



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

<p>Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche</p> <p>Service de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation Sous-Direction de l'Innovation Bureau des initiatives de partenariats et d'innovations Suivi par Daniel Boissières</p> <p>Service de l'enseignement technique Sous-direction des politiques de formation et d'éducation Bureau de la vie scolaire, étudiante et de l'insertion Suivi par : Nathalie Prudon-Desgouttes Tél. : 01 49 55 50 98 - Fax : 01 49 55 40 06</p>	<p>NOTE DE SERVICE</p> <p>DGER/SDI/SDPOFE/N2009-2065</p> <p>Date: 10 juin 2009</p>
---	---

Le Ministre de l'Agriculture et de la Pêche
à

Date de mise en application : Immédiate
Date limite de réponse : 16 octobre 2009
Nombre d'annexes : 11

Mesdames et Messieurs les chefs d'établissements
S/C de Mesdames et Messieurs les Directeurs régionaux
de l'alimentation de l'agriculture et de la forêt
S/C de Mesdames et Messieurs les Directeurs de
l'agriculture et de la forêt

Objet : Participation des établissements d'enseignement agricole aux plans d'action régionaux pour une politique de l'offre alimentaire sûre, diversifiée et durable.

Résumé : La présente note de service précise les modalités de mise en œuvre d'actions conduites par les établissements d'enseignement agricole dans le cadre des plans d'action régionaux pour une politique de l'offre alimentaire sûre, diversifiée et durable.

Mots-clés : offre alimentaire, alimentation, nutrition, établissements d'enseignement agricole.

Destinataires	
<p><u>Pour exécution :</u> Directions régionales de l'alimentation de l'agriculture et de la forêt Directions de l'agriculture et de la forêt Services régionaux de la formation et du développement Services de la formation et du développement Établissements publics locaux d'enseignement et de formation professionnelle agricole Unions nationales fédératives d'établissements privés sous contrat</p>	<p><u>Pour information :</u> Administration centrale Inspection de l'enseignement agricole Organisations syndicales de l'enseignement agricole Fédérations d'associations de parents d'élèves de l'enseignement agricole</p>

Sommaire

1- Le contexte page 3

2- La place des établissements d'enseignement agricole dans le plan d'action régional pour une politique de l'offre alimentaire sûre, diversifiée et durable page 3

Annexe 1 : Actions alimentation appel à projets 2009-2010 - cahier des charges page 5

Annexe 2 : Aliments passion 2 page 7

Mots clés : cinéma, débat, buffet, alimentation, éducation socioculturelle, pluridisciplinarité.

Annexe 3 : Mots à croquer page 10

Mots clés : ateliers d'écriture, auteur, littérature, fruits et légumes, alimentation, créativité.

Annexe 4 : Un fruits pour la récré page 12

Mots clés : distribution, fruits et légumes frais ou transformés, accompagnement pédagogique, écoles, collèges du réseau ambition réussite, établissements d'enseignement agricole.

Annexe 5 : L'égalité est dans l'assiette page 17

Mots clés : fruits et légumes, nutrition, cuisine, recettes, échanges, insertion, égalité des chances, partage.

Annexe 6 : Saveurs, savoirs au fil des ans page 20

Mots clés : nutrition, repas, cuisine, recettes, jardin, convivialité, vieillissement, liens intergénérationnels, animation.

Annexe 7 : Savez-vous planter les choux ? page 22

Mots clés : fruits et légumes, maraîchage, alimentation, pluridisciplinarité, agronomie, partenariats.

Annexe 8 : Qualimentation page 24

Mots clés : atelier technologique, hall technologique, qualité, innovation, progrès, nutrition, goût, alimentation.

Annexe 9 : Goûtons la proximité page 27

Mots clés : gouvernance alimentaire, circuits courts, territoires, producteurs, consommateurs, établissements de formation.

Annexe 10 : Liste des chefs de pôle au sein du service régional de l'alimentation page 30

Annexe 11 : Dossier de candidature page 31

Date limite de réponse : 16 octobre 2009.

1. Le contexte :

Dans notre société, l'alimentation peut être abordée selon différentes approches qui montrent toutes qu'elle participe fortement à l'identité culturelle de notre pays et à l'économie de ses territoires.

Après les crises alimentaires des années 1990 et dans un contexte de mondialisation, la sûreté, la diversité, l'équilibre et l'identité alimentaires découlant des modes de production sont devenus les piliers de la politique de l'offre alimentaire du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

Ainsi, il est intéressant de noter qu'à la règle des 4 « S », santé-sécurité-satisfaction-service, les sociologues déclinent un 5ème « S » pour décrire les caractéristiques d'un produit : « S » comme social, solidarité, séduction. Les modes de consommation des sociétés modernes se lisent à travers ces mots.

L'ouverture des pays à des horizons internationaux a permis, en découvrant de nouveaux produits et modes de préparation, d'intégrer la diversité chez les consommateurs modernes.

Plus récemment, on constate des mouvements de politisation et de judiciarisation en lien avec le développement de pathologies et le risque sanitaire.

Enfin, la notion d'injustice alimentaire vis à vis des populations les plus démunies, les problèmes liés à la faim dans le monde sont des questions socialement vives dans une société qui pose le développement durable comme fondement pour les générations à venir.

La circulaire DGAL/SDQA/C2009-8001 du 2 janvier 2009 qui précise les conditions de mise en oeuvre des plans d'action régionaux pour une politique de l'offre alimentaire sûre, diversifiée et durable, indique leur vocation à décliner, sur une période de 3 ans, les enjeux et les ambitions de la politique de l'alimentation du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. Dans ce sens, un service régional de l'alimentation a été créé et un chef de pôle est chargé de la coordination du plan d'action régional.

Je souhaite que tous les établissements d'enseignement agricole puissent très largement contribuer à la réussite de ces plans d'action régionaux destinés à faire émerger des stratégies et des actions partagées par le plus grand nombre d'acteurs. La participation des établissements d'enseignement agricole se fera sous la forme d'actions entrant dans le cadre de l'appel à projets proposé dans cette note de service.

2. La place des établissements d'enseignement agricole dans le plan d'action régional pour une politique de l'offre alimentaire sûre, diversifiée et durable :

Les établissements d'enseignement agricole sont partie prenante dans la dynamique des territoires. La Loi sur les territoires ruraux de 2005 leur donne une réelle légitimité pour jouer un rôle structurant tenant compte d'une part du maillage territorial assuré par la répartition géographique des établissements et d'autre part de la présence d'une exploitation agricole et/ou d'un atelier technologique sur de nombreux sites.

La carte des formations proposées par les établissements d'enseignement agricole, des référentiels qui font une part importante au fait alimentaire sont autant de possibilités d'inscrire des actions dans le cadre du plan d'action régional pour une politique de l'offre alimentaire sûre, diversifiée et durable en concertation avec le chargé du pôle de l'offre alimentaire de la DRAAF ou de la DAF.

Enfin les actions développées devront être en cohérence avec le projet régional de l'enseignement agricole qui harmonise les démarches tout en prenant en compte les spécificités régionales d'établissement et le projet d'établissement point de passage obligé pour donner un fondement stratégique et global aux actions engagées.

Afin de donner de la visibilité à l'action du ministère au niveau national, les actions proposées en annexe ont un lien avec un ou plusieurs thèmes devant obligatoirement être

mis en œuvre dans le cadre des plans régionaux :

- Inciter les partenaires locaux à participer au programme de distribution gratuite de fruits dans les écoles avec un accompagnement pédagogique et inciter les centres d'accueil de loisirs sans hébergement à mener des actions pédagogiques similaires,
- Soutenir la consommation de produits biologiques en restauration collective,
- Faire connaître le plan européen d'aide aux plus démunis (PEAD) et son mode d'organisation en appels d'offre aux entreprises agroalimentaires ou compléter le dispositif par des aides en nature,
- Etre à l'écoute du consommateur et répondre à son besoin d'information.

Un lien peut être établi entre l'action proposée et des initiatives nationales connues du grand public comme : le mois de l'origine et de la qualité, la semaine du goût, la semaine du développement durable, la semaine de la fraich'attitude...

L'implication des élèves, étudiants, apprentis et stagiaires dans l'élaboration et la mise en œuvre des actions est indispensable. Le développement du pouvoir d'initiative et d'intervention des apprenants est une priorité.

**Le directeur général de l'enseignement et de la recherche
Jean-Louis BUER**

Annexe 1
ACTIONS ALIMENTATION - APPEL à PROJETS 2009-2010
Cahier des charges

Contexte : ce dispositif a été créé pour permettre aux établissements d'enseignement agricole¹ de contribuer à la réussite des plans d'action régionaux pour une offre alimentaire sûre diversifiée et durable. La direction générale de l'enseignement et de la recherche, la direction générale de l'alimentation et la caisse centrale de mutualité sociale agricole soutiennent à cette fin les projets éducatifs qui répondent au présent cahier des charges.

Les objectifs généraux :

- L'épanouissement des apprenants dans les établissements d'enseignement agricole,
- La valorisation de compétences autres que celles strictement scolaires,
- L'élaboration de projets partagés et l'impulsion de démarches participatives,
- Le développement de projets d'intérêt commun entre plusieurs acteurs des territoires,
- L'inscription dans la durée d'actions sur le thème de l'alimentation,
- L'amélioration de l'évaluation du projet par des indicateurs de suivi,
- La recherche de la cohérence et de la complémentarité avec le projet d'établissement.

Les thématiques : chaque établissement peut présenter un maximum de 3 projets parmi les 8 thématiques proposées (voir annexes 2 à 9). Les projets devront être présentés avec un ordre de priorité.

Chaque thématique est développée en annexe de la présente note de service selon un canevas identique présentant le contexte, la description de l'action, les objectifs et le contenu de l'action.

Les partenariats : les actions développant des partenariats locaux seront favorisées. Au sein même de l'établissement, l'association de plusieurs classes au projet constitue une valeur ajoutée.

La durée : Les projets proposés ne peuvent avoir un caractère ponctuel, ils doivent s'inscrire dans la durée avec les étapes de préparation, de coordination et de suivi afin de développer une réelle pédagogie autour des thématiques ciblées.

Le calendrier de travail :

- **Pour les établissements :**

- ☒ Mise en ligne de l'appel à projets sur chlorofil pour télécharger le formulaire à compléter au format word ou writer à partir du 15 juin 2009 à l'adresse suivante : www.chlorofil.fr
- ☒ Date limite de transmission de l'appel à projets complété à la DRAAF/SRFD-DAF/SFD² : 9 octobre 2009 cachet de la poste faisant foi (voir page X l'adresse de votre région).
- ☒ Date d'envoi par la DRAAF/SRFD – DAF/SFD à la DGER Bureau de la vie scolaire étudiante et de l'insertion (BVIE) 1 ter avenue de Lowendal 75007 PARIS : 16 octobre 2009.
- ☒ Date de réponse aux établissements candidats : une notification de la décision du comité de pilotage sera envoyée par courrier durant la semaine du 16 au 20 novembre 2009.

- **Sélection des projets pour l'ensemble des thématiques :**

- ☒ Instruction des demandes par les bureaux opérateurs (BVIE et BIPI³), sous réserve de dossiers complets.

1 Les bénéficiaires sont les établissements d'enseignement technique et supérieur agricole publics ou sous contrat d'association avec l'Etat.
2 Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt / Service Régional de la Formation et du Développement – Direction de l'Agriculture et de la Forêt / Service de la Formation et du Développement (pour les DOM)
3 Bureau des initiatives de partenariats et d'innovations

⊗ Passage en comité de pilotage.

⊗ Composition du comité de pilotage : représentants de l'inspection de l'enseignement agricole, représentants de la DRAAF (chefs du service régional de la formation et du développement et chefs de pôle alimentation), représentants de la DGER et de la DGAL⁴, représentants de la CCMSA⁵.

