

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



SANTÉ PAR L'ALIMENTATION

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**"

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



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION

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



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)

VIGUIER GAZZANIGA EMILIE

Diététicienne - Chargée de projets

emilie.gazzaniga@codes05.org

Fiche rédigée par **Cécile Biret**

PROGRAMME

Démarrage: 2017

Lieu de réalisation:
Département des Hautes-Alpes

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

ORGANISME(S)

CODES05

GAP - 05000

6 impasse de Bonne

8 Salariés / 0 Bénévoles



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

16/10/2018

📍 Localisation

France

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Hautes alpes

Domaine

Santé, Bien-être

Alimentation

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Adolescents

Population rurale

Seniors

Professionnels

Type d'acteur

Valorisation non alimentaire de produits agricoles

Type d'action

Valorisation non alimentaire Pédagogie / sensibilisation

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Sociaux Aide et insertion (personnes handicapées/chômeurs...)

Sociaux Création et renforcement du lien social

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Pédagogiques Amélioration de l'accès à l'information

ORIGINE ET CONTEXTE

Le Comité Départemental d'Éducation 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

- 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 : seniors, 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 ensemble.

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.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Une cinquantaine de personnes touchées lors des ateliers et formations confondues.
- Ateliers de cuisine à Gap, Embrun, Saint Bonnet, Guillestre, Saint-Etienne en Dévoluy, Bruis.
- 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.

ORIGINALITÉ

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)

- 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'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- 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 un essaimage :

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.

« A corps végétal » et ses ateliers tous public de cueillette sauvages et de cuisines familiales



En 2017, Cathy MATTER décide de créer son entreprise : A corps végétal. Passionnée par les plantes sauvages, elle souhaite partager ses connaissances et sa passion grâce à des ateliers de cueillette et de cuisine.

AUTEUR(S)

MATTER CATHY
Auto-entrepreneuse
acorpsvegetal@yahoo.com
Fiche rédigée par **Adèle Gspann**

PROGRAMME

Démarrage: Avril 2017
Lieu de réalisation: Vosges du Nord
Origine et spécificités du financement : Fonds propres

ORGANISME(S)

A CORPS VÉGÉTAL
Puberg - 67 290
6 rue des Chênes
1 Salariés

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

30/07/2018

Appréciation(s) du comité

Résultats et impacts à préciser

Type de structure

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Consommation Consommation alimentaire (Autre)

 Localisation

France

Grand Est

Bas Rhin

Domaine

Environnement

Agriculture

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Valorisation non alimentaire de produits agricoles

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Culturels Entretien du patrimoine naturel

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

ORIGINE ET CONTEXTE

A Corps Végétal est une entreprise créée depuis avril 2017 et proposant des ateliers pour découvrir les plantes comestibles sous forme ludique. Cathy MATTER passionnée depuis longtemps par ces plantes présentes dans notre environnement s'est rendue compte que peu de personnes les connaissent et savent les cuisiner, c'est pourquoi elle a décidé de créer sa propre entreprise.

OBJECTIFS

L'objectif principal d'A Corps Végétal est de partager sa passion au public et de se professionnaliser dans ce domaine. Elle souhaite permettre au public d'être en capacité de reconnaître les plantes sauvages communes et les transformer soit simplement pour se nourrir, se soigner ou se faire du bien. Pour cela elle propose de nombreux ateliers le long de l'année avec des cueillettes sauvages suivies par des cours de cuisine et/ou la fabrication de cosmétiques naturels.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Après 1 an d'existence, A corps végétal propose une vingtaine d'ateliers tels que « Ail, ail, ail », « Goûter fleuri au printemps », « Plantes à croquer » ... Ces ateliers débutent par des cueillettes où l'on apprend à distinguer les plantes comestibles pour ensuite passer en cuisine afin d'apprendre les recettes réalisables avec. A Corps Végétal propose ces événements dans l'ensemble du territoire des Vosges du Nord. Chaque atelier est ouvert pour une vingtaine de personnes.

12€ par atelier / 10€ si participation à plusieurs ateliers

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Les participants ont fait d'excellents retours à ces ateliers. A Corps Végétal accueille tout type de public, particulièrement des familles. De plus, certains restaurateurs participent également à ces ateliers afin d'apporter une nouvelle dimension à leur travail. Ceux qui participent aux ateliers ne veulent plus après tondre leur pelouse, mais préfèrent garder leurs pissenlits afin de les ajouter dans leurs plats quotidiens !

ORIGINALITÉ

A corps végétal permet d'acquérir des connaissances culinaires sur les plantes communes qui poussent dans nos jardins et dans notre environnement immédiat.

PARTENARIAT(S)

Cathy MATTER est coordinatrice d'une association d'éducation à l'environnement. Les partenaires de cette association lui ont permis de servir de relais pour promouvoir À corps végétal, mais aussi pour fournir un apport technique comme la mise à disposition de cuisine équipée pour ses ateliers.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Le statut d'auto-entrepreneuse adopté par Cathy MATTER, lui a permis d'avancer à son rythme, d'aller dans son sens et ainsi de ne pas rencontrer de difficultés insurmontable. Cette nouvelle activité lui a demandé de se revoir son organisation personnelle et ne dépendant d'aucune autre personne, elle est allée à son rythme. Pour monter son entreprise, il lui a fallu s'informer auprès d'une coopérative d'entreprises pour définir le statut juridique de l'entreprise avant de se lancer.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Prendre le temps de réfléchir à son projet.

Améliorations futures possibles :

Les projets futurs sont de continuer à proposer des ateliers diversifiés pour des binômes familiaux : parents-enfants, grands-parents-petits enfants afin de favoriser la transmission intergénérationnelle

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Pour monter son activité, Cathy MATTER pris son temps de mûrir son projet. Armée de sa passion et du soutien des partenaires de l'association d'éducation à l'environnement dont elle est coordinatrice, A Corps Végétal a pu voir le jour et bénéficier d'une communication importante.

Les sens comme vecteur d'éducation à une alimentation saine, à la Maison de la Nutrition



La maison de la nutrition a été créée en 1995 à Reims par le Professeur Leutenegger, en tant que maison du Diabète. Son objectif est de permettre aux consommateurs de choisir de façon éclairée leur alimentation. Par des animations collectives en lien avec les acteurs locaux, la structure promeut la santé dans le domaine de la nutrition.

