



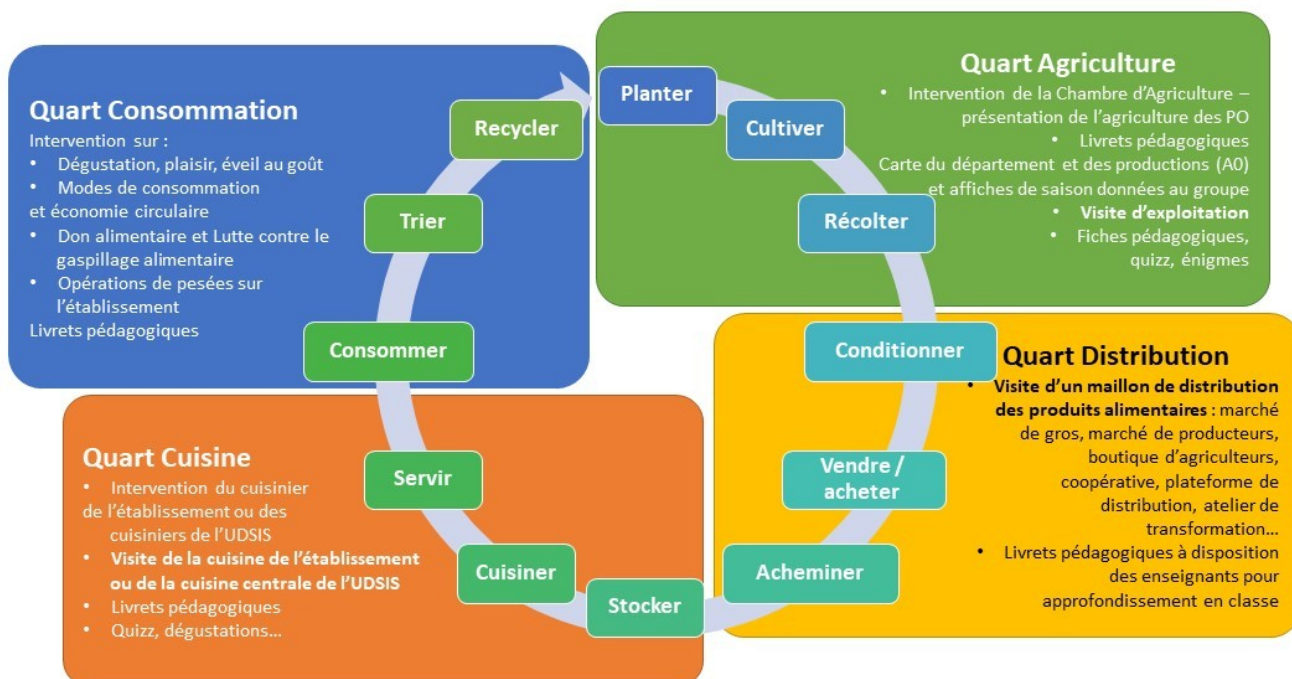
LE DÉPARTEMENT PARTENAIRE DE VOS PROJETS

« DE LA TERRE A L'ASSIETTE, JE PROTÈGE MA PLANÈTE »

ANNEXE 1 : LE CYCLE DE L'ALIMENTATION

Formule « clé en main » en partenariat avec l'association Mangeons Local 66

Une démarche vertueuse autour de l'agriculture et l'alimentation dans le Département :



Objectifs de cette opération pédagogique :

- Privilégier une démarche cadrée mais souple, adaptable à chaque établissement volontaire
- Favoriser une démarche multi-partenariale au sein de l'établissement autour de ce projet
- Présenter l'ensemble du panorama agricole et alimentaire présent sur le 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, à l'ensemble des publics concernés
- Accompagner à la réalisation des objectifs de la loi EGalim
- Développer l'agriculture locale et durable.