Le financement : la subvention accordée au niveau national permet de couvrir les dépenses de fonctionnement (petit équipement, transport, restauration).

Les frais de déplacement peuvent être pris en compte.

Attention : Le temps de préparation, de coordination et de suivi doit être indiqué dans le budget (en nombre d'heures) mais n'est pas considéré comme éligible, il ne peut faire l'objet d'un financement national.

Les critères de sélection des projets tiennent compte :

- de la prise en compte des axes de travail énoncés dans chacune des annexes
- du caractère innovant, original du projet
- de l'ordre de classement de l'action
- du nombre de bénéficiaires
- du nombre de partenaires
- des cofinancements recherchés
- du contexte du plan d'actions régional pour une politique de l'offre alimentaire sûre, diversifiée et durable.

4 Direction Générale de l'Alimentation partenaire de l'opération

5 Caisse Centrale de Mutualité Sociale Agricole partenaire de l'opération

Annexe 2

Titre de la thématique : « Aliments passion 2 »

Mots clés : cinéma, débat, buffet, alimentation, cuisines, éducation socioculturelle, pluridisciplinarité.

Contexte : Le plan d'action du ministère de l'agriculture et de la pêche (MAP) pour une « politique de l'offre alimentaire sûre, diversifiée et durable⁶ » vise notamment à renforcer l'écoute du consommateur afin de répondre à son besoin d'information. En effet, informer sur tous les sujets relatifs à l'alimentation est un moyen d'agir sur les idées reçues. Au-delà d'une stricte information, l'écoute du consommateur est une composante indispensable de la qualité du dialogue qui doit s'établir au niveau régional sur ce thème.

Dans un contexte où l'offre alimentaire est devenue plus variée, où les messages de santé et d'hygiène se sont démultipliés, où les modes de vie modifient les comportements alimentaires, les consommateurs peuvent avoir le sentiment d'une perte de repères. Comprendre les interrogations nous permet de mieux répondre aux attentes selon trois entrées⁷ :

- **Comprendre**, c'est connaître l'état d'esprit des consommateurs, leurs attentes, leurs interrogations et les sujets qui les interpellent.
- **Informer**, c'est permettre au consommateur de disposer d'une information suffisamment claire et compréhensible pour apporter des réponses à ses interrogations ponctuelles, en lien notamment avec l'actualité (crises sanitaires, etc...), ou à un besoin de connaissances plus générales (étiquetage, nutrition, OGM).
- **Eduquer**, c'est faciliter une bonne alimentation qui conjugue plaisir et santé en favorisant la connaissance des produits, de leur origine et de leur mode de fabrication. Dans ce contexte, le ministère de l'agriculture et de la pêche a souhaité le développement d'outils et de supports pédagogiques destinés aux enfants mais également aux adultes (« Vinz et Lou mettent les pieds dans le plat » - série « Consomag » en partenariat avec l'institut national de la Consommation)

Description de l'action : Il s'agit de proposer une projection de courts-métrages sur les divers aspects du thème de l'alimentation. La projection sera suivie de débats. Un buffet accompagnera cette manifestation.

Objectifs : Cette action consiste à poursuivre une sensibilisation des apprenants des établissements d'enseignement agricole aux questions alimentaires⁸ en favorisant une approche culturelle et artistique.

L'objectif de cette action est de placer les jeunes en situation de responsabilité, par exemple en leur confiant tout ou partie de l'organisation de l'événement, tout ou partie de la communication et des relations avec les partenaires extérieurs.

Ce projet s'inscrit dans le cadre des modules mis en œuvre par les enseignants d'éducation socioculturelle, mais peut également trouver sa place dans un projet pluridisciplinaire ou dans le cadre d'une activité initiée hors temps scolaire.

Les contenus de formation et les pratiques proposés prendront notamment appui sur les documents suivants :

- Les enseignements à l'initiative de l'établissement (EIE) dans le cadre de la rénovation de la

⁶ Pour en savoir plus : <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation>

⁷ Pour en savoir plus : <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/comprendre-informer>

⁸ Note de service DGER/SDPOFE/SDRIDCI/N2008-2022 du 13 février 2008 relative au projet « dégustons nos différences ! » et note de service DGER/SDPOFE/N2008-2073 du 24 juin 2008 relative à la participation des établissements de formation agricole à la distribution de fruits et légumes dans les écoles.

- voie professionnelle,
- Les modules rénovés de la voie professionnelle, avec notamment, en classes de 2nde professionnelle le module EG1 « langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde » et la réalisation d'un projet collectif (le projet socioculturel),
 - Le module M7 – le fait alimentaire du baccalauréat technologique sciences et technologies de l'agronomie et du vivant (STAV),
 - Les Projets d'Initiative et de Communication (PIC) en classe de BTSA.

Contenu de l'action :

L'action sera obligatoirement composée des trois volets suivants :

- une projection de courts-métrages contemporains relatifs aux questions alimentaires dans une salle de cinéma du territoire. Cela permettra une découverte de cette forme cinématographique mais également des différents aspects de la thématique.
- des ateliers, des débats pouvant faire suite à cette projection et/ou organisés en écho aux questions alimentaires.
- un buffet original ouvert aux participants du projet.

Cependant, une grande latitude est laissée aux porteurs du projet pour lui donner une dimension qui tiendra compte du plan d'actions régional.

Liste non exhaustive donnée à titre indicatif :

1. Ateliers, débats autour de l'alimentation de proximité, des circuits-courts, de la gouvernance alimentaire, des jardins partagés, des enjeux mondiaux de la question alimentaire avec la participation d'experts⁹ (économistes, journalistes spécialisés, responsables d'associations, producteurs, etc...).

2. En amont de l'évènement, ateliers autour de l'histoire d'un/des aliment(s), des aspects culturels de l'alimentation, de la place de l'aliment dans l'histoire familiale, etc...Réalisation d'une exposition, de documents de communication qui seront présentés lors de la manifestation. Un rapprochement avec des associations locales s'intéressant au patrimoine est conseillé.

3. Réalisation du buffet pour témoigner de la diversité et de l'inventivité des recettes, qu'elles soient régionales ou internationales. Il peut être consacré à un aliment unique décliné sous plusieurs formes (sucré, salé, cru, cuit, etc.) ou à plusieurs aliments d'une même famille nutritionnelle ou tout autre chose encore... Il peut être l'occasion d'un atelier mené en collaboration avec les services de restauration scolaire de l'établissement, ou être mené avec le chef d'un restaurant du territoire, avec des associations de quartier pour évoquer les différences culturelles, avec des structures d'accueil de personnes âgées afin de travailler sur le volet intergénérationnel, etc...

Un lien peut s'effectuer avec le projet « mots à croquer » (annexe 3), notamment par la réalisation des recettes créées au cours de ces ateliers d'écriture.

Les acteurs de l'action :

L'action peut être conduite par :

- Une ou plusieurs classes,
- Un groupe d'apprenants,
- Un ou plusieurs établissements d'enseignement.

Différentes modalités peuvent être envisagées pour la réalisation de cette action cependant, le dispositif prendra la forme suivante : un établissement pilote par région organise cet événement auquel peuvent être associés d'autres établissements d'enseignement agricole ainsi que des lycées relevant du ministère de l'Education nationale et/ou d'autres acteurs du territoire concernés par les questions d'alimentation à l'échelle régionale.

L'établissement-pilote organise la projection des courts-métrages dans un cinéma (films en 35 mm) sur le principe de la gratuité.

⁹ Pour le choix des experts, un contact préalable avec le chef de pôle est indispensable. Les experts choisis devront être précisés dans la réponse à l'appel à projets.

Un seul projet sera retenu à l'échelle régionale.

Financement	
Montant maximal de la subvention attribuée pour cette thématique	1 000,00 €

Vous souhaitez des renseignements complémentaires :

Contacts	
Claire Latil – animatrice du réseau national animation et développement culturel	claire.latil@educagri.fr
Eve Le Quang – chargée de mission culture et éducation pour la santé à la DGER	eve.lequang@educagri.fr ou eve.le-quang@agriculture.gouv.fr
Chef de pôle de votre région	Voir les coordonnées en annexe 10

Annexe 3

Titre de la thématique : « Mots à croquer »

Mots clés : ateliers d'écriture, auteur , littérature, fruits et légumes, alimentation, créativité.

Contexte : Le plan d'action pour l'accès à une offre alimentaire sûre diversifiée et durable¹⁰ élaboré par le ministère de l'agriculture et de la pêche vise à contribuer à l'éducation alimentaire de tous. Parmi les actions à décliner localement en 2009 et 2010, on peut citer le soutien aux actions pédagogiques à destination des jeunes sur le rôle culturel et convivial de l'alimentation¹¹.

Afin de favoriser une approche originale de cette thématique, on s'intéressera notamment aux publications de :

- Claude Fischler, sociologue français directeur de recherche au Centre national de la recherche scientifique qui s'est intéressé, à compter de 1974, à la dimension sociale et anthropologique de l'alimentation humaine. Ainsi, il a notamment dirigé *Manger magique. Aliments sorciers, croyances domestiques*, ouvrage paru aux éditions Autrement en 1994. Il est par ailleurs l'auteur de *L'Homnivore* publié en 2001 aux éditions Odile Jacob, ou encore *Manger, français, européens et américains face à l'alimentation* paru en janvier 2008 chez le même éditeur.
- Jean-Pierre Poulain, professeur de sociologie à l'Université de Toulouse II où il dirige le Centre d'Etudes du Tourisme, de l'hôtellerie et de l'alimentation. Il poursuit ses recherches sur deux thématiques principales : la sociologie et l'anthropologie de l'alimentation (liens entre alimentation et santé, évolution des pratiques alimentaires, perception des risques et gestion des crises alimentaires...) et la sociologie du corps et de l'image du corps (dimensions sociales de l'obésité et des troubles du comportement alimentaire, stigmatisation des sujets obèses et en surpoids, évolution des modèles d'esthétique corporelle). Il a reçu en 1988 le "Grand Prix de l'Académie Nationale de Cuisine" pour le livre *Histoire de la cuisine et des cuisiniers, Techniques culinaires et manières de table en France, du moyen âge à nos jours* ainsi que "le prix Jean Trémolières" pour *Manger aujourd'hui* et *Sociologies de l'alimentation* en 2002 et "le Prix de la recherche" de l'Institut français de nutrition en 2002. Il a récemment publié, *Sociologie de l'obésité*, PUF, 2009 et *Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalités*, en collaboration avec Jean-Pierre Corbeau, Privat, 2002, seconde édition 2008.

Description de l'action : Il s'agit d'initier un atelier d'écriture autour des fruits et des légumes en proposant un partenariat avec un auteur installé dans la région de l'établissement candidat autour de 3 thèmes : « Fruits et légumes, je vous aime ! », « Mon potager et mon verger », « Mes recettes inédites ».

Objectifs : Cette action vise à sensibiliser les apprenants des établissements d'enseignement agricole à divers aspects de la consommation de fruits et légumes en favorisant une approche pluridisciplinaire créative.

Les contenus de formation et les pratiques proposés prendront notamment appui sur les documents suivants:

- Les modules de la voie professionnelle, avec notamment, en classes de première et de terminale le module MG1 « Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde »,
- En seconde professionnelle, les enseignements laissés à l'initiative de l'établissement (EIE) ou le stage collectif « santé et développement durable »,
- Le module M7 – le fait alimentaire du baccalauréat technologique sciences et technologies de l'agronomie et du vivant (STAV),
- En classe de 4ème et/ou de 3ème, la note de service DGER/SDEPC/SDPOFE/N2009-2042 du 14 avril 2009 relative à l'accompagnement éducatif pour la rentrée 2009 (volet pratiques

10 Pour en savoir plus : <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation>

11 Lire à ce sujet la fiche info sur les différentes dimensions de l'alimentation : http://www.inpes.sante.fr/OIES/Fourchettes_baskets/pdf/FI_01.pdf

artistiques et culturelles).

