



Appel à projets à destination des collèges publics des Pyrénées-Orientales sur le thème de la restauration scolaire Année scolaire 2023-2024

LE DÉPARTEMENT PARTENAIRE DE VOS PROJETS « De la terre à l'assiette, je protège ma planète »

1 - Contexte : une démarche partagée

L'alimentation d'un enfant d'âge scolaire est essentielle. Elle doit être équilibrée, variée et répartie au cours de la journée avec 40% des apports nutritionnels au déjeuner.

Notre corps tire de l'alimentation, l'énergie et les composants nutritionnels qui permettent d'optimiser la croissance et toutes les autres fonctions : cérébrales, anti-infectieuses, de protection contre la pollution, de réparation, etc., essentielles pour le développement psychomoteur et des capacités d'apprentissage.

Le temps du repas est l'occasion pour les collégiens de se détendre, de communiquer, de découvrir et d'apprécier notre patrimoine culinaire. Le collège devient alors un lieu d'éducation au goût, à la nutrition et à la culture alimentaire. À plus long terme, ce qu'aura consommé l'enfant, les habitudes qu'il aura acquises, influenceront profondément sur sa santé d'adulte et de senior.

Les actions pédagogiques dans le cadre scolaire peuvent efficacement aider les jeunes à devenir des adultes et seniors, acteurs conscients, grâce aux outils nutritionnels, de leur bien-être et de la prévention des maladies qui affectent notre civilisation occidentale comme l'obésité, les pathologies cardiovasculaires, les cancers et l'ostéoporose, enjeux majeurs autant pour la Santé Publique que pour l'évolution économique.

Cet appel à projets « De la terre à l'assiette, je protège ma planète » lancé à l'initiative du Département des Pyrénées-Orientales s'inscrit totalement 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.

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 ».

Cet appel à projets est reconduit au titre de l'année scolaire 2023-2024, selon deux propositions distinctes :

- une formule autonome construite par la communauté éducative de chaque établissement, répondant aux objectifs énoncés ci-après,
- une formule « clé en main » proposée par l'association Mangeons Local 66 (détaillée en annexe), construite en collaboration avec la communauté éducative de chaque établissement, répondant également aux objectifs énoncés ci-après.



Appel à projets à destination des collèges publics des Pyrénées-Orientales sur le thème de la restauration scolaire - Année scolaire 2023-2024

LE DÉPARTEMENT PARTENAIRE DE VOS PROJETS « De la terre à l'assiette, je protège ma planète »

2 - Des objectifs multiples

Cet appel à projets répond à des objectifs multiples en direction des élèves et de la communauté éducative :

- éveiller l'intérêt des élèves à tous les aspects de la culture alimentaire,
- acquérir, approfondir et développer la prise de conscience des impacts de l'alimentation sur la santé (la croissance, le surpoids, l'énergie, les défenses anti-infectieuses, le fonctionnement cérébral et même le comportement à court terme),
- acquérir, approfondir et développer l'éducation du goût et de la culture alimentaire par l'expérimentation culinaire et l'étude des aliments de "la graine au compost",
- acquérir, approfondir et développer l'évolution des choix des denrées, les fréquences de consommation de produits, les modes de préparation, pour améliorer la qualité de l'assiette,
- acquérir, approfondir et développer la recherche des modes d'approvisionnement plus durables en favorisant l'utilisation de produits issus des circuits de production courts, de l'agriculture biologique locale, en lien avec la Convention d'engagement relative à la démarche « Amélioration de la qualité des repas » du Département (particulièrement pour les établissements en préparation sur place),
- améliorer, approfondir et développer la réduction et la valorisation des déchets, issus de la production et des retours plateaux élèves,
- développer une approche pluridisciplinaire autour de cet appel à projets.

