Bilan d'activité 2012

De la graine à l'assiette
2 rue de l'union
80 000 Amiens
03 22 52 20 50

De la graine à l'assiette

INTRODUCTION

Après une première année de fonctionnement très intense, l'année 2012 a été à la fois compliquée car les salariées n'ont pas été disponibles durant le premier semestre et très riche puisque nous avons remporté notre deuxième marché public.

Le second semestre a donc été particulièrement chargé ! La mission d'accompagnement des collèges sur la réduction du gaspillage alimentaire a débuté en septembre et le plan santé environnement également.

De nouvelles recrues ont complété l'équipe sur le secteur du traiteur, ce qui a permis d'assurer quelques prestations au cours de cette année, toujours en partenariat avec la maison pour tous de Rivery.

Le bilan financier est déficitaire cette année mais nous projetons de développer des activités qui devraient nous permettre de viser l'équilibre des comptes à moyen terme.

SENSIBILISATION

En 2012, l'association a mené 3 actions importantes de sensibilisation et plusieurs petites actions plus ponctuelles.

1. Sensibilisation à l'alimentation biologique dans les lycées picards
2. Semaines régionales de l'environnement
3. Plan Santé environnement
4. Interventions ponctuelles en 2012

1- L'appel à projets du Conseil régional de Picardie sur le thème de l'alimentation biologique dans les lycées picards

Suite à l'appel à projet lancé en 2011 par le Conseil régional de Picardie, nous avons proposé plusieurs programmes d'animations. 3 ont été retenus. Voici le bilan de l'action menée entre janvier et juin 2012.

I. Tableaux récapitulatifs des interventions « Sensibilisation à l'alimentation biologique dans les lycées »

a. CONFERENCE DEBAT

Etablissements	Dates d'intervention	Contact	Nombres de personnes touchées	Filière et niveau des élèves rencontrés
LPA Aumont Coucy la ville	4 avril 2012	Mme Vasseur Proviseur 03 23 38 87 87	50 personnes (élèves, professeurs, agents, producteurs locaux, responsable de collège et MFR locale) Dont 15 élèves	
LEGTA de la Thiérache Fontaine les Vervins	20 avril 2011	Mme Roger patricia.roger@educagri.fr	40 élèves	1ère et Terminale STAV (sciences et technologie de l'agronomie et du vivant)
Maison familiale et rurale Villers Bocage	16 mai 2011	M. Lemaire Formateur 03 22 93 70 04	23 élèves	1ère professionnelle agricole CGEA (conduite et gestion de l'exploitation agricole)
Nombre total de personnes rencontrées			**113**	

b. BIOQUIZZ

Etablissements	Dates d'intervention	Contact	Nombres de personnes touchées	Filière et niveau des élèves rencontrés
LEGTA de la Thiérache Fontaine les Vervins	22 mai 2011	Mme Roger Professeur de biologie patricia.roger@educagri.fr	20 élèves	1ère et Terminale STAV (sciences et technologie de l'agronomie et du vivant)
LPEPA Saint Joseph de Cluny Estrées saint Denis (60)	24 mai 2012	Mme Blondeau Professeur de développement durable Guenaëlle Cousin Chargée de mission projets 03 44 41 95 90	37 élèves	2nde SAPAAT (services aux personnes et aux territoires)
CFPR de Vaumoise	24 mai 2012	Mme Barbé Professeur de nutrition 03 44 88 40 25	15 élèves	BEP Service à la personne
Lycée Françoise Dolto Guise	15 mai 2012	Mme Bruna Professeur de nutrition 03 23 61 81 50	22 élèves	CAP Petite enfance
Nombre total de personnes rencontrées			**94**	

c. LA DIVERSITE DANS L'ASSIETTE

Etablissements	Dates d'intervention	Contact	Nombres de personnes touchées	Filière et niveau des élèves rencontrés
LEGTA de Crézancy	2 et 10 avril 2012 Expo : 16 et 17 avril 2012	Mme Guillemin Professeur de biologie 03 23 71 50 70 M. Bouvry Chef cuisinier	70 élèves 230 élèves + agents de restauration	2nde CGEA (conduite et gestion de l'exploitation agricole)
Lycée Françoise Dolto Guise	11 et 13 avril 2012 Expo : 14 et 15 mai 2012	Mme Bruna Professeur de nutrition 03 23 61 81 50 M. Fiecha Chef cuisinier	45 élèves 250 élèves + agents de restauration	CAP Petite enfance CAP assistant technique en milieu familial et collectif
Maison familiale et rurale Yzengremer	29 et 31 mai 2012 Expo : 18 et 19 juin 2012	Mme Grandsert Monitrice d'éducation familiale et sociale 03 22 30 01 14 Mme Courquin Chef cuisinier	25 élèves + 12 élèves 80 élèves + agents de restauration	4è découverte des métiers 4è horticulture
Nombre total de personnes rencontrées			**152** **en classe** **560** **au restaurant scolaire** **Soit en tout 712**	

