Bilan d’activité 2015

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

SOMMAIRE

Les actions de sensibilisation……. p 3

Les actions de conseil et d'accompagnement……. p 14

LES ACTIONS DE SENSIBILISATION

1. La cuisine du jardin solidaire

Depuis octobre 2013, le service Actions Collectives fait appel à notre association pour réaliser des ateliers et animations culinaires.

Ces ateliers ont pour objectifs:

- D'initier les usagers à l'équilibre alimentaire en insistant sur les alternatives en protéines végétales pouvant remplacer les apports en viande,
- De travailler avec des produits frais, locaux et de saisons,
- De travailler les notions de convivialité, partage et échange de savoirs,
- De favoriser la mixité sociale et intergénérationnelle.

Ces ateliers sont animés au sein d'une cuisine de type familiale dans le centre animation jeunesse de l'Odyssée. La configuration de la cuisine permet ainsi une convivialité entre les participants.

Les personnes, suite à l'atelier, dégustent ensemble le repas. Ce moment est propice aux échanges divers. Mettre en avant leur travail est essentiel afin de valoriser leur estime d'eux même

Pour l'année 2015, nous avons animé 5 ateliers entre février et juin :

1er atelier - La biodiversité dans mon assiette le 10/02/2015 : Découverte des fruits et légumes oubliés et l'importance de la biodiversité dans notre jardin, préparation de recettes avec des légumes oubliés, distribution d'un livret de recettes

2ème atelier - C'est quoi un fruit et un légume le 26/03/2015 : Découverte de la définition botanique du fruit ou légume, quelle partie on mange dans un légume ? , préparation de recettes avec un seul fruit ou légume en entrée, plat et dessert, distribution d'un livret de recettes

3ème atelier : Les fruits et légumes de Picardie le 14/04/2015 : Découverte des fruits et légumes de Picardie, apport de connaissances sur les circuits-courts et les autres modes d'approvisionnement, préparation de recettes avec des fruits et légumes de Picardie, distribution d'un livret de recettes

4ème atelier - La saisonnalité des fruits et légumes le 12/05/2015 : Découverte des saisons des fruits et légumes, apport de connaissances sur l'intérêt nutritionnel de consommer des

fruits et légumes de saison, préparation de recettes avec des fruits et légumes de saison, distribution d'un livret de recettes et d'un calendrier de la saisonnalité
5ème atelier : Préparation de notre équipe au concours organisé le 12/06/2015 : Ce concours mettait en concurrence les trois organismes animant des ateliers culinaires dans le cadre du jardin solidaire : notre association, le CCAS et Amiens avenir jeune.

Chaque équipe devait réaliser :

- Une entrée sous forme de bouchée seule contrainte que celle-ci soit composée de radis et/ou de poireaux,
- Un plat sous forme de verrine avec la consigne de respecter une couleur. Elle devait obligatoirement contenir du blanc et/ou du violet,
- Un dessert, forme au choix, à base de pommes et/ou de spéculos.

Suite à la dégustation des différents plats par les passants, ces derniers votaient pour leurs plats favoris. Notre équipe est arrivée deuxième.

2. Les ateliers culinaires anti-gaspillage

Le SMIRTOM du plateau Picard Nord nous a demandés d'organiser des ateliers culinaires visant à sensibiliser un public précaire (bénéficiaires du RSA) à la question du gaspillage alimentaire et aux gestes qu'ils peuvent faire chez soi pour le limiter.

Trois ateliers culinaires ont eu lieu à l'épicerie sociale Sol'épi de Doullens avec une quinzaine de personnes à chaque fois :

- 20 avril avec la Compagnie les Gosses
- 5 mai avec le Réseau d'échange de Savoirs
- 15 juin avec le groupe du Jardin de la Citadelle

3. Aide à la mise en place du banquet de TRINOVAL

Nous avons été sollicités par Trinoval pour les aider à mettre en place un banquet anti-gaspillage à Flixecourt.

Le document suivant résume cette action :

Banquet Anti Gaspi

Le 30 mai 2015: Le BILAN !

