



## Les actions ALIMCAD 2023 - Synthèse

### Table des matières

|  |          |
|--|----------|
| <b>1- Axe 1 : Faire de l'alimentation un facteur de santé préservée et améliorée des habitants du Douaisis .....</b> | <b>2</b> |
| A PRO BIO - « Papilles et hormones, mon assiette santé ».....  | 2        |
| A PRO BIO - « Papilles et alimentation biologique » .....  | 2        |
| PLANETES SCIENCES HAUTS-DE-FRANCE - « Santé sucrée » .....   | 2        |
| SIRA – « A la découverte des fruits en Arleusis » .....  | 2        |
| <b>2- Axe 2 : L'alimentation et le cadre de vie, sources de santé et de bien-être.....</b>                           | <b>2</b> |
| LA BONNE BECHE - « Tous.tes au jardin ! ».....   | 2        |
| LA FERME DU TEMPS JADIS - « De la graine à l'assiette ».....   | 3        |
| SOLAAL HAUTS-DE-FRANCE - « Valoriser les surplus agricoles au profit des associations d'aide alimentaire .....       | 3        |
| SIRA – « Allons au jardin pour manger sain ».....  | 3        |
| <b>3- Axe 3 : L'accès pour tous à une alimentation de qualité, au juste prix .....</b>                               | <b>3</b> |
| AGSS DE L'UDAF – « Tous en Toque ».....  | 3        |
| A PRO BIO - « Défi alimentation en entreprise » .....  | 3        |
| A PRO BIO - « Restauration collective de l'armée » .....   | 4        |
| BANQUE ALIMENTAIRE DU NORD - « La débrouille culinaire » .....   | 4        |
| BDE IMT NORD EUROPE - « Paniers de fruits et légumes bio » .....   | 4        |
| PANIER LOCAL ETUDIANT - « Distribution de paniers locaux ».....  | 4        |
| BIO EN HAUTS-DE-FRANCE - « Dispositif P.A.N.I.E.R.S. » .....   | 4        |
| CENTRE SOCIAL DE FRAIS MARAIS - « Les plats des grands pour les petits » .....                                       | 5        |
| EPISOL 59 - « A nos assiettes ! ».....   | 5        |
| LES SENS DU GOUT - « Vers des communautés agissantes pour sensibiliser et éduquer les mangeurs » .....               | 5        |
| LA RECRE VERTE - « L'épicerie de Paulette et Ahmet » .....   | 5        |
| UFC QUE CHOISIR - « Les bons réflexes alimentaires ».....  | 5        |

## 1- Axe 1 : Faire de l'alimentation un facteur de santé préservée et améliorée des habitants du Douaisis

### A PRO BIO - « Papilles et hormones, mon assiette santé »

A PRO BIO poursuit la sensibilisation aux liens entre perturbateurs endocriniens et alimentation avec :

- L'animation de cinq *Escape Game* « Hormones hors normes » autour des perturbateurs endocriniens, créé dans le cadre de la programmation ALIMCAD 2020.

### A PRO BIO - « Papilles et alimentation biologique »

A PRO BIO poursuit la sensibilisation à l'alimentation biologique auprès de deux cibles spécifiques :

- 2 animations « Petits jeux sur la bio » à destination d'un public senior ;
- La diffusion et la mise à jour de l'outil « Chasse au trésor pour sensibiliser 10 écoles du territoire à l'occasion de la semaine de l'alimentation durable 2023.

### PLANETES SCIENCES HAUTS-DE-FRANCE - « Santé sucrée »

Nouveau partenaire d'ALIMCAD, l'association Planète Sciences Hauts-de-France propose une approche ludique pour sensibiliser les habitants aux enjeux liés au sucre et à la santé. Pour l'année 2023, l'association accompagne 36 habitants via 3 cycles d'accompagnement, avec pour chaque cycle 6 séances sur les sujets suivants : les idées reçues liées au sucre, atelier de chimie pour la fabrication de bonbons, analyse des habitudes alimentaires menée dans une démarche d'auto-investigation, cuisine moléculaire, visite de la sucrerie de Francières pour évoquer l'historicité du sucre en région et utilisations qui en sont faites aujourd'hui, escape game.