AUTEUR(S)

PIERRARD JUSTINE

Directrice

direction@maison-nutrition.fr

Fiche rédigée par **Victoire Labbé**

PROGRAMME

Démarrage: 1995

Lieu de réalisation:
Champagne-Ardenne

Origine et spécificités du financement : Agence de la santé + DRAAF + Prestation de service

ORGANISME(S)

MAISON DE LA NUTRITION

Reims - 51100

7 place Toulouse-Lautrec,
51100 Reims

5 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

24/11/2020

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Valorisation non alimentaire de produits agricoles

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Environnementaux Décarbonation, performance énergétique

Pédagogiques Communication auprès des enfants

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Pédagogiques Amélioration de l'accès à l'information

 Localisation

France

Grand Est

Marne

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Valorisation non alimentaire Pédagogie / sensibilisation

ORIGINE ET CONTEXTE

L'association Maison de la nutrition (anciennement la Maison du diabète et de la nutrition), a été créée par le professeur diabétologue Leutenegger, en réponse à deux constats : le premier est le manque de professionnels de santé en Champagne Ardenne. Le second est le fort taux d'obésité dans la région qui en fait l'un des territoires les plus touchés de France avec 20% d'obésité en 2012, en hausse continue depuis plusieurs années. Si dans les années 1990 la pathologie était peu connue et la mission de l'association était essentiellement l'éducation du grand public, aujourd'hui face au développement de ce problème de santé publique, la Maison a réorienté ses missions pour prévenir les risques liés à cette maladie.

Les maisons du diabète et de la nutrition ont pour but de mener des actions de prévention, de sensibilisation et de promotion d'une éducation à la santé et au bien-être. La structure a choisi de faire évoluer son nom en 2012 pour élargir son champ d'action et s'éloigner de l'aspect santé de l'alimentation pour aller vers des notions plus attrayantes et faciles à communiquer comme la sensorialité.

OBJECTIFS

Leur objectif est l'éducation de masse par la prévention primaire. Leur but est de toucher un maximum de personnes. Ils travaillent essentiellement avec des professionnels qui toucheront le public par la suite.

Ils souhaitent :

Prévenir l'obésité

Promouvoir une alimentation saine et diversifiée

Faire prendre conscience de l'importance de l'alimentation et de sa qualité

ACTIONS MISES EN OEUVRE

La maison de la nutrition définit l'acte alimentaire selon un triptyque :

- La dimension biologique : se nourrir pour répondre aux besoins de son organisme

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

La prévention primaire est complexe à évaluer.

Pour les professionnels, l'association fait un suivi ; 6 mois après la fin de la formation, ils font un bilan de ce qui a évolué. 90% des professionnels ont intégré les nouvelles pratiques, cependant ce résultat n'est pas complètement fiable car le suivi ne se fait pas sur le long terme à cause du manque de moyens et de temps.

Pour le programme nutrition et sensorialité, grâce à une subvention de Lactel, une université fait des recherches pour suivre l'impact du programme sur le temps.

ORIGINALITÉ

L'association la Maison de la nutrition est un pionnier sur le Grand-Est sur les questions de l'alimentation et de la sensorialité. L'éducation et la sensibilisation à l'alimentation par l'utilisation des sens est très novateur.

PARTENARIAT(S)

Partenariats financiers :

Agence de la santé

DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt)

Eres : financement du projet de collectif de diététiciens

Carsat (Caisse d'assurance retraite et de la santé au travail) : subvention pour le programme à destination des seniors

Partenaires opérationnels :

UDAF (Union Départementale des Associations Familiales)

ESAT (Etablissement et Service d'Aide par le Travail)

Lycée, collège, école maternelle, crèche

MAAF (Mutuelle d'Assurance des Artisans de France)

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Changement du nom de l'association

Problème de compréhension/ de communication avec les professionnels sur la manière de traiter le sujet de l'alimentation.

Impact des actions menées : les habitants ont tendance malgré une sensibilisation à une alimentation de qualité, plus saine et plus diversifiée à ne pas faire évoluer leurs habitudes sauf s'ils ont une prise de conscience. Or la prise de conscience est propre à chaque individu, ainsi les difficultés viennent de la partie émotionnelle présente dans l'alimentation.

Impact du Covid :

Le Covid a eu un impact fort : toutes les actions de l'association ont été annulées. Encore maintenant, les partenaires restent hésitants.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Pour réussir à communiquer et à former les professionnels correctement, il faut du temps.

Pour améliorer les habitudes alimentaires de la population, il faudrait :

Favoriser la distribution en circuit court bon marché et avec le même niveau de praticité que les grandes surfaces.

Travailler davantage au niveau local en proposant une offre constante

Une implication plus forte des politiques pour qu'ils portent le message

Il faut communiquer avec le public, le rendre acteur de ses choix.

Améliorations futures possibles :

Le but de la Maison de la nutrition à terme, notamment avec le collectif de diététiciens, est de devenir un véritable incubateur dans le domaine du comportement alimentaire.

Ils souhaitent pouvoir pérenniser leur programme de Nutrition et Sensorialité et pour cela ils attendent les résultats du travail de l'université.

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



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)

CHAPON DELPHONE / LE NEN LÉNAÏG

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

delphine.chapon@parc-
naturel-perche.fr

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

ORGANISME(S)

**ASSOCIATION ATHENA
(ASSOCIATION POUR LES
TERROIRS, LES HOMMES
ET LA NATURE)**

Sargé-sur-Braye - 41170

Le Petit Vault 41170 Sargé-
sur-Braye

1 Salariés / 10 Bénévoles /
45 Adherents

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

04/09/2020

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Établissement public Etablissement public

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Valorisation non alimentaire Pédagogie / sensibilisation

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Loir et Cher

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Environnementaux Décarbonation, performance énergétique

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Pédagogiques Communication auprès des enfants

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Pédagogiques Amélioration de l'accès à l'information

ORIGINE ET CONTEXTE

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

Augmenter la part de consommation d'aliments bio, locaux et de saison sans augmenter le budget alimentaire des participants ;

Informer 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.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

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.

ORIGINALITÉ

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)

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'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

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 œuvre 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 un essaimage :

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.