3 - Conditions d'éligibilité

Chaque projet présenté doit remplir les conditions suivantes :

- être porté par un collège public du Département des Pyrénées-Orientales,
- développer les principaux thèmes suivants : alimentation, nutrition, santé, ressources, gaspillage, déchets, en lien avec le travail réalisé au sein du restaurant scolaire du collège,
- s'inscrire dans une approche transdisciplinaire (plusieurs matières et professeurs impliqués) et interprofessionnelle (ex : agents du Département dont chefs de cuisine, enseignants, vie scolaire, équipe médico-sociale, etc.),
- favoriser l'implication des élèves (participation active des élèves dans le choix du projet et réflexion sur l'état des lieux et les actions à mener),
- comporter un programme annuel avec différentes étapes,
- concevoir un plan de communication valorisant le projet auprès des membres de la communauté éducative (élèves et leurs parents, enseignants, personnels du collège, collectivité territoriales, associations éducatives complémentaires, etc.).

Dans ce cadre, toute initiative complémentaire telle que l'organisation d'un événement festif, culturel ou sportif visant à valoriser le projet est également la bienvenue.



Appel à projets à destination des collèges publics des Pyrénées-Orientales sur le thème de la restauration scolaire - Année scolaire 2023-2024

LE DÉPARTEMENT PARTENAIRE DE VOS PROJETS « De la terre à l'assiette, je protège ma planète »

4 - Sélection des projets

Chaque année scolaire, ce seront au maximum 6 projets qui pourront être retenus.

La sélection des projets se fera annuellement ; en cas d'un nombre important de demandes, le Département constituera un jury composé des membres suivants :

Pour l'Éducation Nationale :

- un-e chef d'établissement et un-e adjoint-gestionnaire d'un collège public des Pyrénées-Orientales, désigné-e-s par le-a Directeur-riche des Services Académiques de l'Éducation Nationale et dont l'établissement n'est pas candidat sur l'appel à projets.

Pour le Département :

- le-la Conseiller-ère Départemental-e en charge de l'Éducation,
- le-a Directeur-riche de l'Éducation, Jeunesse et Sports du Département ou son adjoint-e,
- le-a Chef du Service en charge de la démarche de projet pour la Restauration Scolaire du Département,
- un-e Référent Restauration Scolaire du Département,
- un-e Chef de cuisine d'un collège public des Pyrénées-Orientales, désignée-e par le-a Directeur-riche de l'Éducation, Jeunesse et Sports du Département ou son adjoint-e et dont l'établissement n'est pas candidat sur l'appel à projets.

Les critères de sélection pondérés sont les suivants :

- nombre d'élèves ciblés (/ 1)
- nombre de personnes issues de la communauté éducative impliquées dans le projet (/ 1)
- approche pédagogique utilisée pour sensibiliser les élèves (/ 4)
- nombre de thématiques abordées dans le projet (/ 4)
- impact sur les menus proposés au restaurant scolaire de l'établissement (/ 1)
- nombre et répartition des actions et/ou événements prévus (/ 4).

5 - Modalités de financement

La subvention :

Les projets retenus bénéficieront d'un soutien financier du Département des Pyrénées-Orientales.

Il s'agira 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.

Dépenses éligibles à l'Appel à Projets :

- les intervenants extérieurs réalisant des animations au sein ou à l'extérieur du collège (coût de prestation),
- l'achat de denrées alimentaires exclusivement utilisées à des fins d'animation,
- l'achat de petit matériel dédié uniquement à la mise en œuvre du projet (cuisine, bricolage, jardinage, etc.),
- les frais de transports pour un ou plusieurs éventuels déplacements d'élèves en lien exclusif avec le projet.



Appel à projets à destination des collèges publics des Pyrénées-Orientales sur le thème de la restauration scolaire - Année scolaire 2023-2024

LE DÉPARTEMENT PARTENAIRE DE VOS PROJETS « De la terre à l'assiette, je protège ma planète »

Dépenses non éligibles :

- l'achat de denrées alimentaires rentrant dans la composition de menus servis au restaurant scolaire du collège,
- les voyages scolaires et les entrées de sites dans le cadre de sorties proposées aux élèves qui ne sont pas exclusivement liés au projet,
- l'achat de matériel informatique et numérique (appareils photos, tablettes, etc.).