d. Nombre d'élèves rencontrés en classe répartis par filière

Filière	Nombre d'élèves
Générale	0
Professionnelle Agricole	180
Professionnelle Services à la personne	119
Autre : découverte des métiers	25
TOTAL	**324**

e. Nombre d'adultes associés au projet répartis selon leur rôle dans l'établissement

Rôle dans l'établissement	Nombre de personnes
Proviseur	2
Professeur, formateur	14
Gestionnaire	2
Chef cuisinier	3
Agent de restauration	5
TOTAL	**26**

II. Remarques générales

a. Niveau d'information des élèves

- **Un niveau moyen d'information très bas**

Globalement, nous avons pu constater que le niveau d'information quant aux différents aspects de l'alimentation biologique est très faible. Même les notions les plus simples sont méconnues : il existe notamment une confusion assez générale entre un produit biologique et un produit diététique. Le label français de l'agriculture biologique n'est que moyennement connu et le label européen pas du tout. A partir de cette base de connaissances très pauvre, il est difficile d'appréhender des notions plus complexes comme les impacts environnementaux, sanitaires ou sociaux d'un mode d'alimentation dans un temps souvent très court.

Le rejet de l'alimentation biologique (ou de l'agriculture biologique) est massif. Celui-ci est basé sur des représentations négatives issues d'un manque d'information (surtout dans les filières services à la personne) et/ou du milieu social et professionnel d'origine (en particulier chez les enfants d'agriculteurs).

- **Existence ou non de projets dans l'établissement**

Les interventions ont fait apparaître des différences importantes de niveaux d'information des élèves selon l'existence ou non de projets sur la thématique de l'alimentation biologique au sein de l'établissement.

Par exemple, au LPEPA Saint Joseph de Cluny à Estrées saint Denis, une démarche globale d'introduction de produits biologiques dans les menus ainsi qu'un programme de sensibilisation dans le cadre des temps d'enseignement « Développement durable » fonctionne depuis plusieurs années. Cette démarche intègre un projet plus large de labellisation Eco-école. Plusieurs professeurs sont impliqués ainsi que, dans la mesure du possible, l'équipe de restauration. Il faut soulever que cet établissement dispose de peu de moyens financiers pour mettre en œuvre ce projet : une collecte de stylos et feutres à recycler a été organisée afin de récolter quelques fonds (gain de 0.02€/stylo).

Nous avons pu noter que le niveau d'information des élèves quant à l'alimentation biologique était meilleur que dans les autres établissements.

- Conclusion : au vu des observations de terrain, il semble évident que l'augmentation de la consommation de produits biologiques dans les lycées picards passera par le développement des programmes de sensibilisation des équipes de restauration comme des élèves. Par ailleurs, inscrire cette thématique au cœur d'un projet d'établissement permet d'optimiser l'impact des actions menées.

b. Implication des équipes pédagogiques

Les professeurs dont les enseignements peuvent avoir un lien (notamment nutrition, développement durable, agronomie, biologie) sont en demande d'interventions sur le sujet.

c. Implication des équipes de restauration

Dans le cadre de l'action « La diversité dans l'assiette », les chefs cuisiniers ont adhéré à la démarche d'introduction de produits biologiques dans les menus.

Par exemple, la chef cuisinière de la MFR d'Yzengremer travaille régulièrement avec la plateforme d'approvisionnement Bio d'ici d'abord et a pu proposer 2 menus entièrement biologiques. Nous avons travaillé ensemble sur le choix de nouvelles recettes et la constitution des menus. Après enquête orale auprès des élèves, environ 50% étaient satisfaits du repas (ce qui semble habituel car les retours n'étaient pas plus importants) mais tous émettent des doutes quant à l'intérêt de consommer des produits biologiques !

Par contre, au LEGTA de la Thiérache, une conversation avec le chef cuisinier alors que je déjeunais au restaurant scolaire a clairement fait apparaître des résistances de sa part quant à l'introduction de produits biologiques. Celui-ci invoque le prix des denrées mais aussi le rejet par les élèves. Les démarches d'introduction de produits biologiques qui lui ont été proposées dans le cadre de formations lui paraissent inappropriées.

