



Bilan d'activité 2013

Association De la graine à l'assiette
2 rue de l'union
80 000 Amiens



SOMMAIRE

Les actions de sensibilisation_____2

Les actions de conseil et d'accompagnement_____15

Les actions de sensibilisation culinaire_____17

Le bilan financier_____18

LES ACTIONS DE SENSIBILISATION

Voici les actions de sensibilisation menées en 2013 :

1. Plan santé environnement 2013 avec l'ANDES (réseau national des épiceries sociales)

« Manger des fruits et légumes frais sans se ruiner »

Suite à la première action dans les structures sociales en 2012 sur la valorisation de la consommation de fruits et légumes auprès des publics précaires, nous avons proposé au réseau ANDES de poursuivre cette action dans son réseau d'épiceries sociales en Picardie.

ANDES effectue déjà depuis plusieurs années, un travail allant dans le sens de la promotion de la consommation de fruits et légumes et tente de mettre en place des filières d'approvisionnement locales. Grâce au financement de la Région dans le cadre du plan santé environnement 2013, nous avons donc élaboré un projet d'action proposant :

- une formation des salariés et bénévoles volontaires à la mise en valeur des fruits et légumes dans les épiceries sociales et à la mise en œuvre d'ateliers cuisine santé-environnement
- une sensibilisation des publics bénéficiaires à la consommation de fruits et légumes frais.

Objectifs :

Former les professionnels des épiceries sociales accompagnant les bénéficiaires à la mise en œuvre d'ateliers cuisine santé - environnement.

Favoriser la consommation de produits frais par les publics fréquentant les épiceries sociales de Picardie.

Etapas et méthodologie

- a. Recherche et rencontre des structures participantes
- b. Elaboration des outils de communication et de sensibilisation
 - Livret
 - Outils de mise en valeur des fruits et légumes sur les étals de distribution
- c. Accompagnement des structures sociales
 - Formation des professionnels ou bénévoles des structures sociales
 - Accompagnement à la valorisation des fruits et légumes frais
 - Animation auprès des bénéficiaires de l'aide alimentaire (démonstrations culinaires, distribution de fiches recettes)
- d. Rencontre des professionnels pour retours d'expériences

Avancement du projet en 2013

L'action ayant commencé en septembre 2013, la fin de l'année a été consacrée au recrutement et à la rencontre des structures participantes.

Les formations et accompagnement débuteront en janvier 2014 pour se terminer en juin.

2. Sensibilisation à l'alimentation biologique dans les lycées picards (2012- 2013)

Pour la 2^{ème} année consécutive, nous avons répondu à l'appel à projets du Conseil régional de Picardie pour la Sensibilisation à l'alimentation biologique dans les lycées. Malheureusement, seule une animation sur les 3 proposées a été retenue par le commanditaire : le Bioquizz.

Il faudra, lors du prochain appel à projets, mettre encore plus en valeur les autres animations, afin que les décideurs comprennent bien l'intérêt de celles-ci.

Le bilan de cette action est malgré tout positif.

• Les établissements touchés

Etablissements	Dates d'intervention	Contact	Nombres de personnes touchées	Filière et niveau des élèves rencontrés
LP Jean Monnet La fère (02)	Mercredi 6 mars 2013 10 -12h	Mme DEREMY Infirmière 03 23 56 69 00 Kderemy@ac-amiens.fr	24 élèves	1ere Métiers de l'alimentation Accompagnement Soins et services à la personne
LP Julie Daubié Laon (02)	Jeudi 11 avril 2013 14h30-16h30	Mme Maillard (CPE) Chef cuisinier/secrétaire herve.chatelain@gmail.com	24 élèves	CAP 1ère année Assistant Technique en Milieu Familial et Collectif et CAP Agent Polyvalent de Restauration
LEGTA de la Thiérache Fontaine les Vervins (02)	Jeudi 4 avril 2013 10-12h	Mme ROGER Professeur de biologie patricia.roger@educagri.fr	23 élèves	Terminale STAV (sciences et technologie de l'agronomie et du vivant) option Production animale
LP St Vincent de Paul Soissons (02)	Mercredi 20 mars 2013 10-12h	Mme Raffy Enseignante SMS 03 23 21 18 03 bx7@hotmail.fr	16 élèves	Bac pro restauration
MFR La Capelle La capelle (02)	Mardi 11 Juin 2013	Mme VALLEZ melanie.vallez@mfr.asso.fr Formatrice	42 élèves	3eme Découverte professionnelle

