

L'ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE DANS LES PARCS NATURELS RÉGIONAUX DE FRANCE



PÉDAGOGIE ET SENSIBILISATION AUX ENJEUX DE L'ALIMENTATION DURABLE

Exemples d'initiatives recensées au sein des PNR dans le cadre du projet "**Accompagner la transition agricole et alimentaire sur les territoires : l'exemple des Parcs naturels régionaux**"



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION

Projet lauréat du PNA 2018 - 2020 piloté par la Fédération des Parcs naturels régionaux de France, en partenariat avec RESOLIS

A vos tartes, prêts, partez ! Un concours pour valoriser les artisans boulangers-pâtisseries

Résumé : Depuis 2012, le Parc des Baronnies provençales a créé un réseau d'artisans qui valorisent des produits locaux. Mais c'est la création d'un concours de boulangers-pâtisseries a généré une véritable émulation collective sur le territoire, mettant en avant les savoir-faire artisans locaux.

AUTEUR(S)

Gwennaëlle PARISSET
Chargée de mission
gpariset
@baronnies-provencales.fr

Fiche rédigée par :
Pariset Gwennaëlle

PROGRAMME

Démarrage : 2012
Lieu de réalisation : Baronnies Provençales
Budget : N/C
Origine et spécificités du financement : Auvergne-Rhône-Alpes, Conseil Départemental de la Drôme, Fonds Européens du FEADER (LEADER)

ORGANISME(S)

Parc naturel régional des Baronnies provençales
45 chemin des randonneurs
26510 Sahune
<http://www.baronnies-provencales.fr/>
Salariés : 24
Bénévoles : N/C
Adhérents : 115



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : mercredi 09 octobre 2019 00:00

Opérateur(s) : Établissement Public

Bénéficiaires : Universel, Professionnels, Population rurale, Entreprise

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Alimentation

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: **Producteurs de services d'accompagnement, d'appui ou de financement:** Etablissements Publics

Type d'action: **Valorisation non alimentaire de produits agricoles et alimentaire:** Valorisation pédagogique, sensibilisation du grand public ou d'un public cible

Type d'objectif(s): **Culturels:** Maintien des patrimoines alimentaires, Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire) / **Développement local:** Synergie entre les acteurs du territoire, Structuration ou maintien de filières locales / **Pédagogiques:** Sensibilisation des consommateurs à des pratiques responsables

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE » (2019)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : PARISSET, « A vos tartes, prêts, partez ! Un concours pour valoriser les artisans boulangers-pâtisseries », ****Journal RESOLIS**** (2019)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Suite à la rédaction de la Charte du Parc des Baronnies provençales, la valorisation des productions et les circuits courts ont été identifiés comme des priorités d'actions pour le Parc. Après une première action visant la construction d'un annuaire de producteurs, le Parc et ses partenaires ont souhaité mettre une action en place pour les artisans utilisant des produits locaux.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

L'action visait à impliquer les artisans boulangers et pâtisseries dans la réappropriation des produits locaux comme source de valeur ajoutée pour leurs produits. Elle visait à renforcer des liens d'approvisionnement local tout en valorisant des savoirs faire spécifiques.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

La mise en place d'un concours (2014) des artisans locaux pour élaborer des recettes à base de produits locaux
Deux produits ont été lauréats, le Baronnies des 4 saisons et la Fougasse des Baronnies, pour leurs qualités gustatives, et leur utilisation de matières premières locales.

Organisation de formations pour les professionnels : en partenariat avec les chambres des métiers et de l'artisanat, les boulangers et pâtisseries volontaires ont pu participer à une formation collective sur les recettes retenues

Mise en place d'une stratégie de valorisation des produits : affiches, emballages spécifiques

Mise en lien des artisans avec des producteurs locaux : annuaire des producteurs, mise en lien directe...



RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

Une dizaine d'artisans boulangers ont participé à l'action
10 000 emballages ont été produits mettant en avant la qualité et le caractère local des ingrédients
un réseau d'artisans du territoire a été activé : formation de chacun, mise en lien avec des producteurs...

ORIGINALITE DU PROGRAMME

La mesure permet d'initier une dynamique collective associant des producteurs et des artisans sur un territoire rural. L'action tournée vers la promotion permet de mobiliser les boulangers et pâtisseries dans une démarche de relocalisation de leur approvisionnement.

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

Le Parc travaille avec les chambres consulaires pour mobiliser les réseaux des professionnels.

RETOUR D'EXPERIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés durant la mise en oeuvre du programme :

L'appropriation de recettes par un réseau d'une dizaine d'artisans reste difficile, et une formation d'une seule journée est insuffisante pour partager des savoir-faire spécifiques.

La mobilisation durable nécessite du temps d'animation, des objectifs communs et une poursuite des actions de valorisation.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Distribution d'emballages au fil du temps

Externaliser les relances en communication via les Chambres des Métiers et de l'Artisanat dans le cadre de leurs animations de réseaux

Améliorations futures possibles :

Faire des formations régulières

Accompagner plus individuellement les artisans dans leur approvisionnement local.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou transposition du programme :

Impliquer les artisans dès l'origine du projet et à toutes les étapes

Favoriser la découverte des produits locaux.

« De ferme en Ferme » : un rendez-vous annuel au cœur des fermes du territoire des Vosges Mosellanes !

Résumé : « De ferme en ferme » est un événement organisé par l'Association Mosellane d'Economie Montagnarde (AMEM) et le Syndicat Mixte de l'arrondissement de Sarreguemines (SMAS) au cours duquel des producteurs ouvrent les portes de leurs fermes aux consommateurs. Cette manifestation se déroule 1 fois par an et est un moment unique d'échanges et de valorisation des productions agricoles du territoire.

AUTEUR(S)

Catherine BERTHOLLE

Chargée de mission
développement rural

catherine.bertholle
@amem57.fr

Fiche rédigée par :
Adèle Gspann

PROGRAMME

Démarrage : 2005

Lieu de réalisation : les Vosges
Mosellanes

Budget : N/C

Origine et spécificités du financement :
Département de la Moselle et le Syndicat
Mixte de l'arrondissement de
Sarreguemines (SMAS)

ORGANISME(S)

Association Mosellane
d'Economie Montagnarde
(AMEM)

4 place de la Mairie

57720 Volmunster

<https://www.amem57.fr/>

Salariés : 3

Bénévoles : N/C

Adhérents : 71



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche :

Appréciation(s) du comité : *Source d'inspiration !*

Solution(s) : *Agriculture et alimentation*

Opérateur(s) : Association, ONG

Pays : France, Grand Est, Moselle

Bénéficiaires : Population urbaine, Population rurale, Agriculteurs

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Économie, Alimentation, Agriculture

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur : *Producteurs de services d'accompagnement, d'appui ou de financement:* Associations

Type d'action : *Valorisation non alimentaire de produits agricoles et alimentaire:* Valorisation pédagogique, sensibilisation du grand public ou d'un public cible

Type d'objectif(s) : **Sociaux:** *Création et renforcement du lien social /* **Culturels:** *Maintien des patrimoines alimentaires, Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire), Entretien du patrimoine naturel /* **Développement local:** *Création de dynamique économique dans le territoire /* **Pédagogiques:** *Sensibilisation des consommateurs à des pratiques responsables*

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « Alimentation responsable et durable » (PNR)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

*Pour citer un texte publié par RESOLIS : BERTHOLLE, « « De ferme en Ferme » : un rendez-vous annuel au cœur des fermes du territoire des Vosges Mosellanes ! », **Journal RESOLIS** (0)*

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

La valorisation du territoire et des produits agricoles a toujours fait partie des missions de l'AMEM (association créée en 1979). Accompagner les agriculteurs (de la production à la transformation et valorisation des produits) est un fil conducteur de l'association. C'est ainsi que différentes opérations ont été organisées. En 2005, 6 agriculteurs participent à la première édition « De ferme en ferme » et accueillent les consommateurs désireux de mieux connaître l'origine de leur alimentation.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

L'organisation de cette opération collective « de ferme en ferme » répond à plusieurs objectifs :

- Faire découvrir les paysages variés du territoire et plus particulièrement ceux des Vosges Mosellanes, façonnés au gré des saisons par les travaux agricoles.
- Faire découvrir la diversité des exploitations agricoles présentes sur le territoire
- Favoriser les échanges entre les agriculteurs, producteurs et les consommateurs
- Faire découvrir et déguster les produits issus des fermes et ainsi promouvoir les circuits-courts et la vente directe



ACTIONS MISES EN OEUVRE

Ce projet a débuté dans le pays Bitche puis ensuite s'est étendu à la région de Sarreguemines en partenariat avec le Syndicat Mixte de l'Arrondissement de Sarreguemines. Depuis 2014, ce projet s'est étendu au pays de Sarrebourg pour enfin en 2017 s'élargir jusqu'au Saulnois. En 2017, 17 fermes ont participé à cette opération collective. Dans chaque zone, environ 3 à 5 fermes, situées dans un rayon de 10 à 15 km, ont ouvert leurs portes, permettant aux visiteurs de découvrir plusieurs fermes dans un périmètre proche. L'AMEM et le Syndicat Mixte de l'Arrondissement de Sarreguemines coordonnent ce projet (mise en œuvre de l'opération, rencontres des fermes candidates, coordination et assistance aux fermes le jour J) et élaborent un plan de communication (élaboration d'affiches, flyers, panneaux de fléchage, banderoles, diffusion de publicités dans les journaux locaux, radio locales, diffusion de l'information via le réseau internet et les réseaux sociaux...). Les producteurs sont chargés quant à eux de l'accueil du public chez eux et de l'organisation des repas selon le cahier des charges établis par l'AMEM et ses partenaires : produits provenant de leurs fermes ou des autres fermes partenaires ; chartes des boissons (boissons industrielles interdites, préférences des boissons locales) ; accompagnements industriels non acceptés (ketchup mayonnaise) ou alors fait maison...par exemple. Chaque ferme propose en plus des dégustations divers ateliers : mini fermes, jeu de piste, animations musicales, contes, mini marché bio, visites de l'atelier, démonstrations...