Quelques chiffres pour résumer

- 100 visiteurs
- 2 prestataires et 16 partenaires nous ont aidé dans la réalisation de ce projet,
- 70 caisses de fruits et légumes ont été collectées et triées auprès de 2 grandes et moyennes surfaces : 50 caisses récupérables et 20 caisses données aux animaux

La préparation

- Rencontre des partenaires, présentation du projet et engagement de chacun
- Récupération des invendus la semaine du banquet
- Tri et Elaboration du menu
- La veille : Préparation des différents plats, épluchage, derniers préparatifs : plantes à aller chercher, fléchage à installer, bancs, tables, électricité à réceptionner à la salle, ...
- Jour J : Derniers préparatifs en cuisine, installation des tables, bancs, expositions, animations, décoration, ...,

Trinoval et De la Graine à l'Assiette

Esat de Flixecourt

La communication

- Annonce dans le Tricycle (14000 exemplaires) distribué 1 semaine avant le banquet
- Distribution de 60 Affiches et 1500 flyers dans les commerces aux alentours de Flixecourt (15km autour)
- Annonce sur le Site internet, sur Tweeter et Facebook : 483 personnes informées, 9 likes et 1 commentaire « Chris Tele merci pour ce repas anti gaspi c'était très bon et oui stop au gaspi » (30 mai, 21:39),
- Envoi d'une Newsletter à 335 personnes, 35% d'ouvertures (146 personnes) et 546 ouvertures totales (newsletter renvoyée et ouvertures multiples). Parmi les ouvertures, 91% se sont faites en France, 6% au Japon et 2% aux Etats Unis.

4. Les Initiatives Régionales de l'Environnement

Pour les IRE 2015, nous avons proposé deux actions qui ont été retenues :

- L'animation d'ateliers culinaires
- L'organisation d'un banquet anti-gaspillage

Les ateliers cuisine : Cuisinons bio et pas cher !

Les 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

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 l'Odyssée.

Moyens de communication :

Une invitation a été conçue et envoyée à l'ensemble de nos adhérents et contacts. L'odyssée en a fait de même. Cette communication a suffi à mobiliser suffisamment de personnes pour les deux ateliers culinaires mis en place.

Dates et horaires des ateliers :

- Vendredi 25 septembre de 9h à 14h30 - nombre de participants : 6
- Jeudi 1er octobre de 9h à 14h30 - nombre de participants : 4

Nous avons proposé des ateliers le matin avec la possibilité de manger sur place avec les participants. Cette organisation permettait d'échanger de manière conviviale autour des recettes réalisées. Chaque action a duré environ 6h30.

Les actions ont touché 10 personnes au lieu des 16 prévues.

Le Contenu et le déroulement :

Les ateliers cuisine commençaient par une introduction sur la définition de l'agriculture biologique et ce qui la différenciait des autres modes de production. Puis, la question était posée aux participants de savoir si ces derniers connaissaient des astuces pour manger des produits biologiques sans surcoût ? Au fil de la discussion, des accents particuliers étaient mis sur les produits locaux (en présentant les produits qui étaient mis à la disposition des participants), la saisonnalité, l'intérêt du « faire soi-même » et la découverte des céréales et légumineuses.

La seconde partie de l'atelier consistait à réaliser les recettes proposées, permettant de proposer un menu végétarien équilibré avec une entrée, 2 plats et un dessert. Durant le repas, les participants étaient invités à expliquer aux autres ce qu'ils avaient vécu au cours de l'atelier et à échanger sur la découverte des nouveaux produits utilisés.

2ème action : Le banquet anti-gaspi du 10 octobre 2015

Cette opération a été un moment très fort de l'année 2015 qui a réuni toute l'équipe De la graine à l'assiette et une quarantaine de bénévoles. Le bilan de cette action est très positif tant sur l'impact auprès du grand public que du point de vue humain.

A. Les objectifs de l'action

L'opération « Banquet anti-gaspi » avait pour objectifs :

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 Gambetta) comprenant :

- Un stand de distribution de plats à base de légumes avec une animation musicale
- Un stand de distribution de jus de fruits frais
- Un spectacle sur le gaspillage alimentaire
- Une exposition sur le gaspillage alimentaire
- La distribution d'un tract recto/verso des gestes anti-gaspi
- Un fil d'expression invitant les passants à s'exprimer sur la thématique par l'écriture ou le dessin
- Un marché aux fruits et légumes tordus
- Un atelier de vaisselle participatif

B. Les contacts avec la grande distribution et les producteurs

Une quarantaine de magasins ont été contactés par courrier puis par téléphone ou par une visite sur place afin de leur présenter l'action et leur demander un soutien en mettant à disposition les fruits et légumes invendus.