### SIRA – « A la découverte des fruits en Arleusis »

Avec « A la découverte des fruits dans l'Arleusis », le centre socio-culturel du SIRA poursuit l'éducation alimentaire et l'éveil sensoriel des jeunes mangeurs de l'Arleusis, avec :

- La distribution bi-hebdomadaire de fruits sur 12 semaines pour 15 classes de l'Arleusis ;
- Des ateliers pédagogiques : visites de ferme, éducation au goût, ateliers pratiques de transformation parents-enfants et carrés potagers à l'école.

## 2- Axe 2 : L'alimentation et le cadre de vie, sources de santé et de bien-être

### LA BONNE BECHE - « Tous.tes au jardin ! »

L'association « La bonne bêche » souhaite développer la production potagère familiale, comme levier de mieux-vivre et d'autonomie alimentaire. L'association anime les jardins familiaux des Epis du Raquet, à Sin-le-Noble, sur des terrains d'une superficie de 11 818 m<sup>2</sup>. L'association a identifié des enjeux en matière d'animation du site, concernant les liens et l'entraide entre les jardiniers occupant des parcelles individuelles et le lien au quartier, mais également en matière d'adaptation des productions au regard du contexte climatique. 2 actions sont menées :

- Réalisation d'une étude de conception-design en permaculture
- L'animation d'un cycle de 12 ateliers pour les jardiniers (permaculture, gestion de l'eau, : introduction de fruitiers et de plantes mellifères, intégration des animaux dans le modèle de production, compostage, etc). Une partie de ces ateliers sera ouverte aux habitants du quartier.

### **LA FERME DU TEMPS JADIS - « De la graine à l'assiette »**

La Ferme du Temps Jadis, basée à Auby, organise des ateliers pour sensibiliser les adultes et les jeunes mangeurs aux plantes et à leurs liens avec l'alimentation et la préservation tant de la santé que de la biodiversité, à travers :

- 5 ateliers de jardinage au naturel et 1 atelier découverte des légumes anciens
- 3 « rallyes du petit jardinier » pour produire des graines potagères, un atelier « de la farine au pain » pour découvrir les céréales et la fabrication du pain et un atelier fabrication de jus de pommes.

### **SOLAAL HAUTS-DE-FRANCE - « Valoriser les surplus agricoles au profit des associations d'aide alimentaire »**

L'association SOLAAL (SOLidarité des producteurs Agricoles et des filières Alimentaires) souhaite renforcer son action de sensibilisation sur le don agricole vers des associations d'aide alimentaire. Son objectif est de faire connaître le don alimentaire aux acteurs du milieu agricole pour leur proposer une valorisation de leurs invendus et recenser les associations nationales habilitées en Hauts-de-France afin de leur proposer des produits frais et de qualité.

### **SIRA – « Allons au jardin pour manger sain »**

Avec « Allons au jardin pour manger sain ! », le SIRA accompagne un groupe d'habitants vers une alimentation plus durable, avec :

- L'animation d'ateliers qui permettent d'explorer les différentes dimensions d'une alimentation plus durable, et d'outiller ces consommateurs participants (randonnée gourmande, visite d'exploitations, atelier de transformation des aliments, ateliers de cuisine diététique, ateliers cuisine parents-enfants, etc.
- L'aménagement et la gestion d'un potager avec le groupe : définition avec les participants du projet de potager selon leurs envies et contraintes, aménagement des espaces à cultiver, mise en culture et gestion au naturel du potager.