LP Val de Serre Pouilly sur Serre (02)	Jeudi 4 avril 2013 14-16h	Mr NOUVION Professeur françois.b.diot@wanadoo. fr	35 élèves	4eme et 3eme de l'enseignement agricole
LPEPA Ste Julie Billiart Orvillers Sorel (60)	Jeudi 21 mars 2013 13h30-15h30	Mme RAYMOND Responsable filière 03 44 85 02 67 nicole1707@orange.fr	27 élèves	CAP Service en milieu Rural
CFPR Vaumoise Vaumoise (60)	Mercredi 5 juin 2013 13h15-15h15	Mme BARBE Professeur de nutrition cfpr.vaumoise@wanadoo. fr	12 élèves	3eme Découverte professionnelle
Nombre total de personnes rencontrées			203	

- **L'animation pédagogique proposée**

Cette animation a été très bien reçue par les élèves. Le Bioquizz qui prend la forme d'un jeu de questions joué en équipe, permet d'apporter des connaissances de manière ludique. En effet, cet 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. De plus, après chaque question, la notion abordée est approfondie par un apport d'informations. Les évaluations réalisées auprès des élèves montrent que les explications apportées étaient très claires pour la majorité des élèves.

Le Bioquizz permet également d'aborder les bases de l'alimentation biologique et convient à un large panel de filières et de niveau des élèves. En fonction des filières et des niveaux, de par l'apport d'informations et d'explications, le jeu est adaptable.

- **Appel à projet 2013-2014**

A ce jour, l'action 2013 – 2014 est déjà en cours. La réponse à l'appel à projet 2014- 2015 est elle aussi partie.

3. Initiatives régionales pour l'environnement

1^{ère} action : 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
- Mieux connaître la production bio en Picardie



Les messages délivrés :

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

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

Ce dernier est joint au dossier de bilan. 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 :

- Vendredi 4 octobre de 14 à 17h

Nombre de participants : 6

- Vendredi 4 octobre de 18 à 21h

Nombre de participants : 9

- Mardi 8 octobre de 14h à 17h

Nombre de participants : 6

- Mardi 8 octobre de 18 à 21h

Nombre de participants : 8

Les actions ont touché **29 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 à l'assiette.
- Echanges autour des productions de fruits et légumes biologiques en Picardie (Contacts de producteurs, AMAP, échanges d'expériences...)
- Atelier cuisine avec des produits locaux, bio et de saison
- Distribution d'un livret de recettes

2^{ème} action : Le banquet anti gaspi

Cette opération a été un moment très fort de l'année 2013 qui a réuni tous les salariés et de nombreux bénévoles. Le bilan de cette action est très positif tant sur l'impact auprès du grand public que du point de vue humain (cf bilan de l'action).



A. Les objectifs de l'action

1. Sensibiliser le grand public aux problématiques du gaspillage alimentaire
2. Sensibiliser les acteurs de la production et de la distribution de denrées alimentaires aux problématiques du gaspillage alimentaire
3. Inscrire la lutte contre le gaspillage alimentaire dans différents territoires picards

Il s'agissait de créer un évènement grand public, convivial et de sensibilisation autour de la thématique du gaspillage alimentaire. L'action centrale a été de réaliser un repas avec des denrées vouées au rebut alors qu'elles sont encore consommables.

