Bilan d'activité 2014

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

De la graine à l'assiette

SOMMAIRE

Le DLA de l'association…… p 2

Les actions de sensibilisation……. p 7

Les actions de conseil et d'accompagnement……. P 13

LE DISPOSITIF LOCAL D'ACCOMPAGNEMENT

Nous avons souhaité réfléchir et travailler sur l'évolution de l'association et plus précisément sur la définition d'un projet de développement stratégique qui permette de bénéficier d'une lisibilité économique et organisationnelle.

L'association a donc sollicité un accompagnement DLA auprès du GRIEP dont l'objectif final a été de travailler sur les perspectives de développement économique de la structure tout en repensant son projet associatif et l'amplification ou non de l'activité éco-traiteur.

A la suite d'un diagnostic partagé, notre demande a été acceptée en juin 2014. L'accompagnement dans le cadre du DLA a eu pour objectif de :

- réfléchir à la bonne structuration de l'association et de ses activités qui permettra de maintenir les activités existantes, et de pérenniser l'ensemble des actions et de conserver et développer sa capacité d'innovation sociale ;
- accompagner l'association dans ses choix d'organisation et de développement ;
- analyser les perspectives de consolidation économique de l'association ;
- réfléchir à la mise en place de nouvelles prestations avec le renforcement et développement des partenariats.

Nous avons alors sélectionné 1 prestataire parmi les 4 qui ont répondu. Il s'agit de Chantier Mobeele qui a pour vocation exclusive l'accompagnement de projets associatifs. La proposition de Chantier Mobeele s'est articulée autour de 2 étapes principales sur 10 ½ journées de face à face avec l'association.

Etape	Intitulé	½ j. sur site	Période
0	Valider la méthode, les outils et la démarche	1	Sept
1	Définir les objectifs et conditions du plan de structuration	4	Oct - nov
2	Outiller le plan de structuration	5	Nov-déc
3	Restitution: Synthèse, bilan et éventuel partage avec d'autres acteurs.	1	Déc

Cinq bénévoles et la salariée de l'association ont participé à ce DLA, qui pour des raisons de fin d'année budgétaire a dû être réalisé d'octobre à décembre 2014. Ce temps très court ne nous a pas permis de travailler en dehors des réunions avec le prestataire.

Etape 1 : Définir les objectifs et conditions du plan de structuration
1/ Redéfinir le projet associatif en tant qu'outil de pilotage du plan de développement
2/ Identifier les axes structurant une action durable pour « de la graine à l'assiette »

Du fait de l'évolution de l'association (arrêt de l'activité traiteur, changement important du Bureau), cette étape nous a pris plus de temps que prévu. Il a été utilisé à (re)poser les fondations associatives du projet notamment notre objet social.

Futur objet social

Notre objet social sera le suivant :
L'association a pour objet de favoriser l'appropriation de son acte alimentaire en :

- amenant chaque citoyen à prendre conscience de l'impact de ses choix alimentaires sur sa santé, son environnement, et de manière plus large sur notre société. Manger n'est pas seulement un acte individuel et individualiste (ayant un impact uniquement sur notre santé), mas bien le fondement d'un acte collectif aux conséquences sociales et sociétales importantes, et
- en donnant à un public le plus large possible les moyens pour y parvenir par le développement de circuits courts, de coopératives d'achat,... avec l'idée forte que les pratiques alimentaires écologiques et saines ne doivent pas être réservées aux plus fortunés.

Modalités de mise en œuvre :

Notre démarche s'appuie sur l'accompagnement d'individus pour favoriser une « prise de conscience ». Nos actions privilégient le contact interindividuel. La « prise de conscience » implique pour l'association l'inscription de son action dans une démarche d'éducation populaire. Elle a vocation à rassembler ceux qui pensent important d'éduquer à l'appropriation de son acte alimentaire

Elle ne se positionne pas, de manière centrale sur l'action de la collectivité. Si elle accompagne chacun à faire ses propres choix, l'association défend néanmoins une vision d'un « modèle alimentaire idéal ».

