

Structure Porteur de projet	Contacts	Titre	Objectifs / actions	Date fin de projet	Partenaires co-financeurs
DRAAF	valerie.merle@agriculture.gouv.fr	Séminaire jardins collectifs : quelles opportunités pour notre territoire?	Journée technique sous forme de tables rondes et de témoignages, sur les jardins collectifs, à destination des collectivités (personnels techniques et élus), afin de les sensibiliser au rôle que les jardins peuvent jouer comme support des différentes politiques publiques (santé, alimentation, cohésion sociale, biodiversité ...).	17 juin 2014	ARS, CUB, INRA
Communauté Urbaine de Bordeaux (CUB)	adesurmont@cu-bordeaux.fr	Charte des jardins partagés sur le territoire de la Communauté Urbaine de Bordeaux	La CUB souhaite assoier la dynamique engagée depuis plusieurs années sur ce thème en élaborant de manière concertée avec toutes les parties prenantes de son territoire, une charte des jardins partagés. L'objectif opérationnel final de l'action est donc la rédaction de la charte.	30 juin 2015	ARS, DREAL
Association Vacances Loisirs	centredeloisirs.avl@orange.fr	Cultivez « l'aliment terre »	Sur la commune de St Pierre d'Aurillac Création de jardins partagés Vulgariser les connaissances de base nécessaires à la conduite d'un jardin potager sur une année de production. Création d'ateliers cuisine Développer et éduquer au tri formations « guide composteur », appui à la mise en oeuvre d'actions quotidiennes de tri alimentaire, plateforme de compostage, organiser des temps de rencontres et d'animations	30 juin 2015	ARS, CRA, CAF, CDC
EPLEFPA Bordeaux Gironde CDFAA-CDFA Blanquefort	emmanuel.catherineau@formagri33.com	«Du champ à l'assiette»	Réalisation de différentes actions en rapport avec la lutte contre le gaspillage alimentaire au profit des apprenants du centre et des élèves et des élèves des écoles: une exposition itinérante, outils simples de valorisation des déchets (composteur pédagogique), posters, animations territoriales «du champ à l'assiette» sur le site de Pugnac et/ou dans les écoles intéressées par le projet.	30 juin 2015	
EPLEFPA des Pyrénées-Atlantiques, lycée agricole de Montardon		«LA PEDAGOGÛTGIE»	Accompagnement d'entrepreneurs sur la problématique de la limitation des gaspillages dans le processus de transformation agroalimentaire (avec la halle technologique) et sur la valorisation des déchets issus de la production. Création d'animation à destination d'un public captif des 5 établissements scolaires partenaires sur le thème de la lutte contre le gaspillage alimentaire, extrapolable au grand public	30 juin 2015	
Ligue de l'Enseignement	v.derquy@laligue-fo47.org	Bien manger, bien bouger, moins gaspiller, c'est mieux !	Ensemble d'actions afin de sensibiliser les élèves sur l'alimentation, les liens avec les productions, la réduction du gaspillage alimentaire (semaine du goût, rencontre des producteurs locaux avec le grand public lors de manifestations ou de rencontres sportives).	30 juin 2015	ARS, SMIVAL, DDCSPP 47, CDA47, Communes
EPLEFPA du Périgord Lycée de Périgueux	gilles.motard@educagri.fr	Innovation et valorisation des produits du périgord à haute valeur gastronomique	Réalisation de recettes en atelier agroalimentaire et en cuisine collective. Dégustation sensorielle et analyse laboratoire. Communication (presse numérique)	30 juin 2015	
EPLEFPA du Périgord Lycée de Périgueux	faride.hamana@educagri.fr	Valoriser une expérience de théâtre forum sur l'écocitoyenneté réalisée par les écodélégués	Réalisation d'une vidéo à partir d'une pièce de théâtre produite en 2013-2014 sur la thématique « comportement alimentaire » et utilisation pour la formation des délégués de classe	30 juin 2015	
Unité Polyvalente Action d'Educative Spécialisée (UPAES) de Pau	abs.upaes@heliantis.net	Education à la santé par l'alimentation	Animations par une équipe pluridisciplinaire afin de permettre aux jeunes de travailler en transversalité, la scolarité, la santé, l'orientation professionnelle et l'insertion sociale (découverte des périodes de production des fruits et légumes), découverte des étapes de préparation de repas dans un restaurant, préparation effective de repas	30 juin 2015	
Mairie de Mont de Marsan	sandra.bertranne@montdemarsan.fr	Bien manger la clef du bien vivre	Mise en oeuvre d'actions de sensibilisation des habitants sur les questions de nutrition-santé sous forme notamment d'ateliers cuisine	30 juin 2015	
Mairie de Mérignac	v.duprat@merignac.com	La lutte contre le Gaspillage dans la restauration Scolaire	Réalisation d'un diagnostic des comportements alimentaires des enfants du primaire au collège et des pratiques des gestionnaires de cantine pour proposer des actions en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire.	30 juin 2015	