Un pôle animé a été installé en centre-ville d'Amiens (place René Goblet) comprenant :

- Un stand de distribution de plats à base de légumes
- un stand de distribution de jus de fruits frais
- des projections de films documentaires sur les questions alimentaires
- un spectacle sur la surconsommation
- une exposition sur le gaspillage alimentaire
- un fil d'expression invitant les passants à s'exprimer sur la thématique par l'écriture ou le dessin

B. Les contacts avec la grande distribution et les producteurs

35 magasins ont été contactés par courrier puis par téléphone afin de leur présenter l'action et de leur proposer de la soutenir en mettant à disposition leurs fruits et légumes invendus durant 3 jours.

Au final, **8 établissements** ont accepté de nous ouvrir leurs portes.

Le sujet du gaspillage est très souvent mal perçu dans les magasins de distribution alimentaire. Les quantités gaspillées sont systématiquement minimisées dans les discours des responsables qui cherchent plutôt à valoriser la qualité des produits qu'ils proposent. Il a fallu gagner leur confiance en réaffirmant que nous ne souhaitons pas stigmatiser la filière mais que l'on ne pouvait nier une situation de fait.

Chez les producteurs, le discours est différent mais tend à nier également le gaspillage. En effet, certains producteurs disent ne pas générer de gaspillage car les surplus repartent au compost donc à la terre. Un travail de confiance a été également nécessaire à travers des échanges et une déculpabilisation. Ainsi **3 producteurs** locaux ont mis à disposition soit des légumes qui ne répondaient pas au calibre de leur filière de valorisation, soit des surplus de production, soit des invendus.

Au total, la collecte des fruits et légumes s'est effectuée sur 11 points durant 3 jours.

C. L'implication d'une équipe bénévole

Dès le mois de mai, les bénévoles de l'association ont été sollicités pour participer à l'élaboration de l'action. Nous avons également passé l'information sur les réseaux sociaux et des personnes extérieures à l'association ont pu participer à l'organisation du banquet.

Ainsi, une équipe bénévole de 22 personnes a été constituée.

D. Le partenariat avec la Maison pour tous

Le partenariat avec La Maison pour tous centre social (MPTCS) de Rivery a été de deux ordres.

Tout d'abord elle nous a mis à disposition leur cuisine à partir du mercredi 25 septembre afin que nous puissions trier et stocker puis cuisiner les fruits et légumes collectés.

Par ailleurs, nous avons pu intégrer des personnes en situations précaires dans la préparation des légumes et dans la distribution des repas le jour de l'action. Ainsi, 2 personnes ont été intégrées dans l'équipe du mercredi au samedi.

E. L'organisation logistique avec les services d'Amiens Métropole

Un partenariat avec Amiens métropole a permis la mise à disposition de matériel afin de mettre en place l'opération : la scène et les bancs pour le spectacle, les pagodes et les tables pour la distribution des repas et les animations.

Une autorisation d'occupation du domaine public a été accordée pour la place René Goblet.

La communication

Pour les supports de communication, nous avons fait appel à un imprimeur qui utilise du papier recyclé et des encres végétales.

Une identité visuelle a été créée basée sur un logo et un slogan. Les supports se sont déclinés en :

- 100 affiches
- 500 flyers
- une banderole



Il nous a semblé souhaitable, dans un souci d'économie de ressources, de limiter la diversité et la quantité de supports.

Les affiches ont été diffusées sur toutes les communes d'Amiens métropole. Les flyers ont été distribués le jour-même en ciblant les passants les plus intéressés.

Une invitation a été envoyée par mail.

Les réseaux sociaux ont également été un vecteur de communication important.