Avant de se nommer « De ferme en ferme », cette manifestation s'appelait : « Balade gourmande de fermes en fermes » mais les consommateurs confondaient avec les marches gourmandes de plus en plus présentes sur les territoires.

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

Bilan général : Cette opération collective est devenue au fil des années un rendez-vous incontournable pour les consommateurs désireux de découvrir les richesses de leur territoire par la visite des fermes et autres ateliers de transformation. Le nombre croissant de visiteurs atteste de l'intérêt des consommateurs à recréer du lien avec les agriculteurs. Cette démarche permet également aux agriculteurs d'initier ou de conforter leur réseau de vente directe.

Bilan pour les fermes : en 2017, ce sont 17 producteurs/transformateurs qui ont accueilli et servi plus de 3 000 repas le jour des portes ouvertes. Ces ventes constituent un chiffre d'affaires très important pour les producteurs. Certaines fermes participent à cette opération collective chaque année au vu du succès qu'ils ont eu malgré la charge de travail conséquente pour préparer la ferme à accueillir les visiteurs. Certains producteurs préfèrent participer une année sur deux. Par ailleurs, outre les 17 fermes, ce sont 26 autres producteurs qui ont été associés (via mini-marché paysan ou repas servis à la ferme) à cette opération collective, ceci contribuant à soutenir l'économie agricole du territoire.

Bilan pour les visiteurs : la programmation qui varie d'une année sur l'autre, qui essaie d'intégrer de nouvelles fermes chaque année, permet de susciter l'intérêt des visiteurs chaque année.

ORIGINALITE DU PROGRAMME

Depuis quelques années, certains ateliers de transformation (brasserie, confiserie, moulin...) sont également ouverts en même temps que les fermes, ce qui permet de valoriser les produits agricoles depuis la production jusqu'à la vente en passant par la transformation. Cette manifestation existe depuis plus de 12 ans et rencontre chaque année un grand succès et d'excellents retours de la part des producteurs mais aussi des consommateurs. Cette initiative est unique sur ce territoire pour valoriser les produits agricoles.

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

L'AMEM est entourée de partenaires financiers et techniques dans cette démarche : le département de la Moselle et Syndicat Mixte de l'arrondissement de Sarreguemines (SMAS).

RETOUR D'EXPERIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés durant la mise en œuvre du programme :

Afin d'apporter de la cohérence à cette manifestation collective, certaines règles ont été définies dans la charte. Certains points sont difficiles à mettre en œuvre par les agriculteurs comme le fait de proposer uniquement des produits agricoles mosellans, et respecter la charte des boissons.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

C'est en les accompagnant, en leur faisant prendre conscience qu'ils transmettent eux-mêmes un message en respectant leurs produits lors de ces portes ouvertes que l'AMEM arrive à les faire adhérer à la charte. « Quel dommage de mettre du ketchup industriel sur de la viande de qualité qui se suffit à elle-même ! »

Améliorations futures possibles :

Continuer de montrer la diversité des productions agricoles présentes sur le territoire en permettant à de nouvelles fermes de participer à cette opération collective.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou transposition du programme :

Ce qui a permis à ce projet de voir le jour est l'engagement de l'AMEM et de ses partenaires. L'AMEM rencontre chaque producteur qui souhaite participer afin de mieux connaître la ferme, l'agriculteur et les produits et ainsi de mieux valoriser leur travail. Cet entretien permet également d'expliquer les modalités d'organisation inscrites dans la charte. Une des forces de cette opération, c'est son aspect collectif, chaque ferme est unique mais les objectifs poursuivis sont communs, aussi la communication est collective et mise sur la complémentarité des fermes et non sur leur concurrence. Des outils de communication communs sont distribués à tous les producteurs. Le jour J, l'AMEM passe dans chacune des fermes pour s'assurer du bon déroulement de la manifestation. La réussite de cette initiative repose également sur le volontariat et l'investissement des producteurs. Cette journée leur demande une grande organisation, tous ayant besoin de l'aide de bénévoles. De nombreuses activités supplémentaires à la dégustation sont proposées dans chaque ferme.

Il y en a sous la coquille ! La ferme des Cocottes cultive le respect du vivant et la pédagogie

Résumé : Aux portes du Parc naturel des boucles de la Seine Normandie, la ferme des Cocottes mène depuis 2016 des projets locaux, pédagogiques et écologiques. Vendant directement à la ferme, ou dans un rayon de 15 km, la ferme des Cocottes ouvre également ses portes aux curieux des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement. La ferme des Cocottes est ainsi un lieu de production, de préservation de la nature et de sensibilisation.

AUTEUR(S)

Maud Lecarpentier
exploitante, propriétaire
lecarpentier_maud
@yahoo.fr

Fiche rédigée par :
Adrien Nottin

PROGRAMME

Démarrage : 2016
Lieu de réalisation : Saint-Maclou,
Normandie
Budget : N/C
Origine et spécificités du financement :
Prêt bancaire, prêt bancaire à taux zéro
avec Initiative Eure
Agriculture biologique

ORGANISME(S)

La ferme des Cocottes
1827 route de Foulbec
27210 Saint-Maclou
Salariés : 1
Bénévoles : N/C



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : vendredi 18 octobre 2019 00:00

Opérateur(s) : Entreprise

Pays : France, Normandie, Eure

Bénéficiaires : Universel, Enfants de moins de 5 ans

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Agriculture

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: Producteurs: Initiatives individuelles

Type d'action: Valorisation non alimentaire de produits agricoles et alimentaire: Valorisation pédagogique, sensibilisation du grand public ou d'un public cible

Type d'objectif(s): Pédagogiques: Education des enfants / **Environnementaux:** Dépollution des modes de production agricole / **Pédagogiques:** Sensibilisation des consommateurs à des pratiques responsables

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE » (2019)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : Lecarpentier, « Il y en a sous la coquille ! La ferme des Cocottes cultive le respect du vivant et la pédagogie », ****Journal RESOLIS**** (2019)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Avant de démarrer ce projet, Maud Lecarpentier travaillait dans le domaine de la médiation culturelle, avant de se tourner vers l'éducation à l'environnement. Après une formation au CFPPA d'Yvetot, elle se lance dans l'élevage de poules en 2016. La ferme se situe dans un espace à forts enjeux écologiques tout en étant proche de lieux dynamiques et touristiques (Honfleur par exemple). Maud a donc souhaité y installer une ferme pédagogique respectueuse de l'environnement, du bien être des animaux, et ouverte au grand public.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

La préservation de l'environnement sur le terrain occupé par la ferme
L'inscription des activités de cette ferme dans un contexte ultra-local
Privilégier des pratiques favorisant le bien-être des animaux de la ferme
La sensibilisation des consommateurs et visiteurs aux enjeux agricoles et environnementaux
La mise en place et le maintien d'une relation de confiance entre le producteur et le consommateur.



ACTIONS MISES EN OEUVRE

L'élevage de 200 poules pondeuses dans des enclos en plein air et spacieux. Chaque poule dispose d'environ 15m² d'espace.

Adoption de pratiques en bio

L'élevage d'autres animaux comme des chèvres, des canards, des moutons, des poneys, qui participent à l'entretien des espaces ainsi qu'à la démarche pédagogique.

La vente des œufs sur le marché biologique d'Honfleur et le marché de Beuzeville, à proximité de la ferme.

La vente d'œuf directement à la ferme

L'accueil pédagogique de groupes et le partage d'informations sur l'agriculture et l'environnement.

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

Une forte biodiversité est présente sur le terrain grâce au pâturage

Présence d'une diversité d'essence végétales

Un nombre de visites en augmentation, qui comprend environ une part égale de touristes que de locaux.

Une clientèle stable et satisfaite.

ORIGINALITE DU PROGRAMME

L'originalité de cette ferme tient dans sa polyvalence : c'est un lieu de production, de sensibilisation, de préservation et de valorisation de l'environnement.

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

La ferme accueille des groupes venant de structure telles que des relais d'assistance maternelle ou des crèches. L'office de tourisme d'Honfleur communique également à propos de la ferme.

La ferme des Cocottes collabore aussi avec le Parc naturel régional des boucles de la Seine Normande, notamment via un réseau des acteurs de la transition pour des actions d'éducation au territoire.

RETOUR D'EXPERIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés durant la mise en œuvre du programme :

L'activité requiert beaucoup de temps

Des aléas météorologiques causant des dégâts sur la ferme, durant plusieurs années consécutives

Les tâches administratives sont assez lourdes

Un permis de construire est souhaité pour développer l'activité d'accueil, mais son obtention pose problème.

Améliorations futures possibles :

Une activité de camping à la ferme pourrait être développée suite à l'obtention d'un permis de construire.

L'accueil pédagogique de classes et l'organisation de mini-camps nature, conditionnés par l'obtention du permis de construire pour le hall d'accueil.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou transposition du programme :

La formation pratique par des stages et le partage d'expérience est un important facteur de réussite

Le rapprochement vers des réseaux formels ou informels permet de développer le partage d'expérience et l'entraide.

