



A Montpellier, le 20/08/2021

Dossier suivi par :

Gérard Parisot (SRFD) - 05 61 10 61 53 – gerard.parisot@agriculture.gouv.fr

Emmanuel Sanquer (SRAL) – 04 67 10 19 76 – emmanuel.sanquer@agriculture.gouv.fr

Nathalie Morales (SRFD – suivi administratif) – 04 67 10 19 64 – nathalie.morales@agriculture.gouv.fr

Claire Leblois (SRFD – suivi administratif) – 04 67 80 41 28 – claire.leblois@agriculture.gouv.fr

Nathalie Colin (SRAA) – 04 67 10 18 81 - nathalie.colin01@agriculture.gouv.fr

APPEL A PROJET REGIONAL 2021-2022 POUR UNE ALIMENTATION SURE ET DURABLE



1. Les enjeux

- Permettre aux établissements d'enseignement agricole de la région Occitanie de participer aux objectifs de la politique nationale de l'alimentation dans le cadre du Plan régional de l'alimentation (Références : PNA, travaux régionaux consultables sur :

<http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/>),

- Mettre en place une dynamique régionale sur le thème de l'alimentation au niveau des établissements.

Les actions et pratiques proposées prendront notamment appui sur les documents suivants :

- Circulaire DGER/SDRIC/C2007-2015 du 12 septembre 2007 relative à l'éducation en vue du développement durable dans les établissements de formation agricole.
- Circulaire DGER/SDRIDCI/C2008-2009 du 27 juin 2008 relative à l'émergence et à la diffusion de pratiques agricoles durables : stratégie de l'enseignement agricole.
- Programme National pour l'Alimentation <http://alimentation.gouv.fr/pna-2>
- Projet agro-écologique pour la France <http://agriculture.gouv.fr/Produisons-autrement>
- Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous promulguée le 1^{er} novembre 2018
- Loi EGALim du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

DRAAF Occitanie
SRAL / SRFD / SR2A

Affaire suivie par :

697 avenue Etienne Meuhl – CS 90077

34078 MONTPELLIER cedex 3

Tél. :

Mél :

Site internet : <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/>

L'implication des élèves, étudiants, et apprentis dans l'élaboration et la mise en œuvre des actions est une priorité.

1. Champ de l'appel à projets

- Bénéficiaires : élèves, étudiants et apprentis des EPLEFPA.

- Porteurs de projets : EPL, Lycée, CFA secteur public.

Les projets inter-centres et/ou inter-établissements agricoles seront acceptés et sont encouragés.

- Les critères de sélection reposeront sur :

* l'implication des personnels et apprenants de l'établissement dans une démarche territoriale de projet ;

* le caractère multi partenarial de(s) action(s) ;

* les dynamiques d'innovation impulsées par le projet ;

* le lien de l'action pédagogique avec les modes de production et de consommation mis en œuvre au sein de l'établissement (enseigner à produire autrement, transition agro écologique et consommation responsable).

- Thèmes de l'appel à projets :

Les projets devront porter sur l'un ou plusieurs des thèmes suivants :

Thème 1 - « De la fourche à la fourchette »

Mots clés : agriculture, alimentation, patrimoine alimentaire, territoires, producteurs, consommateurs, information, valorisation, métiers de bouche, partenariat.

Objectifs : Favoriser le rapprochement des lycées agricoles avec les métiers de la transformation alimentaire et de la restauration pour former les élèves aux différentes étapes de valorisation des produits et des terroirs. Découvrir et valoriser le patrimoine agricole et alimentaire local. Savoir adapter sa production aux attentes des professions intermédiaires et des consommateurs.

Description de l'action : Il s'agit de réaliser un projet pédagogique en direction des apprenants pour sensibiliser les producteurs de demain à leur rôle fondamental dans la gastronomie en tant que fournisseurs de matières premières, à leur mission de mise en valeur des produits de leur terroir au service du plaisir et du bien être des consommateurs, et à favoriser la rencontre et l'échange professionnel avec les artisans et cuisiniers en poste ou en formation.