Le budget :

Le budget du projet présenté doit prendre en compte l'ensemble des dépenses et recettes inhérentes au projet et doit être équilibré. Toute dépense devra être justifiée. Les devis devront impérativement être intégrés au dossier de candidature.

L'apport de co-financements extérieurs et la mobilisation du Fonds de Roulement sont encouragés.

6 - Calendrier et démarche

Le présent appel à projets concerne l'année scolaire 2023-2024. La campagne annuelle de dépôt des projets sera clôturée le 30 septembre 2023.

La sélection finale interviendra en début d'année scolaire 2023-2024.

La subvention sera versée en totalité au démarrage du projet retenu.

À la fin du projet, le bilan de réalisation sera transmis au Département des Pyrénées-Orientales accompagné des pièces justificatives.

Pour déposer votre projet, il conviendra de l'adresser :

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

ou

- par mail à l'attention de Boris CASTRO, Carole PEYRE (cf article 7 ci-après).

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

Les informations liées à cet appel à projets « De la terre à l'assiette, je protège ma planète » sont reprises sur le site du Département des Pyrénées-Orientales « www.ledepartement66.fr », rubriques : Mon Département – La vie du Département – Les Appels à projets.

7- Contacts

Département des Pyrénées-Orientales
Direction Éducation Jeunesse et Sports
Direction Adjointe Politiques Publiques
Service Projets, Innovation et Mobilité

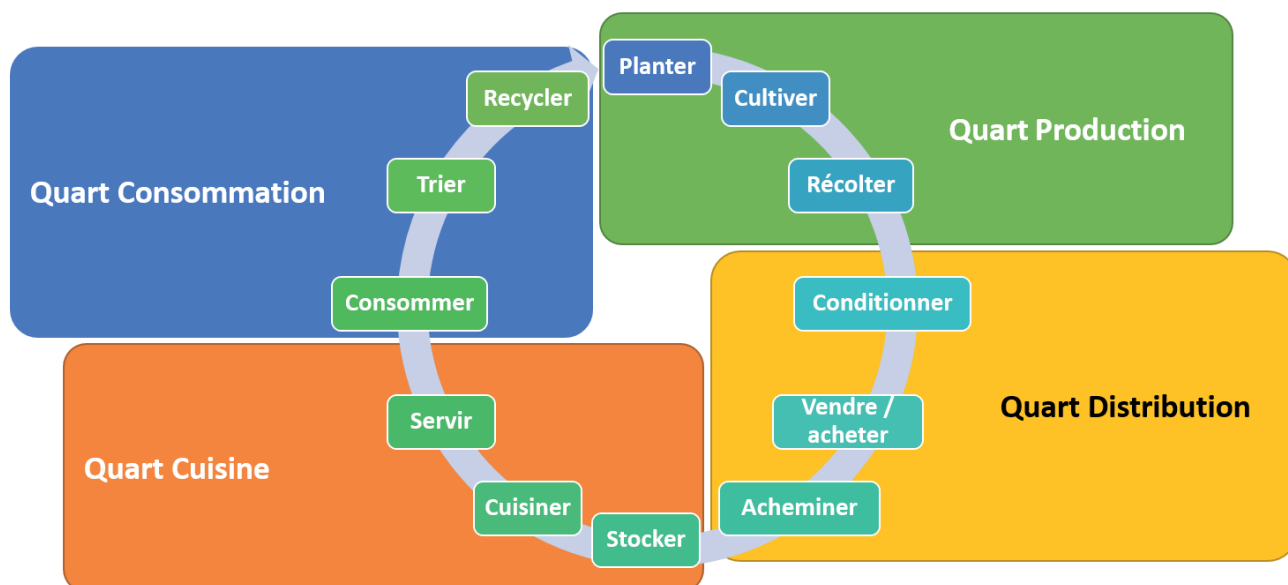
Boris CASTRO : boris.castro@cd66.fr ou 04 68 52 61 85