Contenu de l'action (liste non exhaustive donnée à titre indicatif) :

1. Fruits et légumes, je vous aime !

Travailler autour de ses souvenirs olfactifs, gustatifs, ou raconter son goût des fruits et légumes à travers divers jeux d'écriture : le portrait chinois (faire son portrait sur le mode de « si j'étais ... »), les mots-valises (un abécédaire inventé autour de mots-valises créés à partir de fruits et légumes), les acrostiches, le haïku ..

2. Mon potager et mon verger

Du côté de la mise en culture des fruits et des légumes, des textes à écrire pour partager un savoir-faire, pour faire écho aux contes et légendes sur les jardins et jardiniers, pour travailler sur les dictons et proverbes et les revisiter ...

3. Mes recettes inédites

Respecter les canons d'une recette pour mieux inventer une écriture libre et décalée, qui mettra les sens en alerte, innover tant dans l'art culinaire que dans celui de l'écriture, c'est le défi des recettes inédites !

Les ateliers peuvent être conduits par des enseignants mais également par d'autres membres de la communauté éducative en collaboration avec un auteur.

Les textes courts, seront écrits en prose ou en vers, ils seront individuels ou collectifs, sans limitation de nombre.

Les ateliers d'écriture peuvent prendre différentes formes dans leur déroulement (ateliers réguliers, périodes banalisées,...), ils doivent néanmoins témoigner d'une collaboration avec un auteur contemporain qui impliquera, au-delà du travail d'écriture, la rencontre de son univers, son langage, son métier.

Les acteurs de l'action :

L'action peut être conduite par :

- Une ou plusieurs classes,
- Un groupe d'apprenants structurés en club, en atelier...

Concernant l'auteur qui sera sollicité pour intervenir, différentes modalités peuvent être privilégiées pour favoriser sa participation :

- Un partenariat peut être envisagé entre l'établissement et le Centre Régional du Livre de la région concernée,
- Un partenariat avec une association d'auteurs, une structure culturelle ou un événement culturel autour de l'écriture (à titre d'exemple : des Festivals d'écrivains, des salons du livre ..)

Par ailleurs, l'accompagnement de la Direction Régionale des Affaires Culturelles, par le biais des services, « livre et lecture » et « action culturelle et éducation artistique » sera, le cas échéant, recherché.

Financement	
Montant maximal de la subvention attribuée pour cette thématique	500,00 €

Vous souhaitez des renseignements complémentaires :

Contacts	
Claire Latil – animatrice du réseau national animation et développement culturel	claire.latil@educagri.fr
Eve Le Quang – chargée de mission culture et éducation pour la santé à la DGER	eve.lequang@educagri.fr ou eve.le-quang@agriculture.gouv.fr
Chef de pôle de votre région	Voir les coordonnées en annexe 10

Annexe 4

Titre de la thématique : « Un fruit pour la récré »

Mots clés : distribution, fruits et légumes frais ou transformés, accompagnement pédagogique, écoles, collèges du réseau ambition réussite, établissements d'enseignement agricole.

Contexte :

La communauté européenne a décidé de cofinancer à hauteur de 51 % une distribution hebdomadaire de fruits dans les écoles avec accompagnement pédagogique. Le ministère chargé de l'agriculture en concertation avec les ministères de l'éducation nationale et de la santé ont décidé d'une stratégie nationale¹².

Le cadre est fixé par le règlement CE n°13/2009 du Conseil du 18 décembre 2008 en vue de la mise en place d'un programme en faveur de la consommation de fruits à l'école. Le règlement d'application qui explicite le programme est le CE n° 288/2009 du 7 avril 2009 portant modalités d'application du règlement CE n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne l'octroi d'une aide communautaire pour la distribution de fruits et de légumes, de fruits et de légumes transformés et de bananes et de produits qui en sont issus aux enfants dans les établissements scolaires, dans le cadre d'un programme en faveur de la consommation de fruits à l'école.

Description de l'action :

Distribution de fruits et légumes :

Les établissements éligibles sont les écoles maternelles et élémentaires, les collèges du réseau ambition réussite, les établissements de formation agricoles, les établissements spécialisés agréés par l'éducation nationale, les centres de loisirs attaché à l'école (CLAE) dès lors que celui-ci a été agréé par le ministère de la jeunesse et des sports.

La distribution de fruits ou légumes doit impérativement s'effectuer dans les locaux de l'établissement qui doit bénéficier d'un numéro UAI et dépendre de la tutelle du ministère de l'Education Nationale ou de l'Agriculture.

Il est possible de faire la distribution hebdomadaire sur la totalité de l'année scolaire, ou pour un ou deux trimestres complets en fonction des dates d'inscription. Cette distribution ne peut remplacer le fruit servi au restaurant scolaire, elle doit être proposée à un autre moment de la journée.

Dans le cas d'un marché déjà contractualisé concernant la restauration scolaire, l'article 20 du code des marchés publics précise « un avenant ne peut bouleverser l'économie du marché, ni en changer l'objet. Il faut évaluer l'importance de ce marché par rapport au marché initial ainsi que le détail des caractéristiques propres aux fruits concernés ». Il n'existe pas aujourd'hui de montant minimum ou maximum. 1% d'un marché public ou 10.000 euros peuvent être passés de façon dérogatoire mais il faut veiller à ce que cela reste dans le cadre de la logistique normale.

Selon le règlement européen, on distribuera des fruits ou légumes sous toutes leurs formes, mais toujours de façon à appeler l'intérêt et le plaisir. Ils peuvent être distribués frais entiers ou prédécoupés, ainsi que transformés sans ajout toutefois de sucre, d'édulcorant, de sel, ni de matière grasse, sauf cas particuliers validés par les autorités de santé. Tenant compte de ces éléments la liste des produits pouvant être distribués à chaque trimestre (sur la base de 12 semaines), sera composée :

au minimum de : 6 fruits ou portions de fruits frais (entiers, prédécoupés ou épluchés)

et, dans la liste ci-dessous, un maximum de :

1 jus de fruit sans sucre ajouté, ni édulcorant

2 compotes ou fruits cuits sans sucre ajouté, ni édulcorant

¹² Pour plus d'informations, vous pouvez consulter l'intégralité de l'appel à candidature à l'adresse suivante :

<http://agriculture.gouv.fr/sections/magazine/focus/fruit-pour-recre>

- 2 légumes à déguster nature (mini-légume ou en bâtonnets,...)
 - 1 soupe fraîche de fruits et/ou légumes, ou des fruits mixés frais sans ajout de sucre, ni édulcorants
 - 1 granité, coupe de fruits, ... constitué de fruits surgelés sans sucre ajouté, ni édulcorant
- On veillera à favoriser la saisonnalité des produits frais distribués.*

Attention :

- les pommes de terre ne sont pas des légumes mais des féculents (donc non éligibles),
- les fruits secs ou séchés (raisins secs, pruneaux...) ne sont pas autorisés en raison de leur teneur en glucides et les fruits à coque (noix, noisettes, amandes...) en raison de leur teneur en lipides,
- les compotes sans sucre ajouté peuvent être également nommées purées ou spécialités de fruits au regard de la réglementation ;

A titre d'information, les recommandations du GEMRCN (*Groupe d'étude des marchés, restauration collective et nutrition*) préconisent 100 à 150 grammes de fruit pour les collégiens et lycéens. Il convient de se tenir rigoureusement à cette liste et de varier le choix des fruits et légumes au fil des semaines. Une complémentarité est souhaitée avec le menu du repas de midi pour éviter la monotonie.

Les collectivités entrant dans ce programme s'engagent à respecter les exigences de qualité¹³ décrites dans le cahier des clauses types CCC-INTERFEL. De plus, il est souhaité que les produits frais distribués soient différents (variétés ou espèces locales moins communes ou plus insolites, et/ou autres niveaux qualitatifs en terme de taux de sucre, goût, et maturité) de ceux servis en restauration scolaire.

Certaines collectivités ou établissements ont décidé de favoriser les filières de proximité et les produits biologiques. L'agence Bio peut fournir de nombreuses indications utiles notamment des coordonnées de correspondants en région¹⁴.

Il est impératif d'aborder avec les élèves la saisonnalité, l'origine et le mode de production des fruits et légumes par un accompagnement pédagogique adapté. On pourra mettre à l'honneur les produits régionaux de façon plus événementielle (commandes hors marché de produits locaux). Dans la mesure du possible, les fournisseurs de ces distributions devront se rapprocher de la production locale.

Cependant, les règles de la concurrence ne permettent pas de retenir le critère de proximité et d'origine comme critère objectif lors de la passation de marché. Dans son courrier du 25/01/2008, la DGCCRF (*Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes*) précise qu'il est possible d'acheter hors marché, pour des journées ponctuelles, des fruits et légumes d'une zone géographique déterminée. En revanche au regard des principes de libre concurrence, il n'est pas possible dans le cadre du marché de se limiter à l'origine France au détriment des produits européens.

Concernant la proximité, il n'est pas possible d'introduire une clause qui interdirait la livraison de produits en provenance de zones de production situées au-delà d'un certain périmètre sauf à le justifier par des coûts économiques. En revanche, il est plus facile de favoriser des produits de saison puisque ceci peut être justifié sur le plan économique et/ou qualitatif.

Accompagnement pédagogique :

Au-delà de l'aspect nutritionnel, l'apprentissage du goût et la connaissance de l'origine des fruits et légumes sont enrichissants pour les élèves. Chaque produit a une histoire, un pays d'origine. Il est

¹³ Il existe de nombreux critères objectifs de mesure de la qualité organoleptique des produits. On pourra consulter le tableau sur les critères de qualité recommandés en restauration hors domicile figurant dans l'annexe 5 du guide n° F9/02 du GPEM/DA (*Groupement permanent d'étude des marchés, denrées alimentaires*) pour l'achat public de fruits et légumes du 28/01/2003 sur www.finances.gouv.fr/fonds_documentaire/daj/guide/gpem/fruitleg/fruitleg.pdf

¹⁴ Pour en savoir plus : <http://www.agencebio.org>

le résultat du savoir-faire des femmes et des hommes qui l'ont cultivé, cueilli, conditionné, transformé, distribué. L'objectif est de faire acquérir aux jeunes une culture du fruit et du légume comme un élément de leur identité alimentaire.

Une séance pédagogique d'accompagnement à la distribution des fruits et légumes par trimestre est obligatoire pour bénéficier du financement européen. Elle pourra se présenter sous différentes formes : un cours donné par un professeur sur les fruits et légumes, une animation au moment de la distribution, une manifestation au sein de l'établissement, une conférence, une exposition, une visite d'entreprise, etc...

La distribution est destinée non seulement à augmenter la ration quotidienne en fruits et légumes, mais aussi à susciter une démarche pédagogique permettant de comprendre :

- qu'une alimentation riche en fruits et légumes participe à un régime équilibré et prévient l'obésité. Le PNNS recommande au moins 5 fruits et légumes par jour : « A chaque repas et en cas de petit creux. Crus, cuits, nature ou préparés. Frais, surgelés ou en conserve. »
- ce qu'est la saisonnalité, afin de leur permettre par la suite d'acheter ou faire acheter par leurs parents des fruits et des légumes au meilleur prix. On sait en effet que le revenu est, avec l'âge, le facteur principal limitant les achats de fruits et légumes (cf.ESCO 2007 - INRA).
- quelles sont les régions de production, les variétés, les modes de production, comment cette production façonne les paysages, ce que l'identité d'un terroir représente.

Evaluation et suivi :

Tous les 5 ans, une évaluation sera menée par la France, comme le prévoit le programme européen. La première évaluation aura lieu en 2010-2011. Les établissements qui bénéficient de l'aide européenne doivent s'engager à faciliter cette évaluation.

