Appui-conseil pour le déploiement en Occitanie du projet « Goûter le Monde autour de Moi »

Guide de mise en Œuvre

Sommaire

I – Description du projet

- Le projet « Goûter le monde autour de moi » P.4
- Modalités de préparation du projet (année scolaire N-1)..... P.5
- Modalités de mise en œuvre du projet (année scolaire N et année scolaire N+1) P.6

II – Mise en œuvre du projet

- Organiser des ateliers d'éducation aux goûts P.8
- Eduquer à l'environnement et aux produits locaux P.9
- Sensibiliser à l'alimentation saine et durable..... P.10
- Eduquer à la citoyenneté P.11

III – Aide technique à la gestion de projet

- Hygiène et sécurité alimentaire P.13
- Cadre budgétaire P.16
- Accompagnement à la recherche de subventions et dispositifs pour renforcer les partenariats P.20
- Outil d'évaluation P.21
- Conseils pour une bonne réussite du programme P.22
- Retour d'expérience P.24
- Personnes ressources à contacter P.25

SOMMAIRE

Description du projet

Mise en œuvre du projet

Aide technique à la gestion de projet

Description du projet

Le projet « Goûter le monde autour de moi »

Contexte et description du projet

- G2M est un **projet éducatif territorial pluridisciplinaire**, **multi-niveaux et passerelle** autour de l'Alimentation, l'Environnement et la Citoyenneté, mais aussi l'Art et la Culture. Son **intérêt principal se base sur le lien « Produit(s)-Territoire-Goût-Santé »**. Sa particularité est de **faire travailler ensemble des publics scolaires de niveaux différents, et ainsi de participer notamment à la liaison CM2/6ème.**
- Né sur le territoire du Bassin de Thau en 2013, le projet se déploie depuis 2018 sur l'ensemble des départements d'Occitanie. A ce jour, plus de 4000 élèves y ont participé.

La coordination du projet G2M se situe à 3 niveaux:

- Un comité de pilotage régional composé de l'association **MIAMUSE**, de la **DRAAF**, de l'**ARS** et des **deux rectorats d'académie.**
- **Un comité de pilotage départemental réunit la DDARS, l'ICTD et l'association choisie pour déployer le projet...**
- A l'échelle de chaque territoire, un comité de pilotage opérationnel composé de l'association locale, des chefs d'établissements, des enseignants volontaires, mais aussi de l'infirmière scolaire, de l'équipe de restauration et d'un ou plusieurs représentants de parents d'élèves.

Un programme en 6 étapes

- **Étape 1**: Création du comité de pilotage opérationnel
- **Étape 2**: Planification du calendrier des actions et activités à prévoir sur l'année scolaire.
- **Étape 3**: Réalisation des actions, à savoir :
  - 1 atelier d'éducation au goût
  - 1 atelier d'éducation à l'environnement et aux produits locaux : visite et rencontre des acteurs et lieux de production ;
  - 1 atelier de sensibilisation à l'alimentation saine et durable avec une diététicienne diplômée.

  L'éducation à la citoyenneté se fait tout au long des différentes activités proposées.

  Des ateliers complémentaires et facultatifs peuvent aussi être proposés : atelier cuisine, concours culinaire, création artistique, spectacle vivant en lien avec le projet, etc.
- **Étape 4**: Réunion intermédiaire du suivi de projet
- **Étape 5**: Journée de restitution rassemblant tous les élèves impliqués dans le projet
- **Étape 6**: Réunion de bilan

Description du projet

Modalités de préparation du projet (année scolaire N-1)

Octobre / Novembre
(Année N-1)

1ère rencontre entre DSDEN, DDARS et MIAMUSE
Objectif : Faire un état des lieux des territoires potentiellement volontaires au regard des indicateurs de santé.
Définir les territoires de mise en œuvre de G2M

Décembre/Janvier
(Année N-1)

Information donnée par les conseillères techniques Santé Social auprès des écoles et collèges des territoires identifiés lors de la 1ère rencontre
Proposition du projet « G2M »

Février (Année N-1)

Rencontre avec les partenaires associatifs, les collectivités territoriales (CD, municipalité), **les institutions** (DSDEN, DDARS) : **informer** sur le projet**, repérer** les compétences, les programmes et actions en cours
Valider le choix des écoles et collèges qui se sont portés volontaires
Valider le choix des porteurs de projets associatifs

Mars / Avril
(Année N-1)

Rencontre de l'ensemble des IEN, directeurs d'école, principaux de collège volontaires concernés :
Élaborer une stratégie de mise en œuvre
Définir et valider les objectifs opérationnels et les pistes d'actions
Ecrire le projet budgétisé
Définir un calendrier prévisionnel

Mai (Année N-1)

Envoi du projet budgétisé

L'association qui porte le projet :
Propose et complète les fiches-action
Définit l'outil d'évaluation

