et accompagnement d'établissements pilotes dans une démarche de labellisation (Ecocert, Mon restau responsable)
- Axe 3 : rencontre acheteurs/fournisseurs
- Axe 4 : Formation les agriculteurs aux marchés de la restauration collective (commande groupées) et sur un outil « coût de production »

Le projet du PNR a été labellisé PAT par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en juin 2019.

POUR EN SAVOIR PLUS www.pnr-perigord-limousin.fr/

CONTACTS Cécile Robert-Lecroulant, chargée de mission circuits courts - c.robert@pnrpl.com - 05 53 55 36 00



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DU GRAND ANGOULEME



REGION

Nouvelle-Aquitaine



PARTENAIRES

ADEME, MAISON DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, CHAMBRE D'AGRICULTURE 16, FRAB, SAFER, CHAMP DU PARTAGE, TERRE DE LIENS

AGENCE DE L'EAU, CHARENTE EAU, CONSEIL DEPARTEMENTAL, MSA

LYCEE AGRICOLE DE L'OISELLERIE, GASTRONOMADES, BNIC, FEDERATION DEPARTEMENTALE DES CUMA

SYNDICAT DES MARAICHERS, CHARENTE NATURE, CONSERVATOIRE DES ESPACES NATURELS

DATE DE LANCEMENT : 26/06/2019

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 371 800 €

Financement : - PNA : 62 055 €

CIBLE : TOUS LES PUBLICS

LIVRABLES ET OUTILS : LES INTERVENTIONS EN FAVEUR DE L'ACCES A UNE ALIMENTATION DURABLE EN MILIEU URBAIN

L'ALIMENTATION AU COEUR DU TERRITOIRE DU GRAND ANGOULEME

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

- Agrandissement de la communauté d'agglomération Grand Angoulême en janvier 2017 et agrégation des actions déjà engagées sur l'agriculture et l'alimentation.
- 48% de la superficie concernée par la préservation des ressources naturelles.

OBJECTIFS

- Faciliter l'installation et la transmission d'activités agricoles.
- Développer des filières locales et accompagner le changement de pratique agricoles vers l'agroécologie en s'appuyant sur le projet « eau et bio ».
- Communiquer pour fédérer les acteurs autour d'un PAT.
- Sensibiliser à l'alimentation de proximité dans la restauration collective et éducation à l'alimentation.

OÙ EN EST-ON ?

- ✓ **150 000 habitants bénéficiaires**
- ✓ **Un territoire de 643,62 km² et 38 communes**

ACTIONS MENEES

- État des lieux de l'élevage réalisé par la CA16 en juin 2018
- 4 permanences de concertation agriculteurs en juin 2018
- Événement des Gastronomades autour d'un Menu du chef cuisinier Yves Camdeborde pour 16 000 repas servis écoles, EPHAD, hôpitaux, entreprises
- Visites des exploitations des + 57 ans du territoire suite à 8 réunions collectives de sensibilisation élus-agriculteurs (début 2019). Accueil de 3 porteurs de projets sur l'Espace Test en test d'activités maraichères.
- Étude juridique sur les espaces de reconversion test à Saint Yrieix
- Animation du réseau Bien manger à l'école (BME) : 25 communes au total en 2018.
- Formations gestionnaires des cantines en partenariat avec le CNFPT et autres cuisiniers formateurs
- Travail sur indicateurs et tableaux de bords autour de l'approvisionnement (local et sous signes de qualité) avec les 22 communes engagées sur le BME
- Prochainement : engagement du Plan d'action médiation sociale sur la viticulture, 10 diagnostics de reconversion AB, valorisation des agriculteurs ayant de bonnes pratiques, étude sur l'implantation d'une unité de transformation de denrées alimentaires, état des lieux des achats alimentaires internes de l'agglomération, animation du réseau BME (actions pédagogiques sur le gaspillage, l'alimentation et formations des agents), co-construction avec les acteurs de la vie étudiante d'une animation « alimentation », étude foncière en zone périurbaine

POUR EN SAVOIR PLUS <http://www.grandangouleme.fr/>

CONTACTS

Aurore DUPONT Cheffe de projet PAATD - 05 45 38 60 60 -

a.dupont@grandangouleme.fr

v.gros@grandangouleme.fr - 05 45 93 08 36



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



SOUTIEN AU DEVELOPPEMENT DE PAT

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Fondée en 2015, Terra Alter soutient techniquement et financièrement, la création de plateformes de collecte et de valorisation des fruits et légumes (F&L) bio et locaux en circuits courts, avec pour objectif la création d'emplois pour les personnes en difficulté (travailleurs handicapés et insertion) et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le contexte est marqué par les besoins suivant :

- Besoin d'un modèle économique qui permette de structurer la filière maraichère bio locale
- Besoin de fruits et légumes bio et locaux sous diverses formes et gammes

OBJECTIFS

- Création d'unités semi-industrielles (sous forme de SCIC ou SCOP) de légumeries/conserveries pour alimenter la restauration collective locale en fruits et légumes dans l'ensemble des gammes attendues par cette dernière (bruts, 2ème, 4ème et 5ème gamme)
- Développer un réseau d'acteurs dans une logique de fonctionnement en circuits courts
- Stimuler la production locale de fruits et légumes, par le biais d'un travail partenarial avec les producteurs locaux
- Création de 26 emplois dont 6 travailleurs handicapés et 4 postes d'insertion à l'horizon 2020

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Lancement de la SCIC (Société coopérative d'Intérêt Collectif) Terra Alter Gascogne en mai 2017 dans le Gers, avec 50 producteurs engagés, 11 emplois créés (+ 1 stagiaire), 160 clients (restauration collective + GMS)
- Lancement de la SCOP (Société Coopérative et Participative) Terra Alter Est dans le Haut-Rhin à Mulhouse en juillet 2018 avec 6 producteurs engagés et 12 emplois créés
- Lancement de la SCOP Terra Alter Pays d'Oc en décembre 2018 dans le Tarn avec 14 producteurs engagés et 6 emplois créés

POUR EN SAVOIR PLUS

Le site du bénéficiaire <http://www.terraalter.org>

CONTACTS

Elodie Bonnemaïson, Directrice Terra Alter - 07 88 17 40 60 -
e.bonnemaïson@terraalter.org - tagascogne@terraalter.org

PORTEUR DU PROJET

TERRA ALTER (ASSOCIATION)



REGION

Occitanie



PARTENAIRES

**ADEME, TERRA ALTER GASCOGNE, TERRA ALTER
PAYS D'OC, TERRA ALTER EST**



DATE DE LANCEMENT : 01/01/2017

DUREE DU PROJET : 30 mois

COÛT :

Coût global : 123 100 €

Financement : - PNA : 40 000 €

CIBLE : Tous

LIVRABLES ET OUTILS:

ETAT DES LIEUX ET PLAN D'ACTIONS POUR
CHAQUE PROJET



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PAT DU PAYS DE LOURDES

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Conscients des liens à l'alimentation, les élus de la Communauté de communes du Pays de Lourdes, et leurs partenaires ont initié différents projets.

OBJECTIFS

- Renforcer l'indépendance alimentaire du territoire communautaire
- Sensibiliser les acteurs à l'alimentation durable, de qualité et bio
- Mettre en avant un patrimoine culinaire reconnu et un tissu d'agriculteurs locaux engagés
- Définir la 1ère étape d'un PAT intégré à une démarche d'économie circulaire

OÙ EN EST-ON ?

- ✓ 127 085 habitants bénéficiaires
- ✓ Un territoire de 614,81 km² et 86 communes

ACTIONS MENEES

- 4 axes stratégiques sont déclinés en 13 actions :
 - Axe 1 : Mieux connaître pour appuyer le développement d'un PAT
 - Axe 2 : Animer / Sensibiliser autour du système alimentaire territorialisé
 - Axe 3 : Insertion sociale par l'alimentaire et lutte contre le gaspillage alimentaire
 - Axe 4 : Structuration de la filière agricole et agroalimentaire
- Actions : réalisation d'un diagnostic agricole et alimentaire sur le territoire en cours, notamment convention avec l'ISTHIA (institut supérieur tourisme - hôtellerie - alimentation) de Foix pour un diagnostic sur les acteurs de l'alimentation ; partenariat avec la chambre d'agriculture pour une plate-forme d'approvisionnement en produits locaux (SCIC « Mangeons HAPY ») ; zone d'activité « Cap-Pyrénées » pour l'approvisionnement local et production/transformation locale développée sur la commune d'Adé (65)...
- Sept groupes de travail mis en place : diagnostic alimentaire, communication, insertion sociale, gaspillage alimentaire, structuration de filière agricole, filière biologique et tourisme/gastronomie

Plusieurs actions portées par d'anciennes communautés aujourd'hui fusionnées doivent être intégrées à la démarche du PAT comme les jardins partagés « Bio pour tous ». De nouveaux acteurs ont été également identifiés et invités à intégrer la démarche, par exemple, « la formation ISTHIA de Foix », « La ruche qui dit oui ! de Chis », « Carré fermier (Tarbes) » ou « GAB 65 ».

Ce projet a bénéficié le 21 septembre 2017 d'une reconnaissance de projet alimentaire territorial par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

POUR EN SAVOIR PLUS CONTACTS

Josette Bourdeu, Présidente de la Communauté de communes du Pays de Lourdes - accueil-ccpl@ccpl-lourdes.fr - 05 62 42 73 45 - 06 85 79 41 35

PORTEUR DU PROJET

COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION
TARBES LOURDES PYRENEES



REGION

Occitanie



PARTENAIRES

CHAMBRE D'AGRICULTURE, COLLECTIVITES,
COOPERATIVE, ASSOS LOCALES, ETC.



