SESSION 2015
Métropole

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE
E7-1 ÉPREUVE INTÉGRATIVE DATR

Option : Développement, animation des territoires ruraux

Durée : 4 heures

Matériel(s) et document(s) autorisé(s) : **CALCULATRICE**

Le sujet comporte **20** pages.

SUJET

La situation

La Maison des solidarités, antenne du service social du Conseil général du Jura, est située dans le bassin de vie de Lons-le-Saunier (bassin lédonien), Préfecture du Jura (39).

Le contexte

L'alimentation est un enjeu commun à trois acteurs institutionnels :

- le Conseil général à travers sa politique des solidarités locales,
- le ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt avec le Programme National d'Alimentation porté en région par la DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) proposant l'appel à projet PRAlim (Plan Régional de l'Alimentation),
- l'Agence Régionale de la Santé en collaboration avec les Caisses Primaires d'Assurance Maladie, œuvrant par des actions de terrain à une meilleure hygiène alimentaire.

Le chef des services de la Maison des solidarités souhaite mettre en place des actions locales concertées, afin de favoriser l'équilibre alimentaire, l'insertion et la mixité sociale.

Votre mission

Vous êtes chargé(e) de mission à la Maison des solidarités. Votre chef de service vous demande de mettre en place une des actions retenues : les ateliers cuisine destinés à des personnes en difficulté sociale de tout âge. Ces ateliers ont pour objectif l'apprentissage de la réalisation de repas équilibrés, économiques, à partir de produits locaux. Vous devrez mobiliser les partenaires nécessaires à la mise en place d'ateliers mensuels pour la saison 2015-2016.

Questions

1. Évaluer la pertinence de la mise en place des ateliers cuisine, compte tenu du contexte du bassin lédonien. (4 points)

2. Développer les étapes nécessaires à la mise en place du projet global, afin que les ateliers cuisine soient opérationnels en octobre 2015. (7 points)

3. Rédiger un argumentaire à l'intention de votre chef de service qui doit convaincre les élus du Conseil général de valider l'enveloppe budgétaire consacrée à cette opération. (5 points)

4. Élaborer la fiche action d'une autre animation à définir poursuivant le travail engagé avec ces publics l'année suivante. (4 points)

LISTE DES DOCUMENTS

DOCUMENT 1 : Cartes de localisation et données INSEE du bassin de Lons-le-Saunier (2 pages).
Source : www.jura-tourism.com ; www.insee.fr ; Efigip, hors série, janvier 2012, ISSN 1967-6158.

DOCUMENT 2 : Plan national de l'alimentation (1 page). Source : www.alimentation.gouv.fr

DOCUMENT 3 : Alimentation des populations modestes et défavorisées (2 pages) – Source : Texte exclusif de Dominique Poisson - L'alimentation des populations modestes et défavorisées. État des lieux dans un contexte de pouvoir d'achat difficile. Mise en ligne : 19 novembre 2008. www.lemangeur-ocha.com

DOCUMENT 4 : Des épiceries solidaires (1 page)
Source : http://www.epiceries-solidaires.org/texts/l-atelier-cuisine-de-bourg-en-bresse

DOCUMENT 5 : Politique des solidarités du Conseil général du Jura (2 pages)
Source : extrait du site, www.jura.fr/missions/solidarité-et-santé/insertion.

DOCUMENT 6 : Appel à projet PRAlim (2 pages)
Source : http://draaf.franchecomte.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/ Appel_a_projets_PRALIM_2014def_cle49b7c8.pdf

DOCUMENT 7 : Présentation de producteurs du Jura et du bassin lédonien (1 page)
Source : extrait du livret, *J'achète bio en Franche-Comté* 2013-2014.

DOCUMENT 8 : Schéma régional de prévention de santé (2 pages)
http://www.ars.franchecomte.sante.fr/ fileadmin/FRANCHECOMTE/ARS_Internet/publications/PRS/2012-3-SRP.pdf

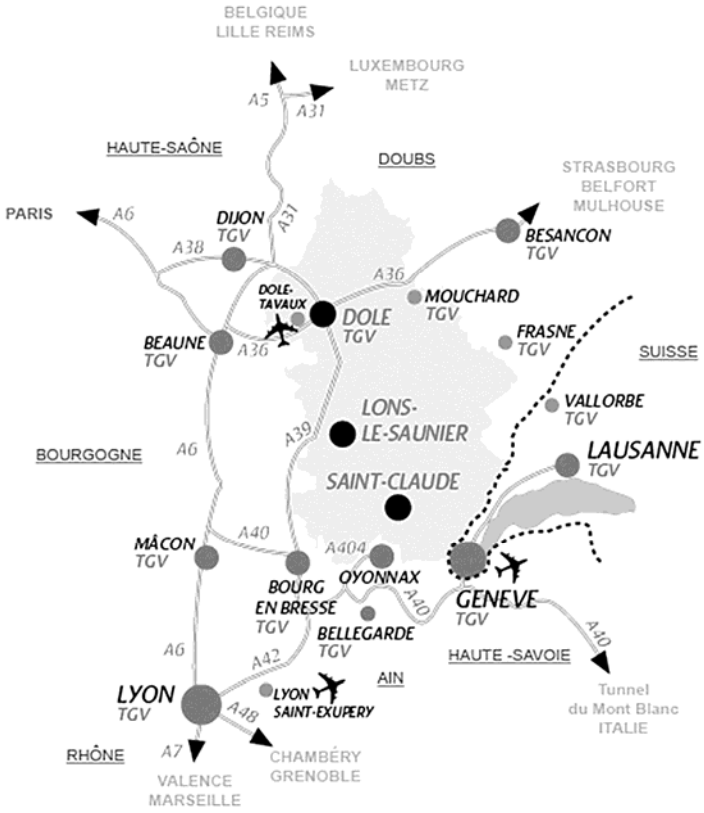
DOCUMENT 9 : Guide des associations du bassin de Lons-le-Saunier (1 page)
Source : extrait de l'*Annuaire des associations*, ville de Lons-le-Saunier, 2013-2014.

DOCUMENT 10 : Budget des ateliers cuisine (1 page) – Source : document créé pour les besoins de l'épreuve.

