



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION

21 LAURÉATS **DE L'APPEL À PROJETS** **2020-2021**

Session 2 - volet 2



SOMMAIRE



- p.4 **L'appel à projets du programme national pour l'alimentation**
- p.6 **Les chiffres clés de l'appel à projets**
- p.7 Les 21 projets d'essai ou d'innovation
- p.8 Accompagner la mise en œuvre des mesures de la loi EGalim pour la restauration collective
- p.11 Accompagner le déploiement des projets alimentaires territoriaux (PAT)
- p.14 Plus de justice sociale
- p.17 L'éducation alimentaire de la jeunesse

Ces projets sont co-financés par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation, le ministère des Solidarités et de la Santé et par l'Ademe - Agence de la transition écologique.

L'appel à projets du programme national pour l'alimentation

LA 7^e ÉDITION DE L'APPEL A PROJETS

Le nouveau programme national pour l'alimentation (PNA3) fait suite aux États généraux de l'alimentation (EGA) et à la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable, dite « loi EGAlim », qui a introduit de nouvelles orientations concernant notamment l'approvisionnement de la restauration collective, la réduction du gaspillage alimentaire et la lutte contre la précarité alimentaire. Il décline les priorités de la politique de l'alimentation et les actions à mettre en œuvre.

Dans le cadre du PNA, un appel à projets national est lancé chaque année à l'initiative du ministère en charge de l'alimentation pour développer des projets fédérateurs, démultipliables ou exemplaires s'inscrivant dans les objectifs du PNA. Depuis 2014, plus de 190 projets, pour des dépenses de l'ordre de 25 M€, ont ainsi été soutenus sur l'ensemble du territoire à hauteur de 8,7 M€.

L'appel à projets national est un outil essentiel du PNA. Celui-ci prévoit que l'appel à projets s'inscrive dans un renforcement des partenariats en favorisant des projets co-financés, prenant en compte les axes « justice sociale », « éducation alimentaire », « lutte contre le gaspillage alimentaire ». Le PNA cible également deux leviers transversaux pour accélérer la transition pour une alimentation saine, sûre et durable : la restauration collective et les projets alimentaires territoriaux (PAT). Le soutien à des projets pouvant accompagner cette dynamique doit donc être plus particulièrement ciblé.

La crise sanitaire liée au COVID-19 a souligné la nécessité de renforcer la résilience de notre système alimentaire dans toutes ses dimensions, l'importance de relocaliser notre agriculture et de permettre aux collectivités, associations, collectifs d'agriculteurs de se saisir de l'alimentation, notamment au travers des projets alimentaires territoriaux (PAT).

C'est pourquoi le plan de relance annoncé par le Gouvernement le 3 septembre 2020 prévoit une mesure dédiée au soutien des PAT pour un montant de 80 M€, dont une enveloppe réservée à l'émergence de nouveaux PAT via l'appel à projets national du PNA. De même, l'ADEME (agence de la transition écologique) a souhaité dans le cadre du plan de relance amplifier son appui aux projets relevant du PNA en portant sa participation à 4,6 M€.

LES DEUX VOILETS DE L'APPEL À PROJETS

Cette édition de l'appel à projets est articulée autour de 2 grands axes :

- **Volet 1** : l'émergence de nouveaux projets alimentaires territoriaux, avec une subvention plafonnée à 10000€ ;
- **Volet 2 - essaimage/innovation** : l'accompagnement de projets (projets d'essaimage de démarches exemplaires ou développement de nouveaux projets particulièrement novateurs et présentant un caractère pilote) autour de 4 thématiques : la justice sociale ; l'éducation alimentaire ; la restauration collective, notamment pour accompagner la mise en œuvre de la loi EGAlim ; l'accompagnement du déploiement des PAT (création d'outils, mise en œuvre méthodologique, etc.). La subvention pour ces projets est plafonnée à 70000€.

UNE DOTATION EXCEPTIONNELLE POUR LE VOLET DÉDIÉ AUX PAT ÉMERGENTS

La nouvelle édition de l'appel à projets national du PNA est ainsi dotée d'une enveloppe de 14 M€, soit près de 7 fois le montant de la précédente édition, réunissant le soutien du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation à hauteur de 9 M€ intégrant une dotation de 7,7 M€ du plan de relance pour renforcer le soutien à l'émergence de Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), de l'ADEME à hauteur de 4,8 M€ et du ministère des Solidarités et de la Santé à hauteur de 200 000 €.

Concernant le volet 2 de l'appel à projets, il a été décidé de maintenir l'enveloppe proche de 1 M€ la hausse de la dotation, en lien avec le plan de relance, restant fléchée sur le volet 1, dédié aux PAT émergents, dont les lauréats font l'objet d'une communication spécifique (voir les lauréats de la 1^{re} session):

<https://agriculture.gouv.fr/france-relance-65-nouveaux-projets-alimentaires-territoriaux-selectionnes>

21 PROJETS LAURÉATS SÉLECTIONNÉS

Plus de 300 dossiers de candidatures ont été déposés, 38 ont été pré-sélectionnés dans les régions (métropole et outre-mer) et au niveau national selon leur champ d'action, puis expertisés par un comité national composé essentiellement de représentants de structures institutionnelles. A la suite du processus de sélection, **21 projets ont été retenus pour un montant de subvention de 1,14 M€.**

Les projets lauréats illustrent de façon concrète la philosophie et l'action du programme national pour l'alimentation sur les territoires, avec un accent très fort sur les projets visant à renforcer la territorialisation de l'alimentation et la montée en gamme des repas servis en restauration collective.

