|  |
| --- |
| ARS Occitanie | Agir ESE |
| Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF)Direction régionale de l’environnement, de l’aménagement et du logement (DREAL)Agence régionale de santé (ARS), avec l’Association pour la formation des personnels hospitaliers (ANFH). |
| **Annexe : Fiche action appel à candidatures régional 2025*****Faire de la restauration collective un levier de la transition écologique******« Mise en relation de l’offre et de la demande et facilitation de la mise en œuvre des objectifs de la loi EGAlim en faveur d’une restauration collective durable dans les secteurs sanitaire, médico-social, et de l’insertion »*** |
| **Descriptif de l'action**  |
| **Structure pilote de l’action**Nom : Adresse : Code postal : Ville : Téléphone : Forme juridique : Numéro SIRET : Nom du dirigeant : Courriel du dirigeantNom et fonction de la personne référente du projet :Courriel et téléphone de la personne référente du projet : |
| **Intitulé de l'action :** |  |
| **Partenaires de l’action :** | Préciser le rôle de chaque partenaire : technique, financier, autre.Il est utile, intéressant ou pertinent d’intégrer les fonctions supports hospitalières, pour les structures concernées. |
| **Contexte** **:** Indiquer dans quel cadre s’inscrit le projet (projet d’établissement, RSE, action territoriale pour les PAT…). Il est intéressant d’indiquer également les enjeux spécifiques à chaque secteur : prévention, lutte contre la dénutrition, insertion ou réinsertion professionnelle… Il est également utile d’évoquer les contraintes spécifiques de chaque secteur. Par exemple, pour le secteur sanitaire et/ou médico-social, le respect des régimes alimentaires, l’importance aiguë de l’hygiène, le contexte d’urgence parfois, les questions d’addictions et les problématiques sociales, etc.  |
|
| **Territoire de mise en œuvre de l’action :** départementale, régionale, autre (préciser le territoire) |
| **Public cible/bénéficiaires** (producteurs, transformateurs, élus, gestionnaires, patients, résidents, employés, entreprises, etc..) :  |
| **Résumé du projet (15 lignes maximum) :** |
| **Objectifs et résultats attendus** |
| **Objectifs opérationnels de l’action :**Cette partie a pour objet d’identifier les impacts positifs pour une restauration collective durable créés par le projet. Plusieurs objectifs opérationnels vous sont ici indiqués. Ne gardez que les objectifs retenus dans votre projet et indiquez alors de quelle manière il est envisagé de les atteindre (supprimer les objectifs non retenus). **La liste proposée n’est ni obligatoire, ni exhaustive**.*Accroître le volume de produits répondant aux critères de la loi EGALIM (SIQO dont AB, HVE, etc.) :**Sensibiliser et mobiliser les acteurs du secteur aux enjeux de l’alimentation durable et de l’environnement :**Favoriser la réduction du gaspillage alimentaire / des emballages / du plastique / de la consommation d’eau :**Favoriser les changements de pratiques en restauration collective :**Mettre en place des solutions logistiques de proximité :**Favoriser la mise en place de réseaux pour une alimentation durable de proximité :**Créer des débouchés pour les producteurs locaux :**Autres objectifs opérationnels (préciser) :* |
| **Partenaires techniques envisagés**Cette partie a pour objet d’identifier les éventuels partenaires de votre action (ex : un établissement d’enseignement, une structure associative ou tout autre organisme) qui participera, à titre gratuit ou non, à la réalisation de l’action. Les simples prestataires ne sont pas considérés comme des partenaires. |
| **Description des actions prévues (1 à 2 pages maximum)**Cette partie a pour objet de décrire plus en détail le projet, en particulier si celui-ci comporte plusieurs volets ou sous-actions. |
| **Calendrier prévisionnel de réalisation** **par étape :**Étapes de réalisation - Périodes de réalisation : |
| **Indicateurs de suivi  (valeur cible pour chaque indicateur - mode de calcul)**Ces indicateurs devront permettre une appréciation objective de l’activité déployée et des résultats attendus, au travers d’indicateurs de réalisation et d’indicateurs d’effets. Il est demandé un nombre restreint d’indicateurs, mais qui devront impérativement être analysés. 2 à 3 indicateurs de réalisation et 2 à 3 indicateurs d’effet sont demandés au maximum.*Exemples d’indicateurs de réalisation : « nombre de personnels sensibilisés/formés » ; « nombre d’acteurs de l’amont contactés et/ou rencontrés »**Exemples d’indicateurs d’effet : « modification des pratiques en cuisine et/ou en termes d’approvisionnement (OUI/NON ou nombre de pratiques modifiées) » ; « Modification du/des cahiers des charges relatifs aux appels d’offre alimentaires (OUI/NON ou nombre de clauses modifiées dans le sens d’EGALIM) » ; « amélioration du taux de produits durables dans l’approvisionnement (avant/après l’action, à 1 an de distance) » ; substitution partielle/totale du plastique (préciser le type d’élément à substituer/substitué) », « évolution du taux de produits durables », « évolution du gaspillage alimentaire (pesées par ex.) », etc.*Indicateur de réalisation 1 :Indicateur de réalisation 2 :Indicateur de réalisation 3 (facultatif) :Indicateur d’effet 1 :Indicateur d’effet 2 :Indicateur d’effet 3 (facultatif) : |
| **Livrables prévus en fin d’action :****Livrables obligatoires :** - Bilan technique et financier (avec toutes les pièces justificatives).- Pour chaque projet, il sera demandé une fiche de synthèse du projet à publier sur les sites internet de la DRAAF et de la DREAL Occitanie, qui devra être fournie avec le bilan de l’action. Un modèle de cette fiche sera donné à chaque lauréat de l’appel à projets.**Autres livrables prévus :***ex : outils mis en place, documents d’information et de communication, études, outils construits,, enquêtes auprès des patients, etc.* |