DOCUMENT 11 : Restauration collective du bassin lédonien (1 page) – Sources : http://www.ville-lons-le-saunier.fr/index.php/ville-eco-citoyenne/restauration-collective ; http://www.ville-lons-le-saunier.fr/index.php/vivre-a-lons/ccas ; http://www.etablissements-scolaires.fr/ville-lons-le-saunier.html ; http://www.pagesjaunes.fr/annuaire/lons-le-saunier-39/restaurants

DOCUMENT 1

Cartes de localisation – Données population bassin lédonien (Lons-le-Saunier)



Un nouveau contour pour les zones d'emploi de Franche-Comté

Source : www.jura-tourism.com

Population de 15 à 64 ans par type d'activité : bassin lédonien

	2011	2006
Ensemble	**10 809**	**11 263**
Actifs en %	***71,8***	***71,8***
Actifs ayant un emploi en %	59,8	62,5
Chômeurs en %	11,9	9,3
Inactifs en %	***28,2***	***28,2***
Élèves, étudiants et stagiaires non rémunérés en %	10,1	10,2
Retraités ou préretraités en %	8,2	8,1
Autres inactifs en %	9,9	9,9

Sources : Insee, RP2006 et RP2011, exploitations principales

Ménages selon leur composition : bassin lédonien

	Nombre de ménages				Population des ménages	
	2011	%	2006	%	2001	2006
Ensemble	**9 223**	**100,0**	**9 143**	**100,0**	**16 823**	**17 087**
Ménages d'une personne :	***4 686***	***50,8***	***4 453***	***48,7***	***4 686***	***4 453***
hommes seuls	1 768	19,2	1 573	17,2	1 768	1 573
femmes seules	2 918	31,6	2 879	31,5	2 918	2 879
Autres ménages sans famille	***271***	***2,9***	***227***	***2,5***	***678***	***567***
Ménages avec famille(s) dont la famille principale est :	***4 267***	***46,3***	***4 463***	***48,8***	***11 459***	***12 067***
un couple sans enfant	2 070	22,4	2 257	24,7	4 176	4 591
un couple avec enfant(s)	1 234	13,4	1 375	15,0	4 735	5 319
une famille monoparentale	963	10,4	831	9,1	2 548	2 157

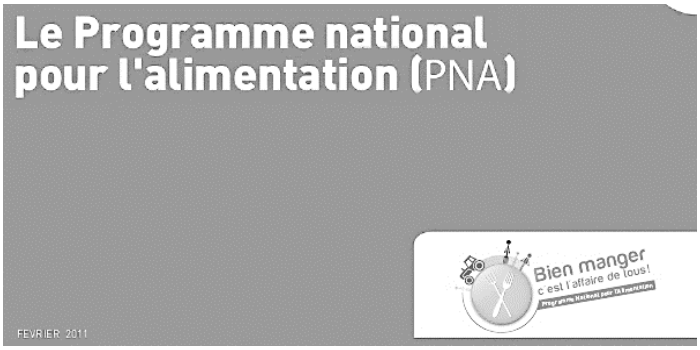
Sources : Insee, RP2006 et RP2011, exploitations complémentaires

Marché du Travail (DIRECCTE, Pôle emploi)			
Nombre de demandeurs d'emploi ABC fin 2010	5 970	+ 2 %	2009-2010
dont jeunes	20 %	– 2 points	2009-2010
dont seniors	19,5 %	+ 1,5 point	2009-2010
dont femmes	52 %	+ 1 point	2009-2010
dont chômeurs longue durée	36,5 %		2009-2010
Taux de chômage 4e trimestre 2010	6,6 %		
Situation de précarité (Caf, INSEE, RP)			
Nombre de bénéficiaires du RSA en 2010	2 174	+ 1%	2009-2010
dont bénéficiaires du RSA activité	769	– 1 %	2009-2010
Nombre de ménages sous le seuil de bas revenus en 2010	5 417	+ 2 %	2009-2010
Part de ménages sous le seuil de bas revenus en 2010	34 %	+ 1 point	2009-2010
Part de jeunes non insérés en 2008	15,5 %		

Sources : Insee – Efigip, hors série, janvier 2012, ISSN 1967-6158

DOCUMENT 2

Plan national de l'Alimentation



CHIFFRES-CLÉS

(Sources : DGAL, DGCS, DGESCO, DGS, DAP, INCA2, ANAP, INPES, NPES, CREDOC)

Les plus démunis :

- 3,2 millions de personnes ont aujourd'hui recours à l'aide alimentaire en France, de façon passagère, régulière ou permanente (en croissance de 8 % entre 2006 et 2008, et de 14 % entre 2008 et 2009), quand quelque 7,8 millions de nos concitoyens vivent sous le seuil de pauvreté.
- 2,5 % des Français âgés de 25 à 75 ans déclarent ne pas avoir assez à manger souvent ou parfois (insécurité alimentaire quantitative), et près de 40 % disent avoir assez à manger, mais pas toujours les aliments qu'ils souhaiteraient (insécurité qualitative).
- 78 M€ par an attribués à la France par l'UE au titre du programme européen aux plus démunis (PEAD), auxquels s'ajoutent 10 M€ du Programme national d'aide alimentaire (PNAA).

La restauration collective scolaire et universitaire :

- 54 875 écoles primaires scolarisent plus de 6,6 millions d'élèves.
- 7 031 collèges comptent près de 3,2 millions d'élèves.
- 6 millions de jeunes de la maternelle au lycée fréquentent les restaurants scolaires, et plus de 60 % y prennent au moins 3 repas par semaine.
- 900 millions de repas par an servis en restauration scolaire, 50 millions dans la restauration universitaire.
- 57 % des enfants consomment moins de 3,5 fruits et légumes par jour. L'évaluation de l'opération « un fruit pour la récré » a montré que seulement ¼ des parents donnent un fruit au goûter à leurs enfants.

Les seniors :

- 1/5^{e} de la population française a plus de 60 ans, soit 12,2 millions de personnes, qui vivent très majoritairement à leur domicile (seuls 670 000, soit 5,5 % résident dans un peu plus de 7 000 établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes et unités de soins de longue durée).
- 5 à 10 % des personnes âgées vivant à domicile sont touchées par la dénutrition, et plus de 30 % de celles vivant en institution.

La restauration en établissements de santé :

- 3 000 établissements de santé en France pour un total de 500 000 places d'hospitalisation.
- 25 à 45 % des patients hospitalisés sont touchés par la dénutrition.
- 30 à 40 % des aliments présentés aux patients hospitalisés sont rejetés.
- 1,35 milliard de repas/an.

La restauration pénitentiaire :

- 60 978 personnes écrouées détenues au 1/1/2010, dont 2 043 femmes et 669 mineurs. Durée moyenne de détention en 2009 : 9,4 mois.
- 43 établissements en gestion déléguée sur 191 établissements pénitentiaires.
- 22 367 détenus ont eu en moyenne une activité rémunérée en 2009, soit un taux de 35,7 %.
- 20 455 personnes inscrites en formation. 3 922 personnes ont bénéficié d'une action de qualification, 10 189 d'une action de pré-qualification.
- 100 000 jeunes sous protection judiciaire et 600 jeunes détenus.