Au final, 9 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 souhaitions pas stigmatiser la filière mais que l'on ne pouvait nier une situation de fait.

Au départ, nous avions décidé de faire uniquement un approvisionnement avec la GMS (grande et moyenne distribution). Toutefois, nous avons sollicité quelques producteurs avec lesquels nous avions l'habitude de travailler. 2 producteurs locaux ont mis à disposition soit des légumes qui ne répondaient pas au calibre de leur filière de valorisation, soit des invendus.

Au cours de l'action, nous avons rencontré différents acteurs récoltant les invendus de la GMS et qui ont souhaité contribué à cette action en nous donnant une partie des fruits et légumes récupérés. Les confitures de Téléthon nous ont donné une centaine de kilos de fruits et la croix rouge française environ 50 kg de légumes.

Au total, la collecte des fruits et légumes s'est effectuée dans 13 points durant 5 jours.

C. L'implication d'une équipe bénévole

Dès le mois de juin, les bénévoles de l'association ont été sollicités pour participer à l'élaboration de l'action. Afin de mobiliser le maximum de personnes autour de cet événement, nous avons passé l'information sur les réseaux sociaux, notre site internet et nous l'avons présenté durant le salon Agora. Suite à ces démarches, nous avons organisé une réunion de préparation de cette action le jeudi 24 septembre 2015. Ainsi, une équipe bénévole de plus de 30 personnes a été constituée. Pour remercier l'ensemble des bénévoles et avoir leurs regards sur l'organisation du banquet, nous avons organisé une réunion de bilan le 23 octobre 2015.

D. Le partenariat avec l'îlot restauration et Labo 80

Suite au premier banquet que nous avions effectué, le directeur de l'association l'îlot nous a contacté en mai parce qu'il souhaitait participer à la mise en place du prochain banquet. Le partenariat avec l'îlot restauration a été de deux ordres.

Tout d'abord, l'association a mis à notre disposition ses locaux pour le tri des fruits et légumes et leur cuisine à partir du jeudi pour élaborer le repas. Par le biais de l'îlot, nous avons fait la connaissance du directeur de Labo 80. Ce dernier nous a réservé un emplacement dans sa chambre froide pour stocker les fruits et légumes collectés. Ce partenariat nous a permis d'envisager la collecte des fruits et légumes sur 5 jours.

Par ailleurs, nous avons pu intégrer des personnes en situation précaire dans la préparation des légumes et dans la distribution des repas le jour de l'action. Ainsi, 4 personnes ont participé à l'élaboration du repas.

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

Un partenariat avec Amiens métropole a permis la mise à disposition de matériel : la scène, les pagodes et les tables pour la distribution des repas et les animations, l'électricité pour le matériel de cuisine (centrifugeuse, bain marie, etc.), ainsi que des plantes pour l'embellissement de la manifestation. Une autorisation d'occupation du domaine public a été accordée pour la place Gambetta.

F. La communication

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

Les supports se sont déclinés en :

- affiches pour annoncer l'événement
- des cartes postales annonçant l'événement laissées dans les commerces qui refusent les affiches
- des flyers à distribuer aux passants pour les sensibiliser aux gestes anti-gaspi

Les affiches ont été diffusées sur toutes les communes d'Amiens métropole. Les cartes postales ont été déposées dans tous les commerces du centre-ville Amiénois. 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. Un communiqué de presse a été envoyé à la presse locale.

L'action a été annoncée par la presse écrite et la radio :

- Le courrier picard (cf article en annexes)
- JDA
- France bleue Picardie
- Radio Campus : interview de Laure Nicolas dans l'émission Le Vase communicant

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

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

<u>Apéro légumes</u> : caviar d'aubergine, fonds d'artichaut, radis à la croque, tomates cerises, taboulé de chou-fleur cru et poivrons marinés,

<u>Soupes en folie :</u> soupe de champignons, soupe d'oignons, soupe de chou-fleur épicée, soupe de salade à la tomate et au fenouil, soupe d'endives

Des plats chauds : une ratatouille et une fondue de poireaux aux carottes épicées

Nous avons comptabilisé environ 500 repas distribués dont 300 repas mangés sur place et 200 repas mis dans des contenants et donnés aux visiteurs.