Le challenge "Bien Manger en Normandie" : un concours destiné à la restauration collective pour créer un menu équilibré, local à petit budget



La Chambre d'Agriculture de Normandie gère le challenge "Bien en Manger en Normandie" depuis 2018 (qui était auparavant géré par l'association IRQUA Normandie depuis 13 ans). Ce concours est ouvert chaque année aux équipes de cuisine d'établissement publics ou privés de la restauration scolaire autogérée. Il invite à créer un menu équilibré, adapté à son public, à partir d'ingrédients issus de l'agriculture normande dans un budget restreint à 2.20 €.

AUTEUR(S)

LESNARD SARAH

Chargée de mission Qualité et Proximité à la CA de Normandie

sarah.lesnard@normandie.chambreagri.fr

Fiche rédigée par **Clara Bur**

PROGRAMME

Démarrage: Initiative créée en 2005, portée par la Chambre d'Agriculture depuis 2018

Lieu de réalisation: Région Normandie, PNR du Perche

ORGANISME(S)

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE NORMANDIE

Caen - 14053

6 rue des Roquemonts CS 45346 14053 CAEN

1 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

24/07/2020

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Établissement public Etablissement public

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Elèves, étudiants

Professionnels

Type d'action

Services d'accompagnement Services d'accompagnement ou d'appui (Autre)

📍 Localisation

France

Normandie

Calvados

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Pédagogiques Transmission de pratiques responsables aux professionnels

ORIGINE ET CONTEXTE

Le challenge voit le jour en 2005 sous l'impulsion de l'Institut Régional de la Qualité Agro-Alimentaire (IRQUA) de Normandie. La Chambre d'Agriculture de Normandie en acquiert la gestion en 2018. Ce challenge novateur vise depuis sa création à atteindre à l'échelle de la Région Normandie des objectifs qui se retrouvent notamment aujourd'hui au cœur de loi EGALIM.

OBJECTIFS

- Valoriser les produits normands au sein d'une alimentation équilibrée, saine et variée, adaptée à la restauration scolaire;
- Développer une restauration collective de qualité, moderne et créative, préservant le patrimoine culinaire régional;
- Sensibiliser les jeunes à de bonnes habitudes alimentaires et leur transmettre les valeurs de leur patrimoine culinaire régional;
- Le challenge permet également de sensibiliser les chefs et convives au lien entre l'approvisionnement local et la dynamique du territoire (création d'emplois, valorisation et soutien des filières alimentaires locales, etc.).

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Challenge ouvert aux équipes de restauration de tous types d'établissements: écoles, collèges, lycées, lycées agricoles, lycées hôteliers, maisons familiales rurales;

Sont admis les établissements publics et les établissements privés à restauration autogérée, dont le personnel de cuisine élabore ses menus et où les produits sont achetés, transformés et distribués sur place;

L'équipe de restauration doit présenter un menu équilibré, en lien avec le thème de l'année, à un coût inférieur à 2.40€ (prix moyen d'un repas en restauration scolaire), adapté à la cible de convives et reproductible à l'échelle du restaurant;

Journée de remise des prix ouverte au public, avec matinée dédiée à des conférences et échanges;

Les chefs sont invités à mettre en valeur leurs fournisseurs locaux en les citant dans le menu.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

A l'échelle du Perche, 5 établissements ont participé au minimum une fois au challenge, dont deux très régulièrement.

Challenge qui a gagné en notoriété sur le territoire en 15 ans.

ORIGINALITÉ

Challenge ayant anticipé depuis 15 ans des objectifs qui sont aujourd'hui reconnus au niveau national.

PARTENARIAT(S)

Partenariat avec les interprofessions, les acteurs de PAT, les structures proposant des circuits-courts tels que MIL PERCHE.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Le contexte actuel de la mise en place de la loi EGALIM, auquel s'ajoute un objectif régional "Je mange normand dans mon lycée" qui vise à atteindre 80% de produits locaux dans les menus des 129 lycées de la Région, mobilise déjà largement les équipes de restauration. En 2020, le nombre de candidatures, qui est de 30, a baissé de 60%. Le challenge, s'il est apprécié par les chefs cuisiniers, est jugé trop chronophage au vu du contexte.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

En 2021, le challenge se déroulera sur 6 matinées (1 par Département) afin d'être moins chronophage

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Modification des pratiques dans les restaurants scolaires après participation au concours (plus de produits frais, plus de fait-maison), limitation ou abandon des produits élaborés.

Des achats en circuit-court dans les services de restauration.

Des liens plus forts de communication vers les convives pour présenter et expliquer les menus servis, notamment lorsque certains ingrédients sont nouveaux.

CONDÉ-SUR-L'ESCAUT : UNE DEMARCHE COMMUNALE POUR UNE ALIMENTATION Saine ET DURABLE POUR TOUS



La ville de Condé-sur-l'Escaut mène au sein de sa commune des actions diversifiées autour de l'alimentation durable avec la volonté de faire le lien entre environnement, biodiversité, cadre de vie, patrimoine, santé avec l'alimentation. La marché transfrontalier de producteurs locaux, les jardins au naturel et le cahier des charges pour une alimentation de qualité en restauration collective, sont ainsi les piliers de cette démarche.

AUTEUR(S)

POPULIN AGOSTO

Adjoint du maire

a.populin@conde59.fr

Fiche rédigée par **Marie Veys**

PROGRAMME

Démarrage: 2014

Lieu de réalisation: Condé-sur-l'Escaut

ORGANISME(S)

MAIRIE DE CONDÉ-SUR-L'ESCAUT

Condé-sur-l'Escaut - 59163
1 Place Pierre Delcourt,



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

07/10/2019

Domaine

Environnement

Agriculture

Alimentation

Localisation

France

Hauts-de-France

Nord

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Établissement public Etablissement public

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente ambulante/de plein-air

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Environnementaux Maintien et amélioration de la biodiversité

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Développement local Création de dynamiques économiques

ORIGINE ET CONTEXTE

Sensible à la nature et à la biodiversité ainsi qu'à leur lien avec la santé et la qualité de vie, Agostino Populin suit une formation de guide nature en 2011, à son départ en retraite. Il devient 1er adjoint de la ville en 2014, et demande à être en charge de l'environnement, notamment pour développer des mesures pour la santé. Il s'appuie sur la charte du PNR Scarpe-Escaut qu'il met en œuvre en l'adaptant à la ville pour développer des actions d'amélioration de la qualité de vie. L'alimentation est l'un des points centraux de ces actions.