Source : www.alimentation.gouv.fr

DOCUMENT 3

Alimentation des populations modestes et défavorisées (extraits)

[…]

Deux aspects des consommations alimentaires propres aux foyers à revenus modestes :

– une sous-consommation de produits frais, fruits, légumes et produits laitiers par rapport aux recommandations nutritionnelles des autorités de Santé Publique ;

– une surconsommation d'aliments gras/salés (pizzas, feuilletés, friands, panés, chips…) et gras/sucrés (gâteaux, viennoiseries, barres chocolatées). *« On mange plein de cochonneries, des chips, des gâteaux, des trucs sucrés »* (INPES, 2006). […]

***Junk food :* des aliments gras à trop faible coût**

Plusieurs études (Drewnoski, 2004 et 2005 ; Andrieu, 2006) mettent en lumière l'un des paradoxes des comportements alimentaires observés aujourd'hui dans la population générale et particulièrement dans les groupes sociaux défavorisés. Schématiquement, la densité énergétique d'un aliment est inversement proportionnelle à ses bénéfices nutritionnels et à son prix :

– les aliments gras, sucrés et salés sont riches en énergie et en calories […]. Ils ont une forte densité énergétique, apportent peu ou pas de nutriments utiles à l'organisme. Ce sont des aliments « plaisir », appétissants, « valorisants » pour ceux qui les offrent. Prêts à consommer, ils ne nécessitent pas de cuisine. On conseille d'en limiter la consommation. Ils sont très (trop) bon marché. Leur consommation est en hausse ;

– à l'opposé, les légumes apportent peu de calories et ont une densité énergétique faible […]. « Pas attirants » et « pas réconfortants », ils nécessitent un minimum de préparation et de cuisine avant d'être consommés. Ils contiennent des vitamines et minéraux indispensables et sont recommandés pour leurs bénéfices sur la santé. Ils coûtent cher. Leur consommation est en baisse ;

– entre les deux, les produits laitiers […] représenteraient un juste milieu en termes de rapport qualité nutritionnelle/prix et qualité nutritionnelle/calories.

Le facteur prix expliquerait au moins partiellement ces phénomènes. […]

Déterminants psychosociologiques des choix alimentaires des groupes modestes

Il est généralement admis que le prix des fruits et des légumes est un frein à leur consommation mais d'autres facteurs sont à prendre en considération pour expliquer la préférence pour les aliments gras-sucrés-salés.

***– Lorsque l'environnement est défavorable et que les difficultés s'accumulent, les choix se portent spontanément sur les aliments gras et sucrés qui permettent de combler l'anxiété ou le manque affectif.* […]**

– Une préférence pour les plats tout faits. Les légumes proposés dans le cadre de l'aide alimentaire sont parfois refusés ; certains participants emportent chez eux des colis de légumes qu'ils laissent pourrir. Les catégories sociales défavorisées habituées pendant les années plus fastes à acheter des plats préparés ne peuvent modifier leurs comportements. L'habitude de cuisiner s'est progressivement perdue au profit de plats préparés. Renoncer à ces acquis est ressenti comme une régression. *« Ils ont perdu l'habitude des longues mais économiques préparations culinaires »* […]

– Aujourd'hui, l'absence d'envie et de motivation pour cuisiner est positivement corrélée à l'inactivité, au chômage et également à l'obésité (Delestre, 2001). Le manque d'intérêt pour cuisiner pourrait ainsi être lié à l'absence d'horaires et à la perte des rythmes quotidiens. […]

– L'absence de compétences pratiques pour cuisiner : cuisiner se transmet de génération en génération mais ruptures et migration peuvent interrompre la transmission familiale. Les professionnels notent que le fait de cuisiner au sein de groupes dans des ateliers cuisine de centres sociaux contribue à faire émerger les connaissances culinaires enfouies, reprendre confiance en soi et retrouver l'estime de soi. Préparer dans son foyer les recettes apprises dans le centre social permet de se valoriser aux yeux de l'entourage.

– Un décalage entre représentations et pratiques pour les légumes et les fruits : les enquêtes montrent que la quasi-totalité des personnes interrogées, toutes catégories socioprofessionnelles confondues, connaissent les bénéfices des fruits et des légumes pour la santé et savent qu'il faudrait en manger cinq par jour. Pourtant leur consommation est en baisse. Les professionnels de terrain sont réalistes : modifier les comportements est une tâche difficile surtout auprès de catégories socio-professionnelles les moins favorisées. […]

Ces choix et comportements ont-ils un impact sur les individus ?

Des effets sur la santé

[…] En 2003, l'obésité (IMC[1] > 30) est de 10 % chez les hommes et 13 % chez les femmes des milieux modestes et respectivement de 9 et 6 % chez les plus aisés (de Saint-Pol, 2006 et 2007). La moyenne nationale est de 11,3 % (ObEpi, 2003).

L'obésité s'accompagne de complications : maladies cardiovasculaires (Bibbins-Domingo, 2007), hypercholestérolémie, certains cancers, asthme, pathologies articulaires, etc.

On observe ainsi, dans les milieux défavorisés, une nouvelle forme de malnutrition associant carences et excès.

Le diabète est une autre pathologie associée au niveau de ressources, avec une prévalence huit fois supérieure chez les hommes à faible statut socioéconomique que dans la population générale (Score Épices, 2006).

L'étude Score Épices montre aussi que le nombre de dents cariées non soignées est presque quatre fois supérieur dans les catégories sociales les plus défavorisées par rapport aux groupes sociaux les plus aisés. [...]

Un impact sur le psychisme et les relations sociales

C'est principalement pendant les repas que se créent les liens au sein du foyer. […]

Les professionnels et associations impliqués dans l'aide aux populations défavorisées font des constats comparables à ceux des chercheurs américains : les repas pris en commun auraient un impact positif sur le développement de l'enfant. […]

Source : texte exclusif de Dominique Poisson - L'alimentation des populations modestes et défavorisées. État des lieux dans un contexte de pouvoir d'achat difficile. Mise en ligne : 19 novembre 2008. www.lemangeur-ocha.com

[1] IMC : Indice de Masse Corporelle

DOCUMENT 4

Des épiceries solidaires

ANDES le réseau des épiceries solidaires

Donner à choisir, c'est permettre d'être

L'atelier cuisine de Bourg-en-Bresse dans l'Ain (01)

L'atelier est là pour créer un lien social, pour permettre à des personnes isolées de se rencontrer, de sortir de chez elles, de partager un repas et d'améliorer leur santé. L'objectif est aussi d'échanger des savoir-faire : apprendre à faire un tajine ou une galette à l'oignon.
Toutes les recettes sont tapées et distribuées sur papier aux participants qui peuvent les emporter pour les réaliser chez eux.

