

Liste des projets suivis en août 2019 - Axe Lutte contre le Gaspillage 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
Animations théâtre pour collèves et lycées	Troupe de théâtre "Les Improvicateurs"	G	Spectacle d'improvisation d'1h30 suivi d'un happening au réfectoire pour établissements travaillant sur la lutte contre le gaspillage alimentaire	Démarrage avec lycées agricoles volontaires des Hauts de France	D'octobre 2017 à novembre 2019
Anti-gaspillage alimentaire	Centre social Georges Brassens de Creil (Oise)	G	Faire que chacun s'inscrive au quotidien, dans une démarche éco-responsable par des actes réfléchis et change ses habitudes : 1 animation collective partagée/mois + 9 ateliers thématiques/an + 9 ateliers pratiques/an+ 3 ateliers sauvages dans les quartiers	Quartier prioritaire Rouher de Creil - Public visé : 50 familles, 110 collégiens, 10 écoles élémentaires, 5 assos partenaires	Du septembre 2018 à juin 2020
Quantifier le gaspillage alimentaire et planifier les mesures correctives	APASP (Association pour l'Achat dans les Services Publics)	G	Accompagnement d'au moins 15 établissements contre 300 euros de participation dans l'élaboration d'un plan d'actions visant à améliorer l'offre alimentaire et réduire le gaspillage (quantifier le gaspillage, analyser les causes, élaboration le plan d'actions). A sa demande, chaque établissement pourra être accompagné dans la mise en œuvre du plan.	15 Etablissements Publics de restauration de la région HDF volontaires	18 mois à partir de septembre 2018
Développement du don agricole dans les HDF en créant un relais SOLAAL	FRSEA HDF	G	Afin de sensibiliser les agriculteurs au don, d'animer des échanges avec les associations d'aide alimentaire, d'organiser des dons de proximité, la FRSEA Hauts de France souhaite devenir relais local de SOLAAL en s'appuyant sur les outils développés par SOLAAL en termes de communication et d'accompagnement du don.	Agriculteurs / entreprises agricoles / magasins de producteurs / industries agro-alimentaires	A partir de juin 2018 (durée 18 mois)
Le Manger Main ou Manger autrement	Centre hospitalier de Péronne	G+J	Offre alimentaire proposée par l'unité centrale de production du centre hospitalier de Péronne : préparations culinaires adaptées aux résidents qui ne sont plus capables d'utiliser des couverts (en forme de bouchées, bâtonnets, cubes, croustades, tartelettes...). Les odeurs, les formes, les textures vont redonner le plaisir et le désir de manger.	Résidents d'EHPAD, patients de l'Unité de Soins de Longue Durée, patients du service de réadaptation	Action pérenne à partir de début 2019
Soyons Acteurs Contre le Gaspillage	EPISOL59 (épicerie sociale sur Guesnain - Nord)	G + J	Poursuite d'actions déjà initiées sur l'épicerie : quantifier le gaspillage alimentaire, sensibiliser les bénévoles et adhérents, ateliers soupes, glanage, visite du SYMEVAD	Adhérents à EPISOL59	De février 2019 à février 2020
De la Graine à l'Assiette	La Maison du Jardin	G + AT	Mise en place de jardins au naturel dans les espaces de plusieurs structures partenaires (centres sociaux, comité de quartier, écoles...) et formation des habitants aux pratiques de jardinage respectueux de l'environnement et de la santé. En plus ateliers zéro déchet dans le domaine culinaire et cosmétique	Public jeune, personnes issues de l'immigration, femmes isolées, personnes âgées	De mars 2019 à juillet 2020

Intitulé de l'action	Pilote	Axe PNA	Descriptif	Public	Calendrier
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 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
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	Octobre 2018 - pour une année scolaire
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
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
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
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
Je mange local au lycée et loi Egalim	APASP	AT+G	Impliquer les lycées agricoles publics de la région dans les objectifs de la loi EGALIM et de l'approvisionnement local, les accompagner dans leur engagement au projet régional "Ici, je mange local"	les 15 sites ayant une restauration scolaire	24 mois à partir de mi-2019