

## PROJETS AIDES PAR LE PRALIM EN 2014

Code ACTION exemple (REG-AAAA-XX)	Pilote de l'action	Priorités nationales	Descriptif (simplifié) de l'ACTION (200 car)	aide DRAAF	aide ADEME	coût total	taux d'aide pralim
FC-2014-04	ADAPEI 25	Ancrage Territorial	Menus à thème 100% maison, 100% local, 100% de saison focaliser les efforts de programmation des menus Château d'Uzel au moins une fois par mois sur l'une de nos thématiques : 100% de saison, 100% local, 100% fait maison et éventuellement 100% Bio.	8 027		16 724	48%
FC-2014-18	ENILBIO POLIGNY	Ancrage Territorial	Organisation de 10 séminaires régionaux mensuels de gastronomie moléculaire, sur 1 an, à destination des jeunes, convives et apprenants, et des chefs de restauration collective ou commerciale. L'objectif est, partant de diction 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.	9 000		19 400	46%
FC-2014-02	ADAPEI 25	Gaspillage	Lutte contre le gaspillage alimentaire au sein d'une Unité de Production Culinaire : état des lieux des postes de GA, formation des moniteurs, mise à jour des documents internes, implication éventuelle des fournisseurs de matériel et matières premières		2 300	4 771	48%
FC-2014-03	ADAPEI 25	Gaspillage	Lutte contre le gaspillage alimentaire en cafétérias Etat des lieux du GA depuis la production jusque la consommation ; identification des leviers, mise en place d'actions et d'une communication		4 450	8 983	50%
FC-2014-05	Ascomade	Gaspillage	Réalisation de 5-6 films courts, sur un ton humoristique et décalé, (1 min 30) de sensibilisation au gaspillage alimentaire à destination du grand public	1 369	13 687	27 375	55%
FC-2014-11	CG25	Gaspillage	exposition « le gaspillage alimentaire c'est aussi ton affaire » 8 panneaux, réalisée par le CG et vec l'appui d'un groupe d'éco-délégués d'un collège en cours d'année scolaire		4 270	9 068	47%
FC-2014-15	CPIE HAUT DOUBS	Gaspillage	Sensibilisation à la lutte contre le gaspillage en restauration collective dans des collèges volontaires du haut Doubs et du territoire du Sybert		9 520	26 140	36%
FC-2014-16	CPIE HAUT JURA	Gaspillage	halte au gaspillage alimentaire en restauration collective : Poursuite accompagnement de 3 collèges « anciens » + accompagnement de 3 nouveaux collèges,		6 500	19 000	34%
FC-2014-37	SYBERT	Gaspillage	campagne de communication sur la lutte contre le gaspillage Une semaine de communication avec spots radios, conférences, émissions radio.		4 248	14 159	30%
FC-2014-38	Vergers vivants	Gaspillage	Les vergers « de l'emploi solidaire » D'une manière générale, ce projet consiste à assurer la gestion de vergers de plein-champ laissés à l'abandon, à contractualiser avec leurs propriétaires pour y intervenir, à récolter et transformer les fruits issus de ces vergers et à vendre la production effectuée. L'ensemble de ces tâches étant réalisées dans un souci de préservation de l'environnement, avec des équipes de personnes éloignées de l'emploi et en partenariat avec les structures locales d'insertion. A l'étude, la possibilité de donner une partie à des associations caritatives.		9 965	96 340	10%
FC-2014-39	association Radis'co	Gaspillage	Organisation d'une disco soupe à Besançon en octobre 2014	400,00		2 778	14%
FC-2014-07	CCAS BELFORT	Jeunesse	« du potager à l'assiette » Programme d'actions autour de l'alimentation en prenant appui sur différents vecteurs et acteurs locaux pour faire découvrir le champ de l'alimentation au sens large avec une approche globale, à des jeunes de familles défavorisées de Belfort, âgés de 11 ans à 17 ans. 11 séances sous forme d'ateliers thématiques mensuels (approche sensorielle, visite de ferme, réalisation de recettes solidaires, atelier sur fruits et légumes, visite maison environnement)	2 600		9 762	27%
FC-2014-09	CCAS LONS-CENTRE AERE MONTCEL	Jeunesse	UNE ALIMENTATION COULEUR LOCALE Ensemble d'animations visant à sensibiliser les enfants aux circuits courts et à la redécouverte des fruits et légumes tout en rendant l'enfant acteur de la démarche : organisation d'un rallye découverte pour comparer les circuits de distribution long et court, animations diverses autour du goût, séjour vacances « cuisine », menus à thèmes divers...	3 000		8 656	35%
