



## **PAYS DES PORTES D'ARIEGE-PYRENEES**

# **APPEL A PROJETS REGIONAL « ECONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE » ETUDE « CANTINES DE TERROIR »**

**Rapport final : présentation du projet**

**Juin 2007**

**XPS Développement**

SARL au capital de 10 000 € – RCS Agen n° 484 041 819 – Code APE : 741G  
95, rue Montesquieu – F-47000 Agen  
Tel / fax : 05 53 47 85 92 – [www.xps-developpement.eu](http://www.xps-developpement.eu)

## **PREAMBULE**

---

La première phase du projet d'Economie Sociale et Solidaire, dans lequel le Pays Porte d'Ariège Pyrénées s'est engagé, s'achève.

Cette phase visait plusieurs objectifs :

1. la capacité de la démarche à faire émerger concrètement des actions éligibles à la phase 2 de l'appel à projets régional ;
2. le caractère fortement participatif de la démarche ;
3. la diffusion sur le territoire d'une connaissance accrue sur l'économie solidaire.

A partir des réponses de l'enquête auprès des mairies, quinze d'entretiens avec des acteurs du territoire, cinq réunions de trois groupes de travail thématiques, une réunion de synthèse et les comités de pilotage, le Pays Porte d'Ariège Pyrénées est en mesure de présenter à la Région Midi-Pyrénées un projet pour la mise en œuvre d'une seconde phase opérationnelle.

## **PRESENTATION DU PROJET**

---

### **RAPPEL DE L'ETAT DES LIEUX**

L'état des lieux a fait l'objet du rapport intermédiaire présenté au comité de pilotage du 6 mars 2007. Les grandes lignes sont rappelées ci-dessous.

La situation des vingt-quatre cantines scolaires du Pays Porte d'Ariège Pyrénées identifiées est marquée par sa grande diversité :

- statut et taille des cuisines (nombre de salariés, nombre de repas servis,...) ;
- modes, coûts de production de repas et participation des communes ;
- part des produits frais dans la préparation des repas ;
- part de l'approvisionnement local ;
- etc.

Une structuration hétérogène des filières de production avec en particulier des filières de production maraîchère et fruitière reposant sur un faible nombre de producteurs, peu voire pas organisées pour répondre à la demande des cuisines. De plus, les « *petits* » producteurs n'accèdent que difficilement aux régimes de qualité alimentaire.

Cet état des lieux structurel ne doit pas occulter la dimension immatérielle de l'état des lieux :

- insuffisante reconnaissance mutuelle entre producteurs, transformateurs, enseignants et bénéficiaires (enfants et parents) ;
- dimension pédagogique indispensable ;
- affirmation de la nécessité d'une part de développer la proportion des produits frais dans la préparation des repas et d'autre part de maîtriser les coûts pour que la qualité ne constitue pas un facteur supplémentaire d'exclusion ;
- définition pour les différents produits de niveau d'exigence en matière de qualité (cahier des charges).

## LE RESULTAT DE LA CONCERTATION

Au terme des cinq premières réunions, les trois groupes de travail : (1) « Filières de production et approvisionnements », (2) « Les cuisines, organisation, moyens, nouveaux processus », (3) « Sensibilisation, information, éducation », ont au total identifiés **14 objectifs** ou résultats déclinés en **45 activités** :

- 5 objectifs et 17 activités pour le groupe de travail 1 ;
- 5 objectifs et 15 activités pour le groupe de travail 2 ;
- 3 objectifs et 13 activités pour le groupe de travail 3.

La synthèse proposée par XPS Développement a conduit à ramener à **9** le nombre d'**objectifs/résultats** et à **40** celui des **activités**. L'ensemble de résultats à atteindre est présenté ci-dessous (le détail des activités associées aux différents objectifs/ résultats figure en annexe) :

**Résultat 1** : le pays et ses partenaires disposent d'un état des lieux détaillé de l'offre du territoire, des porteurs de projets potentiels et des besoins en produit frais des cuisines centrales et communales tant en volumes annuels que trimestriels

**Résultat 2** : les projets de diversification, d'insertion et d'installations contribuant au maintien et à la création d'emplois sont soutenus

