

Appel à projets 2016 pour le Plan Régional de l'Alimentation (PRALIM)

Commun ADEME/DRAAF sur volet gaspillage alimentaire

Date d'ouverture : 9 février 2016
Date de clôture : 4 avril 2016 minuit

SOMMAIRE

	Page
1/ Contexte général et objectifs	2
2/ Thématiques de l'appel à projets	3
3/ Critères de recevabilité et d'éligibilité	7
4/ Taux d'aide	8
5/ Modalités de réponse : dossiers, envoi, calendrier	9
6/ Contenu du dossier de demande	9
7/ Critères de sélection	10
8/ Règles de l'appel à projet	10
9/ Calendrier prévisionnel	11
10/ Contacts	12

1. Contexte général et objectifs

1.1 Contexte général

La FAO, Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, définit l'alimentation durable comme une alimentation qui a de moindres conséquences sur l'environnement, qui contribue à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations présentes et futures. Au niveau national, le cadre de la politique nationale de l'alimentation a été fixé par la loi de modernisation agricole du 27 juillet 2010, et confirmé par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014. Le présent appel à projets s'inscrit dans le cadre de la mise en œuvre de cette politique.

Les objectifs généraux de cette politique sont :

- L'accès de tous à une nourriture suffisante et de qualité,
- La sécurité sanitaire des aliments,
- La promotion des cultures culinaires et des liens sociaux autour de l'alimentation,
- Le soutien au monde agricole, aux industries agroalimentaires et donc à l'emploi et aux territoires à travers la promotion de notre modèle agricole).

[Voir en ligne](http://agriculture.gouv.fr/un-nouveau-souffle-pour-le-programme-national-pour-l-alimentation) sur <http://agriculture.gouv.fr/un-nouveau-souffle-pour-le-programme-national-pour-l-alimentation>

Cette politique est détaillée de manière opérationnelle dans le Programme national pour l'alimentation (PNA), structurée désormais en 4 axes :

- La justice sociale,
- L'éducation alimentaire de la jeunesse,
- La lutte contre le gaspillage alimentaire,
- Le renforcement de l'ancrage territorial des actions menées.

Elle est mise en œuvre localement dans le cadre du PRALIM, ou plan régional de l'alimentation.

L'objectif de cet appel à projet est d'accompagner la réalisation d'actions concrètes, originales ou expérimentales, si possible transférables grâce à la production de méthodologies et/ou d'outils. Le but est de permettre d'initier des actions dont les promoteurs chercheront ensuite, en cas d'évaluation positive, à en assurer la pérennité. Par ailleurs la DRAAF et l'ADEME (pour le volet lutte contre le gaspillage alimentaire) souhaitent concentrer autant que possible leurs financements sur un nombre limité d'actions significatives ayant un véritable effet levier.

Un certain nombre d'actions ont déjà été accompagnées durant les années précédentes. Elles peuvent être consultées sur le site de la DRAAF ([voir en ligne la liste des projets financés depuis 2013](http://draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr/Le-Plan-Regional-de-l-Alimentation) sur <http://draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr/Le-Plan-Regional-de-l-Alimentation>).

Dans leurs réflexions, les porteurs de projets devront tenir compte des projets déjà financés et notamment des enseignements qui en découlent, afin de ne pas présenter de projets qui soient redondants.

1.2. Contexte spécifique à la lutte contre le gaspillage alimentaire

1.2.1. Quelques chiffres

Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire a été signé en 2013. Il répond à l'objectif du gouvernement français de réduire de 50% le gaspillage alimentaire d'ici à 2025. Son bilan, réalisé en octobre dernier, a permis de dresser une [feuille de route 2015-2016](http://draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr/Bibliotheque,158) disponible sur le site de la DRAAF (<http://draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr/Bibliotheque,158>)

Dans le monde et selon la FAO, Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, le tiers des aliments destinés à la consommation humaine serait gaspillé soit l'équivalent de 1,3 milliards de tonnes chaque année. Nous jetons de plus en plus de nourriture et pourtant, nous avons rarement l'impression de la gaspiller. En

France, chez les particuliers, cela représenterait 20 à 30 kg par personne et par an, soit l'équivalent d'un repas par semaine, dont 7kg de produits qui n'ont même pas été déballés.