« Mon rôle est de montrer comment équilibrer l'alimentation, mais aussi comment utiliser des produits peu chers. Donner des pistes pour cuisiner facilement et rapidement. » explique Sabine Clapisson. « Lorsque les problèmes financiers mobilisent toute l'attention, il n'y a plus d'intérêt chez les personnes à prendre soin de soi et de sa santé. Bien manger, c'est aussi savoir se faire plaisir. »

Sabine Clapisson anime l'atelier : elle incite les personnes à choisir certains aliments et compose avec elles le menu de la semaine en intégrant tous les groupes d'aliments.

Même si les comportements alimentaires ne se modifient que lentement à la maison, certaines personnes réussissent, grâce à l'atelier, à partager des repas avec un groupe, ce qu'elles n'avaient pas osé faire depuis très longtemps.
Après plusieurs repas organisés pour l'épicerie, l'atelier a réalisé son premier buffet pour une association extérieure. Grâce à de nouveaux équipements, les personnes de l'atelier ont pu montrer leurs talents culinaires.
En 2005, des habituées de l'atelier cuisine ont créé une activité de traiteur à part entière.

Source : http://www.epiceries-solidaires.org/texts/l-atelier-cuisine-de-bourg-en-bresse, consulté le 15/10/2014

DOCUMENT 5

Politique des solidarités du Conseil général du Jura

SOLIDARITÉS ET SANTÉ

L'article L. 121-1 du Code de l'Action Sociale et des Familles (CASF) précise que le Département définit et met en œuvre la politique d'action sociale, en tenant compte des compétences confiées par la loi à l'État, aux autres collectivités territoriales ainsi qu'aux organismes de sécurité sociale. Il est notamment responsable de l'aide et de l'action sociale concernant :

- l'enfance et la famille,
- les publics en situation de précarité,
- les personnes adultes handicapées,
- les personnes âgées.

Insertion - Le Conseil général, 1er acteur de l'insertion

Le Conseil général gère et finance le RSA. En outre, il signe un contrat avec chaque allocataire, par lequel il lui propose un accompagnement social ou professionnel adapté à sa situation. Ces actions d'insertion sont le plus souvent mises en œuvre par des associations intermédiaires et des entreprises d'insertion. L'ensemble de ces actions est regroupé dans le Programme Développement d'Insertion (PDI) auquel le Conseil général consacre près de 1,5 million d'euros chaque année.

On distingue traditionnellement 3 types d'accompagnement :

- l'accompagnement social, qui vise l'autonomie sociale de l'allocataire, peut supposer par exemple des actions pour la santé, l'hygiène et le logement décent du bénéficiaire ;
- l'accompagnement socioprofessionnel, visant l'accès à l'emploi, est exercé au sein des chantiers d'insertion. Ceux-ci œuvrent dans les domaines du développement durable, de l'entretien ou de la préservation du patrimoine ;
- l'accompagnement professionnel, consistant à aider l'allocataire à passer son permis, à se former, à trouver un emploi ou à créer son entreprise. À ce titre, le Conseil général a lié un partenariat privilégié avec Pôle Emploi.

Les partenaires de l'insertion - Le Conseil général agit aux côtés de nombreux partenaires associatifs pour l'insertion :

- les 8 chantiers d'insertion (Agate Paysage, Air, ALCG, ASMH, Élan, Épart, Laissez Vous Fer, Oasis) sont des structures chargées, par une mise en situation de travail, d'accompagner les personnes en insertion pour leur permettre progressivement de devenir autonomes dans l'exercice d'un emploi ;
- les associations intermédiaires (1 000 Services, Élan Emploi, Jura Service et Tempo) proposent les services de personnes sans emploi ou traversant de graves difficultés sociales aux acteurs économiques ;
- les entreprises d'insertion (Agate Paysage, ASMH-Indibat, Association du dispensaire de lutte contre l'alcoolisme, Épart, Jura Tri et Ling Express) se situent dans le marché concurrentiel. Ce sont des entreprises qui suivent plus particulièrement leurs salariés en situation d'insertion.

46 % des personnes ayant bénéficié de l'accompagnement de ces structures ont trouvé un emploi en milieu ordinaire.

DÉVELOPPEMENT SOCIAL LOCAL

Par ailleurs, la question du « vivre ensemble » sur les territoires déborde largement la politique sociale et requiert à présent la mobilisation de toutes les politiques qui concourent au bien-être de la vie quotidienne : logement, emploi, éducation, culture, sport…, l'enjeu étant de faire sortir la politique sociale de ses définitions institutionnelles (« sortir le social du social »). C'est pourquoi, depuis 2011, le département du

Jura s'est fixé comme objectifs de faire évoluer son organisation et ses modes d'intervention vers une démarche de développement social local (DSL).
Le DSL est un mode de traitement territorial visant au maintien actif dans la vie locale des populations fragilisées non seulement par la précarité matérielle ou la différence culturelle, mais aussi par l'âge, le handicap, l'isolement… Ce dispositif nécessite de s'appuyer sur l'ensemble des forces vives et des politiques publiques d'un territoire, pour en renforcer la cohésion sociale, et donc une adaptation des organisations afin de pouvoir impliquer l'ensemble des acteurs concernés : professionnels, habitants, mais aussi l'ensemble des institutions et des associations œuvrant sur un même territoire.
Cette démarche implique un changement de posture des travailleurs sociaux et médico-sociaux, qui doivent reconnaître et développer les capacités des usagers, partir de leurs potentialités, afin de les rendre acteurs de leur parcours, de manière à ce qu'ils puissent alors passer d'un statut de consommateur de services à un statut de citoyens acteurs du développement de leur territoire et de leur lieu de vie. Cette démarche implique également de repenser les échanges avec les principaux partenaires, la mutualisation des moyens, l'élargissement et la clarification du partenariat, permettant de passer d'une offre ciblée à la construction de nouveaux réseaux.
Ainsi, dans le cadre du Budget 2014, il vous est proposé d'inscrire des crédits à hauteur de 187 000 €, afin de pouvoir poursuivre la démarche de DSL engagée sur le territoire départemental depuis 2011.

1) DÉVELOPPEMENT SOCIAL LOCAL

– Mise en place d'un travail en mode projet dans le cadre des pactes territoriaux locaux d'insertion et développement d'actions en transversalité avec notamment la Direction de l'Éducation, de la Jeunesse, des Sports et de la Culture.
– Projets occupationnels valorisant l'insertion sociale via la culture.
– Projets d'insertion en lien avec le domaine de l'alimentation.
– Projets d'accompagnement à la parentalité.