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://www.ouest-france.fr/normandie/honfleur-14600/saint-maclou-la-ferme-des-cocottes-fait-les-oeux-doux-au-bio-5698442>

Annexe 1 : http://www.resolis.org/upload/fiche/annexe/455_20191018_13769607_540642656121178_5576329230753774732_n.jpg

Un lieu unique mêlant arboriculture, apiculture et meunerie : le Moulin d'Eschviller accueille petits et grands !

Résumé : Le moulin d'Eschviller est un site historique naturel exceptionnel invitant les scolaires comme le grand public à redécouvrir la nature, leur environnement... À travers des ruches, une scierie, un verger, une boutique et le moulin, petits et grands se questionnent sur le lien entre l'homme et la nature.

AUTEUR(S)

Sandrine Vogel
Responsable du site
moulin.eschviller
@musees-vosges-nord.org

Fiche rédigée par :
Adèle GSPANN

PROGRAMME

Démarrage : Depuis plus de 15 ans
Lieu de réalisation : Volmunster
Budget : N/C
Origine et spécificités du financement :
Communauté de Communes du Pays de Bitche

ORGANISME(S)

Moulin d'Eschviller
Moulin d'Eschviller
57720 Volmunster
<http://moulineschviller.fr/>
Salariés : 3
Bénévoles : N/C



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : lundi 14 octobre 2019 00:00

Opérateur(s) : Association, ONG

Pays : France, Grand Est, Moselle

Bénéficiaires : Elèves, étudiants, Enfants de moins de 5 ans, Universel

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Agriculture, Culture, Environnement, Loisirs, Sports

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur : Valorisation non alimentaire de produits agricoles: Etablissements publics

Type d'action : Valorisation non alimentaire de produits agricoles et alimentaire: Valorisation pédagogique, sensibilisation du grand public ou d'un public cible

Type d'objectif(s) : Pédagogiques: Education des enfants / Culturels: Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire), Entretien du patrimoine naturel

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE » (2019)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : Vogel, « Un lieu unique mêlant arboriculture, apiculture et meunerie : le Moulin d'Eschviller accueille petits et grands ! », **Journal RESOLIS** (2019)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Lorsque l'association des Amis du Moulin est arrivée il y a plus de 25 ans sur le site, le moulin était complètement en ruines. Avec la Communauté de Communes du Pays de Bitche et le Parc Naturel Régional des Vosges du Nord, ils ont reconstruit le moulin. Dès le début du projet, les Amis du Moulin souhaitaient ouvrir le moulin au public et plus spécialement aux groupes scolaires.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

L'objectif du Moulin d'Eschviller est de permettre aux grands comme aux petits de découvrir en s'amusant le lien entre l'homme et la nature autour de différents supports : des ruches, un verger, une scierie, un moulin

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Les Amis du Moulin ont ouvert dès leur arrivée les portes du moulin au grand public avant de proposer des animations pour le scolaire. Au fur et à mesure des années les ateliers ont été étoffés et ont abordé différentes thématiques. Le moulin travaille avec 4 associations de bénévoles qui animent les ateliers : l'association Européenne de Développement Apicole et Écologique (AEDAE), l'association des Amis du Moulin, l'association des Arboriculteurs pour les vergers et une quatrième en charge des animations équestres.

Aujourd'hui le moulin propose un grand panel d'activités :

Avec le rucher école :

Atelier « Petit Apiculteur » : du cycle 1 à 3, environ 2h, 50 enfants, à partir de mi-avril



RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

En 2016, le moulin accueille environ 3 000 élèves.

En 2017, c'est 10 000 visiteurs dont 6 000 scolaires qui sont venus.

En 2018, ils estiment plus de 8 000 enfants !

Les enseignants leur font d'excellents retours sur la qualité des ateliers. Ces ateliers sont ouverts pour le moment à la grande majorité à un public scolaire notamment maternelle et primaire. Le moulin souhaite développer l'accueil des collèges. Le public accueilli au moulin s'étend jusqu'à la frontière luxembourgeoise, Nancy, Dabo, Strasbourg. L'accueil du grand public s'effectue uniquement sur réservation et avec une visite guidée pendant laquelle les vannes et les meules du moulin sont actionnées.

ORIGINALITE DU PROGRAMME

L'originalité du moulin est de proposer une offre très étoffée. Chaque atelier est rattaché à une partie du programme scolaire permettant aux enseignants de faire un lien. Le moulin essaye également au maximum de s'inscrire dans les dynamiques du territoire pour travailler avec différentes structures telles que le Parc naturel régional des Vosges du Nord.

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

Partenaires assurant les animations des ateliers, s'occupant du lieu, de la formation adulte : l'AEDAE, l'association des amis du moulin, l'association des arboriculteurs et l'association pour les chevaux.

Partenaire touristique et logistique : PNR des Vosges du Nord

Financier : Communautés de Communes du Pays de Bitche

RETOUR D'EXPERIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés durant la mise en oeuvre du programme :

De nombreux ateliers sont à l'extérieur. Ainsi le moulin est tributaire de la météo et ne peut ouvrir les ruches qu'au printemps par exemple. Les ateliers ne peuvent pas être proposés tout au long de l'année.

Le site est vaste et les différents bâtiments sont éloignés les uns des autres. Cela peut poser des difficultés du point de vue logistique car ce n'est pas possible d'ouvrir tous les bâtiments en même temps par exemple.

Les animations fonctionnent principalement grâce aux bénévoles des différentes associations. Par exemple pour les ateliers apiculture, 5 bénévoles doivent être présents en même temps. Il faut alors 5 bénévoles tous les jours pendant deux mois ! Certains bénévoles sont encore actifs, d'autres sont retraités et les associations manquent de renouvellement. Pour l'instant les associations arrivent à satisfaire la demande mais cette dernière ne cesse d'augmenter...

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Pour faire face à la demande grandissante, la Communauté de Communes du Pays de Bitche a pu engager un médiateur supplémentaire.

Améliorations futures possibles :

Un restaurant est également présent sur les lieux avec lequel le moulin souhaite travailler pour développer des ateliers culinaires, des repas autour du miel, des dîners insolites dans la scierie...

Dans un avenir proche, des travaux sont également prévus. L'idée est d'aménager un hôtel au-dessus du restaurant, de rendre plus visible l'accueil du moulin et d'aménager des accès aux poussettes et aux fauteuils roulant

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou transposition du programme :

La réussite du moulin repose sur une offre étoffée, en lien avec les programmes scolaires sur un site naturel exceptionnel. Le moulin a travaillé avec le conseil pédagogique de la circonscription pour étoffer dans ce sens les ateliers. Un grand travail de communication a été réalisé avec l'édition d'un livret pédagogique qu'ils ont imprimés en 1 000 exemplaires version papiers envoyés directement dans les écoles.

Le collectif citoyen Mortagne en Transition : s'engager ici et maintenant pour demain pour un développement durable

Résumé : En 2017, une dizaine d'habitants de la commune de Mortagne-au-Perche trouvent une résonance à leurs convictions dans le mouvement des « Villes en transition » et décident de créer l'association « Mortagne en transition », qui aide la ville à opérer une transition écologique et sociale. Certaines de ses actions visent à atteindre une résilience alimentaire à l'échelle de la ville: relocalisation de la production, développement de productions alimentaires locales, actions de sensibilisation pour la transition vers une alimentation saine et responsable.

AUTEUR(S)

Mickaël Jodocius-Ouf
membre et cofondateur
oufmickael@gmail.com

Fiche rédigée par :
BUR Clara

PROGRAMME

Démarrage : mai 2017
Lieu de réalisation : ville de Mortagne-au-Perche, PNR du Perche
Budget : 2321 €
Origine et spécificités du financement : Adhésions, dons de participation aux manifestations, dons d'associations.
Agriculture biologique

ORGANISME(S)

Mortagne en Transition
2 chemin des loges, 61400 Mortagne-au-Perche
61400 Mortagne-au-Perche
<https://mortagneentransition.wordpress.com>
Salariés : N/C
Bénévoles : N/C
Adhérents : 180



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : lundi 06 juillet 2020 00:00

Appréciation(s) du comité : *Source d'inspiration !*

Solution(s) : *Agriculture et alimentation, Démocratie et bonne gouvernance*

Opérateur(s) : Association, ONG, Mouvement citoyen

Pays : France, Normandie, Orne

Bénéficiaires : Population rurale, Universel

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Environnement, Participation citoyenne

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: **Acteurs de la consommation:** Associations, collectifs

Type d'action: **Valorisation non alimentaire de produits agricoles et alimentaire:** Valorisation pédagogique, sensibilisation du grand public ou d'un public cible

Type d'objectif(s): **Sociaux:** Amélioration de la santé par une alimentation saine, Création et renforcement du lien social / **Culturels:** Maintien des patrimoines alimentaires / **Développement local:** Synergie entre les acteurs du territoire / **Pédagogiques:** Sensibilisation des consommateurs à des pratiques responsables, Amélioration de l'accès à l'information

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « Alimentation responsable et durable » (PNR)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : Jodocius-Ouf, « Le collectif citoyen Mortagne en Transition : s'engager ici et maintenant pour demain pour un développement durable », ***Journal RESOLIS*** (2020)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

En 2017, un groupe d'une dizaine de citoyens de la commune de Mortagne-au-Perche (moins de 4 000 habitants) et ses alentours décide de s'investir pour aider le territoire à opérer une transition écologique et sociale. Il trouve une résonance dans le mouvement des « Villes en transition », apparu en 2006: il incite les citoyens d'un territoire à se préparer aux conséquences du changement climatique et à anticiper le moment où les ressources en pétrole déclineront. A Mortagne, l'association œuvre, à travers le dialogue citoyen, à mettre en place des actions en faveur de la résilience alimentaire et de la transition vers une alimentation saine et responsable.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

Encourager les usages collaboratifs et solidaires, développer la coopération entre élus et citoyens ;
Sensibiliser, informer et partager sur les problématiques écologiques ;
Préserver la biodiversité ;
Favoriser une alimentation saine, responsable, durable et locale ;
Renforcer la résilience du territoire par une relocalisation de l'économie : l'alimentation est un levier important, au cœur des préoccupations des adhérents de l'association.