La réglementation européenne impose un suivi annuel permettant de mesurer l'intérêt porté à ce programme de distribution, notamment en nombre d'élèves, d'écoles et de quantité de produits distribués. Ce suivi portera également sur les résultats des contrôles menés.

Financement :

Deux études, l'une fournie par l'Union nationale du commerce de gros en fruits et légumes (UNCGFL) et l'autre par l'Union nationale des syndicats de détaillants de fruits, légumes et primeurs (UNFD) ont permis d'évaluer le coût de cette distribution aux environs de 0,20 euros le fruit livré (pour l'UNFD, ce prix inclut le prix de la livraison si le fournisseur est le détaillant, dans le cas où la commande serait à l'intérieur d'une livraison déjà programmée pour la restauration scolaire).

L'achat de fruits destinés à cette opération est à la charge des communes, des établissements scolaires ou conseils généraux. Il est cofinancé à 51 % par l'Union européenne, dans la limite de 15 euros par élève et par année scolaire (soit environ 0,22 €/élève/semaine pris en charge). Ce montant plafond donne la possibilité aux collectivités de proposer des produits plus rares, plus élaborés, ou ayant bénéficié de modes de production plus onéreux, tout en gardant à l'esprit la bonne gestion de l'argent public.

Ce plafond permettra également de tenir compte des prix éventuellement plus élevés rencontrés par exemple dans les départements d'Outre-Mer.

Le programme de cofinancement communautaire couvre l'achat de fruits et légumes, ainsi que leurs frais de transport. Il cofinance également l'achat de petits matériels nécessaires au bon fonctionnement de l'action (petits matériels d'épluchage et de découpe des fruits en portion, assiettes, coupelles, cuillères, serviettes jetables, matériel de présentation des fruits...) dans la limite de 1 % du montant des fruits achetés.

Dans le cas de fruits offerts gratuitement, leur coût de transport peut être pris en charge (moitié Europe, moitié collectivité) selon le kilométrage : moins de 25 km, 20 euros la tonne, entre 25 et 200 km : 32,5 euros la tonne, de 200 à 350 km : 45,2 euros la tonne.

Dans le cas où la facturation des produits est séparée de celle du transport (dans le cas de prestataires différents par exemple), les frais de transport sont limités à 3 % du montant des produits.

Les autres coûts induits par l'opération (mise en place du site internet, élaboration des documents pédagogiques, promotion du programme européen, etc) sont pris en charge par l'Etat, à l'exception des frais de reproduction du matériel pédagogique, qui au demeurant est téléchargeable et de qualité suffisante pour une impression en noir et blanc.

A ce titre, un appel à donateurs privés est autorisé afin d'abonder les crédits affectés à l'opération, tant par l'Etat que par les collectivités territoriales ou les établissements.

Les bénéficiaires du cofinancement s'engagent a minima pour un trimestre complet, l'inscription ne pouvant pas, par ailleurs, être rétroactive.

Chaque bénéficiaire qui remplit un dossier d'agrément auprès de l'office FranceAgriMer15 s'engage à respecter ce cahier des charges et :

- à fournir son numéro d'agrément délivré par une autorité compétente française ;
- à faire établir une facturation spécifique aux prestations fournies dans le cadre de l'opération, différente de celle de la restauration scolaire, notamment dans le cas où le même prestataire fournit les deux prestations ;
- à rembourser toute aide indûment payée en cas de fraude, à mettre à la disposition des autorités compétentes tout document réclamé, à se soumettre à tout contrôle sur place,
- à informer de la participation financière de l'Europe par un affichage permanent et lisible de l'action dans l'entrée principale de l'établissement scolaire,

L'office pourra suspendre l'agrément pour une durée de 1 à 12 mois, ou la retirer durant 12 mois en cas de fraude avérée.

Le cofinancement s'effectue par l'intermédiaire de l'office FranceAgriMer. Le remboursement des frais engagés dans le programme « un fruit pour la récré » par les communes, les établissements scolaires ou les conseils généraux se fera à hauteur des montants prévus par le règlement d'application n°288/2009 du 7 avril 2009 et sur une base déclarative. FranceAgriMer transmettra aux bénéficiaires les déclarations à compléter et à lui retourner dans un délai de 3 mois suivant la fin de la période qui fait l'objet de la demande

Les remboursements interviendront dans les trois mois suivants le dépôt de la demande.

Contenu de l'action d'accompagnement pédagogique (liste non exhaustive donnée à titre indicatif) :

Les objectifs de l'accompagnement pédagogique sont :

- Stimuler l'envie de consommer des fruits et légumes
- Eveiller le goût et la curiosité
- Associer la notion de plaisir à la connaissance du fruit ou légume
- Etre en lien avec l'action et les objectifs de distribution
- Etre en lien avec les spécificités et les besoins des différents publics visés par l'opération
- Proposer des ressources pratiques exploitables sur le terrain et adaptées au public visé.

L'accompagnement pédagogique obligatoire peut revêtir deux formes complémentaires :

Un travail à destination des élèves de l'établissement d'enseignement agricole en lien avec les objectifs cités. Dans ce cas, la réalisation d'outils d'accompagnement est à envisager : réalisation de documents spécifiques (quiz, affiches, qcm, films, théâtre, lectures, ateliers d'écriture, poésie, improvisation, slam, etc...), visites d'entreprises de la production à la transformation, tests organoleptiques, etc...

15 Les formulaires d'inscription et d'engagement sont à retirer auprès de FranceAgrimer. Les inscriptions sont possibles à compter du 18 mai 2009 pour la première année du programme européen.

Les inscriptions pour participer au programme « un fruit pour la récré » sur l'ensemble de l'année scolaire 2009-2010 doivent se faire **au plus tard** la veille de la date de début du 1^{er} trimestre. Les inscriptions pour participer seulement à un ou deux trimestres devront être effectuées **au plus tard** la veille du début de chaque trimestre.

Si vous décidez d'adhérer à la démarche de distribution de fruits aux élèves, vous devez renvoyer le formulaire complété et signé, par courrier à : **FranceAgriMer, Service des programmes sociaux TSA 20002 93555 Montreuil-sous-Bois cedex**

Le dossier d'inscription et d'engagement est imprimable à l'adresse suivante : www.franceagrimer.fr - rubrique programmes sociaux

Un travail des élèves des établissements d'enseignement agricole à destination des publics plus jeunes des écoles primaires ou collèges du territoire. Dans ce cas, des documents sont disponibles sur le site dédié du ministère de l'agriculture, avec des liens vers les sites des professionnels et des autres administrations concernées, notamment le site du ministère de l'éducation nationale¹⁶

Des affiches, jeux, coloriages, cahiers éducatifs, petits films réalisés par les élèves des lycées agricoles¹⁷ ont été préparés à l'attention des enfants. Ils sont classés selon quatre thématiques : découvrir, jouer, animer et goûter. Un guide d'animation est également disponible. Ces documents permettront une meilleure connaissance des fruits et légumes, leurs origines, leur mode de production, leurs terroirs, leur saisonnalité, ...

En outre, un guide pratique pour l'accueil des élèves chez les professionnels de la filière fruits et légumes a également été réalisé (sites de production, de transformation et de distribution). Ce guide est disponible sur le site du ministère de l'agriculture, dans la rubrique outils pédagogiques.

Ces documents pourront être utilisés pour animer, dans les écoles primaires, la séance pédagogique obligatoire de chaque trimestre.

Les acteurs de l'action :

Ce projet sera proposé aux apprenants sous statut scolaire de l'établissement de formation.

Les activités d'accompagnement pédagogique peuvent être conduites par des enseignants mais également par d'autres membres de la communauté éducative ou avec des intervenants extérieurs.

Un partenariat peut être envisagé avec divers acteurs (producteurs, transformateurs, associations, écoles primaires, collèges du réseau ambition réussite...).

Les distributions pourront être organisées par des classes ou des groupes d'élèves volontaires.

Financement

Pas de subvention attribuée pour cette thématique au niveau national en dehors de l'aide attribuée par la communauté européenne.

Vous souhaitez des renseignements complémentaires :

Contacts	
Claire Pailharey – animatrice du réseau national éducation pour la santé.	claire.pailharey@educagri.fr
Eve le Quang – chargée de mission culture et éducation pour la santé	eve.lequang@educagri.fr ou eve.le-quang@agriculture.gouv.fr
Chef de pôle de votre région	Voir les coordonnées en annexe 10.

¹⁶ Pour en savoir plus : <http://www.education.gouv.fr/cid21407/operation-un-fruit-pour-la-recre.html>

¹⁷ Documents réalisés lors de la phase expérimentale dans les écoles en 2008-2009, voir à ce sujet : note de service DGER/SDPOFE/N2008-2073 du 24 juin 2008 relative à la participation des établissements de formation agricole à la distribution de fruits et légumes dans les écoles maternelles, primaires et les centres de loisirs dans le cadre de l'opération un fruit pour la récré.

Annexe 5

Titre de la thématique : L'égalité est dans l'assiette

Mots clés : fruits et légumes, nutrition, cuisine, recettes, échanges, insertion, égalité des chances, partage.

Contexte : Le plan d'action du ministère de l'agriculture et de la pêche (MAP) pour une « politique de l'offre alimentaire sûre, diversifiée et durable¹⁸ » doit permettre à tous d'accéder à une alimentation sûre, diversifiée et durable. L'un des chantiers prioritaires vise à subvenir à l'alimentation des populations les plus démunies¹⁹.

Les problèmes nutritionnels qui accompagnent la pauvreté et les inégalités sociales de santé sont une réalité. Le développement d'actions visant à mieux connaître la situation sociale et alimentaire des populations en difficulté pour tenter d'apporter des solutions adaptées doit être une priorité. En 2005, l'Institut National de Veille Sanitaire (INVS) a réalisé une étude permettant de décrire les consommations alimentaires et l'état nutritionnel des personnes recourant à l'aide alimentaire²⁰. L'approche socio-démographique et l'étude des conditions de vie ont mis en évidence que l'absence de revenu et/ou d'emploi est le trait commun de toutes les personnes concernées, bien que des situations différentes soient observées : à Paris, l'échantillon est caractérisé par des proportions élevées d'hommes (73,4 %) sans domicile fixe ou vivant dans des hôtels (57,2 %), tandis qu'à Dijon ou en Seine-Saint-Denis, les personnes recourant à l'aide alimentaire sont plutôt des femmes (respectivement 86,6 % et 82,4 %) et vivant dans un logement fixe (63,1 % et 75,9 %). Marseille ayant une situation intermédiaire.

Pour les personnes interrogées, l'aide alimentaire représente la première source d'approvisionnement pour l'ensemble des produits : 49,6 % déclarent ne pas avoir assez à manger, parfois ou souvent, 48,6 % ont recours à l'aide alimentaire depuis un an ou moins, la durée moyenne de fréquentation étant de 25 mois.

La difficulté pour les structures d'accueil de proposer une diversité suffisante dans les produits pour des personnes entièrement dépendante de cette aide entraîne des déficits majeurs dans l'alimentation. Ainsi, 94,5 % des personnes consomment moins de 3,5 fruits et légumes par jour. Les populations défavorisées sont donc très exposées aux conséquences nutritionnelles de la précarité (maladies chroniques, obésité...), conséquences qui pénalisent encore davantage leur réinsertion, la recherche d'un emploi étant d'autant plus compliquée lorsqu'on est en mauvaise santé. Avec 3,7 millions à 7,1 millions, selon le seuil utilisé, de personnes pauvres en France²¹ (INSEE 2003) la situation est plus qu'alarmante. Il est nécessaire d'améliorer les conditions sanitaires de ces personnes et d'adapter l'offre des aides alimentaires pour un meilleur suivi nutritionnel.