Au LEGTA de Crézancy, le cuisinier et le gestionnaire ont accepté d'introduire dans les menus au moins une composante biologique. L'approvisionnement s'est effectué auprès des fournisseurs habituels (POMONA essentiellement). Le manque de fournisseurs locaux est déploré. La place des céréales et des légumineuses a été accentuée et le chef a expérimenté plusieurs nouvelles recettes ou nouveau produit :

- une entrée haute en couleurs composée de légumes, céréales et légumineuses
- une purée de lentilles corail (en dégustation)
- pâtes ½ complètes aux petits légumes

Après une enquête orale, il s'est avéré que les élèves ont bien apprécié cette entrée originale et contre toute attente, 80% des élèves ont aimé la purée de lentilles corail ! Le cuisinier a par ailleurs exprimé un certain enthousiasme durant cette action et a dit être remotivé pour introduire plus de produits biologiques.

Au lycée Françoise Dolto, le duo Chef cuisinier – gestionnaire fonctionne bien. L'équipe est dynamique et créative quant aux menus proposés. Les nouveautés sont souvent favorablement accueillies. Les menus proposés sur les 2 jours d'exposition ont mis en avant plusieurs produits biologiques dont les céréales et les légumineuses.

- Conclusion : les interventions extérieures peuvent s'avérer être de véritables moteurs de (re)motivation pour les équipes. Une approche concrète de l'introduction de produits biologiques est nécessaire : élaboration de recettes, constitution de menus, expérimentation de nouveaux produits, recherche de fournisseurs. La présence de quelqu'un dans le restaurant afin de recueillir les impressions des élèves est aussi intéressante.

d. Communication autour de l'action

- Besoin d'une information plus directe vers les professeurs notamment de nutrition, développement durable, agronomie, biologie.

Les responsables des établissements sont les premiers à être informés des actions engagées pour leurs établissements par le Conseil régional. Suite aux contacts des établissements concernés, nous avons pu constater que l'information est diffusée, selon la compréhension qu'en a le proviseur, soit au gestionnaire soit au professeur qui lui semble le plus concerné. Dans le pire des cas, le proviseur a choisi la classe qui devait bénéficier de l'intervention sans concertation avec les professeurs concernés et cette intervention n'a trouvé que peu de liens avec ce qu'avaient fait les élèves auparavant.

Ainsi, il semblerait important de proposer aux responsables d'établissements, un outil de communication à diffuser aux professeurs (par exemple, une plaquette qui annoncerait les possibilités d'intervention sur l'alimentation biologique et qui inviterait les professeurs intéressés à se rapprocher du proviseur afin de se procurer le programme détaillé des interventions possibles)

- Besoin d'accompagnement des équipes de restaurations sur la réalisation d'outils de communication sur les démarches mises en œuvre

La communication sur les menus proposés auprès des élèves est un des atouts pour les familiariser à la consommation de produits biologiques. Malheureusement, les chefs cuisiniers ont peu de temps à consacrer à cet aspect ou n'ont pas les compétences requises. La communication reste souvent peu visible et a peu d'impact. Il semble donc essentiel de les accompagner sur ces aspects et leur proposer des outils (informatiques ou autres) pour mettre en valeur des produits ou des préparations.

III. Retours sur les animations pédagogiques proposées

e. La conférence débat

Le point fort de cette animation est qu'elle permet aux élèves d'exprimer leurs représentations, leurs ressentis et de se confronter au point de vue des autres élèves.

Par ailleurs, le film permet un apport de connaissances et donne des exemples concrets d'exploitations agricoles, d'agriculteurs qui ont converti leur production.

Globalement, l'objectif d'expression des élèves a été atteint sauf dans une classe où la prise de paroles semblait poser problème. Le plus souvent, les débats étaient riches et animés.

a. Le Bioquizz

Cette animation a très bien marché. L'aspect ludique permet un accueil favorable. Le sujet est abordé de manière simple. Les évaluations réalisées montrent qu'une majorité d'élèves ont acquis des connaissances après avoir participé au Bioquizz.

b. La diversité dans l'assiette

Ce programme d'animation a eu l'avantage d'associer l'équipe pédagogique (élèves + professeurs) et l'équipe de restauration autour d'un projet commun. L'exposition des panneaux réalisés par les élèves trouvait une cohérence avec les menus proposés ces jours-là et vice-versa. Il nous a semblé que ce type de travail était un début de démarche globale dans les établissements.

Il pourrait être encore plus intéressant d'associer plusieurs professeurs qui développeraient des projets variés autour de l'alimentation et les présenteraient à divers moments de l'année dans le restaurant scolaire, moments auxquels l'équipe de restauration pourrait proposer des menus biologiques en adéquation.