Le modèle alimentaire idéal de GALA

Avec (par ordre d'importance)

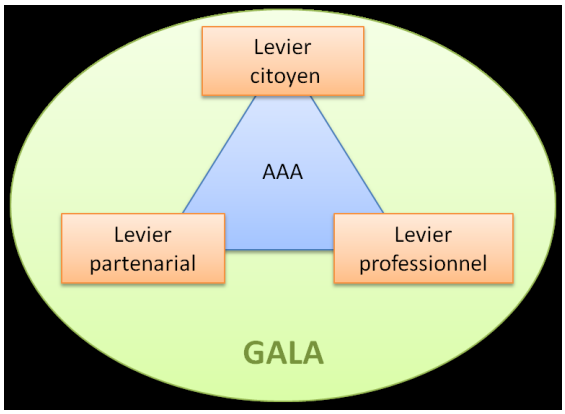
- Rapport à la production
o Bio (concept)
o Manger de saison
o Localitude / circuits courts (rapport à la notion de souveraineté alimentaire)

- Notion de plaisir (le plaisir alimentaire est un levier)
o Cuisine faite maison
o Convivialité du moment / de l'acte

- Modèle de consommation (consumérisme)
o Limiter/éliminer la consommation de viande (+ bien-être animal)
o Prévenir/recycler les déchets
o Juste rémunération et conditions de travail correctes des producteurs/intermédiaires

Les axes de développement

Trois axes de développement permettront à l'association d'inscrire solidement le Projet Associatif dans les enjeux de son territoire.



Ces axes sont de:

1. **Levier citoyen** : Permettre à de gens (au sens citoyen du terme) de pouvoir agir

- Evénementiels découverte/démonstration « une autre alimentation est possible ». Il s'agit de proposer des évènements de sensibilisation (type banquets à thèmes) centrés sur une activité de cuisine, de préparation, de dégustation. Ils sont destinés au grand public et portent une ambition de découverte avec un message simplifié. Le but est de provoquer un déclic, une prise de conscience pour le plus grand nombre de personnes.

- Appui au montage local d'outils/organisations pratiques facilitant l'appropriation de son acte alimentaire (achats, consommation, cuisine…). Il s'agit ici de repérer les demandes en émergence, d'assurer une veille sur « les bonnes pratiques qui marchent » et d'en proposer des actions potentielles locales (ex : plateforme d'achats, marché social, etc.…).

2. **Levier professionnel** : Appuyer des structures dans leur déclinaison professionnelle

- Accompagnement du grand public captif à l'appropriation de son acte alimentaire. Il s'agit de proposer des informations à des personnes dans une logique de séances de formation/information. On fonctionne avec des groupes constitués (enfants dans le cadre scolaire, public socio-défavorisé dans un cadre d'action sociale, …) avec des interventions calibrées et adaptées. Le but est d'apporter des éléments de compréhension de la démarche, voire des premiers éléments de mise en oeuvre.

- Formation de relais d'accompagnement à l'appropriation de son acte alimentaire. On est dans le même type de proposition que ci-dessus mais on s'adresse à un public de professionnels dont l'activité peut avoir une conséquence directe sur l'appropriation de son acte alimentaire par d'autres personnes.

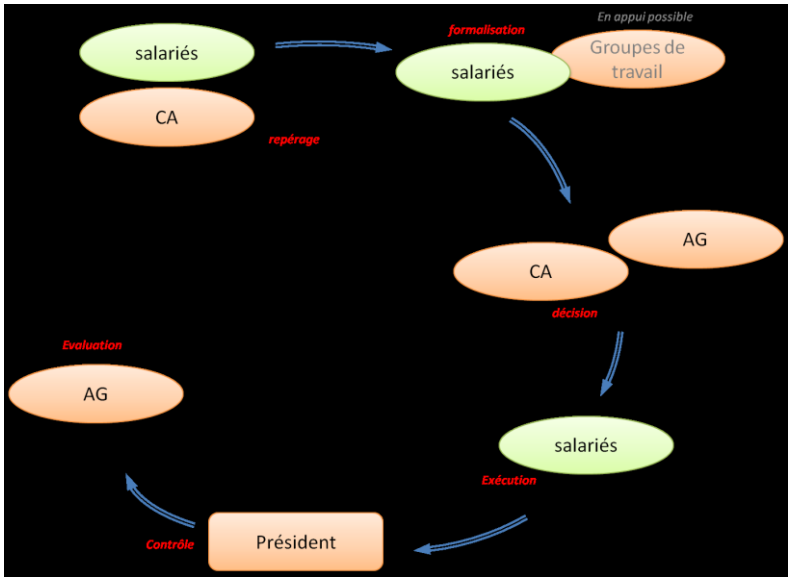
3. **Levier partenarial** : Organiser sa présence dans le « jeu d'acteurs » pour garantir sa capacité à mobiliser des financements.

A l'issue de cette étape, nous avons décliné notre projet de développement en documents de référence, pragmatiques et opérationnels, qui nous permettront d'appuyer nos futures décisions stratégiques (actions, partenariats, organisation…).