L'action a été relayée par la presse écrite mais aussi par la radio et la télévision :

- Le courrier picard (cf articles en annexes)
- Amiens forum
- JDA
- France 3 Picardie
- France bleue Picardie

F. La réalisation et distribution des repas et des jus de fruits

- o Grâce à tout ce que nous avons collecté, plusieurs **plats** ont pu être réalisés :

- Une soupe au chou
- Une soupe de légumes (pommes de terre, poireaux, carottes)
- Un gaspacho
- Un sauté de chou-fleur à l'indienne
- Un curry de légumes (pommes de terre, champignons, courgettes, aubergines, tomates)
- Un palak (plat indien à base d'épinards)



Nous avons comptabilisé environ **220 repas à l'assiette et 150 verres de soupe** distribués.

- o Une table de dégustation de **légumes crus** a été installée :
 - Carottes en bâtonnets

- Bouquets de chou-fleur
- Champignons
- Fenouil
- Tomates cerises
- Artichauts
- Radis

Nous n'avons pu comptabiliser précisément le nombre de personnes qui se sont servies à cette table, mais les bénévoles qui étaient à ce stand parlent **d'environ 100 personnes touchées**.

- Des **jus de fruits frais** ont été réalisés tout au long de la journée à partir d'une grande variété de fruits. **Environ 200 verres de jus de fruit ont été distribués**.

Toutes ces préparations distribuées ont permis d'aborder la question du gaspillage alimentaire avec les convives en termes de quantités mais aussi en termes d'implication de chacun au quotidien. Les personnes présentes se rendaient bien compte des quantités de fruits et légumes préparés pour ce banquet et de nombreux échanges ont eu lieu sur les moyens de réduire le gaspillage chez soi ou même sur son lieu de travail (personnes travaillant en restauration collective).

G. Les animations proposées

L'exposition

Une exposition a été réalisée sur le thème du gaspillage alimentaire. Elle a pour vocation d'aborder la question de manière simple afin que les passants puissent, en un regard, avoir une information. La forme donnée à l'exposition (installation avec des caddies) avait aussi pour but d'attirer l'attention du grand public et de susciter le questionnement.

Les réactions des passants ont été nombreuses sur l'exposition. Les caddies pleins de denrées suscitaient en effet l'étonnement et étaient une bonne base de discussion. L'attention se dirigeait ensuite sur les panneaux qui donnaient une information chiffrée. Le contenu des caddies a été distribué en fin de journée aux personnes qui le désiraient.



Le fil d'expression

Le fil d'expression avait pour objectif de permettre à chacun de s'exprimer sur le thème du gaspillage à travers l'écriture ou le dessin. Une trentaine de personnes ont participé à cette animation, notamment des enfants à qui l'on proposait de réaliser un dessin sur le thème du gaspillage alimentaire.

Le spectacle

Le spectacle a eu lieu après la distribution des repas. Environ 80 spectateurs ont pu en bénéficier. Le spectacle reprenait les thèmes de la surconsommation et du gaspillage qui en découle, notamment le gaspillage alimentaire. Le tout sur un ton comique et burlesque que les spectateurs n'ont pas manqué d'apprécier ! Des messages et des images parfois choc qui permettent de susciter la réflexion sans passer par la culpabilisation.



La diffusion de films documentaires

Il était prévu de diffuser des films documentaires en plein air, mais cela n'a pu se faire à cause de problèmes techniques. Lors d'une prochaine édition, il faudra prendre en compte la nature du matériel et l'adapter à la diffusion en plein jour.

