

# ALIMENTATION ETUDIANTE : DE LA FOURCHE A LA FOURCHETTE



**PROJET ASSOCIATIF PRÉSENTÉ PAR  
L'ASSOCIATION OUVRE TÊTE**



**OUVRE  
TÊTE**



**2011-2012**



# SOMMAIRE :



## L'association

Présentation

## Le projet

Descriptif

Objectifs

Contenu

Public Cible

Planification

## Budget prévisionnel

## Les partenaires



# L'association

L'Ouvre Tête est une association de l'Université Montpellier 2. Elle est porteuse de projets à caractère social, culturel et environnemental. Elle soutient des initiatives principalement étudiantes permettant de développer la sensibilisation et l'information des étudiants sur les thèmes de la citoyenneté, l'écologie, l'alimentation, la santé ou encore le travail. Une trentaine de membres actifs de l'association organisent des conférences, projections, forums d'échanges, débats, ateliers de réflexion, actions de sensibilisation, ainsi que des événements culturels. Son action évolue grâce aux contributions de chacun, vers l'autonomisation des individus et des territoires, les cultures alternatives et indépendantes, et vers la solidarité.

Enfin, l'Ouvre-Tête s'efforce de créer et renforcer un réseau à travers de nombreux partenariats associatifs, à la fois inter, intra-universitaire et aussi hors milieu universitaire à travers notamment les réseaux GRAPPE et COOPERE34. Cet objectif est particulièrement mis en avant pendant la Semaine de l'Environnement, événement annuel programmé à Montpellier par l'association depuis 2007.

**Date de création de l'association : 2006**

- **Le siège social :**

Association L'Ouvre Tête  
Université Montpellier II  
Place Eugène Bataillon  
Boîte Postale 32  
34095 Montpellier Cedex 5  
N° SIRET : 529 494 411 00018

Contact :  
ouvretete34@gmail.com  
<http://www.ouvre-tete.com>  
04 67 14 41 39

Le local de l'association se situe au Bâtiment 4 de l'Université Mtp2

Le bureau se compose de quatre co-présidents et d'un trésorier, élus à l'unanimité. Les tâches sont réparties entre un volontaire associatif en SCV (depuis 2008), un salarié à temps partiel (depuis 2010) et les bénévoles de la structure.

- **Co-président chargé du suivi du projet :** Thomas Colonges

Coordonnées :

[thomas.colonges@gmail.com](mailto:thomas.colonges@gmail.com)  
04 11 65 96 93  
115, avenue de Calypso, 34095 Montpellier

- **Porteur du projet « Alimentation Etudiante » :** Emilie Cano

Coordonnées :

[emilie.cano@hotmail.fr](mailto:emilie.cano@hotmail.fr)  
06 26 40 22 32  
8 rue Vézian, 34000 Montpellier

# Le Projet

## « Alimentation étudiante, de la fourche à la fourchette »

### Thématiques abordées :

Alimentation - Circuits courts - agriculture biologique - Soutien à l'agriculture locale -  
- Haute qualité alimentaire - Haute qualité environnementale - Accès à une  
alimentation de qualité aux étudiants - Sensibilisation - formation de personnels -

### Descriptif :

Un partenariat a été initié en 2010 entre l'Ouvre Tête et le CROUS\* de Montpellier ayant pour objet une réflexion sur l'alimentation des étudiants et la mise en place d'actions « test » autour d'une « alimentation responsable » dans différents établissements gérés par le CROUS.

Dans le prolongement de ces actions, un projet de développement des circuits courts dans les approvisionnements alimentaires des restaurants universitaires ainsi que l'introduction de produits issus de l'agriculture biologique est né.

L'initiative, qui s'étendra de Septembre 2011 à Juin 2012, a pour vocation l'expérimentation d'une démarche globale autour des approvisionnements des établissements de restauration et autour de l'alimentation des étudiants.

Le rôle l'Ouvre tête consiste en l'accompagnement du CROUS dans la mise en place de la démarche, les recherches de partenaires et de fournisseurs, la formation du personnel, la sensibilisation et l'accompagnement des étudiants.

*« Pour une alimentation locale, de saison et en circuit court »*

- CROUS : Placé sous la tutelle du ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche, le Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires, piloté le CNOUS à échelle nationale, a pour objectif de donner à tous les étudiants les mêmes chances d'accès et de réussite dans l'enseignement supérieur en accompagnant leur vie quotidienne. Il a notamment pour vocation de proposer des logements (cités universitaires) et services de restauration (restaurants universitaires et cafétérias) à destination des étudiants.