La réduction du gaspillage alimentaire est indispensable car elle a de lourdes conséquences :

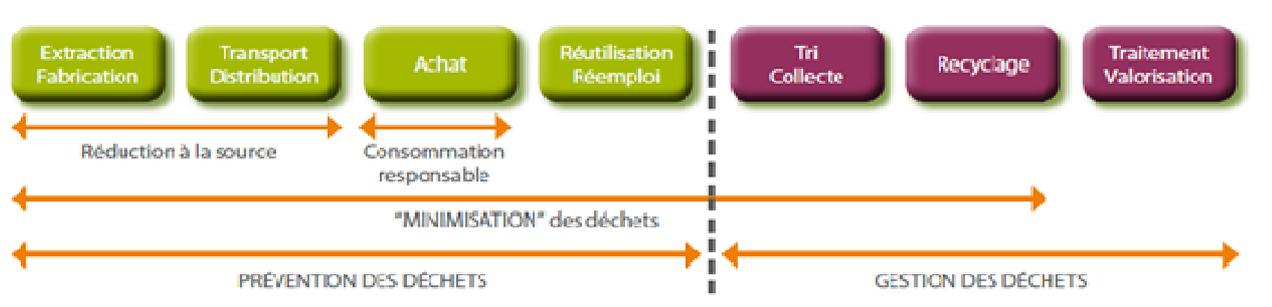
- *des impacts environnementaux* : le gaspillage alimentaire implique également le gaspillage de toutes les ressources qui ont servi à fabriquer le produit (eau, énergie, aliments pour le bétail, engrais...) et des impacts associés pour le transformer, le vendre au consommateur et finalement le traiter en tant que déchet. Ainsi, d'après la FAO, la nourriture produite sans être consommée est responsable du rejet de 3,3 gigatonnes de gaz à effet de serre ce qui place le gaspillage alimentaire en 3^{ème} émetteur de gaz à effet de serre après la Chine et les Etats Unis.
- *des impacts économiques* : en France, cela représente environ 160€ par personne et par an selon l'étude des impacts du gaspillage alimentaire des ménages réalisée par l'ADEME.

1.2.2. Quelques définitions

Gaspillage alimentaire : il n'y a pas de définition normalisée. On peut toutefois s'appuyer sur la définition utilisée dans le Pacte national soit « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne de alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée ».

Biodéchets : les déchets alimentaires représentent une partie des biodéchets. Ceux-ci sont définis par l'article R 541-8 du Code de l'Environnement : « Tout déchet non dangereux biodégradable de jardin ou de parc, tout déchet non dangereux alimentaire ou de cuisine issu notamment des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que tout déchet comparable provenant des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires. »

Prévention des déchets : ce sont toutes les mesures prises avant qu'une substance, une matière ou un produit, ne devienne un déchet.



Au final, la réduction des déchets alimentaires est un enjeu environnemental mais également économique et social. En effet, conjointement à ce gaspillage, le manque d'aliments est en hausse perpétuelle pour un grand nombre de personnes en situation de précarité alimentaire ce qui justifie le volet « justice sociale » de la politique publique de l'alimentation, dont un des objectifs est de contribuer à améliorer l'approvisionnement des associations qui œuvrent dans le domaine de l'aide alimentaire.

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 :

1. Améliorer la justice sociale dans le domaine de l'alimentation
2. Éduquer les jeunes au « bien manger » (de 0 à 25 ans),
3. Lutter contre le gaspillage alimentaire,

4. Améliorer la qualité de l'alimentation en restauration collective et y développer notamment l'approvisionnement local
5. Renforcer l'ancrage territorial des actions menées.