ACTIONS MISES EN OEUVRE

Mise en place d'une Grainothèque depuis 2018 : échange de semences locales reproductibles et de savoir-faire de l'agroécologie avec des ouvrages mis à disposition (charriot accessible dans la médiathèque) ;
En 2019, organisation de 7 conférences ouvertes au public sur des thèmes : « La vie du sol », « Récolter les graines », « La permaculture », le jardinage, voire l'agroécologie, etc. ;
Organisation de l'évènement « Troc jardin » en 2019 : échanges de légumes, fruits, outils, livres ;
Mise en place d'un verger partagé depuis 2017 : plantation d'arbres fruitiers sur un terrain municipal ;
Disposition de bacs partagés de légumes, aromatiques et fleurs, les « Incroyables comestibles » ;
Entretien d'un jardin partagé pour approvisionner la Grainothèque ;
Organisation d'une soirée de sensibilisation citoyenne sur la consommation locale ;
Développement de la production locale : échanges avec les acteurs du territoire sur la restauration collective: audit des élus, des cantiniers, de maraîchers locaux, d'agriculteurs, d'associations (MIL Perche, PAE...), rencontre avec le PNR du Perche ;
Travail en collectif de 11 associations sur l'écriture puis la diffusion d'une charte de transition écologique à destination des candidats pour les élections municipales de 2020.

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

Les échanges sur les sujets de l'alimentation ont permis de mettre au cœur de la discussion avec les élus les problématiques de relocalisation de la production, notamment pour la restauration collective. Une réflexion conjointe est en cours avec la municipalité de Mortagne-au-Perche pour les écoles maternelles et primaires ;
L'Assemblée générale de 2019 a rassemblé plus de 150 personnes ;
Les conférences « L'heure du jardinier » rassemblent plus de 50 personnes, adhérents ou non.

ORIGINALITE DU PROGRAMME

Fonctionnement et organisation pour gérer les nombreux champs d'action de l'association : un bureau, un groupe noyau, des groupes de réflexion, puis des adhérents et des sympathisants ;
Le groupe noyau se réunit une fois par mois pour trouver, choisir et valider les projets.

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

Mairie (Grainothèque et verger) ; médiathèque (Grainothèque et conférences) ; maraîchers locaux (Grainothèque) ; associations : PAE (co-organisation de conférences), Eco-Percha (co-organisation d'événements), MIL Perche, Jardin des simples, PNR du Perche (verger partagé).

RETOUR D'EXPERIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés durant la mise en oeuvre du programme :

Locaux de taille limitée pour l'accueil du public lors des conférences ;
Sur le thème de la restauration collective, l'association échange avec les élus et les restaurants scolaires pour la relocalisation de la production : le territoire semble prêt à s'engager dans cette transition mais il faut qu'un acteur fasse le « premier pas » ;
Les restaurants de certaines écoles primaires sont approvisionnés par une cuisine centrale (hôpital), ce qui laisse peu de marge de manœuvre sur le choix des menus et l'ajustement des quantités servies à la journée.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Travail de médiation et de coopération (en cours d'organisation).

Améliorations futures possibles :

Organisation de la production locale à l'échelle de Mortagne-au-Perche et ses alentours en partenariat avec ses différents acteurs.
Identification des besoins et de leurs réponses ;
Réflexion sur le thème d'une régie alimentaire (régie agricole communale) ;
Pour développer l'approvisionnement local de la restauration collective, une épicerie participative permettrait d'écouler les surplus de production des maraîchers et agriculteurs (qui seront amenés à augmenter leur production) : les consommateurs pourraient ramasser les légumes directement sur les exploitations en échange d'un prix d'achat plus attractif.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou transposition du programme :

En 2017, les problématiques de transition écologique et d'effets du changement climatique étaient déjà au cœur de l'actualité et connues des habitants du territoire, ce qui a permis de mobiliser plusieurs habitants de la ville dans l'association ;
Une trentaine de membres est très active, une autre trentaine participe régulièrement aux activités.

Le collectif citoyen Balagne en Transition : Agir localement aujourd'hui pour demain

Résumé : Créer une dynamique de développement durable en agissant sur plusieurs thématiques, tel est l'objectif du mouvement Balagne en Transition. Ce collectif créé en 2019 est ouvert à tous les habitants de la Balagne qui souhaitent s'engager dans un projet de développement durable.

AUTEUR(S)

Abigaïl Caudron

Adhérent

balagneentransition
@ecomail.fr

Fiche rédigée par :
Capucine Seguin

PROGRAMME

Démarrage : 2019

Lieu de réalisation : Balagne

Budget : N/C

ORGANISME(S)

Balagne en Transition

Non renseignée – Contacter le
PnRC : 34 Cours Paoli 20250
Corte

20250 Corte

<https://balagneentransition.com>

Salariés : N/C

Bénévoles : N/C



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : vendredi 04 septembre 2020 00:00

Solution(s) : *Agriculture et alimentation, Démocratie et bonne gouvernance, Environnement*

Opérateur(s) : *Mouvement citoyen*

Pays : *France, Corse, Haute Corse*

Bénéficiaires : *Universel*

Envergure du programme : *Locale*

Domaine(s) : *Alimentation, Changement climatique, Environnement*

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: **Acteurs de la consommation:** *Associations, collectifs*

Type d'action: **Valorisation non alimentaire de produits agricoles et alimentaire:** *Valorisation pédagogique, sensibilisation du grand public ou d'un public cible*

Type d'objectif(s): **Développement local:** *Synergie entre les acteurs du territoire / Pédagogiques:* *Sensibilisation des consommateurs à des pratiques responsables*

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « Alimentation responsable et durable » (PNR)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

*Pour citer un texte publié par RESOLIS : Caudron, « Le collectif citoyen Balagne en Transition : Agir localement aujourd'hui pour demain », **Journal RESOLIS** (2020)*

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

En 2019, des citoyens résidant en Balagne et motivés par la transition environnementale, se regroupent pour former un collectif. Leur objectif est d'agir à leur niveau sur plusieurs thématiques pour faire de la Balagne un territoire en transition, notamment sur les sujets du consommer local.



OBJECTIFS DU PROGRAMME

L'objectif derrière ce collectif est de se structurer de manière simple, permettant à chacun de s'investir plus ou moins, selon ses envies, sans être liés par une quelconque adhésion.

Le collectif est divisé en commissions permettant d'agir sur plusieurs thématiques :

La gestion des déchets

La production et la consommation locale

L'écomobilité

Le tourisme

L'empreinte écologique

Concernant la commission « Produire et consommer local », les objectifs sont les suivants :

Trouver des lieux de rencontres entre producteurs et consommateurs pour favoriser les circuits courts

Développer des cantines bio et locales

Créer des jardins partagés

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Actions mises en œuvre au niveau du collectif :

Réunion de lancement du mouvement, le 30 novembre 2019 à Lumio

Organisation d'une journée de travail rassemblant toutes les commissions le 25 janvier à Algajola

Pétition citoyenne pour que les candidats aux élections municipales prennent des engagements écologiques

Concernant la commission « Produire et consommer local » :

- Une liste des producteurs locaux a été rédigée pour répertorier les producteurs locaux

- Organisation de la journée « Au Jardin » du 20 juin 2020 ouverte au grand public : Visites de jardins partagés, conférences sur le maraîchage, échanges entre acteurs autour des jardins partagés

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

Même si le collectif est encore jeune, il révèle un réel engouement de la population locale qui semble motivée à s'investir sur les différentes thématiques de travail :

La réunion de lancement du mouvement a rassemblé près de 200 personnes

60 personnes se sont investies lors de la journée de travail du 25 janvier

Un public de 70 personnes a participé à la journée « Au jardin »

ORIGINALITE DU PROGRAMME

L'initiative est portée par des citoyens motivés pour faire de la Balagne un territoire durable, qui ne souhaitent pas créer d'association. Le but est de laisser les membres libres de s'investir comme ils le souhaitent. Ainsi, chacun peut participer de manière ponctuelle ou durable aux actions du collectif, un moyen de toucher un grand nombre de personnes.

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

Dans le cadre du Contrat de transition écologique signé entre l'État et le PETR Pays de Balagne, le collectif Balagne en Transition s'est rapproché du PETR

RETOUR D'EXPERIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés durant la mise en œuvre du programme :

Manque de lieux de rencontres entre producteurs et consommateurs

Manque de disponibilité de produits locaux de qualité pour nourrir la population de la Balagne

Manque de « gestionnaires » des marchés, qui sont des métiers à temps plein

Améliorations futures possibles :

Il faut trouver des locaux pour organiser les rencontres entre producteurs et consommateurs avec des structures de stockage des produits (chambres froides..)

Il faut créer des emplois pour coordonner les activités (animation des marchés, rédaction des projets et demandes de financements à présenter « clés en main » aux mairies pour leur éviter une surcharge de travail qui ralentit les projets)

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou transposition du programme :

Cette initiative répond à des besoins et des attentes de plus en plus présents dans la société, et est portée par des citoyens.



"Par quoi je commence ?" : un collectif citoyen de Wissembourg souhaitant rendre leur ville plus verte et plus comestible

Résumé : Collectif citoyen créé en 2017, « Par quoi je commence ? » a pour souhait de rendre plus verte la ville de Wissembourg. Chaque membre du collectif peut solliciter ce dernier afin de réaliser différents projets permettant d'atteindre cet objectif.

