

Liste des projets aidés dans le cadre du PRALIM de 2009 à 2013

Département du siège social	année dossier	raison sociale	thème	Intitulé	Nature du projet	Montant PRALIM	Coût total €	Taux subv DRAAF
région	2 009	Maison de la nature BRUSSEY	éducation	Accompagner l'opération « fruit pour la récré » : mobilisation des producteurs	Accompagnement du dispositif « Un fruit pour la récré » Objectif : sensibiliser les producteurs régionaux (fournitures de fruits, actions pédago) + annuaire des producteurs, mini-guide à destination des producteurs	4 910	4 910	100,00%
25	2 009	ville d'Audincourt	éducation	Accompagner l'opération « fruit pour la récré » : Opération pilote de découverte des fruits de saison et locaux	A la cueillette des fruits et des légumes : Cueillette par les enfants de fruits, plantation de fruitiers par les enfants, initiation technologie, ateliers de cuisine	3 500	3 500	100,00%
région	2 010	CPIE HAUT JURA avec CODES	éducation	Développement et accompagnement de l'opération "un fruit pour la récré"	Information et accompagnement des enseignants, sensibilisation des élèves (58 écoles dont 20 nouvelles), évaluation et communication d'une méthodologie de la marche à suivre pour mettre en place cette action. (CPIE : Centre permanent d'initiatives pour l'environnement)	29 000	29 000	100,00%
région	2 010	DRAAF	éducation	spot radio France Bleu "fruit pour la récré"	campagne publicitaire régionale de 10 j à raison de 5 spots/jour	5 023	5 023	100,00%
70	2 010	pays Vesoul – Val de Saône	éducation	Education nutritionnelle et offre alimentaire dans le pays Vesoul – Val de Saône- découverte des productions et producteurs locaux	Actions d'éducation alimentaire dans 7 centres périscolaires : atelier d'1 journée où les enfants partent à la rencontre de producteurs, de transformateurs et où la notion de goût, et de qualité sera abordée par une diététicienne du CODES. Puis temps de restitution avec les parents, les élus locaux etc...	10 000	10 000	100,00%
90	2 011	ville BEAUCOURT	éducation	du marché aux saveurs de l'assiette	du marché aux saveurs de l'assiette travail avec jeunes adhérents au service jeunesse 12-17 ans- volet social- aspect budget de l'alimentation, réalisation de recettes avec chef cuisinier, 1 fois/semaine pendant 1 an- réalisation livre de recettes qui sera vendu au bénéfice d'oeuvres, CD rom, retransmis à TV oeuvre caritative et retransmission TV	5 460	8 460	64,54%
90	2 011	Accueil loisir périscolaire LEBETAÏN (90100)	éducation	ça vient d'où ce qu'on mange?	ça vient d'où ce qu'on mange? visite apiculteur, création jardin bio, composteur, lombrics, visite ferme et magasin bio, élevage poules, fabrication jus fruit, planification repas sur 1 semaine par enfants	700	1 210	57,85%
90	2 011	ville Audincourt	éducation	A la cueillette des fruits et légumes	suite projet 2009 sur visites de vergers/plantations.. avec enfants et info parents et enseignants sur BIO, circuits courts, échange autour repas	3 000	6 500	46,15%
39	2 011	Communauté de communes arbois vignes et villages- pays de L.Pasteur	éducation	Le château du goût	développer un cycle d'apprentissage et de sensibilisation au goût à destination des d'élèves évoluant en primaire (CE2-CM1-CM2) et déjeunant régulièrement au restaurant intercommunal.	5 920	21 104	28,05%
39	2 012	communauté de communes Arbois vignes et villages- pays de L.Pasteur	éducation	Le château du goût- tranche 2	cf tranche 1-suite	4 632	9 265	50,00%
25	2 012	Mutualité française FC	éducation	Cuisinez malin !	Organisation d'ateliers cuisine pour favoriser l'appropriation d'une bonne conduite alimentaire chez les étudiants franc-comtois	1 715	3 500	49,00%
R	2 013	EPLFPA MONTMOROT pour le compte de tous les EPLFPA de la région	éducation		« ma restauration collective s'engage pour une restauration durable » : réalisation d'un concours ouvert aux apprenants (encadrés d'au moins 1 membre du personnel, soit enseignant, soit éducatif, soit cuisine) pour réaliser une affiche et un support multimédia sur une des 6 thématiques du cahier des charges.	1 094	2 735	40,00%