Le programme européen d'aide aux démunis (PEAD) est en cours de révision. Il faut ne pas perdre ou gaspiller des fruits et légumes qui peuvent encore être consommés tant la demande est importante. En relation avec le ministère du logement et de la ville, un schéma construction d'un schéma logistique est à l'étude pour permettre de mettre réellement et gratuitement à disposition des plus démunis les fruits et légumes retirés du marché en cas de crise due à un surplus.

L'aide alimentaire doit être accompagnée d'une communication pédagogique et adaptée aux populations défavorisées. Des partenariats avec les professionnels, les industriels et le secteur associatif sont mis en place pour que les populations défavorisées retrouvent le goût et le plaisir de manger des légumes. Les personnes défavorisées étant en général fragilisées, il faut donc être particulièrement vigilant sur la qualité des aliments fournis et veiller à améliorer les recettes pour offrir des produits de bonne qualité nutritionnelle et gustative.

Enfin, le ministère chargé de l'agriculture très impliqué dans l'action gouvernementale en faveur de

18 Pour en savoir plus : <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation>

19 Pour en savoir plus :

<http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/alimentation-nutrition/reduire-injustice/>

20 Pour en savoir plus : http://www.invs.sante.fr/beh/2006/11_12/beh_11_12_2006.pdf

21 Pour en savoir plus : http://www.insee.fr/fr/themes/theme.asp?theme=4&sous_theme=4

l'égalité des chances²² souhaite mettre en place une politique active pour réduire cette injustice alimentaire. Dans l'enseignement agricole le réseau « égalité des chances », qui participe à la définition et à l'animation de cette politique, est chargé de coordonner les actions régionales et de venir en appui à la mise en place de projets. Ainsi, il veillera à l'accompagnement des projets proposés dans le cadre de cette thématique.

Description de l'action : Il s'agit de contribuer, en mobilisant des équipes pluridisciplinaires, à l'adaptation de l'offre alimentaire aux plus démunis pour un meilleur suivi nutritionnel selon plusieurs modalités envisageables ou non en complémentarité :

- Sensibiliser les publics défavorisés, hommes, femmes, enfants, à la notion d'équilibre alimentaire, à la découverte de produits, à de nouveaux modes de consommation, etc... de manière ludique et pédagogique en insistant sur l'échange de savoirs et de pratiques sur les thèmes abordés.
- Associer des partenaires incontournables à l'échelle du territoire : des producteurs, des industriels, des collectivités, des associations qui, agissant en concertation, apporteront une réelle complémentarité au service de la dynamique de l'action.

Objectifs :

- Soutenir et accompagner les acteurs locaux dans leur volonté de proposer une alimentation saine, diversifiée, et en quantité suffisante pour les destinataires de l'aide alimentaire.
- Valoriser le savoir-faire des établissements d'enseignement agricole dans ce domaine, en particulier auprès des associations, des professionnels, des collectivités territoriales.
- Mettre en pratique des cas concrets et pédagogiques autour des problématiques nutritionnelles et organoleptiques concernant les plus démunis.

Les documents et sites ci-dessous pourront apporter des précisions utiles :

- Programme européen d'aide aux plus démunis (PEAD) et programme national d'aide alimentaire (PNAA)²³.
- Direction générale de l'action sociale²⁴.
- La Fédération Française des Banques Alimentaires²⁵.
- La Croix Rouge Française²⁶.
- Les Restaurants du Cœur²⁷.
- Le Secours Populaire Français²⁸.
- La Fédération Nationale des Paniers de la Mer²⁹.
- Enquête auprès des associations d'aide alimentaire³⁰.

Contenu de l'action (liste non exhaustive donnée à titre indicatif) :

1. Projet en lien avec les jardins d'insertion³¹ : face à la montée des situations d'exclusion depuis une vingtaine d'années, est apparue une catégorie de jardins collectifs dont l'objectif est la réinsertion de personnes en difficulté sociale ou professionnelle (chômeurs, bénéficiaires du RMI, handicapés, personnes isolées, jeunes en difficulté scolaire, anciens détenus ...). Ces jardins

22 La Loi du 31 mars 2006 pour l'égalité des chances instaure la création d'une [Agence nationale pour la cohésion sociale et l'égalité des chances](#) (ANCSEC) qui contribue à des actions en faveur des personnes rencontrant des difficultés d'insertion sociale ou professionnelle et renforce le pouvoir de la [Haute autorité de lutte contre les discriminations et pour l'égalité](#) (HALDE).

23 Pour en savoir plus : <http://www.agriculture.gouv.fr>

24 Pour en savoir plus : <http://www.travail-solidarite.gouv.fr/>

25 Pour en savoir plus : http://www.banquealimentaire.org/rubrique.php3?id_rubrique=1

26 Pour en savoir plus : <http://www.croix-rouge.fr/>

27 Pour en savoir plus : <http://www.restosducoeur.org/index.php>

28 Pour en savoir plus : <http://www.secourspopulaire.fr/>

29 Pour en savoir plus : <http://federationplm.blogspot.com/>

30 Pour consulter cette enquête : http://www.sante.gouv.fr/hm/pointsur/nutrition/enquete_aidealim.pdf

31 Cette action peut être proposée en lien avec l'annexe « Savez-vous planter des choux ? ». Si vous souhaitez développer un axe plus spécifiquement lié aux plus démunis, vous pouvez déposer les deux projets à condition d'expliquer leur complémentarité.

d'insertion ont été reconnus et réglementés par la loi d'orientation du 29 juillet 1998 relative à la lutte contre les exclusions, ainsi que par ses textes d'application, qui les intègrent dans le cadre plus large des chantiers d'insertion.

S'il n'existe pas de statistiques précises sur ces jardins, on estime leur nombre à quelques milliers, regroupés (comme les jardins familiaux) en associations : Jardins d'aujourd'hui, Jardins de la solidarité, Jardins cultivons la solidarité, Restaurants du coeur, Jardins de cocagne, etc..

On distingue deux types de Jardins d'insertion :

Les jardins d'insertion par le social qui cherchent avant tout à réintégrer socialement les publics les plus stigmatisés. L'activité de production y est relativement accessoire en tant que telle, sa fonction thérapeutique étant privilégiée. Les produits récoltés sont soit conservés par les jardiniers, soit destinés à des structures caritatives.

Les jardins d'insertion par l'économique qui font également de l'activité de jardinage un moyen de réinsertion dans la société, mais aussi le préalable à la réintégration du monde économique, l'objectif à terme étant de retrouver un emploi. L'activité de production y occupe donc une place plus importante. En conséquence, les produits récoltés sont commercialisés et permettent aux jardiniers de se constituer des revenus d'appoint.

2.Projet collaboratif avec une association caritative qui souhaite favoriser l'équilibre alimentaire des populations démunies³² : étude de l'équilibre alimentaire des menus ou plats proposés, mise en valeur des denrées proposées (présentation, préparation des produits...), intégration des dimensions nutritionnelles et organoleptiques dans le choix des process lorsque les denrées sont préparées ou transformées, (en lien ou non avec un jardin d'insertion), appui logistique et conseil technique pour le développement d'ateliers de transformation.

3.Projet d'animation pédagogique plus spécifiquement orienté sur les aspects communication et information des consommateurs : réalisation d'ateliers « culinaires » au sein des établissements d'enseignement pour faire réaliser aux participants des recettes de qualité et peu onéreuses à partir de fruits et légumes (aspects économiques, nutritionnels et organoleptiques), fabrication de documents de communication à destination des publics qui bénéficient de l'aide alimentaire (affiches, guides, dépliants, livres de recettes...) en prenant en compte la spécificité de ces personnes (maîtrise de l'écrit, différences culturelles, accès à un lieu adapté pour cuisiner...).

Les acteurs de l'action :

Ce projet sera proposé à tous les élèves d'une classe, d'un niveau de formation ou d'une filière de l'enseignement agricole.

Les activités peuvent être conduites par des enseignants mais également par d'autres membres de la communauté éducative, avec des intervenants extérieurs, en particulier des associations.

Les activités peuvent se dérouler dans les locaux de l'établissement ou avoir lieu à l'extérieur afin de bénéficier des structures locales existantes.

Cet action pourra prendre appui sur des dispositifs existants dans les établissements.

Un partenariat peut être envisagé avec différents acteurs notamment ceux évoqués dans cette fiche.

Financement	
Montant maximal de la subvention attribuée pour cette thématique	1 000,00 €

Vous souhaitez des renseignements complémentaires :

Contacts	
Anne GIRAUDEL – animatrice du réseau national égalité des chances.	anne.giraudel@educagri.fr

³² Cette action peut être proposée en lien avec l'annexe « Qualimentation ». Si vous souhaitez développer un axe plus spécifiquement lié aux plus démunis, vous pouvez déposer les deux projets à condition que leur complémentarité soit très explicite.

Françoise ROSSI – chargée de mission égalité des chances au BVIE	francoise.rossi@educagri.fr ou francoise.rossi@agriculture.gouv.fr
Chef de pôle de votre région	Voir les coordonnées en annexe 10

Annexe 6

Titre de la thématique : « Saveurs, savoirs au fil des ans... »

Mots clés : nutrition, repas, cuisine, recettes, jardin, convivialité, vieillissement, liens intergénérationnels, animation.

Contexte : Face au constat d'un accroissement des inégalités nutritionnelles, le plan d'action du ministère de l'agriculture et de la pêche (MAP) pour une « politique de l'offre alimentaire sûre, diversifiée et durable³³ » vise notamment à réduire cette injustice.

Dans ce cadre, les préoccupations et difficultés rencontrées par les personnes âgées doivent faire l'objet d'une attention particulière. Les changements de modes de vie font apparaître de nouveaux besoins qui doivent être identifiés afin de pouvoir proposer des réponses adaptées.

En France, la proportion de personnes âgées dans la population générale ne cesse d'augmenter. Les personnes de plus de 65 ans représentent aujourd'hui 16.7% de la population. L'amélioration de la santé des personnes âgées est bien visible, et se manifeste notamment par un gain de l'espérance de vie à la naissance. En 2004, elle était de 76.7 ans pour les hommes et 83.8 ans pour les femmes et elle ne cesse d'augmenter (Insee, 2004).

Ces perspectives démographiques sont importantes et doivent être prises en compte dans l'élaboration des mesures économiques, des politiques de santé publique et des politiques sociales, car le vieillissement de la population a des répercussions non négligeables sur la demande de soins et d'action sociale. Au niveau social, la principale question qui se pose à l'heure actuelle est la perte d'autonomie des personnes âgées. Les années de vie gagnées ne seront un gain réel que si les individus conservent le plus longtemps possible leur autonomie physique et mentale. Il est vrai que le gain d'espérance de vie doit s'envisager sans incapacité, autrement dit en bonne santé. Cependant, du fait de l'évolution démographique de la population, on note une nette augmentation du nombre de personnes dépendantes pour les actes de la vie quotidienne. Il y aurait 767 000 personnes de plus de 65 ans dépendantes en France en l'an 2000 (Insee, 2000).

De nombreux travaux mettent aujourd'hui en avant le rôle déterminant des facteurs nutritionnels pour retarder le vieillissement usuel et prévenir, ou du moins limiter la survenue des pathologies liées au vieillissement³⁴. Or, quelques études montrent que la prévalence de la malnutrition est assez élevée chez les personnes âgées. S'intéresser à leur nutrition semble donc un passage obligé vers la promotion de la santé chez cette catégorie de la population. Tel est l'objet de cette thématique.

Description de l'action : Il s'agit de proposer des projets sur le thème de l'alimentation adaptés aux besoins des personnes âgées en milieu rural en favorisant le lien intergénérationnel entre ces personnes (à domicile ou en structure) et les apprenants en formation dans les filières « service ». Les actions proposées s'appuieront sur une réflexion autour des axes suivants : solitude, isolement, sédentarité, partage, convivialité, savoir-faire, plaisir, mémoire selon deux modalités :

- Intégrer aux actions les problématiques nutritionnelles et organoleptiques.
- Elaborer des projets en lien avec des acteurs locaux afin d'apporter un soutien aux initiatives locales et d'être en capacité de proposer des actions innovantes.