AUTEUR(S)

Frédéric MOUGEL

Webmaster

f.mougel @au161.fr

Fiche rédigée par :
Adèle Gspann

PROGRAMME

Démarrage : 2017

Lieu de réalisation : Wissembourg

Budget : N/C

Agriculture biologique

ORGANISME(S)

Par quoi je commence?

xxx

Wissembourg

<http://www.parquoijecommece.eu/>

Salariés : 0

Bénévoles : 130



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : lundi 13 août 2018 00:00

Solution(s) : **Agriculture et alimentation**

Opérateur(s) : *Mouvement citoyen*

Pays : France, Grand Est, Bas Rhin

Bénéficiaires : *Universel*

Envergure du programme : *Locale*

Domaine(s) : *Participation citoyenne, Environnement, Alimentation*

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: **Producteurs de services d'accompagnement, d'appui ou de financement:** *Entreprises*

Type d'action: **Valorisation non alimentaire de produits agricoles et alimentaire:** *Valorisation pédagogique, sensibilisation du grand public ou d'un public cible*

Type d'objectif(s): **Sociaux:** *Amélioration de la santé par une alimentation saine, Création et renforcement du lien social / Pédagogiques: Éducation des enfants / Environnementaux: Réduction ou traitement des déchets et renforcement de l'économie circulaire / Pédagogiques: Sensibilisation des consommateurs à des pratiques responsables*

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « Alimentation responsable et durable » (PNR)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : MOUGEL, « "Par quoi je commence ?" : un collectif citoyen de Wissembourg souhaitant rendre leur ville plus verte et plus comestible », ****Journal RESOLIS**** (2018)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Au début de l'année 2017, une séance du film Demain est proposée au grand public après une première projection scolaire à plus de 1000 jeunes du Nord Alsace. La séance tout public attire 200 personnes et est suivie d'un forum sur les 5 thèmes du film (agriculture, énergie, démocratie, économie et éducation). Un arbre à idées est également installé afin de permettre aux spectateurs de proposer des projets pour la ville de Wissembourg. Des citoyens de Wissembourg ressentaient à la suite de ce film l'envie d'agir, de se rencontrer, de monter des projets ensemble. C'est ainsi que le collectif s'est créé.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

L'objectif premier du collectif est de rendre la ville de Wissembourg plus verte et plus accueillante. L'éthique est celle de la permaculture : « Prendre soin des Humains et prendre soin de la Terre », les deux allant de pair. Les actions s'organisent autour de 5 pôles (ceux qui structurent le film Demain). Pour lancer une action, chaque membre du collectif peut proposer un projet et solliciter les autres membres afin de mutualiser les compétences de chacun.



ACTIONS MISES EN OEUVRE

2 projets importants en lien avec l'alimentation :

- Eco-école avec installation de bacs potagers :

Ce projet était le souhait de l'une des membres du collectif. Le constat repose sur l'observation de la cour de récréation d'une école primaire de Wissembourg : la surface s'avérait totalement bétonnée. Aurélie Picher, ingénieure environnement pour la ville, soutenue par le collectif « Par quoi je commence ? » pour la partie jardinage et construction, a rencontré la directrice de l'école pour lui proposer un cheminement vers la labellisation « Eco-Ecole », projet d'une durée de 2 ans. L'idée est de fabriquer avec les élèves de l'école (CP puis CE1 l'année suivante) et des enfants de l'IMP les Glycines, 8 bacs potagers en palettes de récupération, de les peindre, puis de les préparer afin de faire des plantations. Fin juin 2017, un comité de pilotage se monte avec un élu, un membre du collectif pour le côté agriculture, les instituteurs et la directrice pour permettre de débiter les actions en septembre de la même année. Durant l'été, la mairie s'est chargée de l'organisation des moyens humains et matériels (ex : fourniture en palettes). A l'automne, sur la bande d'herbe entourant l'école 17 petits fruitiers (fraisiers, framboisiers, vignes, baies de mai) ont été plantés. En avril 2018, les premières plantations ont pu avoir lieu. L'école doit maintenant prendre en main la gestion de ces bacs : semer, entretenir, organiser des ateliers cuisines avec les récoltes... L'idée est que les enfants participent à tout, de la fabrication à la dégustation.

- Les Incroyables comestibles : 3 projets mis en place

o Sur le chemin de l'école j'adopte un fraisier : l'idée vient d'un des membres du collectif, Mathieu Launay. Ayant remarqué que de nombreux écoliers passaient dans la rue principale à Wissembourg pour rejoindre différentes écoles, il a souhaité leur permettre de se nourrir de fraises naturellement bonnes. Il a démarché 25 commerçants de la rue afin de leur demander d'installer des bacs devant leur vitrine. Son idée à l'origine était que les commerçants mettent à disposition les bacs et que les parents d'élèves offrent des plants. Cette initiative a été relayé par la presse locale mais également par France 3. La démarche a eu de très bons échos, avec un effet visuel fort apprécié.

o Plantation d'une zone fruitière devant un établissement scolaire : lancé par Joëlle Launay, cette action a permis de mutualiser les compétences entre citoyen-ne-s, technicien-ne-s, écoles et élu-e-s afin d'acheter les arbres fruitiers et les planter, préparer le terrain, organiser l'action, communiquer, désherber. Lors des plantations, des lycées et des primaires ont participé, un échange transgénérationnel a pu s'opérer.

o Plantation de plantes comestibles dans les bacs à fleurs d'une des rues de Wissembourg : le collectif s'est renseigné auprès de la mairie pour pouvoir planter dans des bacs fleuris d'autres espèces comestibles de plantes. Ce sont 12 bacs de la rue du Nord qui sont à présent garnis de maïs, choux, courges, plantes aromatiques ... L'école maternelle de la rue a pu bénéficier de l'opération et les bacs intérieurs ont également été remplis

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Pour le projet Eco-école : l'école a pu être labellisée. Le collectif en collaboration avec l'école et la médiathèque travaille sur la réalisation d'un rendu réalisé par les enfants pour valoriser leur résultat.
- Pour le projet « Sur le chemin de l'école j'adopte un fraisier » : Peu de parents d'élèves ont pris l'initiative d'acheter des fraisiers mais le rendu final eu énormément de succès. Ce projet a été apprécié par les élus de la ville notamment avec son rendu visuel.

ORIGINALITE DU PROGRAMME

Le collectif regroupe des personnes de Wissembourg et de tous types de catégories socio-professionnelles. Ce sont des gens du coin qui réfléchissent ensemble avec de multiples compétences.

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

Selon les projets, les partenariats sont différents. Il peut s'agir de la mairie, des écoles, la médiathèque de la ville...

RETOUR D'EXPERIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés durant la mise en oeuvre du programme :

Chaque projet est attirant et motive les membres du collectif ; cependant lors de la mise en oeuvre, quelques problèmes de logistique apparaissent parfois. Mais aucune difficulté majeure n'a interrompu un des projets déjà menés à bien. Pour les membres du collectif, ces derniers représentent quelque chose de vivant avec l'idée que ce qui prime c'est le lien qu'ils créent, qu'ils aient ou non abouti.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Prendre le temps de contacter les bonnes personnes, d'expliquer qu'est-ce que représente le collectif. Aller à la rencontre des gens. Se faire de plus en plus connaître...

Améliorations futures possibles :

Pour le collectif, l'idée est de continuer à proposer des projets et d'avancer sur ceux déjà en route. Le collectif essaye de se rendre le plus visible possible lors d'événements : ils ont tenu un stand lors des portes ouvertes du lycée de Wissembourg (un des membres du collectif étant enseignant dans le lycée et a fait la demande au principal). De même, ils sont invités au festival de l'outre forêt et vont tenir des ateliers. La lettre d'information, les parutions fréquentes dans les DNA, le flyer du collectif, les projections annuelles de film à la Nef sont autant de vecteurs pour augmenter cette visibilité.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou transposition du programme :

La création du collectif a permis à beaucoup de citoyen-ne-s de ne plus se sentir « seul- e dans son coin ». Lorsque le collectif s'est créé, ils se sont aperçus qu'ils étaient nombreux à avoir des envies pour la ville, à avoir des idées pour reverdir Wissembourg. De même pour certains projets, la casquette du collectif a permis plus aisément d'amener certaines conversations sur la table. Ce rassemblement de diverses personnes, d'horizons diverses a permis au collectif d'avancer.

Le « Défi Familles à Alimentation Positive » de la Région Centre-Val de Loire : mieux manger sans augmenter son budget alimentaire

Résumé : Le pari du « Défi Familles à Alimentation Positive » est d'accompagner plusieurs foyers vers une alimentation savoureuse, équilibrée, biologique et locale sans augmenter le budget alimentaire. Ce projet s'articule autour de plusieurs temps forts animés par les structures missionnées : le réseau Graine Centre-Val de Loire a missionné l'association ATHENA pour l'organisation d'événements et d'animations durant l'édition 2019-2020 sur les départements du Loir-et-Cher en Eure-et-Loir, sur le territoire du PNR du Perche.

