



Opération Carte
Blanche
2017



1 impasse du Petit Moulin 95340
PERSAN
Tél. 0.30.28.48.81// Fax :
01.30.28.48.82

secretariat.dg@aped-espoir.fr

Opération Carte blanche

L'opération carte blanche voulue par l'association consiste à solliciter tous les acteurs de l'association, personnes accueillies, professionnels, administrateurs, adhérents, parents et amis pour proposer des projets qui créent une dynamique associative au service des enfants et des adultes accueillis ainsi que de leur famille.

Le thème des projets est laissé au choix de leur promoteur, mais doit concerner la vie des personnes accueillies par un ou plusieurs établissements ou services de l'association.

Les projets auront un caractère novateur et exceptionnel. Ils devront s'inscrire dans le cadre général de l'établissement et de son projet d'établissement mais aussi dans le cadre de l'association et du projet associatif. Les projets associant plusieurs établissements ou services sont parfaitement envisageables.

L'opération ne se substitue pas aux missions de l'établissement et un projet financé dans le cadre de l'opération « Carte Blanche » ne pourra être pérennisé avec ce même financement.

Le porteur du projet devra le présenter en respectant la forme qui sera définie par le Conseil d'administration. Le dossier montrera l'intérêt pour les personnes qui en bénéficieront, s'inscrira dans les valeurs associatives, définira les objectifs recherchés et les moyens à mettre en œuvre, prévoira les transpositions éventuelles de l'action vers d'autres publics ou établissements et la communication qui pourra être faite autour du projet ainsi que l'évaluation du projet.

Pour permettre la réalisation des projets choisis, une réserve financière sera créée et dotée chaque année en fonction des crédits disponibles et des dons reçus à cet effet.

Une commission composée de représentants des différents acteurs, et validée par le Conseil d'Administration, choisira, dans la limite des crédits disponibles, le ou les projets qui seront mis œuvre. Une dotation maximale de 20 000€, permettant de financer 5 à 7 projets, a été créée sur les fonds propres associatifs par décision du Conseil d'administration.

Grille de présentation et d'évaluation

1. Nom du projet et porteur(s) du projet.



« Du bio dans nos assiettes ! »



ESAT Avenir

Béatrice Cantaux / Thierry Defins et son équipe (salariés et travailleurs) / Christophe Durand

2. Présentation générale du projet

Connaissez-vous DD ? Le Développement Durable !! Il permet de répondre aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs (Rapport de Mme Gro Harlem Brundtland – 1^{er} ministre Norvégien - en 1987). C'est dans ce cadre, et parce qu'il est temps de changer les habitudes, qu'il nous paraît important de développer une alimentation durable auprès de notre public en introduisant des produits bio dans notre restauration collective, mais aussi d'augmenter la part de produits locaux distribués.

Le respect de notre environnement et de notre santé, doit devenir la préoccupation de chaque citoyen et c'est par une communication importante et par des actions concrètes que nous arriverons à sensibiliser le plus grand nombre de « consom'acteurs ».

Partant du constat (lors du renouvellement du projet d'établissement) que les travailleurs de l'ESAT ne sont pas totalement satisfaits de la nourriture proposée aujourd'hui, il paraît important de proposer des axes d'amélioration.

De plus, il est constaté un gaspillage conséquent qui pourrait être en partie résorbé grâce à l'introduction de produits qualitatifs.

Le projet « carte blanche » consiste à organiser « Le printemps bio » en introduisant sur 2 semaines, 1 produit bio (et/ou d'un producteur local) différent chaque jour, au self de l'ESAT mais aussi sur les différents sites associatifs, afin de sensibiliser les usagers aux bénéfices d'une alimentation saine et respectant l'environnement. Une campagne de sensibilisation et de communication sera donc réalisée en amont et au moment du service.

Cette action sera menée dans le but de développer progressivement et pérenniser l'offre de consommation de produits bio tout au long de l'année afin de l'inscrire définitivement dans la pratique de notre restauration.

3. Objectifs du projet

Les objectifs sont multiples :

- Proposer un projet novateur qui grâce à une première action dans le cadre de la « carte blanche » pourrait se pérenniser et permettrait d'améliorer notre qualité de service.
- Faire connaître l'agriculture biologique, ses principes et spécificités et ses enjeux. Mais c'est surtout de promouvoir une alimentation de qualité, pour notamment lutter contre l'accroissement des cas d'obésité, mais pas seulement. En effet, les produits biologiques ont tendance à présenter des teneurs supérieures en : Magnésium, fer,

vitamine C, mais aussi améliore l'apport en fibres et bien d'autres qualités nutritionnelles adaptées pour tout à chacun.

- Faire une campagne de sensibilisation auprès des usagers et des professionnels afin de les informer sur les bienfaits de l'alimentation bio en mettant l'accent sur le rôle citoyen de chacun dans cette démarche (respect de l'environnement, création d'emplois, ...).