Un lien avec la formation « Plaisir à la cantine » pourra être fait (cf appel à candidatures spécifique).

L'organisation d'échanges entre lycées agricoles et lycées hôteliers sera appréciée.

Partenaires possibles : professionnels de l'agriculture, de la restauration et des métiers de bouche, artisans, entreprises agroalimentaires, lycées hôteliers, CFA hôteliers, artisans, collectivités territoriales, chambres d'agriculture, chambres de commerce et d'industrie, associations.

Documentation utile :

Livrets « Enquête de qualité » réalisés par l'association montpelliéraine Terre nourricière <http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/En-quete-de-qualites-des-livrets>

Thème 2 - « Halte au gaspi ! »

Mots clés : gouvernance alimentaire, lutte contre le gaspillage alimentaire, recyclage, dons, aide aux publics fragiles, territoires, producteurs, consommateurs, établissements de formation, associations caritatives, service à la personne.

Objectifs : Engager des actions autour de la prévention du gaspillage alimentaire (prévention = avant que la nourriture soit jetée ; il ne s'agit pas de « gérer » les déchets) ; sensibiliser et impliquer des apprenants et personnels de l'établissement dans une démarche support d'activités pédagogiques.

Description de l'action : Il s'agit, avec des partenaires territoriaux (en particulier les associations caritatives mais aussi les associations en éducation à l'environnement, collectivités territoriales, syndicats de gestion des déchets, organisations professionnelles agricoles, établissements d'enseignement EAT – EN, etc), de concevoir et réaliser une ou des actions innovantes visant à réduire le gaspillage alimentaire, notamment en lien avec la restauration collective de l'établissement.

Documentation utile :

<http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Consommer-durable-et-lutter-contre>
<http://www.optigede.ademe.fr/outils-gaspillage-alimentaire>

Thème 3 - « Bon pour la santé, bon pour la planète »

Mots clefs : chaîne de valeur, filières, qualité, santé-environnement, agriculture biologique et SIQO, production, transformation, distribution, consommation, promotion, débouchés, agro-écologie, Haute Valeur Environnementale, agriculture de conservation, rotations longues avec légumineuses, agriculture de précision.

Objectifs : Soutenir des projets visant à former les apprenants et engager une réflexion avec eux sur l'importance de la qualité tout au long de la filière (amont/aval) pour préserver la santé des hommes mais aussi la santé de la planète.

Description de l'action :

Les projets viseront, en s'appuyant sur l'exploitation de l'EPL et/ou ses ateliers de transformation, et sur le réseau des partenaires techniques du territoire, à impliquer les apprenants dans la mise en place d'ateliers de productions inscrits dans des démarches de transition agro-écologiques, en particulier l'agriculture biologique, et/ou à les valoriser en identifiant et mettant en valeur les facteurs de qualité du produit créé. Une réflexion sur les labels de qualité des pro-

DRAAF Occitanie
SRAL / SRFD / SR2A
Affaire suivie par :
697 avenue Etienne Meuhl – CS 90077
34078 MONTPELLIER cedex 3
Tél. :
Mél :
Site internet : <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/>

duits (dont l'agriculture biologique), pourra ainsi être engagée (impacts sur l'environnement, sur la santé, prise en compte des notions de proximité, etc), et des actions de valorisation et de promotion de la qualité envisagées (création d'outils de communication, création d'une marque propre à l'établissement, etc).

La question de la co-habitation entre modèles agricoles (en particulier bio et conventionnel concernant les risques de contaminations) pourra être abordée en s'appuyant sur les supports pédagogiques issus du projet Gerico.

Pour les établissements engagés (ou sur le point de l'être) dans un projet de conversion d'un atelier ou de l'exploitation en agriculture biologique, les apprenants seront forces de proposition et acteurs dans cette démarche.