## Objectifs :

- favoriser un approvisionnement local en circuit court dans les restaurants et cafétérias du CROUS
- favoriser un approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique
- encourager l'accès à une alimentation de qualité aux étudiants en améliorant l'offre alimentaire du CROUS
- Former les gestionnaires et personnels des établissements de restauration du CROUS
- interpeller les étudiants sur la question de leurs choix alimentaires
- informer, sensibiliser et accompagner les étudiants

## Contenu :

- pilotage et accompagnement du CROUS

Constitution d'un comité de pilotage

Diagnostic de départ et définition des axes de travail

Recherche de partenaires

Recherche de fournisseurs

Suivi de toutes les étapes du projet

Evaluation des actions et bilan final

- formation des acteurs (gestionnaires et personnel)

1 journée de sensibilisation du personnel du CROUS

2 journées de formation pour les gestionnaires, chefs de cuisine, responsables des achats, avec divers intervenants professionnels.

La partie formation sera étendue à tous les gestionnaires de RU dans un souci de mutualisation des compétences et en envisageant doré et déjà l'extension du projet à d'autres sites pour la suite.

- sensibilisation et accompagnement des étudiants

accompagnement :

ateliers cuisine en cités universitaires

conseils et outils mis à disposition

Sensibilisation :

animations et ateliers autour de l'alimentation



## Public cible :

Le public étudiant est ciblé en priorité par cette initiative. Il s'agira principalement, dans un premier temps d'un public étudiant issu majoritairement des universités UM1, UM2, UM3 dans la mesure où les actions mises en places seront davantage localisées sur ces campus. Du fait du choix d'un site pilote, un campus sera davantage mis en avant. Il s'agira probablement du campus UM2 (Lettres) ou UM3 (Sciences).

Pour autant, tous les étudiants et personnels enseignants ayant accès aux services du CROUS, en service de restauration tout comme en service de logement (Cités Universitaires) constituent notre public cible.

L'initiative vise aussi, plus indirectement, la sensibilisation des responsables et salariés du CROUS qui constituent donc un public cible à part entière, dans la mesure où, une des conditions de réussite d'un tel projet tient à la manière dont les responsables et personnels l'accueillent, se l'approprient et le portent dans le temps.



# Présentation détaillée des contenus :

## Pilotage et accompagnement du CROUS :

Un comité de pilotage sera constitué au lancement du projet avec différents acteurs et partenaires. Il se réunira à plusieurs reprises dans l'année pour suivre les différentes étapes de mise en place de l'initiative et son évolution, pour assurer un accompagnement.

Le diagnostic de départ constituera une phase importante qui permettra d'envisager les axes de travail.

Il sera proposé aux différents acteurs, dans ce cadre là, la réalisation d'une enquête de type qualitative (approche sociologique) comprenant des entretiens individuels et collectifs avec les responsables, gestionnaires et personnel du CROUS. Ceci permettra notamment d'identifier les représentations, les motivations, les freins, les dynamiques d'équipe et interactions au sein du CROUS.

Partant du postulat que ce type de démarche repose sur une dynamique collective mais aussi sur des individus avant toute chose, il apparaît primordial d'appréhender ces aspects informels.

Il sera également important de définir précisément le rôle de l'association Ouvre Tête dans le projet, en tant que structure accompagnatrice, ainsi que son cadre de compétences, dès le lancement de celui-ci et en accord avec tous les participants.

## Formation :

La formation vise à apporter des pistes et réponses très concrètes pour la mise en place d'un approvisionnement en produits locaux, de saison, en circuit court, avec le souci d'introduction de produits issus de l'agriculture biologique.

Une approche pragmatique sera proposée par les intervenants.

