



Appel à Manifestation d'Intérêt pour l'accompagnement « Villes et Communes Nourricières »

→ Questionnaire de candidature ←

1. Introduction

Afin de soutenir l'application des lois EGAlim et AGECE portant sur la qualité alimentaire et le gaspillage dans la restauration collective, l'équipe du Collectif Pétale 07 se propose d'accompagner une commune Ardéchoise, son école et sa cantine dans un projet global d'amélioration de la qualité alimentaire. Cet accompagnement durera sur toute l'année scolaire 2025-2026.

Le projet est financé à **75 %** par le Projet National Alimentaire (PNA). Cela représente un reste à charge de la commune de **5000 €** sur un budget global de **20 000 €**.

Nous invitons les collectivités, écoles, et cantines intéressées pour bénéficier de cet accompagnement à postuler. Pour ce faire, vous pouvez [remplir ce questionnaire](#) avant le **15 mai 2025**. Un groupe de travail étudiera les candidatures et choisira la commune qui bénéficiera du financement de 15 000 €.

2. Présentation du projet

Nous vous proposons une méthode d'accompagnement **globale**, qui prend en compte votre projet alimentaire dans son ensemble. La mobilisation d'un maximum d'acteurs de corps de métiers variés et complémentaires est requise : personnel de cuisine et de service, responsable de la restauration collective ou chargé de mission alimentation, gestionnaire, élus, diététicien, équipe éducative, infirmier, directeur d'école.

C'est la réunion de tous ces acteurs et leur accompagnement sur les aspects techniques, collectif, structurel et éducatif qui fait la force de notre méthode. Cette chaîne de co-responsabilités vous permettra de construire un projet commun **cohérent** et **pérenne dans le temps**.

Le suivi du projet sera assuré par Le Collectif Pétale 07 en partenariat étroit avec un.e référent.e clairement identifié.e en amont du lancement du projet. Le/la référent.e participera également aux deux Comité de Pilotage du projet avec l'équipe du Collectif Pétale 07 et la DRAAF (financier de l'action).

La méthodologie d'accompagnement proposée a été mise au point, testée et éprouvée par nos collègues du Loubatas en région PACA. Les résultats obtenus leur ont permis de remporter un appel à projet national du PNA, qui finance aujourd'hui son essaimage en Ardèche via l'équipe de Pétale 07, et en Pays de Loire (44) via les associations Campus Fertile et La Clé des Champs.





3. Contenu de l'accompagnement

Le contenu détaillé de tout l'accompagnement est disponible [sur ce lien](#). Cela comprend :

- **Des réunions de concertation** et d'interconnaissance des parties-prenantes
- **Des formations techniques** des cuisinier.e.s et du personnel de service
- **Un état des lieux initial** de la qualité alimentaire
- **Des ateliers d'éducation au goût** et à la qualité alimentaire
- **La découverte des producteurs et des agriculteurs locaux**
- **Des temps d'intelligence collective** vers la rédaction d'un projet alimentaire de référence
- **La gestion des bilans** et des temps de clôture du travail « autour de bons repas »
- L'accompagnement **d'un séjour scolaire** « du jardin à l'assiette ».

4. Calendrier prévisionnel de l'accompagnement

Ce projet se déroule entre **janvier 2025 et décembre 2026**, avec les grandes étapes suivantes :

Janvier à mai 2025 :

- Identification de la commune et de l'école
- Transmission de la méthodologie d'accompagnement entre le Loubatas, Campus Fertile et Pétale 07 : *Comment accompagner une cantine scolaire vers une alimentation durable, de qualité et locale ?*

Juin 2025 à Juin 2026 :

- Phase active auprès de la commune, sa cantine et son école. Accompagnement et formations

Juin à décembre 2026 :

- Mesure d'impact avec des chercheurs et bilans.

5. Pré-requis pour bénéficier de l'accompagnement

- **Gérer la restauration scolaire en régie directe** (ou à minima qu'il puisse y avoir des contacts entre la cuisine et les mangeurs). *Il est essentiel que la collectivité ait un pouvoir de décision sur son service de restauration*
- **Être en liaison chaude**
- **Volonté politique forte** de participer au projet
- **Identification d'un.e référent.e projet pour la commune**
Sa présence sera essentielle pour coordonner les interventions et maintenir l'adhésion des participant.e.s





- **Adhésion et disponibilité des équipes** (cuisine et service) : Cette équipe doit pouvoir s'engager sur la durée de l'accompagnement (de 5 à 8 journées selon le poste occupé). La motivation des équipes est donc un aspect essentiel.
- **Participation financière de la commune à hauteur de 5 000 €** permettant de bénéficier d'un financement de l'ADEME dans le cadre du **Projet National de l'Alimentation à hauteur de 15 000 €**. La participation de 5000 € ne comprennent pas le coût du séjour éducatif à programmer sur ce thème avec l'enseignant.
- **Un.e enseignant.e et sa classe volontaire pour s'investir dans ce projet**, participer aux ateliers d'éducation au goût et un séjour scolaire « du jardin à l'assiette »

6. L'équipe de Pétale 07

James PEDRON : Cuisinier formateur, membre de la gouvernance du Mouvement des Cuisines Nourricières et possède une longue expérience dans la formation et l'accompagnement du changement. James fait également partie du Grap – Groupement régional alimentaire de proximité et coopère avec Pétale 07 et le Loubatas. Grâce aux méthodes participatives, il œuvre à l'engagement des équipes de cuisine, des acteurs de l'alimentation et des familles, dans la transition.

Yann SOURBIER : Formateur permanent et ancien cuisinier de l'association LE MAT 07, BAFD, Master en gestion des structures de l'économie sociale, 15 ans d'expérience en cuisine de collectivité. 20 ans d'expérience en animation d'atelier cuisine et en formation de formateurs sur les thèmes de la cuisine, le jardinage et la coopération. Membre fondateur du [Mouvement des cuisines nourricières](#) et [ambassadeur du jardinage et du bien vivre alimentaire](#).

Jérôme ELIAS : Cuisinier formateur et animateur d'ateliers. Membre de la gouvernance du Mouvement des Cuisines Nourricières. 12 ans d'expérience en cuisine, dans la restauration commerciale puis en cuisine collective. Depuis 2 ans cuisinier indépendant sur de l'évènementiel et formateur auprès des collectivités et des particuliers pour accompagner vers une alimentation durable.

Marie SIMON, coordinatrice du collectif Pétale 07, réseau départemental d'Education à l'Environnement et au Développement Durable. Elle anime la concertation, développe les partenariats et assure la coordination des groupes de travail thématiques. Formatrice en EEDD, elle accompagne le changement de pratique des professionnels, en lien avec les enjeux de transition écologique et sociale (végétalisation, éducation dehors, jardin, cuisine, compost, ...) Expérimentée dans la coordination de séjours éducatifs, elle favorise la mise en place d'activités pratiques et coopératives, s'appuie sur les pédagogies actives et l'écologie au quotidien.

Pour nous contacter

Par téléphone 04 75 38 92 57 – 06 79 40 18 05

Marie SIMON - Coordinatrice du collectif Pétale 07 - contact@petale07.org



Association Collectif Pétale 07
882 chemin de Chaussy 07120 BALAZUC
contact@petale07.org - www.petale07.org
Code A.P.E 9499Z / SIRET 849 546 791 00013