L'éducation et la sensibilisation à une bonne alimentation s'entend 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.

Des exemples d'objectifs et de types de projets sont donnés ci-dessous pour chaque thématique à titre d'illustration et non exhaustif. Un projet peut s'inscrire dans une ou plusieurs de ces thématiques.

1. Améliorer la justice sociale dans le domaine de l'alimentation

Les objectifs sont les suivants :

1. Améliorer l'alimentation des bénéficiaires de l'aide alimentaire :

- Projets visant à améliorer l'approvisionnement des associations en quantité ou en qualité,
- Projets d'accompagnement social des bénéficiaires de l'aide alimentaire
- Projets combinant les 2 volets précédents

2. Améliorer l'alimentation de publics sensibles spécifiques (milieu carcéral et hospitalier, établissements médico-sociaux)

Une attention particulière sera portée aux projets :

- Situés dans les quartiers concernés par la politique de la ville, en particulier ceux disposant d'un contrat urbain de cohésion sociale (CUCS),
- Présentés de manière concertée par l'ensemble des acteurs de l'aide alimentaire d'un territoire et contribuant à mutualiser leurs moyens et à mettre en cohérence leurs interventions,
- Dont les promoteurs ont participé au dispositif de formation et d'accompagnement méthodologique des intervenants de l'aide alimentaire dispensée en région par l'ireps de Franche-Comté, ou aux échanges de pratiques proposés par le CFPPA de Montmorot. Le dossier de candidature devra alors comporter un justificatif de participation à cette formation,
- Favorisant la participation active des personnes en situation de fragilité

Exemples d'actions à titre d'illustration

- *Tous projets permettant d'accroître de manière pérenne la qualité et la quantité de l'approvisionnement des associations caritatives, notamment en lien avec l'objectif de lutte contre le gaspillage, comme par exemple des projets de récupération et de transformation d'invendus ou de pertes de récolte,*
- *Ateliers d'information et de pratiques de diverse nature sur l'alimentation, les pratiques culinaires durables, la lutte contre le gaspillage,*
- *Création de jardins potagers collectifs et/ou partagés ;*
- *Au niveau régional ou départemental, développement d'outils pour répondre aux besoins spécifiques identifiés des acteurs de l'aide alimentaire (formations, échanges d'expériences, etc...)*
- *Actions favorisant la réinsertion des personnes détenues par le biais des métiers de l'alimentaire*

2. Éduquer les jeunes (de 0 à 25 ans)

Les projets peuvent concerner le milieu scolaire, périscolaire ou étudiant. 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, guides destinés aux professionnels pour les visites d'élèves, outils des interprofessions etc..).

Les objectifs :

- Développer l'éducation des jeunes et jeunes adultes au « bien manger » en général, pour favoriser des comportements alimentaires durables et favorables à la santé, et limiter le *gaspillage* (cf point 3)
- Développer la connaissance des jeunes sur les produits bruts (modes de production, saisonnalité, éducation au goût, diversité), et sur l'ensemble de la filière alimentaire (modes de transformation, de distribution, de consommation, aspects durabilité), pour leur permettre de devenir des consommateurs avertis,
- Faire connaître les métiers de l'alimentaire, et le patrimoine alimentaire en général

Exemples de projets à titre d'illustration, pouvant être menés pendant ou hors temps scolaire :

- *Mise en œuvre de projets éducatifs sur l'alimentation, s'appuyant notamment sur des travaux pratiques en lien avec la découverte des modes de production agricole et alimentaire, et la découverte gustative des produits : actions adossées à des jardins pédagogiques, actions menées en partenariat avec les professionnels de la filière alimentaire (producteurs, transformateurs, industriels) et/ou les structures d'enseignement agricole ou agroalimentaire*
- *Mise en œuvre de formations pour les personnels encadrant les jeunes afin de leur permettre d'animer eux-mêmes des actions.*
- *Mise en place d'activités par les jeunes (pédagogie par l'action) : création de supports de communication véhiculant les valeurs du PNA, réalisation de projets « pilotes » avec des partenaires extérieurs.*

3. 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 ainsi que sur le site de l'ADEME, pour aider à la mise en place d'actions.