Des jus de fruits frais ont été réalisés tout au long de la journée à partir d'une grande variété de fruits. Environ 250 verres de jus de fruit ont été distribués.

La distribution du repas s'est fait de manière festive avec la présence musicale de l'Arrache Fanfare. 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).

H. 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. Les réactions des passants ont été nombreuses sur l'exposition. Cette exposition a été déclinée : en roll up et en affiche afin de pouvoir diffuser l'information dans les différents emplacements de la manifestation.

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 vingtaine de personnes ont participé à cette animation.

Le spectacle

Le spectacle a eu lieu après la distribution des repas. Environ 80 spectateurs ont pu en bénéficier. Le spectacle reprenait le thème du gaspillage alimentaire sur un ton comique que les spectateurs les plus jeunes n'ont pas manqué d'apprécier !

Le marché des fruits et légumes tordus (donation des invendus aux grands publics)

La collecte sur 5 jours nous a permis de récupérer une grande quantité de fruits et légumes afin d'organiser un marché. Il s'agissait de sensibiliser les passants à la question du calibrage et de l'esthétique des fruits et légumes qui sont des causes de gaspillage alimentaire. Le marché a suscité la curiosité de nombreuses personnes et environ 300 sacs ont été distribués.

Le gourmet bag

Nous sommes allés à la rencontre des restaurateurs qui étaient place Gambetta pour leur proposer de participer à l'action en mettant à la disposition des clients qui le souhaitaient un gourmet bag (cf. http://agriculture.gouv.fr/gourmet-bag-le-doggy-bag-la-francaise). Sur 7 restaurateurs rencontrés, seulement 2 ont souhaité relayer cette opération dans leur structure. Nous leur avons donné des contenants et des supports de communication.

5. Journée anti-gaspi à Noyon

Dans le cadre des initiatives régionales de l'environnement, la Communauté de Communes du Pays Noyonnais a organisé une journée anti-gaspi.

Nous avons été sollicité pour animer deux ateliers :

- La fabrication et distribution gratuite de jus de fruits frais préparés avec des fruits et légumes voués au rebus pour sensibiliser le grand public aux quantités jetés

- Une démonstration culinaire proposant différentes manières d'accommoder les restes de repas.

6. Intervention lors des rencontres du développement durable dans les établissements de santé et médico-sociaux Picards

Dans le cadre de la semaine du Développement Durable, le Réseau Energie Environnement des Hôpitaux de Picardie a organisé le 2 juin une rencontre pour l'ensemble des établissements de santé et médico-sociaux Picard, autour de 2 thèmes : les consommations d'énergies et d'eau, alimentation : le gaspillage alimentaire.

Le thème « alimentation : le gaspillage alimentaire » a été développé de la façon suivante :

- Lutte contre le gaspillage : les actions permettant de diminuer le gaspillage alimentaire
- Les approvisionnements locaux et bio : est-ce possible pour les établissements publics ?
- Les pratiques culinaires : un levier à la diminution des déchets alimentaires

Au vu de nos actions dans le domaine du gaspillage alimentaire, particulièrement pour les lycées et les collèges, il nous a été demandé d'intervenir lors de cet événement pour faire part de notre expérience, notamment sur les pratiques culinaires qui permettent de diminuer la quantité de déchets alimentaires.

Les interventions se sont déroulées sous forme de table ronde. On peut trouver sur leur site internet l'ensemble des supports utilisés lors de cet événement :
https://sites.google.com/site/reehppicardie/home/les-rencontres-du-developpement-durable---2-juin-2015

CONSEIL ET ACCOMPAGNEMENT

1. 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.

Depuis 2013, nous nous sommes rapprochés du réseau national d'épiceries solidaires, ANDES, pour avoir accès à des acteurs locaux de l'aide alimentaire.

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 2014

L'action débutée en 2014 a été consacrée au recrutement et à la rencontre des structures participantes. La totalité des épiceries participantes à cette action sont dans la Somme pour deux raisons :

- Nous avons travaillé l'année dernière uniquement avec des épiceries située dans l'Oise,
- Les épiceries de l'Aisne possèdent en majorité un jardin leur permettant un approvisionnement en fruits et légumes frais.

Deux épiceries solidaires sur les cinq visées s'adressent uniquement à un public jeune.

