



2025 / 2026



CATALOGUE DES PROJETS PÉDAGOGIQUES

Éducation à la nutrition :
de la production à la gestion des déchets

À destination des collèges publics
du Département des Pyrénées-Orientales





Hermeline Malherbe

Présidente du Département des Pyrénées-Orientales

**Au restaurant scolaire, de la production à la gestion des déchets :
un enjeu de la politique éducative de l'alimentation.**

« Dans les collèges des Pyrénées-Orientales, la restauration scolaire joue un rôle essentiel : elle participe à la santé et au bien-être des élèves et cherche à leur offrir les meilleures conditions d'apprentissage au quotidien. Parce qu'un repas pris dans de bonnes conditions, avec des produits de qualité, locaux et équilibrés, contribue autant à la réussite scolaire qu'au bien-être des collégiens.

Le Département travaille donc à valoriser les produits locaux dans les restaurants scolaires, et soutient ainsi les producteurs du territoire, en partenariat avec la Chambre d'agriculture, le CIVAM Bio, Mangeons local 66 et l'UDSIS, notre opérateur public de la restauration scolaire. Nous sommes également engagés dans la réduction des déchets des restaurants scolaires, avec le Maillon solidaire.

Au-delà de sa dimension nutritionnelle, le restaurant scolaire est ainsi un **lieu de vie, d'apprentissage, et de justice sociale**. Il est aussi un levier stratégique de notre politique d'éducation, de santé publique et de transition écologique.

Aux côtés des équipes éducatives et des agents des collèges, nous œuvrons donc pour une alimentation de qualité, accessible à toutes et tous et respectueuse de l'environnement. Ce catalogue illustre cet engagement collectif au service des jeunes et de leur éducation au bien-manger.

Je vous invite à y participer et vous souhaite une très bonne année scolaire ! »



Marie-Pierre Sadourny

*Vice-Présidente du Département en charge de l'Éducation,
des Collèges et de la Jeunesse*

La restauration scolaire n'est pas une compétence anodine : elle incarne tout ce que le service public peut et doit offrir à notre jeunesse.

Un repas de qualité, accessible à toutes les familles, respectueux de la santé, de l'environnement et des territoires..

Aux côtés des équipes éducatives, des agents des collèges et de nos partenaires locaux, nous poursuivons un objectif clair : **garantir à chaque collégien un cadre de vie digne**, propice à l'épanouissement, à l'égalité des chances, et à l'apprentissage du bien-manger.

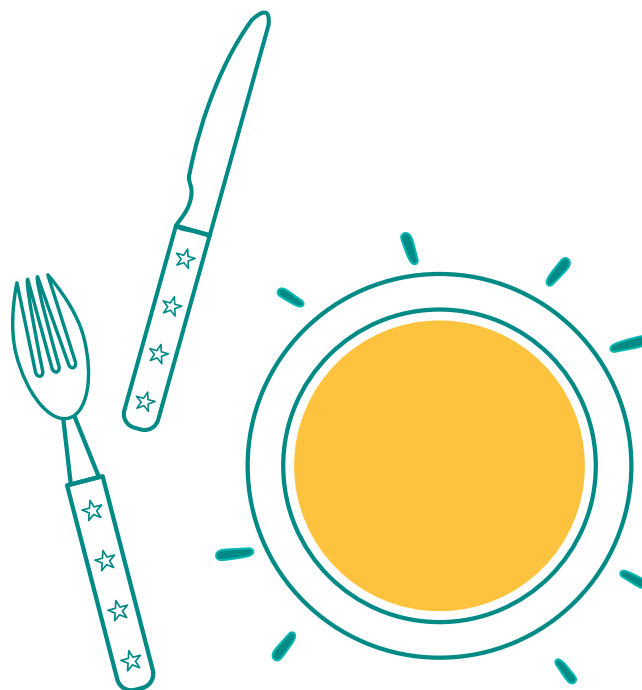
Ce que nous construisons ici, dans les restaurants scolaires de nos collèges, c'est bien plus qu'un service : **c'est un véritable projet de société**.

Un projet qui articule solidarité, santé publique, transition écologique, et soutien aux filières agricoles locales. Un projet qui place les jeunes **au cœur de notre action**.

