

Dept	Instance porteuse du projet	Thématique PNA	Titre du projet	Résumé de l'action	Coût total	Montant demandé PRALIM	Taux d'aide	Montant accordé DRAAF	Montant accordé ADEME
21	FEDER ELEVEURS BIO	Renforcement ancrage territorial	Mise en œuvre de circuit de proximité en viande bio : organisation et structuration depuis la production locale vers la distribution en reissant le lien du producteur au consommateur	La coopérative FERDER ELEVERUS BIO s'attache à construire des circuits locaux de valorisation de la production biologique des éleveurs ovins et bovins bourguignons. Cette organisation s'articule autour de plusieurs maillons : - soutien et accompagnement de la vente directe - Mise en oeuvre de circuits courts - Développer la consommation de viande bovine bio locale dans la restauration collective de Bourgogne	87 520,00 €	43 760,00 €	34,28%	30 000,00 €	pas de financement
21	AUTUN MORVAN INITIATIVES	La lutte contre le gaspillage alimentaire	PRALIM 2019-candidature Autun Morvan Initiatives - Les délices du Jardin Bio des 4 Saisons : Atelier de transformation de légumes	L'atelier d'insertion, depuis 2008 est labellisé par les services d'Ecocert, « Jardin Bio des 4 saisons ». Composé de 3 hectares de terrain labellisés bio disséminés sur le territoire de la ville d'Autun, notre atelier accueille environ 20ne de personnes éloignées de l'emploi par an, (entrées et sorties permanentes), afin d'effectuer du maraîchage biologique, transmissions de méthodes de travail, acquisitions de compétences professionnelles, reprise de confiance, sont autant d'atouts afin de construire un projet professionnel. Nous approvisionnons des commerçants locaux, les lycées autunois et la cuisine centrale de la ville d'Autun et nous vendons à des adhérents des paniers de légumes sur notre site maraîcher et via les marchés autunois. Malgré nos efforts de conservation, parfois nous bénéficions d'un surcroît de production ou bien encore de produits qui s'abiment relativement vite ou dotés d'imperfections. Au regard de ces éléments, nous souhaitons mettre en place un nouvel atelier de transformation de nos légumes. Ce dernier s'intitulerait « Les délices » du Jardin Bio des 4 saisons. Valorisation de nos légumes abimés et limitation des pertes, réduction du gaspillage alimentaire, production d'une nouvelle gamme de produits diversifiés.	9 903,60 €	3 951,05 €	30,29%	3 000,00 €	pas de financement
21	RESTAU'CO -	La lutte contre le gaspillage alimentaire	Formation de référents techniques pour le déploiement d'une méthodologie d'évaluation du gaspillage alimentaire en restauration collective	Restau'co bénéficie d'une forte expérience en termes de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective. Ceci lui permet de déployer une méthode d'accompagnement complète qui s'initie par la réalisation d'un diagnostic préalable à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, action devenue obligatoire avec la Loi Alimentation. Le projet proposé consiste à former des responsables techniques ou restauration pour leur fournir les outils nécessaires à la réalisation de ce diagnostic. Objectifs principaux : - Former des référents territoriaux à la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective - Leur donner les clés de la réussite et les outils pour évaluer et analyser le gaspillage alimentaire en restauration collective Etablissements cibles : -Tous les établissements de restauration collective en gestion directe : collèges, lycées, restaurants universitaires, hôpitaux, restaurants d'entreprise, EHPAD, ESAT, etc.	27 646,06 €	22 117,00 €	80,00%	8 290,00 €	13 283,00 €
39	Communauté d'agglomération du Grand Dole	Education alimentaire de la jeunesse Lutte contre le gaspillage alimentaire	Education alimentaire de la jeunesse Lutte contre le gaspillage alimentaire	Le projet est porté par la Communauté d'Agglomération du Grand Dole, notamment à travers sa compétence de gestion de l'accueil et des loisirs de l'enfance et de la jeunesse, ainsi que de la restauration scolaire. Le projet consiste au développement d'une démarche d'alimentation durable et de qualité, et de réduction du gaspillage alimentaire dans l'ensemble de ses restaurants scolaires (32 sites), qui passe par des expérimentations de solutions, puis un essaimage des bonnes pratiques. Le projet inclut deux volets : - pédagogique, par l'expérimentation et la diffusion de pratiques et outils éducatifs permettant une éducation des convives - technique, par l'expérimentation et l'essaimage de solutions "anti gaspi" La collectivité s'associe avec deux partenaires pour mener ce projet, avec qui elle travaille depuis un an ou plus : ● Le syndicat mixte « la grande tablée », qui fabrique et livre des repas dans l'ensemble des accueils de loisirs extrascolaires et dans un grand nombre d'accueils périscolaires. ● Le CPIE Bresse du Jura, pour ses compétences et son expérience dans les projets pédagogiques liés à l'alimentation.	33 620,00 €	16 810,00 €	49,97%	16 800,00 €	pas de financement
