

Septembre 2011 - Lettre n° 1

Le pôle offre alimentaire de la DRIAAF Ile de France souhaite nouer des liens pérennes avec l'ensemble de ses correspondants, tous sensibles aux questions de l'alimentation au niveau régional. La première mesure spontanée est que chaque acteur dispose dès lors de la même information.

Voilà l'objectif de cette publication.

Nous nous efforcerons de publier une lettre trimestrielle vous donnant les actualités du pôle Offre alimentaire-Nutrition.

Merci de la diffuser auprès de vos collaborateurs et au sein de vos structures.



LES SUITES DE L'APPEL A PROJETS REGIONAL - PETITE ANALYSE DES PROJETS CANDIDATS

La DRIAAF a lancé un appel à projets régional au printemps 2011 couplé à l'appel à projets national piloté par la Direction générale de l'alimentation (DGAL). Les candidats devaient faire leur meilleure proposition pour le 16 mai 2011. Dans le but d'améliorer la recevabilité des projets appelés à concourir les prochaines années, le pôle offre alimentaire et nutrition de la DRIAAF a procédé à une analyse fine des dossiers qui lui ont été soumis lors de l'appel à projets régional 2011.

Les thématiques les plus représentées par ces projets étaient l'éducation alimentaire (13 dossiers) et les actions envers les plus démunis (11 dossiers).

32 projets n'ont pas été sélectionnés au cours de l'examen des dossiers. Les principales critiques apportées se réfèrent aux critères d'éligibilité suivants, énoncés dans le texte de l'appel à projets :

• Absence de caractère nouveau ou innovants

Plusieurs des projets proposés correspondaient au renouvellement d'actions existantes, ou à la reprise d'une méthodologie déjà existante. De plus, certaines actions étaient redondantes avec des projets ou des études déjà acceptées les années antérieures ;

• Thème du projet en dehors des priorités régionales ou nationales

En particulier, plusieurs projets ont porté sur des outils de promotion des filières amont (producteurs), ou encore sur l'éducation uniquement nutritionnelle, thématiques relevant plus spécifiquement d'autres politiques des ministères en charge de l'alimentation ou de la santé ;

• Action ou méthodologie non transférable ou non reproductible

Le plus souvent pour des raisons d'envergure du projet, ou d'absence de livrables valorisables en fin de projet ;

• Projet non opérationnel centré par exemple sur une étude de recherche non appliquée.

De plus, la définition des projets a également été préjudiciable, sur deux points essentiels :

• Objectifs mal définis et/ou méthodologie non aboutie ou inadaptée aux objectifs ;

• Subvention demandée inadéquate car portant sur des investissements structurels du porteur du projet et non sur l'action elle-même (5 dossiers) ou bien d'un montant démesuré ou inadapté à la réalisation du projet (3 dossiers).

Sur la forme, bon nombre de projets ont été raccrochés en urgence sur l'appel à projets alors qu'ils faisaient déjà l'objet d'une soumission à d'autres financeurs potentiels. Il apparaît primordial que les projets soumis couvrent avant tout l'un des enjeux prioritaires de la déclinaison régionale du Programme national de l'alimentation identifiés dans le règlement de l'appel à projets.

Appel à projets Régional 2011

Thème	Dossiers	Budget total	Dossiers sélectionnés	Subvention
Action envers les démunis	11	405 756	2	15 310
Alimentation et territoire	3	84 651		
Circuits courts	4	169 515	1	17 000
Education alimentaire	13	433 296	2	22 500
Environnement	1	37 200		
Innovation alimentaire	2	63 000		
Restauration collective	2	83 887	1	6 700
Valorisation patrimoine culinaire	2	31 567		
Total	38	1 308 872	6	61 510

LES PROJETS RETENUS DE L'APPEL A PROJETS REGIONAL

- Association URACA : mise en place d'une cuisine mobile sur les quartiers de Paris - 18^{ème} arr.
- Association Terre et Cité : Développer une filière alimentaire de proximité pour approvisionner la restauration collective
- Coopérative BRC : Enquête auprès des restaurants collectifs et formalisation d'accords partenariaux pour la planification d'une production bio locale en 2012
- Association Starting Block : Sensibiliser à la consommation responsable par les jeunes vers les jeunes
- Association De mon assiette à notre planète : Moins gaspiller, mieux manger
- Association Nationale de Développement des Épiceries Solidaires : Améliorer l'équilibre alimentaire et la santé des personnes en situation de précarité par la mise à disposition de fruits et légumes dans les épiceries solidaires d'Ile de France

LES PROJETS RETENUS DE L'APPEL A PROJETS NATIONAL

La DGAL nous a communiqué fin juillet le résultat de l'appel à projets national. Pour l'Île de France, sur les 12 projets candidats, ont été sélectionnés :

- Association Le Temps presse : réaliser un épisode de la websérie Les Koloks sur l'alimentation
- Centre d'enseignement zootechnique - Bergerie nationale de Rambouillet : création d'une Maison de l'alimentation

RENTREE SCOLAIRE 2011-2012

La DRIAAF poursuit les actions engagées les années précédentes :

▪ Un fruit pour la récré

L'opération est à destination des enfants scolarisés en **primaire** et **secondaire**.