L'engagement, le professionnalisme et la proximité avec les élèves de l'ensemble des personnels mobilisés chaque jour dans les établissements : **cuisiniers, agents de service, gestionnaires, encadrants**, est un atout précieux pour faire vivre, concrètement, nos politiques publiques.

Ce livret en est la preuve : **notre action ne se limite pas à nourrir, elle éduque, elle soutient, elle transforme**.

Merci à toutes et à tous pour votre engagement.



Sommaire

LA DEMARCHE « SOIS BIEN DANS TON ASSIETTE »	p 4
LES PROJETS PEDAGOGIQUES :	
La Semaine du Goût	p 6
La Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD)	p 7
La Semaine Nationale pour les Alternatives aux Pesticides (SPAP)	p 8
Printemps Bio	p 9
Petits déjeuners équilibrés	p 10
APPEL A PROJETS « De la Terre à l'assiette, je protège ma planète »	
Formule autonome :	p 11
APPEL A PROJETS « De la Terre à l'assiette, je protège ma planète »	
Formule «clé en main» :	p 12
MODALITÉS PRATIQUES – COMMENT S'INSCRIRE ?	p 13
Projets pédagogiques	p 13
Appel à projet « De la Terre à l'assiette, je protège ma planète »	p 13



La démarche « Sois bien dans ton assiette »

L'Assemblée Départementale est engagée depuis 2007 dans la démarche interne labellisée «Sois bien dans ton assiette» en faveur de la restauration scolaire des 31 collèges publics du Département.

Ainsi, dans le cadre de sa Politique «Restauration Scolaire» au sein des collèges publics, le Département entend notamment mettre l'accent sur le développement des projets pédagogiques, en lien avec la communauté éducative, car le collège est un lieu d'éducation au goût, à la nutrition et à la culture alimentaire. Ces actions doivent avoir pour objectif de sensibiliser les élèves à une alimentation saine et équilibrée et les conduire vers une prise de conscience sur le « bien-manger ».

Le Département soutient plusieurs projets, soit à l'initiative des collèges, soit à l'initiative de la Collectivité et met ainsi à disposition une offre de projets pédagogiques autour de l'alimentation durable au bénéfice des collèges publics, qu'ils soient en préparation sur place, en restauration déplacée ou en restauration hébergée. Les 31 collèges publics du Département peuvent donc bénéficier de l'ensemble des animations proposées par la Collectivité. Plusieurs actions par établissement peuvent être financées annuellement, dans la limite de l'enveloppe budgétaire prévue pour l'année en cours.

Partenaire historique du Département, l'UDSIS s'inscrit également dans la plupart des animations pédagogiques nationales comme le Printemps Bio, la Semaine pour les Alternatives aux Pesticides et la Semaine du Goût, en servant des repas en lien avec la thématique. L'UDSIS participe activement aux projets pédagogiques au sein des établissements scolaires en proposant l'opération «Petits Déjeuners équilibrés» et l'animation «Graines de chefs».

La démarche «Sois bien dans ton assiette» offre de nombreux avantages éducatifs et sociaux pour répondre à plusieurs enjeux cruciaux :

Sensibilisation à une alimentation équilibrée :

Les élèves apprennent les bases de la nutrition, comme l'équilibre énergétique, les groupes alimentaires (protéines, glucides, lipides) et les impacts d'une mauvaise alimentation (obésité, diabète). Ces projets favorisent des habitudes alimentaires durables et responsables, en lien avec la santé publique et les programmes nationaux de nutrition.

Développement de compétences dès le plus jeune âge :

Les projets pédagogiques peuvent inclure des ateliers ludiques autour de travaux collaboratifs (création d'affiches, enquêtes, ateliers), renforçant l'autonomie, le travail en équipe et la créativité. Les élèves manipulent et découvrent des aliments, ce qui stimule leur curiosité et leur esprit critique sur leurs choix alimentaires.

Impact social et environnemental :

Certains projets intègrent des dimensions écologiques, comme la réduction du gaspillage alimentaire ou la mise en place de jardins pédagogiques pour sensibiliser à la production locale et durable et respectueuse de la biodiversité.