25	2 013	Familles rurales	éducation		Ecosphères 6 III2 semaine DD concours organisation d'un concours cuisine pour les familles et centres de loisir (2 catégories), en collaboration avec les producteurs locaux, fournisseurs + événementiel remise des prix. Les recettes devront avoir 80 % de produits locaux	1 000	6 400	15,63%
25	2 013	Familles rurales	éducation		Ecosphères 3 I4 projets jeunes et territoires Concours de vidéo-reportage proposé aux accueils de jeunes (16-26 ans) sur "agriculture et territoire" pour permettre aux jeunes de découvrir les filières et métiers et d'acquérir des compétences en audio visuel	2 000	11 020	18,15%
R	2 013	FNE FC	éducation		Livret « légumes d'ici » de FC- réalisation livret et réalisation d'actions informatives et ludiques sur le Grand Besançon à destination de divers publics(ateliers de découverte, visites, intervention de professionnels, dégustations, animations diverses..)	7 000	30 700	22,80%
39	2 013	URCPIE	éducation		création d'un outil scénographique et d'animation (stand « bar à soupe ») permettant de créer un temps convivial de fabrication autour duquel des messages clés seraient apportés grâce à des outils scéniques et pédagogiques spécialement conçus. Approche. But : retrouver le goût de cuisiner, tout en gardant une qualité alimentaire et nutritionnelle et en gérant son budget- partie transfert en co-formation interne. Les messages clés : panier de légumes, saisonnalité, plaisir, producteurs locaux, faire soi-même, déchets.	9 200	34 250	26,86%
39	2 013	CPIE BRESSE JURA	éducation		« Engageons les restaurants scolaires du val d'Amour » 0 la demande de la com com Val d'Amour, extension des démarches « carte sur table » et de la terre à l'assiette » sur un territoire demandeur, pour tester leur démultiplication sur le Jura ensuite. Intervention en périscolaire + extra scolaire, collèges, lycées et auprès des adultes (formation animateurs et personnels de service)	8 750	31 600	27,69%

Liste des projets aidés dans le cadre du PRALIM de 2009 à 2013

Département du siège social	année dossier	raison sociale	thème	Intitulé	Nature du projet	Montant PRALIM	Coût total €	Taux subv DRAAF
39	2 013	CPIE HJ	éducation		« bien manger c'est l'affaire de tous » tranche 2 : suite à la création d'un stand d'exposition, augmentation du nombre d'animations vers jeunes et démunis	2 000	2 000	100,00%
éducation						104 904	221 177	47,43%
39	2 010	ISBA		conférences Louis PASTEUR	3 conférences de 2 heures sur différents thèmes alimentation avec une grande conférence annuelle	1 550	4 980	31,12%
39	2 010	ISBA	information	émissions TV et radio	Créer un partenariat avec une chaîne de TV ou de radio, afin de diffuser des programmes courts sur des sujets en lien avec l'alimentation : sciences et alimentation, sociologie de l'alimentation, alimentation et santé, élaboration des produits.	2 325	7 470	31,12%
25	2 010	ASSAD 25-(Nutriconseil 25)	information	Conférence "manger, des savoirs à partager" - Conférences	Conférences sur différents thèmes : SIQO, AB, Agriculture raisonnée, OGM - ASSAD : Accompagnement soins à domicile)	1 300	2 300	56,52%
25	2 010	ASSAD 25-(Nutriconseil 25)	information	Conférence "manger, des savoirs à partager" - Actions collectives	Ateliers d'animation collective/ information alimentaire : 5 séances de 2 heures sur 2 thématiques : "Manger, c'est des savoirs à partager" et "Manger, c'est contribuer à la vie économique près de chez nous et au delà. Public : séniors	2 200	8 200	26,83%
39	2 010	ISBA	information	Kesstumanges?	Proposer des approches sociologiques, anthropologiques, culturelles et artistiques de l'alimentation au cours d'une semaine - Public : élèves des ENIL, grand public	2 500	9 000	27,78%
