

Liste des projets lauréats de l'appel à projets national et régionales 2020

DRAAF Hauts-de-France – Programme National pour l'Alimentation (PNA)

Projets classés par axe du PNA : J : Justice sociale / E: Éducation alimentaire de la Jeunesse / G : Lutte contre le Gaspillage alimentaire /
R : Restauration collective / PAT : Projet Alimentaire Territorial - **Lauréats Nationaux**

Intitulé de l'action	Pilote	Axe PNA	Descriptif	Public	Calendrier
Lutte contre le gaspillage alimentaire des productions agricoles en Hauts-de-France	SOLAAL	G + J	<p>SOLAAL (SOLidarité des producteurs Agricoles et des filières ALimentaires) est une association d'intérêt général créée en 2013 au niveau national. Depuis sa création, SOLAAL a distribué plus de 16 500 tonnes, soit l'équivalent de 33 millions de repas en France. Depuis octobre 2018, la FRSEA Hauts-de-France a choisi de décliner en région un Relais SOLAAL Hauts-de-France. Celui-ci a permis la valorisation, en 2019, de 355 tonnes de produits alimentaires invendus donnés par les agriculteurs, les groupements de producteurs, les grossistes et les entreprises agricoles, soit l'équivalent de 710 000 repas. Aujourd'hui, le projet se matérialise par la création de l'association SOLAAL (en cours de création), en tant que relais SOLidaire régional avec pour objectif sur 3 ans de poursuivre le développement et fluidifier les dons alimentaires vers les associations nationales et habilitées à proximité du donateur et ainsi diminuer le gaspillage alimentaire dans la Région.</p> <p>De nouvelles activités solidaires locales, comme par exemple le glanage, vont être mises en place ainsi que la création d'un réseau d'ambassadeurs qui permettra de diffuser l'information auprès des acteurs agricoles et de mieux organiser le réseau d'acteurs dans les territoires.</p> <p>La volonté de SOLAAL, de faciliter le don des invendus agricoles, s'inscrit parfaitement dans l'objectif du Gouvernement qui est de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici à 2025.</p>	<p>Cible don de produits alimentaires : Agriculteurs, Entreprises agricoles, Magasins de producteurs, Coopératives, Industries Agro-Alimentaires. Public cible bénéficiant des dons de produits alimentaires : Bénéficiaires sociaux</p>	De septembre 2020 à septembre 2021
La débrouille culinaire	Banque alimentaire du Nord	G + E + J	<p>La BAN, par l'intermédiaire de la diététicienne, met en place différents ateliers : Formations d'atelier cuisine, ateliers pédagogiques, démonstrations culinaires sur l'alimentation, le petit budget, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'hygiène, la santé, l'activité physique pour tout public. Les Formations se déroulent tout au long de l'année (programme et dates communiqués en début d'année). Les autres actions sont à la demande des associations partenaires de la BAN. Elles sont faites sur mesure pour s'adapter aux besoins des structures et des bénéficiaires. Elles sont également l'occasion de créer du lien à travers le « faire-ensemble ». La diététicienne utilise les plantes aromatiques du jardin potager de la BAN dans les ateliers cuisine organisés dans les associations.</p>	<p>Personnes bénéficiant de l'aide alimentaire, bénévoles et travailleurs sociaux des associations d'aide alimentaire, les associations elles-mêmes. Centres aérés</p>	De septembre 2020 à septembre 2021
Bouge, une priorité pour ta santé	Mutualité française	G + E + R	<p>Depuis 10 ans, le projet propose des ressources humaines et matérielles pour accompagner les établissements scolaires des Hauts-de-France à la mise en oeuvre d'actions d'éducation à la santé portant sur les bienfaits d'une alimentation saine et équilibrée et d'une pratique régulière d'activité physique. Depuis 2018 sur le bassin minier, de nombreuses pistes ont été travaillées avec les partenaires : diagnostics, interventions de diététiciennes, ateliers cuisine, ateliers marketing alimentaire, etc. A ce jour, le projet souhaite se poursuivre et continuer à s'adapter au contexte local, en allant plus loin sur l'axe « mieux manger ». Développer entre autres les incitations douces (également appelées « nudges ») au sein des espaces de restaurations scolaires est une nouvelle piste innovante que nous souhaitons travailler avec nos partenaires</p>	<p>200 jeunes de 11-18 ans scolarisés dans les 6 établissements partenaires sélectionnés Familles fréquentant la Maison des Jeunes Buisson</p>	De septembre 2020 à août 2021
Valoriser les produits locaux en réduisant le gaspillage alimentaire	EPLEFA de Thiérache	G + R + E	<p>Les établissements de DOUAI et de La Thiérache, disposent tous deux de restaurants scolaires et d'exploitations agricoles permettant un approvisionnement de produits locaux (Produits laitiers, carnés, légumes). La problématique des déchets alimentaires est relativement importante pour ces établissements (4 restaurants qui assurent une production annuelle de 176000 repas (Vervins 79000 Douai 54 000, SDN 24 000 LQ 19 000...))</p> <p>Un premier axe aura pour objectif final la diminution des déchets dans nos restaurants scolaires</p> <p>Un deuxième axe étant de développer la part des produits locaux et de nos exploitations dans les menus.</p> <p>Pour mettre en oeuvre ce projet, nous souhaitons donc mettre en oeuvre un challenge pour l'ensemble des apprenants. Challenge qui aura pour objectifs, la diminution des déchets et la valorisation.</p>	<p>Élèves des 4 Lycées – Apprentis des 4 UFA – Personnels des établissements</p>	De septembre 2020 à juin 2021