zL'évaluation de l'opération

A. Les résultats au vu des critères d'évaluation

Critères d'évaluation	Objectif initial	Résultats
Nombre de distributeurs et producteurs sollicités	Tous les magasins GMS d'Amiens métropole	35 magasins et producteurs
Nombre de distributeurs et producteurs qui ont accepté le mettre à disposition leurs invendus	8	11 (8 magasins et 3 producteurs)
Quantité de denrées collectées	500kg	Environ 800kg
Nombre de repas distribués	500 repas	220 repas assiettes 150 verres de soupe 200 verres de jus de fruits frais
Nombre de personnes qui ont participé aux animations	200 personnes	Spectacle : 80 personnes Fil d'expression : 30 personnes Expo : 100 personnes
Nombre de flyers distribués (qui implique d'avoir eu une conversation avec la personne à qui un flyer a été donné)	500	290
Nombre de partenariats mis en place		Partenariats techniques : 2 (MPTCS Rivery, Amiens métropole) Partenariats financiers : 4 (ADEME, Conseil régional, DREAL Picardie, Amiens métropole)

Conclusions de l'évaluation :

Globalement, il nous semble que le bilan de cette action est positif. Un tiers des distributeurs sollicités a accepté de mettre à disposition ses invendus. La quantité de denrées collectée est supérieure à ce que l'on avait envisagé. La fréquentation de l'évènement a été relativement importante et le nombre de repas distribués correspond globalement à l'objectif initial. Le nombre de flyers distribué est inférieur à ce qui était prévu, ce qui s'explique peut-être par le peu de bénévoles chargés de cet aspect (2 bénévoles). Les partenariats techniques mis en place ont concouru au bon déroulement de la manifestation.

H. Bilan financier et analyse des écarts

Le bilan financier de l'opération montre que les dépenses réalisées représentent 17% de plus que celles qui étaient prévues.

- Les charges de personnels ont été sous-estimées de 22%
- La location de 41%
- Les achats de 2%
- Les déplacements (autres que la location de camion) n'ont pas été prévus
- Les contributions volontaires sont également plus importantes que celles prévues

Cette sous-estimation entraîne un déficit de 1 867€ sur cette opération.

I. Les suites de l'action

Nous envisageons de répéter cette action l'année prochaine à Amiens mais aussi de la proposer à plusieurs municipalités dans la Région.

Nous avons déjà eu des appels pour organiser des banquets dans d'autres villes souvent à une échelle plus petite (en fonction de la taille de la ville).

Dans les prochaines éditions du banquet, nous apporterons alors des améliorations et des choses nouvelles notamment dans les animations proposées au public. Il serait intéressant d'apporter à la manifestation un côté démonstratif plus important et d'impliquer peut-être le public dans la préparation du banquet.

Nous aimerions également développer de nouveaux partenariats, comme avec le secteur de l'insertion par exemple, afin de valoriser les publics précaires de manière plus large sur ce type d'opération. Des rencontres sont d'ores et déjà prévues dans cette optique.

4. La cuisine des jardins solidaires

Le CCAS d'Amiens a mis en place un jardin solidaire à Saint Maurice et souhaitait développer des ateliers cuisine mettant en valeur les productions du jardin. Il a fait appel à notre structure pour mettre en œuvre ces ateliers. Des animations permettant de sensibiliser le public à l'alimentation saine et durable ont également été proposées.

Découvrir, partager, déguster : se réapproprier l'art de cuisiner !

Les ateliers s'adressent au public fréquentant le jardin 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.

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 ! Afin d'échanger de manière conviviale autour des recettes réalisées, nous proposons aux participants de déguster ensemble une partie des plats préparés et d'emporter le reste afin de valoriser auprès de leur famille le travail effectué durant l'atelier.

Les thématiques :

Mise en avant des fruits et légumes du jardin

Il s'agit de cuisiner principalement avec les produits du jardin solidaire. Dans ce contexte, nous privilégions des recettes qui mettent en valeur les fruits et légumes cultivés sur la parcelle.

Concertation

Nous essayons dans la mesure du possible, de choisir les thématiques des ateliers en concertation avec les usagers du jardin solidaire. Nous prévoyons un temps d'échange avec eux pour connaître quels sont leurs envies en la matière. Ainsi, durant les ateliers, nous cuisinons des recettes qu'ils ont préalablement choisies.