Renforcement du lien école-famille :

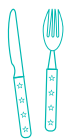
Ces initiatives peuvent impliquer souvent les familles (exemple : petits-déjeuners collectifs), favorisant une continuité éducative entre la maison et l'école.

Lutte contre la précarité alimentaire :

Ces initiatives visent à améliorer l'accès des publics vulnérables à une alimentation saine et de qualité, tout en soutenant les systèmes d'aide alimentaire existants.

En résumé, ces projets sont essentiels pour éduquer les collégiens à adopter des comportements alimentaires sains tout en développant leur sens critique, leur autonomie et leur responsabilité sociale.

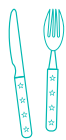




LES PROJETS PEDAGOGIQUES

La Semaine du Goût

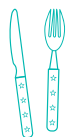
Thèmes	Alimentation, éducation, culture gastronomique
Période	Cet événement se déroule généralement la deuxième quinzaine du mois d'octobre
Objectifs	<p>La Semaine du Goût est un événement annuel en France, dédié à la sensibilisation et à l'éducation autour de la gastronomie et des saveurs. Créée en 1990, elle a pour but de promouvoir la culture culinaire française et d'encourager les bonnes habitudes alimentaires, notamment chez les enfants. Initialement lancée comme «Journée du Goût», elle a été rebaptisée en 1994 pour s'étendre à une semaine entière. Depuis, elle a gagné en popularité et est désormais célébrée dans plusieurs pays.</p> <p>Pendant cette semaine, divers acteurs de l'alimentation peuvent organiser des ateliers, des dégustations et des rencontres pour éveiller le goût des jeunes et des plus grands. C'est une occasion pour sensibiliser particulièrement les élèves à une alimentation saine, éduquer les consommateurs sur l'importance du goût et enfin favoriser les échanges entre professionnels de l'alimentation et le grand public.</p>
Déroulement Dispositifs pédagogiques	<p>Le Département des Pyrénées-Orientales propose chaque année de réaliser un repas dont la thématique est imposée. La conception du menu doit être réalisée à partir de produits de saison uniquement, l'utilisation de produits transformés issus de l'industrie agroalimentaire n'ouvrira pas droit à une subvention du Département.</p> <p>Le chef de cuisine et son équipe sont les principaux acteurs de l'événement, ils feront découvrir de nouvelles saveurs aux élèves demi-pensionnaires.</p>
Bénéficiaires *	<p>18 collèges en préparation sur place</p> <p>* Les collèges desservis par l'UDSIS et ceux hébergés bénéficient des menus thématiques éventuellement organisés dans ce cadre.</p>
Subvention	<p>Le Département des Pyrénées-Orientales participe au financement du repas complet (achat des denrées) au cours de cette semaine spécifique, via une subvention départementale dont le montant sera défini selon le nombre de demi-pensionnaires de l'établissement, soit :</p> <ul style="list-style-type: none">- 200 € : demi-pension de 0 à 400 rationnaires,- 400 € : demi-pension supérieure à 400 rationnaires.
Justificatifs	La subvention sera versée sur présentation des factures ainsi que la feuille journalière de consommation



LES PROJETS PEDAGOGIQUES

La Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD)