Deux épiceries abandonneront l'action en cours :

- Ecomag : le personnel salarié avait des contrats de travail à temps partiel qui ne permettaient pas l'émergence d'un travail collectif.
- SOL'EPI du Douellennais : les ateliers culinaires étaient uniquement pris en charge par des personnes du Conseil général. Pour des raisons administratives et financières, ces dernières ne pouvaient pas suivre la sensibilisation. La mise en place d'ateliers culinaires santé/environnement étant l'un des objectifs principal de l'action, l'épicerie n'aurait participé qu'à la moitié du projet « Manger des fruits et légumes sans se ruiner ».

Devant l'abandon de ces deux épiceries, nous avons recontacté l'épicerie du Crotoy. En effet, nous avions dû refuser sa participation au départ, car nous ne pouvions prendre que cinq participants maximum.

Liste des épiceries participantes : COALLIA et AGORAE à Amiens, Epicerie 3S à Ham, Episol des Dunes au Crotoy

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
Coallia	2
Agorae	2
Epicerie 3S	1
Episol des dunes	2
Total	**7**

Nous avons été à la rencontre de chacune des épiceries pour travailler sur leur projet :

1. **Jeudi 21 mai** : Rencontre de l'épicerie 3S
2. **Vendredi 22 mai** : Rencontre de l'épicerie Agorae
3. **Vendredi 9 juin** : Rencontre de l'épicerie sociale Coallia
4. **Vendredi 19 juin**: Rencontre de l'épicerie Episol des dunes

Nombre de personnes formées :

Structure	Nombre de personnes
Coallia	2
Agorae	2
Epicerie 3S	1
Episol des dunes	2
Total	**7**

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. **Mardi 9 juin 2015 : Projet de l'épicerie Agorae**

Horaire : de 18h à 21h
Thème : préparer son pique-nique écolo et pas cher

2. **Jeudi 18 juin 2015 : Projet de l'épicerie 3S**

Horaire : de 13h30 à 16h30
Thème : les produits locaux de saisons (la courgette et les fraises), leurs bienfais sur la santé et leurs recettes

3. **Vendredi 30 juin 2015 : Projet de l'épicerie sociale Episol des dunes**

Horaire : animation sur deux jours de 10h à 12h
Thème : équilibrer un menu, les facteurs influençant l'acte d'achat, savoir gérer un budget

4. **Vendredi 7 juillet 2015 : Projet de l'épicerie sociale Coallia**

Horaire : de 15h à 20h
Thème : les produits locaux (circuits-courts), visite du lieu de production qui approvisionne l'épicerie (Le jardin des vertueux)

Nombre de personnes touchées :

Structure	Nombre de personnes
Coallia	6
Agorae	4
Epicerie 3S	6
Episol des dunes	6
Total	**22**

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
Coallia	Convention signée	Jardin des vertueux Chaussée Jules Ferry 80000 Amiens	Mise en place d'un circuit-court de proximité pour des légumes et fruits de saison
Agorae	En cours	Jardin des vertueux Chaussée Jules Ferry 80000 Amiens	Mise en place d'un circuit-court de proximité pour des légumes et fruits de saison
Epicerie 3S	En cours	AMAP Hommes de terre à Ham Fourni par Mickaël Evrard 5 rue du château 80400 Voyennes	Mise en place d'un circuit-court de proximité pour des légumes de saison
Episol des dunes	Convention signée	Les légumes de la Morette Florent Boulanger 49 rue du Hamelet 80860 Ponthoile	Mise en place d'un circuit-court de proximité pour des légumes de saison

Appui à la mise en valeur des fruits et légumes

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.

Nombre de personnes touchées

La sensibilisation à la mise en valeur des fruits et légumes

Structure	Nombre de personnes
Coallia	2
Agorae	2
Epicerie 3S	3
Episol des dunes	6
Total	**13**

L'animation

Structure	Nombre de personnes
Coallia	10
Agorae	10
Epicerie 3S	15
Episol des dunes	12
Total	**47**

Réponse appel à projet 2015/2016

Nous ne souhaitons plus poursuivre le partenariat avec le réseau ANDES pour différentes raisons notamment pour un manque de cohérence entre les valeurs qu'ils disent incarner et la manière dont ils se comportent avec leur partenaire.