### public :

4 chefs cuisiniers des 4 restaurants du CROUS  
4 magasiniers  
4 gestionnaires (directeurs des restaurants)  
1 responsable des achats du CROUS Montpellier  
= 13 personnes

### Durée :

2 journées complètes

### Intervenants :

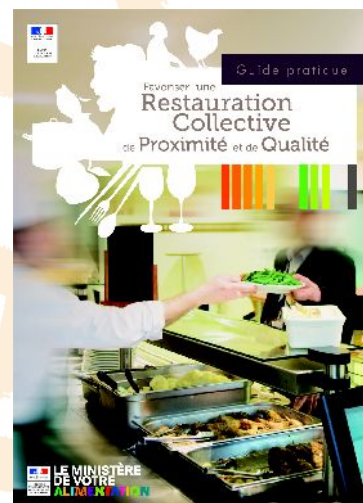
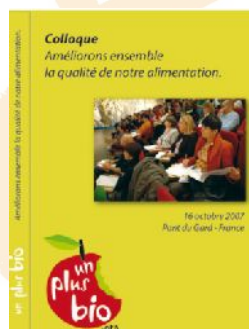
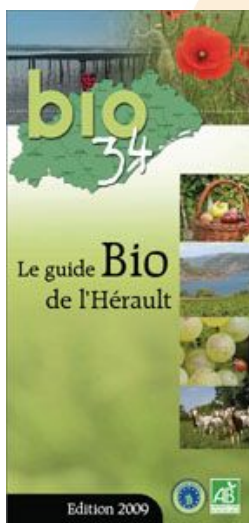
Diététicienne : Raphaëlle COLLET  
CIVAM / Civam Bio  
Collectif Tout Un Plat (COOPERE 34)  
Fournisseurs potentiels



**Contenu :**

- Connaissance de l'offre locale : les fournisseurs et les produits
- Passer d'un approvisionnement classique à un approvisionnement en circuit court (gestion des coûts, choix de menus,...), introduire des produits issus de l'agriculture biologique
- Organisation de la cuisine, sensibilisation du personnel
- Valorisation de la démarche

Des outils de travail seront remis aux personnes ayant suivi cette formation.





## Sensibilisation :

Plusieurs voies d'informations et sensibilisation sont envisagées pour accompagner au mieux les étudiants.

### Sensibilisation 1 :

Il s'agit de proposer un atelier cuisine avec une approche très adaptée aux étudiants au sein mêmes des cités universitaires, pour toucher un public assez large.

Un atelier de ce type a déjà été expérimenté par l'association à la cité universitaire de la Colombière en février 2011, avec des retours positifs.

L'objectif est de permettre aux étudiants d'appréhender une cuisine de qualité avec un budget limité et des conditions matérielles très simples, pour coller au plus près de réelles problématiques rencontrées qu'ils rencontrent. L'atelier sera donc proposé par une jeune diététicienne « Diet-Ethique », dans les cuisines des cités universitaires du CROUS, avec seulement le matériel disponible sur place, et un approvisionnement chez des producteurs locaux. Ces ateliers doivent permettre de découvrir des produits régionaux, de se re-familiariser avec la saisonnalité des fruits et légumes, d'apprendre à les cuisiner et à les apprécier.

Ces ateliers constituent une première approche d'une alimentation « responsable » qui sera développée par la suite dans les restaurants du CROUS.



### Sensibilisation 2 :

Au moment de l'introduction de nouveaux produits dans les restaurants universitaires, il sera également proposé des actions de sensibilisation.

- Une exposition photo sur la thématique « alimentation » dans la salle de restauration
- Un exposition interactive et itinérante « Au P'tit Resto Santé » (qui alliera les problématiques de nutrition et de bilan carbone selon les choix alimentaires)
- Affichage et animateurs en salle



## Tout au long du projet :

Mise à disposition de documentations, de revues, de conseils pour les étudiants déposés en différents lieux de la vie étudiante, distribués sur des événements et consultables dans les locaux de l'association. Des projections de films viendront compléter ces outils et les supports seront disponibles auprès de l'association également.



## Evaluation des actions et du projet :

Les critères de réalisation du projet :

- La tenue des journées de formation
- La réalisation des ateliers cuisine et autres actions de sensibilisation
- La tenue de rencontres régulières du comité de pilotage

Les critères d'évaluation du projet retenus sont quantitatifs et qualitatifs :

- La satisfaction du personnel
- L'intérêt et la satisfaction des étudiants
- La satisfaction des fournisseurs
- L'évolution des approvisionnements bio et locaux
- La gestion des coûts
- La pérennité du projet

Ces critères seront évalués par plusieurs moyens :

- Sondages et questionnaires, enquêtes de satisfaction
- Analyse des motivations, freins, leviers de tous les acteurs
- Observation des retours assiettes lors des repas
- Retours d'expériences et bilans collectifs
- Nombre de produits introduits et/ou montant des achats de produits
- Bilan financier
- Engagement des différents acteurs sur le long terme

Des retours seront régulièrement faits aux financeurs et partenaires du projet dans un souci de transparence et pour permettre à chacun de prendre part au déroulement de celui-ci.