**Résultat 3** : les filières de production agricole sont structurées, avec les producteurs intéressés, à l'échelle du pays pour répondre de façon coordonnée aux besoins de la restauration collective

**Résultat 4** : les commandes et les prix auprès des filières de production structurées ainsi que les approvisionnements des cuisines centrales et communales sont sécurisés par un cadre conventionnel, l'élaboration ou la reprise puis la diffusion de cahiers des charges aux cantines ainsi qu'aux cuisines centrales

**Résultat 5** : Les cuisines centrales et communales sont équipées et disposent des moyens humains nécessaires pour développer de façon significative la part des produits frais (au moins 50%) dans la composition des repas

**Résultat 6** : Les cuisines centrales et l'ensemble des cuisines communales respectent le PNNS. Elles élaborent des menus équilibrés et diversifiés qui prennent en compte la saisonnalité des productions et contribuent à l'éducation au goût tout en maîtrisant les coûts. Pour cela, les cuisiniers, les cantinières, les animateurs sont formés aux questions nutritionnelles et à l'éducation du goût

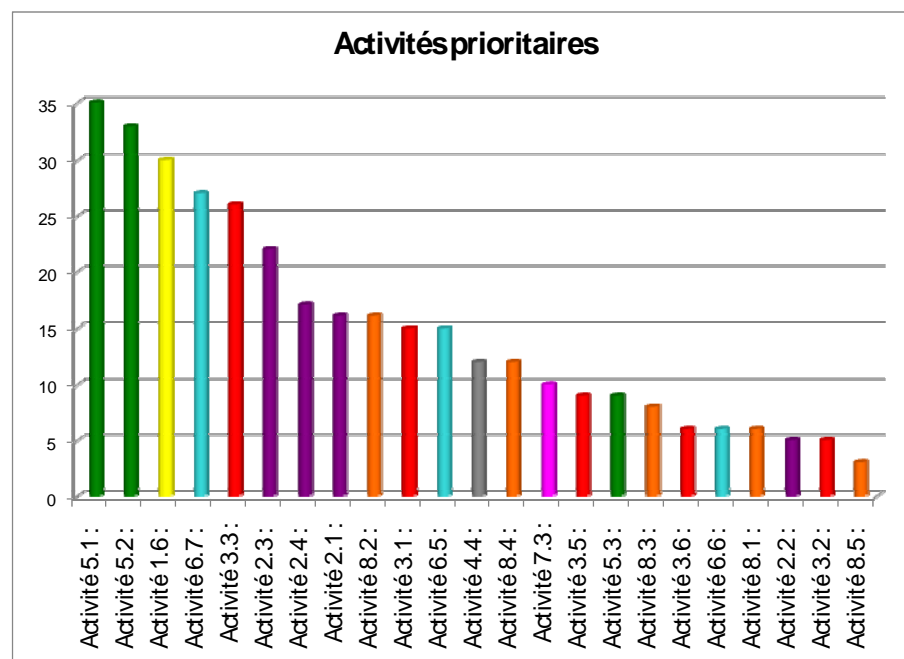
**Résultat 7 :** Les cantines du pays disposent d'un règlement intérieur qui explicite les objectifs en terme de promotion des produits frais, de saisonnalité et des contraintes afférentes en matière de gestion des inscriptions et les parents d'élèves connaissent le projet, ses ambitions (emplois, circuit court, ...), les changements qu'il amène ;

**Résultat 8 :** Les enfants des cantines du pays connaissent les composantes du goût, les aliments ainsi que les bases d'une alimentation équilibrée et découvrent de nouvelles saveurs ;

**Résultat 9 :** Les parties prenantes du projet (agriculteurs, professionnels des cuisines, animateurs, enseignants, collectivités, parents) se connaissent et se reconnaissent

Dans le souci de resserrer le projet et de hiérarchiser les activités prioritaires associées aux neuf objectifs/résultats, XPS Développement a proposé aux vingt-cinq participants de la réunion de synthèse (26 avril 2007) de **hiérarchiser 23 des 40 activités « potentiellement » financiables** dans la seconde phase du projet. Les 17 autres activités étaient rattachées à une fonction « *d'animation* », pouvant faire elle-même l'objet d'une demande de financement.