2) ACTIONS DES PARTENAIRES : 82 000 €

En tant que chef de file de l'action sociale, il appartient au Département de repenser les échanges avec ses partenaires qui accompagnent les mêmes publics, de réfléchir à de nouveaux modes d'accompagnement et de construire de nouveaux réseaux.
À ce titre, dans le cadre de la politique de DSL, de nouveaux partenariats se mettent en place et de nouvelles actions visant à créer ou maintenir du lien social sont financées :
– projet de jardins du partage à destination des personnes en insertion ou des bénéficiaires de minima sociaux,
– les ateliers cuisine et santé à destination des publics fragilisés,
– les relais de service public dans le cadre de leur mission d'animation territoriale.
En 2014, de nouveaux partenaires pourront être amenés à déposer des projets et mettre en œuvre des actions dans le cadre de la prévention et du développement du lien social.

Source : www.jura.fr/missions/solidarité-et-sante/insertion, consulté le 15/10/2014

DOCUMENT 6

Appel à projets 2014 pour le Plan Régional de l'Alimentation (PRALIM)

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFET
DE LA RÉGION
FRANCHE-COMTÉ

Bien manger c'est l'affaire de tous!
Programme National pour l'Alimentation
alimentation.gouv.fr

ADEME
Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie
DIRECTION RÉGIONALE
FRANCHE-COMTÉ

[…]

2. Thématiques de l'appel à projets

Les projets présentés doivent s'inscrire dans l'un des axes du PRALIM ou s'inscrire dans une démarche de prévention des déchets alimentaires et contribuer à :
– éduquer les jeunes au « bien manger » (de 0 à 25 ans),
– améliorer la qualité de l'alimentation en restauration collective,
– améliorer l'alimentation des personnes démunies,
– lutter contre le gaspillage alimentaire.

L'éducation et la sensibilisation à une bonne alimentation s'entendent ici au sens large, avec notamment les aspects de plaisir, de goût, de qualité et de connaissance des produits et modes de production, de structuration des repas, de lutte contre le gaspillage. Pour être éligibles, les projets d'animation devront donc prendre en compte ces diverses composantes liées au modèle alimentaire français et ne devront pas se limiter qu'aux aspects nutrition/santé. […]

2.1. Éduquer les jeunes (de 0 à 25 ans)

Pour le milieu scolaire ou universitaire, priorité sera donnée aux projets globaux et fédérateurs mettant l'alimentation au cœur des projets d'établissements. Les actions mises en place dans ce cadre pourront s'appuyer sur les programmes développés au plan national pour lesquels des outils sont mis à disposition (opération « un fruit pour la récré », classes du goût, guide destiné aux professionnels pour les visites d'élèves, jardins pédagogiques mobiles, etc.). […]

2.2. Améliorer la qualité de l'alimentation en restauration collective publique

La restauration collective, en particulier scolaire, se situe à l'interface des 3 thématiques prioritaires du gouvernement (jeunesse, justice sociale, lutte contre le gaspillage). Elle représente ainsi un levier privilégié d'action pour la politique de l'alimentation et son ancrage territorial. […]

2.3. Améliorer l'alimentation des personnes démunies

En principal objectif, les projets devront être montés par ou en partenariat avec des associations délivrant l'aide alimentaire.

Ils seront traités selon les priorités suivantes :

1. actions visant à améliorer l'approvisionnement des associations d'aide alimentaire en quantité ou en qualité,
2. projets fédérateurs combinant amélioration de l'approvisionnement et actions d'accompagnement éducatif et social des bénéficiaires,
3. actions d'accompagnement des bénéficiaires de l'aide alimentaire dans le but d'améliorer leur alimentation. […]

2.4. Lutter contre le gaspillage alimentaire

Afin de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici à 2025, ambition affichée par le Parlement européen, le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt a signé en juin 2013 avec de nombreux partenaires un pacte de lutte contre le gaspillage. Par ailleurs de nombreux outils sont d'ores et déjà disponibles sur le portail national dédié à cette thématique. […]

3. Critères d'éligibilité

3.1. Porteurs de projets
Cet appel à projets s'adresse aux structures collectives, organismes publics ou privés à but non lucratif œuvrant dans les domaines de l'alimentation au sens large du terme. À titre d'exemple, sont éligibles les associations loi 1901, les collectivités locales, les fédérations de professionnels et les interprofessions, les chambres consulaires, les établissements d'enseignement et les établissements médico-sociaux. […]

3.2. Durée des projets
Les projets auront une durée maximale de **18 mois** (délai maximal de remise des livrables à compter de la date d'engagement juridique).

3.3. Dépenses
Les dépenses éligibles sont les suivantes :

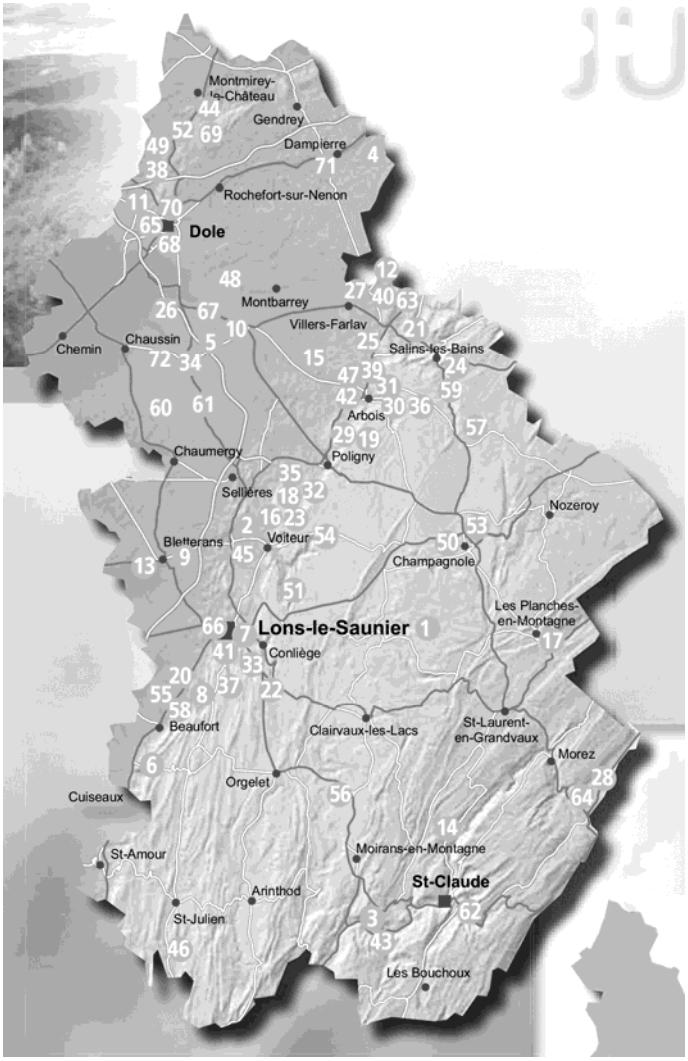
- les études (états des lieux, préfiguration ou faisabilité de projet) à condition d'identifier clairement dans le bilan les perspectives d'actions concrètes à court terme ;
- les dépenses d'animation directement liées à la mise en place d'un projet. Seules les animations nouvelles peuvent être financées, sur une durée de deux années consécutives au maximum, sauf exception possible pour une action jugée particulièrement structurante au niveau régional. La deuxième année de leur présentation, elles ne sont pas prioritaires ;
- les actions de communication liées au développement d'un projet (plaquettes de communication, site Internet, articles de presse, dépliants, brochures, stands…) dans la limite de 20 % du total des coûts éligibles ;
- les investissements nécessaires aux actions de lutte contre le gaspillage alimentaire ou à titre exceptionnel, les petits investissements matériels nécessaires au démarrage d'un projet concernant les trois autres volets.

