

Liste des projets suivis en août 2019 - Axe Education Alimentaire

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

Axes du PNA : J : Justice sociale / E : Éducation alimentaire de la Jeunesse / G : Lutte contre le Gaspillage alimentaire / AT : Ancrage Territorial (**PAT : Projet Alimentaire Territorial**)

Intitulé de l'action	Pilote	Axe PNA	Descriptif	Public	Calendrier
Vivons en forme au sein d'une ville du bassin minier	Association FLVS	E	Mise en place de l'action "Vivons en forme" dans une commune du bassin minier après engagement de celle-ci : après formation des acteurs locaux et distribution des outils de sensibilisation, évaluation complète du projet avec analyse des changements de comportements	Commune de Méricourt choisie	D'octobre 2017 à octobre 2019
Bouge... Une priorité pour ta santé	Mutualité Française Hauts de France	E	Le projet vise la promotion d'une bonne hygiène de vie (alimentation, activité physique et conduites à risques sans substances) dans les collèges et lycées en région Hauts-de-France.	Collèges/lycées sélectionnés avec Rectorats et ARS : 18 établissements pour 02-60-80 et 6 pour 59-62 1100 élèves à sensibiliser-	De Juillet 2018 à Août 2019
Ma santé de mois en moi	Collège des Frères Le Nain - Laon 02	E+G+AT	Parcours santé de la maternelle au lycée avec chaque mois, une notion abordée avec supports créés par élèves pour appropriation (numériques, graphiques) - Thématiques: équilibre alimentaire, activité physique, hygiène, gaspillage, santé...	7 écoles (élèves ciblés les 150 CP et les 136 CM2) + collège de 580 élèves + lycée professionnel de 580 élèves	De octobre 2018 - pour une année scolaire
Formation Plaisir à la cantine	CENA (Club Expert Nutrition et Alimentation) - représenté en région par Isabelle Collery	E+G+AT	Poursuite de la formation en HDF - 2 sessions programmées en 2018/2019, une pour les collèges de l'Oise et les MFR et une pour les collèges du Pas de Calais - 7 modules de formation et 1 journée bilan par session (soit 10 jours au total)	Cuisiniers, agents de restauration, gestionnaire, infirmière et CPE, principaux, enseignants, parents d'élèves, élèves	De septembre 2018 à Juillet 2019
L'équilibre dans mon assiette	Association du Centre Social Rural de Songeons (Oise)	E	Chaque mois à partir de septembre 2018, 1 séance de 2h est programmée dans les locaux du centre social (Éducation à l'alimentation, cuisine mettant en valeur l'héritage culinaire)	50/60 enfants de 6-11 ans de l'école publique de Songeons	De juillet 2018 à août 2019
Projet Citoyen d'Éducation au Goût	Commune de Douchy-les- Mines (Nord)	E+G+AT	Actions partenariales pilotées par la délégation de la démocratie participative de la ville : Classes du Goût avec une classe de CM2 et 1 classe de 6e, mini-stages de 5 jours au centre de loisirs, mise en place d'un groupe de glaneurs solidaires	Habitants / jeunes du centre socio culturel / enfants du centre de loisirs / enfants des écoles primaires et du collège	D'août 2018 à octobre 2019
Formation Classes du Goût	Association Les Sens du Goût (Le Quesnoy - Nord)	E	Programmation d'une session en 2019 (8 binômes d'infirmières scolaires/enseignants formés - 2 jours de formation)	enseignants/infirmiers pour déploiement dans classes de cycle 3	1 session à programmer en 2019
J(Art)din Rem(Art)quable	Association La Remise (Ansauvillers Oise)	E+AT	Poursuite du potager artistique biologique mis en place avec le lycée agricole de Ribécourt : création d'une mare, mise en place de ruches, fabrication d'un poulailler et poursuite des aménagements du site	Visiteurs dont scolaires (2000 personnes attendues en 2019) + partenariat avec une quinzaine de lycéens de Ribécourt	De mars 2019 à mars 2020
Les Hauts de France, une Région Savourable	Association Les Sens du Goût	E+G	Réalisation de plusieurs temps forts pour les 20 ans de l'association pour fédérer et outiller les professionnels autour des formations "Classes du goût" et autres outils pour les éducateurs au goût, un événement PAT pour les habitants, 1 journée régionale de glanage solidaire, 1 journée prospective "A la table de 2039"	Elèves des départements des HDF ; habitants de l'Avesnois (PAT) habitants de la Communauté d'agglomération du Douaisis (glanage) ; habitants de Lille Fives (prospective)	De mars 2019 à août 2020