DATE DE LANCEMENT : 01/03/2017

DUREE DU PROJET : 24 mois

COUT :

Coût global : 125 900 €

Financement : - PNA : 42 457 €

CIBLE: Tous

LIVRABLES ET OUTILS: DIAGNOSTIC,
BROCHURE, LIVRETS





PORTEUR DU PROJET

MONTPELLIER MEDITERRANEE METROPOLE



REGION

Occitanie



PARTENAIRES

**MARCHE D'INTERET NATIONAL DE 3M,
CHAMBRE D'AGRICULTURE 34, ADEME
FEDERATION INPACT, OCEBIO OCCITANIE,**



DATE DE LANCEMENT : mars 2017
(débuté réellement en juin 2015)

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 299 000 €

Financement : - PNA : 42 500 €

CIBLE : Tous

LIVRABLES ET OUTILS : PLATEFORME COLLABORATIVE, GUIDE D'APPRO LOCAL, DISPOSITIF DE SUIVI EVALUATIF, MISE EN LIGNE EN 2018 DU « CARREAU VIRTUEL »

ÉLABORATION ET MISE EN ŒUVRE D'UNE POLITIQUE ALIMENTAIRE TERRITORIALE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

- Depuis 2014, Montpellier Méditerranée Métropole élabore une politique agroécologique et alimentaire métropolitaine
- Un territoire en plein cœur du premier vignoble mondial
- 1/3 de surface agricole sur le territoire, 8,1% d'exploitations biologiques
- Un pôle de recherche agronomique de rayonnement mondial (2700 chercheurs et enseignants)

OBJECTIFS

- Offrir une alimentation saine et locale au plus grand nombre
- Soutenir l'économie et l'emploi agricoles et agro-alimentaires
- Préserver le patrimoine paysager et les ressources naturelles
- Limiter les émissions de gaz à effet de serre et s'adapter au changement climatique
- Favoriser la cohésion sociale et les liens entre ville et campagne

OÙ EN EST-ON ?

- ✓ **465 070 habitants bénéficiaires**
- ✓ **Un territoire de 421,80 km² et 31 communes**

ACTIONS MENEES

- Lancement de la plateforme collaborative « Bocal : bon et local » en octobre 2017 (275 lieux d'achats de produits locaux recensés à ce jour sur 2 territoires voisins), accompagné d'un guide réactualisé régulièrement et d'une charte d'engagement
- Organisation du rendez-vous annuel intitulé « Le mois de la transition agro-écologique et de l'alimentation durable » depuis 2016
- En 2018 : 60 évènements proposés sur les 3 territoires de l'opération (Montpellier, Grand Pic S-L, Pays de l'Or)
- Lancement d'un appel à projet sur le foncier agricole : identifier des porteurs de projets engagés et intégrant pratiques agroécologiques
- Subventions « solidarité » attribuées à différents partenaires pour réduire la précarité alimentaire : première convention en 2017 et soutien de 3 ateliers (reconduit en 2018)
- Un travail de structuration des filières pour l'approvisionnement de la restauration collective : état des lieux et expérimentation en cours sur 3 communes et auprès de prestataires de restauration collective
- Organisation des premières « Assises territoriales de la transition agroécologique et de l'alimentation durable » en février 2019
- En 2019 : création d'Associations Foncières Agricoles Autorisées (AFAA), d'un observatoire de l'agriculture, intégration des produits carnés labellisés et laitiers certifiés AB à l'approvisionnement collectif des restaurants scolaires de la ville

Ce projet a bénéficié le 21 septembre 2017 d'une reconnaissance de projet alimentaire territorial par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

POUR EN SAVOIR PLUS <http://www.montpellier3m.fr>

CONTACTS Valérie De Saint Vulry, Agroécologie et Alimentation, 3M - 04 67 13 61 13 - v.desaintvaulry@montpellier3m.fr



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

PETR DU PAYS MIDI QUERCY

Pays Midi-Quercy
Pôle d'Equilibre Territorial Rural



REGION

Occitanie



PARTENAIRES

**GAL, SYNDICAT MIXTE, REGION, DRAAF,
ASSOCIATIONS, CHAMBRE DES METIERS,
CHAMBRE D'AGRICULTURE, MSA**



DATE DE LANCEMENT : 01/03/2017

DUREE DU PROJET : 18 mois

COÛT :

Coût global : 79 463 €

Financement : - PNA : 40 545 €

CIBLE : Tous

LIVRABLES ET OUTILS : OUTILS

COLLABORATIFS, SITE INTERNET, ANNUAIRE

METTRE LA MAIN A LA PATE (PAT MIDI QUERCY) POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Le souhait collectif des acteurs publics et privés est d'accompagner un développement du territoire, équitablement réparti, s'appuyant sur les ressources locales et sur une cohésion sociale.

Le projet se compose de 2 volets : une dimension "gouvernance territoriale" avec un travail de pilotage autour de l'élaboration du PAT (projet alimentaire territorial) et une dimension inclusive avec un programme d'animations pour accompagner et créer de la médiation autour du PAT.

Le projet s'inscrit dans le cadre du projet alimentaire de territoire du Pays Midi-Quercy.

OBJECTIFS

Le PAT s'appuie sur 5 axes stratégiques :

- Axe 1 : Conforter et soutenir la production / transformation / commercialisation en circuits-courts
- Axe 2 : Construire et porter un discours cohérent sur le terroir et les patrimoines alimentaires
- Axe 3 : Reconnaître le lien alimentation et santé
- Axe 4 : Assurer et permettre la capacité à l'auto-production des habitants et habitantes du territoire
- Axe 5 : Assurer la pérennité de la dynamique agricole

OÙ EN EST-ON ?

✓ **50 000 habitants bénéficiaires**
✓ **Un territoire de 1 189 km² et 49 communes**

ACTIONS MENEES

Ces axes stratégiques sont déclinés en objectifs opérationnels, dont certains ont débuté dès la mise en œuvre en 2017. C'est le cas, par exemple, de l'action « identifier et accompagner le potentiel des jardins de tous types sur le territoire » (Axe 4), qui prévoyait la réalisation d'un diagnostic territorial sur les jardins, la mise en place de formations et animations sur cette thématique et l'accompagnement à l'émergence de nouveaux projets de jardins. D'autres sont planifiés pour les années 2 et 3 du PAT, comme « Connecter l'alimentation à l'activité physique » (axe 3) ou « Articuler la planification urbaine à l'agriculture » (axe 5).

Ce projet a bénéficié le 21 septembre 2017 d'une reconnaissance de projet alimentaire territorial par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

POUR EN SAVOIR PLUS

[Site du bénéficiaire](#) - [Page "Mettre la main à la pâte"](#)

CONTACTS

Monsieur MAFFRE Christian, Président du PETR du Pays Midi-Quercy -
pays.midi.quercy@info82.com - 05 63 24 60 64



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



RAPPROCHER LES CONSOMMATEURS DE LA METROPOLE TOULOUSAINNE DES PRODUCTEURS REGIONAUX

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Ce projet s'inscrit en continuité des actions de la Métropole, de maintien et valorisation d'une agriculture de proximité et durable. Toulouse Métropole souhaite consolider son projet agricole territorial autour de l'axe structurant et fédérateur qu'est l'alimentation.

OBJECTIFS

Le projet propose des actions opérationnelles participant de la construction d'un futur PAT et de sa future gouvernance locale. Les actions conjointes avec le Pays Porte de Gascogne traduisent la volonté des deux territoires, engagés dans un contrat de réciprocité, de coopérer autour d'un projet commun agricole et alimentaire.

PORTEUR DU PROJET

TOULOUSE METROPOLE

**toulouse
métropole**

REGION

Occitanie



PARTENAIRES

**TERRES DE LIEN, TERRITOIRES CONSEIL,
ERABLES 31, IUFN**



ERABLES 31
La BIO en Haute-Garonne

IUFN



« TERRITOIRES CONSEILS »

DATE DE LANCEMENT :

DUREE DU PROJET : 24 mois

COUT :

Coût global : 70 156 €

Financement: - PNA : 40 000 €

CIBLE: GRAND PUBLIC.

LIVRABLES ET OUTILS:

RAPPORTS ET COMPTE-RENDU

SUPPORTS DE COMMUNICATION

RAPPORT INTERMEDIAIRE SYNTHETISANT L'ENSEMBLE
DES ACTIONS EN MARS 2019

RAPPORT BILAN PROGRAMME EN MARS 2020

POUR EN SAVOIR PLUS

Le site du bénéficiaire : <http://www.toulouse-metropole.fr/>

CONTACTS

laurent.berthelot@toulouse-metropole.fr - 05 81 91 72 54





PORTEUR DU PROJET

ASSOCIATION CHEMIN FAISANT



REGION

Occitanie



PARTENAIRES

**ADEME, REPLIQUES66, CCI DES PYRENEES
ORIENTALES, E-FORMADIS, COMMUNAUTE DE
COMMUNES DES PYRENEES CATALANES ET CERDAGNE,
PNR DES PYRENEES CATALANES, CA PYRENEES
ORIENTALES, ASSOCIATION CARITATIVES ET CHANTIERS
D'INSERTION, ADDIC TERRA, LA TRAM'66,
ALTERNATIVES66, SYDEOM66, FONDATION DANIEL
ET NINA CARASSO**

DATE DE LANCEMENT : 01/01/2018

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 281 690 €

Financement : - PNA : 70 259 €

CIBLE : TOUS LES PUBLICS

LIVRABLES ET OUTILS : PLANS D'ACTION AVEC
TABLEAUX DE BORD, COMPTES RENDUS, BILANS ET
SYNTHESE, DIAGNOSTIC TERRITORIAL ET DOCUMENT
DE SYNTHESE ET D'ANALYSE, PARCOURS DE
FORMATION AVEC REDACTION DE SUPPORTS.
PLATEFORME NUMERIQUE, D'OUTILS
PEDAGOGIQUES, DE SUPPORTS DE COMMUNICATION,
D'OUTILS DE MESURE. **PLATEFORME D'E-LEARNING**,
LIVRE DE RECETTES SUR LE PATRIMOINE CULINAIRE
LOCAL, ETUDES PROSPECTIVES.