Etape 2 : Outiller le plan de structuration
1/ Poser une stratégie économique
2/ Proposer un pilotage interne rassurant
3/ Planifier la stratégie d'action

A l'issue de cette étape, un (ou des) outil(s) de gestion est (sont) mis au point pour répondre aux besoins, notamment de pilotage, de l'association. Nous avons définis une organisation adaptée à la situation et aux ambitions redéfinies dans le plan de développement.

<u>La gouvernance</u>



Le schéma de la gouvernance de l'association est assez classique et s'appuie sur un équilibre dynamique « équipe salariée » <-> Administrateurs.

Les instances de gouvernance sont :
- L'AG
- Le CA
- Les groupes de travail
- L'équipe salariée

Sur la gouvernance, comme pour l'étape 1, ce temps a été un moment de définition « de fond » du projet associatif. Les discussions, même si elles n'ont pas forcement été directement productives en termes de définition pratique de la gouvernance ont été nécessaires pour finaliser une culture commune bien partagées entre les membres du groupe. Au vu du temps passé, les autres réflexions, notamment la transcription de la mise en stratégie via le plan d'action, ont du être traitées plus rapidement qu'initialement prévues.

Conclusion

Les nombreux préalables (sur le Projet et/ou la gouvernance par exemple) qui ont été indispensables pour poser les bases d'un redéploiement de l'association ne nous ont pas permis d'aborder la stratégie économique et ainsi de finaliser les projections de développement. Malgré tout, on a abouti à un ensemble indéniablement cohérent avec les possibilités du territoire, les envies associatives, les disponibilités bénévoles et les moyens opérationnels capitalisés.

LES ACTIONS DE SENSIBILISATION

1. Sensibilisation à l'alimentation biologique dans les lycées picards

Pour la 3ème 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. Plusieurs animations ont été retenues par le commanditaire : le Bioquizz, la diversité dans l'assiette, la conférence débat.

Le bilan de cette action est très positif.

- **Les établissements touchés**

a. BIOQUIZZ : 4 interventions

Etablissements	Dates d'intervention	Contact	Nombres de personnes touchées	Filière et niveau des élèves rencontrés
MFR La Capelle La capelle (02)	16 janv 2014 14h – 16h	Mme VALLEZ melanie.vallez@mfr.asso.fr Formatrice	22 élèves	3eme Découverte professionnelle
MFR des Etangs Eclusiers Vaux (80)	18 février 2014 14h-16h	Mme MODESTE Professeur de biologie melanie.modeste@mfr.asso.fr	23 élèves	Terminale aquaculture
LP St Vincent de Paul Soissons (02)	17 février 2014 15h30-17h30	Mme Raffy Enseignante SMS 03 23 21 18 03 bx7@hotmail.fr	19 élèves	Bac pro restauration
LPA Haute Somme Péronne (80)	2 juin 2014 13h15- 15h15	Mme PATROUILLAUD Formatrice éducation socio culturelle	21 élèves	2Nde professionnelles activités équestres
Nombre total de personnes rencontrées			**85**	

a. Exposition « La diversité dans l'assiette » : 3 interventions

Etablissements	Dates d'intervention	Contact	Nombres de personnes touchées	Filière et niveau des élèves rencontrés
LP Lavoisier Méru (60)	10 février 2014 9h-17h	Mme Lelong (gestionnaire) gest.060147ox@ac-amiens.fr Mme Marie (CPE)	165 élèves	Filière ASSP (service à la personne)
MFR des Etangs Eclusiers Vaux (80)	7 et 13 mai 2014 10h-17h	Mme MODESTE Professeur de biologie melanie.modeste@mfr.asso.fr	64 élèves	2nde ; 1ère ; Terminale
LPA Haute Somme Péronne (80)	2 juin 2014 13h15- 15h15	Mme PATROUILLAUD Formatrice éducation socio culturelle	21 élèves	2nde Hippique
Nombre total de personnes rencontrées			**250**	

a. Conférence débat : 1 intervention

Etablissements	Dates d'intervention	Contact	Nombres de personnes touchées	Filière et niveau des élèves rencontrés
LP Lavoisier Méru (60)	10 février 2014 19h-21h		45 élèves	Internes filières industrielles et tertiaires
MFR des Etangs Eclusiers Vaux (80)	ANNULE	Mme MODESTE Professeur de biologie melanie.modeste@mfr.asso.fr	-	-
Nombre total de personnes rencontrées			**45**	

- ## Appel à projet 2014-2015

La réponse à l'appel à projet 2014- 2015 a été envoyée. Nous avons été sélectionné par le Conseil de Picardie mais au vu de la réduction de notre effectif salarié, nous avons dû renoncer à mener cette action pour l'année 2014/2015.