4. Dispositions générales pour le financement
Les projets seront financés par la DRAAF, […] le taux de financement maximum par la DRAAF n'est pas arrêté, mais le **taux moyen de financement sera de l'ordre de 50 % du coût total**. Une attention particulière sera portée aux projets présentant un cofinancement par d'autres partenaires.

Source : http://draaf.franche-comte.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Appel_a_projets_PRALIM_2014-def_cle49b7c8.pdf

DOCUMENT 7

Présentation de producteurs du Jura et du bassin lédonien



9 GAEC CARMANTRAND

LE POTAGER BIO
350 chemin de Ruffey - 39140 VILLEVIEUX
Tél. : 03 84 85 02 03 / Port. : 06 75 22 92 57
Email : gaec.carmantrand@orange.fr
www.lepotagerbio.net

- **Plants de légumes : 220 espèces et variétés.**
- **Plantes fleuries : 80 espèces et variétés**

- Sur l'exploitation du lundi au samedi : 8h 12h - 13h30 19h

20 Emmanuel KOVARIK

LES JARDINS DE GRUSSE
5 en Séchon - 39190 GRUSSE
Tél. : 03 84 25 08 12 / Port. : 09 52 15 39 68
Email : manukovarik@wanadoo.fr

- **Large gamme de légumes de saison : 90 variétés en plein champ et abri froid**
- **Herbes aromatiques**
- **Fruits rouges : fraise, framboise, cassis, groseille, mûre...**
- **Plants de légumes**

23 Lionel MASSON

LE POTAGER DES COTEAUX DE SEILLE
650 rue de la Mairie - 39210 FRONTENAY
Tél. : 03 84 43 28 65 / Port. : 07 86 87 01 47
Email : potager.seille@gmail.com

- **Légumes de saison et de garde**
- **Fraises**
- **Plants de légumes**
- **Œufs**

- Cueillette libre de fraises en mai/juin

66 EN VIE BIO – BIOCOOP

22 avenue Camille Prost - 39000 LONS le SAUNIER
Tél. : 03 84 86 26 26

- **Alimentation générale**
- **Cosmétique**
- **Compléments alimentaires**
- **Produits d'entretien**

- Lundi de 14h30 à 19h
- Mardi au samedi : 9h30 à 19h

60 Adeline SIMON

LES JARDINS DE LA GUINGUETTE
5 Route de Taignevaux - 39120 LES HAYS
Port. : 06 68 05 43 91
Email : lesjardinsdelaguinguette@yahoo.fr

EN CONVERSION JUSQU'EN JANVIER 2014

- **Légumes de saison**
- **Plantes aromatiques**
- **Framboises et pêches de vigne**
- **Sirops**

- Visite des jardins et animation à destination des scolaires en compagnie d'une animatrice diplômée

Source : extrait du livret J'achète bio en Franche-Comté, 2013-2014

DOCUMENT 8

Schéma régional de prévention de santé (région Franche-Comté)

Personnes en situation de précarité/vulnérabilité

Enjeu 1 Assurer une offre de santé de qualité et impulser les réorganisations nécessaires dans un cadre budgétaire solidaire et maîtrisé.
Enjeu 2 Veiller à ce que les personnes en situation de précarité accèdent à toutes les structures, programmes et actions de santé.
Priorité 1 Développer des environnements favorables à la santé de tous.
Priorité 3 Développer de nouvelles formes de coordination de l'offre de santé entre les professionnels autour de l'usager.
Objectif 3.2 Améliorer l'interface et la complémentarité entre, d'une part, les différents niveaux de recours à la santé et aux soins, et, d'autre part, les différents champs d'intervention (prévention, soins, médico-social et social). ***Objectif 3.3*** Améliorer la formation initiale et continue pluridisciplinaire. ***Objectif 3.4*** Conforter la place des usagers dans l'organisation du système de santé en facilitant l'accès à l'information sur l'offre de santé et en donnant une plus grande lisibilité au parcours de soins.

Contexte législatif et réglementaire

Revenus

Fin 2008, **en Franche-Comté,** près de **22 % des Francs-comtois âgés de moins de 65 ans vivaient avec un niveau de ressources situé autour du seuil de bas revenus. Près de 40 % des ménages allocataires vivaient sous ce seuil**. Sans les prestations sociales, 14 % de l'ensemble des ménages CAF auraient basculé dans la pauvreté. De plus, en 2009, 7 % des Francs-comtois âgés de moins de 65 ans vivaient dans un ménage où les revenus du travail ne suffisaient pas à dépasser le seuil de bas revenus. Plus de la moitié des ménages allocataires vivant sous le seuil de bas revenus avaient déclaré être en activité (53,4 %). Dans le contexte de la crise, cette catégorie avait progressé de 25 % en 2009. Au 31 décembre 2008, 28 % des demandeurs d'emploi inscrits étaient des chômeurs de longue durée (un an et plus) et, parmi eux, 6 % étaient des chômeurs de très longue durée (plus de 3 ans). Entre fin 2007 et fin 2008, la progression du nombre de demandeurs d'emploi inscrits à Pôle emploi, immédiatement disponibles et recherchant un emploi quel que soit le temps de travail, était de 18 %.

Le Jura est un département plutôt rural qui se caractérise par une faible densité de population et qui affiche le vieillissement de la population le plus marqué de la région. Les inégalités de revenus y sont moins marquées et, avant 2008, ce département apparaissait relativement préservé sur le plan de la pauvreté. Sa proportion des ménages jurassiens vivant sous le seuil de bas revenus était inférieure à la moyenne régionale (35,7 %). **Toutefois, en 2008, ce département a enregistré la plus forte progression au niveau régional du nombre de ménages allocataires sous le seuil de bas revenus** (+ de 14 %). En ce qui concerne le RMI, la proportion des bénéficiaires âgés de 50 ans et plus était une des plus fortes de la région (54,5 %). Fin 2008, le Jura enregistrait également la hausse la plus importante de la région du nombre de ses demandeurs d'emploi inscrits à Pôle emploi, immédiatement disponibles et recherchant un

emploi quel que soit le temps de travail (+ 20 %), la zone d'emploi de Saint-Claude était particulièrement touchée par cette augmentation.
Pour conclure ce bref aperçu, si en Franche-Comté la pauvreté se concentre dans les zones urbaines, elle s'installe durablement dans les zones rurales.