MANGER MIEUX BON ET BIEN EN PYRENEES CATALANES POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

- Un territoire transfrontalier, entre France et Catalogne, en plein cœur du Parc naturel régional des Pyrénées Catalanes.
- Une région avec des objectifs clairement définis sur la thématique alimentaire.
- Des actions croisées sur la thématique de l'alimentation durable par les 4 principaux partenaires du projet (Chemin Faisant, Répliques66, CCI, E-Formadis), une volonté de mise en commun des compétences et actions.

OBJECTIFS

Développer une gouvernance sur l'alimentation durable au niveau du territoire, promulguer des actions collectives et valoriser le patrimoine culinaire, via 5 axes de travail :

- Animation territoriale, capitalisation des ressources-actions
- Éducation alimentaire et santé
- Approvisionnement en circuits de proximité et pratiques professionnelles durables
- Lutte contre le gaspillage alimentaire (grand public et pro)
- Travail avec la catalogne pour la recherche d'une dynamique commune sur l'alimentation durable

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- ✓ **475 000 habitants bénéficiaires**
- ✓ **Un territoire de 4 116 km²**
- ✓ **226 communes**

- Obtention d'un CPOM (Contrat pluriannuel d'objectifs et de moyens), permettant d'avoir un financement et donc une lisibilité sur 3 ans pour le volet éducation-santé en lien avec les dernières recommandations du PNNS, auprès des crèches, écoles, primaires, collèges et seniors (programme « Manger Bouger », désormais porté par les communautés de communes)
- Élaboration d'une plateforme numérique pour échanger les outils et témoignages, ainsi qu'une plateforme e-learning pour capitaliser les travaux
- Études prospectives sur les projets de logistique pour la mise en place des circuits courts, l'organisation du don et l'approvisionnements des cantines scolaires
- Mise en place de la gouvernance territoriale (journées de rencontres, temps forts pour les acteurs de l'alimentation), animée par les 4 partenaires à l'origine du projet
- Prochainement : co-construction du plan d'actions avec toutes les parties prenantes du territoire et animations auprès des différents publics

POUR EN SAVOIR PLUS <http://www.cheminfaisant-asso.fr/>

CONTACTS Stéphanie Machelart - s.machelart@cheminfaisant-asso.fr
- 06-38-43-53-90 - 04-68-04-84-17



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

EPIDAURE, DEPARTEMENT DE PREVENTION DE L'INSTITUT REGIONAL DU CANCER DE MONTPELLIER (ICM)

REGION

Occitanie



PARTENAIRES

DSDEN 34 (EDUCATION NATIONALE), ICM (INSTITUT REGIONAL DU CANCER MONTPELLIER)



DATE DE LANCEMENT :

DUREE DU PROJET : 15 mois

COÛT :

Coût global : 84 193 €

Financement : - PNA : 36 000 €

CIBLE: JEUNES A PARTIR DE 10 ANS, COLLEGIENS, LYCEENS

LIVRABLES ET OUTILS:

OUTIL NUMERIQUE « EPIDAURE MARKET », ET FICHE PEDAGOGIQUE

EPIDAURE MARKET, SAVOIR CHOISIR LIBREMENT POUR UNE ALIMENTATION DURABLE ET POUR SA SANTE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

- Epidaure est une équipe pluridisciplinaire composée de chercheurs, enseignants et acteurs de terrain en santé publique, sciences humaines et sociales, sciences de l'éducation et sciences de la communication. Elle conçoit et évalue scientifiquement et pédagogiquement des outils innovants d'éducation pour la santé et développe des recherches pour améliorer la qualité de vie et diminuer les comportements à risque
- Epidaure veut réduire les comportements à risque en agissant sur de nombreux déterminants de santé dès le plus jeune âge. Des animations pédagogiques validées scientifiquement sont mises en place afin de favoriser l'acquisition de compétences individuelles sur les thèmes suivants : addictions, nutrition, prévention solaire et compétences psycho-sociales
- Parmi ces thématiques l'alimentation tient une place majeure dans la prévention et l'éducation à la santé
- L'équipe d'Epidaure accueille, au sein de son espace ludo-éducatif les enfants dès 3 ans, les jeunes, les adultes, les patients, les familles, les professionnels de santé ou de l'éducation et les collectivités territoriales

OBJECTIFS

- Éduquer les jeunes à l'alimentation durable et à la santé
 - Rendre les animations accessibles « en ligne » aux publics tout au long de l'année
- Dès le plus jeune âge, il s'agit pour les jeunes de comprendre leurs choix de consommation en fonction des enjeux de santé et de développement durable en matière d'alimentation.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Adaptation d'un outil pédagogique numérique existant « Epidaure Market » centré sur l'influence des techniques de vente sur les choix d'achat, en adaptant l'outil à la thématique de l'alimentation durable et de la santé avec une dimension environnementale forte
- [Fiche pédagogique](#) disponible sur le site internet, dans la thématique « Choix et Autonomie »

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://www.icm.unicancer.fr/fr>

CONTACTS

Jean-Louis Roumegas - jean-louis.roumegas@icm.unicancer.fr

- 04 67 61 30 08



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



CO-CREATION ET DIFFUSION D'UN ESCAPE GAME SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE A DESTINATION DES ADOLESCENTS

POURQUOI AGIR ?

ADOLESCENTS

CONTEXTE

L'association « le temps presse » a été fondée en 2006, et travaille à la conception de nombreux outils sur l'alimentation et le gaspillage alimentaire à destination des adolescents, génération qualifiée d'hyper connectée. La proposition de jeu suit le concept des « Escape Box ».

Le scénario du jeu : « Paul, collectionneur, prépare une exposition sur les grandes inventions méconnues pour préserver notre planète à l'occasion du 500e anniversaire de la mort de Léonard de Vinci en 2019. Chaque invention retrouvée dans le bureau de Paul partiellement détruit sera l'occasion d'aborder un thème phare du gaspillage alimentaire, et du gaspillage au sens large, et fera l'objet d'un scénario de l'escape box. »

60 jeunes de 11 à 16 ans sont volontaires pour la co-construction du jeu.

OBJECTIFS

- Éducation et sensibilisation des jeunes à la lutte contre le gaspillage alimentaire, à l'aide d'un format d'outil pédagogique novateur

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Création d'un kit pour la création d'escape game conçu pour favoriser l'inventivité et la curiosité des jeunes apprentis concepteurs associés au projet
- Ateliers de co-créations d'énigmes et de contenu de l'escape game avec des jeunes, pour des jeunes entre 11 et 16 ans (2 sessions de conception réunissant 60 jeunes, sur 4 journées entières)
- Première session de co-conception durant les vacances de la Toussaint à Toulouse dans les locaux de notre association avec 4 partenaires
- Expérimentation lors de 7 séances de jeux organisées au quai des savoirs

Prochainement :

- Seconde session de co-conception : durant les vacances de Pâques 2019
- Séances de test organisées à nouveau au Quai des Savoirs
- Finalisation des scénarios de l'escape game en juin 2019, et lancement officiel à la rentrée de septembre 2019

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://scape.enepe.fr/le-temps-presse.html> CONTACTS

Lucie Poirot - lucie@letempspresse.fr - 06 09 53 20 36

PORTEUR DU PROJET

LE TEMPS PRESSE



REGION

Occitanie



PARTENAIRES

ADEME, SOCIETE LE VENT TOURNE, DRAAF, FEDERATION MJC MIDI PYRENEES, CANOPEE



DATE DE LANCEMENT : 01/03/2018

DUREE DU PROJET : 16 mois

COÛT :

Coût global : 57 000 €

Financement : - PNA : 39 900 €

CIBLE : PUBLIC JEUNE

LIVRABLES ET OUTILS :

[KIT DE CRÉATION D'ESCAPE GAME](#)



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

Mairie d'Albi



REGION

Occitanie



PARTENAIRES

**CHAMBRE D'AGRICULTURE, CCAS, C2A, GIP
CONTRAT DE VILLE, TARN HABITAT**



DATE DE LANCEMENT :

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 99 510 €

Financement: - PNA : 42 704 €

CIBLE: ENFANTS DANS LES ECOLES ET HABITANTS DES QUARTIERS PRIORITAIRES DE LA VILLE

LIVRABLES ET OUTILS: /

DEVELOPPEMENT D'UNE AGRICULTURE ET D'UNE ALIMENTATION DE PROXIMITE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Depuis 2014, la Ville s'est engagée dans une réflexion sur l'autosuffisance alimentaire du territoire. Dans ce contexte, la Ville et ses partenaires ont conduit de nombreuses actions dont la structuration s'est avérée nécessaire par la constitution d'un large comité de pilotage.

OBJECTIFS

L'objectif à terme est de développer un Projet Alimentaire Territorial sur le Grand Albigeois.

Dans un premier temps, la Ville, en accord avec le comité de pilotage, a décidé d'engager l'élaboration du PAT en privilégiant deux thématiques, objets de l'appel à projets :

- l'éducation des enfants à une alimentation saine et locale
- un accès équitable à une alimentation de qualité dans les quartiers politiques de la Ville

POUR EN SAVOIR PLUS

www.mairie-albi.fr/

CONTACTS

Camille bousquiere - camille.bousquieres@mairie-albi.fr - 05 63 49 15 47



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.

PORTEUR DU PROJET
GAL SUD MAYENNE



REGION
Pays-de-la-Loire



PARTENAIRES

COMMUNAUTES DE COMMUNES DU PAYS DE MESLAY-GREZ, DU PAYS DE CRAON ET DU PAYS DE CHATEAU-GONTIER, CHAMBRE D'AGRICULTURE, CIVAM BIO, ADEME



DATE DE LANCEMENT : 01/08/2017

DUREE DU PROJET : 18 mois

COUT :

Coût global : 55 000 €

Financement : - PNA : 38 500 €

CIBLE : Tous

LIVRABLES ET OUTILS : DIAGNOSTIC, FICHES ACTIONS, GUIDES, ETC.

