Bilan d'activité

2011

Introduction

Grâce au recrutement de 2 salariées, l'association a connu une excellente année. De nombreuses activités ont ainsi pu être perfectionnées, approfondies ou créées notamment autour de la sensibilisation à l'éco-alimentation. L'obtention du marché « Appétit Nature » lancé par le Conseil régional de Picardie et l'ADEME a provoqué ce changement et a occupé une grande partie du temps de travail des salariés.

Si les ateliers ludiques et pédagogiques à destination des enfants et des jeunes ont été poursuivis, l'association a orienté son activité vers la sensibilisation à une éco-alimentation des professionnels de l'hôtellerie et du grand public ainsi que des structures de restauration hors domicile.

L'activité Eco-traiteur reste constante. Nous avons réalisé quasiment le même nombre de prestations que l'année dernière. Une attention particulière a été apportée à la sensibilisation des convives. Un support visuel a été créé expliquant les principes de l'éco-alimentation et des pancartes sont disposées sur les tables précisant le nom de nos producteurs ou fournisseurs. Des livrets de recettes accompagnent de plus en plus les plats proposés.

Notre place dans le domaine de l'alimentation est de plus en plus reconnue par les acteurs Picards. De nombreuses institutions ou associations ont fait appel à notre expertise pour sensibiliser des professionnels ou le grand public à l'éco-alimentation. Par ailleurs, nous remarquons que de nombreuses institutions organisant un événement allant dans le sens du développement durable ont fait appel à nos services afin de rester cohérent au moment du repas. Ce constat montre que nous pouvons jouer un rôle important et moteur dans le changement de la profession de traiteur ou de restaurateur vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement.

Sensibilisation

1. Animation - sensibilisation

2. Action Appétit nature

Introduction

Les activités de sensibilisation-animation ont connu une grande expansion cette année notamment avec l'obtention du marché public « Appétit Nature ».

Même si quelques ateliers ludiques et pédagogiques à destination des enfants et des jeunes ont été réalisés, l'association a été beaucoup plus sollicitée pour sensibiliser et informer les professionnels ou le grand public à une éco-alimentation. L'activité d'animation est donc moins présente qu'elle ne l'a été en 2010.

Les ateliers culinaires sont poursuivis. Un partenariat avec le Cajou 2.0 a été initié afin de proposer régulièrement (une fois par mois) des ateliers culinaires au grand public. Le Cajou 2.0 fermant malheureusement ses portes à la fin de l'année, l'association recherche à nouveau un lieu permettant d'effectuer ces ateliers culinaires.

Nos compétences dans le domaine de l'éco-alimentation commencent à être reconnues par de plus en plus d'acteurs Picards. Nous avons été fréquemment sollicités pour intervenir dans des conférences sur le sujet.

1. L'Animation et sensibilisation en 2011

Exposition « Merveilleuses légumineuses ! Les céréales, quel régal ! »

Date : du 2 au 8 avril 2011

Organisme : Collège Les coudriers de Villers Bocage

Public visé : élèves – professeurs – agents

Nombre : environ 900 personnes

Durée : 1 semaine

Programme :

Exposition animée sur la place des céréales et des légumineuses dans notre alimentation. Présentation d'un panel de céréales et légumineuses sous leurs différentes formes (grains, semoule, farine, flocon…) et de leur utilisation. Un jeu concours a été proposé parallèlement. Un travail préalable avec le chef cuisinier a permis de proposer aux élèves, durant le temps de l'exposition, des plats incluant certaines céréales ou légumineuses.

Les ateliers culinaires

Les ateliers s'adressent à tout type de public et ont pour but de retrouver le plaisir de réaliser soi-même des plats simples du quotidien. L'accent est mis sur les légumes et les fruits et l'atelier débute par un temps d'information et d'échanges sur les pratiques, les expériences de chacun. L'esprit des ateliers vise la simplicité afin de permettre à chacun de ré-exploiter ce qu'il a appris. Nous ne formons pas de grands chefs mais de petits chefs du quotidien !