L'objectif de l'appel à projet est de favoriser la mise en œuvre d'actions concrètes en région ou la création de nouveaux outils qui ne sont pas déjà disponibles et qui contribuent aux objectifs du pacte national. Il cherche à amorcer le changement des comportements en général et à favoriser la création de partenariats entre acteurs.

Ce volet cible concrètement les opérations qui ont pour but de :

- Limiter les excédents et les pertes de production,
- Limiter les pertes lors de la transformation, de la préparation, du stockage, du transport et de la distribution des denrées alimentaires,
- Limiter le gaspillage par les convives / clients / consommateurs,
- Réduire les pertes en améliorant le circuit de vente, en réemployant les aliments ou en les redistribuant aux associations d'aide alimentaire.

[De nombreux outils](#) sont d'ores et déjà disponibles sur le portail national dédié à cette thématique ainsi que sur le site de l'ADEME ou de la DRAAF de Bourgogne-Franche-Comté pour aider à la mise en place d'actions (<http://draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr/Gaspillage-alimentaire,152>). Les porteurs de projet devront en tenir compte, ainsi que des [actions déjà menées](#) sur ce thème en région, également consultables sur le site de la DRAAF (<http://draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr/Le-Plan-Regional-de-l-Alimentation,173>).

Exemples de types de projets à titre d'illustration

- *Sensibiliser, informer, former*

- *Quantifier le gaspillage, mener des études de comportements*
- *Prévenir et réduire (outils, actions correctives, de modification des organisations et/ou des comportements)*

Sont exclus du champ de cet appel à projets :

- Les équipements liés à l'extension des consignes de tri de recyclables secs ménagers,
- Les installations collectives de tri et de valorisation des déchets,
- Les déchèteries, les recycleries,
- Les plateformes de compostage,
- Les installations de compostage autonome et lombricompostage,
- Les installations de méthanisation
- Les actions relevant d'une démarche d'éco-conception

Certaines de ces opérations peuvent faire l'objet d'un financement de l'ADEME par ailleurs. Merci de contacter directement la Direction régionale Bourgogne Franche-Comté de l'ADEME.

4. Améliorer la qualité de l'alimentation en restauration collective publique et notamment son ancrage territorial

La restauration collective se situe à l'interface des 4 axes d'intervention du gouvernement (jeunesse, justice sociale, lutte contre le gaspillage, ancrage territorial de l'alimentation). Elle représente ainsi un levier privilégié d'action pour la politique de l'alimentation.

Les objectifs :

- Développer l'utilisation de produits bruts, de saison, le « fait maison », et l'approvisionnement à base de produits locaux et/ou issus de l'agriculture biologique,
- Conforter le rôle éducatif global du temps du repas dans tous ses aspects (alimentaires, sociaux, culturels, économiques et de santé),
- Améliorer l'offre pour certains publics spécifiques sensibles (séniors et personnes hospitalisées, milieu carcéral) (cf point 1)
- Lutter contre le gaspillage (Cf. point 3).

Exemples de projets à titre d'illustration

- *Projets d'amélioration de la restauration portés par des établissements de restauration collective ou des territoires, visant tout particulièrement l'introduction de produits alimentaires locaux issus d'une offre structurée sur un périmètre défini, et qui prévoient notamment de :*
 - *Favoriser l'organisation des producteurs et transformateurs ainsi que l'adaptation de l'offre à la demande*
 - *Informers/sensibiliser les responsables de restauration collective*
 - *sensibiliser les convives à une alimentation de qualité*
 - *Tout en prenant en compte les circuits de distribution existants, en veillant à maintenir des rapports équitables entre les différents acteurs, pour un développement économique et social harmonieux des territoires ruraux.*

5. Développer l'ancrage territorial de l'alimentation et mettre en valeur notre patrimoine alimentaire

L'ancrage territorial de l'alimentation est une des 4 grandes priorités de la politique nationale. Il passe par l'association des collectivités territoriales à la réalisation des objectifs nationaux, et par le développement des circuits courts et de proximité géographique entre producteurs agricoles, transformateurs et consommateurs. La

restauration collective (point 4) est un levier particulièrement important pour développer cet ancrage, mais n'est pas le seul.

