

Organisme coordinateur technique	Intitulé Dossier	Partenaires	Cibles	Résumé en français	Zones d'implantation géographique
Banque alimentaire de la Manche	L'atelier culinaire pour promouvoir les habitudes alimentaires favorables à sa santé et à son environnement	Travailleurs sociaux	bénéficiaires BA Habitants des quartiers prioritaires de la ville Jeunes des MJC Habitants pendant manifestation grand public type disco soupe, concours, défi famille	Obj1 : envisager la promotion au sein des relais de la banques alimentaires Obj2 : Développer une réflexion autour de la promotion des comportements alimentaires favorables et de la lutte contre la sédentarité auprès des professionnels en lien direct avec les bénéficiaires ; faire un point sur les messages de santé à délivrer auprès des bénéficiaires de la BA (documentation officielle, méthode à employer) Obj3 : Former des professionnels et des bénévoles pour la mise en place d'actions d'accompagnement auprès des bénéficiaires, développer des partenariats hors banque alimentaire (signature d'une convention) afin d'élargir le nombre de bénéficiaires des actions de la BAM. (CAF, PMI, Croix Rouge, FJT, Mission locales, CARSAT...) Obj4 : Sensibiliser les bénéficiaires des ateliers à l'impact de notre mode d'alimentation sur l'environnement ; Proposer des visites d'exploitations locales, de magasin de producteurs (etc...) pour favoriser les circuits courts, les achats locaux. Obj5 : Multiplier les messages délivrés aux bénéficiaires (alimentation, activité physique et environnement) ; Former les bénévoles de l'aide alimentaire afin de transmettre des messages de santé (PNNS) lors des distributions de denrées, proposer des séances « ateliers cuisine » et des séances « informations » autour de différents thèmes en lien avec l'alimentation, l'activité physique et l'environnement. (Equilibre alimentaire, diversification (PNNS), budget alimentaire, saisonnalité, circuits courts, dates de péremption et lutte contre le gaspillage)	Manche
Comité Régional d'étude de la protection et aménagement de la nature	Mangeons plus de légumineuses	Le Havre Seine Métropole + son réseau des professionnels de restauration privée et publique Cuisiniers	cuisiniers amateurs (grand public) des quartiers prioritaires, familles volontaires, bénéficiaires épicerie solidaires Scolaires pour le Havre Seine	L'objectif de ce projet est de développer la consommation des légumineuses produites en Normandie, sur deux territoires mettant en place un PAT : Caen Normandie Métropole, et celui du Havre Seine. La préparation et la consommation de ces aliments. les consommateurs, cuisiniers amateurs et cuisiniers professionnels ; aspects psycho-sociaux de la conduite du changement	Calvados et Seine Maritime Normandie : Seine-Maritime :
MAIRIE DE HARFLEUR	ECOLE DU GOUT ET DE L'ALIMENTATION		enfants des écoles maternelles et élémentaires (250 élèves/an) enseignants/animateurs et indirectement les familles associées	« École du Goût et de l'Alimentation », a pour vocation à sensibiliser les différents acteurs, à donner de la cohérence à l'ensemble des actions locales et aux politiques nationales, en matière d'éducation à l'alimentation et à l'environnement par le goût, dans un cadre durable et pérenne sur le territoire de la communauté urbaine havraise. Il a pour ambition de favoriser un apprentissage ludique et pédagogique, tout en assurant une transmission des savoirs alimentaires aux enfants scolarisés en maternelles et en élémentaires, et dans les différents temps de l'enfant dans les domaines sensoriels, nutritionnels, agricoles, environnementaux et socioculturels de l'alimentation, à partir d'outils pédagogiques adaptés à l'âge des enfants, ainsi que sur les temps périscolaires et de loisirs.	Le Havre Seine Métropole
Comité Régional d'étude de la protection et aménagement de la nature	Consommation durable en épicerie solidaires	ANDES CIVAM Le HAVRE METROPOLE		Développer le glanage agricole Sensibiliser au gaspillage alimentaire les usagers des épicerie solidaires Accroître la part d'aliments locaux vendus au sein des épicerie solidaires Par la mise en place d'actions concrètes (glanages, visites de ferme, ateliers cuisine, etc.) ce projet permettra de créer du lien entre épicerie solidaires et agriculteurs locaux, et ainsi améliorera la qualité des produits distribués. Pour cela, nous allons porter ce projet à 3 structures. Pour la partie production : le réseau des CIVAM normand, pour les épicerie : l'ANDES et pour la partie réduction du gaspillage alimentaire : le CREPAN.	Seine-Maritime :