Juin (Année N-1)

Validation du projet :

Calendrier opérationnel
Actions à mettre en œuvre

Description du projet

Modalités de mise en œuvre du projet (année scolaire N et année scolaire N+1)

Septembre / Octobre
(Année N)

Réunion de démarrage entre l'association qui coordonne le projet et les représentants des établissements scolaires
Objectif : Planifier les différentes étapes du projet

Novembre / Décembre / Janvier
(Année N)

Réalisation de l'atelier d'éducation au goût auprès des écoles et collèges volontaires
Objectif : Éveiller les élèves à la dégustation par une approche sensorielle

Février / mars (Année N)

Réalisation des ateliers nutrition-santé et visite à la ferme
Objectif : Sensibiliser les élèves à l'équilibre nutritionnel et faire le lien avec le.s produit.s choisi.s en suivant les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS)

Des ateliers cuisine peuvent venir les compléter

Avril
(Année N)

Réalisation du bilan intermédiaire
Objectifs : Faire un point des étapes et des ateliers menés avec les établissements scolaires
Réaliser un bilan des activités et un bilan financier pour les partenaires

Mai / Juin (Année N)

Réalisation d'une journée de restitution
Objectif : Rassembler tous les élèves ayant participé au projet

Juin (Année N)

Réalisation du bilan final du projet :
Objectifs : Analyser le projet année N dans son ensemble et préparer l'année N+1 avec tous les établissements scolaires
Réaliser un bilan des activités et un bilan financier pour les partenaires
Poursuite du programme
→ Année N+1

SOMMAIRE

Description du projet

Mise en œuvre du projet

Aide technique à la gestion de projet

Mise en œuvre du projet

1- Organiser des ateliers d'éducation aux goûts

Public: Élèves.
Intervenant: Un animateur formé dans le cadre du réseau régional des relais de l'éducation au goût de la DRAAF Occitanie, l'équipe éducative.

Les objectifs de ces ateliers du goût

Ces ateliers du Goût permettent aux enfants de porter attention aux sens utilisés dans la dégustation des aliments et d'enrichir leur vocabulaire.

Les élèves apprennent à se connaître, à respecter les préférences de chacun et à s'écouter soi-même ainsi que les autres.

Il s'agira de faire découvrir le.s produit.s phare.s local.aux sélectionné.s sur le territoire aux cours de la visite chez le producteur ou d'un atelier cuisine. Les élèves auront ainsi l'occasion d'utiliser les notions acquises lors de cet éveil sensoriel.

Ces activités permettent aussi de lutter contre la néophobie alimentaire souvent présente chez les plus petits. De plus, elles incitent les enfants à accepter les différences interindividuelles.

L'écoute, le respect et la citoyenneté sont des valeurs essentielles dans ce programme et les ateliers du goût permettent d'aborder dés le début ces notions : c'est un éveil à la différence.

Comment les mettre en œuvre

Compter 1h30 à 2h par classe.
Prévoir une salle avec un point d'eau.
Il est possible de diviser la classe en 2 groupes ou d'organiser des activités tournantes en îlots.
Prévoir un temps de préparation et de mise en place de l'atelier.
Respecter les règles d'hygiène et matériel en page 17-18.
Chaque parent devra remplir une autorisation concernant la participation de l'enfant aux ateliers du goûts, ainsi que pour l'utilisation de l'image et de la voix dans les rendus pédagogiques du projet.
Une déclaration des allergies alimentaires devra être effectuée

Choix des activités à proposer

Les activités peuvent être orientées vers les produits phares mis en avant dans le projet. De cette façon l'atelier du goût permet de faire le lien avec les ateliers suivants: visite d'exploitation / dégustation de produit.s, atelier nutrition. Et atelier cuisine si réalisé.

2- Eduquer à l'environnement et aux produits locaux

Publics : Élèves. Un atelier peut accueillir jusqu'à 30 personnes maximum.
Il faut prévoir de faire des groupes sur place pour favoriser les échanges et la mise en pratique. Cet atelier est à réaliser en fonction des produits mis en avant et de leur saison de production.

Les objectifs de ces ateliers d'éducation à l'environnement

Il s'agit de faire découvrir à tous les groupes le lieu de production du ou des produit.s alimentaire.s sélectionnés sur le territoire ainsi que les acteurs qui s'en occupent (producteurs locaux, agriculteurs ou artisans qui présentent leur métier).

Cette activité doit être réalisée après l'activité sensorielle (éduquer aux goûts) afin que les enfants puissent une fois la visite réalisée, déguster le.s produit.s et mettre en application tout ce qu'ils ont vu lors de l'activité sensorielle.

Comment les mettre en œuvre

Il faut compter la demi-journée avec 2h30 par classe (+ le temps de transport).