39	2 011	ISBA	information	Conférences pasteur	conférences pasteur Mise en place de conférences de 2h sur des questions spécifiques avec une première partie consacrée à la présentation du sujet par les conférenciers (chercheurs, médecins, prix nobels,...)et d'une deuxième partie consacrée à un débat avec la salle	1 540	4 975	30,95%
39	2 011	ENIL MAMIROLLES	information	Emissions radio	Emisions radio Fournir des messages clairs et simples aux consommateurs dans le cadre d'émissions radio afin de les rendre davantage « responsables». Ces émissions seront diffusées dans le cadre du quotidien de la famille, sur France Bleu. Emissions d'une durée de 30 minutes qui se découpent en 2 parties :- explication du thème par l'intervenant- questions réponses avec les auditeurs	1 830,00	5 905,00	30,99%
25	2 011	Association Questions de gout	information	Colloque "Questions de goût, d'ici et d'ailleurs"	Colloque-conférences-site Internet- films Afin de favoriser la réflexion et la prise de conscience du "mangeur" et d'élucider des questions complexes dans des termes simples , - Mettre en place une série de conférences autour de l'acte alimentaire dans ses différentes articulations sociales, culturelles, sanitaires, économiques, relationnelles ... - Créer et entretenir un site Internet bilingue	2 000,00	18 960,00	15,82%
39	2 012	CPIE du Haut Jura	information	Bien manger c'est l'affaire de tous	Création d'un stand d'exposition et réalisation d'animations pour une l'alimentation durable	11 600,00	20 440	56,75%
information						26 845,00	82 230,00	32,65%
70	2011	Lycée agricole de VESOUL	patrimoine	inventaire CNAC produits terroir	cf appel à candidatures DGER/DGAL consolidation de l'inventaire régional des produits alimentaires et culinaires	2 000,00	5 440,00	36,76%
39	2012	IFCVG	patrimoine	Conférences gourmandes. Paysages, paysans et savoirs-faire culinaires	organisation de 10 conférences sur des produits ou filières régionales alliant information et dégustations , à destination du grans public et de plusieurs apprenants de lycées agricoles	12 173,00	21 245,00	0,57
39	2012	CFPPA MONTMOROT	patrimoine	Ateliers de découverte des produits alimentaires et culinaires sur le Haut Jura	Mise en place d'ateliers de découverte des produits alimentaires et culinaires dans le cadre d'une formation pour les acteurs professionnels du tourisme sur le PNR du Haut Jura	4 000,00	10 128,00	0,39
39	2013	EPLEFPA MONTMOROT	patrimoine		« récoltons, cuisinons, dégustons des produits locaux » 4 cycles d'ateliers cuisine + dégustation de produits locaux pour apprenants et public extérieur (aides à domicile + personnes en insertion). Visite d'exploitations avec récolte . Thèmes de la valorisation des produits locaux + limitation du gaspillage. Partenariat IFCVG + syndom Jura	2 785	4 950,00	56,26%
patrimoine						20 958,00	41 763,00	50,18%
région	2009	DRAAF	démunis	Faire connaître le PEAD et le PNAA	Faire connaître le PEAD et le PNAA : sondage IAA/intérêt du programme, faire connaître, mettre au point un support de communication	3360,04	3360,04	100,00%
région	2010	DRAAF/stagiaires	démunis	Etude sur l'organisation et le fonctionnement de l'aide alimentaire en Franche-Comté.	Augmenter à terme l'appro en denrées locales des assos caritatives	4152,5	4152,5	100,00%
25	2010	ASSAD 25-(Nutriconseil 25)	démunis	Sensibiliser les bénéficiaires de l'aide alimentaire à la conso de Fruits et Légumes	Animation avec 5-6 personnes maxi en 3 ateliers d'1/2 journée (3 groupes *3 ateliers): visite d'une exploitation F et L, travail sur les habitudes alimentaires des personnes, dégustation de F et L	8050	13300	60,53%
25	2010	BANQUES ALIMENTAIRES	démunis	Ensemble à table	Former et accompagner les bénévoles du réseau associatif de la BA25 pour la mise en œuvre d'ateliers de cuisine Favoriser la motivation et développer le savoir-faire nécessaires pour cuisiner des repas équilibrés avec les produits fournis par l'aide alimentaire ou un maraîcher Impliquer des bénévoles et des bénéficiaires de notre réseau dans une action menée avec le(s) maraîcher(s) de proximité Créer des partenariats avec des maraîchers locaux	6000	18500	32,43%