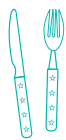
Thèmes	Gaspillage alimentaire, précarité alimentaire, réduction des déchets
Période	Cet événement se déroule généralement la dernière semaine du mois de novembre
Objectifs	<p>La Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD) est un « temps fort » de mobilisation au cours de l'année pour mettre en lumière et essaimer les bonnes pratiques de production et de consommation qui vont dans le sens de la prévention des déchets.</p> <p>Les 6 grands thèmes d'actions de la réduction des déchets portés par la SERD sont :</p> <ul style="list-style-type: none">• Prévention des déchets (éco-conception, suremballage, produits jetables)• Prévention des déchets dangereux• Prévention du gaspillage alimentaire• Promotion du compostage• Réemploi/Réparation/Réutilisation• Journée de nettoyage.
Déroulement Dispositifs pédagogiques	<p>Le Département des Pyrénées-Orientales s'inscrit dans cette démarche en proposant aux collèges volontaires des animations dynamiques, à destination des élèves de 6ème et de 5ème, avec l'intervention d'un animateur associatif spécialisé dans le don alimentaire et la lutte contre le gaspillage alimentaire (association «Le maillon solidaire»).</p> <p>Cet appel à projets peut se décliner en 2 modules :</p> <p>Module 1 : La durée de l'intervention est d'une heure par classe. Le déroulé pédagogique de l'intervention vise à développer l'esprit critique des élèves autour d'un jeu interactif «Frasebee». Après un temps d'échanges et de réflexion en sous-groupes, les élèves mettent en commun leurs positionnements et leurs arguments. Ce temps est complété par des apports de connaissances faits par l'intervenant.</p> <p>Module 2 : La durée de l'intervention est de deux heures par classe. Module 1 + volet sur la sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire (1h). Il s'agit de développer l'apprentissage sensoriel et de découvrir comment valoriser les produits issus des surplus agricoles par l'activité de transformation alimentaire : dégustation de confiture de fruits et légumes voués à être détruits.</p> <p>Dans le cadre de cette animation, les collèges inscrits sont invités à effectuer la pesée des déchets issus du restaurant scolaire. Le Département sera en soutien technique pour l'organisation de ces pesées dans les collèges volontaires. Chaque année, de nouvelles initiatives pourront être proposées aux collèges.</p>
Bénéficiaires	31 collèges publics du Département
Subvention	Le Département des Pyrénées-Orientales prend en charge le temps d'intervention de l'animateur. Le collège devra s'acquitter de la facture et la transmettre au Département.
Justificatifs	La subvention sera versée au collège sur présentation de la facture acquittée



LES PROJETS PEDAGOGIQUES

La Semaine Nationale pour les Alternatives aux Pesticides (SPAP)

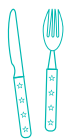
Thèmes	Agriculture et alimentation durable, préservation de l'environnement
Période	Cet événement se déroule généralement du 20 au 30 mars
Objectifs	<p>Cet événement annuel, organisé autour de l'arrivée du printemps, vise à sensibiliser le public aux dangers des pesticides de synthèse et à promouvoir des solutions alternatives durables. C'est l'occasion d'informer sur les risques des pesticides pour la santé et l'environnement, promouvoir des alternatives comme l'agriculture biologique, la permaculture ou l'agroécologie. La mobilisation des citoyens et du réseau d'acteurs engagés est un moyen de fédérer autour de cette thématique.</p> <p>Des conférences, ateliers, projections de films, marchés bio et autres événements peuvent être organisés dans la période. Ces initiatives visent à encourager une transition vers des pratiques agricoles respectueuses de la biodiversité.</p>
Déroulement Dispositifs pédagogiques	<p>Le Département présente une action à destination des collégiens en proposant une animation gratuite prioritairement pour tous les élèves de 6e (éventuellement pour les 5e).</p> <p>Cette animation se décompose en 3 temps :</p> <ul style="list-style-type: none">• une intervention du Chargé de Mission «Pesticides» de la Direction Eau et Environnement du Département sur le thème « Les pesticides, dangers pour la santé et pour l'environnement » avec pour exemple « La protection de l'eau »,• une intervention sur « Les méthodes alternatives à l'emploi de ces produits pour les agriculteurs » par un agriculteur du réseau éducatif du CIVAM BIO,• questions – débat sur ces thèmes. <p>Par ailleurs, afin de favoriser la portée de cette action sur les élèves, le Département soutient financièrement l'organisation d'un repas «Bio» pour tous les élèves demi-pensionnaires des établissements volontaires.</p> <p>Le repas sera obligatoirement confectionné à partir de produits bio de saison et de préférence locaux, l'utilisation de produits transformés issus de l'industrie agroalimentaire n'ouvrira pas droit à une subvention du Département.</p>
Bénéficiaires *	<p>31 collèges publics du Département</p> <p>* Les collèges desservis par l'UDSIS et ceux hébergés bénéficient des menus thématiques éventuellement organisés dans ce cadre.</p>
Subvention	<p>Le Département des Pyrénées-Orientales participe au financement du repas complet au cours de cette semaine spécifique, à hauteur de 1€ par élève demi-pensionnaire. L'intervention des agriculteurs est prise en charge par le Département via une subvention au CIVAM BIO.</p>
Justificatifs	<p>La subvention pour le repas sera versée au collège, sur présentation des factures ainsi que la feuille journalière de consommation</p>