CREPAQ (Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique d'Aquitaine)		Animation du REGAL (réseau pour éviter le gaspillage alimentaire)	Animation du réseau REGAL constitué en 2013 avec les acteurs impliqués dans la réduction du gaspillage alimentaire en Gironde	30 septembre 2015	CG 33, ADEME, ASP
ARBIO Aquitaine		Renforcement du « pole régional de compétences sur la « restauration collective bio et l'alimentation de qualité» en aquitaine	Constitution d'un pôle de compétences sur la restauration collective en Aquitaine comportant notamment des actions d'accompagnement des collectivités vers l'introduction de produits bio, sous signes de qualité et locaux et la création d'un portail web régional de la restauration collective.	31 décembre 2014	Conseil Régional, ARS
CREPAQ (Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique d'Aquitaine)		Projet pilote d'accompagnement de collectivités de la région Aquitaine dans une démarche participative de gouvernance alimentaire de leur territoire	Appui sur la démarche globale de réflexion sur la démarche de gouvernance alimentaire par la réalisation d'enquêtes auprès du grand public et des associations.	31 décembre 2014	DREAL, CR Aquitaine, ASP
Association Aquitaine des Achats publics Responsables (3AR)	asso@achatsresponsables-aquitaine.fr	Achats responsables et restauration collective	Mobilisation des acheteurs publics sur les achats responsables en restauration collective par l'organisation d'une journée technique régionale	31 décembre 2014	DREAL
Association Place aux jardins	contact@placeauxjardins.org	Développement des dynamiques jardins sur la CUB 2014	Accompagner des projets de jardins partagés avec les communes volontaires de la CUB.	31 décembre 2014	CUB, ARS, ASP
CIVAM Produire Partager Manger Local	civampml@orange.fr	Animation du relais AMAP GIRONDE	Accompagnement au fonctionnement et à l'essaimage des AMAP et appui des agriculteurs paysans à la commercialisation de leurs produits en vente directe	31 janvier 2015	CG 33
Association Au Ras du Sol	eric.predine@saluterre.com	Une ambassade et une université populaire au service du bien-vivre alimentaire	Bourse d'accès à la formation des personnes susceptibles de monter et d'accompagner des initiatives de projets sur le jardinage (jardins vivriers au naturel, ateliers culinaires auprès des personnes en situations sociale et économique précaires dans le cadre du mouvement des ambassadeurs du bien vivre alimentaire, professionnels souhaitant acquérir des compétences en matière de pédagogie active de projet, bénévoles, particuliers souhaitant acquérir les fondamentaux des savoirs vernaculaires de l'économie domestique, du jardinage respectueux de l'environnement, du compostage, de la cuisine et du savoir transmettre.	31 juillet 2015	MACIF, ARS, CG24
Association Au fil des Séounes	celia.berlizot@auidesseounes.fr	Réduire le gaspillage alimentaire en Lot et Garonne	Constituer un réseau d'acteurs locaux dans le département de Lot et Garonne autour du thème de la réduction du gaspillage alimentaire et organiser une journée de rencontre entre les différents acteurs de la filière alimentaire : producteurs, transformateurs, distributeurs, restauration collective, restauration commerciale, consommateurs.	31 juillet 2015	VALORIZON, DREAL
Association Nationale de Développement des Epicerie Solitaires (ANDES)	veronique.blanchot@epiceries-solidaires.org	UNITERRES	Rendre accessibles des produits frais et locaux auprès des personnes en situation de précarité, bénéficiaires des épiceries solidaires. Promouvoir des habitudes alimentaires favorables à la santé par des actions participatives mettant en avant les compétences des personnes (connaissance des produits, saisonnalité, cuisine etc.) Former les bénévoles et les salariés des épiceries solidaires à transmettre des notions d'équilibre alimentaire. Renforcer le lien social entre consommateur et producteur. Renforcer la pérennité économique des petites exploitations agricoles et la capacité de résilience des agriculteurs. Prévenir le gaspillage alimentaire, en déterminant au plus près les besoins des bénéficiaires de l'aide alimentaire, pour ajuster la production avant la mise en culture	31 octobre 2015	MSA 33, Conseil Général 33, 47, DGCS, DGS, ASP, DRAAF, Fondation Carasso, MACIF, Fond Français Alimentation Santé, INPES...
CCI 47 – Cluster Fruits et Légumes	m.guirriec@cci47.fr	Améliorer l'attractivité des métiers de la filière Fruits et Légumes auprès des jeunes et favoriser leur orientation sur des formations	Mise en oeuvre d'actions d'information et de communication auprès d'élèves par l'organisation de journées de découverte de la filière fruits et légumes » et d'un événementiel autour d'une exposition dédiée aux métiers dans cette filière.	31 octobre 2015	CG 47