Objectifs généraux, spécifiques et opérationnels

Objectif n°1 : augmenter l'espérance de vie en bonne santé des publics en situation de précarité.
1.1. Favoriser l'accessibilité à la prévention et à la promotion de la santé en milieu rural.
1.2. Activer les potentialités d'un environnement médico-social favorable à la santé.
1.3. Renforcer les compétences individuelles favorables à la santé. 1.3.1. Développer l'aptitude et les connaissances personnelles nécessaires à l'adoption de comportements favorables à la santé au sein des parcours d'insertion socioprofessionnels, des structures AHI, des foyers accueillant des migrants. 1.3.2. Mettre à disposition des jeunes scolarisés en milieu rural les outils et actions nécessaires au développement de comportements favorables à la santé. 1.3.3. Développer les « Ateliers Santé », notamment au sein des quartiers prioritaires non pourvus. 1.3.4. Développer, au sein des quartiers prioritaires et en zones rurales, les dispositifs qui offrent au bébé et à sa famille un environnement favorable à la promotion de leur santé.

1. La promotion de la santé selon la charte d'Ottawa comprend un ensemble d'activités à portée sociale, économique et politique. Ces activités visent à :
– faire évoluer le contexte social, politique, économique, les conditions de vie des personnes, dans un sens favorable à leur santé ;
– donner aux personnes et/ou aux groupes des moyens pour agir sur les déterminants de leur santé, c'est-à-dire tous les facteurs qui ont un impact sur leur santé ou celle de leurs proches.
Les déterminants sur lesquels on peut agir sont de plusieurs ordres :
– déterminants environnementaux (qualité de l'air, de l'eau, urbanisme, habitat, travail…) ;
– déterminants sociaux (niveau d'éducation, insertion sociale et support social, milieu culturel, accès aux services publics…) et économiques (niveau de revenu, statut sur le plan de l'emploi…) ;
– déterminants liés au système de santé (accès aux dispositifs de prévention, accès aux soins, qualité et sécurité des soins, accès au progrès technique…).
L'intervention en promotion de la santé signifie, selon la charte d'Ottawa, que l'on doit agir simultanément sur les 5 axes dans la mesure du possible :
– élaborer une politique publique saine,
– créer des milieux favorables,
– renforcer l'action communautaire,
– acquérir des aptitudes individuelles,
– réorienter les services de la santé.

2. L'éducation pour la santé comprend toutes les activités visant intentionnellement l'accroissement des connaissances en matière de santé et le développement d'aptitudes influençant positivement la santé des individus et des groupes. Elle s'attache à développer :
– la démocratie participative et l'action communautaire en prenant appui sur les demandes et représentations des publics auxquels elle s'adresse, en définissant avec ces publics les objectifs de ces interventions, en utilisant des méthodes favorisant la participation ;
– les aptitudes personnelles et collectives, en accompagnant les publics dans la proximité et la durée en installant des situations pédagogiques laissant une place aux individus et aux groupes dans la construction et l'appropriation des savoirs et des compétences (développement des compétences psychosociales).

Source : http://www.ars.franche-comte.sante.fr/fileadmin/FRANCHE-COMTE/ARS_Internet/publications/PRS/2012-3-SRP.pdf

DOCUMENT 9

Guide des associations du bassin de Lons-le-Saunier

ADMR

Premier réseau associatif français de proximité. La référence du service à la personne. 4 gammes de services : autonomie, Domicile, Famille et Santé. Depuis plus de 65 ans, 500 bénévoles et 800 salariés permettent à 6 000 clients de mieux vivre au quotidien. La personne au cœur de notre projet – ***Lieu d'activité :*** *Jura*

Présidente : Michèle CARBONNEAU – ***Adresse :*** Fédération ADMR du Jura 15 bis rue de Vallière 39000 LONS-LE-SAUNIER – ***Tél. :*** 03 84 47 26 31 – ***Email :*** info.fede39@admr.org

ÉLAN

Élan est une structure d'insertion par l'activité économique. Une activité de maraîchage bio sur Nance avec une vente de légumes à des clients adhérents. Un laboratoire de transformation : confitures et gelées. Mise à disposition pour tous types de poste chez des particuliers, entreprises, associations – ***Lieux d'activité :*** *Nance et territoire d'emploi de Lons-le-Saunier*

Président : Daniel MERCIER – ***Contact :*** Murielle WALLAERT - ***Adresse :*** 1000 rue des gentianes 39000 LONS-LE-SAUNIER – ***Tél. :*** 03 84 43 08 05 – ***Email :*** murielle.elan.emploi@orange.fr

Fédération Départementale des Foyers Ruraux du Jura

La Fédération des Foyers Ruraux de Franche-Comté a pour vocation de fédérer l'ensemble des associations impliquées dans l'animation et le développement du monde rural, dans le respect des valeurs de l'éducation populaire. Notre mouvement, à la fois socioculturel et sportif, rassemble des associations aux activités multiples : pratiques artistiques, diffusion culturelle, ateliers socio-éducatifs, environnement, patrimoine, solidarité, tourisme, clubs de jeunes, clubs sportifs…

Président : Jean-Pierre GAUDOT – ***Adresse :*** Maison des Associations 163 rue Marcel Paul 39000 LONS-LE-SAUNIER – ***Tél. :*** 03 84 47 11 39 – ***Email :*** fdfr39@wanadoo.fr – ***Internet :*** www.universiteruralefc.com

Loisirs et Solidarité des retraités du Jura

Les fondements de notre association s'orientent vers la conquête du droit aux loisirs et à la culture pour tous et vers la solidarité et l'ouverture vers le monde environnant.

Nos activités : Sorties et découvertes culturelles à la journée/Séjours annuels/Activités régulières : Atelier de poésie – Chorale – Cours informatiques – Danses de salon – Gymnastique – Après-midi Jeux de société – Randonnée pédestre – Initiation Géologie – Aide à l'écriture de sa vie – ***Lieux d'activité :*** Centre Social, Lycée Montciel et autres

Présidente : Solange GROS – ***Adresse :*** 530 chemin de Montanoisel 39120 MONTAIN – ***Tél. :*** 03 84 25 32 75 – ***Email :*** solange-gros@orange.fr – ***Internet :*** www.lsr-jura

Organisme d'Accueil au Service des Isolés (OASIS)

Depuis plus de 25 ans, notre association milite et travaille au quotidien pour l'insertion des plus démunis par l'activité économique et sociale. Collecte, traitement, recyclage des déchets, commerce, distribution. Équipement de la maison. Services à la personne. Textile, mode.