70	2010	AIS association d'insertion	démunis	Projet d'implantation d'un jardin de Cocagne	Etude de faisabilité pour l'implantation d'un nouveau jardin sur le pays de Vesoul	4000	28000	14,29%

Liste des projets aidés dans le cadre du PRALIM de 2009 à 2013

Département du siège social	année dossier	raison sociale	thème	Intitulé	Nature du projet	Montant PRALIM	Coût total €	Taux subv DRAAF
25	2011	Association Julienne Javel	démunis	Du jardin à l'assiette	<p>Objectif: impulser de nouvelles habitudes alimentaires (choix des produits en magasin, variété, approche du coût pour l'aligner avec les possibilités financière des stagiaires, lutte contre le gaspillage)+ aspect social(convivialité, valorisation). "Cuisiner et manger ensemble"</p> <p>Expérimentation de 18 mois : atelier cuisine hebdomadaire, animé par une cuisinière (4h), en collaboration avec une maraichère biologique locale (jardins Cocagne) et complété par deux interventions d'une diététicienne (auprès de la cuisinière) , dans les locaux du centre d'hébergement. Engagement de chaque usager sur un cycle de 5 séances consécutives minimum, mais pas limité, après 1 séance de test.</p> <p>Objectif de pérennité: à travailler dans les 18 mois à venir.</p>	7590	9995	75,94%
25	2011	Boutique de JEANNE Antide	démunis	Resto'en lien	<p>11 ateliers culinaires pour 10 personnes démunies accueillies par la structure- les jeudis de 14 à 22h, atelier + préparation de repas pour 40 personnes démunies invitées dont les "stagiaires"- (aucun repas n'est offert habituellement le soir entre avril et octobre- correspond à un besoin identifié par la structure et ses bénéficiaires)/priorité aux SDF pour participer aux repas</p> <p>animés par des restaurateurs ou personnes démunies compétentes en restauration si possible-</p> <p>utilisation de produits locaux et visite tous les autres jeudi chez les producteurs régionaux, encadrés par l'équipe éducative- (aspect découverte du métier, dégustation, échanges).</p>	10140	15175,68	66,82%
90	2012	CCAS BELFORT	démunis	Ateliers alimentation	Mise en place d'ateliers autour de l'alimentation dans le cadre de la distribution de l'aide alimentaire auprès des bénéficiaires du Secours Populaire	1 791,00	5 015	35,71%
70	2012	UDAF70	démunis	Epicerie solidaire	projet d'épicerie solidaire pour le territoire de la communauté d'agglomérations de Vesoul – étude de définition	6 000,00	48 000	12,50%
25	2013	IREPS	démunis	Formation et accompagnement des professionnels et bénévoles de la région Franche-Comté	<p>Organiser et développer une formation, d'une durée de trois jours sur le territoire régional (a priori Besançon).</p> <p>Proposer des temps d'accompagnements méthodologiques individuels et collectifs aux acteurs concernés. (suite du dispositif national développé en 2011-2012 financé par l'INPES)</p>	11 285,00	12 535	90,03%
39	2013	resa39 réseau d'entraide et de solidarité agricole	démunis	« Les jardins du partage »	<p>Création de jardins familiaux à destination des bénéficiaires de minimum social, le plus souvent situés en zone rurale, chez des agriculteurs ou autres propriétaires qui mettent à disposition une parcelle à proximité du domicile des jardiniers. Accompagnement des jardiniers par un « parrain ». Pour des jardiniers habitants en ville, recherche aussi des solutions locales.</p> <p>Une coordonnatrice s'occupe du projet et assure le lien entre les divers partenaires (financeurs, jardiniers, propriétaires.) Objectif 2013 : nouveaux jardins + maintien de ceux de 2012, soit 15 au total.</p>	9 800	25 704	38,13%
90	2013	CCAS Beaucourt	démunis	Atelier cuisine « nutrition -précarité »	<p>Atelier cuisine « nutrition -précarité »</p> <p>8 ateliers seniors et 10 ateliers précarité + rencontres entre les 2 et 1 séance intergénérationnelle avec les 2</p> <p>Cuisiner à partir des produits issus de l'aide alimentaire principalement Gérer un petit budget/manger varié/développer le lien social. Thèmes plaisir/accompagnement</p>	2 300	7 881	29,18%