- la distribution a lieu pendant **au moins un trimestre** (durée de la période au choix de la collectivité : 1, 2, 3 trimestres ou l'année scolaire complète).
- **des fruits et légumes bruts ou transformés font l'objet d'au moins 6 distributions régulières durant le trimestre pour bénéficier du financement : 51% HT par l'Union européenne, dans la limite d'un plafond d'achat des fruits de 50 € par enfant et par année scolaire. Les 49% restants sont à la charge de la collectivité.**

Renseignements et contact : sral.draaf-ile-de-france@agriculture.gouv.fr



▪ Du champ à l'assiette : module blé-farine-pain

Le module pédagogique « Du champ à l'assiette » propose de faire découvrir aux élèves du cycle 3 (CE2, CM1, CM2) la **filière blé-farine-pain**, afin de les aider à mieux comprendre l'origine de ce qu'ils mangent.

Les inscriptions peuvent être faites en ligne sur le **site web consacré au module** : www.duchampalassiette.com

Vous y trouverez toutes les informations détaillées concernant le déroulé du module et son mode de fonctionnement, illustré par des témoignages d'écoles déjà inscrites. Sur le site sont également téléchargeables certains outils pédagogiques de la mallette.

Après 12 écoles inscrites en 2010, 67 en 2011, **à vous de faire vivre la rentrée 2012 !**

Pour cela, nous mettons à votre disposition des outils (mallette pédagogique) pour mener un projet à l'école ou en accueils de loisirs en 3 étapes, de janvier à juin : une préparation des élèves en classe, des visites terrain (exploitations agricoles, moulins, boulangeries), et un temps d'échange avec les parents.

Renseignements et contact : sral.draaf-ile-de-france@agriculture.gouv.fr



Et de nouvelles opérations cette année telles que :

▪ Des formations pour les acteurs de la restauration scolaire : « Bien manger dans les petites cantines » et « Plaisir à la cantine »

- « *Bien manger dans ma petite cantine* » est un **dispositif d'accompagnement des personnels de « petites cantines »** du 1^{er} degré de l'enseignement, servant moins de 80 couverts quotidiens, à l'application des exigences nutritionnelles : 2 ateliers d'une ½ journée animés par une diététicienne, formatrice au CNFPT, prise en charge par le MAAPRAT.
- « *Plaisir à la cantine* » est un dispositif pour les collèves souhaitant repenser l'alimentation dans sa globalité. Il est structuré autour d'une charte d'engagement et peut être accompagné d'un programme de formation qui s'adresse à l'ensemble des acteurs de la restauration collective des collèves dont le double objectif est de fédérer les différents partenaires dans le cadre de la signature de la charte et de mettre en œuvre une formation articulées autour de différentes thématiques (restauration, nutrition, gestion, communication, arts, psychologie des adolescents, éducation au goût).

Le MAAPRAT prend en charge 50% du dispositif plafonné à 18 000 € (soit 9 000 €) permettant d'assurer un cycle de formation pour une vingtaine de collèves.

Renseignements et contact : sral.draaf-ile-de-france@agriculture.gouv.fr

- **Les Classes du Goût** : le dispositif mis en place à la rentrée scolaire 2010 est reconduit en 2011. Il s'agit d'assurer la formation d'enseignants de cycle 3 en Île-de-France sur l'éveil sensoriel, réalisée par des formateurs référents et par l'INAO, **prise en charge par la DGAL**. Tous volontaires, ces enseignants seront formés pendant 4 jours. Ils pourront, dès la rentrée des vacances de Noël, commencer les ateliers avec leurs élèves, des cinq sens à la mémoire des odeurs, en passant par les spécialités régionales ou la gastronomie.

Formateur référent en Île-de-France : Sylvie Delaroche. Contact : sylvie.delarochehouot@laposte.net

▪ La Semaine du Goût, du 17 au 23 octobre 2011.

La Semaine du Goût vise à promouvoir l'éducation au goût des consommateurs, notamment des enfants, la diversité des goûts et saveurs, l'information transparente et pédagogique sur les produits, leur origine, leur mode de production et leurs spécificités, la transmission des métiers et savoir-faire, le Plaisir du goût. A découvrir sur www.legout.com/la-semaine-du-gout