En ce qui concerne l'encadrement, prévoir 2 enseignants par groupe et y intégrer des parents d'élèves.

Il est important de penser à préparer le matériel pour la dégustation et de bien préparer l'atelier avec le producteur.

Où et Quand l'organiser

Il s'agit d'amener les enfants sur un site de production ou de transformation, marché ou épicerie solidaire, implanté sur le territoire. Il est souhaitable de promouvoir les pratiques respectueuses de l'environnement et de la santé (Bio et/ou autre label de qualité).

Les réseaux des CPIE et des CIVAM peuvent aider à l'identification des différents partenaires présents sur le territoire.

Mise en œuvre du projet

3- Sensibiliser à l'alimentation saine et durable

Publics : Élèves.
Intervenant: Un diététicien-nutritionniste et l'équipe éducative

Les objectifs des ateliers d'éducation à la nutrition et à la santé

- Savoir positionner l'aliment phare du projet dans le bon groupe alimentaire.
- Faire le lien entre les groupes d'aliments et les recommandations nutritionnelles du PNNS en ce qui concerne l'alimentation et l'activité physique.
- Comprendre l'influence de la publicité et des médias dans nos choix.
- Comprendre l'importance de l'activité physique pour être en bonne santé.

Comment les mettre en œuvre

Compter 1h30 à 2h par classe.

Il est possible de diviser la classe en 2 groupes ou d'organiser des activités tournantes en îlots.

Prévoir un temps de préparation et mise en place de l'atelier.

Où et Quand l'organiser

Prévoir avec l'établissement scolaire une salle adaptée pour recevoir plusieurs groupes d'élèves: salle polyvalente ou classe disponible. Il est conseillé de faire venir les élèves dans cette salle plutôt que de réaliser l'atelier dans chacune des classes.

Anticiper les besoins en matériel: vidéoprojecteur, rallonge électrique, besoins en table & chaises, etc.

L'atelier nutrition-santé se déroule après l'atelier sensoriel.

Choix des activités à proposer

Les activités doivent être adaptées au niveau de connaissance des élèves sur le sujet. Si les groupes d'aliments ont déjà été abordés par l'équipe éducative, utiliser des outils qui permettent d'aborder des notions complémentaires et de faire émerger leurs représentations sur l'alimentation, l'activité physique et l'environnement.

Mise en œuvre du projet

4 - Citoyenneté et ateliers facultatifs

L'éducation à la citoyenneté n'est pas un atelier à part entière mais cette notion de vivre ensemble se retrouve à chaque étape du projet: se respecter et pouvoir s'exprimer. D'autre part, le projet G2M prévoit un ou plusieurs temps de rencontre entre tous les élèves des différents établissements.

Autres ateliers possibles :

Artistique

Les objectifs

-Réinvestir les activités réalisées par le biais de l'art et de la culture;
-Etre à l'écoute de son corps;
-S'exprimer.

Sous quelle forme

La forme des créations artistiques est libre. Elle dépendra des sensibilités et compétences des élèves et de l'équipe éducative mobilisée.
Cela pourrait être :
-Une pièce de théâtre, création de saynètes ou sketch;
-Des chants et/ou musiques, des poèmes;
-De la danse;
-Des créations artistiques avec les aliments;
- Un montage vidéo ou une expo-photo qui présente le projet.

Culinaire

Les objectifs

-Faire découvrir aux enfants les produits de leur territoire et d'ailleurs ;
-Participer à l'éducation alimentaire (saisonnalité, localisation des productions);
-Participer à la transformation des produits et faire goûter;
-Faire découvrir la chimie de la cuisine.
-Echanger sur les différentes cultures et sur les patrimoines culinaires.

Sous quelle forme

- Atelier cuisine;
- Concours culinaire;
- Partage de recettes familiales et/ou de saison;
- Création d'un livret de recettes.

SOMMAIRE

Description du projet

Mise en œuvre du projet

Aide technique à la gestion de projet

Aide technique à la gestion de projet

Hygiène et sécurité alimentaire (1/3)

Voici les différentes mesures d'hygiène à mettre en place lors des séances dans les classes. Elles ont pour objectif de garantir une réalisation des séances dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire des aliments.

Le matériel nécessaire à l'hygiène

- ✓ Sac poubelle
- ✓ Papier absorbant
- ✓ Gel de mains bactéricide fongicide virucide
- ✓ Eponge
- ✓ Vinaigre blanc
- ✓ Film plastique alimentaire.
- ✓ Lingettes désinfectantes sans rinçage pour surface bactéricide et levuricide (contact alimentaire)

Hygiène des participants et animateurs

- Lavage des mains sous eau savonneuse puis essuyage avec papier absorbant (pas de torchon);
- Désinfection des surfaces avec lingettes désinfectantes
- Éviter les périodes de rhume ou d'autres infections pour réaliser les séances

Autres matériels nécessaires aux ateliers

La vaisselle: gobelets, assiettes, cuillères, couteaux, doivent être propres et de préférence choisis dans un matériel éco-responsable (sans plastique).
Des serviettes en papier individuelles.
Chaque élève bénéficiera du matériel nécessaire à la dégustation pour un usage individuel.
Les planches à découper seront en plastique ou bambou, désinfectées et filmées jusqu'à l'utilisation.