25	CROUS BFC	Lutter contre le gaspillage alimentaire Améliorer la qualité de l'alimentation en restauration collective et y développer notamment l'approvisionnement local	Lutter contre le gaspillage alimentaire Améliorer la qualité de l'alimentation en restauration collective et y développer notamment l'approvisionnement local	Les restaurants et cafétérias universitaires, au nombre de 600, répartis dans les CROUS de France, des Antilles et de la Réunion, servent 65 millions de repas / an, très majoritairement au déjeuner (99%). Ils sont ouverts 200 jours par an, soit une moyenne de 325 000 repas quotidiens. Avec un coût matière inférieur à 1,50 euros et un ticket repas à 3,25 €, tout doit être pensé et rationalisé. Il semble cohérent de commencer par lutter contre le gaspillage alimentaire afin d'optimiser le cycle de production des repas et de consommation. En parallèle, la dynamique impulsée par mon Restau Responsable permettra d'animer et d'accompagner la démarche de progrès en impliquant tous les acteurs liés aux RU (équipes de cuisine, convives, direction, associations locales, acteurs du territoire) et de valoriser le changement grâce à la Garantie qu'offre Mon Restau Responsable (reconnaissance de l'engagement et des progrès des restaurants). Enfin, ce projet aboutira sur un vrai outil de pilotage et de mesure de l'amélioration des restaurants universitaires et une communication transparente auprès des convives.	35 844,03 €	12 375,00 €	35,00%	4 900,00 €	pas de financement

21	Communauté de communes Auxonne-Pontailier-Val de Saône	Ancrage territorial : Projet Alimentaire Territorial	La restauration collective, premier levier de résilience pour une alimentation saine et durable sur le territoire de la CAPVDS	<p>La Communauté de communes Auxonne-Pontailier-Val de Saône possède la compétence restauration scolaire qui lui permet de gérer 17 sites actuellement en liaison froide. Sur le territoire, se trouvent également un lycée, deux collèges, un hôpital, quatre établissements d'accueil de personnes âgées ainsi qu'un camp militaire.</p> <p>Dans un premier temps, et à travers ce levier de la restauration collective, la Communauté de communes souhaite :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Engager une démarche d'interconnaissance et de coopération de l'ensemble des acteurs concernés par ce secteur sur le territoire, du producteur au cuisinier ; • S'engager dans la lutte contre le changement climatique à travers un travail sur la relocalisation de l'offre alimentaire, la réduction du gaspillage alimentaire et la réduction des déchets ; • Proposer un débouché stable aux producteurs locaux et encourager une politique de rémunération au juste prix ; • Œuvrer pour le maintien de la biodiversité à travers l'accompagnement à la transition agroécologique et la diffusion de ces pratiques ; • Contribuer à la santé et au bien-être des habitants du territoire, notamment les plus démunis, à travers la qualité et l'accessibilité de l'offre alimentaire. <p>Dans un second temps et au-delà de la restauration collective, la collectivité souhaite mettre en synergie l'ensemble des acteurs du territoire pour faire émerger un plan d'actions à destination des habitants qui soit global, de long-terme et qui porte sur sa gouvernance et sa résilience alimentaire.</p>	100 000,00 €	50 000,00 €	25,00%	25 000,00 €	75 000,00 €
58	Adapei de la Nièvre	Ancrage territorial	Légumerie	Création d'un atelier de transformation de légumes bruts en légumes de 4 ^e gamme, c'est-à-dire légumes crus, lavés, épluchés, découpés et conditionnés selon la demande du client. La légumerie s'approvisionnera auprès des producteurs locaux pour alimenter des consommateurs locaux (restauration collective, privés, notre cafétéria, grande distribution locale...). Notre projet se veut d'être développeur du territoire en créant des emplois, en structurant une filière en circuit court peu développée aujourd'hui, et inscrit dans une volonté de durabilité en intégrant une gestion de l'utilisation des ressources économe, ainsi qu'une gestion des déchets responsable.	412 834,00 €	150 000,00 €	36,00%	10 000,00 €	pas de financement