IV. Conclusion

Cette action a un bilan globalement positif, nous envisageons de répondre au nouvel AAP pour l'année 2012/2013.

2- Les semaines régionales de l'environnement

L'association a répondu, en 2012, pour la 3è année consécutive à l'AAP du Conseil régional de Picardie concernant les Semaines régionales de l'environnement.

2 actions ont été menées : des ateliers cuisine et un atelier sur le lombricompostage.

Les ateliers cuisine

Objectifs :

- Prendre conscience de l'impact de nos choix alimentaires sur la santé et l'environnement
- Apprendre et trouver le plaisir de faire soi-même la cuisine à partir de produits de base

Messages délivrés :

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

Encadrement pédagogique :

1 animateur pour un groupe de 10 personnes

Lieu :

L'ensemble des ateliers culinaires ont eu lieu à la Maison Pour tous de Rivery. Ayant un partenariat avec cette structure, nous disposons d'une cuisine aux normes qui permet d'accueillir une dizaine de personnes.

Moyens de communication :

L'action s'adressant au grand public, nous avons élaboré différents moyens de communication pour l'informer de la tenue de nos ateliers :

Communiqué de presse

Il a été envoyé à plusieurs reprises à la presse écrite locale et à la radio France Bleu Picardie. Suite à cet envoi, nous sommes d'ailleurs intervenus sur la radio France Bleu Picardie pour présenter nos ateliers.

Affiche

Une affiche a été conçue pour communiquer sur la mise en place d'ateliers locat'saison. Cette dernière a été affichée dans différents lieux notamment Rayons verts, Biocoop, Maison Pour tous de Rivery, marché biologique sur la parcelle L'hortillon de lune.

Invitation à notre réseau

Nous avons envoyé une invitation à l'ensemble de nos adhérents et contacts à plusieurs reprises.

Dates et horaires des ateliers :

Afin de répondre au mieux aux demandes du public, les dates et horaires des ateliers ont parfois été changés :

- Lundi 10 septembre de 14 à 18h

Nombre de participants : 7 adhérents de l'association Fil d'ariane

Après une large communication, aucune inscription n'a été faite pour le premier atelier. Nous avons décidé de répondre favorablement à la demande d'une association s'occupant de déficients visuels qui souhaitait participer à un atelier culinaire.

- Mercredi 26 septembre de 14 à 17h

Nombre de participants : 4

- Mercredi 3 octobre de 14h à 17h

Nombre de participants : 4

- Mercredi 10 octobre de 14 à 16h30

Nombre de participants : 7

- Mercredi 17 octobre de 16h45 à 19h30

Nombre de participants : 8

Les actions ont touché **30 personnes**. Chaque action a duré environ 3 heures.

Le Contenu et le déroulement :

Les ateliers cuisine commençaient par une introduction sur le lien entre l'alimentation et le développement durable. Un accent particulier était mis sur les produits locaux et biologiques (en présentant les produits qui étaient mis à la disposition des participants), la saisonnalité et l'intérêt du « faire soi-même » notamment en lien avec la réduction à la source des déchets. La seconde partie de l'atelier consistait dans les aspects pratiques, mise en œuvre des recettes proposées. A la fin de l'atelier, les participants prenaient le temps d'expliquer aux autres ce qu'ils avaient vécu au cours de l'atelier.

- Introduction sur l'impact de nos choix alimentaires sur l'environnement en reprenant le parcours d'un aliment du champ au déchet qu'il devient.
- Echanges autour de la saisonnalité des fruits et légumes en Picardie (diffusion du calendrier du Conseil Régional de Picardie)
- Atelier cuisine avec des produits locaux, bio et de saison (explication sur le choix des produits utilisés : produits biologiques et locaux provenant de la parcelle de l'hortillon de lune et pour l'épicerie de la biocoop)
- Distribution d'un livret de recettes avec liste des marchés amiénois, calendrier des saisons des fruits et légumes et quelques explications sur l'importance de manger local et de saison (livret de recettes joint)

Conclusion

Les ateliers cuisine ont toujours autant de succès. A poursuivre !

L’atelier lombricompostage

Objectifs :

- (Re) découvrir la notion de cycle naturel
- Diminuer la part de fermentescibles dans les ordures ménagères
- Valoriser les déchets de cuisine

Messages délivrés :

Par des gestes quotidiens, je peux réduire l’impact de la production de déchets sur l’environnement.

La démarche étant :

1. Manger des fruits et légumes frais
2. Recycler les déchets de ces produits
3. Introduire des plantes d’intérieur dans son habitat
4. Remplacer les engrais de synthèse que l’on met dans les plantes d’intérieurs par du vermicompost et du thé de compost.