## **3- Axe 3 : L'accès pour tous à une alimentation de qualité, au juste prix**

### **AGSS DE L'UDAF – « Tous en Toque »**

Nouveau partenaire, l'Association de Gestion des Services Spécialisés de Union départementale des associations familiales (AGSS de l'UDAF), souhaite contribuer à la politique ALIMCAD à travers la sensibilisation de son public à l'alimentation durable. Pour cela, elle a organisé un concours cuisine en partenariat avec le centre Hélène Borel et une école hôtelière « Notre Dame de la Providence » située à Orchies. Durant une journée, des groupes mixtes formés par des personnes en situation de handicap, des parents, des professionnels ainsi que apprentis de l'école hôtelière ont cuisiné un repas complet sur le thème de la cuisine du Nord. Les produits utilisés seront issus du Jardin de Cocagne afin de faire découvrir aux participants de nouveaux produits et des producteurs locaux.

### **A PRO BIO - « Défi alimentation en entreprise »**

Suite aux Parcours CROC (Consommer Responsable, Oui mais Comment ?) organisés par DOUAISIS AGGLO en 2019, A PRO BIO et DOUAISIS AGGLO souhaite toucher une nouvelle cible dans l'accompagnement au changement de pratiques alimentaires : les salariés des entreprises. En 2023,

du temps est consacré au montage de cette action et à la construction de partenariats avec des entreprises.

### **A PRO BIO - « Restauration collective de l'armée »**

Sur le volet restauration collective, DOUAISIS AGGLO travaille depuis 2012 pour accompagner les 35 communes afin d'améliorer la qualité des repas, notamment en matière de produits régionaux, de produits en agriculture biologique et d'introduction des protéines végétales. DOUAISIS AGGLO a été sollicité par un nouvel acteur public, le ministère des Armées, afin de l'accompagner dans la restauration collective sous la forme d'un accompagnement de 5 jours, à travers les actions suivantes :

- Un rendez-vous pour travailler sur le sourcing des produits bio et SIQO en région ;
- Une formation cuisine pour améliorer l'offre en menus végétariens et en bio ;
- Un atelier de sensibilisation pour accompagner le changement culturel lié aux protéines végétales et pour sensibiliser à l'alimentation biologique.

### **BANQUE ALIMENTAIRE DU NORD - « La débrouille culinaire »**

Cette action vise à accompagner les bénéficiaires dans leurs changements de pratiques alimentaires grâce à des ateliers pédagogiques et de sensibilisation ainsi que des formations. Les ateliers porteront sur des thématiques telles que l'alimentation, le petit budget, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'hygiène, la santé ou encore l'activité physique pour tout public. Elles porteront également sur les thèmes des protéines végétales et de l'équilibre alimentaire.

### **BDE IMT NORD EUROPE - « Paniers de fruits et légumes bio »**

Mené depuis 2022, cette action permet de rendre accessible aux étudiants des paniers de fruits et légumes bio et locaux. Pour l'année 2023, 600 paniers seront distribués, à l'occasion de 15 distributions. Les paniers sont constitués grâce aux productions de M. CARUYER, exploitant du Jardin des Romarins. Chaque panier a une valeur de 6€, dont 50 % sont pris en charge par les étudiants et 50 % sont pris en charge par Douaisis Agglo. En complément, le bureau des étudiants souhaite aussi sensibiliser son public à l'alimentation durable et au sujet des perturbateurs endocriniens.

### **PANIER LOCAL ETUDIANT - « Distribution de paniers locaux »**

Le « Panier local étudiant » vise à proposer une solution alimentaire saine, locale et solidaire, à travers la distribution paniers de fruits et légumes aux étudiants de la Faculté de Droit de Douai. Ces paniers sont composés de produits issus producteurs locaux, moyennant une participation financière symbolique des étudiants. Les distributions auront lieu toutes les semaines, du 17 janvier au 31 mai, et du 1<sup>er</sup> septembre au 31 décembre 2023.

La participation financière de Douaisis Agglo permet de garantir l'accessibilité économique des paniers. Pour les étudiants, la participation financière s'élève à 2 euros maximum.