La fréquence des ateliers

- Animation de 4 ateliers culinaires entre décembre 2013 et avril 2014
- Animation d'un atelier par mois d'avril à juillet 2014

Un projet à cheval sur 2013 et 2014

Le projet a débuté en fin d'année 2013. Le premier atelier s'est déroulé en décembre. Le reste des ateliers est prévu pour le premier semestre 2014.

Un livret sera regroupant toutes les recettes réalisées en atelier sera conçu en 2014. cet outil permettra de valoriser le travail des bénéficiaires.

Des animations sur l'alimentation biologique et un atelier du goût sont également prévus entre janvier et juin 2014.

5. La semaine européenne de réduction des déchets (16 au 24 novembre 2013)

Pour la première année, l'association a participé aux Semaines européennes de réduction des déchets en répondant à la sollicitation du Conseil général de la Somme. Des animations et des temps d'accompagnement ont été proposés à plusieurs collèges pour lutter contre le gaspillage alimentaire.



Dans ce cadre nous avons accompagné 4 collèges dans la mise en œuvre de pesées des déchets alimentaires et dans la communication auprès des élèves.

SERD 2013	Collège Edouard Lucas Amiens	Collège A. Janvier Amiens	Collège Jean Moulin Albert	Collège Jean Rostand Doullens
------------------	-------------------------------------	----------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------------

Cette action s'inscrit dans un contexte plus large d'actions du CG80 auprès des collèges sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. Le bilan de cette action est positif. Il est prévu de participer à l'édition 2014.

6. Les ateliers cuisine au collège Edouard Lucas

Le collège Edouard Lucas nous a sollicité pour mettre en œuvre des ateliers cuisine auprès des 6^è afin de lutter contre l'obésité. Il s'agissait de cycles de 4 ateliers dont l'objectif général était de faire découvrir ou redécouvrir aux collégiens des préparations qui mettent en valeur les fruits, les légumes, les différentes céréales et les légumineuses.

Contenu et déroulement des ateliers :

- Introduction sur le thème de l'atelier et sur les liens entre alimentation, santé et environnement
- Présentation du fonctionnement de l'atelier et des recettes proposées
- Réalisation des préparations

Un cycle de 4 ateliers a eu lieu en novembre et décembre 2013. D'autres sont prévus à la rentrée de janvier 2014.

Cette approche par cycle nous semble intéressante parce qu'elle permet d'aborder plusieurs notions et de faire progresser les savoirs faire chez les participants.

7. Quelques Interventions ponctuelles

Collège Jacques Brel (30 avril et 2 mai 2013)

Le collège J. Brel de Villers Bocage a souhaité mettre en place une sensibilisation des élèves de 6è à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les 4 classes de 6è ont donc bénéficié d'une intervention en classe sur ce thème et ont pu visiter les cuisines de leur restaurant scolaire.

Interventions écoles Saint Maurice et Faubourg de Hem (9, 10 et 12 décembre 2013)

Un des Réseaux Réussite Scolaire d'Amiens nous a sollicité pour intervenir auprès des écoles Saint Maurice et Faubourg de Hem pour des ateliers cuisine.

4 classes de Ce1 ont donc confectionné des salades de fruits avec des produits biologiques.

Salon de l'artisanat et du commerce (9, 10 et 11 novembre 2013)

Le SMITOM Santerre nous a sollicités pour travailler sur la prévention des déchets (lutte contre le gaspillage alimentaire). Différentes propositions leur ont été faites : démonstration culinaire de recettes anti-gaspi pour le Salon de l'artisanat et du commerce, organisation d'un banquet anti-gaspi, ateliers cuisine auprès des publics précaires.

En 2013, nous avons donc réalisé la démonstration pour le SARCOM. Le banquet est à l'étude pour 2014.