AUTEUR(S)

Delphine Chapon

Chargée de mission
Sensibilisation & Éducation
au Parc naturel régional du
Perche/Educatrice
Environnement dans
l'association ATHENA

delphine.chapon
@parc-naturel-perche.fr

Lénaïg Le Nen

Fiche rédigée par :
Clara Bur

PROGRAMME

Démarrage : 2017

Lieu de réalisation : PNR du Perche,
Région Centre, Eure-et-Loir et
Val-de-Loire

Budget : 5695 €

Origine et spécificités du financement :
- Conseil Régional du Centre-Val de Loire
; Direction Régionale de la Jeunesse, des
Sports et de la Cohésion Sociale ;
Fondation Banque Populaire ; - Actions
encadrées par ATHENA financées par le
Graine Centre-Val de Loire

Agriculture biologique

ORGANISME(S)

Association ATHENA (Association
pour les Terroirs, les Hommes et
la Nature)

Le Petit Vault 41170
Sargé-sur-Braye

41170 Sargé-sur-Braye

<https://www.asso-athena.fr/>

Salariés : 1

Bénévoles : 10

Adhérents : 45



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : vendredi 04 septembre 2020 00:00

Appréciation(s) du comité : *Source d'inspiration !*

Solution(s) : *Agriculture et alimentation*

Opérateur(s) : Association, ONG, Établissement Public

Pays : France

Bénéficiaires : Universel

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Alimentation

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: **Acteurs de la consommation:** Associations, collectifs

Type d'action: **Valorisation non alimentaire de produits agricoles et alimentaire:** Valorisation pédagogique, sensibilisation du grand public ou d'un public cible

Type d'objectif(s): **Sociaux:** Amélioration de la santé par une alimentation saine / **Pédagogiques:** Éducation des enfants / **Culturels:** Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire) / **Pédagogiques:** Sensibilisation des consommateurs à des pratiques responsables, Amélioration de l'accès à l'information

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « Alimentation responsable et durable » (PNR)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : Chapon, « Le « Défi Familles à Alimentation Positive » de la Région Centre-Val de Loire : mieux manger sans augmenter son budget alimentaire », ***Journal RESOLIS*** (2020)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Le défi « Familles à Alimentation Positive » s'est déroulé pour la première fois en 2012-2013 grâce au soutien de la Région Rhône-Alpes et a depuis essaimé sur toute la France. Il s'agit d'accompagner des habitants de la région, de manière conviviale, à augmenter leur part de produits bio et locaux. Le pari du Défi est que l'on peut avoir une alimentation savoureuse, équilibrée, biologique et locale sans augmenter son budget alimentaire. Ce projet s'articule autour de plusieurs temps forts animés par les structures missionnées : le réseau Graine Centre-Val de Loire qui coordonne le Défi à l'échelle régionale depuis 3 ans, a missionné l'association ATHENA pour l'organisation d'événements et d'animations sur les départements du Loir-et-Cher et d'Eure-et-Loir.



OBJECTIFS DU PROGRAMME

Augmenter la part de consommation d'aliments bio, locaux et de saison sans augmenter le budget alimentaire des participants ;
Informier sur les pratiques de l'Agriculture biologique, les enjeux environnementaux et sanitaires liés à une alimentation durable et responsable ;
Participer à une aventure conviviale de groupe, afin de motiver les participants sur la durée.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Pendant un an, de 2019 à 2020, un accompagnement gratuit avec au programme en Eure-et-Loir et dans l'Orne sur le territoire du PNR du Perche :

- une visite de ferme en Agriculture biologique (Les Etilleux 28), qui a réuni 22 personnes ;
- un atelier cuisine et diététique (La Loupe 28), qui a réuni 11 personnes ;
- un atelier cuisine et équilibre de l'assiette végétarienne (Nogent-le-Rotrou 28), qui a réuni 18 personnes ;
- un atelier cuisine anti-gaspillage (Centre social, Maison des jeunes de La Loupe 28) ;
- un atelier contenants alimentaires & additifs (Maison du Parc, Nocé 61) ;
- un événement convivial au Jardin partagé de Nocé (61)

Mise à disposition des participants d'un outil pour évaluer l'évolution de leurs pratiques et le budget alimentaire: site internet permettant de renseigner les relevés d'achats plusieurs fois par an et d'obtenir des graphiques illustrant la part des produits bio et locaux et le coût moyen d'un repas.

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

Chiffres fréquentation connus au 17/02/2020 : visite de la ferme (20 participants), atelier cuisine et diététique (11 personnes dont 6 enfants) et atelier cuisine et équilibre de l'assiette végétarienne (18 personnes) ;

Lors des éditions précédentes, retours positifs sur l'évolution des pratiques : le projet a permis par exemple à des participants de se rendre pour la première fois au marché, de s'interroger sur le contenu de leur alimentation avec un angle d'approche autre que le coût des aliments. Le fait de travailler avec des publics fréquentant les centres sociaux permet d'élargir les profils des participants et de toucher des personnes moins « préoccupées » par la thématique de l'alimentation saine et de proximité ;

Un public d'habitude peu averti ou sensible aux problématiques liées à l'alimentation bio et locale a pu être initié.

ORIGINALITE DU PROGRAMME

Collaboration de la Région Centre-Val de Loire avec le tissu associatif local ;

Mixité sociale, diversité des participants, des ateliers proposés et des partenaires ;

Originalité de la thématique « Alimentation » sur le territoire, déclinaison d'un projet régional à l'échelle locale, au plus proche des enjeux du territoire.

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

Soutien financier du Conseil Régional du Centre-Val de Loire, la Direction Régionale de la Jeunesse, des Sports et de la Cohésion Sociale et la Fondation Banque Populaire ;

Coordination : Graine Centre-Val de Loire, réseau d'associations et éducateurs à l'environnement ;

Animation : sur le PNR du Parc par Lénaïg LE NEN, éducatrice à l'alimentation durable ;

Appui pour la logistique et la communication par le Parc Naturel Régional du Perche ;

Développement de partenariats complémentaires sur le territoire du PNRP : centre social de La Loupe et Nogent-le-Rotrou et association SEVEN (jardin partagé de Nocé) pour l'événement convivial.

RETOUR D'EXPERIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés durant la mise en oeuvre du programme :

Lors des précédentes éditions, difficulté à mobiliser les participants lors des ateliers : les participants étaient fixés à un nombre de 10 familles sur l'année,

En 2020, la crise sanitaire a entraîné l'annulation de 2 animations et de l'événement convivial.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Sur l'édition 2019-2020, le défi a été ouvert à un nombre illimité de personnes avec des lieux d'animation différents, ce qui a accru le nombre de participants par atelier. Les relevés d'achats, qui étaient obligatoires, sont devenus facultatifs, ce qui a rendu le défi moins contraignant pour les participants ;

Le PNR du Perche et les centres sociaux relayent l'information auprès de leurs réseaux et s'impliquent dans la mise en oeuvre concrète des actions.

Améliorations futures possibles :

Conserver la gratuité pour les participants, poursuivre l'accompagnement ;

Financement de la Région pour faire perdurer cette action de sensibilisation dans différents territoires.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou transposition du programme :

Budget du Graine dédié au défi chaque année pour financer les actions ;

Echanges des pratiques entre éducateurs à l'Environnement par le biais du Graine ;

Diversité des partenaires qui sont impliqués dans le défi, car celui-ci est en adéquation avec leurs missions et attentes.

U mondu di u porcu-Casa di u territoriu

Résumé : À l'initiative de la mairie de Cozzano, le centre d'interprétation U mondu di u porcu est créé en 2015. Il s'agit d'un espace de découverte des activités d'élevage porcin, de la chasse aux loirs, du pastoralisme mais aussi des traditions locales. Au fil du temps, les activités du centre se sont multipliées et les visiteurs sont de plus en plus nombreux.

AUTEUR(S)

Élodie Buroni

responsable de l'animation
du centre

umondudiuporcu
@gmail.com

Fiche rédigée par :
Capucine Seguin

PROGRAMME

Démarrage : 2015

Lieu de réalisation : Cozzano (Corse)

Budget : N/C

Origine et spécificités du financement :
NR. Financement de la construction par le
FEDER (plus de 50%), la DETR, la
Collectivité Territoriale de Corse et la
mairie de Cozzano

ORGANISME(S)

Casa di u territoriu

Casa di u territoriu

20148 Cozzano

Salariés : 2

Bénévoles : N/C



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : mercredi 09 septembre 2020 00:00

Solution(s) : *Agriculture et alimentation*

Opérateur(s) : Association, ONG

Pays : France, Corse, Corse du Sud

Bénéficiaires : Universel

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Alimentation

CHARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: **Valorisation non alimentaire de produits agricoles:** Valorisation non alimentaire de produits agricoles (Autre)

Type d'action: **Valorisation non alimentaire de produits agricoles et alimentaire:** Valorisation pédagogique, sensibilisation du grand public ou d'un public cible

Type d'objectif(s): **Culturels:** Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire) / **Développement local:** Contribution au maintien et/ou à la création direct(e) d'emplois / **Pédagogiques:** Sensibilisation des consommateurs à des pratiques responsables

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « Alimentation responsable et durable » (PNR)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : Buroni, « U mondu di u porcu-Casa di u territoriu », **Journal RESOLIS** (2020)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Pour faire découvrir le patrimoine local, le maire de Cozzano souhaitait créer un musée sur la chasse au loir, activité emblématique du haut Taravo et sur le pastoralisme. En outre, comme Cozzano compte 2000 porcs pour 250 habitants à l'année, le projet s'est naturellement étendu à la présentation de l'élevage porcin. C'est en combinant ces trois thématiques, avec une prépondérance pour les activités porcines, que le centre d'interprétation U mondu di u porcu voit le jour en 2015. Plus qu'un simple musée, ce centre propose diverses activités pour découvrir les savoir-faire emblématiques et traditionnels, ainsi que la faune et la flore de la Vallée du Taravo.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