Encadrement pédagogique, intervenant(s) pressenti(s)… :

1 animateur pour un groupe de 10 personnes

Le Contenu et le déroulement :

- Introduction sur la part de déchets fermentescibles dans les ordures ménagères (supports : panneaux)
- Présentation d’un lombricompost en fonctionnement
- Réalisation d’un lombricompost à base de matériaux de récupération par chaque participant
- Explications sur l’utilisation des produits obtenus (le vermicompost et le thé du compost)
- Lien avec le rôle de la microfaune des sous-sols en agriculture (Agriculture biologique)

Les « écogestes » que le public aura la possibilité d’apprendre :

- Diminuer la part de fermentescibles dans les ordures ménagères et donc alléger sa poubelle
- Remplacer les engrais de synthèse que l’on met dans les plantes d’intérieurs par du vermicompost

Lieu :

Suite à un manque d’inscriptions, l’atelier s’est transformé en démonstration à la ferme des Tilleuls de Gentelles (10km d’Amiens).

Moyens de communication :

L’action s’adressant au grand public, nous avons élaboré différents moyens de communication pour l’informer de la tenue de nos ateliers :

Communiqué de presse

Il a été envoyé à plusieurs reprises à la presse écrite locale et à la radio France Bleu Picardie. Suite à cet envoi, nous sommes d'ailleurs intervenus sur la radio France Bleu Picardie pour présenter nos ateliers.

Affiche

Une affiche a été conçue pour communiquer sur la mise en place d'ateliers locat'saison. Cette dernière a été affichée dans différents lieux notamment Rayons verts, Biocoop, Maison Pour tous de Rivery, marché biologique sur la parcelle L'hortillon de lune.

Invitation à notre réseau

Nous avons envoyé une invitation à l'ensemble de nos adhérents et contacts à plusieurs reprises.

Dates et horaires des ateliers :

- Samedi 6 octobre de 14 à 18h
- Samedi 13 octobre de 14 à 18h
- Samedi 20 octobre de 14 à 18h
- Samedi 27 octobre de 14 à 18h

Public touché

Sur ces 4 dates, nous avons touché environ 80 personnes.

Conclusion

La forme de cet atelier demande à être retravailler. Cette thématique est assez novatrice et doit peut-être être proposée à un public plus averti.

3- Le plan santé environnement (PSE) ou projet « Cuisinons sain, écolo et économe ! »

Descriptif de l'action :

Cette action visait à sensibiliser les professionnels et le public accueilli dans des structures sociales à la mise en œuvre d'une alimentation de qualité.

Pour les professionnels, l'objectif était de les sensibiliser et de favoriser la mise en place d'actions sur cette thématique auprès de leur public. Cette formation a réuni les professionnels de plusieurs structures afin de favoriser les échanges, notamment sur la dernière demi-journée. Nous avons proposé un déroulement sur 2 jours :

- ½ journée d'approche théorique

Ce temps était consacré à l'apport de connaissances concernant le contexte Picard en matière de santé et d'agriculture, suivi de quelques notions sur le développement durable et le lien entre nos choix alimentaires et la préservation de la santé et de l'environnement (Intérêts de la consommation des fruits et légumes frais, les résidus de pesticides dans les aliments, les labels, l'agriculture biologiques, les emballages alimentaires). L'objectif était que les participants soient capables de comprendre quelques enjeux sous-jacents à la question alimentaire.

- ½ journée de visite sur le terrain (visite d'un lieu de production)

Cette ½ journée consistait dans un temps de rencontre avec des producteurs (maraîcher, producteur laitier, producteur d'œufs…) afin de travailler sur les représentations liées à l'origine des produits. Dans la mesure du possible, nous avons privilégié les producteurs certifiés Agriculture biologique afin de montrer l'intérêt de ces pratiques (notamment préservation de la santé de l'agriculteur et du consommateur, inscription de l'exploitation dans son environnement)

- ½ journée d'atelier cuisine

Les ateliers cuisine sont des moments où les participants passent à l'action. Ils mettent en œuvre les recettes qui ont été préalablement choisies. Nous avons sélectionner des recettes qui mettent particulièrement l'accent sur les légumes, les fruits, les céréales et les légumineuses. Les participants par groupe de 2 ou bien seul, ont dû alors suivre la recette : éplucher, laver, découper les fruits et les légumes (qu'il faut parfois identifier !), choisir et utiliser le matériel de manière adaptée, comprendre le vocabulaire lié à la cuisine, suivre une démarche…. Ces ateliers ont fait appel à de

nombreux savoirs, savoir-faire et savoir-être, nous sommes disponibles pour les accompagner dans ce processus.