PAT DU SUD MAYENNE : MANGER LOCAL ET DURABLE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

À travers notamment son PCET (Plan Climat Énergie Territorial), son programme de développement Leader et son ambition TEPOS (Territoire à Énergie Positive), le GAL Sud Mayenne est un territoire très actif dans la lutte contre le réchauffement climatique et la transition énergétique. Pour consolider ses premières actions, la GAL veut désormais construire une véritable stratégie de développement des circuits alimentaires durables de proximité à travers la mise en place de ce PAT.

Autres éléments contextuels :

- Un territoire rural, avec plus de 10% de la population active dédiée au secteur agricole contre une moyenne nationale de 3,3% en 2010.
- Une forte demande de la part des consommateurs, professionnels de cuisines et collectivités en produits locaux, de saisons et de qualité environnementale et sanitaire.

OBJECTIFS

- Promouvoir l'image du territoire à travers la valorisation des produits du terroir.
- Réduire les impacts environnementaux liés la production agricole
- Mobiliser et fédérer un ensemble d'acteurs sur la dynamique de l'alimentation durable locale

OÙ EN EST-ON ?

✓ **75 000 habitants bénéficiaires**
✓ **Un territoire de 1 514 km²**
✓ **84 communes**

ACTIONS MENEES

- Mise en place d'un comité de pilotage et comité technique à forte multidisciplinarité
- Réalisation de diagnostics territoriaux de l'offre auprès des producteurs, grandes surfaces et commerces de proximité, de la demande auprès des particuliers, restaurateurs traditionnels et collectifs, et de l'étape d'approvisionnement auprès des différents intermédiaires de productions (transformateurs, transporteurs...)

Cette première phase a permis de faire émerger des pistes d'actions prioritaires. Les travaux doivent se poursuivre dans le cadre d'un CTE, contrat de transition écologique à travers l'axe « Amplifier les transitions, moteurs de l'économie et de l'emploi en Sud Mayenne »

- Mise en place de critères d'évaluation sur l'élaboration du PAT dans un but de reproductibilité de la démarche, et d'outils d'évaluation des actions intégrant de nombreux impacts environnementaux

POUR EN SAVOIR PLUS

[Le site du bénéficiaire : Gal Sud Mayenne](#) - [PAT - Manger local et durable](#)

CONTACTS

Franck LEBOSSÉ, coordinateur du projet - 02 43 09 55 46 - gal@sud-mayenne.com



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

PARC NATUREL REGIONAL DE BRIERE



REGION

Pays-de-la-Loire



PARTENAIRES

CHAMBRE D'AGRICULTURE

ASSOCIATIONS : ACCES REAGIS, TERROIR 44, GAB 44

COLLECTIVITES : REGION, DEPARTEMENT, CARENE, CAP, CC LOIRE ET SILLON, CC PONTCHATEAU SAINT-GILDAS



DATE DE LANCEMENT : 01/04/2017

DUREE DU PROJET : 18 mois

COÛT :

Coût global : 129 000 €

Financement : - PNA : 42 500 €

CIBLE : Tous

LIVRABLES ET OUTILS : KIT PEDAGOGIQUE, OUTILS DE PROMOTION DES PRODUITS LOCAUX, ETC.

LOCALITERR

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Depuis plusieurs années, de nombreuses actions autour des circuits alimentaires de proximité et de qualité se sont développées sur le territoire de la Presqu'île de Guérande, de l'agglomération de Saint Nazaire, incluant le Parc naturel régional de Brière. Ce territoire dynamique bénéficie d'une agriculture diversifiée et d'un bassin de population très important (300 000 habitants).

Les acteurs du territoire mobilisés (collectivités, monde associatif, structure d'insertion, organismes professionnels agricoles) souhaitent aujourd'hui renforcer la cohérence des actions engagées par l'ensemble des acteurs à travers un véritable projet alimentaire territorial.

OBJECTIFS

Ce projet vise à créer une dynamique collective autour d'une agriculture et d'une alimentation locales et durables, en favorisant notamment l'approvisionnement bio, local et de qualité en restauration collective.

2 axes :

- Fédérer et animer un dispositif de dialogue territorial entre les acteurs de l'alimentation de proximité
- Favoriser l'approvisionnement local

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- ✓ **80 000 habitants bénéficiaires**
- ✓ **Un territoire de 548 km²**
- ✓ **21 communes**

Le projet a démarré à l'automne 2017 et un premier comité de pilotage s'est tenu début décembre 2017

- Animation d'un dialogue territorial incluant la mise en œuvre de formations et d'une charte de produits locaux (charte multi-acteurs et outils pédagogiques et de sensibilisation du grand public)
- Pérennisation d'une légumerie approvisionnée en bio à destination de la restauration collective et préfiguration d'une plate-forme logistique multi-produits

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://www.parc-naturel-briere.com> - info@parc-naturel-briere.fr

CONTACTS

Monsieur Eric Provost, Président du Parc naturel régional de Brière - m.lemotheux@parc-naturel-briere.fr - 02 40 91 68 68



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

LA LEGUMERIE 53



REGION

Pays-de-la-Loire



PARTENAIRES

ASSOCIATIONS ELROC ET ECLA, CONSEIL REGIONAL PDL, CONSEIL DEPARTEMENTAL DE LA MAYENNE, LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA MAYENNE, SYNDICAT DES BOUCHERS, ASSOCIATION DES MAIRES DE FRANCE DE LA MAYENNE, COMMUNAUTE DE COMMUNES DE L'ERNEE, ASSOCIATION DRIVE FERMIER, ASSOCIATION UFC QUE CHOISIR



DATE DE LANCEMENT : 01/11/2017

DUREE DU PROJET : 16 mois

COÛT :

Coût global : 147 212 €

Financement : - PNA : 56 000 €

CIBLE:

RESTAURATION COLLECTIVE (PLATEFORME),
RESTAURATION COMMERCIALE, COMMERCE DE
PROXIMITE, GMS

LIVRABLES ET OUTILS: /

STRUCTURATION DE FILIERES ALIMENTAIRES EN CIRCUITS COURTS EN MAYENNE POUR LA RESTAURATION HORS

DOMICILE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

- Difficulté pour la Restauration Hors Domicile (RHD) de la Mayenne de s'approvisionner en produits locaux, due, entre autres, à la faiblesse de l'organisation locale d'accès à des produits transformés, conditionnés et livrés
- Un tiers de la production agricole non consommé du fait d'un manque d'anticipation des besoins des clients par les producteurs. Ce problème est cumulé avec un souci de qualité des produits qui génère de plus en plus de gaspillage alimentaire
- Absence de coordination entre producteurs et restaurateurs et entre filières entraînant l'incapacité de faire des économies d'échelles et de répondre de manière concertée et collective aux demandes des clients
- Faible revenu des éleveurs et des producteurs dû, entre autres, à l'impossibilité de capter la valeur de leur produit fini
- Volonté politique des collectivités locales de s'approvisionner localement en fixant des objectifs précis

OBJECTIFS

- Améliorer la qualité des repas de la restauration hors domicile de la Mayenne
- Offrir de nouvelles opportunités aux agriculteurs
- Réduire les impacts environnementaux des produits alimentaires
- Créer des emplois marchands et en insertion
- Consolider les liens entre acteurs

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Lancement de deux marques commerciales - Cœur de Mayenne pour les GMS et Éleveurs de Mayenne pour la restauration et les boucheries
- Reprise d'un atelier à Ernée. Cet atelier a reçu l'agrément européen pour faire de la découpe ainsi que du steak haché en vrac conditionné et sous barquette
- Travaux sur les orientations pour la plateforme (prestation livraisons ou achats revente des produits) – projection de mise en place de la plateforme en septembre 2019
- Sourcing producteurs/ projet plateforme et recherche développement de la clientèle

POUR EN SAVOIR PLUS

www.insertion53.fr

CONTACTS

direction@lalegumerie53.fr - 07 82 50 64 53



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

COLLECTIF AGRICOLE DE L'ILE D'YEU



REGION

Pays-de-la-Loire



PARTENAIRES

**ADEME, COMMUNE DE L'ILE D'YEU, YEU
DEMAIN, TERRE DE LIENS PAYS DE LA LOIRE,**

FONDATION DE FRANCE, FEADER

ADEME



DATE DE LANCEMENT : 01/03/2018

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 111 882 €

Financement : - PNA : 43 005 €

CIBLE: AGRICULTEURS

RESTAURATION COLLECTIVE ET COMMERCIALE

RESIDENTS PERMANENTS ET TEMPORAIRES

ENTREPRISES ET COMMERCE ALIMENTAIRES

LIVRABLES ET OUTILS: /

VERS UN SYSTEME ALIMENTAIRE LOCAL ET DURABLE SUR L'ILE D'YEU

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Le projet vise à accompagner l'émergence d'une dynamique collective pour élaborer un système alimentaire territorial cohérent et de qualité sur l'île d'Yeu.

OBJECTIFS

- Accroître l'autonomie alimentaire de l'île et diminuer les coûts énergétiques liés au transport
- Restaurer la fertilité des sols qui sont en friche, diversifier la biodiversité et la mosaïque de paysages générés via l'agriculture, tout en produisant des aliments de qualité
- Développer des activités durables sur l'île hors saison, notamment en diversifiant les débouchés liés à la transformation des produits sur le territoire (économie locale, circuits de proximité)
- Entretien des milieux, remettre en état les réseaux hydrologiques, et diminuer ainsi les risques d'incendie

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- ✓ **5000 habitants bénéficiaires à l'année, contre 30 000 en été**
- ✓ **Un territoire de 23,32 km²**

- Mobilisation foncière en faveur d'une implantation d'exploitation en agriculture biologique : rapprochement de parcelles pour constituer un terrain à la surface cultivable, 8000 m2 de terres défrichées, réhabilitation des sols, lancement d'un appel à projet...