25	2013	Familles rurales	démunis	Ecosphères 5 III1 calendrier solidaire	Ecosphères 5 III1 calendrier solidaire mobilisation des ados + familles du Doubs pour les personnes démunies, afin de procéder à une récolte de fruits et légumes frais chez les propriétaires et producteurs locaux + événementiel solidaire entre organisateurs/donneurs/bénéficiaires	1 000	3 100	32,26%
39	2013	SISA (gère la maison de santé pluridisciplinaire)-39	démunis	« Manger bon et pas cher »	<p>« Manger bon et pas cher » atelier cuisine pour donner envie de cuisiner et goûter les produits de base (fruit, légumes, légumes secs, céréales)-4 cycles de 3 ateliers par un espacés de 3-4 semaines, pour 6 à 10 participants par cycle- partenariat avec associations d'aide alimentaire</p>	1 040	2 080	50,00%
39	2013	secours catholique Orchamps Venes-39	démunis	création d'un jardin partagé solidaire	création d'un jardin partagé solidaire pour les bénéficiaires du Secours catholique et + largement d'autres personnes souffrant d'exclusion ; jardin sur 5 ares, orienté vers la production de légumes, dont une partie sera distribuée aux familles et une autre servira à organiser des ateliers cuisine avec repas partagés. Le jardin pourra aussi servir de support pédagogique. Travail collectif du jardin par volontaires, sauf 1 ou 2 lopins individuels. Partenariat avec centre médico-social Valdahon (caution scientifique nutrition)	1 635	2 331	70,15%
démunis						78 144	199 129	39,24%

Liste des projets aidés dans le cadre du PRALIM de 2009 à 2013

Département du siège social	année dossier	raison sociale	thème	Intitulé	Nature du projet	Montant PRALIM	Coût total €	Taux subv DRAAF
		Sydom 39	gaspillage		Organiser le 19 novembre 2013 une journée de sensibilisation dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire pour 3 publics cibles (professionnels de restaurations collectives, scolaires, grand public) ; ateliers d'échanges pour professionnels, repas zéro déchets le midi avec tri des biodéchets, ateliers de sensibilisation au goût pour 8 classes ayant préalablement travaillé sur le sujet du gaspillage ; expo et conférence grand public	5 098	20 317,00	25,09%
gaspillage						5 098	20 317	25,09%
région	2 009	chambre régionale d'agriculture	restauration collective	Développer l'approvisionnement en produits locaux dont bio dans les resto coll- phase 1	Développement des circuits d'approvisionnement à base de produits locaux dont bio pour la restauration collective régionale (recensement et caractérisation de la demande et de l'offre, contribution à la construction de filières) - Objectif : recenser et caractériser la demande et l'offre, valorisation et coordination de 3 actions pilote, amorce de filières courtes d'approvisionnement pour la restauration collective (horizon 2012)	10 000	21 416	46,69%
90	2 010	EPL Valdoie	restauration collective	maraichage bio et restau coll	début projet développement atelier maraichage biologique pour alimenter la restauration collective et maison de retraite + actions d'éducation	4 805	4 805	100,00%
région	2 010	chambre régionale d'agriculture	restauration collective	Développer l'approvisionnement en produits locaux dont bio dans les resto coll- phase 2	Inventaire de la demande, organisation de la demande avec expérimentation sur des sites pilotes, organisation de l'offre, mise en relation de l'offre et de la demande (réalisation d'un guide d'aide à la commande de produits maraichers, de produits bio et locaux, sur la boulangerie)	19 500	70 303	27,74%