Le projet, en faisant le lien avec les référentiels, pourra s'appuyer sur des interventions de professionnels et des visites de terrain.

Partenaires possibles : chambre d'agriculture, INAO, ODG, associations, coopératives, inter-professions, entreprises, distributeurs, artisans, consommateurs, collectivités territoriales.

Documentation utile :

Fiche « Agriculture, alimentation et santé-environnement, de quoi parle-t-on ? » de l'outil pédagogique « Oser » du Graine Occitanie (<http://www.grainelr.org/osser/>)

<http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Agriculture-Bio>

Outil pédagogique « Enquête de la BIO » (librement téléchargeable)

(<http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Enquete-de-la-bio-un-outil>)

Gerico : un kit d'outils pour donner des outils concrets aux producteur-rices bio afin de réduire le risque de contamination de leurs parcelles par les traitements de pesticides du voisinage.

(<https://www.produire-bio.fr/articles-pratiques/comment-reduire-le-risque-de-contamination-dune-parcelle-bio/>)

Thème 4 - « La solidarité dans l'assiette »

Mots clefs : solidarité, démarche citoyenne, cohésion sociale, aide alimentaire, population fragile, précarité.

Objectifs : Sensibiliser les apprenants à une démarche citoyenne au travers d'un projet alimentaire visant les populations fragiles, dans le but de favoriser l'accès de ces populations à une alimentation de qualité mais aussi en considérant l'alimentation comme facteur essentiel de lien social, de réinsertion et/ou de découverte et de plaisir.

Description de l'action :

Les projets proposés devront amener les apprenants à rencontrer et travailler avec des associations en charge de l'aide aux populations fragiles qui mènent des actions autour de l'alimentation, ou proposer un projet visant directement ces populations fragiles. Des actions d'accompagnement (création d'un jardin potager, atelier de découverte de l'agriculture et ses productions, etc.) ou des moments de partage pourront ainsi être envisagés.

Un lien pourra être fait avec le plan d'action 100 % citoyen de l'enseignement agricole (plan d'action national, régional, et/ou propre à l'établissement le cas échéant).

Partenaires possibles : associations d'aide alimentaire, épiceries solidaires, associations d'aide aux personnes en situation de précarité, établissements pour personnes âgées (EHPAD notamment), associations d'aide aux personnes en situation de handicap, associations gérant des jardins collectifs solidaires, etc.

Documentation utile :

<http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Favoriser-l-acces-des-populations>

Thème 5 - « Légumicant »

Cet axe est réservé aux classes de lycée, BTS et aux apprentis. Les classes de 4ème et 3ème sont exclues du dispositif.

Mots clefs : légumineuses, productions locales, promotion, nutrition, agro-écologie.

Objectifs : La loi EGALIM impose aux gestionnaires des services de restauration collective scolaire qu'au plus tard le 2 novembre 2019 ils proposent au moins une fois par semaine un menu végétarien. Depuis 2016, des projets « Légumicant' » (légumineuses à la cantine) ont fleuri dans les lycées agricoles d'Occitanie pour valoriser et faire la promotion des légumineuses au sein des établissements et répondre ainsi aux objectifs fixés par la loi EGALIM. Au travers du présent appel à projets, il s'agira de valoriser cette démarche auprès et avec les élèves au travers d'une action à mener avec eux. Cette action permettra aux élèves citoyens-consommateurs et futurs acteurs du monde agricole d'être sensibilisés aux avantages nutritionnels de ces aliments mais aussi aux vertus agro-environnementales de ces cultures.