### **BIO EN HAUTS-DE-FRANCE - « Dispositif P.A.N.I.E.R.S. »**

Le projet « P.A.N.I.E.R.S. » (Pour l'Accès à une Nourriture Inclusive, Ecologique, Régionale et Solidaire) vise à développer et consolider la distribution de paniers bios et locaux, à des prix réduits pour les consommateurs en situation de précarité, au travers de structures relais. En 2022, Bio en Hauts-de-France et Jardin de Cocagne ont consolidé leur partenariat. Cette année, ils travaillent ensemble pour distribuer environ 1000 paniers, toutes les deux semaines, auprès de 6 structures relais du territoire.

L'action prévoit ainsi :

- Livraisons, toutes les deux semaines, de paniers diversifiés, dont la logistique est assurée par l'épicerie Du miel sur mes tartines.
- En parallèle, le Jardin de Cocagne du Raquet propose des "paniers solidaires" dans le cadre du Réseau national Cocagne pour toucher un public présentant un quotient familial inférieur au public du dispositif P.A.N.I.E.R.S.
- La poursuite de l'accompagnement du public vers un mieux-vivre alimentaire à travers des visites de fermes et des ateliers cuisine.

### **CENTRE SOCIAL DE FRAIS MARAIS - « Les plats des grands pour les petits »**

Nouveau partenaire d'ALIMCAD, le centre social de Frais-Marais a pour projet d'accompagner les parents et les professionnels de la petite enfance pour améliorer l'alimentation des plus jeunes et développer l'éducation alimentaire des enfants. Au travers d'ateliers, l'objectif sera de leur donner les clés pour une alimentation durable et adaptée aux enfants malgré les contraintes liées au budget.

### **EPISOL 59 - « A nos assiettes ! »**

L'action « A nos assiettes ! » proposée par l'épicerie solidaire EPISOL 59, à Guesnain, vise à accompagner les adhérents de l'épicerie solidaire vers une plus grande autonomie et des comportements alimentaires plus durables.

Pour la 3<sup>ème</sup> année, 3 groupes d'une dizaine de personnes adhérentes à l'épicerie seront mobilisés pour participer à ces cycles de 10 ateliers. Le programme des ateliers sera co-construit avec les participants.

### **LES SENS DU GOUT - « Vers des communautés agissantes pour sensibiliser et éduquer les mangeurs »**

L'association Les Sens du Goût intervient depuis plusieurs années sur le territoire de Douaisis Agglo pour sensibiliser les habitants aux enjeux de l'alimentation durable.

Cette année, l'association formera les acteurs relais, les associations locales, les acteurs du monde social, de l'aide alimentaire, et les partenaires d'ALIMCAD. Cette formation aura pour objectif de faire monter en compétence ces acteurs qui agissent au quotidien auprès des habitants afin de développer leurs projets et de faire émerger une communauté apprenante.

### **LA RECRE VERTE - « L'épicerie de Paulette et Ahmet »**

L'association La Récré Verte propose une approche immersive pour sensibiliser les enfants de 3 à 11 ans au développement durable, à travers des animations ludiques autour d'une épicerie éco-responsable et organisera 3 semaines d'intervention avec l'épicerie écoresponsable « Paulette et Ahmet », réparties en milieu rural et en milieu urbain. Chaque semaine permet l'organisation de 8 ateliers, en partenariat avec l'association Les Sens du Goût (2 ateliers culinaires) et la Plateforme Santé du Douaisis (20 accompagnements sur le volet diététique proposé aux familles participantes aux interventions).

### **UFC QUE CHOISIR - « Les bons réflexes alimentaires »**

L'association UFC-Que choisir Douai a pour but de sensibiliser et de défendre les intérêts des consommateurs notamment sur les questions alimentaires. Concrètement, 34 ateliers sont animés sur le territoire. Leur large champ d'intervention (centres sociaux, des CCAS, des maisons de quartier, ...) permet de toucher un public diversifié.