2. 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.

Deux animations permettant de sensibiliser le public à l'alimentation saine et durable ont également été proposées : le bioquizz ainsi qu'une animation sur les 5 sens.

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'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 avons privilégié des recettes qui mettent en valeur les fruits et légumes cultivés sur la parcelle.

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

Quelques thématiques d'ateliers effectués :

- ***21 janvier 2014*** : La découverte des légumes oubliés (soupe de butternut, moelleux de panais, etc.)
- ***4 février 2014*** : La découverte des céréales et légumineuses (galette de céréales aux légumes de saison, cookies de flocons d'avoine, etc.)
- ***15 avril 2014*** : Ateliers culinaires avec des recettes proposées par les participants (pita aux orties, cake aux légumes, crumble pommes/rhubarbe/orange)

La fréquence des ateliers

Nous avons animé un atelier par mois de janvier à juin 2014.
Nous avons également participé à l'événement « Ramène ta fraise » en animant un atelier culinaire participatif pour effectuer un repas pour une soixantaine de personnes avec les bénéficiaires des ateliers culinaires (mai 2014).

Nombre de personnes touchées : environ 20 personnes

Les suites de l'action

Le CCAS nous a proposé de réaliser 5 ateliers à partir de décembre 2014 jusqu'à juin 2015. Les thématiques sélectionnées sont les suivantes : la biodiversité dans l'assiette, c'est quoi un fruit et un légume ?, la saisonnalité, les fruits et légumes Picards et la préparation des bénéficiaires à un concours de cuisine.

3. Les ateliers cuisine au collège Edouard Lucas

Le collège Edouard Lucas nous a sollicité pour mettre en œuvre des ateliers cuisine auprès des 6è et 5è 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.

<u>Contenu et déroulement des ateliers :</u>

- 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 de janvier à février 2014 et un nouveau cycle de mars à avril 2014.

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

4. Participation à la Campagne Alimenterre

Nous avons souhaité rejoindre la coordination d'associations qui organise le festival du film Alimenterre en Picardie. Ce collectif d'associations regroupe : GAS (Groupe d'appui et de solidarité), Terre de Liens, la FAMAPP (Fédération des AMAP de Picardie), l'AFDI (Agriculteurs français et développement international), La ligue de l'enseignement de l'Oise, l'ABP (association pour la promotion de l'agriculture biologique).

Le Festival de films est l'événement central de la campagne ALIMENTERRE, coordonnée par le Comité Français pour le Solidarité Internationale (CFSI) et mise en œuvre par des acteurs régionaux et locaux formant le réseau ALIMENTERRE . Il invite à des débats avec des spécialistes sur les enjeux agricoles et alimentaires Nord - Sud, à partir d'une sélection de films documentaires.

Le Festival a eu lieu du 15 octobre au 30 novembre 2014. Cette année, les films suivants ont été projetés :

- Projection-Débat du film "Jus d'orange, une réalité acide" 21 octobre à Château-Thierry
- Projection-Débat du film "Nourrir les villes: Un enjeu pour demain" 18 Octobre à Saint Quentin
- Projection-Débat du film "Jus d'orange, une réalité acide" 14 Novembre à Songeons
- Projection-Débat du film "Food Savers" - 12 novembre à Château Thierry
- Projection-Débat autour du film "Sans terre c'est la faim" 20 Novembre à Amiens

Pour annoncer la projection du film « Sans terre, c'est la faim » à Amiens, nous avons proposé aux autres associations d'organiser une disco soupe. Nous nous sommes occupés de l'organisation de cet événement (demande d'autorisation, gestion de la logistique, écriture de fiches recettes, etc.

Nous avons donc participé aux deux manifestations organisées dans le cadre du Festival Alimenterre :

* la journée de sensibilisation sur les enjeux alimentaires avec : « Disco soupe », animations et stands d'information, le samedi 18 octobre de 11h00 à 16h00,

* la projection du documentaire : « Sans terre, c'est la faim » suivie d'un débat le jeudi 20 novembre, à La « Briquetterie », à 20h00.

5. Quelques Interventions ponctuelles

Démonstration culinaire sur le marché de producteur – 25 Juin 2014

La communauté de commune du pays Noyonnais a souhaité mettre en place une animation pour sensibiliser le public aux impacts environnementaux de nos choix alimentaires au cours d'un marché de producteur. Nous avons donc proposé une démonstration culinaire de recettes de cuisine avec des fruits et légumes frais locaux, bio et de saison

Animation Ferme des Tilleuls pour le Collège Louis Jouvet de Gamaches - 15 mai 2014

Suite à la demande de la documentaliste du collège de travailler sur l'agriculture biologique, nous avons proposé d'une part la visite d'une parcelle de maraîchage biologique et d'autre part la découverte du travail de maraîcher.