Description de l'action : Il s'agit de proposer au moins 1 fois par semaine au restaurant scolaire des plats à base de légumineuses, et de conduire une action en lien avec les légumineuses de bouche avec au moins une classe d'élèves (suivi d'une parcelle de légumineuses de bouche sur l'exploitation ou à proximité et conception de recettes innovantes à base de légumineuses avec l'équipe cuisine et/ou conception d'un produit agro-alimentaire à base de légumineuses et/ou toute autre action permettant aux élèves d'être sensibilisés aux vertus des légumineuses de bouche). Les établissements peuvent s'appuyer sur la mallette ludo-pédagogique « Légumicant' » qui apporte une aide à la conception d'actions en lien avec les légumineuses et contient également un livret de recettes (lien vers le contenu numérique de la mallette dans la documentation ci-dessous).

Les établissements qui mettront en place un projet « Légumicant' » s'engagent en outre à déployer « La journée des légumineuses dans nos assiettes » en s'appuyant sur le « Kit de la journée des légumineuses dans nos cantines » qui leur sera distribué par la DRAAF Occitanie. Dans le but de largement communiquer sur cet événement, cette action devra être programmée sur un déjeuner du mois de février 2022, en lien avec la Journée Mondiale des Légumineuses du jeudi 10 février 2022. L'objectif étant de déployer au cours de cette journée une campagne de communication sur l'intérêt des légumineuses par et auprès des élèves de l'établissement et éventuellement une action-animation pédagogique en collaboration avec l'équipe de restauration et/ou les enseignants et/ou un intervenant extérieur. À cette fin, le Kit est composé d'affiches, d'un tuto pour set de table, de fiches techniques pour le cuisinier, de livrets de recettes pour les élèves et d'un livret d'activité pour aider à l'organisation de l'événement.

DRAAF Occitanie
SRAL / SRFD / SR2A
Affaire suivie par :
697 avenue Etienne Meuhl – CS 90077
34078 MONTPELLIER cedex 3
Tél. :
Mél :
Site internet : <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/>

Les lycées agricoles souhaitant répondre sur cet axe devront détailler leur plan d'actions (classes concernées, interventions, etc). L'implication des apprenants est un élément indispensable dans les projets et la mobilisation de compétences multidisciplinaires sera appréciée. Pour la participation à la « Journée des légumineuses dans nos assiettes », la ou les classes chargées de sa mise en œuvre au sein de l'établissement devront également être précisées dans le dossier de réponse.

Partenaires possibles : agriculteurs, coopératives, chefs cuisiniers, nutritionnistes, associations.

Documentation utile :

<http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Innovation-culinaire-et>

<http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Legumicant-prenez-en-de-la-graine>

Action - « La journée des légumineuses dans nos assiettes »

Cette action est réservée aux établissements ne postulant pas sur le thème « Légumicant' ».

Mots clefs : légumineuses, productions locales, promotion, nutrition, agro-écologie.

Objectifs : Sensibiliser les élèves aux avantages nutritionnels des légumineuses et aux intérêts agro-environnementaux de ces cultures ; préparer l'application des exigences de la loi EGALIM en ce qui concerne les menus végétariens en restauration collective scolaire ; au travers de l'organisation d'une journée spéciale légumineuse durant le temps du déjeuner.

Description de l'action : Les établissements qui s'engageront sur cette action devront mettre en place une journée des légumineuses en s'appuyant sur le « Kit de la journée des légumineuses dans nos cantines » qui leur sera distribué par la DRAAF Occitanie. Dans le but de largement communiquer sur cet événement, cette action devra être programmée sur un déjeuner du mois de février 2022, en lien avec la Journée Mondiale des Légumineuses du jeudi 10 février 2022. L'objectif étant de déployer au cours de cette journée une campagne de communication sur l'intérêt des légumineuses par et auprès des élèves de l'établissement et éventuellement une action-animation pédagogique en collaboration avec l'équipe de restauration et/ou les enseignants et/ou un intervenant extérieur. À cette fin, le Kit est composé d'affiches, d'un tuto pour set de table, de fiches techniques pour le cuisinier, de livrets de recettes pour les élèves et d'un livret d'activité pour aider à l'organisation de l'événement.