S'alimenter avec des produits biologiques et/ou locaux c'est donc :

- Profiter d'aliments de haute qualité nutritive,
- Retrouver des goûts et saveurs authentiques,
- Découvrir de nouveaux aliments,
- Limiter le gaspillage
- Améliorer sa santé et limiter les apports de l'alimentation industrielle
- Amener les usagers à développer des habitudes alimentaires favorisant l'achat de produits bio sans pour autant augmenter leur budget (privilégier les produits de saison, et les aliments à valeur nutritive).

4. Les moyens nécessaires

Moyens humains :

L'ensemble des salariés et travailleurs de l'atelier cuisine. Mais aussi par de nombreux intervenants extérieurs afin de nous présenter la filière BIO et ses spécificités. Cela pourra être un animateur du GAB IDF ou un de ses partenaires d'intervention.

Nous serons soutenus et accompagné par GV Restauration service. Nous envisageons une diffusion sur l'ensemble des établissements pour nos salariés et travailleurs, par des moyens adaptés de communication (PLV, site internet), mais aussi par des moyens de communications adaptés à l'ensemble des familles.

Il est envisagé d'intégrer des travailleurs d'autres ateliers pour venir en renfort si besoin sur la préparation des aliments.

Le CET sera sollicité, ainsi que l'infirmière de l'ESAT, dans le cadre d'un atelier de soutien, pour prendre en charge la communication autour du projet auprès des usagers tout au long de l'opération (tenue d'un stand d'information, réalisation de panneaux explicatifs, diffusion de flyers, ...)

Moyens matériels

Diffusion de films de sensibilisation avec tv installée au self, réalisation de flyers et affichages divers sur photocopieur de l'ESAT.

Moyens juridiques ou réglementaires :

Il faudra s'assurer avant chaque achat que les produits sont bien issus de l'agriculture biologique, ou à défaut fournis par un producteur local. Pour cela, il sera essentiel d'obtenir de notre fournisseur un certificat d'authentification. La facture, l'étiquetage et le bon de livraison comportant le caractère biologique des produits seront à conserver pour preuve du respect réglementaire (notamment en cas de contrôle par les services de l'état). Ils sont garantis par l'application d'un cahier des charges strict validé par le ministère de l'Agriculture et par le conseil de la communauté européenne. Les produits sous le label BIO sont reconnaissables par la présence du logo 'euro feuille' souvent accompagné du logo AB. Gage



d'un contrôle des intermédiaires de distribution par un organisme certificateur indépendant reconnu par l'état.

Moyens financiers :

Un budget entre 5000 et 6000 Euros (en cours de finalisation sur retour de devis) seront nécessaires pour notamment :

- Former les personnels concernés, afin de s'approprier les techniques et connaissances particulières sur le bio (filières, produits...), apprendre à maîtriser son budget et son approvisionnement, mais aussi pour appréhender les techniques de préparation spécifiques à certains produits. Tout ceci afin d'acquérir les connaissances suffisantes pour être les porteurs du projet et donc d'être un lien auprès de nos consommateurs. Il existe plusieurs formations proposant différents modules et cela tout au long de l'année (restaurationcollective@bioiledefrance.fr).
- L'achat de fournitures afin de réaliser la documentation
- L'achat de produits bio afin de faire notre « table découverte » lors de la fête des familles
- Nous envisageons aussi de nous munir de certains ouvrages illustrés comme outil pédagogique auprès de nos travailleurs et équipes encadrantes.
- Une visite sur une **ferme BIO** (lieu à déterminer en région Picardie) est préconisée afin de sensibiliser les acteurs principaux du Projet des bienfaits sur notre environnement et notre santé, de la nécessité d'intégrer les produits BIO dans nos modes de consommation. Idéalement sur une journée pour l'ensemble du personnel de l'atelier cuisine, afin de s'approprier de la culture BIO auprès de professionnels et pour une première approche dégustative.

5. L'évaluation



Une enquête de satisfaction sera proposée sur chaque site quotidiennement afin de recueillir l'avis des principaux acteurs du projet : les usagers et sera communiquée à l'issue de l'opération à tous les sites participant.

6. Communication, médiatisation

Nous pourrions mettre en place sur la cantine une signalétique adaptée afin de distinguer les produits biologiques des autres produits.

Un article sera proposé dans « les mots de l'espoir » et nous tenterons de faire appel aux médias pour tenter d'avoir un reportage sur notre opération. Notre site Internet et notre page « facebook » seront de bons moyens de communication sur notre action.

Enfin, à l'occasion de la « fête des familles » à l'ESAT qui aura lieu le 16 juin 2017, nous pourrions envisager un après-midi dégustation et proposer des produits bio (pain, confiture et fromages), afin de promouvoir notre projet et communiquer auprès des proches des travailleurs.