

PROJETS RETENUS EN FRANCHE- COMTE- 2015

département de l'action (ou R pour région)	Priorité concernée (jeunes J, gaspi G, ancrage territorial AT, justice sociale S)	Code ACTION (FC-2015-XX)	Nom de la structure pilote de l'action	Titre de l'action	Descriptif (simplifié) de l'ACTION	coût total éligible	aide DRAAF	aide ADEME	taux d'aide PRALIM
39	S, A	FC-2015-01	Le Serpolet	De la ferme à l'assiette	L'action consiste à sensibiliser sur les modes de consommation alimentaire et sur les modes de productions agricoles locales en créant un espace de dialogue et de rencontre. Afin de toucher un large public c'est autour d'activités concrètes que nous proposons d'initier la réflexion et les débats. Il s'agit donc d'organiser 4 activités complémentaires : 2 animations culinaires au cours d'événements festifs destinés à un large public (WE du Chat perché organisé par la CCI, Alternative), 3 visites de fermes du territoire et échanges avec les producteurs – destiné prioritairement à un public usager des centres sociaux, 3 ateliers cuisines à partir de produits locaux, de saison et biologiques – destiné prioritairement à un public usager des centres sociaux, 1 soirée débat avec projection d'un film – destinés à un large public tout en favorisant le public usager des centres sociaux.	4 860,00	2800,00	0,00	57,61%
39	S	FC-2015-04	CCAS Salins les Bains	Les jardins de Salins	diverses actions visant toute la population, en voie de paupérisation, pour sensibiliser les personnes à une alimentation saine et locale : mise en place de jardinières collectives, organisation d'une disco-soup, ateliers cuisine intergénérationnel, rencontre producteurs locaux et faciliter accès aux paniers de l'AMAP, visite d'un musée sur l'alimentation (« alimentarium »), organisation d'événement pour la semaine Fraich'attitude, 3 ateliers nutritionnels et 1 atelier cuisine	2 638,00	2 110	0,00	79,98%
90	J, S, G	FC-2015-05	CCAS Belfort	Belfort anti gaspillage alimentaire	Le Centre Communal d'Action Sociale de la Ville de BELFORT, en partenariat avec l'équipe des infirmières municipales du service éducation de la Ville de BELFORT, souhaitent se mobiliser autour de la thématique du gaspillage alimentaire durant l'année scolaire 2015-2016. D'autres services de la collectivité seront associés ; les services en charge de la restauration scolaire et des activités périscolaires mais aussi le service environnement et tri des déchets. Le projet d'action s'articule autour de plusieurs axes : Action auprès des enfants des écoles primaires. Action dans le cadre des activités périscolaires et restauration scolaire. Action auprès des publics en situation de précarité. Deux temps forts en avril 2016, pour les scolaires et leurs parents (20 classes) et pour le grand public.	14 692,70		5 255,58	35,77%
39	S, J	FC-2015-07	Loisirs populaires dolois	Vivre ensemble	Mise en place de 3 jardins pédagogiques sur le site de Montjeux, aux « Arpents » des Mesnils Pasteur et dans l'école du quartier Rochebelle. Mise en place d'un jardin partagé et d'un espace de convivialité sur le site du « Verger Ledoux » dans le quartier du Poiset. Sensibilisation aux questions liées à l'alimentation par le biais des repas collectifs pendant les séjours, les accueils de loisirs organisés par LPD et du secteur insertion pour des jeunes de 16 à 25 ans. Mise en place de rencontres autour des questions de l'alimentation, du gaspillage et de cours de cuisine à l'occasion des repas partagés au centre « Escalé » et au sein de l'« Appartement pédagogique » situé dans le quartier des Mesnils Pasteur.	20 510,00	6873,00	0,00	33,51%