La loi du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, propose ainsi avec le Projet alimentaire territorial (PAT), un cadre aux initiatives locales, qui, partant des enjeux alimentaires d'un territoire et questionnant la manière dont se combinent productions agricoles, produits, circuits et modèles alimentaires, visent à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs autour d'une stratégie et d'un projet partagé.

Article L111-2-2 du CRPM

Les projets alimentaires territoriaux .../... sont élaborés de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire et répondent à l'objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial. Ils participent à la consolidation de filières territorialisées et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts, en particulier relevant de la production biologique.

A l'initiative de l'État et de ses établissements publics, des collectivités territoriales, des associations, des groupements d'intérêt économique et environnemental définis à l'article L. 315-1, des agriculteurs et d'autres acteurs du territoire, ils répondent aux objectifs définis dans le plan régional de l'agriculture durable et sont formalisés sous la forme d'un contrat entre les partenaires engagés.

Ils s'appuient sur un diagnostic partagé de l'agriculture et de l'alimentation sur le territoire et la définition d'actions opérationnelles visant la réalisation du projet.

Ils peuvent mobiliser des fonds publics et privés. Ils peuvent également générer leurs propres ressources.

Les objectifs :

- Accompagner la mise en place de projets alimentaires territoriaux tels que définis à l'article L 111-2-2 du code rural et de la pêche maritime, et par exemple, accompagner les territoires dans leur stratégie globale d'amélioration de l'alimentation, en agissant à la fois sur l'offre (modes de production, de transformation et de distribution des produits locaux) et les modes de consommation.
- Valoriser le patrimoine alimentaire et culinaire régional (produits alimentaires et savoir-faire), et tout particulièrement les signes d'identification de la qualité et de l'origine.

3. Critères de recevabilité et d'éligibilité

3-1 Critères de recevabilité

Les aides ne concernent en aucun cas les opérations de mise en conformité avec la réglementation.

Pour être recevable, le projet devra :

- Être en conformité avec la réglementation, en particulier sanitaire.
- Ne pas avoir été commencé avant la date de dépôt du dossier (est considéré comme commencement toute commande, toute dépense engagée).
- S'inscrire dans une au moins des thématiques de l'appel à projets.

3-2 Porteurs de projets

Pour toutes les thématiques, sont éligibles les structures collectives, organismes publics ou privés à but non lucratif œuvrant dans les domaines de l'alimentation au sens large du terme. A titre d'exemple, les associations loi 1901, les collectivités locales, les fédérations de professionnels et les interprofessions, les syndicats, les chambres consulaires, les établissements d'enseignement et les établissements médico-sociaux.

Pour le volet lutte contre le gaspillage alimentaire, les entreprises sont également éligibles.

Afin de répondre à l'objectif national d'ancrage territorial, une attention particulière sera portée aux partenariats développés par le promoteur avec les collectivités territoriales.

Projets multi-partenariaux :

Dans le cas d'un projet impliquant un partenariat entre plusieurs entités, les organismes participants au projet déposeront un seul dossier et désigneront un **coordonnateur de projet** unique ainsi qu'un seul organisme gestionnaire des fonds. Il sera responsable de la mise en place des modalités opérationnelles de réalisation du projet, de la production des documents requis et de la communication des résultats.

3-3 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).