LES PROJETS PEDAGOGIQUES

Printemps Bio

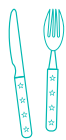
Thèmes	Agriculture et alimentation durable, préservation de l'environnement
Période	Cet événement se déroule généralement de mi-mai à mi-juin
Objectifs	<p>Le Printemps Bio est un événement national dédié à la promotion de l'agriculture biologique qui se déroule généralement de mi-mai à mi-juin. Cet événement met en avant les produits biologiques à travers des événements organisés par des acteurs de la filière bio, incluant des portes ouvertes chez des producteurs, des animations scolaires, des marchés bio, des ateliers de cuisine, de dégustations, etc. L'objectif est d'informer le public sur les valeurs et pratiques de l'agriculture biologique permettant de protéger les espèces, de restaurer des écosystèmes terrestres et aquatiques, de préserver une faune diversifiée précieuse pour les agriculteurs bio : les abeilles pour polliniser les cultures et arbres fruitiers, les vers de terre pour fertiliser le sol, les coccinelles, les crapauds, les hérissons pour protéger les cultures. C'est également une opportunité de valoriser les métiers et soutenir les emplois ancrés dans notre territoire.</p>
Déroulement Dispositifs pédagogiques	<p>Le Département des Pyrénées-Orientales s'inscrit dans cette démarche en proposant aux élèves de 6e et 5e des animations dynamiques impulsées par les agriculteurs Bio du réseau éducatif local du CIVAM BIO.</p> <p>Le programme de ces animations est le suivant : intervention sur le thème "A la découverte d'une ferme bio" suivie d'un jeu dynamique avec la classe autour de "La consommation responsable" puis dégustation de produits locaux.</p> <p>Par ailleurs, afin de favoriser la portée de cette action sur les élèves, le Département soutient financièrement l'organisation d'un repas «Bio» pour tous les élèves demi-pensionnaires des établissements volontaires.</p> <p>Le repas sera obligatoirement confectionné à partir de produits bio de saison et de préférence locaux, l'utilisation de produits transformés issus de l'industrie agroalimentaire n'ouvrira pas droit à une subvention du Département.</p>
Bénéficiaires *	<p>31 collèges publics du Département</p> <p>* Les collèges desservis par l'UDSIS et ceux hébergés bénéficient des menus thématiques éventuellement organisés dans ce cadre.</p>
Subvention	<p>Le Département des Pyrénées-Orientales participe au financement du repas complet au cours de cette semaine spécifique, à hauteur de 1€ par élève demi-pensionnaire. L'intervention des agriculteurs est prise en charge par le Département via une subvention au CIVAM BIO.</p>
Justificatifs	<p>La subvention pour le repas sera versée au collège, sur présentation des factures ainsi que la feuille journalière de consommation</p>



LES PROJETS PEDAGOGIQUES

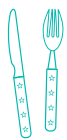
Petits déjeuners équilibrés

Thèmes	Education à l'alimentation et au goût, nutrition, santé
Période	Tout au long de l'année scolaire
Objectifs	<p>Si le petit-déjeuner relève de la responsabilité des familles, l'École est particulièrement légitime pour sensibiliser les enfants et adolescents à l'importance d'un rythme alimentaire équilibré.</p> <p>Le petit-déjeuner fournit une part essentielle des apports nutritionnels dont notre organisme a besoin chaque jour pour démarrer la journée après une longue période de jeûne pendant la nuit, en particulier pour les enfants en pleine croissance. Chez les 11-17 ans, il contribue en moyenne à 20% des apports journaliers en énergie. Idéalement, il se compose d'un produit céréalier (pain, tartines, ...), d'un produit laitier (lait, yaourt, ...), d'un fruit ou d'un jus de fruits et éventuellement d'une boisson chaude.</p> <p>L'équipe éducative est la première à mesurer combien l'absence d'un petit-déjeuner affecte l'attention des élèves en classe. Au-delà d'améliorer la santé et l'attention des élèves en cours, ces actions renforcent la cohésion sociale au sein de l'établissement par le partage d'un moment de plaisir et de convivialité inhabituel.</p>
Déroulement Dispositifs pédagogiques	Le Département des Pyrénées-Orientales soutient l'initiative portée par l'établissement. C'est un projet multidimensionnel qui concerne le personnel enseignant et non enseignant. Il est également possible de faire appel aux équipes techniques de restauration de l'établissement et à l'équipe d'animation de l'UDSIS pour les établissements en restauration déplacée. Il est aussi possible de faire intervenir un.e diététicien.e. dans ce cadre.
Bénéficiaires	31 collèges publics du Département
Subvention	<p>Le Département des Pyrénées-Orientales participe au financement de l'achat de denrées pour la réalisation du petit déjeuner à hauteur de 1€ par élève participant. La prise en charge de l'intervention d'un.e diététicien.ne après fourniture du devis est réalisée par le Département via une subvention en faveur du collège.</p> <p>Les collèges desservis par l'UDSIS bénéficient de l'organisation du petit-déjeuner et du buffet petit déjeuner (sur inscription directement auprès de l'UDSIS).</p>
Justificatifs	La subvention sera versée au collège, sur présentation des différentes factures acquittées



