

Appel à projet « Manger local et bio au collège » 2024-2027

Manger local et bio au collège - Collèges privés de Haute-Loire et collèges publics de Brioude et Aurec-sur-Loire

Votre établissement est engagé, ou souhaite s'engager, dans une démarche en faveur de **l'alimentation durable** et vous souhaitez la faire reconnaître et la valoriser.

Le Département vous propose de faire reconnaître votre démarche par le biais d'une labellisation **« Manger local et bio au collège » en quatre niveaux**.

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.

Vous trouverez ci-dessous 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, 3 ou 4 en fonction de l'avancement de votre démarche. Candidater à un niveau de labellisation entraîne nécessairement de remplir les conditions de labellisation relatives aux niveaux inférieurs.

La labellisation est octroyée pour une durée de **trois années scolaires maximum**. Un seul dossier est à envoyer pour la période 2024-2027. En cas de demande de labellisation à un niveau supérieur, il sera néanmoins nécessaire de déposer un nouveau dossier pour l'année scolaire suivante. Il est possible de demander une entrée dans la démarche de labellisation à la fin de chaque année scolaire concernée par le présent appel à projet, pour une entrée effective dans la démarche en début d'année scolaire suivante.

Les labellisations seront validées à chaque fin d'année scolaire sur présentation d'un document synthétique justificatif à rédiger par l'établissement.

Pour candidater, il suffit de remplir le formulaire de demande de labellisation en dernière page et de le transmettre signé avant le **12 juillet 2024** par voie électronique à colleges@hauteloire.fr ou par courrier à la Direction déléguée Education et Coopération. Les collèges dont l'équipe de direction est nouvelle peuvent transmettre ce formulaire jusqu'au **20 septembre 2024**.

Vous pouvez télécharger le présent document au format Microsoft Office Word sur le site internet du Département www.hauteloire.fr rubrique Education et jeunesse / Education / Manger local et bio au collège.

Ce qui change en 2024...



Introduction d'un niveau 4

Un **nouveau niveau** permet aux collèges les plus ambitieux de faire reconnaître leurs résultats. Les collèges labellisés au niveau 4 prévoient l'implication concrète d'élèves dans le projet.



Renforcer la mise en œuvre du compostage en établissement

La mise en œuvre du compostage devient **obligatoire à partir du niveau 2**. Le Département poursuit son accompagnement éducatif sur le sujet. Les collèges sans espaces verts ou ayant une autre solution de valorisation de leurs biodéchets ne sont pas concernés et peuvent être labellisés à niveau équivalent.



Poursuivre les animations et actions de sensibilisation

Des actions éducatives pour les collégiens continuent d'être proposées aux collèges intéressés **à partir du niveau 3** et autour de différents thèmes en lien avec l'alimentation responsable et durable, le gaspillage alimentaire et bien d'autres.



Des objectifs d'approvisionnements en valeur relative d'achat

Les objectifs concernant les approvisionnements sont fixés **en % sur l'année scolaire** et non plus en nombre de produits par semaine.



Suppression de la Semaine « Manger local et Bio en Haute-Loire »

Cette semaine à caractère promotionnel est supprimée. Les établissements sont invités à communiquer sur leur projet de restauration et leur labellisation lors de la première période (septembre-octobre).

Description des niveaux : critères de labellisation et accompagnement du Département

	Engagement de l'établissement	Accompagnement du Département
Niveau 1	<ul style="list-style-type: none"> * s'engage dans la réduction et maîtrise du gaspillage alimentaire et réalise au minimum 2 pesées des déchets par année scolaire¹ * assure la qualité nutritionnelle des repas grâce au plan alimentaire * respecte la saisonnalité des produits frais au sein des menus et informe les convives * assure un suivi annuel des résultats * communique sur son projet alimentaire et sur ses résultats auprès des usagers, notamment à l'occasion de la première période où des temps forts sont organisés (mise en valeur de produits et producteurs locaux, menus à thème, temps de sensibilisation, temps d'échange, de concertation, etc.) * les objectifs du projet d'alimentation durable sont intégrés dans le projet d'établissement 	<ul style="list-style-type: none"> * prend en charge jusqu'à 2 animations sur les sujets nutrition/santé² ;
Niveau 2	<ul style="list-style-type: none"> * est engagé sur l'ensemble des critères du niveau 1 * introduit, sur l'année scolaire, 15% de produits locaux et 10% de produits bio * réalise le compostage des biodéchets³ (sauf pour les collèges sans espaces verts ou qui ont trouvé une autre solution de valorisation de leurs biodéchets) * est encouragé à constituer un comité de projet dédié au compostage : plusieurs adultes ainsi que des élèves sont impliqués dans le projet 	<ul style="list-style-type: none"> * accompagnement du niveau 1 * propose 1 animation sur le compostage