89	BIO BOURGOGNE	Le renforcement de l'ancrage territorial des actions menées, L'éducation alimentaire de la jeunesse, La lutte contre le gaspillage alimentaire.	Défi Restau'co bio 2022 dans le Centre Yonne	<p>Depuis octobre 2018, BIO BOURGOGNE a renforcé ses compétences internes en termes de ressources humaines et de stratégie d'actions sur la thématique de l'introduction de produits bio et locaux en restauration collective.</p> <p>Suite à une phase d'analyse des dynamiques territoriales en Bourgogne (octobre 2018-mars 2019) dans le contexte de l'Article 24 de la Loi Egalim, BIO BOUR-GOGNE a identifié une dynamique forte portée par le Syndicat des Déchets du Centre Yonne (SDCY). Son programme d'actions portant sur l'alimentation durable occupe en effet une place prépondérante dans les nouvelles activités du SDCY, qui comprennent notamment un volet sur l'approvisionnement de produits de qualité en restauration collective (dont bio). Le programme d'actions s'appuie sur une méthodologie en quatre grandes étapes, dans une démarche de progressivité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une conférence pour sensibiliser gestionnaires, cuisiniers et élus et valoriser les initiatives existantes sur la restauration collective bio et locale; - des formations dont une à destination des agriculteurs bio du territoire, une aux cuisiniers souhaitant introduire des produits bio dans leurs cantines et une aux élus pour leur faire part des clés de réussite pour répondre aux enjeux de la restauration durable ; - un projet « défi cantines à alimentation positive » dont l'objectif est d'augmenter pour cinq établissements dans le Centre Yonne, leur consommation de produits bio-logiques à budget constant, tout en créant du lien entre l'offre des producteurs bio locaux et la demande des établissements pour participer à la dynamique de territoire ; - une phase de bilan, capitalisation des résultats de la méthodologie d'accompagnement afin de pouvoir répliquer la démarche auprès d'autres territoires intéressés, et de prospective pour identifier les actions à poursuivre sur le territoire du SDCY. 	19 918,00 €	9 959,00 €	50,00%	9 959,00 €	pas de financement
39	CPIE Bresse du Jura	Ancrage territorial : Projet Alimentaire Territorial	Pour une alimentation de proximité en restauration collective : le CPIE accompagne le pays de la Bresse bourguignonne à l'émergence de son PAT.	Le CPIE Bresse du Jura et le Pays de la Bresse Bourguignonne souhaitent travailler conjointement à l'émergence d'un PAT en faveur d'une alimentation de proximité en restauration collective. L'intention est de mobiliser les agriculteurs/producteurs du territoire et les divers types de restauration collective pour augmenter la part de produits locaux et issus de circuits courts dans les assiettes des convives (élèves, patients, pensionnaires, salariés, ...). Plus largement, il s'agira d'identifier et réunir les acteurs locaux concernés par les enjeux du « bien manger », de la santé, de l'agriculture de proximité, de l'environnement, qu'ils soient élus, professionnels ou associatifs. Un premier temps de diagnostic permettra de recenser et identifier les besoins, motivations et freins des différents acteurs à l'émergence d'un PAT. Des groupes de travail seront mis en place par unité de territoire pour favoriser l'expression de tous. Des expérimentations seront conduites avec des restaurations collectives et des producteurs volontaires pour concrétiser et tester certains axes issus du diagnostic. Enfin, il s'agira de poursuivre la mobilisation d'autres restaurations collectives, pour essaimer sur le territoire, mais aussi de poursuivre la mobilisation des acteurs du futur PAT et de le porter à la connaissance de tous.	204 750,00 €	50 000,00 €	24,50%	30 000,00 €	pas de financement
25	Préval Haut-Doubs	Ancrage territorial Justice sociale Lutte contre le gaspillage alimentaire	Atelier expérimental de transformation alimenter	<p>Une dynamique territoriale sur le gaspillage alimentaire est enclenchée dans le Haut-Doubs fédérant de nombreux acteurs locaux (associations de dons alimentaires, associations locales, artisans, distributeurs et institutions). L'enjeu est de réunir les forces vives du territoire pour réduire le gaspillage alimentaire.</p> <p>Les résultats de l'étude quantitative sur les pertes et le gaspillage alimentaire se révèlent être imprécis et peu fiables. Il est effectivement difficile de mesurer le volume et la typologie des denrées perdues. Il est donc indispensable de passer par une phase expérimentale d'une durée d'un an pour évaluer la viabilité d'un atelier de transformation de denrées alimentaires récupérées dans les grandes et moyennes surfaces, chez les producteurs et artisans du secteur de Pontarlier, Morteau et Valdahon. Des outils méthodologiques permettant de mesurer le fonctionnement de l'atelier à travers les 3 étapes : la collecte, la transformation et la distribution, seront conçus afin d'identifier le modèle économique adapté.</p>	64 000,00 €	38 400,00 €	60,00%	10 000,00 €	13 650,00 €