Au cours des différents diagnostics réalisés, de nombreuses épiceries ont vivement critiqués le fonctionnement de ce réseau notamment la contradiction entre leur discours sur l'équilibre alimentaire et les produits qu'ils donnent suite à des partenariats avec de grandes multinationales de la malbouffe, le manque d'accompagnement, etc. De plus, de nombreuses épiceries font partie de ce réseau pour avoir accès à des aides plus que par adhésion à leurs principes. Certaines épiceries ne fonctionnent pas du tout selon les principes et la chartre du réseau national, preuve d'une nouvelle contradiction. Des épiceries font des colis, ne permettant aux bénéficiaires de choisir leur produits ou encore en ne faisant pas payer les bénéficiaires les produits qu'ils prennent.

En dernier lieu, nous ne sommes pas obligés de passer par ANDES pour proposer des actions aux épiceries sociales. Nous préférons donc travailler avec des acteurs incarnant leur discours et faisant preuve de plus de considération vis-à-vis du travail de leur partenaire.

2. 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

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

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

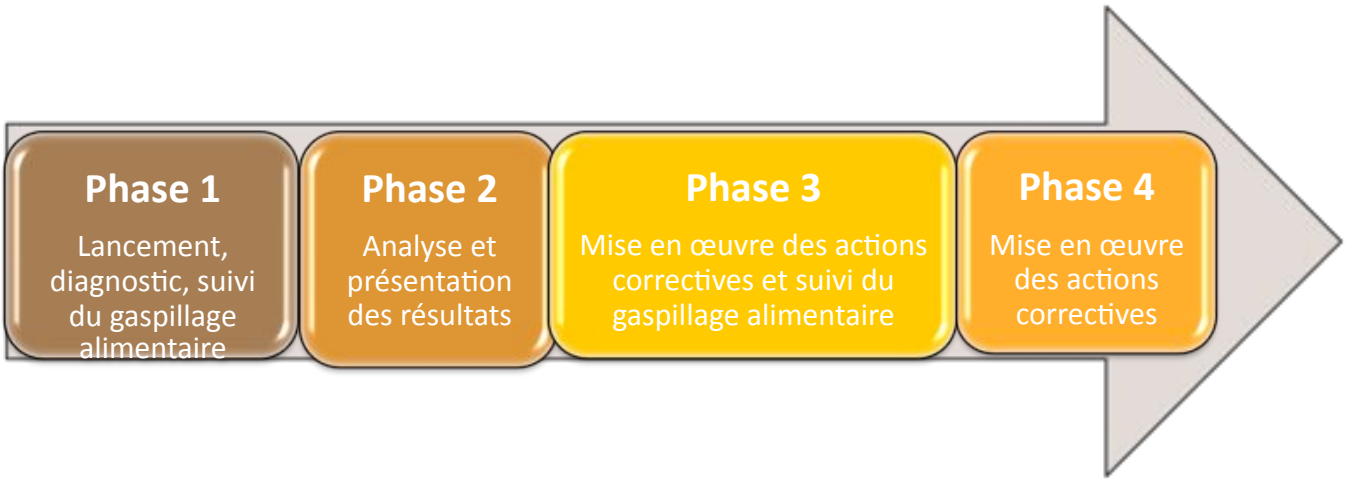
Objectifs de l'action :

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

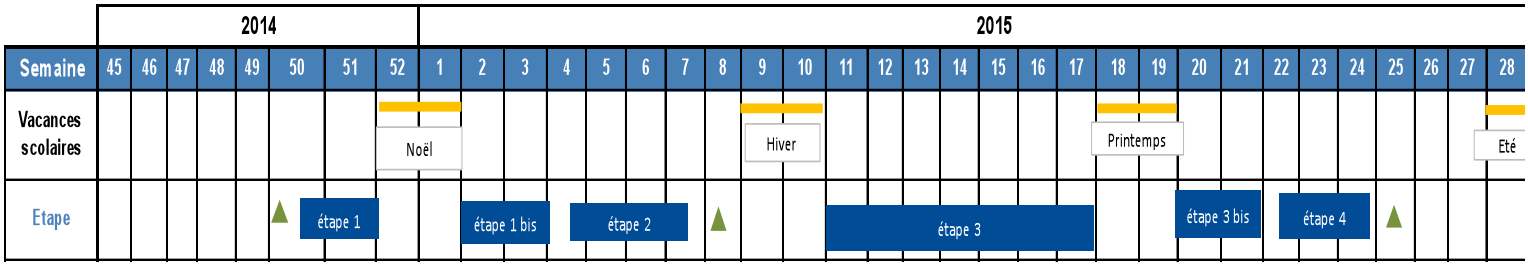
Objectifs induits dans chaque collège :