Président : Alexis GENET – ***Adresse :*** 90D rue du Dr Georges Camuset 39000 LONS-LE-SAUNIER – ***Tél. :*** 03 84 24 20 77 – ***Email :*** agenet@assoc-oasis.fr – ***Internet :*** www.assoc-oasis.fr

Restos du Cœur du Jura – Centre de Lons-le-Saunier

Aide alimentaire gratuite aux personnes en situation de précarité ainsi que toutes actions permettant leur réinsertion sociale – ***Lieu d'activité :*** 3 bis cours Colbert 39000 LONS-LE-SAUNIER

Président : Serge BEY – ***Adresse :*** 3 bis cours Colbert 39000 LONS-LE-SAUNIER – ***Tél. :*** 06 73 86 58 39 – ***Email :*** beyserge@wanadoo.fr

Secours Catholique

L'équipe accueille tous les matins toutes personnes recherchant convivialité et écoute. Différentes aides et activités sont proposées : aides financières (en liaison avec les services sociaux), apprentissage du français et à Internet, visites aux personnes isolées, travaux manuels, vacances pour les enfants et pour la famille, petits déjeuners – ***Lieu d'activité :*** 18 avenue du Stade 39000 LONS-LE-SAUNIER

Président : Alain BRUGERE (Président Régional) – ***Adresse :*** 18 avenue du Stade 39000 LONS-LE-SAUNIER – ***Tél. :*** 03 84 47 31 30 – ***Email :*** caritas.lonslesaunier@sfr.fr – ***Internet :*** www.secours-catholique.org

Secours Populaire

Aide alimentaire (2^{e} vendredi de chaque mois). Aide vestimentaire (3 vendredis par mois). Aide financière (sur dossier). Écoute et aides diverses – ***Lieu d'activité :*** 295 rue d'Offenbourg 39000 LONS-LE-SAUNIER

Présidente : Jeanne-Marie VAUGELADE – ***Adresse :*** 20 rue Haute 39210 LA MARRE – ***Tél. :*** 06 76 33 96 73 – ***Email :*** jeannemarie.vaugelade@sfr.fr

Source : extrait de l'Annuaire des associations, ville de Lons-le-Saunier, 2013-2014

DOCUMENT 10

Email : budget des ateliers cuisine

---------- Message envoyé----------
De : **DURAND Éric**
Objet : Projet - atelier cuisine
À : M. Mercier<daniel.mercier@cg39.fr>

Bonjour M. Le Chef de service de la Maison des solidarités,

Concernant votre projet d'ateliers cuisine, je vous précise les éléments que vous me demandiez.

Nous estimons les achats de denrées alimentaires à 100 € TTC par atelier cuisine.
Les interventions de la formatrice en cuisine coûtent 200 € TTC par atelier cuisine (temps de préparation et animation inclus).

Les interventions de l'animatrice du goût ajoutent 600 € pour 2 interventions.

Cordialement,
Éric Durand,
Centre de formation par alternance du Jura

Source : document créé pour les besoins de l'épreuve

DOCUMENT 11

Structures de restauration collective du bassin lédonien

Restaurant municipal : la Ville de Lons-le-Saunier dispose d'un restaurant municipal élaborant 5 000 repas chaque jour dont 3 000 pour les enfants.

L'équipe du Restaurant Municipal, placée sous la direction de Didier Thévenet, élabore chaque jour des repas à destination des écoles, des centres aérés, des entreprises, des foyers pour les personnes âgées, des personnes à mobilité réduite ainsi que de l'hôpital depuis la mise en place au printemps 2009 d'un syndicat mixte. Le Restaurant Municipal permet également à près de 500 personnes de profiter chaque jour, entre 11h30 et 13h, de sa cafétéria et de son self, voire de sa terrasse en été.

En signant la Charte Qualité de l'Association Nationale des Directeurs de la Restauration Municipale le 6 avril 2005, la Ville de Lons a marqué sa volonté de poursuivre son rapprochement vers l'agriculture locale et bio. Tout ceci est monté en filière courte afin de restreindre l'impact économique du bio dans l'assiette du client.

Source : http://www.ville-lons-le-saunier.fr/index.php/ville-eco-citoyenne/restauration-collective

Le CCAS de Lons-le-Saunier a parmi ses missions : – service social pour les personnes isolées et suivi de bénéficiaires du RSA, – gestion des personnes retraitées pour le portage de repas à domicile.
Le CCAS gère les structures suivantes : **– Restaurant municipal,** **– Résidence étudiants,** **– EHPAD : Résidence Édilys,** **– Centre de loisirs sans hébergement de Montciel.**

Source : http://www.ville-lons-le-saunier.fr/index.php/vivre-a-lons/ccas

Établissements scolaires secondaires équipés d'une cuisine collective

- École de management commercial du Jura
- Lycée agricole de Lons-le-Saunier
- Lycée Jean Michel
- Lycée privé Sainte-Marie
- Institut universitaire de formation des maîtres (site de Lons), Université de Franche-Comté
- Institut de formation en soins infirmiers de la Croix-Rouge française

Source : http://www.etablissements-scolaires.fr/ville-lons-le-saunier.html

74 Restaurants à proximité de Lons-le-Saunier (39000)

Source : http://www.pagesjaunes.fr/annuaire/lons-le-saunier-39/restaurants

GRILLE D'ÉVALUATION

Capacité C10-4 : répondre à une commande professionnelle

Questions	Critères	Note
1. Évaluer la pertinence de la mise en place des ateliers cuisine, compte tenu du contexte du bassin lédonien	Prise en compte du contexte local et national pour apprécier la pertinence du projet Prise de position argumentée	**/ 4**
2. Développer les étapes nécessaires à la mise en place du projet global, afin que les ateliers cuisine soient opérationnels en octobre 2015	Contextualisation d'une méthodologie complète et ordonnée Cohérence de la démarche Clarté et réalisme du projet Justification des différentes propositions	**/ 7**
3. Rédiger un argumentaire à l'intention de votre chef de service qui doit convaincre les élus du Conseil général de valider l'enveloppe budgétaire consacrée à cette opération	Développement et justification des arguments Adaptation à l'objectif et au public ciblés	**/ 5**
4. Élaborer la fiche action d'une autre animation à définir poursuivant le travail engagé avec ces publics l'année suivante	Mise en évidence de la complémentarité de l'animation Structuration de la fiche action Originalité, proposition d'une action concrète et faisable	**/ 4**