Les chiffres clés de l'appel à projets

FINANCEMENT DES PRÉCÉDENTES ÉDITIONS

2014-2015	2015-2016	2016-2017	2017-2018	2018-2019	2019-2020
MAA	MAA	MAA : 1,5 M€ ADEME : 500 000€	MAA : 1 M€ ADEME : 400 000€ MSS : 100 000€	MAA : 1 M€ ADEME : 400 000€ MSS : 200 000€ CGET : 50 000€	MAA : 1,3 M€ ADEME : 500 000€ MSS : 200 000€
729 K€	716 K€	2 M€	1,5 M€	1,65 M€	2 M€

→ **7^e édition** de l'appel à projets avec une dotation de 14 M€

→ **3 partenaires** associés à la gouvernance et au financement :

- le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation : 9 M€ (dont 7,7 M€ France relance)
- le ministère des Solidarités et de la Santé : 200 000€
- l'Agence de la transition écologique (ADEME) : 4,8 M€

→ **21 lauréats** sur le volet 2 « essaimage/innovation », dont :

- 5 lauréats sur la thématique « accompagnement de la mise en œuvre de la loi EGalim en restauration collective »
- 5 lauréats sur la thématique « justice sociale »
- 6 lauréats sur la thématique « éducation alimentaire »
- 5 lauréats sur la thématique « accompagnement du déploiement des PAT »

Les 21 projets d'essaimage ou d'innovation

QU'EST-CE QU'UN PROJET D'ESSAIMAGE ?

Les projets d'essaimage ont pour objectif de reproduire ou d'étendre des initiatives finalisées et opérationnelles, ayant fait preuve de leur intérêt, notamment celles financées dans le cadre des appels à projets précédents (mais pas uniquement), en les adaptant au contexte, au territoire, au public cible et en produisant de nouveaux outils permettant cet essaimage.

Les projets peuvent être portés à différents niveaux :

- **par des « passeurs d'innovation »**, qui développent des outils spécifiques pour essayer des projets ayant déjà fait leurs preuves (outils d'appui et d'accompagnement destinés à des porteurs de projets);
- **par des porteurs de projets** qui souhaitent essayer des initiatives qu'ils ont déjà développées, qui sont abouties et ont trouvé leur équilibre;
- **par des « repreneurs » d'innovation**, qui s'inspirent ou reprennent en partie des initiatives ayant déjà fait leurs preuves pour accélérer la mise en œuvre de leur propre projet.

QU'EST-CE QU'UN PROJET INNOVANT ET PILOTE ?

Il s'agit de nouveaux projets, présentant un concept particulièrement innovant. L'innovation peut porter sur les moyens et méthodes d'actions mis en œuvre, sur le thème même du projet ou sur le public cible. Ils doivent également aboutir à la production d'outils utilisables par le plus grand nombre.

POUR RÉPONDRE À QUELS ENJEUX ?

Les projets lauréats répondent aux orientations de la politique nationale de l'alimentation portée par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation sur des axes du PNA :

- **5 projets accompagnent la mise en œuvre des mesures de la loi EGAlim pour la restauration collective**, notamment l'approvisionnement en produits durables et de qualité;
- **5 projets accompagnent le déploiement des PAT**, notamment pour mieux prendre en compte les enjeux liés à la santé, la précarité alimentaire, la gestion de l'eau ou encore le développement d'outils de transformation;
- **5 projets lauréats concernent la justice sociale**, pour une alimentation et des comportements favorables à la santé, ciblant notamment les personnes en situation de précarité alimentaire, le cas échéant en lien avec des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire;
- **6 lauréats concernent l'éducation à l'alimentation**, en ciblant notamment les jeunes et les familles, mais aussi des publics spécifiques (élèves en difficulté scolaire, autistes).

Accompagner la mise en œuvre des mesures de la loi EGAlim pour la restauration collective

5 PROJETS

1. Dynamique nationale et territoriale pour le développement

PORTEUR DE PROJET
FEDELIS
PROJET NATIONAL



DESCRIPTION

Ce projet a pour but d'aider la restauration collective publique à développer ses approvisionnements en produits Label Rouge et IGP (Indication Géographique Protégée), afin de répondre à l'objectif fixé par la Loi EGALIM de 50% de produits alimentaires durables et de qualité à compter de 2022, et en s'inscrivant également pleinement dans les objectifs du PNA: lutte contre le gaspillage alimentaire, accès à une alimentation de qualité pour tous, éducation alimentaire. Menée par FedeLIS, la fédération française représentant les producteurs de produits LR/IGP/STG, cette action collective, innovante par son ampleur, associera les représentants nationaux des acteurs de la restauration collective (restauration autogérée et concédée, grossistes), l'INAO, Interfel et d'autres partenaires en régions. De nombreuses actions très concrètes de mise en réseau dans les régions et de création d'outils d'information et de formation seront réalisées, avec l'objectif de créer une dynamique nationale et en région, avec des outils et des formats démultipliables par la suite.