Clôture mois ESS (30 novembre 2013)

La Chambre régionale de l'économie sociale et solidaire nous a sollicités pour un atelier cuisine lors de la journée du 30 novembre destinée à sensibiliser les 15-25 ans à l'ESS. L'atelier a très bien fonctionné puisqu'environ 40 personnes ont participé durant toute la journée.

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.

5 collèges sont entrés dans le dispositif d'accompagnement :

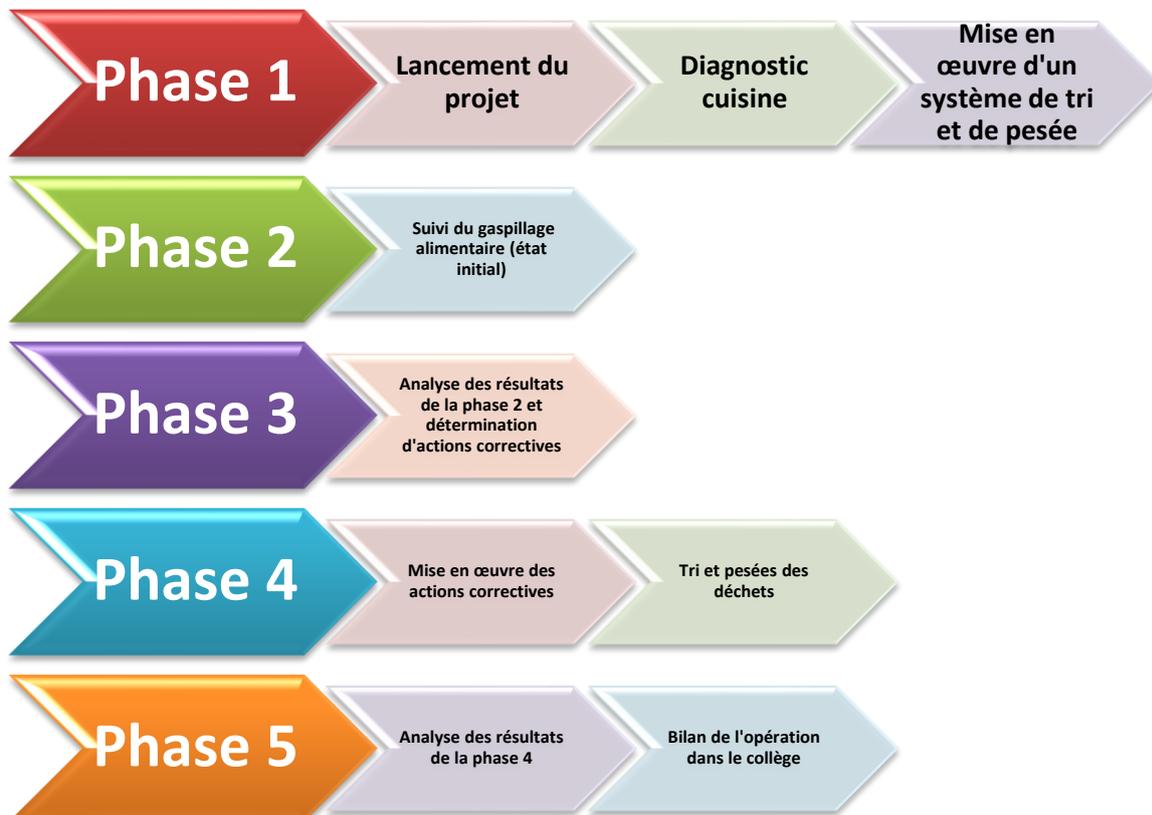
- Collège Joliot Curie, Longueau
- Collège Aristide Briand, Chaulnes
- Collège Gabrielle Marie Scellier, Airaines
- Collège de la Baie de Somme, Saint Valery-sur-Somme
- Collège des Fontaines, Poix-de-Picardie

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

Objectifs de l'action :

- Mieux connaître le phénomène du gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires des collèges de la Somme
- Identifier et expérimenter des mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire

Déroulement de l'action :



