

Actions soutenues dans le cadre du plan régional de l'alimentation de Poitou-Charentes en 2014 et 2015

Thématique Ancrage territorial

| Porteur | Action | Année de démarrage |
|---|---|--------------------|
| ENILIA/ENSMIC de Surgères | Des produits biologiques en circuit court au restaurant scolaire de l'ENILIA/ENSMIC de Surgères, au service de l'éducation alimentaire des élèves | 2014 |
| Communauté d'agglomération de Rochefort Océan | Parole de jeunes et alimentation sur le territoire de la Communauté d'Agglomération Rochefort Océan. Construire des outils pédagogiques pour les acteurs de la CARO (Scolaires, élus, société civile), plaquette, exposition sur les Circuits Courts dans le cadre du projet inter-territorial existant depuis plusieurs années sur l'approvisionnement de proximité de la restauration collective. | 2015 |
| Grand-Angoulême et Syndicat Mixte du Pays Angoumois | TERRACREA – Vers un TERRitoire ACTif et RESponsable en Angoumois : du bien produire au bien manger. Création d'une dynamique collective et pérenne pour le développement du réseau des communes signataires de la charte « Bien manger à l'école, c'est l'affaire de ma commune ». Développement de l'approvisionnement de proximité de la restauration collective et structuration de la filière maraîchère en milieu péri-urbain. | 2015 |
| Lycée agricole de Montmorillon | Pour une politique alimentaire territorialisée, fédérer les acteurs du Montmorillonnais. Création d'un réseau d'acteurs de l'alimentation, réalisation d'un diagnostic de territoire et détermination d'un plan d'action de développement d'une politique alimentaire sur le territoire du Montmorillonnais, notamment le développement de l'approvisionnement de proximité en restauration collective. | 2015 |

Thématique Éducation alimentaire des jeunes

| Porteur | Action | Année de démarrage |
|--|---|--------------------|
| AGROBIO Poitou-Charentes | Identifier/recenser des acteurs de l'éducation à l'Environnement et au Développement Durable capables de sensibiliser le public à une alimentation de qualité et réaliser une étude de marché concernant cette offre | 2014 |
| Club Expert Nutrition Alimentation | Proposer à l'ensemble de la communauté éducative de la cité scolaire Marguerite de Valois d'Angoulême, le module de formation du dispositif Plaisir à la cantine « Le collégien, le lycéen ce mangeur ». | 2014 |
| Club Expert Nutrition Alimentation | Ateliers sensoriels dispensés aux collégiens de 5ème du collège Marguerite de Valois, dans le cadre de l'action « Les arts de faire culinaire au collège ». | 2014 |
| DRAAF | Réalisation de formations « Les classes du goût » pour les enseignants et les animateurs périscolaires. | 2014 |
| Collège Marguerite de Valois à Angoulême | Rédaction d'un guide méthodologique du projet Arts de Faire Culinaires au Collège (AFCC). Rédaction d'un guide accompagné d'une mallette pédagogique (Cdrom et clés USB) pour faciliter la diffusion du projet Arts de Faire Culinaires au Collège dans d'autres collèges. | 2015 |

Thématique Justice Sociale

| Porteur | Action | Année de démarrage |
|-------------------------|---|--------------------|
| ANDES | Poursuite d'UNITERRE : approvisionnement des épiceries sociales et solidaires en produits frais et de qualité produits par des agriculteurs locaux en difficulté. | 2014 |
| FRSEA – SOLAAL | Accompagner l'action régionale de lutte contre la précarité alimentaire via la sensibilisation et la mise en réseau d'acteurs locaux pour un renforcement et une meilleure structuration du don alimentaire des agriculteurs. | 2014 |
| Portage solution France | Parcours des savoirs culinaires en détention ou Améliorer l'alimentation en détention en créant des supports (Vidéo) facilitant les pratiques culinaires | 2015 |
| Portage Solution France | A2C, les ateliers cuisine de la caserne. Valorisation des savoirs faire culinaires multiculturels en ateliers appelés « casinos » auprès de 2 groupes de 10 détenus . | 2015 |