Contact : m.guyot@fedelis.fr
Site Internet : <https://www.labelrouge.fr/>

2. Un observatoire national des transitions alimentaires

PORTEUR DE PROJET
Un Plus Bio
PROJET NATIONAL



DESCRIPTION

En 2017, Un Plus Bio, réseau national de collectivités engagées pour une démocratie alimentaire, et Ecocert « En Cuisine », premier label des cantines bio et locales, créent le tout premier observatoire national de la restauration collective bio et durable. En 2018, il intègre l'enquête du programme Lascaux dédiée aux politiques publiques de l'alimentation, financé dans le cadre du PNA. Cinq ans plus tard, fort de l'expertise et des connaissances acquises grâce au suivi de ces transformations de modèle alimentaire en restauration, l'Observatoire rassemble une grande diversité de parcours des collectivités qui changent leur alimentation.

Pour accompagner la mise en œuvre des mesures de la loi Egalim, les collectivités et les élus ont besoin de trouver des références pour opérer des choix stratégiques pour l'avenir.

L'objectif est de faire bénéficier tous les territoires porteurs de projets alimentaires (élus et équipes techniques), d'un outil de diagnostic performant qui leur permettra à la fois d'évaluer le fonctionnement et les pratiques de la restauration collective et d'interroger la base de données de l'observatoire pour répondre à leurs problématiques (analyse comparative, entrées thématiques, portrait d'initiatives inspirantes...).

Le rôle de Un Plus Bio sera de les accompagner en puisant dans les enseignements de l'observatoire. Pour cela, il est souhaité d'amplifier la diffusion du questionnaire auprès de nouveaux territoires et d'affiner l'analyse des données. La valorisation des résultats sera en partie transcrite dans la cartographie nationale des politiques publiques et des innovations territoriales en matière d'alimentation. Les résultats seront restitués de manière interactive et dynamique sur le site de l'Observatoire (chiffres clefs, requêtes, cartographie) mais aussi à travers les interventions lors des événements organisés par Un Plus Bio et ceux de ses partenaires.

Contact : contact@unplusbio.org

Site Internet : <https://www.unplusbio.org/>

3. Développement et déploiement d'une boîte à outils pour accompagner la transition alimentaire en restauration collective

PORTEUR DE PROJET

MANGEZ BIO ISÈRE

RÉGION

Auvergne-Rhône-Alpes



DESCRIPTION

La SCIC Mangez Bio Isère réunit depuis 15 ans les producteurs bio et les acteurs de la restauration collective en Isère dans la perspective de créer des filières locales rémunératrices, accessibles au plus grand nombre et porteuses de sens. Elle a de ce fait une longue expérience du changement des pratiques en RHD (restauration hors domicile), tant vers les acteurs de l'amont que de l'aval.

Dans le contexte de mise en œuvre de la loi Egalim, les donneurs d'ordre de la restauration collective sollicitent cette structure pour les accompagner. Afin de mieux répondre à leurs attentes, ce projet vise à développer des ressources et à les mettre en pratique sur le terrain. La boîte à outils rassemblera l'expertise et les outils d'un ensemble de partenaires reconnus, au sein d'une offre de service complète, diffusable, répondant aux attentes de toutes les parties prenantes : prescripteurs, personnels de cuisine, convives, parents d'élèves, élus. Un groupe d'acteurs sera coordonné, pour un déploiement pilote à l'échelle de la restauration collective Iséroise, qui compte environ 200 établissements et 150 000 convives de 1 à 99 ans.

Contact : lyderic.motte@mangezbioisere.com

Site Internet : <https://www.mangezbioisere.fr>

4. Du 47 dans nos assiettes dans les EHPAD

PORTEUR DE PROJET

Département de Lot-et-Garonne

RÉGION

Nouvelle-Aquitaine



DESCRIPTION

Le département du Lot et Garonne est engagé depuis 2011 dans le programme « Du 47 dans nos assiettes » afin d'influer sur le développement économique local et le développement durable dans le cadre des services de restauration scolaire. Il pilote ainsi pour le compte des 24 collèges publics sous son autorité le marché départemental d'approvisionnement alimentaire. Aujourd'hui, un peu plus de 10 000 élèves répartis bénéficient d'une restauration scolaire orientée sur un approvisionnement local en produits frais (80%) permis par des actions de lutte contre le gaspillage qui a engendré une économie estimée à 540 000€ réinjectées dans la commande de produits locaux de qualité, et la mise en place de nouvelles méthodes et techniques de cuisine.

Fort de ce succès, le Département a décidé d'élargir ce programme aux résidents des vingt EHPAD (Etablissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes) publics du Lot-et-Garonne.

Cinq EHPAD et un foyer pour personnes handicapées sont retenus pour des analyses de consommation. L'objectif est de réaliser une modélisation de la démarche afin de la déployer sur l'ensemble des établissements. Ce déploiement se réalisera par des sessions de formation et des réunions avec l'ensemble des intervenants dans la chaîne de restauration des EHPAD. Une campagne d'information est prévue pour valoriser le partenariat entre département, EHPAD publics et filières agricoles avec une mise en valeur de producteurs locaux.

Contact : aurelie.lespes-tortul@lotetgaronne.fr

Site Internet : <https://www.lotetgaronne.fr>

5. Un dispositif de formation de personnels d'EPLFPA du Grand Est, au service de l'application de la loi EGAlim

PORTEUR DE PROJET

EPLFPA de Meurthe-et-Moselle Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole

RÉGION

Grand-Est



DESCRIPTION

Face aux enjeux actuels, l'enseignement agricole se doit de préparer ses apprenants aux évolutions des métiers et d'apporter sa contribution aux attentes sociétales, législatives et aux besoins d'adaptation et d'atténuation auxquels devront faire face les générations actuelles et futures. Ainsi, partenaire privilégié des agriculteurs, des IAA, des collectivités territoriales (Conseils départementaux, Parcs naturels régionaux, etc.), l'EPL54, créateur du jeu EniGm'Alim en 2019 et en 2020, d'une formation modulaire d'accompagnement des personnels de service restauration de collèges et d'EHPAD, se propose de piloter, sur deux ans, un dispositif de formation de personnels d'EPLFPA du Grand-Est au service de l'application de la loi EGAlim sur un territoire donné, de préférence porteur d'un PAT.