- ½ journée de réflexion et d'élaboration d'animations pouvant être mise en œuvre dans les structures

L'objectif de ce dernier temps était d'amener les professionnels à construire un projet d'action réalisable dans leur structure. Nous nous sommes appuyés sur le vécu des ½ journées précédentes afin de susciter la créativité de chacun. Dans la mesure du possible, nous avons souhaité réunir un maximum de professionnels des différentes structures afin de les faire travailler en groupe de réflexion et de montage de projet. Nous avons travaillé sur l'identification des contraintes des structures, les particularités du public accueilli, les objectifs visés par l'action, les moyens humains et matériels disponibles et enfin le déroulement de l'action et son évaluation.

Pour les publics accueillis, l'action s'est déroulé sur 2 demi-journées :

- ½ journée : animation autour du lien entre alimentation, santé et environnement

Cette demi-journée a été l'occasion de travailler sur les représentations des participants quant à leurs choix alimentaires : identification des motivations de leurs choix, la place de l'économique, de la santé, de la préservation de l'environnement, des habitudes et cultures alimentaires. A Suivi alors un temps d'apport d'informations sur différentes thématiques : la saisonnalité des produits, l'agriculture biologique, les labels. Nous avons apporté également une comparaison entre un plat préparé et le même plat fait maison sous les angles économiques, santé et impacts sur l'environnement.

Selon le public présent, cette première demi-journée a été transformée en visite d'un lieu de production.

- ½ journée : réalisation du menu ou des recettes innovantes

Comme pour les professionnels, l'atelier cuisine est un moment où les participants passent à l'action. Ils mettent en œuvre les recettes qui ont été préalablement choisies. Nous avons sélectionné des recettes qui mettent particulièrement l'accent sur les légumes, les fruits, les céréales et les légumineuses. Les participants par groupe de 2 ou bien seul, ont dû alors suivre la recette : éplucher, laver, découper les fruits et les légumes (qu'il faut parfois identifier !), choisir et utiliser le matériel de manière adaptée, comprendre le vocabulaire lié à la cuisine, suivre une démarche…. Ces ateliers font appel à de nombreux savoirs, savoir-faire et savoir-être, nous sommes disponibles pour les accompagner dans ce processus.

Public ciblé

Public accueilli et professionnels des structures suivantes :

- Associations humanitaires : Secours Populaire, les restos du cœur, Croix Rouge, etc.
- Associations d'insertion sociale : Ex : APREMIS, Amiens logement jeune, Femmes en mouvement, les épiceries sociales
- Les structures d'éducation populaire : MJC, MPT, les centres sociaux culturels
- Les centres communaux d'action sociale

Financement complémentaire

Suite à une modification des conditions de financement de l'action Cuisinons sain, écolo et économe, Laure Nicolas, responsable de cette action, a recherché un financement complémentaire. Un document présentant les objectifs et le déroulé de l'action a été diffusé à de nombreuses administrations publiques.
Au mois de septembre 2012, une convention a été signée avec la DRAAF de Picardie (Direction régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt). La convention de financement a deux objets :
Une subvention du Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la Forêt est accordée au bénéficiaire au titre de la mise en œuvre régionale du Programme National de l'Alimentation 2012. Le bénéficiaire s'engage à mettre en œuvre le projet : « une alimentation saine pour tous » détaillé ci-après selon les conditions définies dans les articles suivants du présent arrêté.

Dans le cadre du Plan Santé Environnement lancé par le Conseil régional de Picardie, ce projet a pour but de sensibiliser les professionnels et le public accueilli des structures sociales à une alimentation respectueuse de la santé et de l'environnement, il s'agit :

- *de susciter le questionnement des professionnels et du public accueilli des structures sociales à l'impact de nos pratiques alimentaires sur la santé et l'environnement ;*
- *d'accompagner les professionnels des structures sociales à la mise en place d'actions en lien avec l'alimentation allant dans le sens du développement durable.*

Ce projet sera complété par un volet d'approche théorique et participatif – sous la forme d'ateliers régionaux d'échanges collectifs ***et de contributions écrites*** *- permettant à l'association de co-participer « au développement d' une articulation forte entre la création et le fonctionnement de* ***jardins potagers « partagés » comme support pédagogique agricole, alimentaire, social et écocitoyen (le jardin comme source de partage yc alimentaire)*** *et les ateliers culinaires qui pourront en découler ».*