OBJECTIFS

Sensibiliser les habitants à l'alimentation de qualité
Améliorer le cadre et la qualité de vie des habitants
Développer les circuits courts au sein de la commune

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Création en Mars 2018 d'un Marché transfrontalier de producteurs locaux (MTPL) se tenant 2 fois par mois
Création de 5 jardins partagés dans les 5 quartiers de la ville dès 2015, gérés en "jardins au nature" et voulus comme des activités horticoles au sein d'espaces naturels
Mise en place d'un nouveau cahier des charges des cantines des écoles en 2017 : changement de marchés publics afin d'intégrer 50 % d'alimentation durable dans les menus des écoles : bio, local, de saison et équitable.
Création d'un Groupement de commande relatif à la restauration scolaire et centres de loisirs en Juin 2019, grâce à une convention constitutive entre 13 communes de la Communauté d'Agglomération de Valenciennes Métropole (CAVM), dont la commune est à l'initiative et la coordonnatrice.
Depuis 2008, la commune participe au programme Vivons en Forme mis en place par la CAVM : prévenir l'obésité chez l'enfant et son entourage en le sensibilisant à une alimentation et une hygiène de vie saines.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Création d'une dynamique transfrontalière avec le MTPL : 12 producteurs
Une ambiance conviviale s'est créée entre producteurs et avec les clients
Une mission en contrat « auto-entrepreneur » a été créée par la Mairie pour l'animation du marché
Touche une clientèle de plus en plus étendue géographiquement
8 bénévoles par jardin sont impliqués (1 à 2 à la fois sur le terrain)
Le lien santé-alimentation est plus présent auprès des bénévoles
Création de lien entre les bénévoles : chaque jardin a son propre réseau Facebook pour communiquer et se partager les récoltes
Solidarité entre les jardins en cas de besoin de légumes pour des événements
Les 5 jardins font partie du réseau des éco-jardins du Parc naturel Transfrontalier du Hainaut

ORIGINALITÉ

La dynamique transfrontalière créée par le marché ainsi que la volonté de faire le lien entre l'environnement, la biodiversité, le cadre de vie, le patrimoine et la santé avec l'alimentation.

PARTENARIAT(S)

Les producteurs locaux belges et français
Le PNR Scarpe-Escaut
La CAVM

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- La culture de l'activité minière (270 ans) a laissé les traces d'une organisation paternaliste où l'initiative citoyenne peut avoir des difficultés à émerger
- Les jardins miniers étaient donnés par les houillères et il y avait une obligation de les entretenir et de les garder « propres » : cet héritage a rendu difficile l'appropriation des nouvelles méthodes de jardin au naturel par les habitants
- Maintenir la motivation des bénévoles
- Les producteurs font face à des aléas sur leur exploitation : absences ponctuelles sur le MTPL
- Les producteurs locaux présents sur le MTPL dégagent une activité à peine rentable

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Etre présent sur le terrain en accompagnant les habitants
Chercher de l'appui auprès du PNRSE et de la CAVM
Communiquer davantage autour du MTPL
Convaincre par les résultats : exemple de la qualité des récoltes dans les jardins qui ont convaincu les habitants de s'approprier ces nouvelles méthodes de jardinage

Améliorations futures possibles :

Mise en place d'ateliers de cuisine et zéro déchet sur le MTPL
Améliorer la communication pour créer de l'affluence sur le marché (et garantir une rentabilité aux producteurs)
Fidéliser les producteurs pour pérenniser le MTPL

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Bien s'entourer : service technique et ingénieurs de la ville par exemple pour le bon déroulement des actions, PNRSE, CAVM
Avoir conscience qu'il s'agit d'un travail à long terme
Accompagner les habitants en étant avec eux sur le terrain
Commencer avec de petits projets

Idées de sujet(s) de recherche fondamentale ou appliquée :

Réalisation d'une étude de marché pour améliorer le projet

LE RESTAURANT SCOLAIRE DU LYCEE PROFESSIONNEL D'ANZIN : UN CHEF ET L'EQUIPE PEDAGOGIQUE S'ENGAGENT POUR UNE ALIMENTATION SAIN ET LOCALE



Depuis 2015, le chef et l'équipe pédagogique du Lycée professionnel d'Anzin œuvrent collectivement pour une alimentation durable et saine au sein de l'établissement : approvisionnement local, projets scolaires, animations de producteurs, actions anti-gaspi sont mis en place pour le bien-être des élèves.

AUTEUR(S)

BOULAY PASCAL

Chef

pascal.boulay@hautsdefrance.fr

Fiche rédigée par Marie

Veys, stagiaire PNR Scarpe-Escout

PROGRAMME

Démarrage: 2015

Lieu de réalisation: Lycée Professionnel Pierre Joseph Fontaine

Origine et spécificités du financement : Subvention de la Région Hauts de France

ORGANISME(S)

RESTAURANT SCOLAIRE DU LYCÉE PROFESSIONNEL PIERRE JOSEPH FONTAINE

Anzin - 59410

2 Avenue Léo Lagrange
120 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

19/09/2019

Domaine

Education et formation

Santé, Bien-être

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Environnementaux Décarbonation, performance énergétique

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Pédagogiques Communication auprès des enfants

Développement local Création de dynamiques économiques

📍 Localisation

France

Hauts-de-France

Nord

Type de structure

Établissement public Etablissement public

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Adolescents

Elèves, étudiants

Type d'action

Consommation Restauration responsable

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

Développement local Structuration/maintien de filières locales

ORIGINE ET CONTEXTE

Le chef du restaurant scolaire, Pascal Boulay, prend ses fonctions en 1996 au Lycée Professionnel Fontaine d'Anzin, après une première partie de carrière réalisée dans la restauration gastronomique. Il n'est pas totalement en accord avec la cuisine qui est servie aux élèves, mais suit les règles de la restauration collective. En 2015, un problème lors d'un repas agit comme un déclic, Monsieur Froissart, proviseur de l'établissement décide alors avec Monsieur Boulay de changer les choses. Au même moment, la région Hauts-de-France porte un projet « Ici, je mange bio et local », auquel le lycée décide de participer, et qui sert alors de tremplin pour lancer la démarche de cuisine saine et locale au restaurant scolaire.