- Promotion et valorisation du patrimoine local naturel, des traditions et des savoir-faire de la région
- Explications de l'élevage et de la transformation porcine, de la chasse aux loirs et du pastoralisme
- Perpétuation des traditions
- Favoriser la transmission des savoir-faire de génération en génération

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Activités de gestion du centre : accueil du public, visites guidées
- Organisation de visites d'exploitation et de journées touristiques comprenant une visite du musée, des visites d'exploitation animées par des producteurs du village
- Ateliers pour enfants à partir de 4 ans, organisés deux fois par mois et portant sur les thématiques de la faune et la flore locale, sur la production locale, la saisonnalité
- Participation aux événements nationaux (journées du patrimoine), ou à des événements locaux (fête du village...)
- Organisation de journées thématiques (ex : randonnées pour découvrir la faune et la flore)



RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

Les activités se sont diversifiées : au départ il ne s'agissait que des visites du centre d'interprétation, puis les journées touristiques, les ateliers pour les enfants (...) se sont développés au cours de ces cinq années

Le nombre de visiteurs n'a cessé d'augmenter. En 2019, le musée a accueilli 1500 visiteurs

Le centre d'interprétation s'est fait connaître par les prestataires de voyage et par les différents offices du tourisme de la Corse

ORIGINALITE DU PROGRAMME

À l'origine simple musée présentant les traditions d'élevage et de chasse de la région, ce centre d'interprétation est devenu un véritable lieu d'animation territoriale s'inscrivant dans une logique de perpétuation des traditions et de découverte de la faune et la flore locale, qui séduit aussi bien les touristes que les Cozzanais.

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

Partenariats financiers : mécénat des exploitants locaux ou d'entreprises, FONGEP, direction Jeunesse et sports de la région

Partenariats opérationnels : Office du tourisme de Porticcio, office du tourisme de Bonifacio

RETOUR D'EXPERIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés durant la mise en oeuvre du programme :

- Difficultés financières
- Manque de visibilité du fait de la situation géographique du site en zone rurale et du fait que le musée ne fasse pas partie du réseau des musées de la Collectivité de Corse
- Manque de cohésion du suivi touristique : le musée est certes référencé dans plusieurs offices du tourisme de l'île mais la promotion des zones rurales est encore trop faible

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Volonté de diversifier les activités, notamment en créant un sentier d'interprétation autour du village, avec QR codes pour découvrir la faune et flore locale
- Créer d'autres partenariats avec les villages alentours

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou transposition du programme :

Le fait d'être ouvert toute l'année permet de toucher un public varié : Jusqu'en avril, le centre accueille surtout des groupes scolaires, de mai à juin, ce sont surtout des groupes de visiteurs participant à des voyages organisés, et en juillet et août il s'agit plutôt d'individuels et de familles

Le musée est adapté à un public de tout âge

Monter des projets tout au long de l'année et s'adapter à l'actualité. Par exemple, l'an prochain, le centre d'interprétation va animer plusieurs activités avec le centre-aéré de Cozzano autour de la découverte du ciel (observations avec des télescopes, explication des phénomènes naturels...)

Le CoDES05 et ses ateliers de cuisine itinérants, une cuisine riche d'échanges et d'apprentissage

Résumé : Les ateliers de cuisine itinérants du CoDES05 permettent à la cuisine de venir à la rencontre des habitants des Hautes-Alpes. Plus qu'une simple présentation théorique sur le lien alimentation-santé, les ateliers font émerger les discussions sur la saisonnalité et localité des produits, les recettes traditionnelles, le budget alimentaire. Même si ces ateliers sont à vocation pédagogique, l'accent est mis sur la convivialité et l'échange autour d'un repas.

AUTEUR(S)

Emilie VIGUIER
GAZZANIGA

Diététicienne - Chargée de projets

emilie.gazzaniga
@codes05.org

Fiche rédigée par :
Cécile Biret

PROGRAMME

Démarrage : 2017

Lieu de réalisation : Département des Hautes-Alpes

Budget : N/C

Origine et spécificités du financement :
Subventions de l'ARS, conférence de financeurs, CARSAT ...

ORGANISME(S)

CoDES05

6 impasse de Bonne

05000 GAP

<http://www.codes05.org/>

Salariés : 8

Bénévoles : 0



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : mardi 16 octobre 2018 00:00

Solution(s) : [Agriculture et alimentation](#)

Opérateur(s) : Association, ONG

Pays : France, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Hautes alpes

Bénéficiaires : Seniors, Professionnels, Population rurale, Adolescents

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Santé, Alimentation

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur : **Valorisation non alimentaire de produits agricoles :** Associations

Type d'action : **Valorisation non alimentaire de produits agricoles et alimentaire :** Valorisation pédagogique, sensibilisation du grand public ou d'un public cible

Type d'objectif(s) : **Sociaux :** Amélioration de la santé par une alimentation saine, Aide et insertion de personnes en difficulté (personnes handicapées, chômeurs...), Création et renforcement du lien social / **Pédagogiques :** Sensibilisation des consommateurs à des pratiques responsables, Amélioration de l'accès à l'information

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « Alimentation responsable et durable » (PNR)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : VIGUIER GAZZANIGA, « Le CoDES05 et ses ateliers de cuisine itinérants, une cuisine riche d'échanges et d'apprentissage », ****Journal RESOLIS**** (2018)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Le Comité Départemental d'Education pour la Santé des Hautes-Alpes (CoDES05) est une association chargée de développer la promotion de la santé dans les Hautes-Alpes par la prévention, l'éducation à la santé, le conseil en méthodologie, la communication, la documentation et la formation aux professionnels de santé. Le CoDES05 participe également à la politique départementale de santé.

Le CoDES05 a été nommé coordinateur des projets nutrition par l'Agence Régionale de Santé (ARS) et a obtenu à ce titre des financements de l'ARS pour différentes actions dont les ateliers de cuisine itinérants. Le matériel de cuisine (casseroles, assiettes, blinder, plaques, four etc.) a été financé par la Caisse d'assurance retraite et de la santé au travail Sud-Est (CARSAT Sud-Est) dans le cadre d'une formation pour les professionnels travaillant auprès des seniors. Le projet, s'inspirant des ateliers de cuisine itinérants de la Banque nationale alimentaire, a pu alors démarrer en 2017. Il part d'un constat simple : le département des Hautes-Alpes comporte des zones isolées où il serait intéressant de faire le lien entre les personnes, la santé, les réflexions sur les aliments... grâce à la cuisine !

OBJECTIFS DU PROGRAMME

- Elaborer un menu simple et reproductible, nécessitant des ustensiles de cuisine simples
- Toucher les territoires isolés et des structures qui n'ont pas forcément de cuisine
- Grâce aux ateliers en 2 temps : proposer un cadre théorique et une mise en pratique
- Faire échanger les participants autour des techniques de cuisine, des souvenirs culinaires, du choix des produits en fonction de leur saisonnalité, du local, des marchés à proximité, de la qualité nutritionnelle, du budget alimentaire
- Au travers des discussions entre participants, faire connaître les producteurs et produits locaux



ACTIONS MISES EN OEUVRE

Ateliers cuisine, formations sur la nutrition à destination des personnels de santé, formations pour mener un atelier.

Déroulement des ateliers :

Les ateliers de cuisine nécessitent seulement un point d'eau et un branchement électrique.

La diététicienne porteuse du projet fait les courses, donne des informations sur la qualité nutritionnelle mais surtout coordonne les différentes idées/propositions des participants et guide les échanges.

Public : séniors, personnes en situation de précarité, jeunes, familles.

6 personnes maximum par atelier.

Les ateliers se décomposent en deux parties, espacées d'une semaine, le temps de faire les courses :

- 1ère phase, environ 2 heures : présentation, définir ce qu'est manger, à travers la programmation du menu parler de l'équilibre alimentaire, nutrition, tout en tenant compte des différentes propositions et envies des participants

Différentes techniques d'animation : brainstorming, technique du blason, de photo expression.

La notion du budget est également abordée, calcul de ce qu'il est possible d'acheter avec un budget précis pour des produits de qualité et sans gaspillage alimentaire.

- 2ème phase, environ 4 heures : introduction sur l'hygiène alimentaire, les participants s'organisent en général en équipes de 2 et se répartissent le menu (entrée, plat, dessert).

L'atelier se termine par le partage du repas tous ensembles.

Le CoDES05 ne fait pas de communication particulière autour de ces ateliers, ce sont les structures accueillant les ateliers qui s'en chargent. Toutefois, des affiches de présentation des ateliers peuvent être réalisées à la demande des établissements.

Ressources financières :

Le CoDES 05 peut intégrer ces ateliers dans un de ces projets déjà financé par l'ARS, la conférence des financeurs, ou encore la CARSAT,...

Si aucun financement n'est possible, un devis peut être mis à la disposition des structures.

Le coût des ateliers reflètent les frais kilométriques, le temps de préparation et les salaires, l'achat des denrées, éventuellement l'entretien du matériel.

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Une cinquantaine de personnes touchées lors des ateliers et formations confondues.

- Ateliers de cuisine à Gap, Embrun, Saint Bonnet, Guillestre, Saint-Etienne en Dévoluy, Buis.

- Le retour des participants en direct est très positif. Le but de la dernière phase de dégustation du repas est de faire un retour sur la présentation des plats, le goût et l'équilibre nutritionnel.

- Le prix d'un menu est fixé entre 30 et 50 euros selon les recettes et la disponibilité des produits.

ORIGINALITE DU PROGRAMME

Quelques autres structures sur le département font ponctuellement des ateliers de cuisine en animation mais aucune ne le fait régulièrement comme le CoDES05.

