



Appel à projet « Manger local et bio au collège »

Collèges publics – Année scolaire 2019-2020

Votre établissement est engagé, ou souhaite s'engager, dans une démarche en faveur de l'alimentation durable et vous souhaitez la valoriser et/ou la faire progresser par le biais d'un appui technique et financier extérieur.

Le Département vous propose de faire reconnaître votre démarche par le biais d'une labellisation.

Cette labellisation pourra vous permettre :

- de développer vos actions en faveur de l'alimentation durable,
- de communiquer sur votre engagement et vos actions, auprès des élèves, des parents d'élèves et de vos partenaires extérieurs.

Le tableau ci-dessous présente les différents niveaux de labellisation et l'appui que peut apporter le Département à chaque stade de votre projet. Vous pouvez candidater au niveau 1, 2 ou 3 en fonction de l'avancement de votre démarche.




Pour candidater, il suffit de **remplir le formulaire de demande de labellisation présent p.4 et de le transmettre signé avant le 28 juin 2019** par voie électronique à developpement-durable@hauteloire.fr ou par courrier au Pôle territoires, collèges et développement durable.

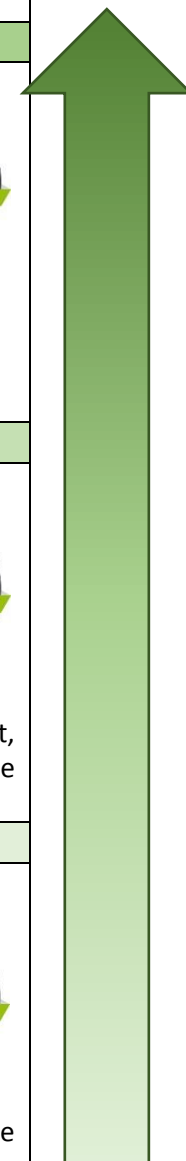
En fonction du niveau de labellisation souhaitée, **le tableau doit être complété de façon progressive en indiquant les détails de la démarche engagée ou en projet**. C'est-à-dire que pour candidater pour un niveau 2 (ou un niveau 3), il convient de remplir les lignes relatives aux niveaux 1 et 2 (aux niveaux 1, 2 et 3).

Vous pouvez télécharger le présent document au format Microsoft Office Word sur le site internet du Département www.hauteloire.fr rubrique Economie-Aménagement / Développement durable / Manger local et bio au collège.



Détails des niveaux de labellisation et des critères :

Critères de labellisation	Appui du Département de la Haute-Loire
Niveau 3	
<ul style="list-style-type: none"> - La cuisine valorise les produits locaux et bios : chaque semaine, 3 produits locaux⁴ (dont bio-locaux) et 2 produits bio (dont bio-locaux) sont proposés aux convives. L'origine géographique et la qualité sont indiquées sur les menus. - L'ensemble des acteurs de l'établissement sont partie prenante du projet via leur participation au comité de pilotage². - Le collège met en œuvre en interne des actions autour de l'alimentation durable : un lien est créé entre les différentes équipes : cuisine, enseignement, vie scolaire, etc. Ces actions sont transversales, remarquables et transférables. - Le collège relie ses actions en faveur de l'alimentation durable à son projet plus global autour du développement durable. 	<p>- Le Département subventionne l'achat du matériel et des fournitures nécessaires à la conduite des actions⁶ (jardin pédagogique,...).</p> 
Niveau 2	
<ul style="list-style-type: none"> - La cuisine valorise les produits locaux et bios : chaque semaine, 2 produits locaux⁴ (dont bio-locaux) et un produit bio (dont bio-locaux) sont proposés aux convives. L'origine géographique et la qualité sont indiquées sur les menus. - Des actions de sensibilisation à l'alimentation durable de l'ensemble des parties prenantes et des élèves sont mises en place. - Le collège réalise le tri des déchets issus de la restauration et met en place une réflexion autour de la valorisation des déchets compostables. 	<p>Le Département :</p> <ul style="list-style-type: none"> - prend en charge les animations⁵ dans le cadre des actions éducatives autour de l'alimentation durable (interventions en classe, sur le temps du repas, visite de fermes, d'entreprises agro-alimentaires, etc.) ; - apporte son appui à la recherche de fournisseurs de produits locaux/bio ; - prend en charge l'achat d'une table de tri des déchets, et le cas échéant, prend en charge l'achat de composteurs ainsi que l'appui technique nécessaire à la mise en place du compostage dans l'établissement. 
Niveau 1	
<ul style="list-style-type: none"> - Le collège s'inscrit dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire¹. - Un comité de pilotage du projet est constitué². - La saisonnalité des produits frais est respectée. - Le collège accorde une attention particulière à la qualité nutritionnelle des repas servis et met en place une démarche de révision/validation de son plan alimentaire avec le Service diététique de l'Hôpital Emile ROUX. - Le collège participe à la semaine du manger local et bio en Haute-Loire. - Le collège communique sur le projet au niveau des différentes instances (CVC, CA, CESC, etc.) et via les outils existants (ENT, etc.). 	<p>Le Département :</p> <ul style="list-style-type: none"> - prend en charge intégralement l'appui technique à la réduction du gaspillage alimentaire : évolution des pratiques en salle et en cuisine, coordination du projet et volet éducatif/sensibilisation ; - prend en charge intégralement l'appui technique du service diététique de l'hôpital Emile ROUX ; - dans le cadre de la semaine du manger local et bio, participe aux frais de repas et de déplacement³ et fournit les différents outils de communication. 