39	BANQUE ALIMENTAIRE DU JURA	LUTTE CONTER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	DEMENAGEMENT ET AMENAGEMENT DU LOCAL BANQUE ALIMENTAIRE JURA	Déménagement et aménagement dans de nouveau locaux mis à disposition par la communauté de communes de Champagnole. Nos objectifs : - satisfaire les demandes d'aide alimentaire sur le Territoire du Jura, développer la ramasse locale pour garantir les volumes et la diversité, lutter contre le gaspillage alimentaire, proposer des conditions de travail optimum permettant d'améliorer la sécurité des personnes, répondre aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur. - Former nos bénévoles aux différentes règles d'hygiène - Création d'atelier cuisine en faveur des bénéficiaires de l'aide alimentaire	94 147,00 €	61 494,00 €	65,00%	10 000,00 €	pas de financement
21	BANQUE ALIMENTAIRE DE BOURGOGNE	Lutte contre le gaspillage alimentaire justice sociale	Equipement en matériel du nouvel entrepôt de la BA BOURGOGNE à Dijon	Acquisition des matériels nécessaires au bon fonctionnement du nouvel entrepôt de la BA BOURGOGNE en cours d'aménagement dans la zone d'activité alimentaire Cap Nord à DIJON	72 542,00 €		35,84%	26 000,00 €	pas de financement
Projets Hors AAP									
21	Eveil'O'Goût	Education Alimentaire de la Jeunesse	ADO & GOUT	Ce projet a pour but de sensibiliser les collégiens (et notamment les élèves de section SEGPA (Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté) et les lycéens, à une approche sensorielle et globale de l'alimentation. Il s'agit aussi de leur faire découvrir l'agroalimentaire, les métiers de bouche, et les divers modes de transformation des aliments. SIX classes de collège ou lycée de la Région Bourgogne Franche-Comté seront touchés, via les professeurs et infirmières scolaires, qui seront formés au cours d'une formation de 3 journées complète délivrée par une formatrice de l'association Eveil'O'Goût, avec intervention de professionnels de l'Ecole des métiers de Longvic. Le programme comprendra pour les élèves 7 séances. Trois séances d'éducation sensorielle et 2 séances de fabrication d'aliments seront dispensées dans les établissements (lycées/collèges) par les professeurs formés, accompagnés par les infirmières. Les élèves se déplaceront pour une séance de fabrication au sein des ateliers de L'Ecole des métiers, avec des professionnels d'un métier de bouche. Le projet se terminera par une visite d'entreprise agroalimentaire bourguignonne ou d'un artisan de bouche.	11 030,00 €	7 730,00 €		7 730,00 €	pas de financement
21	Eveil'O'Goût	Education Alimentaire de la Jeunesse - Lutte contre le gaspillage alimentaire	Formation-Action « Les Classes du Goût » 2020	Le projet « Classes du Goût » consiste à former des groupes d'étudiant à l'ESPE (Ecole Supérieure du Professorat et de l'Education), futurs maîtres d'écoles, afin qu'ils puissent mettre en œuvre en autonomie, un ensemble de 6 à 8 séances d'éducation au goût de 45 minutes à 1h30, auprès de leurs élèves, soit dans la classe dans laquelle ils font leur stage de Master 2 (dernière année avant titularisation), soit l'année suivante dans la classe dans laquelle ils seront titulaire. Ce programme Classes du Goût amène les élèves à découvrir le rôle des 5 sens dans l'alimentation en leur donnant à la fois des connaissances sur les mécanismes de perceptions sensorielles, mais également la possibilité de les expérimenter lors de dégustations. C'est un projet qui prend en compte les dimensions sensorielles, sociales et hédoniques de la fonction alimentaire car la pédagogie place l'individu au cœur de la démarche et est centrée sur la découverte, le plaisir de manger et le partage des ressentis dans le groupe. Chacun apprend à mieux se connaître à travers la dégustation et à se situer par rapport aux autres dans le respect des différences interindividuelles. Cet enseignement a aussi l'avantage de trouver tout à fait sa place dans le programme scolaire, et par son aspect interdisciplinaire, de permettre aux professeurs des écoles d'aborder d'autres disciplines de manière originale (sciences, géographie, etc.).	25 200,00 €		100,00%	25 200,00 €	pas de financement