FC-2014-10	CG 90	Jeunesse	« les reporters de l'alimentation » série de 7 reportages (de 12 min) documentaires à caractère éducatif. Le concept de la série est le suivant : 7 familles volontaires, habitant dans le Territoire de Belfort s'interrogent au moment du repas, sur l'origine et le mode de fabrication des aliments qu'ils consomment. Comme de véritables reporters, elles mènent l'enquête sur le terrain, accompagnées d'une équipe de tournage. Leurs recherches les conduisent à visiter des entreprises franc-comtoises de transformation agroalimentaires, à rencontrer des artisans (boulangers...) et des agriculteurs qui produisent, à proximité de chez eux, les denrées de base de chaque filière (lait, œufs, céréales, etc.)	6 000		15 500	39%
FC-2014-14	collège des lacs-Clairvaux	Jeunesse	ateliers alimentation plaisir et santé	600		700	86%
FC-2014-25	Interfel	Jeunesse	actions de sensibilisation en école maternelle, primaires et collèges (20 établissements) au programme « un fruit à la récré » + sensibilisation 100 mairies et établissements supplémentaires	5 880		9 800	60%
FC-2014-29	maison commune de la Marjorie-centre social de Lons	Jeunesse	éducation nutritionnelle et découverte des métiers Mise en œuvre d'un cycle d'ateliers nutrition à destination des adolescents 12-18 ans et des jeunes majeurs (3 cycles de 4 ateliers de 10 pers) Mise en œuvre d'un cycle découverte des métiers de l'agriculture et de l'agroalimentaire auprès des jeunes (4 ateliers) Organisation de 5 visites sur sites dans des exploitations agricoles et des industries agroalimentaires pour découvrir les modes de production Organisation de 2 sorties sur des foires et salons gastronomiques avec les jeunes	3 800		7 787	49%

## PROJETS AIDES PAR LE PRALIM EN 2014

Code ACTION exemple (REG-AAAA-XX)	Pilote de l'action	Priorités nationales	Descriptif (simplifié) de l'ACTION (200 car)	aide DRAAF	aide ADEME	coût total	taux d'aide pralim
FC-2014-33	MRJC	Jeunesse	CampouSses : une alimentation bio et locale pour jeunes bisontins-accompagnement de 30 jeunes suite à une expérimentation positive en 2014, pour livraison de paniers légume bio 1 fois par mois pendant 1,5 année universitaire. Prix réduit grâce à la participation des jeunes à des chantiers chez le producteur, qui participe à leur sensibilisation globale sur l'alimentation et la production agricole biologique. Rédaction et distribution de fiches recettes + astuces cuisine, animations cuisine, saisonnalité des produits.	2 500		11 251	22%
FC-2014-34	musée maisons comtoises NANCY	Jeunesse	atelier « les petits marmions » : s'inscrit dans un programme global 2014 du musée sur l'alimentation ; 30 à 40 ateliers pratiques pour enfants, personnes démunies, handicapées, permettant de connaître et d'apprécier les végétaux(céréales et légumineuses) et de favoriser leur consommation quotidienne. Sensibilisation au développement durable (circuits courts, production durable...) ; gratuité pour publics handicapé, démunis, et enfants d'ITEP (institut thérapeutique éducatif et pédagogique). Prévus accueil/par an : 25-30 ateliers pour 300 scolaires-50 personnes (5 ateliers) pour personnes démunies de Besançon-35 personnes handicapées (5 ateliers)-30 enfants d'ITEP (3 ateliers)	6 000		21 508	28%
FC-2014-35	pays VVDS	Jeunesse	« jardiner-déguster-composter, la boucle est bouclée » Suite à 2 expériences réussies, création de jardins pédagogiques dans 10 centres périscolaires à titre expérimental avec extension prévue ensuite à tout le pays. Sensibilisation/information au maraichage durable (bio), à l'utilisation des produits (ateliers cuisine, fiches recettes pour parents, sans gaspillage, de saison, locaux), à la pratique du compostage des déchets verts et à l'utilisation du compost	5 274	5 274	17 581	60%
FC-2014-36	relais des services publics Champagne – Rahin et Cherimont	Jeunesse	Educ'alimentaire Sensibilisation et formation de jeunes référents capables d'intervenir en collèges sur la thématique « alimentation » pour sensibiliser les autres jeunes du territoire (communauté de communes) + organisation de visites de producteurs et d'ateliers cuisine 1 fois par mois pour 8 jeunes pendant 16 mois.	1 649		3 298	50%