La visite chez un producteur de fruits et de légumes biologiques permettait d'aborder différentes notions comme la saisonnalité des cultures et des récoltes donc du contenu de l'assiette, les différentes parties comestibles d'une plante et les principes de l'agriculture biologique. En participant au travail du maraîcher, les élèves ont pu par exemple réaliser des semis ou des plantations, désherber une plantation, récolter des fruits ou des légumes ou encore nettoyer une récolte avant la mise en magasin et enfin mettre en place les étals du magasin.

Intervention dans le collège Edouard Lucas durant les semaines santé et citoyenneté (23 et 24 janvier 2014)

Lors des semaines santé et citoyenneté, nous avons proposé au collège Edouard Lucas de sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire en animant un gaspi quizz.

Intervention pour le GRETA le 12 mars et le 19 mai 2014

Nous sommes intervenus à deux reprises pour le GRETA sur la thématique suivante : L'esthétisme dans l'assiette ou composer une assiette qui régale les yeux autant que le palais. Lors de cette intervention, il s'agissait de comprendre l'importance de la présentation des plats cuisinés pour susciter l'appétence, de découvrir les nombreux éléments permettant d'améliorer la présentation des plats et surtout d'expérimenter plusieurs présentations d'une même recette : la soupe !

Participation au salon Chocolat et gourmandises du 14 au 16 mars 2014

Nous avons tenu un stand durant le salon où nous proposions aux enfants de réaliser soi-même des pâtisseries maisons qu'ils emportaient chez eux. Nous avons mis l'accent à la fois sur l'esthétique de la cuisine, le plaisir de faire soi-même et le développement durable. Les enfants accompagnés ou non de leurs parents pouvaient réaliser aux choix une recette courte et simple de dessert comme les macarons d'Amiens, madeleines ou cookies aux flocons d'avoine. Nous avons touché plus d'une centaine d'enfants sur les 3 jours. .

Intervention le 25 avril 2014 pour la fête de l'animation organisé par l' UFCV

Au cours de nos 4 ateliers, nous avons réalisé avec les enfants une grande salade de fruits et des brochettes de fruits pour le goûter offerts à l'ensemble des participants de la fête. Ces ateliers avaient pour objectif de développer des savoirs faire culinaires chez les enfants mais aussi de les sensibiliser à l'importance de la consommation de fruits et de légumes frais. Nous avons touché une centaine d'enfants.

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.

6. Plan santé environnement 2014 avec l'ANDES (réseau national des épiceries sociales) : « Manger des fruits et légumes frais sans se ruiner »

Ce projet est issu d'actions menées depuis 2012 dans le cadre du Plan Environnement Santé du Conseil régional de Picardie. L'un des objectifs principal de cette action est d'amener les professionnels ou bénévoles des structures d'aide alimentaire à réfléchir au lien existant entre ses choix alimentaires et leurs impacts sur sa santé et son environnement.

Ce lien est rarement connu et on aborde plus souvent les problèmes de santé que d'environnement dans ces structures. Il s'agit dans ce projet d'aller à l'encontre des idées reçues pour faire émerger l'idée que les solutions écologiques servent à réduire les inégalités sociales notamment dans le domaine alimentaire. Retrouver le plaisir de cuisiner soi-même plutôt que de choisir les plats transformés ou redécouvrir les céréales et légumineuses permet de diminuer considérablement les dépenses liées à son alimentation.

Cette action propose des outils aux professionnels ou bénévoles pour aborder l'alimentation des personnes précaires sous l'angle sanitaire, social et environnemental : accompagnement à la mise en place d'atelier culinaire santé/environnement, mise en place d'un approvisionnement en fruits et légumes frais et de proximité, animation pour favoriser la consommation de fruits et légumes par les bénéficiaires.

Ce projet nous a permis pour l'année 2013/2014 de nous rapprocher d'un acteur d'envergure nationale : ANDES (le réseau national d'épiceries solidaires). Nous leur avons effectivement demandé de répondre avec nous à l'appel à projet.

Objectifs :

- Former les professionnels des épiceries sociales accompagnant les bénéficiaires à la mise en œuvre d'ateliers cuisine santé - environnement.
- Mettre en place un circuit-court d'approvisionnement pour les fruits et légumes
- Favoriser la consommation de produits frais par les publics fréquentant les épiceries sociales de Picardie.