Cet exercice a débouché sur le classement suivant :



N.B : Les couleurs sont fonctions de l'objectif/résultat auquel l'activité se rattache

Au terme de l'exercice, onze activités, se répartissant en 2 groupes, se distinguent :

- premier groupe de 6 activités qui obtiennent chacune plus de 20 points :
  - Activité 5.1 : Créer de nouveaux équipements ou valoriser les équipements existants dans les cuisines en vue d'atteindre l'objectif fixé de 50% de frais dans les repas ;
  - Activité 5.2 : Soutenir la création des emplois de qualité nécessaires dans les cuisines ou chez les prestataires partenaires des cuisines ;

- Activité 1.6 : Organiser et mettre en place un dispositif de centralisation des besoins annuels et trimestriels des cuisines avec au moins un trimestre d'avance ;
- Activité 6.7 : Mettre en place un programme de formation et de stages pratiques sur le PNNS, l'hygiène et l'équilibre alimentaire, la préparation et la "gestion du frais", la découverte des saveurs animés par des diététiciens et des professionnels de santé et de la transformation ;
- Activité 3.3 : Créer à l'échelle du pays une structure de type coopératif pour fédérer et coordonner dans un souci d'équité la filière maraîchère et fruitière
- Activité 2.3 : Constituer des réserves foncières à vocation agricole pour y installer selon des statuts à définir des activités de production maraîchère et fruitières (ferme relais individuelle ou collective ...) ;
- second groupe de 5 activités qui obtiennent une quinzaine de points :
  - Activité 2.4 : Déployer des circuits courts selon des modalités différenciées : groupements larges pour grosses cantines, proximité immédiate pour petites cantines et petits producteurs ;
  - Activité 2.1 : Créer et/ou soutenir sur les territoires des communautés de communes du pays des chantiers d'insertion par l'économie autour de la production maraîchère "bio" ;
  - Activité 8.2 : Mettre en place dans les écoles et/ou les CLSH des ateliers : jardin, cuisine, découverte sensorielle ;
  - Activité 3.1 : Organiser par communauté de communes (proximité géographique) des réunions de producteurs et de professionnels de la restauration pour chacune des filières impliquées en valorisant les expériences locales (SCIC 09 Montagne ...) ;
  - Activité 6.5 : Former, informer, sensibiliser les "animateurs" (CLAE, etc.)

Un besoin à part entière d'animation apparaît, de façon transversale, dans chacun des groupes de travail. Plusieurs activités retenues en relèvent (17/40). Cette animation peut être assurée par un animateur recruté pour les deux années d'expérimentation et/ou déléguée en partie ou en totalité à un/des partenaire(s) du pays.

## LA STRUCTURE DU PROJET « CANTINES DE TERROIR »

Compte-tenu des éléments précédents et des différents débats, le projet « Cantines de terroir » du Pays Porte d'Ariège Pyrénées pourrait s'articuler autour des **quatre axes suivants** :

- Equiper, structurer et organiser les cuisines pour augmenter la part de produits frais locaux de qualité ;
- Structurer et organiser les producteurs locaux pour répondre à la demande des cuisines centrales et des cantines ;
- Former, informer, faire se rencontrer professionnels de la production, de la transformation, parents et enfants aux différents aspects du projet d'économie sociale et solidaire « cantines de terroir » ;
- Soutenir activement la démarche ;

## 1. Equiper, structurer et organiser les cuisines pour augmenter la part de produits frais, locaux de qualité ;

L'atteinte de plusieurs objectifs est recherchée :

- o donner aux cuisines les moyens tant matériels qu'humains d'un minimum de 50% de produits frais dans la préparation des repas. Les fonds régionaux mobilisables dans le cadre de l'appel à projets permettent de financer les investissements matériels ;
- o coordonner les besoins annuels et trimestriels des trois cuisines centrales et des deux principales cantines du pays (Saverdun et Pamiers) : anticipation des quantités, coordination des commandes, rencontres régulières, élaboration de grilles de menus tournantes, approvisionnement local ...
- o organiser des circuits-courts de grande proximité pour les « petites » cantines du territoire de la communauté de communes de la Lèze ;
- o maîtriser les coûts des repas.