Date : 11/02/2011

Lieu : Restaurant Le Cajou 2.0

Public visé : Grand public

Thème de l'atelier : Des tapas qui respectent la saison hivernale

Date : Juillet 2011

Lieu : Ile aux fagots – La guinguette

Public visé : Centres de loisirs d'Amiens

Nombre : 24 enfants

Thème de l'atelier : Cuisinons les plantes sauvages

Les Semaines Régionales de l'Environnement

Ateliers de cuisine : « Cuisinons locat' saisons »

Date : Mercredi 19/10, Vendredi 21/10, Mercredi 26/10, Vendredi 28/10

Lieu : Restaurant le Cajou 2.0

Public visé : Grand public

Nombre : 11

Programme : Apprendre à cuisiner en réduisant notre impact sur l'environnement en utilisant des fruits et légumes locaux, bio et de saison.

Conférence « La biodiversité dans nos assiettes »

Date : 21/10/2011

Lieu : Archives départementale de la Somme

Public visé : Grand public

Nombre : 30 personnes

Programme :

Prendre conscience du lien entre notre mode d'alimentation et la perte de la biodiversité

- Projection d'un film « La fin des haricots »
- Conférence sur la perte de biodiversité dans notre assiette avec Sophie Chapelle (Journaliste et ancienne membre réseau « Semences paysannes ») et JL Christen (agriculteur biologique) suivie d'un débat
- Dégustation de préparations à base de fruits et légumes oubliés et distribution d'un livret de recettes avec des fruits et légumes oubliés
- Organisation d'une bourse aux graines oubliées

Ecole 21

Date : 10/05/2011

Organisme : IREPS

Public visé : Enfants

Nombre : 80 personnes

Programme : Consommer éclairé : l'atelier du consom'acteur

Les participants doivent faire virtuellement des achats. Ils disposent d'une liste de 10 produits mais pour chaque produit ils doivent en choisir 1 parmi 3. Suite à ce temps en petit groupe, nous nous réunissons afin d'échanger sur les choix de chacun. Le but n'est pas de trouver le produit idéal mais de susciter des réflexions, autrement dit d'impulser un comportement de citoyen consom'acteur.

Cuisiner beau et bon avec des produits sains et simples

Date : 20/05/2011

Organisme : Ville d'Amiens

Public visé : agents des crèches de la ville d'Amiens (cuisinier, directeur, puéricultrice, etc.)

Nombre : 40 personnes

Programme :

Après un échange sur pourquoi il est préférable de cuisinier des fruits et légumes frais de saison, locaux et si possible biologiques, les participants sont invités à déguster des préparations jouant sur la texture du même fruit ou légume. Une discussion est engagée à partir des impressions des participants avec l'objectif de montrer qu'un travail sur les textures peut permettre de susciter une consommation plus fréquente des fruits et des légumes. Un focus est fait sur les jus (atelier culinaire et dégustation), texture permettant de faire goûter des fruits et légumes aux enfants.

Journée transfrontalière et transdisciplinaire en éducation pour la santé

Date : 15/11/2011

Organisme : IREPS Picardie

Public visé : étudiants dans le domaine de la santé

Nombre : 30 personnes

Durée : Toute la journée

Programme :

A travers différents ateliers, nous avons exploré le lien entre la préservation de notre environnement et de notre santé à travers la question alimentaire. Nous avons démontré qu'en ayant une alimentation respectueuse de l'environnement, nous protégeons notre santé. Trois thématiques ont été approfondies : la question des pesticides dans notre alimentation, les emballages alimentaires, la surconsommation de viande dans les pays occidentaux.
Tout au long de ces ateliers, nous avons essayé de répondre à la question suivante : comment cette éco-alimentation peut être introduite dans leurs pratiques professionnelles de santé.