39	S, A	FC-2015-08 et 09	EPL Mancy	ateliers cuisine et partage et développer collectivement des actions sociales sur l'alimentation	Poursuite d'une action déjà financée en 2014 : organisation de 18 ateliers cuisine pour 25 personnes au total (2 groupes, 9 ateliers par groupe). Les ateliers permettront de traiter de diverses thématiques telles que produits locaux, santé, gaspillage, équilibre alimentaire, gestion budget, estime de soi. 12 visites d'exploitation ou de sorties sont prévues en même temps que les ateliers, et un système de parrainage entre anciens et nouveaux participants sera mis en place. Par ailleurs, suite à la création du collectif alimentation santé partage, 2 actions communes sont prévues pour mettre en valeur les personnes accompagnées et capitaliser les expériences entre partenaires : concours défi « repas équilibré économique et local », réalisation d'une charte d'accompagnement des personnes.	8 464,00	2 000,00	0,00	23,63%
25-70	J, G	FC-2015-10	Les p'tits débrouillards	sensibilisation au gaspillage alimentaire	intervention dans 7 établissements partenaires habituels de l'association (3 collèges, 1 lycée agricole Besançon, 3 écoles primaires). Réalisation dans chaque établissement avec les élèves, d'une exposition permanente à mettre à la cantine, d'un gaspillomètre pour le pain, d'une journée « zéro gaspillage ». Dans chacun, 3 séances de 1h/1h30 en face à face, en classe avec un enseignant associé, ou entre midi et deux avec des volontaires. Intervention d'un professionnel sur une séance (agriculteur, GMS ou autre) touchera 40 collégiens, 10 lycéens, 20 primaire, et 1500 élèves globalement indirectement	16 124,00	12 000	0,00%	74,42%
90	J, S	FC-2015-11	les créatures	Ramène ta fraise	création d'échanges de savoirs sur l'alimentation (cuisiner, jardiner, prendre soin de soi) dans le cadre d'un réseau d'échanges existant. 3 phases : repérage, mise en relation et échange. Public : jeunes détenteurs de la carte jeune et en grande précarité financière, intégrés dans l'action « garantie jeunes » de la mission locale de Belfort + brassage grand public. Environ 20 jeunes concernés à la mission locale et 8-10 « cartes jeunes »	9 334,55	4 605	0,00	49,33%
70	G S	FC-2015-12	Maison de la nature des Vosges Saônoises – MNVS	« circuits courts : 1000 étangs solidaires »	Sur 10 communes. Animations d'espaces de ventes de produits locaux auto-gérés. Mise en place de circuit de micro distribution. Création de 10 point relais ou seront mis en vente les produits des producteurs locaux et de la chouette cagette, une fois par semaine. Animation d'ateliers thématiques, de buffets participatif solidaires anti gaspi. Communication auprès du grand public « circuits bio et locaux » sur des manifestations.	62 991,00	7 504	22 717,00	47,98%

PROJETS RETENUS EN FRANCHE- COMTE- 2015

département de l'action (ou R pour région)	Priorité concernée (jeunes J, gaspi G, ancrage territorial AT, justice sociale S)	Code ACTION (FC-2015-XX)	Nom de la structure pilote de l'action	Titre de l'action	Descriptif (simplifié) de l' ACTION	coût total éligible	aide DRAAF	aide ADEME	taux d'aide PRALIM
39	J	FC-2015-13	CCAS Lons	<i>Chouette on va au resto</i>	divers ateliers pour le périscolaire, TAP et vacances, autour du thème alimentation : équilibre alimentaire, découvertes fruits et légume, cuisine, confection de menus, jardinage, découverte métiers de bouche, arts plastiques, renouvellement séjour Toqués de cuisine	9 764,00	4882,00	0,00	50,00%
39	G, A	FC-2015-15	Chambre des métiers et de l'Artisanat de Franche Comté	<i>Week-end Gourmand du Chat Perché et ses rencontres régionales du bien-manger</i>	Événement grand public organisé pour la première fois dans le cadre de la fête nationale de la gastronomie, sur 3 jours à Dole. Vendredi 25 septembre Village d'exposition et démonstration et conférences tables rondes entre professionnels de l'agro-alimentaire des lycéens et le grand public. 26 et 27 septembre concours culinaire, découverte de produits locaux, atelier cuisine moléculaire, expositions sur le goût, les légumes anciens... Création de supports réutilisables gratuitement (DVD recettes des chefs comtois, collection posters, fiches recettes)	26 730	13 365	0,00	50,00%