Détail des modules proposés :

Module agriculture :

Contenu :

- L'agriculture sur le département :
- Par produit
- Par saison
- Par zone géographique
- Notion de terroir. Modes de productions.
- Rencontre avec un agriculteur

Supports et interventions :

- Intervention d'un conseiller de la chambre d'agriculture des PO
- Visite d'une exploitation
- Livrets pédagogiques / quizz
- Supports pédagogiques : carte de l'agriculture du département, affiche de saisons

Éléments participatifs :

- Choix de la production sur laquelle faire un focus
- Choix du producteur
- Choix d'une thématique

Liens avec parents d'élève :

- Retour des élèves auprès de leurs parents
- Fiches pédagogiques : produits de saisons, recettes, astuces anti-gaspi, jeux...

Module distribution :

Contenu :

- Les circuits de commercialisation des agriculteurs : vente directe, circuits-courts, filières de proximité, circuits longs...
- La logistique alimentaire (conditionnement, transport, stockage...)
- Rencontre avec un acteur de la distribution
- Notion de terroir. Modes de productions.

Supports et interventions :

- Visite d'un maillon de la distribution alimentaire : marché de gros, marché de producteurs, plateforme de distribution, boutique de producteurs, coopérative etc.
- Livrets pédagogiques / quizz

Éléments participatifs :

- Choix du lieu de visite
- Choix de la thématique

Liens avec parents d'élève :

- Retour des élèves auprès de leurs parents
- Fiche sur les différents points de vente en circuits-courts du Département

Module cuisine :

Contenu :

- Le métier de cuisinier : les produits et recettes, les quantités, le plan de maîtrise sanitaire...
- Le patrimoine culinaire catalan
- Les menus végétariens
- Zoom sur une recette dans le menu de la semaine
- Entrevue avec une diététicienne et un cuisinier

Supports et interventions :

- Intervention chef de cuisine ou adjoint (de l'établissement, UDSIS ou autre)
- Visite de la cuisine de l'établissement ou cuisine centrale de l'UDSIS
- Livrets pédagogiques / quizz

Éléments participatifs :

- Choix de la recette sur laquelle faire un focus
- Dégustation
- Choix d'une thématique

Liens avec parents d'élève :

- Retour des élèves auprès de leurs parents
- Une recette par le cuisinier

Module consommation :

Contenu :

- La dégustation, le plaisir, l'éveil au goût
- Le gaspillage alimentaire
- le tri sélectif, le compost, la méthanisation
- La précarité et la solidarité alimentaire
- Initier la réflexion autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans l'établissement

Supports et interventions :

- Interventions sur :
- Dégustation, plaisir, éveil au goût
 - Modes de consommation et économie circulaire
 - Don alimentaire et Lutte contre le gaspillage alimentaire
 - Opérations de pesées sur l'établissement
 - Livrets pédagogiques / quizz

Éléments participatifs :

- Dégustations
- Partages suite aux opérations de pesées alimentaires et tri des déchets
- Propositions d'amélioration anti-gaspi

Liens avec parents d'élève :

- Retour des élèves auprès de leurs parents
- Présentation de la démarche anti-gaspi

Déroulé de l'action :

La première thématique concernant le Quart « Agriculture » est **obligatoire** pour une 1ère participation afin de préserver la logique du cycle de l'alimentation dans ce parcours pédagogique.

Ensuite l'approche est modulaire : 1, 2, 3 ou 4 quarts pour 1 ou plusieurs classes, afin de s'adapter au mieux au projet pédagogique des enseignants volontaires. Le projet peut être suivi par classe ou par le groupe des éco-délégués par exemple.

Le projet comprend :

- des visites d'exploitations agricoles, visites de fermes, du marché de gros, des cuisines centrales de l'UDSIS ou de cuisines de collèges publics, ...
- des interventions en classe dont certaines réalisées par des associations (Le maillon solidaire, etc.), présentations, jeux, éveil au goût, pesées du gaspillage, ...

Les transports pour les visites peuvent être pris en charge par l'établissement ou inclus dans le coût de la prestation.