Un bilan final sera également remis à tous les partenaires et participants. Il permettra de dégager des propositions pour la suite du projet et son inscription sur le long terme, ainsi que son élargissement à d'autres établissements du CROUS.

# Planification :

Pour mener à bien cette démarche, il a été décidé de choisir un des établissements de restauration du CROUS comme site pilote.

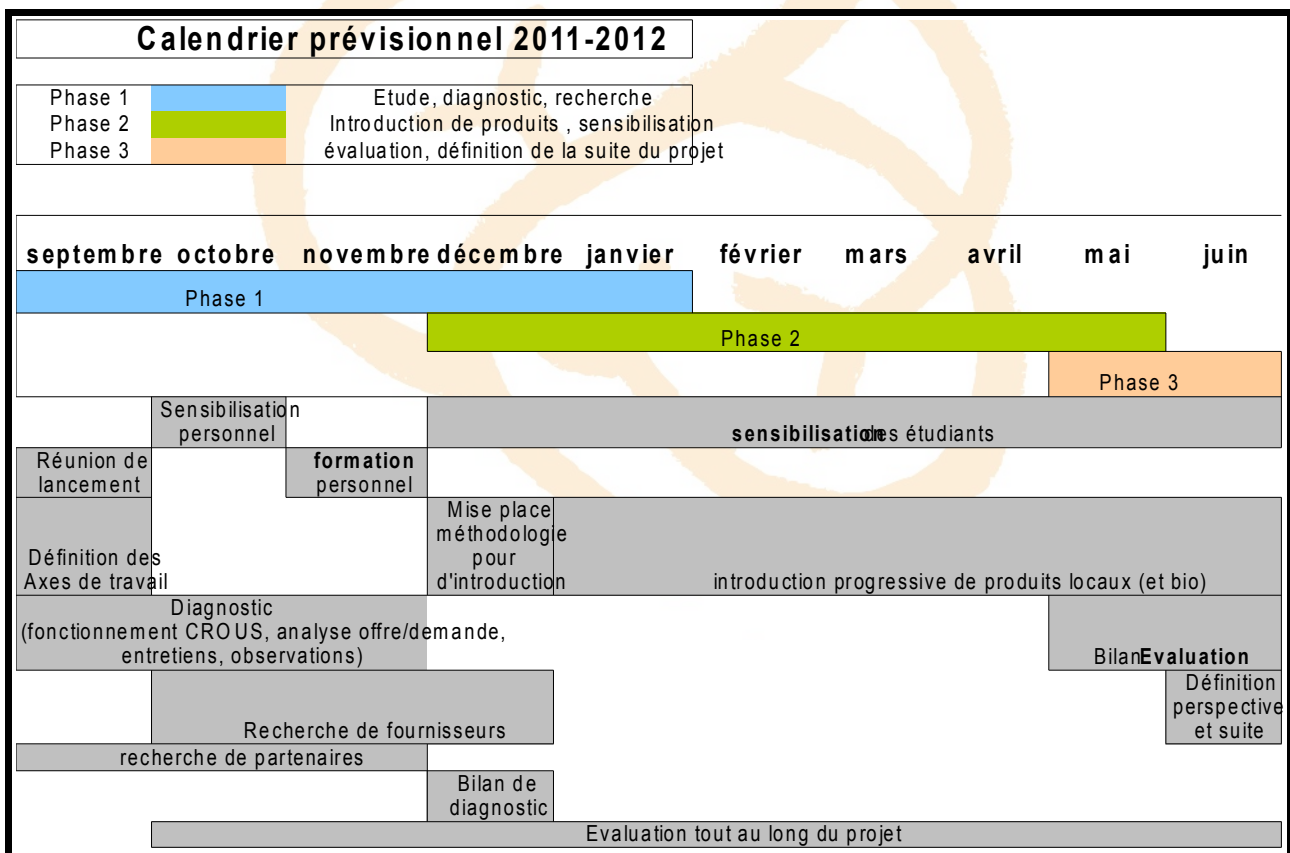
Les actions seront en grande partie concentrées sur cet établissement, avec toutefois des actions plus globales pour certains axes de travail.