Condition de conservation et de transport des produits

Tous les aliments doivent être convenablement protégés. Ils peuvent, selon leur nature, être mis dans des boîtes propres ou recouverts de film étirable ou de papier aluminium alimentaire.

Pour les produits alimentaires sensibles, ceux-ci doivent être conservés au réfrigérateur avant leur transport. Leur transport et leur stockage avant consommation se font dans un sac ou caisse isotherme avec plaque eutectique (plaque à accumulation de froid, présente dans congélateur domestique) ou à défaut de bouteilles d'eau congelées.

Se référer à la règlementation en vigueur HACCP/ respect de la chaîne du froid.

Aide technique à la gestion de projet

Hygiène et sécurité alimentaire (2/3)

Voici les différentes mesures d'hygiène à mettre en place lors des séances dans les classes. Elles ont pour objectif de garantir une réalisation des séances dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire des aliments.

Protocole de nettoyage des légumes & fruits et herbes aromatiques

1. **Prélavage** des légumes et des fruits avec de l'eau dans un bac.
2. **Décontamination** des légumes et des fruits dans une **eau à 6% de vinaigre blanc.**
3. **Désinfection du bac** dans lequel les légumes et les fruits ont été lavés.
4. **Rinçage** des légumes et des fruits avec de l'eau.
5. Légumes et fruits **à filmer** dans l'attente de leur utilisation.

Il est nécessaire de conserver pendant 7 jours après la dégustation, les emballages des produits utilisés en classe, ainsi qu'un échantillon de 100g de chaque recette réalisée.

Protocole de manipulation des denrées pendant la séances

1. Délimiter une **« zone sale » de découpe** et une **« zone propre » (stockage des aliments découpés : dans assiettes propres).**
2. Nettoyage de la plaque de découpe : désinfectée/ nettoyée avec une lingette désinfectante sans rinçage pour surface bactéricide et levuricide.
3. Bien conserver dans la zone sale, les ustensiles qui ont servi à couper ; et les nettoyer avec une lingette avant de les repasser en zone propre.
4. Bien se nettoyer les mains entre chaque passage de la zone sale à la zone propre.
5. Bien nettoyer au fur et à mesure.

Vous pouvez aussi vous référer au guide "Atelier cuisine et alimentation durable" pour les mesures sanitaires à adopter : **http://agriculture.gouv.fr/decouvrir-les-saveurs-et-laconvivialite-latelier-cuisine**

Aide technique à la gestion de projet

Hygiène et sécurité alimentaire (3/3)

Voici les différentes mesures d'hygiène à mettre en place lors des séances dans les classes. Elles ont pour objectif de garantir une réalisation des séances dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire des aliments.

- **Dans le cadre d'ateliers pédagogiques (sensibilisation aux goûts) ou de cuisine, plusieurs cas de figure peuvent se présenter concernant la consommation de denrées alimentaires :**

  - Les **repas ne sont pas consommés** (destruction) : aucune réglementation ne s'applique puisqu'il n'y a pas de consommation ; cependant, il est fortement recommandé, dans un but pédagogique, de respecter la réglementation communautaire (règlement (CE) n° 852/2004) ;
  - Les **repas sont consommés exclusivement par les personnes qui les préparent** : il s'agit de préparation, de manipulation et d'entreposage domestiques de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée;
  - Les **repas sont consommés dans le cadre de la restauration collective de l'établissement** (personnes internes (ex : lycéens) ou externes, mais liées par contrat à l'établissement), il s'agit d'une activité de restauration collective, la cuisine est alors soumise aux dispositions relatives à la restauration collective ;
  - Les **repas sont consommés par des personnes extérieures à l'établissement** : s'ils sont consommés sur place par des personnes extérieures ou vendus à des personnes extérieures, il s'agit de remise directe. En revanche, si les repas sont livrés à des restaurants collectifs, la cuisine réalise une activité de restauration collective, elle devra bénéficier d'un agrément communautaire ou d'une dérogation à l'obligation d'agrément. Elle est alors soumise aux dispositions relatives à la restauration collective.