Ce dispositif de formation de personnels d'EPL couvre les objectifs suivants :

- **Action 1:** Former à l'utilisation et à l'animation d'EniGm'Alim, un jeu pédagogique de découverte des acteurs de la chaîne alimentaire, de la loi EGAlim et son approche systémique ;
- **Action 2:** Former à la conduite de la formation « Accompagnement des équipes des services de restauration collective vers une alimentation saine, durable et de proximité ». Cette formation de 5 modules permet d'accompagner les acteurs du territoire concerné et plus précisément ceux de la restauration collective à l'opérationnalisation de la loi EGAlim pour accélérer la transition alimentaire.

Contact : angelique.albrecht@educagri.fr

Accompagner le déploiement des PAT

5 PROJETS

1. COOPERATION INTER-PAT : Un PAT à chaque niveau de collectivité pour une réussite commune augmentée sur le territoire

PORTEUR DE PROJET

Commune de Mouans-Sartoux

PROJET NATIONAL



DESCRIPTION

Après avoir mené pendant 2 ans le réseau « Cantines durables – Territoires engagés », la ville de Mouans-Sartoux et la Maison d'éducation à l'alimentation durable proposent un projet de recherche-action-innovation visant à répondre à la problématique suivante :

- Quelle plus-value peut apporter un PAT présent à chaque niveau de gouvernance locale, communal, intercommunal, départemental, syndicats (par ex. Pôles d'équilibre territorial et rural, Parcs naturels régionaux) pour atteindre les objectifs du PNA ?

Ce projet documentera les innovations pour réussir ou consolider la complémentarité entre des différents niveaux de collectivités ou d'organisations territoriales, au travers de 4 territoires d'étude (4 départements répartis sur 3 régions). Il explorera les coopérations pour optimiser les réussites, assurer l'élaboration d'une vision commune, et répondre à l'attente des acteurs locaux et des citoyens ainsi qu'aux enjeux du territoire dans la construction d'une souveraineté alimentaire durable.

Les travaux seront menés en partenariat avec le monde de la recherche et aboutiront à une boîte à outils et d'expérimentation permettant d'en diffuser les enseignements.

Contact : mead@mouans-sartoux.net

Site Internet : <https://www.mouans-sartoux.net/>

2. Syalinnov PAT, santé et justice sociale



PORTEUR DE PROJET

L'Institut Agro, école interne de Montpellier,
établissement d'enseignement supérieur public en agronomie

PROJET NATIONAL

DESCRIPTION

Syalinnov est une démarche d'évaluation d'impact opérationnelle et systémique à destination des porteurs de projets alimentaires. Elle nécessite une adaptation pour être déployée à l'échelle des PAT et pour couvrir les dimensions santé et précarité alimentaire / justice sociale peu renseignées dans sa version actuelle. Le présent projet vise à développer la démarche en partenariat avec deux territoires : la Communauté de Communes du Haut-Allier et le Pays Terres de Lorraine.

Il sera piloté et mis en œuvre par les concepteurs de Syalinnov et décliné en 4 actions :

1. Adapter la démarche d'évaluation Syalinnov à l'échelle d'un PAT en accompagnant le territoire du Haut-Allier.
2. Mener de manière collaborative une recherche-action sur des indicateurs de santé et précarité alimentaire.
3. Développer une offre de formation « Syalinnov PAT » adaptée aux acteurs de l'alimentation durable.
4. Capitaliser et mettre à disposition l'ensemble des résultats sur la plateforme syalinnov.org sous licence libre.

Contact : pierre.leray@supagro.fr

site Internet : <https://syalinnov.org>

3. Transformer l'essai d'une alimentation plus juste et plus locale : étude des outils de transformation agroalimentaire au service des PAT

PORTEUR DE PROJET

RESOLIS

PROJET NATIONAL

DESCRIPTION

L'association RESOLIS, porteuse du projet, accompagne depuis 2013 les territoires sur les enjeux de reterritorialisation et de développement d'une alimentation responsable et durable via la valorisation des initiatives de transition pionnières locales. Elle s'associe à la Fédération nationale des coopératives d'utilisation du matériel Agricole (FNCUMA), tête de réseau de 65 fédérations de proximité et de 10 fédérations régionales, pour outiller les PAT sur le volet de la transformation alimentaire.

Par l'identification et le partage de connaissances de dispositifs de transformation innovants répondant aux défis d'une alimentation plus juste, durable et locale, le projet vise à appuyer la réflexion des PAT dans l'analyse de leur besoin et leur stratégie de transformation de produits alimentaires et/ou agricoles. À partir de l'étude d'expériences ayant fait leurs preuves, ce projet est destiné à montrer la diversité des possibles en matière de transformation, de façon à aider les PAT à trouver la solution la plus adaptée : outils de transformation itinérants, mobiles, collectifs, coopératifs, individuels... Cette boîte à outils, partagée sur une plateforme numérique, vise donc à favoriser l'essaimage d'initiatives exemplaires de transformation alimentaire observées en France métropolitaine.