Avancement du projet débuté en 2013

L'action débutée en 2013 a été consacrée au recrutement et à la rencontre des structures participantes. La totalité des épiceries participantes est située dans l'Oise. C'est un choix qui a été fait par le réseau ANDES en raison d'un besoin d'accompagnement plus important dans ce département.

Liste des épiceries participantes : l'épicerie solidaire de Betz, Le CESAM à Villers-Saint-Paul, Solidarité Noyonnaise « Le Relais », La Picardie Verte à Formerie et SOLEPI à Crépy en Valois.

Formation des épiceries sociales à la mise en place d'ateliers culinaires santé/environnement

L'objectif est d'une part de sensibiliser les salariés ou bénévoles des épiceries solidaires au lien qui existe entre nos choix alimentaires et leurs impacts sur notre santé et notre environnement. D'autre part, il s'agit de favoriser la mise en place d'ateliers culinaires abordant cette thématique auprès du public qu'ils accompagnent.

Nombre de personnes formées :

Structure	Nombre de personnes
La Picardie verte	2
Le Relais	3
SOLEPI	6
CESAM	4
Epicerie solidaire de Betz	2
ANDES	4
Total	**21**

Chaque structure a mis en place un projet autour de l'alimentation, de la santé et de l'environnement. Ce projet s'est adressé au public que les structures accueillent.

1. **Jeudi 13 mars 2014 : Projet de l'épicerie de la Picardie Verte**

Horaire : de 9h30 à 13h30
Thème : Préparer et manger des fruits et légumes de saison

2. **Vendredi 14 mars 2014 : Projet de l'épicerie CESAM**

Horaire : de 9h30 à 11h30
Thème : Atelier dégustation et cuisine de la pomme : la saison, les prix, les différentes variétés avec leurs goûts, les recettes

3. **Samedi 22 mars 2014 : Projet de l'épicerie sociale de Betz**

Horaire : de 8h30 à 15h30
Thème : Création d'un restaurant éphémère

4. **Jeudi 27 mars 2014 : Projet de l'épicerie sociale Le Relais**

Horaire : de 14h à 16h15
Thème : Préparer et manger des légumes de saison

5. **Vendredi 28 mars 2014 : Projet de l'épicerie sociale SOLEPI**

Horaire : de 9h à 14h
Thème : Préparer un repas à base de légumineuses

Nombres de personnes touchées :

Structure	Nombre de personnes
La Picardie verte	8 personnes dont 4 enfants
Le Relais	6
SOLEPI	6
CESAM	4
Epicerie solidaire de Betz	27 personnes dont 6 enfants
Total	**51 dont 10 enfants**

Accompagnement à la mise en place de circuits-courts

Nous avons aussi accompagné les épiceries sociales dans la mise en place de circuits courts.

Nom	Avancement	Producteur	Remarques
Epicerie solidaire de Betz	Convention signée		Mise en place d'un circuit de proximité
CESAM	En cours	Aux jardins de Sacy www.auxjardinsdesaccy.fr	Mise en place d'un circuit-court de proximité
La Picardie Verte	Convention signée	Le Moulin à légumes Helfrich Julie 6 rue des cerisiers 76390 Le Ronchois	Mise en place d'un circuit-court de proximité et biologique pour des légumes de saison
SOLEPI	Convention signée	Les jardins de Pondron 6 rue de l'Eglise 60 127 Fresnoy la rivière	Mise en place d'un circuit-court de proximité pour des légumes de saison

Appui à la mise en valeur des FL

Dans la dernière phase du projet, il s'agissait :

- d'une part, d'accompagner les épiceries à la mise en valeur des fruits et légumes frais sur les étals (disposition, conditionnement, parement...). Lors du diagnostic, il nous est apparu compliqué de mettre en place un tel accompagnement. Après une concertation avec le réseau ANDES et les épiceries, nous avons préféré sensibiliser leurs bénévoles et salariés à la mise en valeur des fruits et légumes.
- d'autre part, de mener une animation autour de la consommation de ces produits.

L'animation avait deux objectifs :

- susciter chez les bénévoles ou salariés des épiceries l'envie de mettre en place des animations mettant en valeur les fruits et légumes notamment en leur montrant que ces dernières sont simples et rapides à organiser
- informer les bénéficiaires sur l'intérêt de manger des fruits et légumes, de favoriser cette consommation et surtout de leur donner envie de cuisiner des fruits et légumes chez eux.

Réponse appel à projet 2014/2015

Notre partenariat avec le réseau ANDES continue pour le prochain appel à projet du plan santé environnement 2014/2015 puisque Valérie Gheeraert, l'animatrice réseau du Nord-Pas-de-Calais et de la Picardie, nous a proposé d'être à nouveau prestataire.