Aide technique à la gestion de projet

Cadre budgétaire

CHARGES			
	Budget type proposé	Charges prévisionnelles	Charges effectives
Réunion de lancement			
Coordination		€	€
Intervenant		€	€
Achat fourniture		€	€
Frais de déplacement	125 €	€	€
Autres (préciser)		€	€
Sous-total	**125 €**	**€**	**€**
Atelier visite à la ferme			
Coordination		€	€
Intervenant	750 €	€	€
Achat fourniture		€	€
Frais de déplacement (dont transport	450 €	€	€
Autres (préciser)		€	€
Sous-total	**1 200 €**	**€**	**€**
Atelier sensibilisation aux goûts			
Coordination		€	€
Intervenant		€	€
Achat fourniture	100 €	€	€
Frais de déplacement	125 €	€	€
Autres (préciser)		€	€
Sous-total	**225 €**	**€**	**€**

CHARGES			
	Budget type proposé	Charges prévisionnelles	Charges effectives
Atelier nutrition			
Coordination		€	€
Intervenant	900 €	€	€
Achat fourniture	100 €	€	€
Frais de déplacement	125 €	€	€
Autres (préciser)		€	€
Sous-total	**1 125 €**	**€**	**€**
Réunion de cloture			
Coordination		€	€
Intervenant		€	€
Achat fourniture		€	€
Frais de déplacement	125 €	€	€
Autres (préciser)		€	€
Sous-total	**125 €**	**€**	**€**
Autres charges			
Coordination globale		€	€
Autres ateliers		€	€
Communication	200 €	€	€
Sous-total	**200 €**	**€**	**€**
TOTAL	**3 000 €**		

Produits				
	Source	Produits validés	Produits en attente	Produits effectifs
Subvention				
	DRAAF / ARS	3 000 €		
		€		
Sous-total		**€**	**€**	**€**
Autofinancement				
Sous-total		**€**	**€**	**€**
Don				
Sous-total		**€**	**€**	**€**
TOTAL				

Tableur à télécharger en ligne

Aide technique à la gestion de projet

Accompagnement à la recherche de subventions et dispositif pour renforcer les partenariats

Accompagnement à la recherche de subventions

Voici un certain nombre de financements possibles annexes qui peuvent être sollicités en amont du projet. En voici quelques exemples :

- **Dispositif Territorial** : « Les collèges font leur Agenda 21»
- **Appel à projet** : INCA, Région, FDVA, etc.
- **Subventions de la part des collectivités** : Mairies, communautés de communes, départements, région ;
- **Entreprise privée** présente sur le territoire pouvant faire du mécénat: EHPAD pour des projets intergénérationnels, Maisons pluri-professionnelles de santé.

Exemple : Programme « Les collèges font leur Agenda 21 »

- Dans le cadre du **projet « AUDEVANT»**, le Conseil Départemental de l'Aude a engagé, depuis septembre 2008, un travail avec les 27 collèges du département sur la mise en place d' « **Agendas 21 » scolaires** dans les établissements.

- Il s'agit à travers cette démarche de **mettre en place des actions en faveur du développement durable** en associant l'ensemble de la communauté éducative, les équipes enseignantes, le personnel technique, les parents, les élèves....

- Les **principales thématiques de travail retenues étaient l'alimentation, la maîtrise des énergies, la gestion des déchets…**

- **Sur l'année 2017-2018 ce programme a financé environ 1/6 du budget G2M sur le territoire de Castelnaudary.**

Dispositif pour renforcer les partenariats

Le projet G2M peut se développer dans le cadre de projet déjà mis en œuvre sur le territoire, comme c'est le cas avec le Contrat Local de Santé (CLS) sur le territoire de Lodève. Ici le projet ne peut être financé par le CLS mais peut s'insérer dans les actions de celui-ci.

Le Contrat Local de Sante

- Le **Contrat Local de Santé** (CLS) est un instrument qui permet de **consolider un partenariat local sur les questions de santé**. Il soutient les dynamiques locales de santé sur des territoires de proximité urbains ou ruraux. Une trentaine de contrat ont été mis en place à l'échelle de la région.

- Outils de mise en œuvre du projet régional de santé, ils sont **conclus entre l'ARS et les collectivités territoriales à partir d'un diagnostic établi de façon concertée**. C'est également un engagement pour **coordonner davantage les interventions des différents acteurs locaux de santé sur leur territoire, que ce soit en matière de prévention, promotion de la santé, d'accès aux soins ou d'accompagnement médico-social.**

- Le **territoire de Lodève à conclu un CLS avec l'ARS**. Ce contrat vise à **travailler les questions d'alimentation et de nutrition sur le territoire.**