Intitulé de l'action	Pilote	Axe PNA	Descriptif	Public	Calendrier
Animation d'ateliers culinaires en LSF et sensibilisation au gaspillage alimentaire à destination de jeunes sourds de la région	Réseau Sourds et Santé (porté par le GHICL)	E	Animation d'ateliers culinaires en LSF et sensibilisation au gaspillage alimentaire à destination des jeunes sourds de la région	Au moins 3 institutions recevant des jeunes sourds	De novembre 2017 à mars 2020
De la ferme à l'assiette	EPLEFPA de Douai en lien avec l'EPLEFPA de la Thiérache et de Raismes, les lycées hôteliers de Vinci et Jesse de Forest	E+AT+G	Mise en place d'ateliers croisés pendant l'année scolaire 2019/2020 pour favoriser la découverte des métiers de la production agricole et de la valorisation des produits agricoles en restauration	Apprenants des différents établissements avec partenaires professionnels	De juillet 2019 à octobre 2020
Plaisir à la cantine - collèges	Club Expert en Nutrition et Alimentation (CENA)	E	2 sessions de formation "Plaisir à la cantine", l'une pour les collèges du Pas de Calais (bassin minier) et l'une pour les collèges de l'Oise et MFR- Dispositif de 7 modules de formation et 1 journée bilan (10 jours au total) coordonnés par une diététicienne et animés par des professionnels et experts dans leur domaine (techniques culinaires, nutrition, éveil sensoriel, comportement alimentaire, produits locaux, bio...) valorisant le temps, le contenu et la convivialité du repas au sein des établissements.	10 établissements par session, sont concernés : équipes de cuisine, gestionnaires, infirmières scolaires, principaux, enseignants, parents d'élèves, élèves	De septembre 2019 à juillet 2020
Potager pédagogique en permaculture	Chambre de Métiers et de l'Artisanat Hauts de France	E+G+AT	Aménagement d'un potager pédagogique de 300m2 en permaculture au sein du futur parc paysager du site vitrine "Eurartisanat" au sud de Lille - Ce potager a pour vocation de compléter la formation des apprenants, de sensibiliser le grand public au « bien manger » et de réduire le gaspillage alimentaire. La production locale est destinée à approvisionner le restaurant pédagogique, le surplus sera proposé en paniers aux agents CRA.	Apprenants des formations hôtellerie- restauration, agents CMA + scolaires + artisans, tout public	De juillet 2019 à janvier 2021
Cuisinette et ateliers pédagogiques	La Banque alimentaire du Nord	J+E	La BAN, par l'intermédiaire de ses deux diététiciennes, met en place différents ateliers : ateliers pédagogiques, ateliers cuisine, démonstrations culinaires, ateliers parents/enfants, ateliers "Modules sur l'activité physique" / Projet supplémentaire pour cette année : mis en place d'un jardin potager "hors sol" sur le nouveau site de la BAN grâce au lycée horticole de Lomme (les plantes/ herbes aromatiques seront intégrées dans les ateliers cuisine)	Objectif d'au moins 150 ateliers au sein des associations partenaires de la BAN et organismes non partenaires (écoles, lycées...)	De septembre 2018 à septembre 2019
Au cœur du bien manger	Communauté de communes du Pays Solesmois (Nord)	J+E+AT	Création d'un projet santé-alimentation-environnement transversal aux différents services de la Communauté de Commune / Sensibilisation des habitants (notamment jeunes) - lutte contre surpoids et obésité / Accompagnement du public défavorisé pour une bonne alimentation à moindre coût / Création d'emplois locaux dans les secteurs agricoles et périscolaires (jardin solidaire et collectif)	Habitants du territoire	16 mois sur 2018-2019
Mon Bio Ru	A pro bio	E+J+AT	Actions de sensibilisation auprès des étudiants de 4 établissements volontaires de la région HDF en lien avec les professionnels des restaurants universitaires pour proposer des solutions simples pour consommer durablement : bio, local, de saison...sans dépenser plus.	4 établissements de restauration de l'enseignement supérieur des Hauts de France	De mai 2019 à juin 2020
Ile aux fruits	Terres Zen	AT+J+E+G	Développement de l'activité de l'Ile aux fruits : ferme maraîchère bio participative en permaculture au cœur d'Amiens (hortillonnages) : ferme pédagogique, ateliers environnementaux, marché/concerts, vente de produits en circuit court	3500 familles adhérentes 150 paniers de légumes vendus chaque semaine	année 2019