APPEL A PROJETS « DE LA TERRE À L'ASSIETTE, JE PROTÈGE MA PLANÈTE » Formule autonome :

Thèmes	Culture alimentaire
Période	Tout au long de l'année scolaire
Objectifs	<p>Lancé à l'initiative du Département des Pyrénées-Orientales, cet appel à projet s'inscrit dans le cadre de la Politique en faveur de l'Éducation menée depuis de nombreuses années à destination des collégiens fréquentant les restaurants scolaires des collèges publics de notre département.</p> <p>Par cette démarche, le Département entend soutenir et accompagner les collèges publics qui s'engageront dans des projets rendant les élèves acteurs d'une initiative dans le domaine de l'éducation à la nutrition car le développement d'une culture alimentaire plus riche et plus complète, peut permettre aux élèves de se sentir « mieux dans leur assiette ».</p>
Déroulement Dispositifs pédagogiques	<p>Formule autonome construite par la communauté éducative de chaque établissement, répondant aux objectifs suivants :</p> <ul style="list-style-type: none">- Susciter l'intérêt des élèves à tous les aspects de la culture alimentaire,- Mettre en lumière les impacts de l'alimentation sur la santé,- Développer l'éducation du goût,- Améliorer la qualité de l'assiette,- Participer à l'économie locale en favorisant l'utilisation de produits locaux,- Être acteur de la lutte contre le gaspillage alimentaire,- Développer une approche pluridisciplinaire autour de cet appel à projets.
Bénéficiaires	31 collèges publics du Département
Subvention	<p>La campagne annuelle de candidature est clôturée le 15 septembre de l'année scolaire en cours. La sélection finale intervient en début d'année scolaire (au cours du 1er trimestre).</p> <p>Les projets retenus bénéficient d'un soutien financier du Département des Pyrénées-Orientales.</p> <p>Il s'agit d'une subvention permettant la réalisation du projet dont le montant pourra atteindre (sur instruction technique et arbitrage) jusqu'à 80% maximum de la dépense éligible, plafonné à 4 000 € par an et par collège, sous plafond de 6 projets par an.</p> <p>La subvention sera versée en totalité au collège, au démarrage du projet retenu.</p>
Justificatifs	À la fin du projet, le bilan de réalisation sera transmis au Département des Pyrénées-Orientales accompagné des pièces justificatives



APPEL A PROJETS « DE LA TERRE À L'ASSIETTE, JE PROTÈGE MA PLANETE » Formule « clé en main » :