Aide technique à la gestion de projet

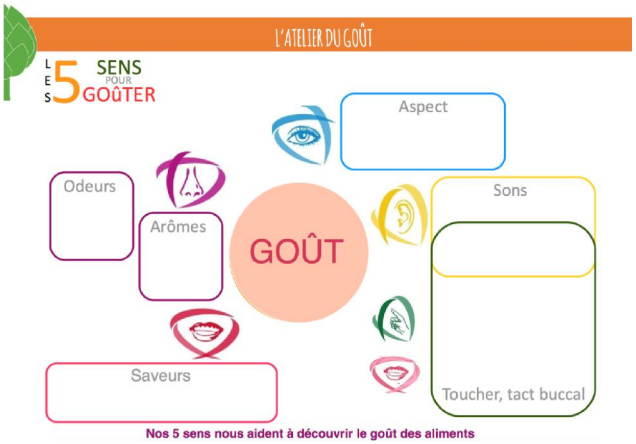
Livret pédagogique

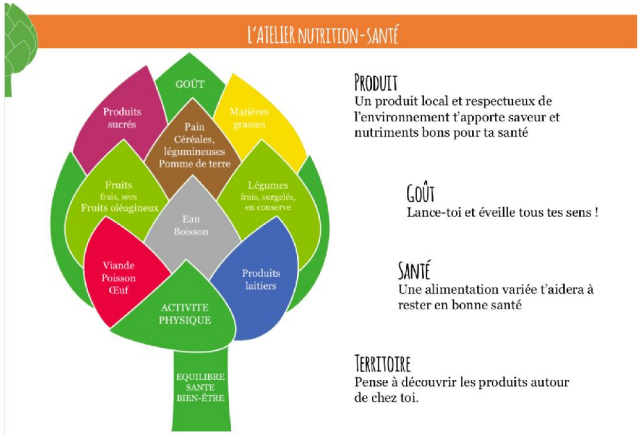
Les objectifs du livret d'accompagnement

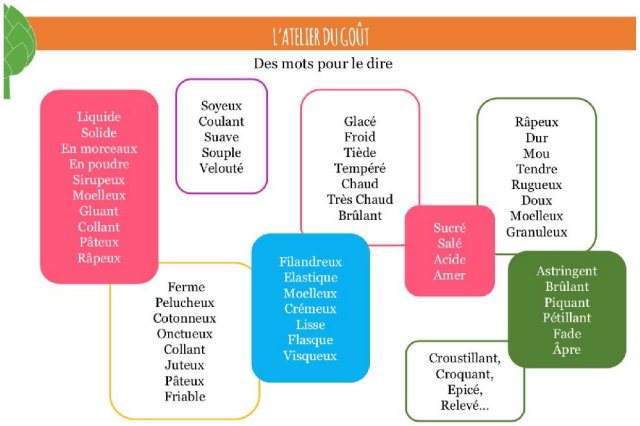
Ce livret, proposé aux équipes éducatives, est une aide pour intégrer les activités réalisées dans le programme d'apprentissage de l'élève tout au long de son année scolaire.

Pour les acteurs du territoire, il est un appui pour structurer les différentes activités.

Pour les familles, il fait le lien avec tout ce que leurs enfants ont réalisé au cours du projet G2M.







Aide technique à la gestion de projet

Outil d'évaluation

Afin de juger du sérieux de votre programme « Goûter le monder autour de moi », les financeurs vous demanderont des **bilans détaillés et une évaluation précise**, à la fin de l'année scolaire.

L'outil EVALIN a permis à l'équipe MIAMUSE de vous proposer un questionnaire destiné à être distribué aux élèves avant le démarrage des ateliers (t0), puis à la fin du projet l'année N (t1), voire au bout de 2 ans pour certains élèves (t2).

Le projet G2M Occitanie est évalué de la façon suivante:

- **Evaluation du processus** : sur la structure et la réalisation du projet, Associations partenaires et MIAMUSE.
- **Evaluation de l'impact du projet sur les populations cibles** : questionnaires élèves.
- **Evaluation de satisfaction:** retour du bilan de fin d'année avec tous les acteurs du projet.
- **Evaluation de la participation:** tableau de bord MIAMUSE.

Aide technique à la gestion de projet

Conseils pour une bonne réussite du programme (1/2)