Les établissements sélectionnés pour cette action recevront, outre le « Kit de la journée des légumineuses dans nos cantines », une somme d'un montant de 300 euros pour les aider à organiser l'événement (impression de sets de table, animation pédagogique,...).

Les lycées agricoles candidats devront préciser dans leur dossier de réponse la ou les classes chargées de la mise en œuvre de cette journée. Par ailleurs, un compte rendu et la participation à un questionnaire de satisfaction seront demandés en fin d'action.

Partenaires possibles : agriculteurs, coopératives, chefs cuisiniers, nutritionnistes, associations.

Documentation utile :

<http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Innovation-culinaire-et>

DRAAF Occitanie

SRAL / SRFD / SR2A

Affaire suivie par :

697 avenue Etienne Meuhl – CS 90077

34078 MONTPELLIER cedex 3

Tél. :

Mél :

Site internet : <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/>

Quelque soit le thème choisi, le jury appréciera l'intégration du projet dans des dynamiques territoriales (avec des collectivités territoriales, chambres d'agriculture, organisations professionnelles agricoles, autres établissements de formation, associations locales, etc.) par la conception d'un projet partagé permettant de faciliter la distribution, la découverte et la consommation de produits alimentaires de qualité et issus des territoires locaux.

Ainsi, le rapprochement ou l'intégration du projet dans un Projet Alimentaire Territorial (PAT) déjà existant ou en construction sera fortement apprécié.

Vous trouverez la liste des PAT en construction ou existants en cliquant sur les liens suivants :

<http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Les-territoires-de-la-region-s>

<http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Laureats-de-l-appel-a-projets>

Par ailleurs, si votre projet comporte une dimension artistique, vous êtes invités à contacter James CHAIGNEAUD au SRFD : james.chaigneaud@educagri.fr

1. Modalités de réponse

Le dossier est à déposer sur « démarches simplifiées », selon le canevas proposé en 4. via le lien qui sera envoyé par mail.

.

Un seul projet par établissement. L'action « la journée des légumineuses » peut s'additionner avec un autre projet à l'exception de « légumicant »

- Date limite de réponse : vendredi 15 Octobre 2021
- Montant de l'enveloppe disponible : 65 500 €
(origine financement : 20 000 € DRAAF/SRAL – 20 000 € DRAAF/SRFD – 25 500 € reliquat suite crise sanitaire)
- Le contenu des projets ayant déjà été lauréats les années précédentes devra impérativement évoluer en cas de nouveau dépôt cette année.
- Les résultats seront communiqués à l'ensemble des établissements début Novembre 2021 pour mise en œuvre sur l'exercice 2022.
- Les projets retenus feront l'objet d'un conventionnement précisant le calendrier, les modalités de mise en œuvre, de compte rendu et de paiement de la subvention attribuée. Ils seront suivis par un référent appartenant au SRAL, au SRFD ou au SRAA.

NB : Nous vous signalons par ailleurs que vous pouvez mobiliser en complément de vos projets le programme européen « Lait et fruits à l'école » qui permet en plus de financer des distributions régulières de fruits, légumes et/ou produits laitiers (sur le temps de la récréation ou sur le temps de la restauration du midi), de financer des visites de terrain ou autres séances pédagogiques avec intervenant extérieur. Pour en savoir plus, vous pouvez contacter au SRAL Donald LECOMTE : donald.lecomte@agriculture.gouv.fr

1. Canevas de réponse

1- Intitulé du projet :

2- Thème choisi : thème parmi les 5 imposés et/ou action « La journée des légumineuses » ;

3- Objectifs du projet :

4- Descriptif des actions :

Si le projet présente un caractère expérimental, il faut prévoir un protocole et les modalités de diffusion des résultats. Si le projet est une suite (année 2 ou 3) d'un projet déjà mené les années précédentes, il faut préciser la plus-value.