Début du projet : septembre 2011

Fin du projet : Juin 2012

Déroulement des étapes dans le temps :

- 1/ Identification d'un site pilote parmi les établissements de restauration du CROUS
- 2/ Diagnostic de départ et définition des axes de travail et objectifs
- 3/ Recherche de fournisseurs
- 4/ Formation des cuisiniers et gestionnaires
- 5/ Rencontre de partenaires et échanges d'expériences
- 6 Mise en place des circuits d'approvisionnements en circuits courts
- 7/ Communication + sensibilisation 1
- 8/ Introduction de produits + sensibilisation 2
- 9/ Evaluation et bilan
- 10/ Propositions pour la suite du projet



## Budget Prévisionnel :

CHARGES	Montant €	PRODUITS	Montant €
<b>Charges directes affectées à l'action</b>		<b>Ressources directes liées à l'action</b>	
<i>Achat :</i>		<i>Subventions :</i>	
Communication	500	DRAAF	3500
Location et achat d'outils de formation et sensibilisation (Guides, DVD, Expo Photo)	200	Universités (FSDIE UM1, UM2, UM3)	2000
		Région	1000
<i>Services extérieurs :</i>		Crous	500
1 prestation de sensibilisation autour d'un repas, 1 journée	300		
Ateliers cuisine : intervenant 50€ X 8 ateliers Achat denrées alimentaires 50€ X 8	400 400		
1 journée à la ferme (CIVAM) sensibilisation personnel	400		
3 Intervenants /formateurs (300€/jour) X 2	1800		
Formation salarié association	600		
Déplacements	150		
<i>Charges de personnel :</i>		<i>Subventionnement Poste CAE :</i>	
Rémunération Brute du salarié pour 560 H	5050	CG/Etat, 90% salaire Brut sur 560 H	4550
Charges sociales pour 560 H (Assedic, Retraite, Ursaaf)	1700		
<b>Charges indirectes affectées à l'action</b>		<b>Ressources indirectes affectées à l'action</b>	
Fonctionnement (assurance, téléphone, ...)	50		
<b>TOTAL CHARGES</b>	<b>11550</b>	<b>TOTAL PRODUITS</b>	<b>11550</b>



## Partenaires et intervenants du projet :

### RESEAUX :

#### Réseau GRAPPE :

L'Ouvre Tête est adhérente du réseau GRAPPE. Le GRAPPE réunit également 10 autres associations étudiantes réparties dans 11 villes (Rennes, Nantes, Pau, Toulouse, Perpignan,, Avignon, Dijon, Lyon et Strasbourg) qui travaillent localement et de façon hétéroclite sur leur campus autour de l'alimentation étudiante.

(Outils, expositions, recensements et mutualisation d'expériences)

[www.reseaugrappe.org](http://www.reseaugrappe.org)

#### Réseau Coopère 34 :

L'Ouvre Tête est adhérente du réseau Coopère 34.

COOPERE 34 est un réseau d'éducation à l'environnement. Il regroupe des acteurs soucieux de promouvoir et de développer l'éducation à l'environnement sur les territoires héraultais, et concernés par la qualité des cadres de vie.

L'ouvre Tête a récemment intégré le Collectif « Tout Un Plat » porté par COOPERE34 :

Interventions d'une quinzaine d'associations dans leurs champs de compétence respectifs : agriculture, OGM, souveraineté alimentaire, analyse des filières, consommation responsable, etc...

Supports variés : jeux, visites, vidéos, personnes ressources, expositions, pièce de théâtre, dégustations, documentation...

<http://coopere34.org>

#### Réseau RACINES :

Le réseau Racines 34 est un réseau d'accueil éducatif à la ferme, agréé par l'Education Nationale, qui regroupe des agriculteurs et des acteurs ruraux désireux de contribuer à l'éducation à l'environnement. Racines 34 est membre de l'association Racines et des Civam.

<http://racines34.hautetfort.com/>

### CIVAM :

Les CIVAM - Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural - sont des associations d'agriculteurs et de ruraux regroupés autour d'un projet collectif.