Carole PEYRE : carole.peyre@cd66.fr

ANNEXE : LE CYCLE DE L'ALIMENTATION

Un programme « clé en main » proposé par l'association
Mangeons Local 66

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



Exemples de modules proposés :

Module production :

Contenu :

- L'agriculture sur le département :
 - Par produit
 - Par saison
 - Par zone géographique
- Zoom sur le processus agricole d'un produit
- Aller plus loin : une entrevue avec un agriculteur sur une question précise

Supports et interventions :

- Livrets pédagogiques / questionnaires
- Intervention technicien CA66
- Visite d'une exploitation en rapport avec un produit choisi + temps d'échange autour de la question des élèves

Éléments participatifs :

- Choix du produit sur lequel faire un focus
- Choix du producteur
- Choix de la question

Liens avec parents d'élèves :

- Retour des élèves auprès de leurs parents
- Carte des productions du 66 / les saisons à la maison
- Graines et instructions

Module distribution :

Contenu :

- Les débouchés des producteurs :
 - Dans le département
 - Hors du département
- Les exigences de la logistique alimentaire (conditionnement, transport, stockage...)
- Zoom sur un lieu de vente au choix
- Aller plus loin : une entrevue avec un agriculteur sur une question précise

Supports et interventions :

- Livrets pédagogiques / questionnaires
- Intervention d'un technicien CA66 puis d'un gestionnaire ou acheteur
- Visite au choix : Marché de gros, Zone de fret GMS, SCIC LE LOCAL, Coopérative, Grossiste, Epicerie, Marché + temps d'échange autour de la question des élèves

Éléments participatifs :

- Choix lieu de la visite
- Choix de l'interlocuteur gestionnaire
- Choix de la question

Liens avec parents d'élèves :

- Retour des élèves auprès de leurs parents
- Poster des différents points de ventes producteurs sur le département

Module cuisine :

Contenu :

- Les exigences du métier de cuisinier :
 - Les produits et recettes
 - Les quantités
 - Le plan alimentaire
 - Le plan de maîtrise sanitaire
- Zoom sur une recette dans le menu de la semaine
- Aller plus loin : une entrevue avec un diététicien / cuisinier

Supports et interventions :

- Livrets pédagogiques / questionnaires
- Intervention chef de cuisine ou adjoint (de l'établissement, UDSIS ou autre)
- Visite de la cuisine ou UDSIS + temps d'échange autour de la question des élèves

Éléments participatifs :

- Choix de la recette sur laquelle faire un focus
- Dégustation d'un plat au fil de la recette
- Choix de la question

Liens avec parents d'élèves :

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

Module consommation :

Contenu :

- La dégustation, le plaisir, l'éveil au goût
- Le patrimoine culinaire catalan
- Les menus végétariens
- Le gaspillage alimentaire
- Le tri sélectif, le compost, la méthanisation
- L'accessibilité alimentaire sur le département
- Initier la réflexion autour d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire sur l'établissement

Supports et interventions :

- Livrets pédagogiques / questionnaires
- Intervention débat autour du gaspillage alimentaire + animation d'un projet anti gaspi
- Intervention association autour du tri sélectif ou du recyclage

Éléments participatifs :

- Dégustation
- Choix de la visite
- Partage autour de l'expérience en restauration en scolaire
- Proposition d'amélioration, implication dans un projet anti gaspi

Liens avec parents d'élèves :

- Retour des élèves auprès de leurs parents
- Un repas au restaurant scolaire pour les parents de la classe
- Présentation de la démarche anti-gaspi

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.

Contact :

Ferdinand HARISPOUROU

Animateur PAT Mangeons Local 66

Chambre d'agriculture - Service alimentation et circuits de proximité

04 68 35 87 87 / 07 70 03 94 77

f.harispourou@pyrenees-orientales.chambagri.fr