Coût du projet :

Coût du projet hors transport (TTC) :

	1 Quart	2 Quarts	3 Quarts	4 Quarts
1 classe	2 160,00 €	3 120,00 €	3 600,00 €	4 080,00 €
2 classes	3 120,00 €	4 080,00 €		
3 classes	3 600,00 €			
4 classes	4 080,00 €			

Coût du projet transport inclus (TTC) :

	1 Quart	2 Quarts	3 Quarts	4 Quarts
1 classe	2 400,00 €	3 600,00 €	4 200,00 €	4 800,00 €
2 classes	3 600,00 €	4 800,00 €		
3 classes	4 200,00 €			
4 classes	4 800,00 €			

Un devis sera établi par l'association, sur sollicitation, en fonction de l'offre pédagogique souhaitée par le collège. Ce devis sera à joindre au dossier de candidature.

Rappel : Subvention du Département : 80 % maximum de la dépense éligible, plafonnée à 4 000 € par an et par collège. Un autofinancement de 20 % sera donc à prévoir par le collège.

Pour plus d'information et pour découvrir le projet:

En vidéo : <https://mangeonslocal66.fr/wp-content/uploads/2025/12/cycle-de-lalimentation-presentation.mov>

Article : <https://mangeonslocal66.fr/succes-du-cycle-de-lalimentation-chez-les-collegiens-dalbert-camus>

Contact :

Myriam De Andrade
Animatrice PAT Mangeons Local 66
Chambre d'agriculture - Service alimentation et circuits de proximité
04 68 35 87 87 / 07 70 03 94 77
m.andrade@pyrenees-orientales.chambagri.fr

Dossier de candidature

Collège	
---------	--

Nom et coordonnées du porteur de projet	
---	--

Présentation du projet (*articulation avec le projet pédagogique de l'établissement, nombre de personnes issues de la communauté éducative impliquées dans le projet, le cas échéant, impact sur les menus, ...*)

Choix du module (Quart "Agriculture" obligatoire pour une 1ère participation) :

Nombre de classes (cocher 1 case au choix)	<input type="checkbox"/> 1 classe	<input type="checkbox"/> 2 classes	<input type="checkbox"/> 3 classes	<input type="checkbox"/> 4 classes
Modules choisis (Quart Agriculture obligatoire)	1 seule case à cocher			
	<input checked="" type="checkbox"/> Agriculture <input checked="" type="checkbox"/> Distribution <input checked="" type="checkbox"/> Cuisine <input checked="" type="checkbox"/> Consommation	<input type="checkbox"/> Agriculture + distribution <input type="checkbox"/> Agriculture + Cuisine <input type="checkbox"/> Agriculture + Consommation	<input checked="" type="checkbox"/> Agriculture	<input checked="" type="checkbox"/> Agriculture

Nombre de participants (Niveaux, nombre d'élèves)	
Période souhaitée pour la réalisation du projet	

Signature du Chef d'établissement

BUDGET PRÉVISIONNEL DE L'ACTION PROJÉTÉE

<u>CHARGES</u>	<u>MONTANT (en EUROS)</u>	<u>PRODUITS</u>	<u>MONTANT (en EUROS)</u>
Charges spécifiques à l'action		1 - Ressources propres	€
Achats		2 - Subventions demandées	
Prestations de services*	€	État (à détailler)	
Matières et fournitures*	€ -		€
Services extérieurs		-	€
Locations	€	Région (s)	
Entretien et réparation	€ -		€
Assurance	€	Département *	
Autres services extérieurs		-	€
Honoraires de l'intervenant(e)*	€ -		€
Publicité	€	Commune (s)	
Déplacement et missions *	€ -		€
Charges de personnel		-	€
Salaires et charges	€	Autres *(Pass culture, Fonds Européens, organismes sociaux, ...)	€
Frais généraux	€	Ressources indirectes affectées	€
Coût total du projet	€	Total des recettes	€
Emplois des contributions volontaires en nature	€	Contributions volontaires en nature	€
Secours en nature	€	Bénévolat	€
Mise à disposition gratuite de biens et prestations	€	Prestations en nature	€
Personnel bénévole	€	Dons en nature	€
TOTAL DES CHARGES	€	TOTAL DES PRODUITS	€

*Mention obligatoire

Au regard du coût total du projet, le porteur du projet sollicite une subvention de €
 Le budget doit être équilibré et doit faire figurer le montant de la subvention sollicitée.

[Joindre le devis de Mangeons Local 66](#)