OBJECTIFS

- Offrir une alimentation saine et de qualité pour préserver la santé des élèves
- Proposer une restauration d'hyper-proximité et de saison (en direct du producteur ou via les marchés) pour les fruits, légumes, produits laitiers et carnés et suivre les recommandations de Mr Goodfish pour le poisson
- Intégrer les élèves dans une démarche pédagogique et leur donner une culture culinaire
- Montrer que des établissements scolaires s'investissent dans une démarche d'alimentation saine et durable pour inciter à l'essaimage

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Dès 2015, recherche de producteurs à proximité du lycée,
- Création d'un comité pédagogique composé du chef, de professeurs et du proviseur qui se réunit 4 fois par an pour définir les axes de l'année d'abord et pour le suivi des projets ensuite : menu spécifique, animation avec les producteurs locaux, semaine à thème (du goût, des Hauts-de-France, repas gastronomique), atelier de lecture des étiquettes. Les professeurs animent les ateliers, préparent des quizz ou font travailler les élèves sur les affiches par exemple (en cours d'arts plastiques)
- Création d'une Commission de menus (chef + intendance + professeurs + élèves (collège et lycée) + infirmière + surveillants du collège + parents d'élèves) : 12 à 15 personnes au total se réunissent une fois tous les 2 mois pour échanger
- Engagement du lycée dans la démarche ICI JE MANGE LOCAL, menée par la Région Hauts de France, le Département du Nord, la Chambre d'agriculture, la Métropole Lilloise et l'Association des Maires du Nord
- Projets scolaires pour impliquer les élèves dans la démarche durable du restaurant scolaire : collaboration avec GRDF (améliorer les consommations d'eau et d'énergie), action de communication (mise en valeur du restaurant scolaire en interne et en externe), écriture d'un livre avec le professeur d'histoire sur la cuisine d'antan
- Pédagogie par les pairs : des élèves-ambassadeurs du bien-manger interviennent auprès des autres classes ou sont présents pour recevoir prix ou étoiles. La démarche est aussi présentée à chaque nouvelle classe de seconde
- Communication dans les media (La Voix du nord, France 3, France Bleu nord) autour des événements du restaurant
- En Avril 2019 : engagement dans la démarche « Mon restau responsable » de la Fondation pour la Nature et l'Homme, un outil d'aide à la mise en place d'une alimentation durable dans la restauration collective
- Action Anti-gaspi : atelier en classe et pesée au restaurant scolaire avec Valenciennes Métropole

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Création de demande pour les producteurs et artisans locaux: aujourd'hui, 47% de l'approvisionnement est local (Bio : 10%): Entre 10 et 15 producteurs fournissent le restaurant scolaire
- Création de lien avec producteurs et artisans grâce aux animations organisées
- Création d'une cohésion au sein de l'établissement : entre professeurs et équipe pédagogique, ainsi qu'avec les élèves
- Le programme ICI, JE MANGE LOCAL, a décerné 2 étoiles au Lycée d'Anzin en 2019
- Epanouissement du chef, qui peut pratiquer son métier comme il l'a appris et avec des produits qui le lui

permettent

- Bonnes retombées en termes d'image du lycée Fontaine, « un lycée où on mange bien »

ORIGINALITÉ

- Projet collectif : le chef, le Proviseur, les professeurs, l'infirmière, les surveillants, les élèves
- La variété des animations et la pédagogie qui intègre les élèves en les rendant acteurs de la démarche

PARTENARIAT(S)

- Région Hauts-de-France pour le financement et le suivi du projet ICI, JE MANGE LOCAL
- PNR Scarpe Escaut (PNRSE),
- Mr Goodfish
- Producteurs et boulanger pour les animations
- Valenciennes Métropole (action anti-gaspillage)
- Fondation Hulot dans le cadre de l'action Mon Restau Responsable

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Trouver les producteurs et mettre en place le nouveau format d'approvisionnement
- L'approvisionnement local a engendré une augmentation de 5% des dépenses ce qui a exercé une contrainte sur le comptable et la gestion (les subventions n'arrivant que l'année suivante)
- Difficultés de faire manger des choses variées aux élèves. L'idée de « manger sain » tous les midis peut aussi les effrayer
- Manque de ressources humaines : les produits locaux (frais donc de 1ère gamme) demandent plus de travail de préparation

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Réunir tous les acteurs pour trouver de l'aide dans la mise en place de l'approvisionnement local : région, producteurs, Chambre d'Agriculture, PNR Scarpe-Escaut
- Communiquer autour de la démarche pour faire connaître le projet et en faire une priorité (media, concours...)

Améliorations futures possibles :

- Poursuivre la démarche pédagogique auprès des élèves : Défis Locavores en partenariat avec le PNRSE, semaine du Développement Durable avec Mr Goodfish
- Essaimer : faire progresser la démarche dans les autres lycées (organiser des rencontres des chefs)
- Développer la part des produits issus de l'agriculture biologique dans l'approvisionnement
- Réduire le gaspillage alimentaire
- Mise en place d'une charte Haute Qualité d'Elaboration (HQE)

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- Une personne motrice et motivée
- Avoir des objectifs partagés : la charte, le programme, ou le projet Mon Restau responsable (mesure la progression)
- Avoir des soutiens en interne : faire participer les équipes, valoriser leurs compétences
- Avoir des projets cohérents et complets : Menu + Animation + Communication
- Communiquer en interne et en externe (médias - télévision, journaux) et se rapprocher de groupes professionnels (associations et concours) qui permettent de faire connaître la démarche, d'être soutenu et de participer à l'essaimage
- Donner un rôle aux élèves dans la diffusion des messages, toujours mieux accueillis s'ils viennent d'un autre élève

LE DISPOSITIF P.A.N.I.E.R.S en Hauts de France : Pour un Accès à une Nourriture Inclusive, Ecologique, Régionale et Solidaire.



• BIO EN HAUTS-DE-FRANCE •

P.A.N.I.E.R.S est un dispositif multi partenarial mené par Bio en Hauts de France (HDF), le réseau des AMAP de HDF et Les Anges Gardins, dont l'objectif est de rendre les produits issus de l'agriculture biologique accessibles grâce à un panier solidaire, financé pour partie par un fonds de dotation.