Contact : sophie.dupraz@resolis.org

Site Internet : <https://www.resolis.org/>

4. CRATer, le calculateur de résilience alimentaire des territoires

PORTEUR DE PROJET

Les Greniers d'Abondance

PROJET NATIONAL

DESCRIPTION

L'association des Greniers d'Abondance conduit des travaux de recherche appliquée sur les voies de résilience du système alimentaire, diffuse ces connaissances et accompagne des personnes, associations, ou institutions publiques.

Elle produit à cette fin plusieurs outils en licence ouverte, dont CRATer – le Calculateur de Résilience Alimentaire des TERRitoires. CRATer est une application web d'aide au diagnostic permettant d'évaluer le niveau de résilience d'un territoire de France Métropolitaine à travers de multiples indicateurs. Elle vise à sensibiliser le grand public sur ces enjeux, mais aussi à faciliter le travail des acteurs de terrain, par exemple lors de la réalisation de projets alimentaires territoriaux (PAT).

Une première version de l'application est disponible depuis le 15/10/2020 (<https://crater.resiliencealimentaire.org>). L'objectif du projet est d'améliorer la pertinence du diagnostic en couvrant l'ensemble du système alimentaire et d'ajouter des fonctionnalités pour rendre l'outil plus opérationnel pour les acteurs de terrain.

Contact : contact@resiliencealimentaire.org

Site Internet : <https://crater.resiliencealimentaire.org/>

5. De l'eau dans les PAT

PORTEUR DE PROJET

Station de Recherche Pluridisciplinaire des Metz (SRPM)

RÉGION

Bourgogne-Franche-Comté

DESCRIPTION

Le projet est situé entre la Beauce et le Morvan, entre les vallées de l'Yonne et de la Loire. Sur le territoire, très rural, aux paysages et systèmes agraires diversifiés, plusieurs PAT portés par les collectivités sont en émergence. Des restrictions d'eau potable surviennent régulièrement sur cette zone où les effets des dérèglements climatiques accentuent les difficultés agronomiques et économiques des agriculteurs et éleveurs. Or l'amélioration de la gestion de l'eau est une priorité pour renforcer la résilience des systèmes alimentaires territoriaux et assurer une alimentation saine pour tous.

Le projet « De l'eau dans les PAT » porté par la SRPM, futur CPIE (Centre permanent d'initiatives pour l'environnement), avec le consortium « Fabrique de Territoire », le CAUE89 (Conseil d'architecture, d'urbanisme et de l'environnement de l'Yonne) et AgroParisTech, est construit avec et pour les habitants, dont élus techniciens, professionnels de l'eau, de l'alimentation et associations locales. Il vise à :

- rendre visible la place de l'eau dans les systèmes alimentaires territoriaux en alimentant un état des lieux;
- identifier des leviers d'action à différentes échelles avec 2 collectivités publiques investies dans la recherche-action;
- Favoriser l'émergence de projets alimentaires intégrant la préservation de la ressource en eau (au moins un projet expérimental associant étroitement eau, alimentation et urbanisme).

Le projet associe animation territoriale, recherche-action « Paysages alimentaires de demain », co-construction d'outils adaptés aux besoins et aux temporalités des acteurs.

Contact : srplesmetz@gmail.com

Site Internet : <http://www.stationdesmetz.org/>

Plus de justice sociale

5 PROJETS

1. Restauration collective scolaire : garantir la poursuite du don alimentaire sans plastique

PORTEUR DE PROJET

Caisse des Écoles du 20^e arrondissement

RÉGION

Île-de-France



DESCRIPTION

La loi EGAlim prévoit, dans son article 28, la sortie du plastique dans l'ensemble des matériels et matériaux utilisés dans ce cadre et notamment les barquettes de réchauffe.

Les Caisses des écoles ont des conventions avec des associations pour le don alimentaire. Or, les associations assurant le don pour respecter les règles d'hygiène ne prennent les surplus de repas produits non consommés que lorsqu'ils sont en barquettes serties, non ouvertes. Ainsi, la sortie du plastique fait naître le risque, à terme, que les dons alimentaires ne puissent pas être généralisés et même réalisés.

Il s'agit donc d'étudier les solutions, les freins et les leviers ainsi que les moyens à mettre en œuvre pour maintenir et amplifier les dons alimentaires des surplus de production cuisinés au vu des nouvelles contraintes issues de la loi EGAlim. À l'issue du projet, un guide et un livre blanc rendront compte des moyens logistiques et techniques dans le respect des normes d'hygiène, des solutions de substitution et de leurs coûts. Ce projet porté par la Caisse des écoles du 20^e (une cuisine centrale servant 13 500 repas sur 65 offices en liaison froide) et la Caisse des écoles du 14^e arrondissement (7 500 repas en liaison chaude et sur place) associe les partenaires suivants : Excellents Excédents, le Chaînon manquant, Vethyqua (cabinet conseil hygiène), la DASCO, LA DEVE et Cantines Responsables.