Objectifs :

- mettre en valeur la participation des personnes âgées à la vie en société,
- conserver le plaisir de manger, de la rencontre avec les autres, de la prise de repas en commun chaque fois que possible, pour garder l'envie de manger et le goût de vivre,
- rompre avec la monotonie alimentaire qui est aussi nocive à l'alimentation que la sédentarité à la santé physique,
- soutenir et accompagner les initiatives locales.

33 Pour en savoir plus : <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation>

34 Pour en savoir plus : http://www.craes-crips.org/publications/2006/nutrition_personnes_agees.pdf

Contenu de l'action (liste non exhaustive donnée à titre indicatif) :

1- Dans le prolongement de la semaine bleue³⁵, semaine nationale des retraités et personnes âgées, qui aura pour thème en 2009 « Jeunes et vieux : connectez-vous ! », proposer un dialogue intergénérationnel par l'intermédiaire d'un blog sur le thème de la « mémoire culinaire », espace partagé entre une classe et une structure d'accueil de personnes âgées pour renouer avec la correspondance.

2- Ecrire et mettre en scène la mémoire culinaire de personnes âgées isolées. Collecter les recettes et anecdotes lors d'un entretien. Proposer un montage thématique des éléments collectés pour restituer ces paroles, organiser des ateliers de cuisine entre les générations durant lesquels les recettes sont fabriquées et servies.

3- Proposer une intervention en amont de la fabrication ou du portage des repas :

- faire découvrir de nouvelles saveurs et lutter contre la monotonie alimentaire qui aggrave la perte de goût : épices, aromates, fleurs comestibles, herbes...,
- intervenir sur la présentation des plats et des plateaux pour favoriser la prise des repas en amenant de la convivialité par des supports originaux...,
- prévenir le jeûne nocturne en proposant des actions allant de la communication pour inciter à la prise d'une collation avant le coucher, à la proposition d'un type de collation en partenariat avec un partenaire local par exemple...

4- Créer des jardins d'apprenants « A la manière de ... » et les faire parrainer par les aînés qui assureront un suivi du plan à la mise en culture. Assurer le suivi par la tenue d'un « carnet de jardinage » et partager la production obtenue.

5- Initier des lectures gourmandes : proposer de lire à voix haute des textes d'auteurs sur le thème de l'alimentation, faire de ces clubs de lecture des moments de convivialité pour mettre l'eau à la bouche.

Les acteurs de l'action :

L'action peut être conduite par : une ou plusieurs classes, un groupe d'apprenants, un ou plusieurs établissements d'enseignement.

Un partenariat doit être envisagé notamment avec :

- les MARPA (Maison d'Accueil Rural pour Personnes Agées) qui ont pour ambition d'apporter une réponse satisfaisante aux personnes âgées désirant rester dans leur environnement. Aujourd'hui, 122 MARPA à travers la France sont gérées par la MSA³⁶. Ce sont des structures d'accueil de moins de 25 résidents, offrant un style de vie familial, avec la volonté de préserver l'autonomie et l'indépendance de la personne âgée.
- Les Aînés Ruraux³⁷ : premier réseau associatif de retraités et personnes âgées en France, les Aînés Ruraux proposent de nombreuses activités d'échanges et de loisirs. Présents sur tout le territoire, ils œuvrent aussi pour la place des personnes âgées dans la société.

Financement	
Montant maximal de la subvention attribuée pour cette thématique	1 500,00 €

Vous souhaitez des renseignements complémentaires :

Contacts	
Anne GIRAUDEL – animatrice du réseau national égalité des chances.	anne.giraudel@educagri.fr

35 Pour en savoir plus : <http://www.semaine-bleue.org/>

36 Pour en savoir plus : <http://www.marpa.fr/index.php?id=89>

37 Pour en savoir plus : <http://www.ainesruraux.org/>

Françoise ROSSI – chargée de mission au bureau de la vie scolaire, étudiante et de l'insertion	francoise.rossi@educagri.fr ou francoise.rossi@agriculture.gouv.fr
Chef de pôle de votre région	Voir les coordonnées en annexe 10

Annexe 7

Titre de la thématique : Savez-vous planter des choux ?

Mots clés : fruits et légumes, maraîchage, alimentation, pluridisciplinarité, agronomie, partenariats.

Contexte : L'alimentation en France s'est construite autour d'une attention accordée à la table et à la convivialité. La diversité des produits agricoles, reflet des terroirs et de la maîtrise des technologies de transformation et de conservation, est à l'origine de la variété gastronomique de notre pays. L'apprentissage de la consommation d'une nourriture saine, équilibrée et variée et d'une consommation de produits de qualité est plus que jamais d'actualité et est renforcée par la connaissance des techniques de production fruitière et légumière.

Le Ministre de l'Agriculture et de la Pêche a initié différentes mesures pour intégrer un système durable de production des produits alimentaires :

- Objectif terres 2020 : pour un nouveau modèle agricole français³⁸,
- Plan performance énergétique des exploitations agricoles³⁹,
- Plan de développement de l'agriculture biologique horizon 2012⁴⁰
- Plan pour développer les circuits courts⁴¹
- Plan "abeilles : pour une filière apicole durable"⁴²
- Plan écophyto 2018 pour réduire de moitié l'usage des pesticides⁴³

Pour favoriser la mise en œuvre de ces directives, un appui apparaît bien souvent nécessaire. Ce rôle peut très légitimement être confié, en partie, aux établissements d'enseignement qui par leur répartition géographique couvrent la totalité de territoire national.

Description de l'action : Il s'agit de réaliser une mise en culture de fruits et/ou de légumes dans un but pédagogique et de conduire une action spécifique dans ce cadre en lien avec le plan d'action régional pour une politique de l'offre alimentaire sûre, diversifiée et durable.

Objectifs : cette action consiste à sensibiliser les apprenants des établissements d'enseignement agricole aux techniques de production de fruits et de légumes en situation professionnelle ou amateur. Si l'action doit permettre de donner des éléments de contenu aux apprenants, il est indispensable de créer une mise en situation pratique, sur une période prenant en compte le cycle de production dans un système environnemental complexe.

Les contenus de formation et les pratiques proposés prendront notamment appui sur les plans et objectifs évoqués dans le contexte⁴⁴.

Différentes modalités peuvent être privilégiées pour la réalisation de cette action : l'établissement, en particulier l'exploitation si cela est possible, mais également le développement d'un partenariat avec une association ou un producteur sont envisageables.

Contenu de l'action (liste non exhaustive donnée à titre indicatif) :

1. Mise en place d'un atelier de maraîchage biologique au sein de l'établissement afin de mieux connaître les fruits et les légumes, leur intérêt nutritionnel et leur production dans le respect de l'environnement.

38 Pour en savoir plus : <http://agriculture.gouv.fr/sections/magazine/focus/objectif-terres-2020>

39 Pour en savoir plus : <http://agriculture.gouv.fr/sections/magazine/focus/plan-performance>

40 Pour en savoir plus : <http://agriculture.gouv.fr/sections/magazine/focus/plan-agriculture>

41 Pour en savoir plus : <http://agriculture.gouv.fr/sections/presse/communiqués/developper-circuits>

42 Pour en savoir plus : <http://agriculture.gouv.fr/sections/magazine/focus/plan-abeilles-pour>

43 Pour en savoir plus : <http://agriculture.gouv.fr/sections/magazine/focus/phyto-2018-plan-pour>

44 Pour en savoir plus : <http://www.agencebio.org/>

Un lien et un partage de connaissances pourra être fait avec : le service de restauration collective de l'établissement, un jardin réalisé dans le cadre d'un projet avec une structure d'insertion, une école primaire ou un collège du secteur, une maison de retraite...

2. Valorisation de productions complémentaires sur les exploitations (ex : vergers, ruchers, petits fruits, légumes) pouvant être mis en commun au niveau régional entre EPL pour élaborer un produit de qualité AB distribué dans la restauration collective régionale (ex : jus de fruits, confitures, miel...).

Un partenariat avec des organisations professionnelles (groupements, interprofessions, chambre d'agriculture) mais aussi acteurs privés (transformateur, distributeur, autres producteurs) sera recherché.

3. Action sur les semences potagères, céréalières : conservation de variétés anciennes et espèces rustiques adaptées localement et mises en culture. Les aspects concernant les techniques de sélection, la diversité génétique, la conduite technique, les valeurs alimentaires, l'utilisation culinaire seront spécifiquement abordées.

Un lien avec la recherche variétale (INRA), les agriculteurs ou leurs organisations, des associations chargées de la conservation du patrimoine pourra être établi.

4. Création de jardins d'apprenants (à la manière des jardins ouvriers) : mise à disposition de parcelles pour les étudiants et/ou stagiaires de la formation afin de leur permettre de cultiver des fruits et légumes et de les consommer. Réalisation d'un plan de jardin et mise à disposition de semences, d'outils.

Les acteurs de l'action :

Ce projet sera proposé à tous les élèves d'une classe, d'un niveau de formation ou d'une filière de l'enseignement agricole.

Les activités peuvent être conduites par des enseignants mais également par d'autres membres de la communauté éducative, avec des intervenants extérieurs, en particulier des associations agréées.

Les activités peuvent se dérouler dans les locaux de l'établissement ou avoir lieu à l'extérieur afin de bénéficier des structures locales existantes.

Cet action pourra prendre appui sur des dispositifs existants dans les établissements.

Un partenariat peut être envisagé avec différents acteurs notamment ceux évoqués dans cette fiche.

Financement	
Montant maximal de la subvention attribuée pour cette thématique	3 000,00 €

Vous souhaitez des renseignements complémentaires :

Contacts	
Jean-Marie MORIN – animatrice du réseau national agriculture biologique.	jean-marie.morin@educagri.fr
Roger BROUET – adjoint au chef de bureau des initiatives de partenariats et d'innovations	roger.brouet@educagri.fr ou roger.brouet@agriculture.gouv.fr
Chef de pôle de votre région	Voir les coordonnées en annexe 10

Annexe 8

Titre de la thématique : « Qualimentation »

Mots clés : atelier technologique, hall technologique, qualité, innovation, progrès, nutrition, goût, alimentation.

Contexte : Le plan d'action du ministère de l'agriculture et de la pêche (MAP) pour une « politique de l'offre alimentaire sûre, diversifiée et durable⁴⁵ » vise à favoriser l'amélioration de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire, dans le sens des objectifs du « Programme national nutrition santé⁴⁶ » (PNNS).

Le premier axe est celui de l'amélioration de la qualité nutritionnelle des produits.

Sont notamment privilégiées les initiatives de reformulation des produits visant par exemple à une réduction du taux de matières grasses, de sucres, de sel ou un rééquilibrage oméga6/oméga 3, tout en préservant les qualités gustatives et sanitaires des produits. Ces initiatives peuvent être formalisées à travers des chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnels signées entre l'Etat et les producteurs. Mais elles peuvent aussi faire l'objet de démarches spécifiques des établissements d'enseignement agricole.

Par ailleurs, le MAP est aussi attentif, à l'amélioration continue de la qualité nutritionnelle et organoleptique des denrées distribuées aux plus démunis dans le cadre des appels à concurrence du « Programme européen d'aide aux plus démunis⁴⁷ » (PEAD) et du « Programme national d'aide alimentaire⁴⁸ » (PNA).

D'une façon générale, l'action en faveur de l'amélioration de la qualité des produits est une des 10 priorités agro-industrielles de recherche et développement telle que l'a défini la circulaire du 21 avril 2009⁴⁹.

Sur l'ensemble de ces problématiques portant sur l'amélioration de la qualité des produits, un appui, notamment technologique, apparaît bien souvent nécessaire pour les petites et moyennes entreprises (PME) et très petites entreprises (TPE) qui n'ont pas la capacité individuelle suffisante en termes de recherche et développement.