AUTEUR(S)

DELPORTE RAPHAËLLE

Chargée de projets Emploi et Alimentation

r.delporte@bio-hdf.fr

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

PROGRAMME

Démarrage: Janvier 2019

Lieu de réalisation: Hauts-de-France

Origine et spécificités du financement : Fonds de dotations privées et subventions publiques

ORGANISME(S)

BIO EN HAUTS-DE-FRANCE

Phalempin - 59133

26 rue du Général de Gaulle
30 Salariés / 300 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

18/09/2019

Domaine

Santé, Bien-être

Environnement

Economie, finance solidaire

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Environnementaux Dépollution des modes de production agricole (introduction d'alternatives aux intrants chimiques, pesticides, fongicides...)

Développement local Création de dynamiques économiques

Localisation

France

Hauts-de-France

Nord

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population précaire

Type d'action

Services d'accompagnement Formation, gestion, aide technique, juridique...

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

Développement local Structuration/maintien de filières locales

ORIGINE ET CONTEXTE

Dès 2007, le contexte socio-économique de la région, ainsi que les études révélant les inégalités alimentaires existantes (corrélation entre le niveau de revenus et la qualité de l'alimentation, et l'impact de ces inégalités sur la santé) amènent Bio en HDF, Les Anges Gardins et le Réseau des AMAP de HDF à s'engager, individuellement, en faveur des publics en situation de précarité avec des paniers bio solidaires. En 2017, ces 3 acteurs s'unissent avec l'objectif d'avoir davantage d'impact dans la réduction de ces inégalités dans la région et décident de présenter un dossier commun au Programme National pour l'Alimentation (PNA), dont ils seront Lauréats en 2018 avec le dispositif P.A.N.I.E.R.S.

OBJECTIFS

- Faciliter l'accès aux produits issus de l'agriculture biologique régionale aux publics en situation de précarité pour contribuer à la réduction des inégalités socio-économiques et culturelles
- Faire évoluer les usagers vers un mieux-vivre alimentaire (autonomie dans les choix)
- Faciliter le déploiement de dispositifs locaux d'accessibilité s'appuyant sur les acteurs des territoires
- Assurer la pérennité de ces dispositifs locaux

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Mise en place d'un modèle économique hybride : ressources publiques des territoires souhaitant faire bénéficier leur population du dispositif et privées, provenant d'un fonds de dotation de particuliers ou d'entreprises :
 - o Permet de financer une partie du coût des produits de manière à faire baisser le prix payé par l'utilisateur
 - o Permet d'assurer la pérennité du dispositif
- Accompagnement de la transition alimentaire des publics bénéficiaires pendant 2 ans (renouvelable) : ateliers de cuisine, visites de fermes bio, formation aux enjeux des choix alimentaires, jeux de cartes pédagogiques
- Partenariat avec les acteurs des territoires : les centres sociaux et les structures solidaires sont les relais du dispositif (points de commande et de distribution des paniers, formation des animateurs.trices, ateliers cuisine)
- Lancement des collectes auprès du grand public, notamment auprès des Amapiens de la région

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- 2500 paniers solidaires distribués sur la métropole lilloise, 200 sur le territoire de Douaisis Agglo par an
- La thématique de l'alimentation a permis la création d'un emploi chez Bio en HDF
- Les paniers solidaires apportent une demande et une clientèle supplémentaires pour les producteurs bio
- 3 salariés travaillent chez Norabio pour les Biocabas (partenaire logistique pour la préparation des paniers), préparés par une structure d'insertion, ce qui crée également plus de demande pour cette structure
- Les bénéficiaires redécouvrent le goût des fruits et légumes : nouvelles saveurs, nouvelles variétés, de saison
- Sensibilisation de toute la famille, proche ou plus lointaine.
- Les bénéficiaires reprennent confiance en se sentant capables de faire une recette seul.e.s, et que ce soit bon
- Valorisation des compétences de c.eux.elles qui savent cuisiner, et interviennent en tant que personnes ressources
- Les différentes activités permettent de créer du lien, de penser à soi, de rencontrer de nouvelles personnes
- Le dispositif a été Lauréat du PNA en 2018 et a obtenu une autorisation d'appel à générosité publique (collectes)

ORIGINALITÉ

- Projet multi-partenarial né de la volonté de 3 acteurs régionaux de l'agriculture biologique
- Le modèle économique hybride qui permet de percevoir ressources publiques et privées
- Un accompagnement au mieux-vivre alimentaire délibérément inscrit sur le long terme, et impliquant les destinataires de l'action de façon progressive, visant une véritable autonomie.

PARTENARIAT(S)

Financier : le Département du Nord, la ville de Lille, Douaisis agglo, la [http://draaf.hauts-de-france.agriculture.gouv.fr/DRAAF Hauts-de-France](http://draaf.hauts-de-france.agriculture.gouv.fr/DRAAF_Hauts-de-France), Agglo Lens-Liévin

Logistique : les centres sociaux, les épiceries solidaires, Norabio, Biocoop pour la diffusion du projet dans le futur

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Pérennité du dispositif qui reste à renouveler chaque année pour obtenir les subventions nécessaires
- Les accompagnements au mieux-vivre alimentaire sont financés et organisés par les centres sociaux ou structures solidaires, dont les financements sont précaires et où souvent, une seule personne porte le projet en interne
- Challenge pour ces 3 acteurs qui s'adressent à de nouvelles cibles : grand public et entreprises

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Atelier de communication avec l'ADEME
- Mise en place d'une journée de formation au démarrage du projet par centre social pour toute l'équipe et les membres actifs (afin qu'ils soient personnes ressources et aident à assurer la pérennité du programme)
- Le nouveau modèle économique
- Solution logistique locale (une épicerie solidaire s'occupe des paniers pour les 3 épiceries d'un même territoire)

Améliorations futures possibles :

- Nouer des partenariats durables avec les réseaux de l'ESS : APES, CRESS, réseau Alliance, club d'entrepreneurs sociaux, les magasins bio, ou l'Agence Régionale de la Santé
- Établir un bilan collectif : estimation du nombre de familles touchées et des impacts sur la santé
- Déployer le dispositif dans toute la région en trouvant des représentants pour chaque territoire
- Augmenter le Quotient Familial de 700€ à 1200€ afin de toucher tous les publics en situation de précarité
- Un guide sera créé pour partager la méthode et permettre l'essaimage dans d'autres régions