Contact : marie.dominique.tatard@caissedesecoles20.com

Site Internet : <https://www.caissedesecoles20.com/>

2. Projet d'essaimage à l'échelle nationale « AMAP par et pour TOUS »

PORTEUR DE PROJET

MIRAMAP (Mouvement Inter-régional des associations
pour le maintien d'une agriculture paysanne)



PROJET NATIONAL

DESCRIPTION

Le MIRAMAP et 5 réseaux d'AMAP animent des mutualisations dans le mouvement des AMAP pour renforcer les capacités des AMAP à agir en faveur de l'accès à toutes et tous à une alimentation de qualité. Coordonné dans un « groupe projet », MIRAMAP construira et déploiera à l'échelle nationale un programme d'essaimage de démarches inclusives de personnes et familles à plus faibles revenus à partir de l'expérience d'AMAP et de réseaux d'AMAP qui ont fait leurs preuves. Pour créer et diffuser des ressources pédagogiques et mettre en place des modules de formation et des accompagnements adaptés à la dissémination des pratiques inclusives en AMAP et qu'il y ait plus d'AMAP accessibles à des familles à plus faibles revenus, le projet s'appuiera sur l'expertise de ces porteurs d'initiatives, la mobilisation de partenaires issus du secteur social, d'une chercheuse et d'une association d'éducation populaire et sur les enseignements d'une analyse comparée de ces processus d'action complexe basés sur le renforcement des conditions d'ouverture et d'accueil en AMAP, des coopérations renforcées avec des acteurs de la lutte contre la pauvreté et des systèmes de co-financement des contrats entre producteurs et consommateurs; démarches permettant ainsi à toutes et tous quel que soit leur revenu d'être amapien et donc de participer à la vie et aux activités de l'AMAP (visite de ferme, repas partagé, animations culturelles...).

Contact : contact@miramap.org

Site Internet : <http://miramap.org/>

3. Épiceries libres

PORTEUR DE PROJET

L'ARROSOIR

PROJET NATIONAL

DESCRIPTION

L'association l'Arrosoir a été fondée en 2020 pour inciter à la création d'« épiceries libres » (3 ouvertures à ce jour) afin de mieux faire connaître le modèle et de l'étendre à d'autres domaines d'activité. Une épicerie libre est un bien commun gérée à 100% par ses adhérents. : pas de hiérarchie, pas d'endettement, pas de modèle économique cachée, pas de logiciel de gestion, pas d'utilisation des données personnelles, pas de charte. Monter une épicerie libre peut se faire rapidement, en 1 semaine jusqu'à 5 mois selon les possibilités d'accès à un local ou aléas de type confinement.

Ce projet d'essaimage vise à :

- documenter le modèle et diffuser cette documentation au niveau national afin que tout groupe puisse être autonome à chaque étape de la vie d'une épicerie libre;
- dynamiser l'ouverture de 5 à 10 nouvelles épiceries libres sur les Hauts-de-France (et opportunités nationales);
- expérimenter et adapter le modèle au public des quartiers prioritaires de la politique de la ville et aux spécificités des zones rurales.

Contact : contact@cooplib.fr

4. Un repas, un toit, des droits

PORTEUR DE PROJET

SAS GOUT ET SENS

RÉGION

Provence-Alpes-Côte d'Azur

DESCRIPTION

La Table de Cana Marseille, entreprise d'insertion, le centre social Musardises et l'association Paroles Vives, association de recherche appliquée en sciences sociales, collaborent depuis le premier confinement pour répondre à la détresse alimentaire et sociale de 39 familles identifiées dans le quartier Consolat Ruisseau Mirabeau.

Le projet consiste en la production de paniers repas de qualité, issus en grande partie de denrées sauvées du gaspillage alimentaire par des personnes en parcours d'insertion. La Table de Cana s'engage au travers de ce projet, à proposer une restauration locale, durable et solidaire pour les plus fragiles à travers des repas produits par des personnes en parcours d'insertion, qui ont souvent été éloignées de l'emploi et font face à des difficultés sociales.

Cette opération est un projet reproductible à l'échelle de toute structure de la restauration ayant le souhait de s'impliquer dans l'aide alimentaire et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Pour ce faire, la structure devra mettre en place des partenariats avec différents fournisseurs de l'économie sociale et solidaire afin de produire des repas solidaires avec des denrées issues de l'anti-gaspi.

Contact : julia.berkowicz@latabledecana.com

Site Internet : <https://www.solidarites-actives.com/>

5. BAG objectif zéro gaspi

PORTEUR DE PROJET

Banque Alimentaire de la Guadeloupe

RÉGION

Guadeloupe



Banque Alimentaire de la Guadeloupe

DESCRIPTION

La Banque Alimentaire compte 50 tonnes de perte de denrées alimentaires sur les trois dernières années. Dans l'objectif de réduire le gaspillage alimentaire, elle souhaite faire diminuer ces pertes selon deux axes. Le premier axe concerne les pertes de pains et viennoiserie, cela représente environ 14 tonnes par an. Ce projet a pour objectif, à l'aide de la machine « Crumbler », de transformer ces tonnages de pain en farine qui pourra être distribuée aux bénéficiaires et être utilisée durant les ateliers cuisines de la Banque Alimentaire. Le second axe concerne les autres pertes correspondant aux produits reçus avec des emballages abîmés ou dont les dates limites de consommation sont atteintes. En partenariat avec le Lycée des métiers d'hôtellerie et du tourisme (LMHT) du Gosier, les denrées seront cuisinées et les plats seront redistribués aux bénéficiaires de la Banque Alimentaire de la Guadeloupe.