En cours :

- Médiation et mobilisation foncière
- Développement d'une plate-forme informatique pour faciliter les relations producteurs-restauration collective

Prochainement :

- Choix de l'agriculteur et accompagnement de son installation
- Formation à destination de la restauration collective sur les techniques alternatives, économes en énergie et pratiques alimentaires durables en 3 ateliers spécifiques.
- Réalisation d'une conférence grand public « consommer durablement : accessible à tous »
- Défi « Familles à alimentation positive » avec une vingtaine de foyers, à partir de septembre 2019

POUR EN SAVOIR PLUS

Le site du bénéficiaire <https://collectifagricoleiledyeu.wordpress.com/>

CONTACTS

Mounia Tonazzini - terres-fert-ile@laposte.net - 07.69.77.90.32



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



FOOD LAB SOLIDAIRE VALORISE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

- Fortes disparités sociales sur le territoire : 1 maraîcher sur 2 vit en dessous du smic et ne commercialise pas l'ensemble de sa production
- Consommation de fruits et légumes en baisse au profit du « prêt à manger »
- 57% des français mangent moins de 5 fruits et légumes par jour
- 40% des enfants de 0-18 ans mangent moins d'un fruit et légume par jour
- 40% des fruits et légumes produits sont perdus à l'étape de production

OBJECTIFS

- Créer un lieu qui puisse répondre aux problématiques de gaspillage des fruits et légumes, aux enjeux d'éducation et de formation à l'alimentation durable
- Valoriser les fruits et légumes déclassés, en les transformant en soupes et bocaux pour les redistribuer en partie sous forme d'aide alimentaire et commercialiser le reste
- Sensibiliser au gaspillage alimentaire par l'éducation (écoles, étudiants du milieu de la restauration ...)
- Rémunérer au prix juste les producteurs et soutenir des familles en difficultés sociales et financières

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Mesures quantitatives saisonnières des pertes auprès de la coopérative et des maraîchers locaux
- Planification et organisation du système logistique
- Réflexions autour du dimensionnement et outillage de l'atelier de transformation.
- Lancement de la filière anti-gaspi (transformation et distribution) : - 340 kg de fruits et légumes issus de GMS, - plus de 4000 bocaux anti-gaspi produits, - 1838 kg de fruits et légumes issus directement de maraichers
- Réalisation d'ateliers « anti-gaspillage » : 17 ateliers dans 6 écoles engagées pour une sensibilisation de 387 enfants
- Partenariat avec des associations dont les Restos du Cœur (110 bénéficiaires de l'aide alimentaire)

Perspectives :

- Poursuivre dans la dynamique actuelle, en s'ajustant aux besoins des acteurs
- Transmettre l'expérience accumulée pour essaimer ce type de projet
- Travailler avec les acteurs de la restauration collective
- Réfléchir avec les partenaires à une formation des bénéficiaires de l'aide alimentaire pour une meilleure connaissance des produits proposés

POUR EN SAVOIR PLUS

Le site du bénéficiaire : <https://conserverie-valorise.wixsite.com/valorise>

CONTACTS

Peggy Jousse Peralta - peraltapeggy@gmail.com - 06 35 51 00 57

PORTEUR DU PROJET

VALORISE



REGION

Pays-de-la-Loire



PARTENAIRES

ADEME, FLEURON D'ANJOU, SOMINVAL, ASPIRE, FONDES HALTE DU CŒUR, FRANCE ACTIVE, AGGLOMERATION SAUMUR VAL DE LOIRE, CHAMBRE D'AGRICULTURE 49, IRESA, CRESS PDL, SAUMUR AGGLO PROPRETE CDP49, PNR, AUTRES STRUCTURES

DATE DE LANCEMENT : 01/01/2018

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 148 800 €

Financement : - PNA : 51 840 €

CIBLE: MARAICHERS INDEPENDANTS ET EN COOPERATIVES, STRUCTURES D'AIDE ALIMENTAIRE ET CENTRES SOCIAUX, PUBLICS ENFANTS, EN SITUATION DE HANDICAP OU EN DIFFICULTES, ENTREPRENEURS CULINAIRES
LIVRABLES ET OUTILS: KIT PEDAGOGIQUE LANCEMENT D'UNE GAMME ANTIGASPI (EN COURS), ETUDE DE FAISABILITE (EN COURS), RAPPORTS INTERMEDIAIRES DE L'ETUDE DE FAISABILITE, SUPPORTS DE COMMUNICATION, PROGRAMME DE SENSIBILISATION ET D'ANIMATION, FICHE-ACTIONS



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

VILLE DE MOUANS SARTOUX



REGION

Provence-Alpes-Côte d'Azur



PARTENAIRES

ADEME, FONDATION CARASSO, CODES 06, CRES PACA, CLUB DES ENTREPRENEURS DE GRASSE, AGRIBIO 06, SAS GRAINE, UN PLUS BIO, UNIVERSITES DE COTE D'AZUR DE NANTES ET PAU, INRA AVIGNON, CHAMBRE D'AGRICULTURE 06, SKEMA BS ET IMMATERIA



DATE DE LANCEMENT : 01/01/2017

DUREE DU PROJET : 24 mois

COUT :

Coût global : 357 960 €

Financement : - PNA : 71 910 €

CIBLE : Tous

LIVRABLES ET OUTILS : SITE INTERNET DEDIE, PLAQUETTES DE DIFFUSION, NEWSLETTERS, MINI-FILMS ACCOMPAGNES DE FICHES PAR ACTION, COLLOQUES INTERNATIONAUX, THESE INRA/ADEME SUR LA TRANSITION AGROECOLOGIQUE

POURQUOI AGIR ?

MAISON D'EDUCATION A L'ALIMENTATION DURABLE (MEAD)

CONTEXTE

Ce PAT se conduit en articulation avec l'Agenda 21 labellisé de la ville Mouans-Sartoux, dans l'objectif de développer une agriculture et une alimentation durable. Depuis 2012, les cantines proposent davantage de produits bio et locaux, à budget constant grâce à une baisse de 80% du gaspillage alimentaire. Le Plan Local d'Urbanisme a permis de tripler les surfaces agricoles. Depuis 2015, Mouans-Sartoux partage son projet avec de nombreuses villes françaises et européennes. Après URBACT Agri Urban, la ville est chef de file du projet URBACT BioCanteens. Jusqu'en 2020 le projet accompagne 6 villes européennes à utiliser le levier de la cantine bio et durable. Mouans-Sartoux a été en janvier 2018 ville fondatrice du club européen des territoires Un plus Bio. Aussi, le projet est localisé à l'intersection de trois grandes villes : Cannes, Antibes, Grasse et la pression foncière y est forte.

OBJECTIFS

- Conduire des actions de recherche avec des étudiants pour identifier les leviers de réussite en matière d'accès à une alimentation durable
- Accueillir des collectivités en visite et produire des documents de partage des expériences pour inciter l'émergence de projets similaires sur d'autres territoires
- Poursuivre les actions de développement de l'agriculture bio, de structuration des filières d'approvisionnement, de transformation et de distribution, et d'éducation à l'alimentation durable

OÙ EN EST-ON ?

- ✓ 10 500 habitants bénéficiaires
- ✓ Une commune de 13,52 km²

ACTIONS MENEES

- Formalisation du projet agricole et réalisation d'un atlas des parcelles classées agricoles et d'une enquête sur l'offre et la demande en alimentation bio
- Actions de sensibilisation : Défi Familles à Alimentation Positive, visites de la régie agricole et ateliers cuisine et jardin pour les différents publics
- Réalisation d'un hackaton avec 150 étudiants en partenariat avec l'Université Côte d'Azur sur le thème « Don't panic it's organic »
- Essaimage avec présentation du projet (66 collectivités, 22 colloques)
- Installation d'agriculteurs auprès de propriétaires de parcelles
- Étude de la création d'un laboratoire de transformation collectif
- Mise en place de classes alimentation durable (conférences et expositions alimentation durable, événements, ateliers cuisine, jardin pédagogique...)
- Lieu de recherche-action pour les étudiants et chercheurs

Ce projet a bénéficié le 21 septembre 2017 d'une reconnaissance de projet alimentaire territorial par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

POUR EN SAVOIR PLUS <http://mead-mouans-sartoux.fr/>

CONTACTS

Gilles Perole - gilles.perole@mouans-sartoux.net - 04 92 02 47 08 - 06 32 60 15 05
Florence Padié - circuitscourts-pmq@orange.fr - 05 63 24 60 64



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.

PORTEUR DU PROJET

CENTRE SOCIAL CCO BERNARD DU BOIS



REGION

Provence-Alpes-Côte d'Azur



PARTENAIRES

VILLE, ASSOCIATIONS LOCALES (PANIERIERS MARSEILLAIS, CHANGER PAR L'ASSIETTE OU ERNEST CCS...)



DATE DE LANCEMENT : 01/04/2017

DUREE DU PROJET : 18 mois

COUT :

Coût global : 73 550 €

Financement : - PNA : 38 550 €

CIBLE : DEMUNIS, FAMILLES, HABITANTS

LIVRABLES ET OUTILS : DOSSIER PEDAGOGIQUE

CITADINS ! MANGEONS LES CHAMPS ET NOS JARDINS!

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Le Centre social CCO Bernard du Bois appartient à un réseau d'éducation populaire, Le Centre de Culture Ouvrière, qui regroupe 12 structures à Marseille dont des centres sociaux, un Relais Nature, une Maison pour Tous, une Aire d'accueil pour les gens du Voyage. L'action se dirige vers des publics en difficulté, voire même en grande précarité.

OBJECTIFS

Le projet vise à amener les citoyens en situation de précarité à accéder à une alimentation raisonnée, locale et de qualité, en allant à la rencontre de la nature, en achetant des produits frais et locaux et en participant à des ateliers pédagogiques organisés dans le potager, pour cuisiner des légumes produits et collectés dans ce cadre.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Toutes les conventions ont été signées. Un comité de pilotage est tenu une fois par mois par le centre social.