Les conférences

Pour une éco-restauration festivalière

Date : 3/02/2011

Organisme : CPIE Oise

Public visé : Tout public

Nombre : 30 personnes

Programme : Intervention sur les principes et les astuces d'une restauration allant dans le sens du développement durable lors d'une journée d'information sur les éco-événements

Alimentation et réchauffement climatique

Date : 7/04/2011

Organisme : Ville d'Amiens

Public visé : Grand public

Nombre : 20 personnes

Programme :

- Présentation et diffusion du film « La Rançon de la fraise »
- Intervention sur le rôle de notre alimentation dans le changement climatique

Pour une éco-restauration festivalière

Date : 6/07/2011

Organisme : URCPIE de l'Aisne

Public visé : Tout public

Nombre : 30 personnes

Programme : Intervention sur les principes et les astuces d'une restauration allant dans le sens du développement durable lors d'une journée d'information sur les éco-événements

Les dangers des pesticides sur la santé et l'environnement

Date : 30/09/2011

Organisme : Communauté de commune du plateau picard avec le soutien financier du conseil régional de Picardie dans le cadre des SRE

Public visé : Grand public

Nombre : 60 personnes

Programme : Animation d'une conférence débat avec la présentation de l'intervenant principal M. Toutain et introduction du sujet de la conférence notamment en projetant le début du film « Pesticides, non merci ! »

Le gaspillage alimentaire

Date : 13/10/2011

Organisme : Réseau Prévention COT déchets en Picardie

Public visé : Collectivité territoriale

Nombre : 30 personnes

Programme : Retour sur les expériences-pilotes menées par l'association en restauration collective sur le gaspillage alimentaire en Picardie

Colloque santé-environnement

Date : 15/10/2011

Organisme : Conseil régional de Picardie

Programme : Participation au colloque et présentation de nos activités

2- Action Appétit nature

Cette opération, qui s'est déroulée durant toute l'année 2011, était l'objet d'une commande publique. L'association a été retenue pour l'animer.

Elle consistait dans l'accompagnement de 26 établissements picards de restauration hors domicile (établissements scolaires, structures d'accueil spécialisé : IME / ESAT, établissements d'accueil de la petite enfance, restaurants) à la mise en œuvre d'une restauration de qualité et sobre en carbone.

Nous avons sensibilisé les gestionnaires et les chefs cuisiniers aux enjeux environnementaux liés à l'alimentation et les avons accompagnés dans l'introduction, dans leurs menus, de produits frais, locaux, biologiques, voire dans la mise en œuvre de repas végétariens et dans la communication sur leur démarche.

Le calendrier de l'action

- Janvier / Février / Mars 2011 : Recherche des établissements pilotes
- Avril 2011 : Réunions de lancement
- Mai / Juin 2011 : Accompagnement et sensibilisation des établissements pilotes
- Septembre 2011 : Préparation de la semaine pilote
- 26 Septembre / 14 octobre 2011 : Semaines pilotes (1 dans chaque département)
- Novembre / décembre 2011 : Bilan et clôture de l'opération

Sessions de sensibilisation

Nombre : 6 sessions

Nombre total de personnes : 70 personnes

Durée : 4 heures

Public visé :

- Restaurateurs
- Gestionnaires et chef cuisinier des établissements scolaires

Thématiques :

- L'impact environnemental de notre alimentation
- Diversifier les menus par l'introduction de céréales et de légumineuses
- Lutter contre le gaspillage alimentaire

L'accompagnement proposé

- Entretien individualisé avec chaque établissement : connaître l'existant et définir ensemble des objectifs
- Rencontre avec les différents acteurs des établissements : participation à quelques commissions menu, rencontre de représentants de parents d'élèves
- Elaboration des outils de communication en fonction des besoins exprimés lors des sessions de sensibilisation : support pour les élèves, pour les parents, pour le personnel des établissements
- Suivi de la préparation des semaines Appétit nature : transmissions d'informations, aide à l'élaboration des menus et des animations

Semaines Appétit Nature

Date :

Dans la Somme : du 26 au 30 septembre

Dans l'Oise : du 3 au 7 octobre

Dans l'Aisne : 10 au 14 octobre

Revue de presse : 23 articles papier - 5 articles web

Les menus Appétit nature

Sur les 3 semaines, 14 295 repas Appétit nature ont été servis.