	DRAAF/Claire Perrot	Jeunesse	animation de 6 mini classes du goût	2 910		2910	100%
	DRAAF/Didier Sintot	Jeunesse	animation de 6 mini classes du goût	2 910		2910	100%
FC-2014-08	CCAS BESANCON	Justice Sociale	« Le goût de la nature » Organisation de 4 actions thématiques et saisonnières pour groupes de 10-15 personnes sur 1 an, pour faire connaître les produits locaux, les modes de fabrication-transformation, les circuits de distribution et modes d'utilisation (recettes)	2 000		5 855	34%
FC-2014-12	Centre hospitalier Arbois	Justice Sociale	actions diverses autour de l'alimentation sur l'EHPAD – ateliers sensoriels pour personnes à troubles neurocognitifs	1 814		2 267	80%
FC-2014-17	CPPIE HAUT JURA	Justice Sociale	action collective adaptée sur l'alimentation auprès des personnes en situation de handicap (foyer d'accueil de l'APEI de Saint Claude et sa région et du service d'accompagnement) :	7 000		17 750	39%
FC-2014-19	EPLLEPPA MANCY	Justice Sociale	atelier cuisine et partage- 10 Ateliers pour personnes démunies et accueil de leurs enfants (poursuite d'une première expérience positive) ; 4 à 12 personnes par atelier. Objectif : apporter des outils concrets pour mieux manger, offrir des moments d'échange, favoriser le lien à la terre et relier ateliers cuisines et jardins ; les cycles comportent : visite de jardins partagé, d'exploitation agricole, récolte et cuisine des produits ; visite de marché local+achat et cuisine, travail sur le prix, initiation à l'analyse sensorielle + cuisine et dégustation	4 600		6 222	74%
FC-2014-21	Familles rurales	Justice Sociale	calendrier solidaire Organisation de collectes sur 5 secteurs du département (fruits et lég de jardins et producteurs) + ramassage par personnes en difficulté sociale en lien avec associations caritatives	1 500,00		3 100	48%
FC-2014-26	IREPS	Justice Sociale	Alimentation des plus démunis : formation et accompagnement des professionnels et bénévoles de la région FC- seconde session (la première a eu lieu en 2013). But : encourager et favoriser la mise en œuvre d'actions d'éducation sur l'alimentation répondant aux besoins des acteurs, des populations concernées et des politiques- renforcer les compétences des bénévoles engagés dans l'aide alimentaire.	5 530		9 130	61%
FC-2014-27	Association Le Mas	Justice Sociale	« déjeuner convivial » Organisation d'un déjeuner convivial par les personnes bénéficiaires de l'accompagnement social, avec au préalable 4 séances sur diverses thématiques inscrivant le bénéficiaire dans une démarche globale de mieux être, d'autonomie, de responsabilisation..	5 000		6 100	82%
FC-2014-28	lycée professionnel agricole privé Ste Marie de Gray	Justice Sociale	Organisation de 4 ateliers cuisine pour 8 familles différentes bénéficiant de l'aide alimentaire- soit 32 personnes (1 atelier/personne) ; animation en lien avec des élèves + leur enseignant dans le cadre de leur formation (service à la personne) ; familles inscrites par les associations caritatives partenaires ; travail sur les denrées des colis de la semaine ; thèmes : cuisiner équilibré et simple à bas prix, gaspillage, reproductibilité des recettes, hygiène alimentaire. Constitution d'un fond documentaire pour les familles avec l'IREPS.	1 840		2 300	80%
FC-2014-30	maison de vacances familiale « La Bise » (ATD QUART MONDE)	Justice Sociale	« L'aventure culinaire » Rassembler dans une maison familiale des adultes souffrant de solitude et d'exclusion liée à des troubles psychologiques et/ou à des difficultés d'intégration, avec un cycle annuel de 3 WE autour de la thématique de l'alimentation, avec l'objectif d'amener des changements de comportement (travail de cette thématique toute l'année en dehors des WE) ; 3 thèmes abordés : connaissance partagée des savoirs culinaires, transmission, autonomie. Volonté de cuisiner avec les restes et les produits de la BA, puis compléter par produits locaux. 12 personnes touchées.	5 000		9 606	52%
			<b>total</b>	<b>96 203</b>	<b>60 214</b>	<b>418 732</b>	<b>37%</b>
			<b>total général</b>		<b>156 417</b>		