Des bilans d'actions intermédiaires et final offriront un suivi des statistiques du recyclage du pain ainsi qu'un comparatif des denrées distribuées avec les plats préparés, ce qui permettra d'être plus efficient sur la logistique des denrées. Il est également prévu un suivi des denrées revalorisées par le lycée ainsi qu'un suivi de l'évolution des pertes alimentaires.

Contact : balim.gpe@wanadoo.fr

Site Internet : <http://www.bag971.fr/>

L'éducation alimentaire de la jeunesse

6 PROJETS

1. Éveiller les enfants scolarisés à l'alimentation délicieuse, vertueuse et bienfaitrice

PORTEUR DE PROJET

L'école comestible

PROJET NATIONAL



DESCRIPTION

Depuis fin 2019, la mission de l'école comestible est de faire entrer gratuitement l'éducation alimentaire dans les classes, les cursus scolaires et les activités périscolaires, tout en améliorant la manière dont les enfants mangent au quotidien et le rapport qu'ils ont à la nourriture, à la terre, aux produits et aux producteurs. L'école comestible prône une alimentation saine, locale, simple, bonne et accessible à tous.

En collaboration avec des enseignants, des chercheurs, des agriculteurs, des artisans, des chefs cuisiniers et des citoyens, l'école comestible a élaboré un parcours pédagogique où chaque classe suit une série de 6 ateliers dans l'année, au cours de laquelle les enfants sèment, cultivent, cuisinent, expérimentent, sentent, manipulent, échangent et apprennent en faisant.

En créant un écosystème autour de chaque école, L'école comestible souhaite instaurer un mouvement d'éducation comestible et sensibiliser les 12 millions d'enfants scolarisés aux joies d'apprendre à bien se nourrir, pour soi, pour les autres et pour l'environnement.

Depuis sa création en octobre 2019, les ateliers comestibles en classe et au potager ont démarré progressivement sur 10 écoles d'Île-de-France (Paris 11^e, Boulogne-Billancourt, Villejuif, agglomération de Roissy et Versailles). La formation de base a vocation à être enrichie chaque année et suivie par les parties prenantes du projet au rythme des retours « terrain » des ateliers. Il est envisagé la création d'une plateforme digitale accueillant une formation en ligne (MOOC) ainsi que des supports pédagogiques.

Contact : margaux@ecolecomestible.org

Site Internet : <https://www.ecolecomestible.org/>

2. Essaimage de l'outil le « Livret du petit goûteur » : déploiement de l'éducation au goût et à l'alimentation durable sur les territoires en ciblant les enfants scolarisés et leur familles

PORTEUR DE PROJET

Pic'Assiette

PROJET NATIONAL



DESCRIPTION

Ce projet est porté par l'association Pic'assiette, association d'éducation à l'alimentation durable basée à Claret au nord de Montpellier (34). Il consiste à apporter grâce à un kit complet (guide méthodologique, gabarit, livret de l'animateur et/ ou enseignant) une réponse pour mener des projets d'éducation à l'alimentation sur les territoires.

Ainsi pour élaborer ce kit 3 temps sont envisagés :

- un premier temps « de transposition » du « Livret du petit goûteur » sur des territoires où l'association Pic'assiette mène des actions d'éducation à l'alimentation ;
- un deuxième temps de « rédaction du kit d'essaimage » sur un territoire « test » le département de la Lozère, l'association s'appuiera sur le Réel- CPIE en réseau de la Lozère
- un troisième temps un temps d'essaimage au niveau national en direction des structures « essaimeuses ».

Contact : contact@picassiette.org

Site Internet : <http://picassiette.org/>

3. Une éducation sensorielle adaptée à l'alimentation des enfants autistes

PORTEUR DE PROJET

Institut du Goût

PROJET NATIONAL

DESCRIPTION

Plus de 80% des enfants atteints de troubles du spectre de l'autisme rencontrent des problèmes alimentaires, en particulier une très forte sélectivité. Pionnier de l'éducation sensorielle, l'Institut du Goût propose d'adapter un programme d'éducation au goût pour des enfants autistes âgés de 7 à 11 ans. En étroite collaboration avec une équipe pluridisciplinaire, l'Institut du Goût conduit un programme-pilote de 6 mois: une dizaine d'enfants autistes accueillis en SESSAD (Service d'éducation spéciale et de soins à domicile) participent à des ateliers sensoriels, à des ateliers culinaires et à des potagers pédagogiques afin de construire une relation plus apaisée à l'alimentation, d'augmenter leur variété alimentaire et de développer une communication plus riche autour de leurs goûts et dégoûts. L'impact de ce programme-pilote est évalué en mesurant la variété alimentaire et l'expression individuelle des enfants avant et après l'intervention.

Ce projet-pilote est conçu pour être déployé à l'échelle nationale: en effet, cette expérimentation produira des livrables pédagogiques (descriptif des expériences sensorielles proposées lors des ateliers) ainsi que des outils d'évaluation spécifiques à l'alimentation des enfants autistes. Les formations dispensées par l'Institut du Goût seront le principal vecteur de déploiement de ce programme.

Contact : npolitzer@idg.asso.fr

Site Internet : <https://www.institutdugout.fr/>

4. Du champ à l'assiette !

PORTEUR DE PROJET

Atelier Bombylius

RÉGION

Ile-de-France



DESCRIPTION

Du champ à l'assiette s'implante dans le Val-de-Marne (94), où zones très urbanisées côtoient les champs sans pour autant beaucoup se croiser. Les jeunes qui grandissent dans les quartiers populaires n'ont que peu d'occasions pour découvrir l'univers et les saveurs des légumes biologiques de leur territoire.