Nous avons été sélectionnés par le Conseil régional de Picardie pour mener une nouvelle action en 2014/2015. Nous avons donc rencontré des épiceries sociales en octobre pour leur proposer de participer à l'action « Manger des fruits et légumes sans se ruiner ! ».

Cinq épiceries sociales, principalement situées dans la Somme, seront accompagnées par notre association :

- Coallia, épicerie sociale de jeunes en difficultés, Amiens
- Agoraé, épicerie sociale étudiante, Amiens
- Solepi du douellenais, Doullens
- Ecomag, Albert
- Epicerie 3S, Ham

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

L'association a répondu en juillet 2014 à l'appel d'offres lancé par le Conseil général de la Somme pour la mission suivante : Mission d'accompagnement de 4 collèges en vue de limiter le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires.

Karistem, un cabinet de conseil en développement durable, nous a sollicité pour faire une réponse collective à cet appel d'offres. Ce dernier est spécialisé sur les questions de restauration collective durable et est à la pointe sur les questions du gaspillage alimentaire en restauration scolaire (notamment la mission dans les lycées d'île de France sur le gaspillage alimentaire, etc.).

Au vu de la réduction de nos effectifs salariés et de la renommée de ce cabinet, nous avons accepté leur proposition. Nous avons répondu avec le cabinet Karistem avec la position de sous-traitant.

Nom des collèges entrant dans le dispositif d'accompagnement :

- Collège Jean Moulin, Albert
- Collège du Val de Somme, Ailly-sur-Somme
- Collège Louise Michel, Roye
- Collège Maréchal Leclerc, Beaucamps-le-Vieux

Durée de l'action : 8 mois (déc 2014 -août 2015)

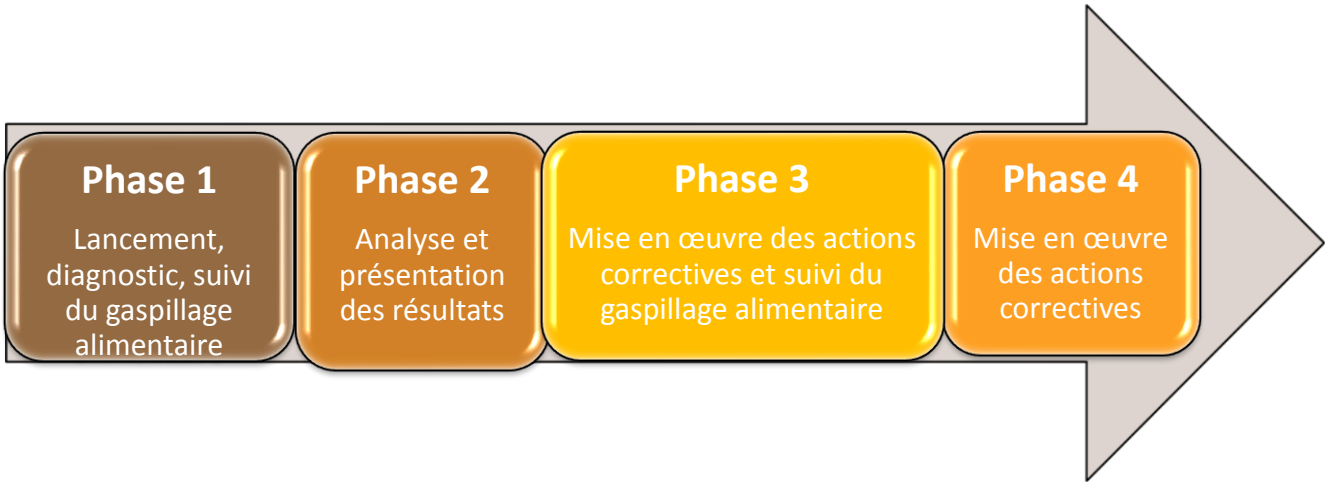
Objectifs de l'action :

- Réduire le gaspillage alimentaire dans les collèges
- Mesurer cette diminution par comparaison de deux campagnes de pesées de restes alimentaires