*Types d'action à proposer au financement de la seconde phase :*  
équipements matériels des cuisines, soutien financier sur les emplois créés et/ou sur le surcoût des repas, centralisation et coordination des besoins en produits frais locaux des cuisines centrales et des cantines, élaboration de repas alternatifs, organisation trimestrielle de rencontres entre responsable de cuisines centrales et de cantines, ...

## 2. Structurer et organiser les producteurs locaux pour répondre à la demande des cuisines centrales et des cantines ;

Le principal enjeu est de développer et structurer en particulier la filière maraîchère et fruitière locale mais aussi les autres filières selon les principes de l'économie sociale et solidaire.

- o créer une structure coopérative (SCOP, SCIC, CAP...) pouvant réunir une ou des intercommunalités, des producteurs maraîchers et de fruits volontaires (2AIPE, RENOVA, porteurs de projet accompagnés par l'ADASEA, l'ADEAR, ...) sur la base du cahier des charges « bio ». Le Pays pourra mobiliser l'ingénierie de l'Union Régionale des SCOP avec laquelle le Conseil régional a passé une convention dans le cadre de l'appel à projets ;
- o créer un ou des chantiers d'insertion autour de la production « bio » de fruits et légumes pour renforcer ces filières. Le projet pourrait s'inspirer du modèle des jardins de cocagne ;
- o constituer des réserves foncières pour permettre l'installation de producteurs maraîchers et de fruits ;
- o organiser les producteurs de viande dans la même finalité de réponse aux besoins des cuisines et établir les cahiers des charges pour les différentes productions de viandes ;

**Types d'action à proposer au financement de la seconde phase :** constitution et animation d'une structure coopérative maraichère et fruitière, appel à projets pour la mise en place d'un ou plusieurs chantier(s) d'insertion autour de la production « bio » de fruits et de légumes et/ou soutien à la création d'une ferme d'insertion, constitution de réserves foncières pour faciliter l'accès au foncier des initiatives précédentes, inventaire des cahiers des charges mis en place par le CIVAM, le Conseil général et la Chambre d'Agriculture pour les différents types d'éleveurs et choix ou élaboration de cahiers des charges pour le Pays Porte d'Ariège Pyrénées, ...

### **3. Former, informer, faire se rencontrer professionnels de la production, de la transformation, parents et enfants aux différents aspects du d'économie sociale et solidaire « cantines de terroir » ;**

Cet axe est celui sur lequel, il devrait être possible d'avancer le plus rapidement. Cela est d'autant plus opportun que des actions menées rapidement dans ce domaine prépareront les différents protagonistes du pays à la mise en œuvre des actions et l'atteinte des objectifs visés au travers des autres axes du projet.

- o organiser et mettre en œuvre un programme de formation et de stages pratiques sur le PNNS, l'hygiène et l'équilibre alimentaire, la préparation et la "gestion du frais", la découverte des saveurs, animés par des diététiciens et des professionnels de santé et de la transformation ;
- o élaborer et mettre en place dans les écoles et/ou les CLSH en réseau des ateliers pluriannuels : jardin, cuisine, découverte sensorielle en mutualisant le référentiel et partageant les expériences d'ores et déjà acquises ;
- o organiser et mettre en œuvre des actions de formation et d'information à destination des animateurs (CLAE, ...) et des parents d'élèves.

**Types d'action à proposer au financement de la seconde phase :** élaborer et soutenir pour les deux ans une action de formation et des stages pratiques destinés aux professionnels des cuisines sur le PNNS, l'hygiène, la gestion du frais, etc., la mise en place d'un programme coordonné d'initiatives dans les écoles et les CLSH du pays, élaborer une mallette pédagogique type sur les animations autour des productions, du goût et de l'équilibre alimentaire sur la base de la mutualisation des expériences menées par les acteurs du territoire, mettre en place des animation et une communication dédiée (information/formation) à destination des parents d'élèves...