	Les étapes	Pourquoi ?
Coordination	Le coordinateur du programme sur son territoire doit bien prendre en compte un temps de travail suffisant et le budgétiser (voire fonds propres ou contributions volontaires).	Ce programme nécessite une grande adaptabilité et disponibilité pour celui qui coordonne, c'est un élément important à prendre en compte dans la mise en place du projet.
	Un bilan intermédiaire des activités et du budget est demandé à mi-parcours (bien conserver les factures).	Ce point sur l'état d'avancement permet entre autre de compiler les informations existantes et de gagner beaucoup de temps lors de la réalisation du bilan final.
Partenariat	La 1ère année, ne pas prévoir "trop grand". Ce programme présente l'intérêt de pouvoir démarrer avec seulement 2 établissements et 1 à 2 classes par établissement.	Le territoire sélectionné doit prendre en compte le périmètre d'action de l'association pour ne pas générer trop de déplacements (temps et frais engagés). Le nombre d'ateliers proposés peut évoluer la deuxième année en fonction du bilan réalisé l'année N et des co-financements obtenus.
	Quel que soit le programme mis en place, les responsables des établissements, les enseignants ou éducateurs doivent être motivés et réactifs.	Ce programme présente l'intérêt d'être modulable mais nécessite une bonne compréhension du projet par toute l'équipe éducative concernée de façon à ce que le fil conducteur du projet soit cohérent avec les apprentissages.
	Au sein des établissements scolaires, l'ensemble de la communauté éducative incluant les parents doit être sollicitée.	Les infirmières scolaires, de part leur connaissance des élèves et des ateliers de prévention qu'elles ont déjà mis en place, sont les référentes santé dans les établissements. Les enseignants documentalistes peuvent être sollicités dans la réalisation de recherche, de création de livret, de réalisation de diaporamas, de mise en page d'articles, etc. L'équipe de restauration quant à elle, peut participer aux ateliers cuisine ou concours culinaire.
	Les communes concernées peuvent être contactées.	Les différentes communes ou communautés de communes peuvent apporter leurs financements ou leur soutien (ligne budgétaire, transport des élèves sur les sites de visites, prêt de salle et/ou matériel).
	Les directeurs des écoles doivent faire valider le programme par leur Inspecteur d'académie.	Les principaux de collège sont les décideurs au sein de leur établissement; par contre au niveau des écoles ce sont les inspecteurs d'académie qui ont la charge d'accepter la mise en œuvre du programme.

Aide technique à la gestion de projet

Conseils pour une bonne réussite du programme (2/2)

	Les étapes	Pourquoi ?
Activités	Les frais de déplacements sont à budgétiser en amont du projet.	Les frais de déplacement des coordinateurs animateurs et des élèves représentent une part non négligeable du budget global.
	L'enseignant accompagnateur doit toujours rester avec le groupe d'élèves.	Les enfants sont confiés à l'école qui a la responsabilité de l'action éducative.
Evaluation	Avant le démarrage du projet, il faut penser à faire remplir aux élèves le questionnaire d'évaluation qui servira de référence à t0. C'est au bilan du projet (intermédiaire et final) que l'évaluation du processus sera effectuée (respect du calendrier, activités réalisées)	Les financeurs comme la DRAAF et l'ARS demandent dans les bilans des évaluations précises. Cela permet d'avoir des arguments pour montrer l'efficacité des actions réalisées. Ce projet est très modulable, étayer l'efficacité des actions réalisées sur le processus peuvent vous permettre de l'améliorer chaque année. Cela représente du temps de travail à intégrer dans le budget.
	En fin de 1ère année et/ou de deuxième année, les élèves concernés devront remplir le questionnaire d'évaluation fourni (t1 et t2).	Il s'agit d'évaluer l'évolution des connaissances et le changement de comportement des élèves suite à leurs implications au sein du projet G2M.
Budget	Dans l'enveloppe globale une somme de 3000 € est allouée pour chaque territoire.	Cette somme peut être complétée par des co-financements.
	Le budget prévisionnel est à établir avec attention. Des devis peuvent être demandés aux prestataires extérieurs. Il est possible de se référer au budget des associations territoriales qui ont déjà développé des projets G2M. La participation des personnels de l'Education nationale engage un budget valorisé. De fait, aucune contribution financière sous quelque forme que ce soit ne peut être demandée à un établissement scolaire par l'association.	Un budget prévisionnel bien élaboré permet de ne pas se mettre en difficulté. L'équipe éducative étant déjà mobilisée au sein du projet, aucun autre financement ne sera accordé par l'éducation nationale.
	Chaque association doit être en mesure de remplir correctement son budget.	Il faut bien identifier et respecter les lignes budgétaires (co-financements, fonds propres, contributions volontaires).
	Trouver d'autres sources de financements complémentaires est un vrai atout pour la réussite de ce projet.	Cela permet d'enrichir le projet avec des ateliers complémentaires.

Aide technique à la gestion de projet

Retour d'expérience n°1 : G2M Lodève - Hérault

Présentation du projet

Dans le bassin lodévois, le spectacle « *Opération Brocoli* » a lancé le projet: les jeunes se sont interrogés sur l'évolution de nos modes d'alimentation jusqu'à aujourd'hui. Les CM2 étaient intimidés de rencontrer les collégiens.
Des ateliers d'éveil sensoriel ont suivi afin d'éveiller leur curiosité et leur permettre d'apprendre à percevoir les informations données lors de la dégustation d'un aliment.
Par la suite, 8 ateliers nutrition ont permis de faire le lien entre les repères du PNNS et le quotidien réel des enfants et de leur famille. Pour les collégiens la priorité a été donnée aux jeux en petits groupes pour manipuler et échanger le plus possible. L'atelier nutrition des élémentaires s'est déroulé en pleine nature et à ainsi montré l'intérêt santé des modes de production respectueux de l'environnement.
Une journée de visite avec un pique-nique convivial dans une asinerie a était organisé. Rassemblant les classes en juin, au beau milieu du Larzac, il a permit aux enfants de découvrir les productions du territoire avec notamment la production et l'utilisation du lait d'ânesse.