3-4 Actions et dépenses éligibles

Sont éligibles toutes les dépenses nécessaires à la bonne réalisation du projet :

- Les études (états des lieux, préfiguration ou faisabilité de projet) destinées à préparer la mise en place d'actions concrètes à court terme,
- L'animation, l'accompagnement
- La communication pour la mobilisation et la valorisation de l'action dans la limite de 20 % du total des coûts éligibles,
- La rémunération des intervenants en cas de formation
- Les petits investissements matériels et spécifiques nécessaires au démarrage du projet
- Pour les actions de lutte contre le gaspillage, sont éligibles les investissements matériels plus conséquents en fonction du projet. Les modalités sont à définir avec l'ADEME.

Sont exclus du champ de cet appel à projets :

- les projets destinés à la promotion d'une marque, d'un produit, d'une entreprise,
- les actions liées au fonctionnement des structures et se répétant tous les ans,
- les actions ponctuelles (notamment les animations), non inscrites dans un projet global qui devra être précisé au dossier
- les dépenses correspondant aux traitements de fonctionnaires. l'achat de denrées alimentaires, à l'exception de celles strictement nécessaires à la réalisation d'ateliers cuisine. Dans ce cas, le coût par personne et par atelier devra être explicitement indiqué et justifié (l'ordre de grandeur est de 6 €/personne/atelier).

4. Taux d'aide

L'aide de la DRAAF concerne l'ensemble des thématiques de cet appel à projets. Le budget alloué à cet appel à projet est d'environ **190 000 €**.

Dans le cadre d'un partenariat DRAAF/ADEME, les dossiers concernant spécifiquement la lutte contre le gaspillage alimentaire seront aidés par la DRAAF et/ou par la Direction régionale Bourgogne Franche-Comté de l'ADEME. L'ADEME appliquera le cas échéant ses propres règles de financement.

Le taux d'aide maximum de l'ADEME est de 50 %. Pour l'ADEME, un autofinancement de 20% minimum est exigé. Ce taux pourra varier selon les dossiers.

Pour la DRAAF le taux d'aide moyen sera de 50% du coût total. Il pourra exceptionnellement être plus élevé en fonction de la nature du projet.

Les aides de l'ADEME et de la DRAAF sont considérées comme des aides publiques et doivent respecter les règles de cumul de ces aides. Les taux d'aide seront ajustés au cas par cas en fonction de la réglementation en vigueur.

Une attention particulière sera portée aux projets présentant un cofinancement par d'autres partenaires, et pour la thématique 5 (Développer l'ancrage territorial de l'alimentation et mettre en valeur notre patrimoine alimentaire), sur les cofinancements des collectivités territoriales.

5. Modalités de réponse à l'appel à projet - dossier- envois - calendrier

Le contenu du dossier est précisé au point 6.

Le dossier de demande avec toutes les pièces dûment complétées (contenu détaillé au point 6) est à envoyer avant le **4 avril 2016 minuit** (cachet de la poste faisant foi) selon les modalités suivantes :

- **2 exemplaires papier** comportant les documents originaux à :

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
Service régional de l'alimentation
4 bis rue Hoche - BP 87865 - 21078 Dijon cedex

- **1 exemplaire par courriel**, avec les pièces en **format modifiable** (odt ou word, et calc ou xls), mentionnant «AAP PRALIM 2016 » aux deux adresses mail suivantes :

aap.pralim2016.draaf-bourgogne-franche-comte@agriculture.gouv.fr
emilie.albisser@ademe.fr

Tout dossier transmis hors délai ou incomplet sera considéré comme irrecevable. Un accusé réception sera adressé par mail au porteur de projet.

6. Contenu du dossier de demande

Le dossier doit comporter les éléments administratifs et techniques ci-dessous :

Pour tous types de bénéficiaires :

- La [fiche projet type](#) téléchargeable sur le site DRAAF (<http://draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr/Appels-a-projets>). Cette fiche sera transmise par courriel en format odt ou word
- Une lettre de demande de subvention (datée et signée par le représentant légal de l'organisme et habilité à engager la structure), reprenant l'objet de la demande, l'identité du porteur et le montant de l'aide demandé. **Pour le volet gaspillage alimentaire, cette lettre devra être adressée à la fois à la DRAAF et à l'ADEME.**
- Contrats, devis et pour les équipements liés au projet, préciser si financement par crédit-bail. Nous informer de la mise en concurrence.
- Numéro SIRET et code NAF
- Relevé d'identité bancaire ou postal original avec codes IBAN et BIC
- Attestation de non récupération de la TVA pour une demande de financement en TTC
- Copie des demandes de financement faite auprès des autres financeurs mentionnés dans le projet, et le cas échéant de leur réponse.