Au-delà de ces aspects relatifs à la qualité des produits, le MAP soutient les initiatives, généralement associatives, qui visent à rééquilibrer la ration alimentaire des populations, notamment les plus démunies, en valorisant certains produits (essentiellement poissons, fruits et légumes...). Ces initiatives associatives requièrent très souvent des appuis et des conseils sur le plan logistique et financier ou en termes d'ingénierie de projet. Elles peuvent ainsi nécessiter un accompagnement technique lorsque les associations participent à la transformation de produits bruts : choix des méthodes de conservation, formulation, matériel à utiliser, bonnes pratiques d'hygiène, analyse des produits...

Description de l'action : Il s'agit de contribuer, en mobilisant les ateliers technologiques, les halls et les laboratoires des établissements, à cette dynamique d'amélioration de la qualité de l'offre alimentaire, selon 2 modalités possibles et complémentaires :

- Intégrer formellement les problématiques nutritionnelles et organoleptiques dans la production interne à l'établissement (exploitation agricole et/ou atelier technologique).

45 Pour en savoir plus : <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation>

46 Programme interministériel piloté par le ministère de la santé. Le ministère de l'agriculture et de la pêche est responsable du volet « offre alimentaire de ce programme ».

Pour en savoir plus : <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/alimentation-nutrition>

47 Pour en savoir plus : <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/alimentation-nutrition/reduire-injustice>

48 Pour en savoir plus : <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/industries-agro-alimentaires>

49 Pour en savoir plus : <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/industries-agro-alimentaires>

- Elaborer des projets collaboratifs avec des acteurs locaux (industries agroalimentaires, associations caritatives, chantiers d'insertion...) afin d'apporter un soutien aux initiatives visant à l'amélioration de la qualité nutritionnelle et gustative des produits ou à l'amélioration de l'équilibre alimentaire des populations, notamment des plus démunies.

-Au-delà de ces actions, les ateliers et halls technologiques sont encouragés à partager leur expertise et leur savoir-faire auprès des acteurs qui pourraient les solliciter sur ces aspects, y compris les pouvoirs publics :

-Participation si besoin à des groupes de travail mis en place par la DGAL, les services déconcentrés ou les collectivités territoriales sur les problématiques nutritionnelles,

- Appui à l'amélioration en continue des procédures mises en œuvre dans le cadre de la sélection des produits du PEAD et du PNAA, tant dans la conception du cahier des charges que dans la réalisation des tests d'évaluation sensorielle, dans l'évaluation de la densité nutritionnelle des produits, ou dans la délivrance de conseils techniques auprès de structures associatives souhaitant développer des ateliers de transformations.

Objectifs :

- Soutenir et accompagner les acteurs locaux dans les démarches de progrès nutritionnel et organoleptiques, mais aussi dans leur volonté de proposer une alimentation sûre, diversifiée, et en quantité suffisante pour les destinataires de l'aide alimentaire.

- Valoriser l'expertise et le savoir-faire des ateliers technologiques dans ces domaines, en particulier auprès des pouvoirs publics, des acteurs locaux, des collectivités territoriales ...

- Mettre en pratique des cas concrets et pédagogiques autour des problématiques nutritionnelles et organoleptiques dans le cadre des formations.

Les documents ci-dessous pourront apporter des précisions utiles :

-Programme national nutrition santé 2006-2010 (PNNS2)

-Référentiel des chartes d'engagements de progrès nutritionnels

-Programme européen d'aide aux plus démunis (PEAD) et Programme national d'aide alimentaire (PNAA)

-Appel à concurrence de FranceAgriMer

-Réglementation relative à l'étiquetage et aux allégations nutritionnelles et de santé

L'ensemble de ces documents sont disponibles sur le site internet du MAP (www.agriculture.gouv.fr) rubrique alimentation.

Contenu de l'action (liste non exhaustive donnée à titre indicatif) :

1. Projet de développement de produits répondant à un objectif nutritionnel : reformulation de produits existants ou mise au point d'un produit/gamme particulier en fonction d'un objectif nutritionnel ==> étude de faisabilité technologique, impacts organoleptiques, étude de la fonctionnalité de tel ou tel ingrédient, etc. L'hypothèse d'une valorisation au sein de l'établissement par le service en restauration collective constituerait une valeur ajoutée au projet. Par contre, la définition marketing de l'emballage, de l'étiquetage (logo, nom), le choix des matériaux d'emballage, la prospection commerciale n'entrent pas dans cet appel à projet (même si cela reste intimement lié au développement de produits).

2. Projet collaboratif avec une IAA qui cherche à rédiger une charte d'engagements nutritionnels et/ou qui cherche à mieux répondre à l'appel à candidature du PEAD et du PNAA : même type d'activités que le projet précédent, mais avec le souci de correspondre précisément aux exigences des cahiers des charges correspondants (référentiel des chartes d'engagements, cahier des charges pour la sélection des produits destinés à l'aide aux plus démunis). De même que pour le point précédent, la définition marketing de l'emballage, de l'étiquetage (logo, nom), le choix des matériaux d'emballage, la prospection commerciale n'entrent pas dans cet appel à projet (même si cela reste intimement lié au développement de produits).

3. Projet collaboratif avec une association caritative qui souhaite favoriser l'équilibre alimentaire des populations démunies : étude de l'équilibre alimentaire des menus ou plats proposées, mise

en valeur des denrées proposées (présentation, préparation des produits...), intégration des dimensions nutritionnelles et organoleptiques dans le choix des process lorsque les denrées sont préparées ou transformées, (en lien ou non avec un jardin d'insertion), appui logistique, logistique et conseil technique pour le développement d'ateliers de transformation.

Les acteurs de l'action :

L'action peut être conduite par :

- Les ateliers et halls technologiques des établissements d'enseignement concernés,
- Les laboratoires alimentaires d'analyse, intégrés au sein d'un établissement agricole,
- Les centres de formations en agroalimentaire au sens large.

Un partenariat peut être envisagé avec divers acteurs (industries ou entreprises artisanales agroalimentaires, transformateurs fermiers, associations caritatives, centres de recherche, laboratoires...).

Financement	
Montant maximal de la subvention attribuée pour cette thématique	5 000,00 €

Vous souhaitez des renseignements complémentaires :

Contacts	
Christine RAIFFAUD – animatrice du réseau national des ateliers technologiques.	christine.raiffaud@educagri.fr
Roger BROUET – adjoint au chef de bureau des initiatives de partenariats et d'innovations	roger.brouet@educagri.fr ou roger.brouet@agriculture.gouv.fr
Chef de pôle de votre région	Voir les coordonnées en annexe 10

Annexe 9

Titre de la thématique : « Goûtons la proximité »

Mots clés : gouvernance alimentaire, circuits courts, territoires, producteurs, consommateurs, établissements de formation.

« Les pratiques alimentaires jouent un rôle de plus en plus important dans le fonctionnement des villes par leur influence sur la centralité et sur les mobilités et révèlent un individu hypermoderne aux compétences de plus en plus complexes, de plus en plus difficile à cadrer et à segmenter. »
François Ascher⁵⁰ – Club ville et aménagement, 2006

Contexte : Dans le contexte actuel de crise mondiale et de nouveaux enjeux sociaux, environnementaux et économiques, la conception d'une nouvelle gouvernance alimentaire apparaît comme un enjeu du développement durable des agglomérations en lien avec les productions alimentaires locales en renforcement des circuits existants. En janvier 2009, à la demande du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, un rapport sur les circuits courts de commercialisation des produits a été réalisé⁵¹. Cette initiative fait suite aux travaux des Assises de l'Agriculture au sein desquelles le groupe « Alimentation » a proposé, parmi les cinq pistes d'actions recensées, de renforcer le lien entre producteurs et consommateurs en soutenant des actions locales permettant de recréer ce lien. C'est d'ailleurs dans ce cadre, déjà, que l'une des actions du plan national pour une politique de l'offre alimentaire sûre, diversifiée et durable du Ministère, intitulée « recréer un lien entre producteurs et consommateurs », s'est développée.

De plus, l'augmentation de la part de produits saisonniers et de proximité figure parmi les engagements du Grenelle de l'Environnement. Elle contribue au développement d'une consommation durable et responsable, au maintien de l'agriculture péri-urbaine, à l'amélioration de la compréhension de l'agriculture par les consommateurs et à la promotion de pratiques favorables à l'environnement.

Renforcer le lien entre le producteur et le consommateur traduit également un nécessaire renforcement du lien au territoire par le développement de synergies locales entre les différents acteurs concernés producteurs, intermédiaires, artisans, commerçants, collectivités locales et consommateurs. Le développement d'une « gouvernance alimentaire » à l'échelle des territoires est donc liée au développement des circuits courts⁵².

La gouvernance alimentaire couvre d'une part les aspects santé, nutrition et culture de l'alimentation et d'autre part, la production et le système de distribution⁵³.

Description de l'action : Il s'agit, avec des partenaires territoriaux (collectivités territoriales, chambre d'agriculture, établissements d'enseignement EAT EN, groupes de développement agricoles, etc.), de concevoir un projet partagé permettant de faciliter la distribution – auprès de la restauration collective principalement – de produits alimentaires issus des territoires locaux et proposant une qualité – notamment sociale – reconnue.

Objectifs :

⁵⁰ François Ascher est un urbaniste diplômé en sciences économiques, docteur en études urbaines et en sciences humaines. Il est professeur à l'Institut français d'urbanisme (université Paris VIII). Il est lauréat du Grand Prix de l'Urbanisme 2009, distinction remise par le Ministre de l'Ecologie, de l'Energie, du Développement durable et de l'Aménagement du territoire, Jean-Louis Borloo, le 7 mai 2009. C'est le premier universitaire à recevoir cette distinction. A lire en particulier : *Le mangeur hypermoderne. Une figure de l'individu éclectique*, Éditions Odile Jacob, 2005 et *Les nouveaux compromis urbains : Lexique de la vie plurielle*, Editions de l'Aube, 2008.

⁵¹ Pour lire l'intégralité du rapport : <http://agriculture.gouv.fr/sections/presse/communiques/developper-circuits/>

⁵² Notre référence aux circuits courts est celle de Parker, 2005 : « modes de commercialisation qui limite le nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur et/ou qui limite la distance géographique entre les deux ».

⁵³ Lire à ce sujet l'article « quelles relations urbain/rural pour une meilleure gouvernance alimentaire des territoires ? » : http://www.terresvilles.org/upload/pubdoc/pdc_20090220031417_cr_atelier_c_meyer.pdf

- Insérer l'établissement dans les dynamiques territoriales ;
- Participer à la co-construction d'un projet territorial alimentaire ;
- Impliquer des personnels de l'établissement dans une démarche territoriale support d'activités pédagogiques ;
- Associer des apprenants à la dynamique d'un projet de développement territorial durable ;
- Valoriser des compétences internes auprès d'acteurs du territoire local.

L'action et les pratiques proposées prendront notamment appui sur les documents suivants :

- Plan d'action pour développer les circuits courts⁵⁴.
- Rapport du groupe de travail « circuits courts de commercialisation » mars 2009.
- Loi n°2005-157 du 23 février 2005 relative au développement des territoires ruraux.
- Circulaire DGER/FOPDAC/C2005-2003 du 29 mars 2005 relative à la mission d'animation et de développement des territoires.
- Circulaire DGER/SDRIC/C2007-2015 du 12 septembre 2007 relative à l'éducation en vue du développement durable dans les établissements de formation agricole.
- Circulaire DGER/SDRIDCI/C2008-2009 du 27 juin 2008 relative à l'émergence et à la diffusion de pratiques agricoles durables : stratégie de l'enseignement agricole.