39	J S	FC-2015-16	IREPS	<i>Alimentation des plus démunis : formation et accompagnement des bénévoles-session 3</i>	Organiser et développer une formation, d'une durée de trois jours à Besançon à destination des bénévoles de l'aide alimentaire. But : identifier les problématiques spécifiques des populations défavorisées en matière d'alimentation, travailler sur les représentations des uns et des autres sur l'alimentation et ce public, aborder la notion de méthodologie de projet. Proposition de temps d'accompagnements méthodologiques individuels et collectifs aux acteurs concernés qui le souhaitent	7 500,00	6 000	0,00	80,00%
25	G, S	FC-2015-17	banque alimentaire 25-70-90	<i>création et aménagement d'une nouvelle antenne sur Pontarlier</i>	aménagement d'un nouveau local (acheté, de 200 m ²), avec chambre froide pour produits frais, zone de stockage et de préparation des produits ambiants et aménagement d'un bureau et salle de convivialité pour les équipes. Objectif couvrir au moins 6GMS à l'horizon 2016 soit plus de 50T/an de produits ramassés, et distribuer sur tout le haut Doubs , avec partenariat avec les restos du coeur. Potentiel : 20 GMS	82 222,22		13 320,00	16,20%
39	A	FC-2015-18	Association maison commune de la Marjorie	<i>« L'alimentation au pied de nos immeubles »</i>	1 animation réalisée par 10 jeunes du centre social autour des céréales lors de la fête du pain le 16/05/2015, avec la mallette « blé , farine pain » de Passions Céréales. Présence de 2 producteurs travaillant avec passion céréales Visite d'un moulin de Pont des Vents et de l'expo Bon appétit à la maison de la vache qui rit 2x10 jeunes 4 animations sur le modèle des classes du goût réalisées par 3 jeunes et une animatrice au pied des immeubles de 2 zones dans la Zus Marjorie-Mouillères. Travail en amont avec les référents classe du goût (suggestion DRAAF suite bilan 2014)	9 936,98	3 800	0,00	38,24%
25	G	FC-2015-20	Enilbio	<i>séminaires de précision culinaire</i>	Organisation de séminaires régionaux mensuels de gastronomie innovante, sur 1 an, à destination des jeunes, convives et apprenants, et des chefs de restauration collective ou commerciale. L'objectif est, partant de dicton culinaires locaux, de les retravailler avec les techniques d'aujourd'hui, et de sensibiliser à l'intérêt de consommer local, d'appréhender à la cantine la différence de qualité entre le « fait maison » et la cuisine d'assemblage, et d'améliorer les pratiques professionnelles tout en suscitant l'intérêt des jeunes, vecteurs de nouvelles approches. Suite action 2014 financée	10 380,00	2000,00	0,00	19,27%
25	J, S, G	FC-2015-21	Trivial compost	<i>« Réduire les pertes alimentaires : mise en place de récoltes bénévoles des légumes laissés aux champs et d'ateliers de transformation/conservation »</i>	mise en place de récolte des légumes laissés aux champs avec les adhérents de l'asso Amapola soit 70 familles, mais ouverture possible pour un public plus large à développer (sur la Pépinière de maraichage à THISE) et animation d'ateliers pour en faire des conserves. La transaction financière sur les légumes récoltés se fait directement entre producteurs et consommateurs. L'aide est demandée seulement sur l'accompagnement (animation) Mutualisation de l'utilisation du stérilisateur avec d'autres associations ayant un jardin. Volet social également avec don possible de légumes non cuisinés à des personnes en situation de précarité, et proposition de participation à l'épicerie sociale des Clairs soleils. Contact pris avec DDCSPP / stérilisation .	3 346,00	900	1 776,28	79,98%
