



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 2025-2026, selon deux propositions distinctes :

- 1) une formule « clé en main » proposée par l'association Mangeons Local 66, construite en collaboration avec la communauté éducative de chaque établissement, répondant aux objectifs énoncés ci-après : **Cf dossier en annexe 1**
- 2) une formule autonome construite par la communauté éducative de chaque établissement, répondant aux objectifs énoncés ci-après : **Cf dossier en annexe 2**

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.

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 secrétaire général 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.

Pour la Chambre d'Agriculture :

- le-a chef-fe de service Alimentation et circuits de proximité
- l'animateur-trice du PAT Mangeons Local 66

Les critères de sélection pondérés sont les suivants :

Pour les projets avec Mangeons Local 66

- intégration du projet dans le projet d'établissement (/ 4)
- pertinence du projet (/3)
- nombre d'élèves ciblés (/ 1)
- nombre de personnes issues de la communauté éducative impliquées dans le projet (/ 1)
- impact sur les menus proposés au restaurant scolaire de l'établissement (/ 1)

Pour les projets en autonomie

- intégration du projet dans le projet d'établissement (/ 4)
- pertinence du projet(/3)
- approche pédagogique utilisée pour sensibiliser les élèves (/ 4)
- nombre de thématiques abordées dans le projet (/ 4)
- nombre et répartition des actions et/ou événements prévus (/ 2).
- nombre d'élèves ciblés (/ 1)
- nombre de personnes issues de la communauté éducative impliquées dans le projet (/ 1)
- impact sur les menus proposés au restaurant scolaire de l'établissement (/ 1)

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 collèges 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.

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 2025-2026. La campagne annuelle de dépôt des projets sera clôturée le 15 septembre 2025.

La sélection finale interviendra au plus tard 1ère quinzaine d'octobre de l'année scolaire en cours.

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, Karine LE GAL et 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