L'Atelier Bombylius, tiers-lieu agricole installé au cœur d'une exploitation en maraîchage biologique, s'associe à l'équipe pédagogique du collège Pierre Brossolette de Villeneuve-Saint-Georges pour développer un programme pour plonger les élèves de classes de SEGPA, en grande difficulté scolaire, dans une aventure humaine, professionnelle et savoureuse. L'objectif est de permettre aux élèves l'élaboration de A à Z d'un produit dans la conserverie artisanale du tiers-lieu, du semis à la vente du produit transformé. Sur les deux années de 4^e et 3^e, les ateliers se succéderont chaque mois dans les champs, en cuisine et en classe pour un projet transversal, créatif et concret.

à travers ce projet, l'équipe crée un programme d'ateliers et d'activités autour des compétences de l'éducation nationale et de l'agriculture biologique, parfaitement duplicable pour d'autres équipes collège/exploitation agricole. À l'issue du projet, l'équipe proposera une synthèse sur le retour d'expérience. Le programme ainsi que le document de synthèse seront mis à disposition en Open Source pour que d'autres acteurs puissent en profiter. Par ailleurs, si l'expérience est concluante, l'Atelier Bombylius pourra accueillir quelques classes supplémentaires provenant d'autres collèges à proximité (Limeil-Brévannes, Brie-Comte-Robert...) et accompagner des nouvelles équipes dans la mise en place et l'adaptation du projet à leur propre contexte.

Contact : cecile@atelierbombylius.fr

Site Internet : <https://www.atelierbombylius.fr/>

5. Défi Familles – Consommons local : de la terre à l'assiette

PORTEUR DE PROJET

Communauté d'Agglomération de l'Espace Sud Martinique (CAESM)

RÉGION

Martinique



DESCRIPTION

Dans le cadre de la mise en œuvre de son Plan Climat-Air-Energie Territorial (PCAET), la CAESM accompagne ses administrés vers un changement de comportement : consommation de produits locaux organiques et biologiques, par le biais d'ateliers pratiques pédagogiques, de concours culinaires, de formations en ligne.

Cette nouvelle version du Défi familles à Consommation a pour but d'améliorer le suivi, d'étendre le nombre de personnes à accompagner et de diversifier les modes d'accompagnement. Cette nouvelle version du Défi s'appuiera sur ce qui a déjà fait ses preuves (les ateliers, les vidéos, le concours culinaire), poursuivra la campagne de communication qui a été lancée durant la période COVID en lui donnant une envergure plus grande et proposera une autre forme de sensibilisation et d'évaluation.

La rédaction de nombreux ouvrages est prévue, notamment un annuaire recensant les artisans, agriculteurs, partenaires ayant une démarche environnementale en lien avec la thématique Alimentation durable, une compilation des recettes du Défi, un guide hygiène alimentaire ainsi qu'une bande dessinée « Gaspipa » et son livret pédagogique. Les outils et supports développés lors de ce projet (MOOC, guides, vidéos) seront mis à disposition des participants mais également des personnes non-inscrites au programme. Ils pourront à terme être utilisés par les partenaires et le public cible sans accompagnement. Le document de synthèse sera mis à disposition en Open Source pour que d'autres acteurs puissent en profiter. Par ailleurs, si l'expérience est concluante, l'Atelier Bombylius pourra accueillir quelques classes supplémentaires provenant d'autres collèges à proximité (Limeil-Brévannes, Brie-Comte-Robert...) et accompagner des nouvelles équipes dans la mise en place et l'adaptation du projet à leur propre contexte.

Contact : sabine.mikart@espacesud.fr

Site Internet : <https://www.espacesud.fr/>

6. Revalorisation des plantes anciennes et/ou sauvages de l'Aubrac dans la gastronomie

PORTEUR DE PROJET

Syndicat mixte d'aménagement et de gestion du PNR de l'Aubrac

RÉGION

Occitanie



DESCRIPTION

L'Aubrac est reconnu pour ses patrimoines (naturels, savoir-faire, paysages) et en particulier pour sa richesse floristique : plus de 1000 espèces y ont été inventoriées. Cette diversité floristique se retrouve dans les prairies de l'Aubrac, emblèmes du territoire. Le projet de valorisation des plantes sauvages ou traditionnelles dans la gastronomie permettra d'améliorer la connaissance et l'usage de ces plantes, tout en travaillant leur préservation et leur valorisation durable au service d'une alimentation variée, originale.

Ce projet permettra également de développer de nouvelles filières agricoles territorialisées en collaboration étroite entre les producteurs et les transformateurs, en particulier, les restaurateurs du territoire. Le projet est porté par le Parc Naturel Régional de l'Aubrac en partenariat avec les lycées agricoles et hôteliers du territoire, les Conservatoires Botaniques Nationaux et différentes associations du territoire. Il pourra par la suite être reproduit sur d'autres territoires ayant des préoccupations similaires mais aussi sur des territoires présentant des contextes pédoclimatiques proches, notamment grâce à la diffusion de protocoles validés (évaluation sensorielle des espèces végétales, bonnes pratiques pour la cueillette durable des plantes sauvages comestibles).

Contact : direction@parc-naturel-aubrac.fr

Site Internet : <https://www.parc-naturel-aubrac.fr/>

AGRICULTURE.GOUV.FR

ALIMENTATION.GOUV.FR