Cette contribution de l'association « de la graine à l'assiette », permettra au même titre que les autres acteurs impliqués de participer à la définition des premiers éléments ***d'un protocole régional d'accompagnement et formation des intervenants de l'aide alimentaire*** *dans le cadre de la prolongation du* ***dispositif INPES*** *et de l'étude régionale DRAAF/PRALIM en cours concernant* ***« la valorisation solidaire des produits bruts alimentaires agricoles »(volet 2)*** *.*

Nom des organismes	Pourcentage de financement	Contact
Conseil régional de Picardie	60%	M. Pouessel
DRAAF	20%	M. Richard
Association De la graine à l'assiette	20%	Laure Nicolas

Liste des structures participantes

Nom de la structure	Adresse	Nom et fonction de la personne contact	Coordonnées
Maison pour tous - Centre social de Rivery	63 rue Baudrez 80136 Rivery	David Denis Directeur	03 22 70 07 38 06 16 28 32 46 denismptrivery@gmail.com
APREMIS	6 bd Carnot 80000 Amiens	Geoffroy Gautier Animateur	0322935068 lerelais@apremis.fr
Maison Pour Tous - Centre social d'Abbeville	1, Place Saint-Jacques 80100 Abbeville	Betty Fontaine coordinatrice des projets familles	03.22.24.25.18 06.82.88.87.43 b.fontaine@mpt-abbeville.asso.fr
Le Relais social – Amiens Nord	Rue Albert Camus 80000 Amiens	Jacqueline Quillet Directrice - Animatrice	03 22 44 84 95 06 82 57 62 27 relais.social@fol80.org
Epicerie sociale – UDAPIA	5 -7 rue Vaquette 80000 Amiens	Ternisien Juliette Animatrice	03 22 72 16 76 epicerie.sociale@wanadoo.fr
Epicerie sociale de Longueau	**47 rue Anatole France** **80330 Longueau**	M. Rousseau Cuisinier retraité Nathalie Noiseliet Animatrice et coordinatrice	03 22 72 02 64 christian.rousseau13@wanadoo.fr 06 81 10 61 98

Conclusion

Cette action a été innovante pour l'association et très riche de rencontres et d'échanges. Nous projetons de la conduire à nouveau en 2013.

4- Interventions ponctuelles en 2012

3 avril 2012 : lycée Romain Rolland - Amiens

Thème : L'impact de nos choix alimentaires sur l'environnement

Public : Classe de 2nde (20 élèves)

Sur la base du cycle de vie d'un produit, nous avons abordé les différentes problématiques environnementales de l'alimentation.

4 juin 2012 : Mutuelle familiale **-** Journée « alimentation, santé et environnement » à Thourotte

Objectif : Découvrir les fruits et légumes biologiques à travers les 5 sens

Public : enfants de CM1/CM2

Contenu et déroulement des ateliers :

- Introduction sur les produits biologiques et la saisonnalité
- Reconnaissance des fruits et légumes exposés
- Réalisation de préparation permettant de travailler sur les différentes textures : jus, compotée, velouté et purées de légumes et de fruits
- Dégustations des fruits et légumes crus et des préparations réalisées

15 septembre 2012 : AGORA - Amiens

Thème : Manger des fruits et légumes, c'est facile !
Public : Grand public d'Agora

Contenu : Dégustation de jus de fruits et légumes frais

Septembre et octobre 2012 : AnimationS SRE pour l'union régionale des foyers ruraux

Objectif : Susciter des interrogations quant aux impacts santé et environnement de notre alimentation.

Public concerné : Adhérents des foyers ruraux et grand public

Durée : 2 à 3 heures

Blaincourt les Précy (60) – 28/09/12

Pavant (02) – 09/10/12

Villers sous Saint Leu (60) – 23/10/2012

Wimy (60) – 26/10/12

CONSEIL ET ACCOMPAGNEMENT

Au printemps 2012, l'association a répondu à l'appel d'offres lancé par le Conseil général de la Somme pour la mission suivante :

Accompagnement de collèges en vue de limiter le gaspillage alimentaire dans les cantines

Nous avons eu le grand plaisir d'être sélectionné pour cette mission qui a débuté mi septembre 2012. A la fin de cette année, 2 collèges sont entrés dans le dispositif d'accompagnement. Il est encore trop tôt pour faire un bilan de cette action, mais nous savons d'ores et déjà qu'elle sera riche d'enseignements et qu'elle aura permis à l'association de se positionner sur cette thématique comme expert.