DÉCOUVERTE DES ANIMAUX, TRAITE ET CALINS

DÉCOUVERTE DU GOÛT : LES 5 SENS

Infos pratiques

- **Budget du projet** : 5750€
- **Publics concernés** : 45 enfants de CM et 6 classes de 6ème. Soit 215 élèves.
- **Partenaires** : CPIE Causses Méridionaux, Association MIAMUSE, Compagnie Minibus.
- **Co-financeurs ou appuis techniques** : Département de l'Hérault.
- **Contacts** : Anne Fréville-Bougette, Directrice du CPIE des Causses Méridionaux.

Aide technique à la gestion de projet

Retour d'expérience n° 2 : Produits du territoire aveyronnais

Présentation du projet

Sur le territoire de Villefranche de Rouergue, les élèves ont pu participer à différents ateliers d'éveil sensoriel, d'éducation à la santé mais aussi d'ateliers cuisine autour de la noix, du lait, du pain, de la châtaigne. Les recettes imaginées ont pu être préparées et dégustées au cours d'un petit déjeuner collectif proposé en fin d'année par le collège pour tous les élèves ayant participé au projet.

Infos pratiques

- **Budget du projet** : 10 446 €
- **Publics concernés** : 3 classes de CM de 3 écoles et 1 classe de 6ème. Soit 89 élèves.
- **Partenaires** : CPIE du Rouergue
- **Co-financeurs ou appuis techniques** : Département de l'Aveyron, le Conseil régional, la commune de Villefranche de Rouergue
- **Contacts** : Marie-Hélène Julhes, Directrice du CPIE du Rouergue, Laurence Marie, coordinatrice de projet du CPIE du Rouergue

Aide technique à la gestion de projet

Retour d'expérience n° 3 : La pomme en Pays tarnais

Présentation du projet

À Réalmont, les élèves ont pu participer à différents ateliers d'éducation au goût et d'éducation à la santé en collaboration avec l'infirmière scolaire au cours desquels l'équilibre alimentaire, les bienfaits des fruits, la saisonnalité ont été entre autres abordés; la visite du verger de Montdragon a permis de rencontrer une pommicultrice et de découvrir les différentes variétés de pommes; le cycle de vie du pommier a été repris en cours de SVT. Un chant à danser en occitan a permis de donner une dimension artistique au projet en collaboration avec les enseignants de musique et d'arts plastiques.

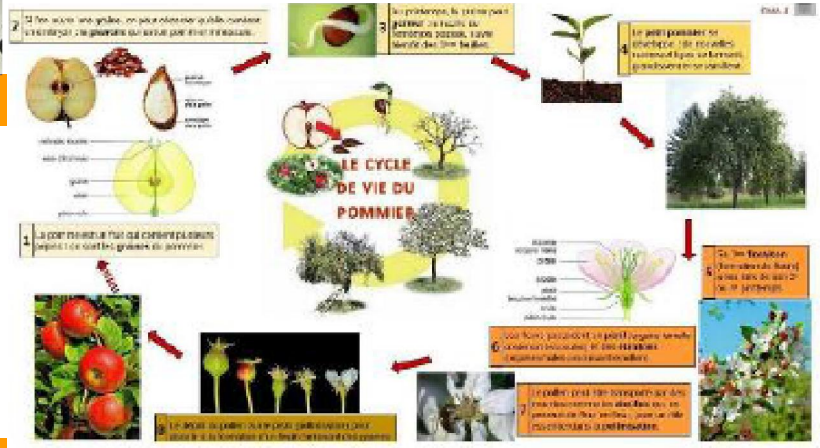
ÉVEIL SENSORIEL

ATELIER NUTRITIONNEL

VISITE DU VERGER

ATELIERS ARTISTIQUES

LA POMME DANS TOUS SES ÉTATS



Activité menée en sciences et vie de la terre avec M. Louplas

Infos pratiques

- **Budget du projet** : 10 932 €
- **Publics concernés** : 3 classes de CM de 3 écoles et 1 classe de 6ème. Soit 89 élèves.
- **Partenaires** : CPIE du Pays tarnais, MIAMUSE
- **Co-financeurs ou appuis techniques** : Département du Tarn, le Conseil régional
- **Contacts** : Clara Simonny, Directrice du CPIE du Pays tarnais

Aide technique à la gestion de projet

Association ressource à contacter

❖ **MIAMUSE :** miamuse34@gmail.com / 04 67 86 20 27