### **4. Soutenir activement la démarche ;**

Il s'agit pour le pays de faire vivre la dynamique enclenchée lors de la première phase de ce projet et de permettre la finalisation des actions par l'animation de la démarche et l'appui aux porteurs de projet dans le respect des principes de l'Economie Sociale et Solidaire ;

- mettre en place une animation dédiée au projet (maintien de la dynamique, suivi et coordination du projet, accompagnement des maîtres d'ouvrage et des porteurs de projet, suivi et évaluation) ;
- organiser par communauté de communes (proximité géographique) des réunions de producteurs et de professionnels de la restauration pour chacune des filières impliquées en valorisant les expériences locales ;
- animer et/ou participer à des rencontres régulières (trimestrielles) entre responsables des principales cuisines du pays
- mettre en place un dispositif de suivi évaluation du projet fondé sur un système d'indicateurs intégrant notamment les questions d'impact du projet sur l'emploi, de genre, d'âge etc. des bénéficiaires.

***Types d'action à proposer au financement de la seconde phase :***  
recrutement, a minima pour 2 ans, d'un(e) chargé(e) de mission en Economie Sociale et Solidaire, financement de l'intervention du CIVAM 09 auprès des cantines de la Communauté de communes de la Lèze pour des circuits-courts de proximité (type AMAP) par cantine, etc.

## **CARACTERE PARTICIPATIF DE LA DEMARCHE**

La première phase du projet a reposé sur une réelle démarche participative qui a reposé sur un large comité de pilotage et une participation significative aux six réunions des trois groupes de travail mis en place.

Le comité de pilotage se sera réuni trois fois :

- Le premier comité de pilotage a rassemble 13 personnes outre 4 élus du pays étaient présents les représentants du Conseil Général, de la Chambre d'Agriculture, du PNR, du CIVAM 09, des associations RENOVA, Hérisson Bellor, deux chargés de mission du pays ;
- Le deuxième comité de pilotage a vu la participation de 17 personnes dont : 3 élus et 2 chargés de mission du pays ainsi que les représentants de : la Chambre d'Agriculture, RENOVA, Hérisson Bellor, 2AIPE, ADEIC 09, PNR, CIVAM 09, FCPE, président du Conseil de développement du pays ainsi que le responsable de la cuisine de Saverdun.
- Le troisième comité de pilotage tenu le 28 juin 2007 a rassemble 13 personnes : un élu, deux chargés de mission du pays, la représentante du Conseil régional, ainsi que les acteurs suivants : Chambre d'Agriculture, ADASEA, RENOVA, CIVAM 09, PNR, FCPE, Hérisson Bellor, président du conseil de développement.

Les réunions des groupes de travail ont connu également une participation significative :

	Groupe de travail agriculture	Groupe de travail « cuisines »	Groupe de travail information, sensibilisation
27 mars	17 personnes		
17 avril 2007	16 personnes	9 personnes	
19 avril 2007			10 personnes

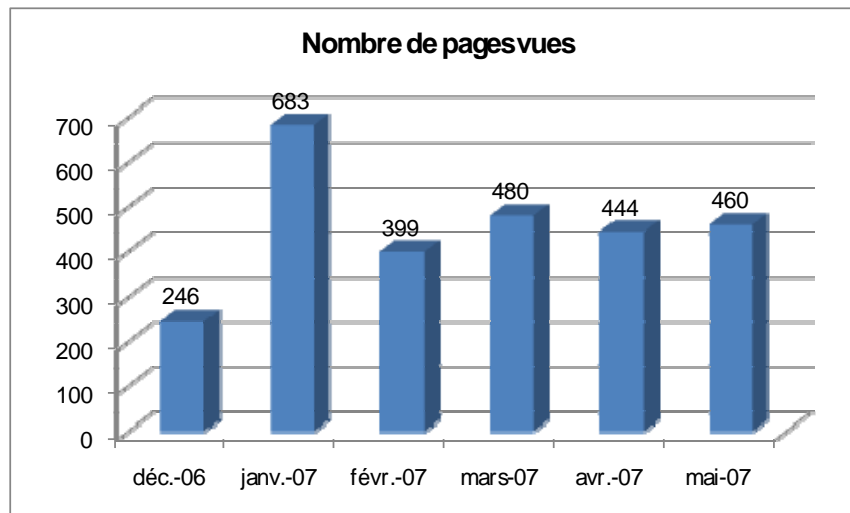
Il faut noter outre les acteurs membres du comité de pilotage les participations suivantes :

- o Trois agriculteurs, la confédération paysanne, la coopérative CAPA, l'ADASEA ;
- o Les trois responsables des cuisines centrales installées sur le territoire ainsi que les deux cuisiniers des cantines les plus importantes et une « cantinière » ;
- o Un coordonnateur CEL, l'association Léo Lagrange, une deuxième association de parents d'élèves « Optimom ».