Karine LE GAL : karine.legal@cd66.fr ou 06 62 50 61 23

Carole PEYRE : carole.peyre@cd66.fr

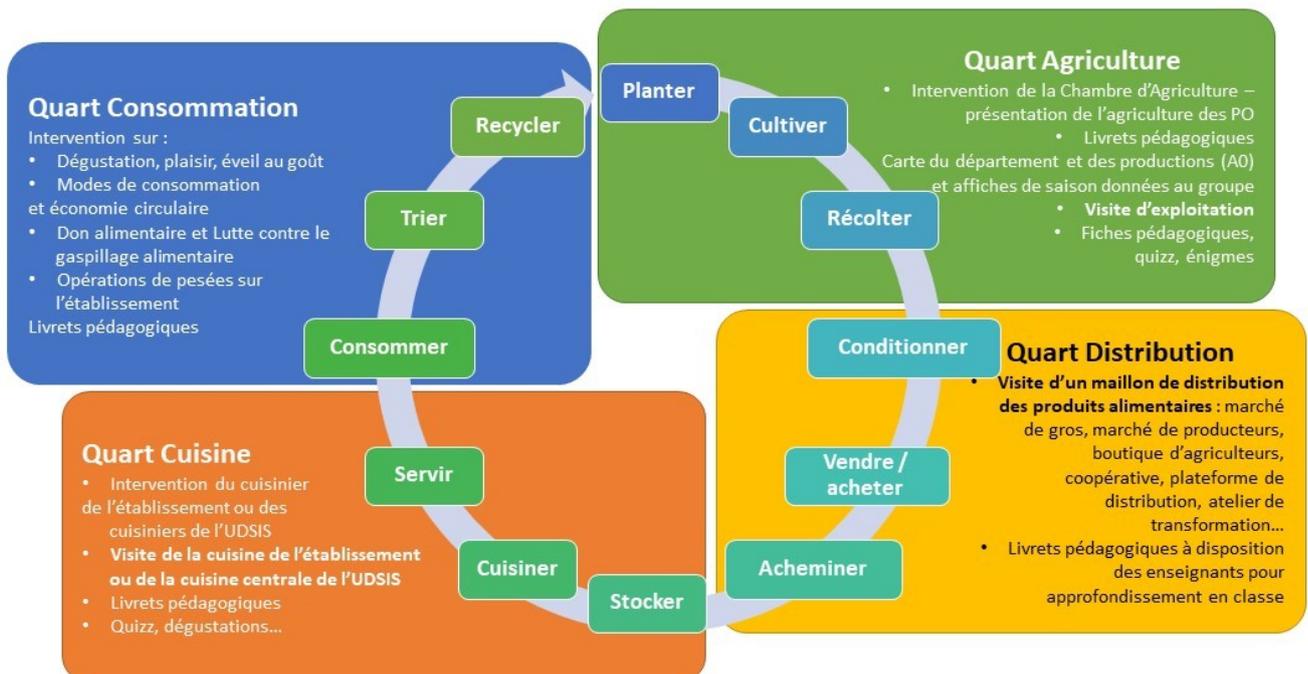


LE DÉPARTEMENT PARTENAIRE DE VOS PROJETS « DE LA TERRE A L'ASSIETTE, JE PROTÈGE MA PLANÈTE »

ANNEXE 1 : LE CYCLE DE L'ALIMENTATION

Formule « clé en main » en partenariat avec
l'association Mangeons Local 66 et
la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales

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 production.
- 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, affiches de saisons

Éléments participatifs :

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

Liens avec parents d'élèves :

- 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 production.

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'élèves :

- 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 un diététicien 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'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 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'élèves :

- 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.

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 hors transport (TTC) :

	1 Quart	2 Quarts	3 Quarts	4 Quarts
1 classe	2160,00 €	3120,00 €	3600,00 €	4080,00 €
2 classes	3120,00 €	4080,00 €		
3 classes	3600,00 €			
4 classes	4080,00 €			

Coût du projet transport inclus (TTC) :

	1 Quart	2 Quarts	3 Quarts	4 Quarts
1 classe	2400,00 €	3 600,00 €	4200,00 €	4800,00 €
2 classes	3600,00 €	4 000,00 €		
3 classes	4200,00 €			
4 classes	4800,00 €			

Un devis sera établi par la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales, 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.

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

BUDGET PRÉVISIONNEL DE L'ACTION PROJÉTÉE

CHARGES	MONTANT (en EUROS)	PRODUITS	MONTANT (en EUROS)
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](#)



LE DÉPARTEMENT PARTENAIRE DE VOS PROJETS « DE LA TERRE A L'ASSIETTE, JE PROTÈGE MA PLANÈTE »

ANNEXE 2 : Formule « autonome »

L'appel à projets « De la terre à l'assiette, je protège ma planète », lancé par le Département des Pyrénées-Orientales, vise à sensibiliser les élèves des collèges publics à une alimentation durable et responsable. Ses principaux objectifs incluent :

- **Éducation alimentaire** : éveiller l'intérêt des élèves pour la culture alimentaire, le goût et la nutrition,
- **Impact sur la santé** : développer une prise de conscience sur les effets de l'alimentation sur la santé (croissance, énergie, prévention des maladies),
- **Durabilité** : promouvoir des modes d'approvisionnement locaux et biologiques, réduire le gaspillage alimentaire et valoriser les déchets,
- **Participation active** : impliquer les élèves dans des projets éducatifs interdisciplinaires liés à la restauration scolaire,
- **Culture locale** : mettre en avant les produits locaux et de saison pour renforcer le lien avec le territoire.

Ce programme s'inscrit dans une démarche éducative globale pour former des citoyens responsables et conscients des enjeux alimentaires et environnementaux.

oooooo

Liste des pièces constitutives du dossier :

1. Dossier de candidature
2. Budget prévisionnel de l'action
3. Devis
4. Factures après réalisation du projet



**APPEL A PROJET A DESTINATION DES COLLÈGES PUBLICS
DU DÉPARTEMENT DES PYRÉNÉES-ORIENTALES
« DE LA TERRE A L'ASSIETTE, JE PROTÈGE MA PLANÈTE »**



Dossier de candidature

Collège	
----------------	--

Nom et coordonnées du porteur de projet	
--	--

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

--

Approche pédagogique utilisée pour sensibiliser les élèves (*intervenants/partenaires externes*)

Nombre et répartition des actions prévues

Nombre d'élèves ciblés	
Niveau (x) ciblé (s)	

Calendrier prévisionnel

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 l'ensemble des devis