Contenu de l'action (liste non exhaustive donnée à titre indicatif) :

Différentes modalités peuvent être privilégiées pour la réalisation de cette action, si l'établissement peut conduire sa propre démarche, un projet basé sur le partenariat et les dynamiques territoriales est à privilégier.

1- Contribution au développement de projets intégrés locaux en faveur des circuits courts et capitalisation : démarches locales, éléments de méthode, diagnostic type ; définition de la qualité pour des produits d'une agriculture rurale/péri-urbaine de proximité ; commande publique, plateforme logistique d'approvisionnement ; synthèse et préconisations alimentaires territoriales, ... Ce travail pourra prendre différentes formes de la participation au projet via les structures présentes sur l'établissement (exploitation, atelier...) à la réalisation de documents, d'actions de sensibilisation et de communication sur la thématique des circuits courts au niveau du territoire (illustration de bonnes pratiques, réflexion sur les « signes distinctifs territoriaux », mutualisation de pratiques...)

2- Bilan carbone dans l'assiette : une telle action peut s'appuyer sur différentes démarches actuellement développées. Citons notamment le travail réalisé par l'établissement national d'appui AgroCampus Ouest, site de Beg Meil, sur l'empreinte écologique des repas⁵⁵ et l'étude sur l'impact de la restauration collective des lycées sur les émissions de gaz à effet de serre réalisée en région Rhône Alpes⁵⁶.

3- De la production à la consommation sur l'établissement : à l'échelle de l'établissement, ou dans le cadre d'une réflexion collective impliquant les établissements d'enseignement agricole d'une même région, proposer les produits de l'exploitation et/ou de l'atelier en restauration collective sur l'établissement⁵⁷.

Les acteurs de l'action :

L'action dans son ensemble vise à placer l'établissement comme un acteur de la stratégie alimentaire territoriale.

54 Pour lire le plan d'action : http://agriculture.gouv.fr/sections/presse/communiqués/developper-circuits_téléchargez_la_plaquette

55 Pour en savoir plus, vous pouvez lire l'article de C. Abel-Coindoz, M. Egreteau, C. Warnery, « Vers des systèmes alimentaires durables », revue *POUR*, n°198, juillet 2008.

56 Pour en savoir plus, consultez le site du Conseil régional de Rhône Alpes, la démarche est conduite par FACTEA Durable, conseil en développement durable : http://www.rhonealpes.fr/uploads/Externe/95/PRE_FICHER_311_1233311270.pdf.

57 Cette action peut être proposée en lien avec les annexes « savez-vous planter des choux ? » et/ou « qualimentation ». Si vous souhaitez développer un axe spécifique lié à la gouvernance alimentaire, vous pouvez déposer plusieurs projets à condition d'explicitier leur complémentarité.

Les activités peuvent être conduites par des enseignants mais également par d'autres membres de la communauté éducative, avec des intervenants extérieurs, en particulier des associations. Dans tous les cas, la participation des apprenants est indispensable. Différents modules dans les référentiels de formation, selon les niveaux et les filières, peuvent permettre de les impliquer. Citons à titre d'exemple :

- le module environnement, agronomie, territoire et citoyenneté (EATC) en classe de seconde générale et technologique,
- les modules d'initiative locale et les projets d'initiative et de communication en BTSA,
- les modules d'approfondissement professionnel en CAPA,
- le stage collectif « santé et développement durable » en seconde professionnelle,
- le module M7 – le fait alimentaire du baccalauréat technologique sciences et technologies de l'agronomie et du vivant (STAV).
- les unités capitalisables d'adaptation régionale ou à l'emploi (UCARE) dans le cadre des formations en unités capitalisables.

Les activités peuvent se dérouler dans les locaux de l'établissement ou avoir lieu à l'extérieur afin de bénéficier des structures locales existantes.

Cet action pourra prendre appui sur des dispositifs existants dans les établissements. Le concours des collectivités territoriales et des associations sera particulièrement recherché, notamment dans tous les cas où leurs interventions constituent un apport très apprécié.

Financement	
Montant maximal de la subvention attribuée pour cette thématique	1 500,00 €

Vous souhaitez des renseignements complémentaires :

Contacts	
Christian PELTIER – animateur du réseau national .	christian.peltier@educagri.fr
Jean-Charles COTHENET – adjoint au chef de bureau des initiatives de partenariats et d'innovations	jean-charles.cothenet@educagri.fr ou jean-charles.cothenet@agriculture.gouv.fr
Chef de pôle de votre région	Voir les coordonnées en annexe 10

Annexe 10

Liste des responsables et chargés de mission des pôles « offre alimentaire » des DRAAF

REGIONS	NOM	PRENOM	FONCTIONS	MEL
DOM - TOM	GUIGNARD	Hélène		helene.guignard@agriculture.gouv.fr
DRIAF Ile de France	LEBEL	Antoine	Chef pôle offre alimentaire	antoine.lebel@agriculture.gouv.fr
DRAAF Rhône-Alpes	SIMON	Marie-Christine	Chef de pôle offre alimentaire	marie-christine.simon@agriculture.gouv.fr
DRAAF Poitou-Charentes	DUTRUEL	Valérie	Chef pôle offre alimentaire	valerie.dutruel@agriculture.gouv.fr
DRAAF Picardie	COROENNE	Mylène	Chef pôle offre alimentaire	mylene.coroenne@agriculture.gouv.fr
DRAAF Pays de Loire	SEGONS	Jérôme	Chef pôle offre alimentaire	jerome.segons@agriculture.gouv.fr
DRAAF PACA	PORTAL	Hélène	Chef pôle offre alimentaire	helene.portal@agriculture.gouv.fr
DRAAF NPDC	MATHIEU	François	Chef pôle offre alimentaire	francois.mathieu@agriculture.gouv.fr
DRAAF Midi-Pyrénées	MORZIERES	Jean-Pierre	Adjoint chef de SRAL	jean-pierre.morzieres@agriculture.gouv.fr
DRAAF Lorraine	MOGET	Eric	Chef pôle offre alimentaire	eric.moget@agriculture.gouv.fr
DRAAF Limousin	RIGONDAUD	Catherine	Chef pôle offre alimentaire	catherine.rigondaud.@agriculture.gouv.fr
DRAAF Languedoc-Roussillon	GRZESIAK	Virginie	Chef pôle offre alimentaire	virgine.grzesiak@agriculture.gouv.fr
DRAAF Hte-Normandie	PECQUERY	Magali	Chef SRAL	magali.pecquery@agriculture.gouv.fr
DRAAF Franche-Comté	JANEX	Muriel	Chef pôle offre alimentaire	muriel.janex@agriculture.gouv.fr
DRAAF Corse	MENU	Fabien	Chef SRAL	fabien.menu@agriculture.gouv.fr
DRAAF Champagne-Ardennes	HOLOGNE	Yann	Pôle offre alimentaire	yann.hologne@agriculture.gouv.fr
DRAAF Centre	THIEBLEMONT	Selma	Chef pôle offre alimentaire	selma.thieblemont@agriculture.gouv.fr
DRAAF Bretagne	LE DANTEC	Jean-Paul	Chef pôle offre alimentaire	jean-paul.le-dantec@agriculture.gouv.fr
DRAAF Bourgogne	BRUNET	Jean-Claude	Chef pôle alimentaire	jean-claude.brunet@agriculture.gouv.fr
DRAAF Basse-Normandie	ROUINA	Abdel-Kader	Pôle offre alimentaire	
DRAAF Auvergne	JORDAN	Annick	Chef pôle offre alimentaire	
DRAAF Aquitaine	GHISALBERTI	Laetitia	Chef pôle offre alimentaire	laetitia.ghisalberti@agriculture.gouv.fr
DRAAF Alsace	MASSE-PROVIN	Nathalie	Chef de pôle offre alimentaire	nathalie.masse-provin@agriculture.gouv.fr
DAF Réunion	LECOUFFE	Aymeric		aymeric.lecouffe@agriculture.gouv.fr
DAF Martinique	IOTTI	Jean		jean.iotti@agriculture.gouv.fr
DAF Guadeloupe	MOINECOU	Maud		maud.moinecourt@agriculture.gouv.fr
DAF Guyane	CAZOTTES	François	DAF	francois.cazottes@agriculture.gouv.fr

Annexe 11

Dossier de candidature

Appel à projet rentrée scolaire 2009

« Alimentation »

Dossier de candidature* :

- Alimentation passion 2**
- Mots à croquer**
- Un fruit pour la récré**
- L'égalité est dans l'assiette**
- Saveurs, savoirs au fil des ans**
- Savez vous planter les choux ?**
- Qualimentation**
- Goûtons la proximité**

*** Cochez un des domaines**

*Si vous souhaitez proposer des projets dans plusieurs domaines,
merci de remplir plusieurs appels à projets*

PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT

NOM de l'établissement :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Téléphone :

Télécopie :

E-mail :

NOM de la DIRECTRICE ou du DIRECTEUR de l'établissement :

PRESENTATION DU PROJET

Toutes les rubriques de présentation du projet sont à renseigner le plus précisément possible.

OBJET ET INTITULE DU PROJET

--

RESPONSABLE DU PROJET

Nom	Prénom	Fonction

OBJECTIFS DU PROJET

Les objectifs mettent en évidence les résultats que le porteur de projet cherche à atteindre. Ils devront être formulés avec précision à partir de verbes à l'infinitif, être réalistes et mesurables et s'inscrire dans des délais définis.

--

PUBLIC SPECIFIQUEMENT VISE PAR LE PROJET :

Classe, groupe, section, autre :

Statut : élève
apprentis
adulte
autre :

Nombre d'apprenants concernés par le projet :

PERIODICITE DU PROJET

fréquence de déroulement, horaires, créneaux ...

--

Nombre d'heures prévue

--

LIEU(X) DE DEROULEMENT DU PROJET

--

DESCRIPTIF DU PROJET

Le projet est décrit en trois points par :

1. son contenu
2. son déroulement et ses différentes étapes
3. la conduite et son encadrement

Il est important de faire apparaître pour chaque point la transversalité et la cohérence globale par rapport au projet.

--

PERSONNELS ou INTERVENANT (S) IMPLIQUE (S) DANS LE PROJET

Nom Prénom	Fonction	Rôle (s) dans le projet

Partenaire(s) et rôle(s)

Organisme(s) <i>précisez sa nature</i>	Type(s) de partenariat			Rôle (s) dans le projet
	Financier	Technique	Autre (précisez)	

Comment le projet s'inscrit-il dans le projet d'établissement ?

SUIVI ET EVALUATION DU PROJET

Mesure des résultats

Résultats attendus	Indicateurs opérationnels de mesure*

*Un indicateur est ce qui va permettre de vérifier que le résultat attendu est atteint

A quel moment le projet sera-t-il évalué ?

BUDGET PREVISIONNEL

*La présentation du budget ci-dessous ne doit faire l'objet d'aucune modification.
L'ensemble des postes de dépenses du projet doit obligatoirement être détaillé.*

Dépenses en euros		Recettes en euros	
Intitulé	Montant en euros	Intitulé	Montant en euros
Intervenants extérieurs* (nombre d'heures et coût)		Etablissement	
Déplacements – Transport (à préciser)		Subventions demandées Ministère de l'Agriculture (DGER)	
Fournitures et Matériels (à préciser)		Autres subventions (à préciser)	
Autres (à préciser)			
Total Dépenses		Total Recettes	

* Le coût des intervenants extérieur est éligible dans le cadre du financement de l'appel à projet

Partenaires financiers déjà contactés et/ou recettes déjà acquises

--

Apport en nature (*Prêt matériel, mise à disposition de locaux, terrain,...*)

--

Date et Lieu

Signature du directeur de l'établissement

Le dossier dûment complété est à envoyer
pour le 16 octobre 2009 dernier délai à :

Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche
Bureau de la vie scolaire, étudiante et de l'insertion
Appel à projets "Alimentation"
1 ter avenue de Lowendal
75700 Paris SP 07