



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA RÉGION OCCITANIE

**Direction régionale de l'alimentation, de  
l'agriculture et de la forêt**

**Service Régional de la Formation et du  
Développement**

**Service Régional de l'alimentation**

**Service régional Agriculture et Agroalimentaire**

Maison de l'Agriculture  
Place Antoine Chaptal  
CS 70039  
34060 Montpellier cedex 2

Dossier suivi par :

SINTES Daniel (SRFD)

05.61.10.61.53 [daniel.sintes@educagri.fr](mailto:daniel.sintes@educagri.fr)

SAVIGNAN Elodie (SRAL)

04.67.10.19.76 [elodie.savignan@agriculture.gouv.fr](mailto:elodie.savignan@agriculture.gouv.fr)

COLIN Nathalie (SRAA)

04.67.10.18.81 [nathalie.colino1@agriculture.gouv.fr](mailto:nathalie.colino1@agriculture.gouv.fr)

Montpellier, le 09 avril 2018



## **APPEL A PROJETS REGIONAL 2018-2019 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>

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

## 2. Champ de l'appel à projets

- **Bénéficiaires** : élèves, apprentis et stagiaires de la formation professionnelle.
- **Porteurs de projets** : EPL, Lycée, CFA, CFPPA 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 élèves 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 portés 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.

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 engager des démarches de transition agro-écologiques 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 produits, 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).

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 LR (<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>)

## 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/Population-fragile>

## 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. Le projet proposé sera réalisé sur deux années afin de suivre l'implantation d'une culture de légumineuses (printemps ou automne).**

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

Objectifs : En 2016 puis en 2017, des projets « Légumicant » (légumineuses à la cantine) ont fleuri dans les lycées agricoles d'Occitanie. En s'inspirant de la mallette pédagogique Légumicant créée en 2016-2017, chaque lycée agricole déploie au sein de son établissement un projet dont l'objectif est de promouvoir la consommation des légumineuses, en particulier au restaurant scolaire, et responsabiliser les élèves citoyens-consommateurs et futurs acteurs du monde agricole 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 4 fois par mois** à la cantine des plats à base de légumineuses, et de suivre une parcelle implantée en légumineuses sur l'exploitation (rédaction d'une note sur la place des légumineuses dans la rotation des cultures, l'itinéraire technique déployé, les débouchés notamment au restaurant scolaire). Il s'agira de mettre en place en parallèle un véritable projet interne autour des légumineuses à destination des apprenants et personnels du lycée agricole : sensibilisation, communication, actions pilotes, élaboration de recettes innovantes, etc.

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 l'accent sera mis sur les compétences multidisciplinaires.

Par ailleurs, les légumineuses utilisées dans les repas devront être produites localement dans la mesure du possible (exploitation du lycée agricole, d'un agriculteur de la commune ou d'un territoire proche).

Les recettes éventuellement élaborées dans le cadre des projets déposés, adaptées à la restauration collective et validées par les élèves, pourront permettre d'amender la mallette pédagogique Légumicant.

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>

**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>

[http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/carto\\_pat\\_20170425\\_cle871628-1.pdf](http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/carto_pat_20170425_cle871628-1.pdf)

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

### **3. Modalités de réponse**

- Envoi d'**un seul projet par établissement** établi selon le canevas proposé accompagné d'une lettre de demande **signée du directeur d'EPL**, par courrier à l'adresse :

DRAAF Occitanie  
Service Régional de la Formation et du Développement  
Maison de l'Agriculture  
Place Antoine Chaptal  
CS 70039  
34060 Montpellier cedex 2

- avec copie par mail au SRFD à [daniel.sintes@educagri.fr](mailto:daniel.sintes@educagri.fr), au SRAL à [elodie.savignan@agriculture.gouv.fr](mailto:elodie.savignan@agriculture.gouv.fr) et au SRAA à [nathalie.colino1@agriculture.gouv.fr](mailto:nathalie.colino1@agriculture.gouv.fr)

- Date limite de réponse : **15 juin 2018**

- Montant de l'enveloppe disponible : 30 000 €  
(origine financement : 15 000 € DRAAF/SRAL – 15 000 € CRIPT Occitanie)

- Cette année, l'enveloppe financière attribuée à **chaque projet pourra atteindre 5000€**, l'objectif étant d'accompagner des projets particulièrement **innovants et/ou ambitieux**. **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 le 6 juillet 2017.
- 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 Elodie Savignan : [elodie.savignan@agriculture.gouv.fr](mailto:elodie.savignan@agriculture.gouv.fr)

#### **4. Canevas de réponse**

1- Intitulé du projet :

2- Thème choisi : thème parmi les 5 imposés ;

3- Identification de l'établissement porteur du projet : EPL, nom du centre, adresse, nom du directeur ;

4- Identification du public concerné : qualité, nombre ;

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

6- Objectifs du projet :

7- 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.

8- Calendrier prévisionnel :

9- Moyens mis en œuvre : Humains et techniques ;

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

11- Budget de l'action

Sous forme d'un tableau détaillant les dépenses et les recettes prévues en précisant l'**origine et le montant des cofinancements** ;

12 - Résultats attendus : quantitatifs et qualitatifs ;

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

14 – 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). Une fiche d'expérience-type est proposée en annexe du présent appel à projets.

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 :



## **5. Personnes ressources à la DRAAF**

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

\* Daniel SINTES – Tél. : 05.61.10.61.53 - [daniel.sintes@educagri.fr](mailto:daniel.sintes@educagri.fr)

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

\* Elodie SAVIGNAN – Tél. : 04 67 10 19 76 – [elodie.savignan@agriculture.gouv.fr](mailto:elodie.savignan@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.colino1@agriculture.gouv.fr](mailto:nathalie.colino1@agriculture.gouv.fr)