25	2 011	Chambre régionale d'agriculture	restauration collective	Développement des circuits d'approvisionnement à base de produits locaux (dont biologiques) pour la restauration collective régionale	suite action RESTAURATION CO entamée en 2009 Contribuer à la construction de filières d'approvisionnement en produits locaux (dont BIO) pour la restauration collective régionale par : -la valorisation et la coordination d'actions pilotes -l'amorce de filières courtes d'approvisionnement sur les filières lait/fromage, pain/céréales, viandes et fruits/légumes	14 600	52 800	27,65%
90	2011	Conseil général 90	restauration collective	Organiser une offre locale de qualité par l'approvisionnement de 1/2 pensions de collèves	<u>organiser une filière pilote d'appro des collèves en légumes, PDT et carottes:</u> aménager un atelier de traitement intermédiaire des légumes (lavage, épluchage) au sein de l'ADAPEI, monter un cahier des charges pour la production de légumes structurer l'offre et de la demande en formalisant les engagements de chacun (fournisseurs et collèves) et mettre en place, au sein du Conseil général, une cellule d'interface entre la profession agricole et les collèves, organiser la logistique et le transport créer et mettre en oeuvre un outil de suivi et de bilan pour le déploiement du programme. organiser une journée de restitution à destination des collectivités du grand est (Alsace, Franche-Comté, Bourgogne, Rhône-Alpes, Suisse).	7 860,00	50 900,00	15,44%
90	2 011	Lycée agricole de VALDOIE	restauration collective	Valorisation et structuration sur l'EPLEFPA d'une production de maraichage biologique	Conforter atelier maraichage biologique pour: - livrer RC et maison retraite- -fournir références technico éco -développer des actions de communication/formation (cibles : élèves, parents, retraités) outils :livret recettes,affiches conférences	4 385	18 140	50,66%
90	2 012	Conseil général 90	restauration collective	Organiser une offre locale de qualité par l'approvisionnement de 1/2 pensions de collèves- tranche 2	cf dossier 2011	4 970	26 844	18,51%
25	2 012	Chambre régionale d'agriculture	restauration collective	Développement des circuits d'approvisionnement à base de produits locaux (dont biologiques) pour la restauration collective régionale + PRAP	poursuite de l'action « <i>développement des circuits d'approvisionnement à base de produits locaux (dont produits issus de l'agriculture biologique) pour la restauration collective régionale- 3ème phase</i> » et « mise en oeuvre de deux outils d'accompagnement dans le cadre du le programme régional de l'alimentation de proximité »	14 000	58 350	24,00%
39	2 012	Paye Loue Lison	restauration collective	un repas par mois 100 % local dans les écoles du pays	Augmenter la part de produits locaux dans les assiettes-travail avec les producteurs et les restaurations scolaires travail pédagogique en scolaire et périscolaire sur le goût, l'alimentation, l'agriculture	1 146	4 800	23,88%
39	2 012	Lycée agricole de MONTMOROT	restauration collective	Charte « carte sur table »	conception d'outils pour aider les restaurations collectives du Sud Jura à valoriser auprès des convives leurs démarches de promotion d'une alimentation durable et de qualité	775	3 814	20,32%
90	2 012	Lycée agricole de VALDOIE	restauration collective	Valorisation et structuration sur l'EPLEFPA d'une production de maraichage biologique T2	cf tranche 1-suite	8 169,00	29 000	28,17%

Liste des projets aidés dans le cadre du PRALIM de 2009 à 2013

Département du siège social	année dossier	raison sociale	thème	Intitulé	Nature du projet	Montant PRALIM	Coût total €	Taux subv DRAAF
39	2 013	GAB 39	restauration collective		regrouper et structurer l'offre bio (filiales viande bovine et légumes) sur le Jura pour la RC. Embauche d'un chargé de mission pour finaliser le recensement des producteurs, planifier la répartition de la production selon la demande, rechercher de partenaires pour la logistique, élaborer un calendrier des tournées de ramassage et livraison, assurer le suivi du volet communication et qualité.	2 475	9 902	24,99%