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- S'appuyer sur une diversité d'acteurs sur un territoire : centres sociaux, producteurs, associations, collectivités => cette gouvernance permet de garder le lien avec le territoire et d'améliorer le processus en cours de route
- Une charte régionale et une charte locale pour définir les spécificités, rôles et investissement de chacun
- Projet à l'échelle régionale avec 3 structures implantées depuis plusieurs années et une connaissance du sujet
- Sortir du réseau agricole, travailler avec d'autres partenaires (santé, social). C'est un sujet très transversal, la pluralité d'acteurs est importante pour bien le faire vivre
- Le compte du Fonds de dotation est ouvert à la NEF : être cohérent entre valeurs et actions (en termes de financement ou de partenaires)

POUR EN SAVOIR PLUS

Charte du projet

Manger rapidement... et sainement : le Healthy Food truck sert des produits locaux sur le territoire du Triangle marnais



Le Healthy Food Truck parcourt le territoire du triangle Marnais pour servir des plats sains et locaux sur différentes localités. Servant de la restauration saine mais rapide, et pouvant être privatisé lors de certains événements, le Food Truck s'adapte à son public en fournissant des plats adaptés à chaque demande. La convivialité et la qualité sont les maîtres mots de ce camion.

AUTEUR(S)

MUNIER JULIEN

Gérant

julienmunier3@gmail.com

PROGRAMME

Démarrage: septembre 2018

Lieu de réalisation: ancienne région Champagne Ardenne

ORGANISME(S)

HEALTHY FOOD TRUCK

Foissy - 51530

34, le pont de bois, chavot-courcour, SARL Foissy



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

01/12/2020

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Développement local Création de dynamiques économiques

 Localisation

France

Grand Est

Marne

Type de structure

Entreprises Restaurant, traiteur

Entreprises Entreprise

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Consommation Restauration responsable

ORIGINE ET CONTEXTE

Sylvia de Turck est une sportive régulière, à la recherche de plats équilibrés en restauration rapide. Elle réfléchit alors à un nouveau concept de restauration : une restauration qui sert des plats sains avec des produits majoritairement locaux. Ainsi en septembre 2018, elle se lance dans la création de son Food Truck avec son concept Healthy. Elle se consacre alors uniquement à la privatisation de son camion pour des événements, faisant office de traiteur.

C'est en 2019 que Julien, connaissance de longue date de Sylvia, croise la route du Healthy Food Truck. Il décide alors d'intégrer l'entreprise : étant depuis 10 ans dans la restauration, le défi du Food Truck ne lui fait pas peur. Son arrivée a permis la diversification des activités du Food Truck, notamment la mise en place de la restauration rapide en vente directe.

OBJECTIFS

Servir des plats :

Équilibrés et sains

Avec des produits de qualité

Avec des produits locaux dans la mesure du possible

Leur but :

Adapter les plats à chacun (végan, végétarien, plus gourmand,...)

Créer une ambiance conviviale

Faire plaisir

Montrer que le fast food n'est pas synonyme de junk food

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Les produits proviennent pour une grande partie de producteurs locaux : pommes de terre, légumes, bières,...

Une partie est également approvisionnée à Métro pour le matériel notamment (sac, cornet de frites,..) mais aussi pour certains légumes/ fruits. En effet, pour des raisons économiques et de gain de temps, choisir Métro est plus intéressant. Cependant, le local reste un point important et pris en compte dans les achats.

Proposition de plats de tous types faits main: végétarien, vegan, léger, gourmand Ex : 4 types de burger qui s'adaptent au profil du client

Le Healthy reste un aspect phare du food Truck et chaque plat est pensé en fonction. Ex : moelleux au chocolat avec des baies de goji (source d'antioxydants et de vitamines) ou pain avec curcuma (facilitateur de la digestion)

Les deux principales activités du Food Truck reposent sur :

Privatisation pour des événements : majoritairement pour des mariages, concerts, les maisons de Champagne pour des journées porte ouverte, événement Les habits de Lumière à la maison de Champagne Boizel...

Pour les événements où il est nécessaire d'avoir davantage de personnel, ils font appels à leurs proches.

Une prestation simple, classique représente en moyenne une soixantaine de personnes, le forfait est de 13,5 euros par personne. La prestation s'adapte ensuite à la demande du client.

Restauration rapide : tous les soirs sauf le mercredi (midi et soir) à des emplacements différents selon les demandes. Le camion fait le tour du territoire : Reims, Epernay, Châlons-en-champagne... Les demandes viennent de différents acteurs : des bars (la bouquine), de mairies (la mairie de Mantelon), etc.

L'entreprise ne fait que très peu de communication (juste une page Facebook et Instagram) ; la majorité de leur visibilité est due au bouche-à-oreille. Ce choix leur permet un gain économique mais aussi d'avoir une clientèle avertie qui a connaissance du concept et qui veut manger des plats de qualité.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

3-4 événements par mois en 2020.

Augmentation du nombre d'abonnés et donc de la clientèle.

Retours de clients très positifs : beaucoup d'habités

Acquisition d'un autre food truck mais revendu suite au COVID

Engagement sur des événements jusqu'en 2021

Julien est devenu l'unique gérant du Food Truck à partir d'octobre 2020

ORIGINALITÉ

Le Healthy Food Truck est un concept original : servir des plats sains et locaux (le plus possible) en restauration rapide ou en prestation sur-mesure. Leur objectif est de servir des plats équilibrés qui correspondent aux

exigences de chaque client dans une atmosphère conviviale et festive.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Impact du Covid :

Le COVID a fortement impacté l'entreprise. Tous les événements se sont vus arrêtés. Cependant la partie restauration rapide a eu un grand succès, il y a eu beaucoup de clients. En moyenne, ils ont davantage travaillé pendant le confinement.

Acquisition d'un autre food truck mais revendu suite au COVID

Améliorations futures possibles :

Volonté de développer la communication pour augmenter la visibilité et attirer davantage de clientèle

Idée d'exporter le concept sur un autre territoire intéressante

Idée à long terme de monter un restaurant en lien avec le food truck en réflexion

MarchéBus: promouvoir l'accessibilité des produits bio du territoire de l'Alsace du Nord auprès de l'ensemble des habitants



Le MarchéBus est un bus de ville "à la retraite", aménagé en "point de vente collectif qui bouge" mis au point en 2016. Ce bus propose l'essentiel des produits bio et locaux disponibles sur le territoire de l'Alsace du Nord aux habitants de ce territoire sous la forme d'un rendez-vous paysan hebdomadaire.