- Une cuisine a été installée au début de l'année 2018 et est utilisée comme cuisine pédagogique
- Le jardin est aménagé et entretenu par les familles. Des cueillettes d'olives sont déjà réalisées avec des personnes en situation de précarité
- Des ateliers alimentation et santé et des sorties agriculture et nature ont été réalisés
- Un travail est mené avec le centre de loisirs et une école primaire

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://www.ccocl13.fr/index.php?page=cco-bernard-du-bois>

CONTACTS

Madame XIBERRAS Rosy, Directrice du Centre social CCO Bernard Du Bois
- isabelle.fadet@ccocl13.fr - 06 78 80 93 41

accueil.velten@ccocl13.fr



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

EPICURIUM (ASSO)



REGION

Provence-Alpes-Côte d'Azur



PARTENAIRES

ADEME, RECTORAT AIX-MARSEILLE, INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE

(INRA), UNIVERSITE D'AVIGNON



DATE DE LANCEMENT : 01/01/2017

DUREE DU PROJET : 24 mois

COUT :

Coût global : 50 296 €

Financement : - PNA : 35 000 €

CIBLE : JEUNES, PRO

LIVRABLES ET OUTILS : MALLETTE PEDAGOGIQUE

BIEN DANS MON ASSIETTE, BIEN POUR LA PLANETE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Epicurium était un lieu de diffusion de la culture scientifique et technique sur les thèmes de l'alimentation et de l'agriculture durable, à travers les fruits et légumes. La réalisation de ce projet dans le cadre du PNA a représenté l'opportunité de développer ses activités auprès des collèges et lycées. Malheureusement, l'activité a dû cesser dans un contexte de fortes baisses des subventions publiques soutenant l'activité.

De plus, un manque d'outils spécifiques aux collèges et lycées sur la thématique est constaté. Enfin, l'organisation des enseignements dans le secondaire offre l'opportunité pour traiter cette thématique d'un point de vue pluridisciplinaire

OBJECTIFS

- Sensibiliser aux pratiques éco-citoyennes et renforcer l'éducation à une alimentation durable de qualité (Lien Santé-Environnement)
- Fournir aux équipes pédagogiques des outils facilement duplicables et utilisables
- Transmettre les connaissances sur le patrimoine alimentaire régional et français
- Engendrer des modifications de comportements des plus jeunes, en véhiculant une approche positive de l'alimentation

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Conception de la mallette pédagogique eu format PDF (contenus : fiches thématiques selon 3 piliers de l'Alimentation Durable (Environnement, Société, Économie), expositions de 8 panneaux thématiques, jeu de rôle...). Deux cycles thématiques retenus : les abeilles et les lentilles (6 séances de 2h par cycle)
- Diffusion et communication auprès des établissements en mai-juin 2018

POUR EN SAVOIR PLUS

Le site du bénéficiaire <http://www.epicurium.fr/fr> CONTACTS

Pauline Grison, directrice d'Epicurium - 04 32 40 37 72 -

contact@epicurium.fr



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.

PORTEUR DU PROJET

PARC NATUREL REGIONAL DU LUBERON



REGION

Provence-Alpes-Côte d'Azur



PARTENAIRES

CIVAM PACA, CONSEIL DEPARTEMENTAL 04/84, REGION PACA, CHAMBRE D'AGRICULTURE AHP ET VAUCLUSE, ASSOCIATIONS : BIO DE PROVENCE, CPIE 04/84, AGRIBIO 04/84, AU MAQUIS, AU VILLAGE, LEO LAGRANGE



DATE DE LANCEMENT : 01/03/2017

DUREE DU PROJET : 24 mois

COUT :

Coût global : 80 000 €

Financement : - PNA : 47 600 €

CIBLE : Tous

LIVRABLES ET OUTILS : DIAGNOSTICS, SITE INTERNET, OUTILS PEDAGOGIQUES POUR DES ATELIERS DE SENSIBILISATION AU LIEN AGRICULTURE-ALIMENTATION-SANTE

PAT DU LUBERON

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

- Un territoire étalé sur 2 départements (Vaucluse et Alpes de Hautes Provence), composé de terres fertiles et diversifiées avec 13 AOP/IGP
 - Une agriculture dynamique, 2ème pilier économique après le tourisme
 - Participation au programme Organic Food System de la FAO
 - La Charte (2009-2025) du Parc promeut une agriculture de proximité
- Depuis sa création en 1977, le Parc travaille sur la valorisation de l'agriculture et la préservation des variétés locales. Il anime des programmes en faveur d'une agriculture respectueuse de l'environnement (AB, PAEC, Marque Parc). Le territoire souhaite aujourd'hui accentuer sa dynamique d'actions à travers ce projet

OBJECTIFS

- Impliquer de nouveaux acteurs et favoriser leur coopération
- Sensibiliser un large public aux questions agriculture-alimentation-santé
- Faciliter l'aide à la décision publique en faveur d'une alimentation et d'une agriculture durable

OÙ EN EST-ON ?

- ✓ **167 676 habitants bénéficiaires**
- ✓ **Un territoire de 1 850 km² et 77 communes**

ACTIONS MENEES

Depuis 2009, soutien au développement de 9 magasins de producteurs et mise en place d'une filière panicole locale depuis 2013. Un Forum Alimentation est organisé tous les 2 ans depuis 2010. Un état des lieux des acteurs et circuits courts du territoire a été effectué en 2011.

Dans le cadre du PAT :

- Diagnostic agri-alimentaire dans le but de créer différents portraits des filières
- Accompagnement de 2 établissements publics de coopération intercommunale dans la prise en compte de l'alimentation dans leur politique publique
- Suivi de 6 sites pilotes du Réseau Foncier Agricole
- Classes vertes expérimentales « de la fourche à la fourchette »
- Forum alimentaire en octobre 2018 conviant tous les acteurs du territoire, pour valoriser les résultats du PAT
- Développer la pratique d'élevage durable à travers une expérimentation innovante d'un outil d'abattage de proximité
- Partenariat avec le MIN de Cavaillon
- Candidature à l'appel à projet PAT de la région PACA

Ce projet a bénéficié le 21 septembre 2017 d'une reconnaissance de projet alimentaire territorial par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

POUR EN SAVOIR PLUS Le site du bénéficiaire <https://www.parcduluberon.fr/>
CONTACTS Mylène MAUREL, chargée de mission Agriculture & Tourisme au PNR
- 04 90 04 42 01 - 06 28 96 54 56 - mylene.maurel@parcduluberon.fr



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

ADEAR05 (ASSOCIATION)



REGION

Provence-Alpes-Côte d'Azur



PARTENAIRES

CENTRE FOR AGROECOLOGY, WATER AND RESILIENCE, UNIVERSITE DE COVENTRY (RU), ECHANGES PAYSANS, AGRIBIO05, ARDEAR PACA, BEDE



DATE DE LANCEMENT : 01/01/2017

DUREE DU PROJET : 12 mois

COÛT :

Coût global : 79 550 €

Financement : - PNA : 20 000 €

CIBLE : AGRICULTEURS, HABITANTS

LIVRABLES ET OUTILS : DOCUMENT DE CAPITALISATION, REPERTOIRE INTERACTIF

PROJET DE RECHERCHE-ACTION SUR LA RELOCALISATION DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE DANS LES HAUTES-ALPES

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Ce projet est le prolongement d'une démarche de recherche-action sur l'agroécologie de montagne initiée en 2015 par l'ADEAR05, structure de développement de l'agriculture paysanne, en partenariat avec des chercheurs et des citoyens.

OBJECTIFS

Poursuivre et consolider le travail d'animation de dynamiques collectives autour de la relocalisation de la production alimentaire, sur des problématiques locales concrètes (réouverture des abattoirs de proximité, aux productions fromagères fermières, réflexion sur des outils favorisant l'autonomie des fermes et les pratiques agroécologiques...).

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

Le projet comporte 3 axes.

- **Dynamiques collectives.** Les actions de cet axe permettent d'accompagner les abattoirs par des enquêtes concernant les attentes des bouchers et des éleveurs, afin de définir une stratégie commerciale de long terme. Dans le secteur de la production de fromages de vache fermiers, des partages d'expériences entre producteurs sur les fromages à pâtes cuites ont eu lieu, des formations sont en cours ainsi qu'un travail sur la stratégie commerciale. Des discussions sont en cours avec le syndicat caprin, une équipe projet a été mise en place. Par ailleurs, un groupe de femmes agricultrices très dynamique a créé un GIEE et partage des outils de connaissance et de travail, conduit des chantiers collectifs, mutualise des déplacements sur le département, s'entraide ponctuellement (pour la gestion des congés notamment), valorise des sous-produits (distribution du petit lait aux porcs, paille de lavande, aide pour la transhumance des ruches...).
- **Agroécologie :** le répertoire des savoirs agro-écologiques est terminé, des fiches sont disponibles. L'objectif est de continuer les échanges sur les bonnes pratiques.
- **Atelier consommateurs-producteurs (en cours).** Ce volet a un peu de retard, il vise à intégrer les consommateurs dans la démarche. Quatre ateliers filières ont été mis en place sur l'accès à la consommation et des ateliers territorialisés vont être créés. Une démarche de communication est prévue pour donner de la visibilité au projet.

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://www.agriculturepaysanne.org/adear-des-hautes-alpes>

CONTACTS

Julien kaquet, Président d'ADEAR05 - julkaq@yahoo.com - 06 50 68 48 48
ADEAR Hautes Alpes - 09 63 68 85 08 - adear05@orange.fr





LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.