Pour tous les niveaux de labellisation, le Département :

- apporte son appui pour la communication sur le projet : publications Facebook, page dédiée à la démarche sur le site internet du Département, communiqués de presse, etc. ;
- propose une mise en réseau des établissements labellisés (tous niveaux confondus) : partage et capitalisation d'expériences.

Les collèges labellisés :

- à un certain niveau bénéficient de l'appui du Département concernant les niveaux inférieurs ;
- peuvent utiliser le logo proposé par le Département sur l'ensemble des outils de communication qu'ils produisent autour de l'alimentation ;
- rendront une fiche bilan en fin d'année scolaire (fin avril) reprenant l'ensemble des actions menées au cours de l'année afin que le Département puisse juger du niveau de labellisation qui sera attribué à l'établissement ;
- enverront les menus de 3 semaines de l'année, tirées au sort par le Département, ainsi que les factures des produits bio et locaux associés à ces 3 semaines.

¹ Accompagnement du Département à la **réduction du gaspillage alimentaire, précisions sur la démarche** :

Il s'agit d'un accompagnement méthodologique, technique et pédagogique à la réduction du gaspillage alimentaire. Le projet devra être coordonné en interne avec l'ensemble des parties prenantes : direction, intendance, cuisine, par le biais de l'organisation de 3 comités de pilotage (lancement de la démarche, étape intermédiaire, bilan). Un diagnostic des pratiques sera effectué pour les collèges en première année d'accompagnement. Les collèges qui ont déjà été accompagnés bénéficieront d'un diagnostic allégé. Au-delà de la réduction du gaspillage en cuisine et au niveau du service et afin de réduire le gaspillage produit par les convives, au moins une action de sensibilisation des élèves (et au maximum 3) seront à mettre en place sur proposition du Département.

² Un **comité de pilotage** sera constitué afin de suivre le projet, il sera constitué a minima de :

- aux niveaux 1 et 2 : principal, gestionnaire et chef de cuisine
- au niveau 3 : principal, gestionnaire, chef de cuisine, professeurs et élèves.

³ Cf. Annexe 1 : **programme de la semaine du manger local et bio 2020**

⁴ Le Département de la Haute-Loire et ses partenaires proposent de définir comme **produits locaux** :

- tous produits bruts issus de l'agriculture altiligérienne, ou issus des départements limitrophes dans le cas des denrées issues du maraichage et de la production fruitière ;
- tous produits transformés par l'artisanat et l'agro-alimentaire du département et dont les denrées sont issues majoritairement de la production agricole départementale ou des départements limitrophes dans le cas des denrées issues du maraichage, du pain et de la production fruitière.

⁵ Un document présentant les **actions éducatives** possibles vous sera remis en début d'année scolaire.

⁶ Subvention équivalente à 100% du montant des achats effectués par l'établissement, dans la limite de 1000€/an/collège.

Dossier de demande de labellisation. Appel à projet 2019-2020 « manger local et bio au collège ».

Collège public : _____

Personne référente (Nom, adresse mail, numéro de téléphone) : _____

Critères de labellisation	Projet de l'établissement
Niveau 3	
<ul style="list-style-type: none">- Valorisation des produits locaux et bios :- Actions en interne autour de l'alimentation durable :- Lien avec le projet de développement durable :	
Niveau 2	
<ul style="list-style-type: none">- Valorisation des produits locaux et bios :- Actions de sensibilisation à l'alimentation durable :- Tri des déchets issus de la restauration et projet de valorisation :	
Niveau 1	
<ul style="list-style-type: none">- Gaspillage alimentaire :- Mise en place d'un comité de pilotage :- Saisonnalité des produits frais :- Qualité nutritionnelle des repas servis et démarche de révision/validation du plan alimentaire :- Participation à la semaine du manger local et bio en Haute-Loire :- Communication :	