Thèmes	Culture alimentaire
Période	Tout au long de l'année scolaire
Objectifs	<p>Cette formule s'appuie sur un partenariat engagé avec la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales pour la création d'une opération pédagogique spécifique sur le « Cycle de l'Alimentation », associant interventions techniques et visites de professionnels autour des différentes étapes du processus alimentaire et s'appuyant sur un réseau d'acteurs locaux de l'agriculture et de l'alimentation.</p> <p>Les objectifs de cette action sont multiples :</p> <ul style="list-style-type: none">- Présenter l'ensemble du panorama agricole et alimentaire du territoire,- Valoriser et faire découvrir les métiers liés aux processus agricoles et alimentaires,- Sensibiliser à la valeur des produits servis en restauration collective,- Apporter des savoirs liés aux domaines de l'agriculture, la logistique, la cuisine, l'alimentation, la nutrition, les goûts, le recyclage, le gaspillage à l'ensemble des publics concernés,- Accompagner à la réalisation des objectifs de la loi EGalim.
Déroulement Dispositifs pédagogiques	<p>Formule « clé en main » proposée par l'association Mangeons Local 66, construite en collaboration avec la communauté éducative de chaque établissement, déclinée en quatre modules, répondant également aux objectifs énoncés ci-dessus :</p> <ul style="list-style-type: none">- Module agriculture : Planter, Cultiver, Récolter- Module distribution : Conditionner, Vendre/acheter, Acheminer- Module cuisine : Stocker, Cuisiner, Servir- Module consommation : Consommer, Trier, Recycler
Bénéficiaires	31 collèges publics du Département
Subvention	<p>La campagne annuelle de candidature est clôturée le 15 septembre de l'année scolaire en cours. La sélection finale intervient en début d'année scolaire (au cours du 1er trimestre).</p> <p>Les projets retenus bénéficient d'un soutien financier du Département des Pyrénées-Orientales.</p> <p>Il s'agit d'une subvention permettant la réalisation du projet dont le montant pourra atteindre (sur instruction technique et arbitrage) jusqu'à 80% maximum de la dépense éligible, plafonné à 4 000 € par an et par collège, sous plafond de 6 projets par an.</p> <p>La subvention sera versée en totalité au collège, au démarrage du projet retenu.</p>
Justificatifs	À la fin du projet, le bilan de réalisation sera transmis au Département des Pyrénées-Orientales accompagné des pièces justificatives



MODALITÉS PRATIQUES

Comment s'inscrire

Projets pédagogiques :

A l'exception de l'action «Petits Déjeuners» qui se déroule tout au long de l'année scolaire sur initiative des établissements, le Département adresse un mail aux 31 collèges publics, les informant de l'ouverture de la campagne d'inscription pour chaque projet pédagogique qu'il propose (selon le calendrier énoncé dans les fiches précédentes).

Les candidatures se feront uniquement sur la plateforme unique créée par les services du Département à l'adresse suivante :

www.ledepartement66.fr/education-a-la-nutrition-et-culture-alimentaire/

L'enregistrement en ligne sera l'unique moyen d'inscription pris en compte pour pouvoir bénéficier de ces animations ainsi que de la subvention départementale.

Les collèges devront déposer sur la plateforme tout complément d'informations utiles à l'examen de la candidature (devis, menus, ...).

Les collèges seront informés par mail de la suite donnée à leur candidature.

Afin de bénéficier de la subvention départementale, les factures, d'achat des denrées notamment, devront être transmises à l'issue de l'action par mail à :

boris.castro@cd66.fr et karine.legal@cd66.fr

Action spécifique «Petits Déjeuners» :

Cette action se déroulant au fil de l'année scolaire, les collèges devront transmettre par mail à **boris.castro@cd66.fr et karine.legal@cd66.fr :**

- la facture d'achat des denrées nécessaires à la confection du petit déjeuner
- le cas échéant, la facture de l'intervention d'un.e diététicien.ne

Appel à projet <<De la Terre à l'assiette, je protège ma planète>> :

Ce projet fait l'objet d'un envoi spécifique par mail, informant de l'ouverture de la campagne d'inscription comprenant le dossier de candidature à remplir.

Le dépôt du projet est possible :

- par courrier à l'attention de Madame Hermeline MALHERBE, Présidente du Département des Pyrénées-Orientales, Maison de l'Education, des Sports et de la Jeunesse, Rue René Duguay-Trouin 66000 Perpignan,

ou

- par mail à l'attention de **boris.castro@cd66.fr et karine.legal@cd66.fr**

Celui-ci devra comporter l'ensemble des éléments constitutifs du dossier (présentation du projet avec calendrier éventuel, budget (annexe 1), devis, etc.).







PROJETS PÉDAGOGIQUES « ÉDUCATION À LA NUTRITION »

Pour tous renseignements :

Tél. 04 68 52 61 85

boris.castro@cd66.fr / karine.legal@cd66.fr