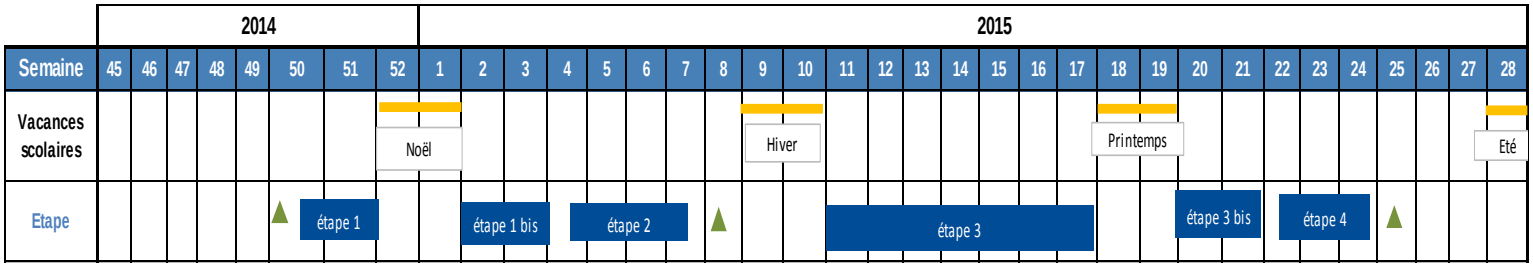
Objectifs induits dans chaque collège :

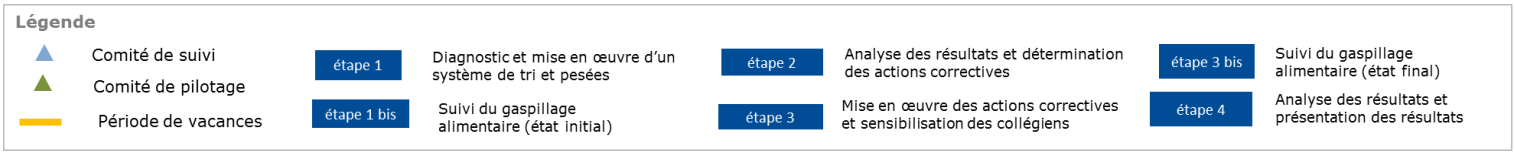
- Sélectionner des actions correctives « anti-gaspillage » adaptées, reproductibles et efficaces découlant d'un diagnostic complet du restaurant scolaire
- Aider à la mise en place de ces actions par une présence importante du prestataire,
- Sensibiliser les élèves de classe de 6éme à la réduction du gaspillage alimentaire,
- Mette en œuvre un système de suivi du gaspillage alimentaire reposant sur des pesées.

Déroulement de l'action :



Le planning d'intervention





Avancées du projet en 2014 :

L'action a commencé tardivement. Nous avons participé à la réunion du comité de suivi avec le Conseil général au cours de laquelle on nous a présenté les 4 collèges participants. En tant que sous-traitant, nous travaillons avec les deux collèges suivants :

- Collège du Val de Somme, Ailly-sur-Somme
- Collège Maréchal Leclerc, Beaucamps-le-Vieux

Pour l'année 2014, nous avons simplement réalisé la phase 1 du projet dans les deux collèges.

SENSIBILISATION CULINAIRE (SERVICE ECO-TRAITEUR)

6 actions en 2014

26 juin 2014 : Agence de l'eau Seine Normandie
Type de prestation : Buffet déjeunatoire
Nombre de personnes : 40

27 et 28 juin2014 : Service culturel de la ville de Corbie
Type de prestation : repas
Nombres de personnes : 117

18 mai 2014 : Léo Lagrange
Type de prestation : temps de convivialité
Nombres de personnes : 200

25 mars 2014 : Léo Lagrange
Type de prestation : repas
Nombres de personnes : 30

25 juin 2014 : Communauté de communes du Noyonnais
Type de prestation : Buffet déjeunatoire
Nombres de personnes : 60

28au 31août 2014 : Festival Chahut vert
Type de prestation : Cocktail et repas artistes et bénévoles
Nombres de personnes : 134

Conclusions :

Le nombre d'actions dans ce domaine a beaucoup diminué en 2014. Cette baisse significative du nombre de prestations s'explique pour deux raisons :

- le licenciement de l'équipe salarié s'occupant du service éco-traiteur.
- le choix qui a été fait par l'association d'externaliser ce service et de créer une entreprise. En effet, nous avions de plus en plus de commandes provenant des collectivités mais aussi des particuliers. Or, nous ne pouvions pas répondre aux demandes des particuliers sans risquer de rentrer dans le champ concurrentiel.
- Le changement de statut du service éco-traiteur. Cet afflux de demandes a eu tendance à transformer ce service éco-traiteur en outil commercial, laissant de côté sa fonction première qui était la sensibilisation du grand public à une autre alimentation.

Pour l'ensemble de ces raisons, il nous a semblé raisonnable de mettre un terme à cette activité au sein de l'association.