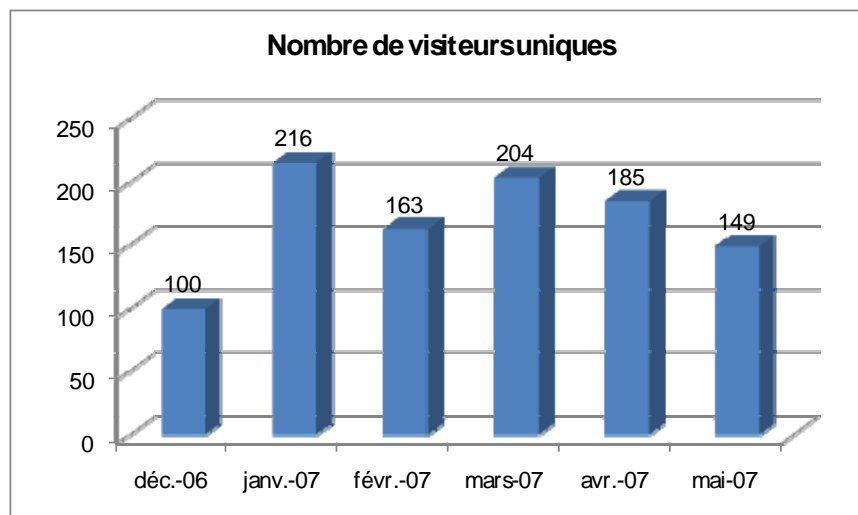
Enfin vingt-cinq personnes ont participé à la réunion de synthèse du 26 avril 2007.

## LA DIFFUSION DE L'INFORMATION ET DE LA CONNAISSANCE DE L'ECONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE

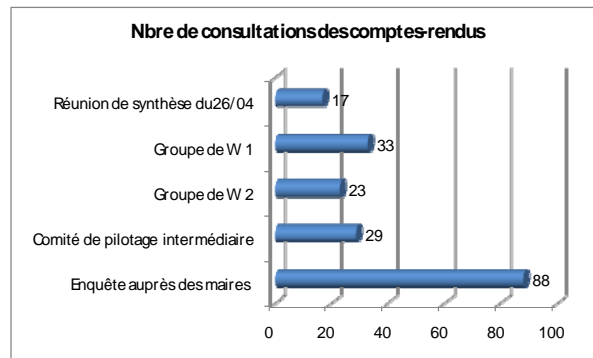
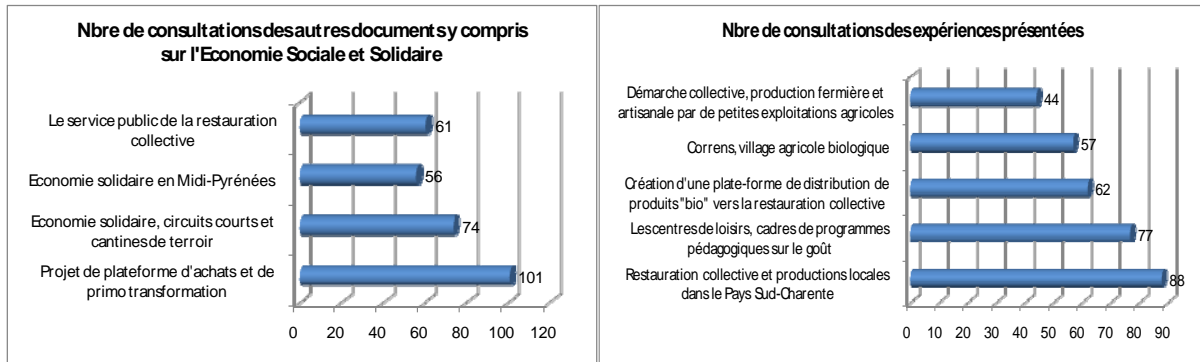
Entre les mois de décembre 2006 et de mai 2007, ce sont un peu plus de 2.700 pages qui ont été vues soit une moyenne de 452 pages par mois.