Organisme coordinateur technique	Intitulé Dossier	Partenaires	Cibles	Résumé en français	Zones d'implantation géographique
Ville d'Alençon	Maison de l'Alimentation Durable	CUA CRAN BIO EN NORMANDIE Acteurs de l'ESS	producteurs et artisans locaux Habitants, scolaires, centres sociaux, toursites...	La MAD est un projet porté par la Ville d'Alençon, avec le soutien de la CUA, en partenariat avec les représentants des professionnels de l'agriculture, les représentants des publics et les entreprises de l'ESS. : - Développer de nouvelles filières, de nouveaux débouchés pour les produits et déchets alimentaires et ainsi augmenter le chiffres d'affaires des producteurs et artisans alimentaires ; - Accompagner les producteurs locaux à intégrer des pratiques de production plus respectueuses de l'environnement et répondre à la demande des commerçants ; Sensibiliser, informer les habitants sur le "bien consommer" pour massifier les habitudes alimentaires à faible impact environnemental ; - de créer des synergies entre les commerçants, les producteurs et artisans alimentaires et le grand public. La Maison de l'Alimentation, située en plein cœur de Ville d'Alençon, sera à la fois un magasin de producteurs locaux, un point retrait de la market place, un lieu pédagogique ouvert à tous sur le "manger sain et durable" et un lieu de formation.	Orne : Alençon
fermes d'avenir	Organisation d'un concours valorisant les fermes ou projets agroécologiques. Valorisation des lauréats pour créer un effet d'entraînement			Le projet présenté consiste en l'organisation d'un concours puis d'une campagne de communication et de sensibilisation en amont et en aval du concours et vise un impact direct et indirect sur l'installation de fermes agroécologiques ou la transition agroécologique de fermes existantes	Calvados
Communauté d'Agglomération Lisieux Normandie	Mise en place d'un Réseau de Lutte contre le Gaspillage ALimentaire à l'échelle de l'Agglomération Lisieux Normandie (REGAL Sud Pays	CREPAN, CRAN, CCI, CMA... partenaires du PAAT	pour débiter : Restauration commerciale/privée/grand public/agriculteurs	L'Agglomération Lisieux Normandie souhaite impulser un Réseau Local de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire (REGAL) à l'échelle de son territoire, complémentaire avec les actions menées par le REGAL Normand (Antenne locale) Son rôle sera de mobiliser et de mettre en place un plan stratégique d'actions spécifique à la lutte contre le gaspillage alimentaire avec l'ensemble des acteurs volontaires de l'Agglomération Le présent projet permettrait de répondre concrètement aux enjeux relatifs au	Calvados
havre de vers	Service de transformation de produits maraichers en semi conserves : Valorisation des déchets de produits agricoles maraichers et		producteurs	Valorisation des produits issus de la production maraichère de la région havraise qui ne peuvent pas être valorisés en état, même dans les circuits de commercialisation de vente directe, car ces produits sont en partie abimés ou non calibrés. En transformant ces produits difficilement vendables ou à pertes, ils peuvent présenter une nouvelle source de revenu pour les producteurs. En outre, cela contribue à la réduction de déchets agricoles. Et son deuxième objectif est de promouvoir des nouvelles habitudes alimentaires, en introduisant des nouveaux	Seine-Maritime
ATIPIIC	Potagers partout, potager par tous à Colombelles	SPOT WIP AVEC REGAL SYVEDAC Ecomestibles Laboratoire ESO de	habitants de Colombelles (commune de 6000 hbts)	Colombelles est un territoire de solidarité sociale et associative. La précarité sociale de la population y est forte. Cette situation amène ATIPIIC à proposer un travail d'animation, de sensibilisation et d'appui technique pour faciliter et améliorer l'auto-production et la résilience alimentaire du territoire et de ses habitants. Nous voulons accompagner les habitants à améliorer leurs capacités à auto-produire des fruits et légumes sains et à composter leurs déchets verts et alimentaires grâce à l'agro-écologie et à un travail coopératif entre différents acteurs du territoire.	Calvados : Colombelles
Bio En Normandie	Mise en place d'une filière légumière biolocale à destination de la restauration collective dans le pays de bocage Ornaïs	COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT COOP DES TERRITOIRES	Restauration collective	Dans le cadre de la démarche Territoires en Commun, un groupe de citoyens, d'agriculteurs et de professionnels de la restauration a développé un projet de filière légumière biologique à destination des restaurations collectives pour diversifier la production agricole locale et augmenter le bio-local dans les restaurants et améliorer la qualité nutritionnelle des repas dans le bocage ornaïs. Le projet qui a émergé est une coopération entre 3 structures, Bio en Normandie, Le Collectif les Pieds dans le Plat et la Coop des Territoires. Objectifs du projets : Développer une production de légumes bio dans le bocage ornaïs, Augmenter la part de bio local dans la restauration collective du bocage. Activités : Mise en culture de 2,5 hectares de légumes par des producteurs du bocage et accompagnement technique par l'association de producteurs Bio en Normandie, Achat des légumes produits par des restaurations collectives du bocage, Formation et accompagnement des restaurations collectives acquéreuses des légumes à augmenter leur part de bio-local à budget constant par le collectif les Pieds dans le Plat, Formation spécifique d'un établissement exemplaire à devenir 100% bio-local d'ici à Septembre 2021, Coordination et capitalisation assurée par La Coop des Territoires (bureau d'étude local)	Orne : Athis Val de Rouvre Orne : Domfront Orne : Flers Orne : La Ferté Macé Orne : Putanges-le-lac

Organisme coordinateur technique	Intitulé Dossier	Partenaires	Cibles	Résumé en français	Zones d'implantation géographique
Le Point Commun				Ce projet de groupement d'achat de produits de qualité au quartier de l'Eure s'inscrit comme la 1ère étape d'un projet de création d'une épicerie puis d'un supermarché coopératif et participatif au quartier de l'Eure au Havre : Le Point Commun. Le Point Commun est un projet de création d'une coopérative alimentaire de consommateurs au quartier de l'Eure au Havre.	Seine-Maritime : Le Havre
Mairie de CAROLLES	Animation, promotion et création de réseaux de production durable, de démarches agroécologiques et de circuits ultra- courts dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial Granville Terre et Mer.	Association Cultures Populaires	producteurs bio	Le projet porte la partie d'animation, d'étude, de communication, de création d'un réseau citoyens-professionnels du volet production durable-agroécologie du PAT Granville terre et Mer au niveau de la commune par l'ouverture des terres communales à l'installation de producteur bio. Le projet s'applique à développer des réseaux au niveau du territoire de chaque commune afin de fournir les acteurs publics (cantine, épicerie communale) ou privé (administrés, touristes...) d'abord sur place, en prolongeant notamment, les usages de livraison, de point de regroupement ou de vente les producteurs prises lors de la crise du Covid 2019.	Manche