	Engagement de l'établissement	Accompagnement du Département
Niveau 3	<ul style="list-style-type: none"> * est engagé sur l'ensemble des critères des niveaux 1 et 2 * introduit, sur l'année scolaire, 20% de produits locaux et 15% de produits bio * plusieurs adultes (ex : direction, vie scolaire, agents, enseignants,...) ainsi que des élèves sont impliqués dans le projet * constitue un comité de projet dédié au projet d'alimentation durable : temps d'échange multi-partenarial où l'ensemble des adultes et élèves impliqués peuvent échanger, programmer et lancer le projet pour l'année en cours, faire un bilan de l'année précédente, échanger sur les perspectives du projet (ce temps peut être scindé en axant un temps court spécifique pour les élèves) * une commission restauration est en place : temps d'échange pour les élèves autour des menus, des menus à thème, des produits proposés, de l'équilibre alimentaire, du temps de repas de façon générale * permet un accès ponctuel au service restauration aux parents d'élèves dans le but de faire découvrir le projet de restauration 	<ul style="list-style-type: none"> * accompagnement des niveaux 1 et 2 * prend en charge jusqu'à 2 animations sur l'alimentation durable⁴
Niveau 4	<ul style="list-style-type: none"> * est engagé sur l'ensemble des critères des niveaux 1, 2 et 3 * introduit, sur l'année scolaire, 40% de produits locaux et 20% de produits bio * implique les élèves dans le projet de restauration : un groupe d'élèves participe de façon concrète au projet de restauration (ex : visite des cuisines, participation à un temps fort proposé par la cuisine, test de produits, rencontre avec un producteur qui fournit l'établissement, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> * accompagnement des niveaux 1, 2 et 3 * prend en charge jusqu'à 3 animations sur l'alimentation durable⁴

- ¹ Les établissements devront réaliser 2 pesées en autonomie par année scolaire. Ces pesées sont réalisées par composante (entrée, viande, accompagnement chaud, produits laitiers, dessert).
- ² Les animations sur les aspects nutrition/santé sont assurées par le service diététique du Centre hospitalier Emile ROUX
- ³ La mise en œuvre du compostage autonome en établissement est un réel projet d'établissement. Sa pérennité repose sur la constitution d'une équipe d'adultes dédiés au projet, chargés des apports quotidiens. L'organisation d'un comité de projet annuel relatif au compostage permet de définir les enjeux, donner du sens au projet et de s'organiser. Les référents de site sont les garants du bon fonctionnement du site mais ne doivent pas être les seuls adultes à intervenir.
- ⁴ Un programme descriptif des animations proposées sera édité en chaque début d'année scolaire.

La définition de produits locaux a été élargie afin d'intégrer davantage de produits régionaux désormais locaux et répondant aux exigences de la loi Egalim :

Le Département de la Haute-Loire propose de définir comme produits locaux :

- Tous produits bruts issus de l'agriculture auvergnate ;
- Tous produits transformés par l'artisanat et l'agro-alimentaire du département et dont les denrées sont issues majoritairement de la production agricole départementale ;
- Cas particuliers et précisions pour les denrées ci-dessous :

Type de denrée	Critères de définition de l'origine « locale »
Viande fraîche et charcuterie	Animal né, élevé, abattu dans le département et localisation du site de transformation des produits dans le département
Produits laitiers	-Lait, yaourts, fromages blancs : origine à 100% du lait et localisation du site de conditionnement et de fabrication de ces produits dans le département -Fromages : origine à 100% du lait et localisation du site de fabrication de ces produits dans le département selon l'offre, sinon dans les départements limitrophes.
Fruits et légumes	Zone de production dans le département, à défaut dans la région Auvergne-Rhône-Alpes

Dossier de candidature

Appel à projet 2024-2027 « manger local et bio au collège »

Nom de l'établissement :

Nom de la personne référente du projet :

Fonction au sein de l'établissement :

Adresse mail :

Niveau de labellisation souhaité :

- Niveau « 1 marmite »
- Niveau « 2 marmites »
- Niveau « 3 marmites »
- Niveau « 4 marmites »

Précisions sur les démarches déjà entreprises au sein de l'établissement :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Précisions sur les perspectives relatives au projet sur l'année scolaire à venir :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....