Pour la même période, ce sont en moyenne 169 visiteurs uniques qui l'ont visité mensuellement.



Si la consultation d'une part des fiches d'expérience présentées à titre d'exemples d'actions possibles pour le Pays ou d'illustration des pratiques sur le thème des circuits courts, et d'autre part des documents autres n'est pas négligeable, il faut noter le relativement faible intérêt pour les documents élaborés dans le cadre de la démarche comme les compte-rendu des comités de pilotage ou des groupes de travail.



En proportion, deux des trois contributions spontanées des acteurs locaux (RENOVA, ADEAR) récemment mises en ligne ont suscité l'intérêt des visiteurs du site avec respectivement 38 et 25 consultations.

## CONCLUSIONS

L'accompagnement mené a permis d'enclencher autour du projet « cantines de terroir » une dynamique qui se traduit par une mobilisation soutenue des différents acteurs, l'établissement d'un dialogue entre eux et la définition partagée d'objectifs et de projets.

L'enjeu pour le Pays repose désormais sur sa capacité à poursuivre cette dynamique et à la concrétiser à travers la seconde phase de l'appel à projets régional : mise en œuvre des premières actions sur la période 2008-2009.

La contribution effective du projet d'Economie Sociale et Solidaire au développement local nécessite d'une part un portage fort et fédérateur par le pays et d'autre part son articulation avec les autres politiques territoriales menées en premier lieu l'Agenda 21 local dans lequel se retrouvent les principes de l'Economie Sociale et Solidaire.

La mise en place d'une animation dédiée constituerait une illustration de l'engagement du pays dans le projet et un gage de sa réussite.

## ANNEXE

### Résultat 1

**Activité 1.1** : Mener une enquête exhaustive auprès des producteurs du pays (récemment installés ou cours d'installation) en valorisant les données disponibles auprès du CG, de la CA, de l'ADASEA et de la DDAF ;

**Activité 1.2** : Identifier et localiser auprès de l'ADASEA, de la CA et du CG et des associations d'insertion par l'économique les porteurs de projets d'activités maraîchères, fruitières, laitières, petit élevage etc.

**Activité 1.3** : Identifier auprès de l'ADASEA, l'ADEAR et la SAFER les disponibilités foncières et les exploitations transmissibles à court-terme sur le territoire du pays ;

**Activité 1.4** : Mener une enquête exhaustive auprès des gestionnaires de cuisine pour identifier les besoins actuels pour les principaux produits frais légumes, fruits, viandes, pain, œufs, poissons... ;

**Activité 1.5** : Définir à partir des besoins actuels les besoins potentiels et par saison pour l'objectif fixé de 50% de frais ;

**Activité 1.6** : Organiser et mettre en place un dispositif de centralisation des besoins annuels et trimestriels des cuisines avec au moins un trimestre d'avance.

### Résultat 2

**Activité 2.1** : Créer et/ou soutenir sur les territoires des communautés de communes du pays des chantiers d'insertion par l'économique autour de la production maraîchère "bio" ;

**Activité 2.2** : Constituer un parc collectif de matériel de mécanisation des principales productions maraîchères accessible aux agriculteurs organisés impliqués dans la démarche ;

**Activité 2.3** : Constituer des réserves foncières à vocation agricole pour y installer selon des statuts à définir des activités de production maraîchère et fruitières (ferme relais individuelle ou collective ...) ;

**Activité 2.4** : Déployer des circuits courts selon des modalités différenciées : groupements larges pour grosses cantines, proximité immédiate pour petites cantines et petits producteurs ;

### Résultat 3

**Activité 3.1** : Organiser par communauté de communes (proximité géographique) des réunions de producteurs et de professionnels de la restauration pour chacune des filières impliquées en valorisant les expériences locales (SCIC 09 Montagne ...) ;

**Activité 3.2** : Conduire une étude de faisabilité pour la constitution de structure de type coopératif (SCIC, SCOP, Coopérative) pour chacune des filières et/ou inter filière ;

**Activité 3.3** : Créer à l'échelle du pays une structure de type coopératif pour fédérer et coordonner dans un souci d'équité la filière maraîchère et fruitière ;

**Activité 3.4** : Contribuer au soutien financier d'un contrôle qualité régulier ;

**Activité 3.5** : Organiser la diversification des modes de commercialisation des producteurs engagés dans le projet "Cantines de terroir" en accompagnant la négociation avec les commerces locaux etc.