	2 013	CRAFC	restauration collective		PRAP «développement des circuits d'approvisionnement à base de produits locaux (dont produits issus de l'agriculture biologique) pour la restauration collective régionale-logistique et plateforme INTERNET	7 250	36 380	19,93%
restau co et court/AB						99 935	387 454	25,79%
région	2009	chambre régionale d'agriculture/AFIP/CFPPA Montmorot	circuits de proximité	Circuits courts : accompagnement des territoires prêts sensibilisation des décideurs	Appui au développement des circuits courts - Apporter aux territoires des outils méthodologiques pour les aider à développer les circuits courts dans un fonctionnement multi-partenarial - 2 publics cibles : 1/animateurs de territoires 2/ élus et décideurs	21595,58	92 935	23,24%
39	2011	Association le serpolet	circuits de proximité	Mobilisation de consommateurs et de collectivités pour le développement de la production locale biologique en circuit court	3eme volet du projet de pépinière agrobiologique du pays Dolois qui a pour objet de : > Développer les installations en agriculture paysanne et biologique sur le Pays Dolois pour fournir des groupes de consommateurs et la restauration collective. > Développer la consommation de produits bio en circuits courts de proximité issus de l'agriculture paysanne sur le Pays Dolois. > Développer à la fois l'offre et la demande ainsi que l'intérêt pour ces démarches et en assurer la pérennité.	5 500,00	24 499,00	22,45%
25	2011	Chambre Régionale de l'Economie sociale et Solidaire (CRESS)	circuits de proximité	Etat des lieux, impacts socioéconomiques et perspectives de développement des AMAP en Franche-Comté	Réaliser un état des lieux des AMAP existantes et des AMAP en projet en Franche-Comté - Caractériser les retombées économiques et sociales - Evaluer le potentiel et les enjeux du développement des AMAP et les conditions de réussite - Evaluer l'intérêt et les enjeux d'une mise en réseau des AMAP et initier la mise en relation des AMAP existantes - Informer les consommateurs, les producteurs, les candidats à l'installation (actuels et futurs) de l'existence des AMAP et du sens de leur projet	2 000,00	12 000,00	16,67%
70	2011	Syndicat mixte pays des Vosges saonoises	circuits de proximité	Développer les circuits courts alimentaires de proximité sur le pays	Mise en oeuvre d'une partie du plan d'action du Pays élaboré suite à l'accompagnement réalisé en 2010/2011: -approvisionnement de proximité pour les goûters des accueils périscolaires et extra-scolaires (promotion auprès des producteurs, organisation de la logistique, communication, fiche transfert méthodo) -sensibilisation du grand public: dépliant sur producteur en vente directe (conception, impression)	2 875,00	10 090,00	28,49%
39	2011	Lycée agricole de MONTMOROT	circuits de proximité	Création d'un site Internet d'appui au développement des circuits de proximité	Créer un site Internet rassemblant les informations nécessaires au consommateur pour qu'il connaisse les produits proposés, les producteurs et leurs systèmes de production, les éventuels cahiers des charges, les conditions commerciales. Aménager le magasin de la ferme du lycée agricole de Montmorot en point de vente collectif.	1 600,00	8 000,00	20,00%
circuits proximité						33 570,58	147 524,00	22,76%
25	2 012	CHU PONTARLIER	séniors	Expérimenter la faisabilité et l'acceptabilité de plats à texture modifiée en EPHAD	mise en place d'une formation en interne pour optimiser la distribution des repas auprès des résidents des EHPAD grâce à un travail sur la saveur, la présentation et l'adaptation des textures	1 000,00	2 100	47,62%
SENIORS						1 000	2 100	47,62%
39	2 010	ISBA	IAA	Trophées de l'innovation Louis Pasteur	Organisation d'un concours et d'une manifestation réunissant élèves et professionnels	1 125	10 050	11,19%
Amélioration nutritionnelle dans les industries agroalimentaires						1 125	10 050	11,19%
67 PROJETS						371 579	1 101 694	33,73%