Les actions pédagogiques Appétit Nature

Sur les 3 semaines, 43 actions ont été initiées par les établissements. Les animations les plus courantes ont porté sur le gaspillage alimentaire (13 actions) ou l'organisation d'expositions (12 actions).

Eco-traiteur

Introduction

L'activité d'éco-traiteur a continué à se développer alors que nous n'avons effectué aucune communication. On peut en conclure que le bouche à oreille fonctionne !

On peut préciser que cette activité occupe environ 25 % du temps des salariés de l'association. On constate que si les prestations sont moins nombreuses que l'année dernière, elles ont touché plus de personnes.

	2010	**2011**
Nombre de prestations	17	12
Nombre de personnes touchées	1300	1500

Un partenariat est initié avec la Maison Pour tous de Rivery afin de travailler dans leur cuisine. Un autre partenariat a vu le jour avec le Cajou 2.0 pour répondre à des prestations avec un grand nombre de convives ou lorsque l'une des structures ne peut pas répondre.

Repas DDTM

Date : mardi 18 janvier 2011

Lieu : Château de Dury

Prestation : Accueil café – déjeuner

Nombre de repas : 216 personnes

Pique nique ABP

Date : vendredi 28 janvier 2011

Prestation commandée par : ABP

Prestation : Pique nique

Nombre de personnes : 25 personnes

Repas Agglomération de Beauvais

Date : 16 février 2011

Lieu : Ferme de l'Amy au roi - Beauvais

Prestation : Repas froid

Nombre de personnes : 30 personnes

Soirée cabaret Azna

Date : 18 mars 2011

Lieu : MPT de Rivery

Prestation : Dîner

Nombre de personnes : 80 personnes

Culture au jardin

Date : 19 juin 2011

Prestation commandée par : Ville d'Amiens – services espaces verts

Prestation : petit déjeuner- pique nique déjeuner

Pot de retraite

Date : 28 juin 2011

Prestation commandée par : particulier

Prestation : buffet cocktail

Nombre de personnes : 100 personnes

Hortillonnages 2011

Date : 24, 25, 26, 30 juin, 1er et 2 juillet 2011

Prestation commandée par : La Maison de la culture d'Amiens

Prestation : Dîner

Nombre de personnes : 500 personnes environ

La Guinguette de l'ile aux fagots

Date : Juillet - Août 2011

Projet en partenariat avec : La Maison de la culture d'Amiens – La fabrique des possibles – Le cajou 2.0

Action : petite restauration – bar - concerts

Ballade urbaine

Date : 10 septembre 2011

Prestation commandée par : Ville d'Amiens

Prestation : Buffet Cocktail

Nombre de personnes : 120 personnes

A poils et à plumes

Date : 16 septembre 2011

Prestation commandée par : Archives départementales de la Somme

Prestation : Buffet cocktail

Nombre de personnes : 100 personnes

Clôture de l'exposition des archives départementales de la Somme

Date : 21 septembre 2011

Prestation commandée par : FDMJC

Prestation : Buffet cocktail

Nombre de personnes : 80 personnes

Journée transfrontalière et transdisciplinaire

Date : 15 novembre 2011

Prestation commandée par : IREPS Picardie

Prestation : petit-déjeuner et déjeuner pique-nique

Nombre de personnes : 236 personnes

Autres activités

Formation continue des salariées

Formation hygiène

Organisme : Chambre des métiers et de l'artisanat

Date : 07 février 2011

Lieu : Amiens

Durée : 1 journée

Formation nutrition

Organisme : ABP – association Hysope

Date : 18 février 2011

Lieu : Amiens

Durée : ½ journée

Thématiques :

- Les bases nutritionnelles
- Nutrition et produits biologiques
- Diminution des produits carnés et équilibre alimentaire

Vie associative

Les adhérents

L'association « De la graine à l'assiette » compte pour l'année 2011 67 adhérents dont une dizaine participe activement à la vie de l'association. Outre les aspects décisionnels, les bénévoles apportent notamment leur soutien lors des festivals en aidant à la préparation des repas et à la création d'outils de communication ou pédagogiques.