### Résultat 4

**Activité 4.1** : établir un calendrier des besoins annuels et trimestriels de chacune des cantines et un calendrier consolidé à l'échelle du pays sur les mêmes périodes ;

**Activité 4.2** : Etablir et signer des conventions d'approvisionnement avec au moins 2 des cuisines centrales ;

**Activité 4.3** : capitaliser les cahiers des charges existants (CG09, groupements de producteurs et d'éleveurs, ... ) ;

**Activité 4.4** : organiser un ou des groupes de travail pour élaborer les cahiers des charges pour les productions non "bio" et/ou non certifiées.

#### Résultat 5

**Activité 5.1** : Créer de nouveaux équipements ou valoriser les équipements existants dans les cuisines en vue d'atteindre l'objectif fixé de 50% de frais dans les repas

**Activité 5.2** : Soutenir la création des emplois de qualité nécessaires dans les cuisines ou chez les prestataires partenaires des cuisines

**Activité 5.3** : mutualiser les menus à l'échelle du Pays et mettre en place une définition concertée des menus (cuisines, producteurs, diététiciens...) : procédé par « grilles de menus »

#### Résultat 6

**Activité 6.1** : Mettre en place des commissions "menus" avec en particulier des représentants des cuisiniers, des animateurs, de diététicien, de parents d'élèves et le coordonnateur des groupements de producteurs ;

**Activité 6.2** : Organiser régulièrement des rencontres entre professionnels (gestionnaires et cuisiniers) pour échanger sur leurs pratiques et les solutions mises en œuvre pour atteindre les objectifs ;

**Activité 6.3** : Identifier et partager les différentes alternatives pour maîtriser les coûts des repas (vaches de réforme, alternatives à la viande : céréales + protéines végétales, sous-programmation du nombre de repas ...) ;

**Activité 6.4** : Organiser une réunion annuelle de bilan avec producteurs, gestionnaires, cuisiniers, parents... ;

**Activité 6.5** : Former, informer, sensibiliser les "animateurs" (CLAE, etc.) ;

**Activité 6.6** : Recruter des animateurs qualifiés et/ou les qualifier ;

**Activité 6.7** : Mettre en place un programme de formation et de stages pratiques sur le PNNS, l'hygiène et l'équilibre alimentaire, la préparation et la "gestion du frais", la découverte des saveurs animés par des diététiciens et des professionnels de santé et de la transformation.

#### Résultat 7

**Activité 7.1** : Capitaliser les règlements intérieurs des cantines existants (point de vigilance : inscriptions, rappel des objectifs du projet, etc.)

**Activité 7.2** : Mettre en place un groupe de travail dédié avec des parents d'élèves et rédiger un projet de règlement intérieur et le diffuser dans les cantines du pays

**Activité 7.3** : Elaborer et diffuser largement (plaquette, Internet, ...) auprès des parents d'élève une information sur le projet et ses objectifs

**Activité 7.4** : Organiser des réunions publiques d'information

#### Résultat 8

**Activité 8.1** : Organiser des visites des exploitations qui participent au projet cantines de terroir ;

**Activité 8.2** : Mettre en place dans les écoles et/ou les CLSH des ateliers : jardin, cuisine, découverte sensorielle ;

**Activité 8.3** : Elaborer et mettre en œuvre un module alimentation et santé ;

**Activité 8.4** : Organiser des dégustations/découvertes régulières de produits et de saveurs "d'ici et d'ailleurs" et faire des repas un moment pédagogique - Intégrer la découverte des produits nouveaux et les recettes traditionnelles dans l'éducation au goût : "millat", "azinats" ;

**Activité 8.5** : Organiser des rencontres multiculturelles autour des recettes et des saveurs.

#### Résultat 9

**Activité 9.1** : Organiser la rencontre régulière des parties prenantes pour faire le bilan des activités.