5- Calendrier prévisionnel et/ou date prévue pour l'action « La journée des légumineuses » ; Dans le cadre de l'action « La journée des légumineuses », précisez si celle-ci est accompagnée d'une action-animation pédagogique le cas échéant.

6- Moyens mis en œuvre : Humains et techniques ;

7 - Modalités d'évaluation du projet : Préciser les indicateurs ;

8 – Valorisation : L'action devra prévoir une valorisation du projet et de ses résultats, ainsi que la réalisation d'une fiche d'expériences sous forme électronique avec photos (pour publication sur le site internet de la DRAAF rubrique alimentation dans le cadre de la mutualisation des expériences). Un article d'une demi-page devra être produit à des fins de communication au niveau régional.

En outre, un questionnaire de satisfaction sera rempli par l'établissement ayant mis en place l'action « La journée des légumineuses ».

Le bénéficiaire s'engage à mentionner la participation financière de la DRAAF Occitanie sur tout support de communication, notamment dans ses rapports avec les médias, par apposition de la Marianne «Préfet de la région Occitanie».

De plus tous les documents ou matériels édités ou réalisés dans le cadre du projet devront porter le logo relatif au PNA présenté ci-dessous :



9 - Résultats attendus : quantitatifs et qualitatifs ;

10 - Nom et fonction du référent : personne chargée de la mise en œuvre du projet au sein de l'établissement ;

11 - Identification du public concerné : qualité, nombre et/ou classe(s) mettant en œuvre l'action « La journée des légumineuses » ;

12 - Partenaires éventuels : noms des structures et entreprises partenaires ; **Joindre une lettre d'engagement signée par chaque partenaire.**

13 - Budget de l'action

Sous forme d'un tableau détaillant les charges et les produits prévues en précisant l'origine et le montant des cofinancements éventuels. Les dépenses éligibles sont uniquement des dépenses de fonctionnement soit : des prestations d'intervenants, des déplacements, de menues dépenses de matériels à des fins de communication et de valorisation de l'action par exemple, un composteur ou une balance dans la limite de 800 € HT pour la thématique Halte au Gaspi par exemple, ...

14- Lettre de demande signée du directeur / de la directrice de l'EPLEFPA

Modification du projet

Toute modification substantielle du projet au plan pédagogique ou financier devra être soumise à validation préalable des personnes ressources à la DRAAF (voir si dessous). A défaut, la DRAAF peut ne pas verser toute ou partie de la subvention allouée.

2. Personnes ressources à la DRAAF

Personne ressource au Service Régional Formation et Développement (SRFD) :

* Gérard PARISOT – Tél. : 05 61 10 61 53 – gerard.parisot@agriculture.gouv.fr

* Claire LEBLOIS – Tél : 04 67 41 80 28 – claire.leblois@agriculture.gouv.fr

* Nathalie MORALES – Tél : 04 67 10 19 64 – nathalie.morales@agriculture.gouv.fr

* James CHAIGNEAUD (aspects artistiques) – Tél : 04 67 10 18 15 – james.chaigneaud@agriculture.gouv.fr

Personne ressource au Service Régional de l'Alimentation (SRAL) :

* Emmanuel SANQUER – Tél. : 04 67 10 19 76 – emmanuel.sanquer@agriculture.gouv.fr

DRAAF Occitanie
SRAL / SRFD / SR2A
Affaire suivie par :
697 avenue Etienne Meuhl – CS 90077
34078 MONTPELLIER cedex 3
Tél. :
Mél :
Site internet : <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/>

Personne ressource au Service Régional Agriculture et Agroalimentaire (SRAA) pour le thème 3 relatif à l'agriculture biologique :

* Nathalie COLIN – Tél : 04 67 10 18 81 – nathalie.colin01@agriculture.gouv.fr

DRAAF Occitanie
SRAL / SRFD / SR2A
Affaire suivie par :
697 avenue Etienne Meul – CS 90077
34078 MONTPELLIER cedex 3
Tél. :
Mél :
Site internet : <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/>