Pour une association, joindre également :

- Document CERFA 12156 dûment rempli et avec les pièces jointes demandées.

Pour les autres structures que les associations, joindre également :

- Pour une collectivité ou un établissement public : délibération de l'organe compétent approuvant le projet et le plan de financement et autorisant le maire ou le président à solliciter la subvention
- Pour un groupement d'intérêt public : l'acte d'approbation ou convention constitutive du GIP
- Pour une société ou entreprise privée :
 - ❖ preuve de l'existence légale (extrait K-bis, inscription au registre ou répertoire concerné)
 - ❖ présentation de la structure (plaquette, organigramme etc..)

7. Critères de sélection

Une attention particulière sera portée sur les aspects suivants des projets :

1. L'intérêt du projet et son adéquation aux besoins du territoire

- **Le niveau de prise en compte des thématiques** de l'appel à projet **et des publics cibles** de la politique publique de l'alimentation.
- **L'adaptation au territoire et les fondements théoriques de l'analyse des besoins** : les projets partant d'une analyse sérieuse des besoins, et intégrés à une démarche territoriale globale seront favorisés.
- **La pertinence et l'originalité du projet, son caractère innovant pour le territoire** : le critère d'innovation pourra être apprécié au niveau local, régional ou national. Ainsi, selon le type d'action proposé, et notamment pour le développement d'outils et de méthodes, un projet considéré comme pilote au niveau régional pourra être refusé s'il est déjà mis en œuvre par une autre région et que la DRAAF en attend l'évaluation.
- **Le caractère reproductible ou transférable** : un projet est transférable quand l'expérience acquise peut être utilisée par d'autres structures, notamment grâce à la réalisation de livrables (guide méthodologique, boîte à outils, fiches expérience...). Des projets portant sur la capitalisation d'une action pourront être présentés.
- **L'effet démultiplicateur** du projet (rapport entre le coût et le nombre de bénéficiaires directs et/ou indirects).
- **La qualité du partenariat** : Les projets coopératifs portés par plusieurs partenaires et favorisant la mise en réseau des acteurs du territoire ou de filières alimentaires seront favorisés.

2. Les qualités de montage du projet : clarté et crédibilité

- Besoins et publics concernés clairement identifiés
- Méthodologie claire,
- **Crédibilité** : le calendrier et les moyens engagés (humains et financiers) sont justifiés, compétences des professionnels engagés, les objectifs sont raisonnables, les résultats et livrables attendus sont expliqués,
- **La viabilité financière du projet** : le dossier comportera une maquette financière. Pour les investissements, une attention particulière sera portée à la rentabilité économique du projet pour s'assurer du caractère incitatif de l'aide,
- Démarche d'évaluation claire, faisant apparaître des indicateurs quantitatifs et qualitatifs pour mesurer l'efficacité des actions. Le cas échéant, qualité de l'évaluation de la phase antérieure.
- Stratégie de valorisation et de communication sur les résultats.

8. Règles de l'appel à projets

1- Modalités d'instruction et de financement

L'instruction des projets sera réalisée en plusieurs étapes :

- Analyse du projet par la DRAAF (et l'ADEME sur le volet lutte contre le gaspillage alimentaire),
- Analyse par le comité de pilotage régional du PRALIM,
- Décision finale de financement par Monsieur le Directeur de la DRAAF et/ou Mme la Directrice régionale de l'ADEME sur le volet lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les promoteurs seront prévenus de la décision du DRAAF et de l'ADEME par courrier. Les dossiers non retenus pourront être déposés lors d'un éventuel nouvel appel à projets. Attention, dans ce cas, c'est la date de dépôt de la seconde demande qui sera prise en compte.