PORTEUR DU PROJET

COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DE LA
PROVENCE VERTE



REGION

Provence-Alpes-Côte d'Azur



PARTENAIRES ADEME, LYCEE D'ENSEIGNEMENT
AGRICOLE DE LA PROVENCE VERTE, REGION SUD
PACA, CHAMB D'AGRICULTURE 83, SAFER,
AGRIBIOVAR, ADEAR VAR



DATE DE LANCEMENT : 01/05/2018

DUREE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 110 000 €

Financement : - PNA : 56 000 €

CIBLE: AGRICULTEURS PRODUCTEURS,
ETABLISSEMENTS SCOLAIRES, CONSOMMATEURS
DU TERRITOIRE, TOURISTES, STRUCTURES
D'ACCUEIL COLLECTIVES

LIVRABLES ET OUTILS: CREATION D'ESPACES TESTS
AGRICOLAS, FORUM BIO (BRIGNOLES 09/2018),
EVENEMENT (PRINTEMPS 2019), CARTOGRAPHIE
DES ACTEURS EN COURS, DIAGNOSTIC EN COURS
(RESTITUTION PREVUE MI 2019)

ACCOMPAGNER L'EMERGENCE D'UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL, PAR ET POUR LA PROVENCE VERTE

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

- La Provence Verte : un territoire où l'on rencontre surtout vignobles et forêts
- Accroître l'autonomie alimentaire du territoire, c'est le défi que s'est lancé l'Agglomération Provence Verte en partenariat avec le Lycée Privé Provence Verte, véritable catalyseur de projets pour les filières agricoles et alimentaires locales.

OBJECTIFS

Le projet vise à accompagner l'émergence d'un PAT (dans la continuité des travaux du lycée agricole de la Provence verte). Les objectifs sont les suivants :

- Agir « de la fourche à la fourchette » pour mobiliser tous les publics et faire de l'alimentation un moteur de projets collectifs et transversaux
- Éduquer et sensibiliser le grand public à l'alimentation durable
- Nourrir les 100 000 habitants du territoire avec une alimentation locale, de saison et de qualité

OÙ EN EST-ON ?

- ✓ **100 000 habitants bénéficiaires**
- ✓ **Un territoire de 947,5 km² et 28 communes**

ACTIONS MENEES

- Enquêtes auprès d'autres territoires (via le réseau régional et national des PAT) : comprendre et s'inspirer d'expériences réussies sur différentes thématiques
- Mobilisation des acteurs : + de 100 rencontres individuelles et + de 20 rencontres collectives pour susciter les échanges, en diversifiant les lieux de rendez-vous (publics, privés, en salle, sur le terrain) pour faire l'état des lieux des initiatives et besoins des acteurs locaux.
- Participation à plus de 40 rendez-vous extérieurs : formations, échanges de pratiques, conférences, présentation aux rencontres nationales des PAT, événements grand public...
- Conception de la stratégie de communication et animation des premiers outils (réseaux sociaux)
- Lancement de festivités « SOYONS FOOD » : des rencontres pour valoriser, mobiliser, sensibiliser, dans une ambiance éco-responsable et conviviale
- Mise en place d'un groupe de travail dédié à la restauration scolaire responsable.
- Prochainement : animation d'un stand ouvert à tous sur la Foire de Brignoles, organisation d'ateliers cuisine antigaspi, chasse aux trésors, concours de cuisine, animation et suivi de groupes de travail thématiques

POUR EN SAVOIR PLUS

www.caprovenceverte.fr - www.facebook.com/soyonsfoodprovenceverte

CONTACTS

François THENADEY - 06 82 74 03 45 - fthenadey@caprovenceverte.fr

Claudine FURNION - 06 50 47 56 58 - claudine.furnion@cneap.fr





PORTEUR DU PROJET

PASSERELLES.INFO (ASSOCIATION)

passere((es.info)

REGION

Réunion



PARTENAIRES

**ACADEMIE DE LA REUNION, ASSOCIATION
SAPERE**



DATE DE LANCEMENT : 01/01/2017

DUREE DU PROJET : 12 mois

COÛT :

Coût global : 43 000 €

Financement : - PNA : 30 000 €

CIBLE:

ÉLÈVES DU CYCLE 1 ET 2

LIVRABLES ET OUTILS:

MODULE D'ACTIVITES CLEF EN MAIN, RAPPORT DU
TEST DU MODULE

DES GOUTS ET DES ODEURS

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

L'association Passerelles.info a souhaité développer un programme d'éducation au goût en milieu scolaire, dans le prolongement du dispositif des Classes du goût du ministère chargé de l'agriculture.

Ce projet s'inscrit également en complémentarité d'autres programmes du porteur de projet Passerelles en cours de déploiement, en particulier des programmes « Manger bouger pour ma santé » et « Réduire mes déchets, nourrir la Terre ».

OBJECTIFS

L'objectif est développer un programme d'éducation au goût en milieu scolaire à l'école maternelle et à l'école primaire (jusqu'au niveau CE2). Le projet doit permettre de concevoir et de tester les outils du programme auprès des élèves de plusieurs écoles de La Réunion.

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

La méthodologie des programmes Passerelles repose sur 4 piliers essentiels :

- Un guide d'activités clef en main pour l'enseignant
- Un site web dédié pour promouvoir et gérer le programme
- Des formations en présentiel et à distance
- Des évaluations de processus et d'impact

Leur mise en œuvre se décompose en 4 phases :

- Phase 1 : Conception et test du guide
- Phase 3 : Ajustements et déploiement en France
- Phase 2 : Expérimentation grandeur nature
- Phase 4 : Pérennisation et développement international

La première version du [guide Passerelles sur l'éducation au goût](#) est terminée. L'association l'a tester auprès d'écoles identifiées grâce au rectorat jusqu'en juin 2018. Il est à noter que la subvention accordée dans le cadre de l'appel à projets national du PNA ne porte pas sur les phases d'expérimentation grandeur nature et de généralisation. L'expérimentation grandeur nature vise la production d'une maquette, l'iconographie, l'impression du guide (1000 à 2000 exemplaires.), la réalisation et mise en ligne du site web, la diffusion des guides (gratuite sur inscription), des formations (quelques sessions) et une évaluation sur quelques centaines d'utilisateurs dans quelques régions.

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://www.passerelles.info> - <http://mangerbouger.passerelles.info/>

CONTACTS

Pierre Cesarini, Directeur délégué de Passerelles.info -

pierre.cesarini@passerelles.info - 01 42 58 01 60 - 06 03 06 60 00



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.

VALORISER LES EXCEDENTS DE PRODUCTION DE LA RESTAURATION SCOLAIRE AU PROFIT DE LA SOLIDARITE COLLECTIVE

PORTEUR DU PROJET

VILLE DE LA POSSESSION



REGION

Réunion



PARTENAIRES

ADEME, CCAS DE LA POSSESSION, CROIX-ROUGE, RECTORAT, MICRONOTES, ITHAQUE, RD2A



DATE DE LANCEMENT : 01/07/2017

DUREE DU PROJET : 25 mois

COUT :

Coût global : 139 334 €

Financement : - PNA : 40 000 €

CIBLE : ELEVES, PRO, DEMUNIS, FAMILLES

LIVRABLES ET OUTILS : BOITE A OUTILS

CONTEXTE

- De fortes inégalités sociales en termes d'éducation et d'accès à une alimentation saine et de qualité pour tous sur l'île.
- Émergence d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire en école primaire, mais pas directement sur la valorisation des excédents.
- 30 à 40% des denrées alimentaires transformées par la restauration collective sont jetées.

OBJECTIFS

- Trouver une modalité commune entre les écoles pour mettre en place un système de comptage du nombre de convives du jour, pour adapter les livraisons des cuisines centrales vers les satellites
- Mettre en place un circuit de redistribution des excédents de production des 2 cuisines centrales de restauration scolaire au profit de l'aide alimentaire (Croix Rouge) dans le but de réduire le gaspillage alimentaire et de venir en aide à la population précaire
- Développer et modéliser des actions de sensibilisation et d'éducation au bien-manger dans des écoles

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Développement de l'application Zot Barket (plateforme pour la création d'étiquetage permettant la traçabilité des barquettes surgelées)
- Un volet Éducation alimentaire dans 3 écoles pilotes volontaires en 2017 (1 maternelle et 2 écoles élémentaires), avec et dans lesquelles un programme annuel d'actions de sensibilisation a été construit, et valorisé à l'aide d'un guide pour faciliter son essaimage à d'autres établissements. 3 axes d'actions : manger pour être en bonne santé ; manger avec plaisir ; manger sans gaspiller
- Repas solidaire le 16 octobre 2018 à l'école Arthur Almerly de La Possession, à partir des excédents alimentaires de la restauration scolaire, suite à la signature officielle de la charte des partenaires du projet
- Premiers tests opérationnels début 2019 avec la Croix rouge : récupération des excédents, congélation d'une partie, et distribution directe (repas solidaires)
- Réunion du groupe de travail en mars 2019, pour impulser et consolider la mise en place officielle du processus de valorisation des excédents

POUR EN SAVOIR PLUS

Le site du bénéficiaire : <http://www.lapossession.re/>

CONTACTS

Madame HOAREAU Florence, Directrice du Pôle Vie Educative de la Ville de la Possession - vieeducative@lapossession.fr - 02 62 71 11 00



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2016-2017 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.



PORTEUR DU PROJET

ASSOCIATION POUR LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT ET DU CADRE DE VIE - AREC



REGION

Réunion



PARTENAIRES

ARTS POUR TOUS (ASSOCIATION DU VIVRE-ENSEMBLE ET DE LA MIXITE SOCIALE), IREN (INSTITUT REGIONAL D'ÉDUCATION ALIMENTAIRE), SAGA ASSOCIATION SOCIO-CULTURELLE

DATE DE LANCEMENT : 01/06/2017

DURÉE DU PROJET : 24 mois

COÛT :

Coût global : 32 380 €

Financement : - PNA : 21 380 €

CIBLE : FUTURS PARENTS ET PARENTS DE JEUNES ENFANTS, « JEUNES SENIORS », GRAND PUBLIC

LIVRABLES ET OUTILS : REPERES, OUTIL DE CALCUL DES BESOINS EN LEGUMES ET FRUITS, CALENDRIER DE LA SAISONNALITE DES PRODUCTIONS DURABLES, REPERTOIRE DES CIRCUITS DE DISTRIBUTION, RECETTES, CONSEILS POUR CUISINER ET REDUIRE LES DECHETS, AFFICHE ET POSTER DE SENSIBILISATION

FAVORISER L'ADOPTION DE COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES PLUS DURABLES

CONTEXTE

- Un taux d'obésité et de surpoids proche des niveaux de la Métropole mais une prévalence du diabète particulièrement marquée
- Une surconsommation de matières grasses
- Une sous-consommation de légumes et fruits

Les recommandations nutritionnelles sont élaborées en métropole française et sont parfois peu adaptées au contexte spécifique de l'Outre-Mer. L'AREC souhaite combler ce manque en ajustant les repères du PNNS (Programme National Nutrition Santé) au territoire réunionnais et à l'agriculture durable locale, en mettant à disposition des parents de jeunes enfants principalement, un site internet avec des outils pour mieux s'alimenter dans son quotidien.

