

Appel à projet « Manger local et bio au collège »

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.

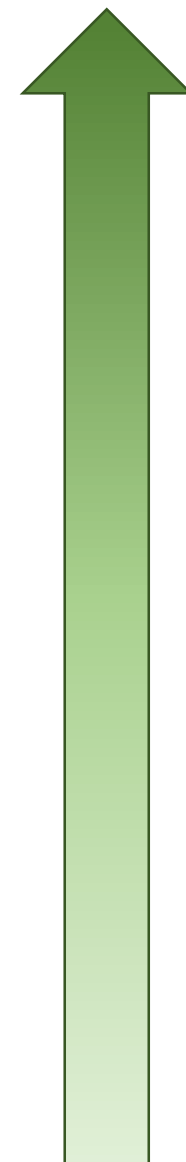
En fonction du niveau de labellisation souhaitée, le tableau doit être complété de façon progressive en indiquant les détails de la démarche engagée ou en projet.

Pour candidater, il suffit de remplir le formulaire de demande de labellisation présent p.4 et de le transmettre signé avant le 18 décembre 2017 par voie électronique à marine.meunier@hauteloire.fr ou par courrier au Pôle territoires, collèges et développement durable.

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 en Haute-Loire.

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 locaux² (dont bio-locaux) et 2 produits bio³ (dont bio-locaux) sont proposés aux convives. L'origine géographique et la qualité sont indiquées sur les menus. - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Le Département subventionne l'achat du matériel et des fournitures nécessaires à la conduite des actions⁴. 
Niveau 2	
<ul style="list-style-type: none"> - La cuisine valorise les produits locaux et bios : chaque semaine, 2 produits locaux² (dont bio-locaux) et un produit bio³ (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 leur valorisation. 	<p>Le Département :</p> <ul style="list-style-type: none"> - prend en charge les animations et les frais engendrés par les 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 alimentaire. - 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. - Les différents acteurs de l'établissement (personnel du service restauration, élèves, enseignants, équipe éducative, équipe de direction, etc.) sont appelés à devenir progressivement parties prenantes du projet. - 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 déplacement¹ 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 et fin d'année reprenant l'ensemble des actions menées au cours de l'année ;
- 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.

Accompagnement du Département à la réduction du gaspillage alimentaire – Précision 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, professeurs, vie scolaire, élèves, 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, 3 actions de sensibilisation des élèves seront à mettre en place sur proposition du Département.

¹ Cf. Annexe 1 : programme de la semaine du manger local et bio 2018

² 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 et de la production fruitière.

³ Issu de l'agriculture biologique.

⁴ Subvention équivalente à 100% des achats effectués par l'établissement, dans la limite de 1000€/an/collège.

Dossier de demande de subvention. Appel à projet 2017-2018 « manger local et bio au collège ».

Collège : _____

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 :- 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 :	