Les ateliers de cuisine itinérants permettent de toucher des territoires isolés et de mener une réflexion globale sur les questions alimentaires qui met en avant la convivialité et le partage. La phase de mise en pratique permet de donner du sens à cette réflexion.

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

- Maisons des jeunes et de la culture

- Aide à domicile en milieu rural (ADMR)

- Association ALPAJE, formation pour mener des ateliers de cuisine à destination d'assistantes maternelles

- Communautés de communes

- Caisse centrale d'activités sociales

- Conseil départemental, financeur

- Agence Régionale de Santé, financeur

- Centres de protection maternelle et infantile

- Maisons départementales des solidarités

RETOUR D'EXPERIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés durant la mise en oeuvre du programme :

- La difficulté principale est d'intéresser les structures ou personnes, notamment le jeune public au concept.

- Chaque atelier de cuisine doit être adapté en fonction du territoire, des périodes de l'année et du public.

- En ce qui concerne le suivi des participants, le CoDES n'a pour l'instant pas les financements pour réaliser des évaluations sur le long terme afin de constater l'impact des ateliers sur la façon de manger des participants

Améliorations futures possibles :

- Etendre les ateliers à tout le département en visant en priorité les territoires enclavés tels que le Queyras, le Buech, le Dévoluy

- Cibles futures : le jeune public notamment les foyers de jeunes, personnes en situation de vulnérabilité sociale et handicap

- Formations auprès des structures pour qu'elles mènent des ateliers de cuisine

- Suivi des participants sur le long terme, une évaluation à 6 mois est envisageable

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou transposition du programme :

Le côté pratique et mise en pratique est le facteur de réussite évident des ateliers de cuisine itinérants : logistique légère pour mener l'atelier et réalisation du repas par les participants.



REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Fédération française des Banques Alimentaires, « Les ateliers cuisine par le menu, guide pratique » (2011)



COULEURS DE VIES : L'ALIMENTATION DURABLE ET LE JARDINAGE AU NATUREL, LEVIER DE L'ACCOMPAGNEMENT THERAPEUTIQUE

Résumé : Couleurs de vies est une association créée en 2010 à Saint Amand-les-eaux (59), dont les deux actions principales sont d'accompagner les personnes fragilisées par le cancer et de faire de la prévention santé contre la maladie, tout en créant du lien solidaire, avec son potager par exemple.

AUTEUR(S)

Cécile Masson
Coordinatrice
couleursdevies59@gmail.com

Fiche rédigée par :
Marie Veys, stagiaire PNR
Scarpe-Escaut

PROGRAMME

Démarrage : Mardi 29 juin 2010

Lieu de réalisation :
Saint-Amand-les-Eaux

Budget : 35000 €

Origine et spécificités du financement :
Cotisations (9000 € environ), subventions, dons

Agriculture biologique

ORGANISME(S)

Couleurs de vies

58 Belvédère Place du Marechal
Juin

59230 Saint-Amand-les-Eaux

Salariés : 1

Bénévoles : 6

Adhérents : 150



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : jeudi 19 septembre 2019 00:00

Appréciation(s) du comité : *Source d'inspiration !*

Opérateur(s) : Association, ONG

Pays : France

Bénéficiaires :

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Santé, Participation citoyenne, Alimentation

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: **Valorisation non alimentaire de produits agricoles:** Associations

Type d'action: **Valorisation non alimentaire de produits agricoles et alimentaire:** Valorisation pédagogique, sensibilisation du grand public ou d'un public cible

Type d'objectif(s): **Sociaux:** Amélioration de la santé par une alimentation saine, Création et renforcement du lien social / **Culturels:** Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire) / **Développement local:** Contribution au maintien et/ou à la création direct(e) d'emplois, Création indirecte d'emplois dans le territoire, Synergie entre les acteurs du territoire

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE » (2018)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : Masson, « COULEURS DE VIES : L'ALIMENTATION DURABLE ET LE JARDINAGE AU NATUREL, LEVIER DE L'ACCOMPAGNEMENT THERAPEUTIQUE », **Journal RESOLIS** (2019)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Le constat de Cécile Masson, qui avait auparavant travaillé 5 ans pour une structure d'accompagnement des personnes en traitement pour le cancer, était que les personnes touchées par la maladie ont souvent besoin d'un accompagnement global. Encouragée par son entourage, elle a créé une structure qui se veut être un sas entre les rendez-vous médicaux et la maison, un endroit où l'on se soutient et où l'on apprend à prendre soin de sa santé. « Pour sortir de la maladie, il faut sortir du contexte de la maladie », Dr Jean-Pierre Muyard, psychiatre et Président d'honneur de l'association.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

L'association s'adresse à tout type de public : malades, en rémission, proches ou ayant perdu un proche et personnes en bonne santé.

Guidée par sa charte, elle poursuit 3 objectifs :

? Accompagnement des personnes touchées par la maladie (malades ou proches)

? Prévention Santé grâce à 4 axes d'intervention : l'alimentation, la nature, l'activité physique et la gestion des émotions

? Création de lien solidaire entre les adhérents



ACTIONS MISES EN OEUVRE

L'accompagnement est individuel et collectif, et peut être à vie. 3 à 4 ateliers sont organisés par semaine autour des 4 axes, ainsi rythmée par des activités pratiques, des échanges et des découvertes.

? Atelier alimentation : sensibiliser au « manger sain » avec des recettes, de la sensibilisation à l'agriculture biologique pour se nourrir, du troc des récoltes des jardins ou des ateliers culinaires.

? Chaque année, une journée santé – bien-être est organisée : Le jardinage au naturel en 2019.

? Mise en place d'un potager dont s'occupent les adhérents, dans le jardin des locaux de l'association.

Les adhérents versent une cotisation de 60 euros par an, et pour chaque atelier il est demandé une contribution de 3, 5 ou 10 euros selon le type d'activité et le matériel nécessaire.

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

Les impacts sont visibles sur le bien-être général des adhérents, certains y ont trouvé une deuxième famille. Ils se sentent mieux, et changent leur mode d'alimentation. L'association compte 150 adhérents, avec un noyau dur de 40 personnes qui participent régulièrement aux ateliers et qui sont aussi valorisées en tant que personnes ressources pour animer des ateliers. Elle permet donc un renforcement du lien social, une transmission des savoirs et redonne une place sociale dans ce microcosme. C'est le faire ensemble qui crée beaucoup de motivation, comme pour le potager. L'association est passée de 30 à 150 adhérents aujourd'hui. L'association est reconnue d'intérêt général par l'Etat et l'emploi de Coordinatrice a été créé.

Le potager fait partie du réseau des éco-jardins du Parc naturel Transfrontalier du Hainaut

ORIGINALITE DU PROGRAMME

L'originalité du programme réside dans sa capacité à mélanger les publics et les activités, il y a du lien partout. L'association a fait découvrir sur son périmètre des activités comme la sophrologie, l'alimentation crue ou comment privilégier le végétal dans ses menus. Elle met aussi en valeur l'expertise ou les connaissances des adhérents en leur demandant d'animer des ateliers dans leur domaine afin de partager leur savoir.

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

La ville de Saint-Amand-les-Eaux soutient l'association : la commune prête des locaux et un jardin dans une ancienne école depuis 4 ans (cela a été clé dans le développement des activités, notamment pour les ateliers alimentation, grâce à la cuisine), l'hôpital, le Lions club. La région Hauts-de-France soutient l'association en aidant à pérenniser le poste de coordinatrice en CDI. Les autres partenaires : Banque Populaire, La Ligue contre le cancer, le Conseil Départemental (politique de prévention santé/bien-être). L'association a aussi un partenariat avec l'Institut Pasteur qui, via le programme Vite fait bienfait (à destination du public fragilisé par le cancer), a financé 3 ateliers culinaires cette année.

RETOUR D'EXPERIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés durant la mise en oeuvre du programme :

- Au départ, l'absence de local était vraiment problématique. Etre une association nomade quand on organise des ateliers est difficile.
- Le manque de connaissance des modes de financement possibles et la complexité des montages de dossiers.
- La pérennisation du poste de coordinatrice, bénévole pendant presque 3 ans.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- L'arrivée du Président, dont la connaissance de ce type de structure et des modes de financements a fortement contribué à développer et pérenniser l'association.
- L'association a beaucoup insisté auprès de la mairie pour la mise à disposition d'un local. L'ancienne école est idéale pour aller loin dans l'expérimentation, les adhérents s'y sentent bien.
- Le soutien de la région pour l'aide à la pérennisation du poste de coordinatrice
- Les ateliers ont aussi été diversifiés et professionnalisés pour répondre aux attentes de chacun

Améliorations futures possibles :

- Déployer les ateliers pour les enfants, notamment pour la sophrologie et la méditation
- Mettre en place un marché tous les lundis, réunissant producteurs locaux ou productions des potagers

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou transposition du programme :

- Croire en son idée.
- Une personne passionnée pour emmener le projet, très disponible.
- Un cadre bienveillant
- Une équipe solide : avec de la diversité des acteurs et partenaires, ainsi que des personnes ressources en interne et en externe. Seul, on ne fait rien.
- Oser mettre en place des projets un peu fous pour gagner en crédibilité

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

« Pourquoi tombons-nous malades ? » Jean-Pierre Muyard, Psychiatre, Président d'honneur de Couleurs de Vies.

POUR EN SAVOIR PLUS

Annexe 1 : http://www.resolis.org/upload/fiche/annexe/439_20190919_plaquette_couleurs_de_vie_1.pdf

Annexe 2 : http://www.resolis.org/upload/fiche/annexe/440_20190919_plaquette_couleurs_de_vie_2.pdf





www.parcs-naturels-regionaux.fr



www.resolis.org

Avec le soutien de :