- 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



Ce tableau récapitule les dates clés de chacun des collèges suivis :

Collèges	Réunion de lancement	Réunion de fin de phase 2	Réunion finale (clôture du projet)	Délai global
AILLY SUR SOMME	12 décembre 2015	17 février 2015	12 Juin 2015	**6 mois**
ALBERT	20 Novembre 2014	26 Janvier 2015	15 Juin 2015	**7 mois**
BEAUCAMP LE VIEUX	2 décembre 2014	18 février 2015	3 Juin 2015	**6 mois**
ROYE	11 Décembre 2014	16 Février 2015	11 Juin 2015	**6 mois**

Les résultats obtenus

Résultats globaux sur le gaspillage alimentaire

Chiffres état initial Chiffres état final	Ailly sur Somme	Beaucamps	Roye	Albert
Grammage moyen du gaspillage par convive servi	120 g 94 g (-21,6%)	154 g 105,3 g (-32%)	119 g 78,7 g (-34%)	96 g 97,7 g (stable*)
Part du gaspillage liée au retour plateaux	70,9 % 92,7%	78,1% 79,5%	75% 88%	96% 96,5% (stable*)
Grammage par convive en « non distribué »	34,9 g 6,9 g (-80%)	33,7 g 21,6 g (-36%)	29,9 g 9,4 g (-68%)	3,8 g 3,4 g (-10,5%)
Grammage par convive en « retour plateau »	85,1 g 86 g (stable*)	120,3 g 82,7 g (-31%)	89,7 g 69,3 g (-23%)	91,2 g 94,3 g (+ 3,4%)**
Nombre de jours de pesées	9 9	10 9	8 9 (dont 1 j grève)	10 10

- Moyenne initiale de gaspillage pour les 4 collèges : **120 g**
- Moyenne finale de gaspillage pour les 4 collèges : **94g**
- Diminution du gaspillage alimentaire : **22%**

Conclusion :

Cette deuxième action d'accompagnement sur le gaspillage alimentaire a eu des effets positifs sur les collèges accompagnés. Karistem ne souhaitant plus répondre au marché lancé par le Conseil Départemental sur le sujet, nous nous sommes rapprochés du CPIE de la Somme pour répondre au prochain marché.

3. Mission d'accompagnement de lycées picards en vue de limiter le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires et de réduire la redevance déchets (avec clause sociale d'insertion)

Pour répondre à ce marché, nous nous sommes rapprochés à nouveau du cabinet Karistem. En janvier 2015, nous avons appris que nous avons remporté ce marché.

Le nombre de lycées Picards à prendre en charge est passé de 5 à 12. L'association De la graine à l'assiette prendra en charge 9 lycées dont voici la liste :

1	Lycées Gay Lussac et Jean Macé 23 bd Gambetta- BP 52 02302 Chauny Cedex
2	EREA 105 chemin de Neuville- BP 738 02314 St Quentin Cedex
3	Lycée Paul Claudel Place Foch- BP 531 02001 Laon Cedex
4	Lycée Jean Calvin/LP Bovelles Cité scolaire - BP 10152 60400 Noyon
5	LEGTA Oise 60600 Airion
6	Lycée Louis Thuillier 70 BD de St Quentin - CS 99006 80094 Amiens Cedex 3
7	Lycée Boucher de Perthes 1 rue Paul Delique 80142 Abbeville
8	Lycée de l'Authie 20 rue de Routequeue - BP 30088 80600 Doullens
9	Lycée Professionnel Roberval - 10 Rue des Grez, 60600 Breuil-le-Vert

Pour accompagner autant de lycées, l'association De la graine à l'assiette décide d'embaucher un salarié en CUI/CAE permettant de tenir compte de la clause d'insertion.

L'association s'est donc lancée dans une procédure d'embauche d'un nouveau salarié en août 2015. Suite à des entretiens en septembre 2015, Mme Leleu a été sélectionné pour accompagner 4 lycées dans une action de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Au cours de l'année 2015, les deux salariés ont effectué seulement la première phase du marché qui consiste à lancer une réunion de lancement et à effectuer un diagnostic dans chaque lycée.