L'attribution de l'aide fera l'objet d'une convention de financement établi par chaque financeur. Une avance sera versée à l'engagement financier du dossier, de 15 % pour l'ADEME et 50 % maximum pour la DRAAF. Le solde sera versé après instruction de la demande de paiement du solde, sauf demande particulière du bénéficiaire qui sera retranscrite dans la convention de financement.

2- Modalités de suivi du projet et de valorisation

Le porteur de projet s'engage à fournir tous les 6 mois et en fin de projet, à la DRAAF ainsi qu'à l'ADEME, une note, si possible illustrée, sur l'état d'avancement du projet (type article de presse au format modifiable odt ou word). Par ailleurs, un bilan technique et financier devra être produit en fin d'opération pour justifier du versement du solde de l'aide. Un modèle de bilan est joint à la fiche projet type.

La valorisation des résultats issus des projets lauréats devra permettre de contribuer à la diffusion des bonnes pratiques par le biais d'outils de communication et de promotion utilisables autant par les lauréats que par l'ADEME et la DRAAF ; les projets retenus pourront faire l'objet de communications lors de colloques, et de fiches de valorisation de bonnes pratiques.

A cette fin, ADEME et DRAAF devront pouvoir disposer des données chiffrées concernant les projets lauréats. Ces résultats pourront être exploités et publiés, en accord avec les bénéficiaires et en respectant les règles de confidentialité.

Toutes les productions financées dans le cadre de cet appel à projets seront publiques : elles pourront en particulier être diffusées librement sur les portails institutionnels de la DRAAF et de l'ADEME. Par ailleurs toutes porteront le logo du PNA, et selon le financeur, de la préfecture de région Bourgogne-Franche-Comté et/ou de l'ADEME, et mentionneront : « projet mené avec le soutien financier de l'ADEME et/ou de la DRAAF de Bourgogne-Franche-Comté dans le cadre du Plan régional de l'alimentation ».

9. Calendrier prévisionnel de l'appel à projets

Étapes	Date limite
Date limite de dépôt du dossier de candidature par mail et courrier (cachet de la poste faisant foi) (1 exemplaire de la fiche action type)	4 avril 2016 à minuit
Date prévisionnelle de réunion du comité de pilotage régional	Première quinzaine de juin
Date prévisionnelle d'information des candidats	Première quinzaine de juillet 2016
Date prévisionnelle d'engagement financier et juridique des subventions correspondantes	Avant 15 septembre 2016

10. Contacts

Pour les projets concernant l'ensemble des thématiques de l'appel à projet

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF)
Service régional de l'alimentation
4^{bis}, rue Hoche - BP 87865 - 21078 DIJON CEDEX
E mail : aap.pralim2016.draaf-bourgogne-franche-comte@agriculture.gouv.fr

Coordonnateur tous projets et référent « Éducation des jeunes » et « Lutte contre le gaspillage »

Muriel JANEX chef du pôle Animation de la politique de l'alimentation
Site de Besançon- 191, rue de Belfort- 25 043 BESANÇON CEDEX
Tél: 03 81 47 75 81 - secrétariat : 03 81 47 75 70

Référent « Restauration collective

Jean-Claude BRUNET, chargé de mission
Site de Dijon
Tél : 03 45 21 14 51

Référent « Justice sociale »

Hervé GRAS, chargé de mission
Site de Dijon
Tél : 03 45 21 14 56

Pour les projets concernant le seul volet : « lutte contre le gaspillage alimentaire »

Direction régionale Bourgogne Franche-Comté de l'ADEME
25, rue Gambetta - BP 26367 - 25018 BESANÇON CEDEX 6
Emilie ALBISSER
Tel : 03 81 25 50 12- Secrétariat : 03 81 25 50 00
Email : emilie.albisser@ademe.fr