OBJECTIFS

- Promouvoir une approche globale « agriculture et alimentation durables »
- Favoriser l'adoption de pratiques alimentaires plus durables
- Promouvoir les cultures alimentaires et culinaires, et favoriser la transmission des savoir-faire

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Diagnostic des enjeux et perspectives de l'alimentation durable à La réunion
- Mise en ligne de la plateforme www.nadure.re, mettant à disposition :
 - Des repères alimentaires adaptés localement à partir des nouvelles recommandations nationales publiées par Santé Publique France
 - Un calculateur des besoins en fruits et légumes qui s'adapte à la composition de la famille, à l'âge et au niveau de consommation souhaité.
 - Un calendrier de saisonnalité des féculents, légumes, fruits et aromates, produits localement et durablement, classés par couleurs
 - Des recettes filmées intégrant des légumes locaux oubliés
 - Un répertoire des circuits de distribution de produits locaux et durables (marché, vente directe, panier...)
 - Des conseils pour cuisiner et réduire les déchets
- Communication traditionnelle (affiches et prospectus) déployée et ciblée
- Élaboration d'un questionnaire qualitatif pour connaître l'utilisation réelle de la plateforme et les impacts sur le mode de consommation des utilisateurs
- Réflexion sur la construction d'outils pédagogiques de sensibilisation d'un public scolarisé, à l'alimentation durable en tenant compte des particularités de l'île

POUR EN SAVOIR PLUS

Le site du bénéficiaire <http://asso-arec.fr>

CONTACTS

Bertrand Bonnebat, AREC - 06 92 34 06 09 - bertrand.bonnebat@laposte.net



LAUREAT DE L'APPEL A PROJETS 2017-2018 DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION.

PORTEUR DU PROJET

**REUNION DEVELOPPEMENT /
ACCOMPAGNEMENT ET ASSISTANCE (RD2A)**



REGION

Réunion



PARTENAIRES

**ADEME, REGION, DEPARTEMENT, VIEES,
SOCIETE PRIVEE D'INGENIERIE EN
ENVIRONNEMENT, RUN'CONCEPT, AGENCE
PRIVEE DE COMMUNICATION, JACK AND
RUSSEL, STUDIO GRAPHIQUE**

DATE DE LANCEMENT : 21/06/2018

DUREE DU PROJET : 18 mois

COÛT :

Coût global : 81 151 €

Financement : - PNA : 40 000 €

CIBLE:

TOUS LES ACTEURS PRIVES ET PUBLICS
VOLONTAIRES ET IMPLIQUES DANS LA LUTTE
CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

LIVRABLES ET OUTILS:

RAPPORT D'AVANCEMENT 1 (31/12/2018),
RAPPORT D'AVANCEMENT 2 (30/06/2019),
LIVRABLES PREVUS : SITE INTERNET, BOITE A
OUTILS, FICHER DE CONTACTS DES ACTEURS
MOBILISES CARTOGRAPHIE (ACTEURS
/ACTIONS), LIVRE BLANC, REVUE D'ACTUALITE
DES DIFFERENTS GROUPES DE TRAVAIL,
CHARTRE REGAL REUNION, DOSSIER DE
PRESSE, RAPPORT FINAL

EMERGENCE D'UN REGAL, RESEAU POUR EVITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, A LA REUNION

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

L'île de la Réunion connaît de fortes problématiques liées à la gestion de ses déchets. L'émergence de ce réseau représente une opportunité de fédérer les acteurs du territoire pour répondre au gaspillage alimentaire, voie d'entrée à des thématiques plus larges telles que l'alimentation durable et l'économie circulaire. Par ailleurs, le territoire est isolé de par son insularité, ayant de forts enjeux économiques, sociaux et environnementaux. Enfin, il y a 30% de gaspillage alimentaire en moyenne dans les établissements scolaires de l'île.

OBJECTIFS

Impulser une dynamique territoriale, en cohérence avec les documents de planification de prévention des déchets, pour lutter contre le gaspillage alimentaire sur l'île en valorisant et développant collectivement des bonnes pratiques pragmatiques et créatives.

OÙ EN EST-ON ?

✓ **850 700 habitants bénéficiaires**

ACTIONS MENEES

- Première rencontre de l'ensemble des acteurs volontaires et impliqués. 5 groupes de travail créés autour de différentes thématiques :
 - Le don alimentaire
 - La sensibilisation et information sur le gaspillage alimentaire
 - La démarche d'amélioration continue en restauration scolaire
 - La valorisation des biodéchets en restauration scolaire
 - La valorisation des excédents en restauration commerciale

Les premières actions REGAL portées par les groupes de travail :

- Mesures flash des déchets de riz et grains dans tous les établissements scolaires volontaires de l'île
 - Enquête en ligne sur nos perceptions et pratiques de gaspillage alimentaire
- Prochainement :
- Élaboration d'un document de synthèse sur les solutions pour gérer ses biodéchets sur le territoire et sur les organisations susceptibles de recevoir des dons alimentaires sur le territoire
 - Création du site internet et des supports (voir livrables et outils)
 - Préparation de l'événement de lancement officiel du REGAL le 16/10/2019 à l'occasion de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire
 - Rédaction d'une charte REGAL Réunion avant le mois de septembre 201.
 - Préfiguration du fonctionnement, de la gouvernance et de l'animation du réseau en année 2

POUR EN SAVOIR PLUS CONTACTS

Mélanie Perche - ingenierie.sociale@rd2a.net - +262 (0)692 16 07 52





PORTEUR DU PROJET

**FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT ST
PIERRE ET MIQUELON**



REGION

Saint-Pierre et Miquelon



PARTENAIRES

**MINISTRE DES OUTRE MER,
ENTREPRISE, COLLECTIVITES**



DATE DE LANCEMENT : 01/04/2017

DUREE DU PROJET : 21 mois

COÛT :

Coût global : 215 850 €

Financement : - PNA : 40 000 €

CIBLE : Tous

LIVRABLES ET OUTILS : SUPPORTS
PEDAGOGIQUES, ETC.

FNE ST PIERRE ET MIQUELON – TERRE D'AVENIR

POURQUOI AGIR ?

CONTEXTE

Situé dans l'Atlantique Nord, l'archipel de Saint-Pierre-et-Miquelon est composé de deux communes : Saint-Pierre et Miquelon-Langlade (respectivement 5467 et 614 habitants en 2014). Selon l'INSEE, « l'archipel est confronté à d'importants départs de jeunes. La proportion des jeunes de 20 à 30 ans est ainsi passée de 12,6% en 1999 à 9,6% en 2006. Ainsi, comme pour la métropole, on observe un vieillissement de la population.

Concernant la nutrition, il n'existe pas d'éléments sur la prévalence à l'obésité. Par ailleurs 500 diabétiques traités ont été diagnostiqués (sur 6311 habitants). Aussi, la santé bucco-dentaire est très critique et il existe une forte prévalence pour les cancers.

Une bonne partie de l'alimentation est originaire du Canada, des produits gras, salés et sucrés. Un pourcentage important d'enfants se nourrissent très mal, mangent rapidement le midi du fait d'une absence de cantines sur l'archipel. Les aliments n'ont que peu de qualité nutritionnelle.

Très peu de produits sont aujourd'hui d'origines locales. Une seule exploitation de produits frais et biologiques existe sur Miquelon. Ce projet veut améliorer la qualité de la vie sur l'archipel en créant l'abondance, le partage, la santé et l'entraide.

OBJECTIFS

- Mettre en place d'un programme pilote visant à atteindre l'autonomie alimentaire
- Mettre en place des actions d'éducation à l'alimentation et à l'environnement
- Mettre en valeur le patrimoine alimentaire de l'archipel

OÙ EN EST-ON ?

ACTIONS MENEES

- Malgré un retard dû à des changements de personnel, l'association FNE a commencé à mettre en œuvre des actions d'éducation à l'alimentation
- Ateliers tout public autour du jardin et animations avec des enfants sur les marelles nourricières (initiation des enfants à la permaculture dans des bacs en forme de marelle). La Coopérative Immobilière de Saint-Pierre-et-Miquelon a prêté un terrain afin de mettre en place des jardins partagés utilisant différentes techniques de recomposition du sol (permaculture, culture en lasagnes, sur botte de paille...)
- Une serre géodésique était en cours d'achat et a dû être installée au printemps 2018. L'association souhaitait préparer par ailleurs le festival Alimentation Saine qui a eu lieu pendant la semaine du goût en octobre 2018
- Un contrat aidé ayant été recruté pour assurer la conduite du projet, les fonds apportés par le PNA et prévus initialement pour le financement d'un animateur devaient être réemployés dans les actions prévues dans le cadre du projet

POUR EN SAVOIR PLUS <http://www.fne-saint-pierre-et-miquelon.org>

CONTACTS

Madame DETCHEVERRY Morgane, Coordinatrice FNE SPM - 55-65-01 - FNE Saint Pierre et Miquelon - fne.spm@gmail.com



AGRICULTURE.GOUV.FR

ALIMENTATION.GOUV.FR