70	J G	FC-2015-22	CPIE HAUT DOUBS	<i>Alinea (Alimentation nature pour des étudiant plus autonomes et en bonne santé)</i>	après diagnostic, mise en place d'actions sur le campus étudiant de Besançon pour faire évoluer les comportements alimentaires : livret informatif en ligne sur l'alimentation (appro local, gaspillage, recettes), jardinières de plantes aromatiques, ateliers cuisine, animations autour de la mise en place de composteurs, si possible mise en place d'un jardin partagé	15 025,00	9 025	0,00	60,07%
39	S	FC-2015-24	FNE 70	<i>Ateliers jardins et culinaires</i>	animation et suivi de jardins pédagogiques et d'ateliers culinaires pour les écoles de 3 commune. Soit 10 classes sensibilisées avec des animations hebdomadaires entre mars et octobre. Action déjà existante depuis 2ans	12 500,00	2000,00		16,00%

PROJETS RETENUS EN FRANCHE- COMTE- 2015

département de l'action (ou R pour région)	Priorité concernée (jeunes J, gaspi G, ancrage territorial AT, justice sociale S)	Code ACTION (FC-2015-XX)	Nom de la structure pilote de l'action	Titre de l'action	Descriptif (simplifié) de l' ACTION	coût total éligible	aide DRAAF	aide ADEME	taux d'aide PRALIM
90	S	FC-2015-26	maison de l'environnement de belfort	webdocumentaire « agriculteurs face à la ville »	Il s'agit de créer et diffuser sur Internet un webdocumentaire mettant en scène de façon interactive, le témoignage vivant de 12 agriculteurs confrontés à l'urbanisation d'un territoire, ainsi qu'aux attentes et aux a-priori des gens de la ville. Ces témoignages sont contextualisés par un géographe de l'alimentation et un sociologue du monde agricole. Associé à une web série présentant le mode de fabrication des produits alimentaires (aide PRALIM 2014) et complété par un programme pédagogique et événementiel, ce web documentaire se veut un outil puissant pour l'éducation alimentaire et la prévention contre le gaspillage.	27 000	12 500	0,00	46,30%
39	J, A	FC-2015-27	Association des jardins partagés de Saint Claude	« Programme d'accompagnement de personnes et familles en situation de précarité dans la production de leur alimentation. »	Informier, sensibiliser puis permettre aux personnes d'acquérir des savoirs faire, les accompagner et les former sur différents thèmes jardinage, cuisine, visite de territoire et au final leur permettre d'être les jardiniers de leurs propres parcelles si ils le désirent. Travail avec les associations caritatives pour inciter les personnes qu'elles connaissent à devenir jardiniers Réalisation de fiche de compétence pour suivre chacun des participants et adapter son accompagnement . Les fiches regrouperont les compétences nécessaires à la tenue d'un jardin productif et à son utilisation : techniques de jardinage, cuisine et organisation personnelle.	11 603,00	7082,30		61,04%
25-70	G	FC-2015-28	sybert	<i>gourmet bag en restauration commerciale</i>	mettre en place une période de test d'un an au moins selon évolution du projet, auprès des restaurants volontaires du territoire, et promouvoir leur utilisation auprès du grand public. Fourniture de contenants à titre gracieux au début pour « amorcer » les changements de comportement des restaurateurs (objectif : 100 restaurants adoptant le GB)	29 333,80		14 666,90	50,00%
70	J,G	FC-2015-29	SYTEVOM	<i>Séjour jeunesse, cuisinons local !</i>	organisation de 2 stages d'une semaine l'été, pour 24 jeunes à chaque fois (8-17 ans), animés par la maison de la nature et des Vosges Saosnoises, sur le thème du gaspillage (défis zéro déchets zéro gaspi) et des circuits de proximité. Visite de producteurs locaux, de supermarchés (lecture des étiquettes, comparaison emballages...), ateliers cuisine et défi final buffet local éco-citoyen.	15 120,00		10 360,00	68,52%
39	S	FC-2015-34	ville St Claude	<i>ateliers cuisine</i>	10 ateliers cuisine pour 8-10 personnes en précarité, sur le principe de la fabrication d'aliments habituellement achetés tous prêts ; comparaison goût et coût ; recettes sans viande (car cher et trop consommée), et apport de la notion d'équivalent protéique	5 494	1 648	0,00	30,00%
TOTAL						405 569	101 094	68 096	41,72%