Thématique Lutter contre le gaspillage alimentaire

En 2014 et 2015, la DRAAF et l'ADEME Poitou-Charentes ont lancé un appel à projets commun « Réduction des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire ». Les actions ci-dessous ont été sélectionnées à l'issue de ces appels à projets

| Porteur | Action | Année de démarrage |
|---|--|--------------------|
| Angoulême | Stop Gaspi : Mise en place de diverses actions éducatives, participatives et ludiques fédérant tous les acteurs de la restauration scolaire autour d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire dans l'objectif d'intervenir à tous les niveaux : de l'approvisionnement en marchandise au service du repas, en répondant aux différentes attentes et en associant les structures partenaires compétentes. | 2014 |
| Association de développement du Pays Haut Poitou et Clain | Mise en place d'un plan d'actions pour un territoire innovant en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire. | 2014 |
| Banque Alimentaire 16 | Lutte contre le gaspillage et réduction des déchets dans sept Banques Alimentaires : - créer un registre des donateurs ou fournisseurs, - prospecter les donateurs à partir de ce registre, - réaliser des réunions de coordination entre les 7 BA (Poitou-Charentes et Limousin) pour mutualiser les dons de grosses quantités, - étudier la possibilité de transformer les végétaux en confitures sucrées/salées dans un chantier d'insertion (CIDIL) - mettre en place le tri sélectif des denrées non consommées et les valoriser (alimentation animale, compost, méthanisation...) | 2014 |
| Centre hospitalier de Saintonge | Mise en œuvre d'un programme de lutte contre le gaspillage alimentaire au Centre Hospitalier de Saintonge : - information et communication institutionnelle, - optimisation des profils alimentaires, - dons aux associations caritatives, - tri et valorisation des biodéchets | 2014 |
| Chambre d'agriculture de Charente | Lutter contre le gaspillage alimentaire sur les Marchés de Producteurs de Pays. Exploiter la proximité producteur-cuisinier-collectivité pour réfléchir ensemble à la question du gaspillage alimentaire en restauration collective et mettre en œuvre des solutions durables et spécifiques | 2014 |
| Club Expert Nutrition Alimentation | GARP : Gaspillage Alimentaire Réduire et Prévenir dans les lycées du bassin d'Angoulême | 2014 |
| Collège Jacques Prévert (79, Moncoutant) | Réduction des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire | 2014 |
| Collège Raymond Migaud (79, IL'Absie) | Réduction des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire | 2014 |
| EKITOUR | GASPI'PLAN, mise en œuvre et expérimentation d'une offre de diagnostic et d'accompagnement au changement au sein de la restauration collective en matière de gaspillage alimentaire | 2014 |
| Lycée agricole de Bressuire « Les Sicaudières » | Fini le gaspillage, manger responsable aux Sicaudières. | 2014 |
| Régalade | Accompagnement de restaurants collectifs dans la conception, la mise en œuvre et l'évaluation d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire | 2014 |
| Syndicat mixte du Pays Mellois | Dans ma cantine, je mange mellois et je ne gaspille pas. | 2014 |
| Communauté d'agglomération de Rochefort Océan | Audits consommation-gaspillage sur les établissements de restauration collective de la CARO : Mener des audits dans 4 établissements volontaires de restauration collective (Cuisines municipales etc...) pour démontrer auprès du réseau existant les pertes évitables en cuisine. | 2015 |
| Portage Solution France | Réduction et valorisation des déchets alimentaires au Centre de détention de Bédénac. Valoriser et réduire les déchets alimentaires eau centre de détention de Bédénac. Étudier la transférabilité de la démarche à d'autres établissements partenaires du programme Parcours Santé Nutrition (4 maisons d'arrêt) | 2015 |
| GNI de l'hôtellerie et de la restauration | Dans 5 restaurant de la Vienne, réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire et proposer un plan d'actions | 2015 |