Durée de l'action : 10 mois (sept 2012-juin 2013)

Public visé : 5 collèges de la Somme

SENSIBILISATION CULINAIRE (SERVICE ECO-TRAITEUR)

7 actions en 2012

16 mars 2012 : Maison pour tous

Contexte : Partenariat - Cabaret

Type de prestation : Repas à table

Nombres de personnes : 80

5 avril 2012 : MAAM

Contexte : Partenariat – Inauguration locaux MAAM

Type de prestation : Cocktail d'inauguration

Nombres de personnes : 50

6 avril 2012 : DREAL

Contexte : Semaine du DD

Type de prestation : Cocktail déjeunatoire

Nombres de personnes : 100

27 juin 2012 : Conseil régional de Picardie

Contexte : Réunion direction de l'environnement

Type de prestation : Accueil et cocktail

Nombres de personnes : 30

28 juin 2012 : DREAL

Type de prestation : déjeuner sous forme de buffet

Nombres de personnes : 60

3 juillet 2012 : DREAL

Type de prestation : petit déjeuner et déjeuner

Nombres de personnes : 60

14 septembre 2012 : Archives départementales de la Somme

Contexte : Inauguration exposition

Type de prestation : Cocktail

Nombres de personnes : 120

Conclusions :

Peu d'action sur le service éco traiteur cette année. L'explication se trouve comme pour le reste de l'activité dans le manque de disponibilité des salariées qui se sont consacrées cette année à leur famille respective durant une partie de l'année.

Le partenariat avec la maison pour tous de Rivery perdure mais nous réfléchissons à un projet de location de locaux dans lesquels nous aménagerions une cuisine professionnelles dans laquelle nous pourrions à la fois réaliser les prestations traiteur mais aussi accueillir du public pour les ateliers cuisine.

Suite au calcul des coûts liés à cette activité (temps passé par les salariés, coût denrée, achat et amortissement du matériel, locations…), nous avons dû revoir nos tarifs à la hausse. Il est primordial d'expliquer à nos clients la démarche dans laquelle nous nous inscrivons afin qu'ils comprennent mieux le montant de nos prestations.

Par ailleurs, cette activité reste une activité de sensibilisation des convives. Les repas illustrent une démarche et sont la source de nombreux échanges. Pour accentuer l'aspect pédagogique de ces actions, un outil a été créé sous la forme d'un panneau d'exposition. Celui-ci reprend les différents aspects de notre démarche.

BILAN FINANCIER

Le bilan financier 2012 est déficitaire. (cf document Galéos expertise). Ce déficit s'explique par des indisponibilités des 2 chargées de mission pour raisons familiales sur le 1er semestre 2012. L'excédent 2011 permet à l'association de garder une bonne santé financière mais il faut rester vigilant sur les années à venir.

Charges : 61 766€

Consommation : 37%

Salaires : 63%

Produits : 54 307€

Subventions : 43%

Ventes de prestation : 57%

Déficit 2012 : 7 459€

BUDGET PREVISIONNEL 2013

CHARGES		PRODUITS	
		706 000 Presta de service sensibilisation	5 000,00
606 130 Gazoil - énergie	2 000,00	706 001 Adhésions	400,00
606 300 Fournitures + ptt équipemt bureau et sensib	2 000,00	706 100 Presta de service Sensib culinaire	10 000,00
606301 Fournitures + ptt équipemt Sensib culinaire	2 000,00	706 200 Presta de service CG	45 000,00
607 100 Achat marchandises Sensib culinaire	5 000,00	740 000 Subvention d'exploitation	
611 000 Ss traitance (comptable)	2 000,00	IRE	4 500,00
613 200 Location immobilière	600,00		
613 500 Location mobilière Sensibilisation	1 000,00	La bio ds les lycées	8 000,00
613 501 Location mobilière Sensib culinaire	2 000,00	Formation struct sociales	20 000,00
615600 Entretien matériel	200,00		
616 000 Assurances	300,00		
618 100 Documentation	100,00		
618200 Formation	500,00		
623600 Catalogues et imprimés	1 000,00		
625 000 Déplacemt missions réceptions	5 000,00		
626 100 Affranchissement	100,00		
626 200 Téléphone	1 000,00		
627 500 Services bancaires	100,00		
62… Charges financières			
641 000 Salaires	39 000,00		
645 100 Charges sociales	29 000,00		
TOTAL	**92 900,00**	**TOTAL**	**92 900,00**

En 2013, l'action du Conseil général de la Somme va prendre beaucoup de temps. Ainsi, nous ne développerons pas les prestations traiteur plus qu'en 2012.

Par contre il est important de donner une suite à l'action du PSE de 2012 en proposant des cycles de formations pour les structures sociales.

Par ailleurs, nous réfléchissons à la mise en œuvre de projets innovants notamment sur le thème du gaspillage alimentaire.