Les résultats obtenus

	Collège 1 Longueau	Collège 2 Chaulnes	Collège 3 Airaines	Collège 4 St Valéry/S	Collège 5 Poix de P.
g/ plateau repas	145	168,3	79,4	86,5	121,2
% d'un plateau de 650g	22%	26%	12%	13%	19%
Evolution du GA entre les 2 pesées	- 2,7%	-1,6%	-26,5%	-12,4%	-37,4%

Moyenne initiale de gaspillage pour les 5 collèges : **142 g**

Moyenne finale de gaspillage pour les 5 collèges : **115g**

Diminution du gaspillage alimentaire : **19%**

Conclusions :

Cette première action d'accompagnement sur le gaspillage alimentaire a eu non seulement des effets très positifs sur les collèges accompagnés mais nous a permis d'avancer sur cette thématique et de progresser sur ce type d'action qu'est l'accompagnement.

Le travail en collaboration avec le Conseil général de la Somme a été très riche et les retours des personnels des collèges concernés sont également très positifs.

Des suites à cette action ont été proposées au CG 80 afin de généraliser la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges de la Somme. Nous attendons des prolongements pour 2014.

SENSIBILISATION CULINAIRE (SERVICE ECO-TRAITEUR)

10 actions en 2013

15 mars 2013 : Maison pour tous

Contexte : Partenariat - Cabaret

Type de prestation : Repas à table

Nombres de personnes : 70

5 avril 2013 : DREAL

Contexte : Semaine du DD

Type de prestation : Cocktail déjeunatoire

Nombres de personnes : 150

30 avril 2013 : Léo Lagrange

Contexte : Menus artistiques

Type de prestation : repas

Nombres de personnes : 30

14 mai 2013 : Léo Lagrange

Contexte : Menus artistiques

Type de prestation : repas

Nombres de personnes : 30

1er juin 2013 : Amiens aménagement

Contexte : Inauguration quartier
Intercampus

Type de prestation : Accueil et cocktail

Nombres de personnes : 50

30 et 31 aout 2013 : CC de Poix de Picardie

Contexte : Festival changement d'ère

Type de prestation : repas

11, 12 et 13 octobre 2013 : Association art de créer

Contexte : Fête médiévale de Picquigny

Type de prestation : Repas pour les
bénévoles

22 et 23 octobre 2013 : Association 4D

Contexte : Observatoire national des
agendas 21 locaux

Type de prestation : Cocktail et 2 repas

Nombres de personnes : 220

18 novembre 2013 : Génération sport

Contexte : Inauguration locaux

Type de prestation : Cocktail

Nombres de personnes : 80

18 décembre 2013 : DREAL

Contexte : Clôture mission service paysage

Type de prestation : Buffet campagnard

Nombres de personnes : 100

Conclusions :

Le nombre d'actions dans ce domaine reste relativement stable depuis 2011. L'arrivée d'Elisa a apporté de la diversité dans les menus proposés et une certaine efficacité dans la préparation. Tout cela grâce à son expérience en restauration. La clientèle se diversifie un peu et les festivals restent minoritaires.

BILAN FINANCIER

Le bilan financier 2013 est déficitaire. (cf document Galéos expertise). L'association est déficitaire pour la deuxième année consécutive. Ses fonds propres sont en net recul et des mesures ont dû être prises afin d'éviter une situation financière dommageable.

Charges : 99 102€

Consommation : 33 030€ soit 33.3%

Salaires : 66 072€ soit 66.6%

Produits : 86 842€

Subventions : 17 325€ soit 20%

Ventes de prestation : 69 074€ soit 79.5%

Autres produits : 443€ soit 0.5%

Déficit 2013 : 12 260€ - Produits exceptionnels : 1179€ = 11 081€

Remarques :

La facture de l'association Art de créer pour le festival médiéval reste à ce jour impayée (montant : 3600€)