#### Civam LR

Les groupes CIVAM rassemblent des agriculteurs et des ruraux autour d'un ou plusieurs projets collectifs partagés. Les fédérations départementales accompagnent ces groupes sur les plans technique, organisationnel et institutionnel. Elles jouent un rôle d'animation territoriale et de représentation locale.

<http://www.civam-lr.fr>

#### Civam Bio 34 :

Le CIVAM Bio 34 accompagne les dynamiques de restauration collective bio sur les territoires.

- Accompagner le développement de la production biologique,
- Participer à l'organisation des filières,
- Promouvoir les produits biologiques.

<http://civambio34.ovh.org>

#### Civam Bio 66 :

Créée en 1985, l'association fédère actuellement plus de 150 des 190 producteurs engagés en Agriculture Biologique dans les Pyrénées-Orientales. L'Association est membre de la FRAB LR, la fédération régionale des agriculteurs biologiques du Languedoc-Roussillon.

Elle est associée au réseau national FNAB, la Fédération Nationale des Agriculteurs Biologiques.

Les membres adhérents du CIVAMBIO sont exclusivement des producteurs. Le CIVAMBIO est ainsi l'organisme représentatif des professionnels de l'Agriculture Biologique vis-à-vis des pouvoirs publics, des collectivités territoriales et des chambres consulaires.

<http://www.bio66.com>

#### Civam Bio 30 :

Le CIVAM Bio du Gard regroupe des producteurs biologiques afin de mettre en oeuvre toutes activités contribuant au développement et à la promotion de l'agriculture biologique.

<http://www.civamgard.fr>

### **ASSOCIATIONS :**

#### Association Un Plus Bio :

Un Plus Bio est une association créée en 2002 pour rassembler les initiatives de restauration collective bio et de qualité. Elle accompagne les personnes et les structures adhérentes souhaitant introduire progressivement une alimentation de qualité en restauration collective. L'association est en mesure d'aider l'ensemble des acteurs liés au monde de la restauration collective : élus et chargés de mission, parents, gestionnaires, cuisiniers, professionnels de l'éducation, de la santé, du développement rural et de l'agriculture biologique. Un plus Bio est adhérente à la Fédération Nationale des CIVAM et constitue un groupe CIVAM national.

(Formations, outils, publications, ateliers, expertise)

[www.unplusbio.org](http://www.unplusbio.org)

#### Association Lafi-Bala :

Outils pédagogiques, ateliers de sensibilisation, projections de films, expositions. Thématique Alimentation.

[www.lafibala.org](http://www.lafibala.org)

#### Collectif Tout Un Plat :

Ce collectif réunit des structures travaillant sur les thèmes de l'alimentation autour de Montpellier. Objectif : construire avec les équipes pédagogiques (enseignants, Atoss, cuisiniers...) des actions éducatives sur mesure, en accord avec les projets d'établissement.

<http://coopere34.org>

#### SUMPPS de l'UM3 :

Le Service Universitaire de Médecine Préventive et Promotion de la Santé de l'université Montpellier 3 met entre autre en place des actions de sensibilisation autour de l'alimentation à destination des étudiants, sur le campus de l'UM3 et à proximité du Restaurant Universitaire.

<http://www.univ-montp3.fr>

## **STRUCTURES ETUDIANTES :**

### **Association étudiante Papill'ons :**

Sur le principe des AMAP, vente de paniers de légumes bio produits au Jardin de Bentenac à Mauguio, sur le campus de l'UM2 depuis 2007. En 2011, l'association compte une centaine d'adhérents pour 98 paniers hebdomadaires réservés.

[amap.papillons@gmail.com](mailto:amap.papillons@gmail.com)

### **Résal : Réseau Alimentation**

Regroupement de projets étudiants autour de l'alimentation : jardins partagés, gestion d'une oliveraie, potagers pédagogiques, chantiers jeunes, sensibilisation à l'alimentation,...

<http://alimentation-etudiante.lo.gs>

### **Fac Verte :**

Syndicat qui propose au sein des universités et des établissements de l'enseignement supérieur la mise en pratique de l'écologie et de la solidarité.

<http://www.facverte.org>

## **Partenaires financiers :**

### **Subventions déjà accordées :**

Université Montpellier 2

Université Montpellier 1

### **Subventions en attentes et demandées en cours de projet :**

Région LR

Université Montpellier 3

CROUS

DRAAF Languedoc Roussillon