AUTEUR(S)

STARCK DANIEL
président
daniel_starck@orange.fr
Fiche rédigée par **Adèle Gspan**

PROGRAMME

Démarrage: 25 février 2016
Lieu de réalisation: Alsace du Nord
Budget: 120000
Origine et spécificités du financement : Fonds FSE, Agence de l'eau, Région Alsace, Adean...

ORGANISME(S)

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS BIO D'ALSACE DU NORD
Oberhoffen sur Moder - 67240
ZA du Heidfeld
2 Salariés / 8 Bénévoles / 8 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

12/12/2016

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population rurale Agriculteurs

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente ambulante/de plein-air

📍 Localisation

France Grand Est Bas Rhin

Domaine

Environnement Participation, gouvernance
Agriculture Alimentation
Aménagement, développement local

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Développement local Création de dynamiques économiques

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

ORIGINE ET CONTEXTE

Une enquête de 2013, coordonnée par l'Opaba et financée par l'Agence de l'Eau Rhin-Meuse sur le développement de la commercialisation de produits bio en Alsace du Nord montrait que les clients potentiels recherchaient une offre globale, à proximité (moins de 15 km), accessible en terme de prix et en terme d'horaires de vente. Dans un territoire rural plutôt peu densément peuplé et où les consommateurs réguliers de produits bio/locaux ne représentent qu'une partie très restreinte de la population, créer un magasin de producteurs tous les 30 km n'était pas envisageable. L'idée de proposer un "point de vente collectif qui bouge" est alors apparue, et c'est le format du bus de ville qui a semblé le plus opportun ! C'est devenu le MarchéBus, projet porté par une association de 8 producteurs bio, créée pour l'occasion, dont la ferme Rikedel (Delphine Bécan, récemment reconvertie au maraîchage bio à Riedseltz).

OBJECTIFS

Le programme vise à rendre accessibles les produits bio du territoire à l'ensemble de ses habitants, sous une forme innovante, attrayante et pratique.

L'autre objectif est de fédérer les producteurs bio du secteur, de faciliter les échanges entre eux (matériels, pratiques...), de dégager des synergies et finalement de susciter des conversions.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Autour de l'enquête: beaucoup de réunions, rencontres entre producteurs, collectivités, organismes, etc.
- Création de l'association des producteurs bio d'Alsace du Nord (7 fermes engagées, 8 membres fondateurs dont 2 femmes - 4 maraîcher(e)s, 1 arboricultrice, 2 paysans-boulangers). *
- Acquisition d'un bus de ville et transformation/aménagement en magasin, conception de l'habillage extérieur, logos, communication, recherche de financement, recrutement des chauffeurs/vendeurs, contact des fournisseurs autres que les porteurs du projet
- Lancement du MarchéBus le 25 février 2016 à Oberhoffen/Moder. Le bus se positionne chaque jour, pendant 2 à 3 heures, dans des lieux de vie ou de passage des consommateurs potentiels : au cœur des villages le matin, à proximité des entreprises l'après-midi et sur les trajets travail-domicile en fin de journée. Ce n'est plus le client qui va de ferme en ferme: il lui suffit de s'arrêter près du bus, de faire ses achats et de repartir.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Le MarchéBus est lancé, la communication autour de ce lancement a bien fonctionné; c'est donc un premier résultat exceptionnel. Curieux au début, les clients sont un peu moins nombreux, mais leurs paniers augmentent suivant l'offre des produits disponibles (le début de saison agricole a été plus que difficile). Ce projet est encore en phase d'expérimentation : il faut valider des choix matériels (aménagement du magasin), l'organisation (commande, livraison...), la relation producteurs-salariés, l'offre de produits, les tournées (lieux, horaires...), etc.

ORIGINALITÉ

Le MarchéBus semble être une réponse opportune à la configuration du territoire (tant du côté des producteurs que du côté des consommateurs). Son originalité et son design dynamique en font un véritable vecteur de communication, un trait d'union entre producteurs et consommateurs, habitant sur le territoire.

L'enjeu fondamental de cette action est de contribuer concrètement à l'idée "un territoire nourrit ses habitants" qui rassemble à elle seule l'essentiel des enjeux qui se posent à nous aujourd'hui.

PARTENARIAT(S)

- L'OPABA (Organisation Professionnelle de l'Agriculture Biologique en Alsace);
 - La CRESS (Chambre Régionale de l'Économie Sociale et Solidaire) a été d'un grand soutien pour l'obtention d'une aide du fond FSE (micro-projets innovants).
- Alsace Active a facilité l'obtention d'un prêt bancaire (garantie) et a accordé une avance de trésorerie;
- LAERM (Agence de l'Eau Rhin-Meuse) et la Région Alsace ont contribué au financement des investissements.
- Le partenariat le plus important est celui noué avec l'ADEAN (Association de Développement de l'Alsace du Nord) : outre une aide pour l'embauche des 2 salariés (fond de revitalisation), l'idée est de travailler ensemble sur le développement de l'agriculture et de l'alimentation de qualité sur le territoire.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

La plus grande difficulté a été et est encore la disponibilité des producteurs pour s'engager dans un tel projet et en assurer/assumer le suivi et le développement.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

La patience et la persévérance ont été deux solutions adoptées pour répondre aux difficultés de disponibilité des producteurs.

Améliorations futures possibles :

- Avec l'expérience et le développement souhaité de cette démarche, le fonctionnement "quotidien" devrait pouvoir être assuré par les salariés.
- L'association des producteurs bio d'Alsace du Nord a vocation à se transformer en SCIC afin d'intégrer les consommateurs et les collectivités.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essai :

- L'adéquation entre une demande, un besoin et une offre.
- La cohésion du groupe de producteurs qui portent le projet.
- Faire durer suffisamment longtemps cette initiative pour qu'elle devienne viable économiquement, de manière autonome.

Idées de sujet(s) de recherche fondamentale ou appliquée :

Évaluer l'impact économique et social qu'entraînerait une véritable relocalisation de la production alimentaire (et de sa transformation, artisanale de préférence) au niveau d'un territoire. Mais c'est vraiment sur cette problématique agriculture/alimentation/santé/paysage que peut se construire une nouvelle vision de l'avenir.



www.parc-naturels-regionaux.fr



www.resolis.org

Avec le soutien de :

