

APPEL À PROJET - PNA – 2016/2017
CONSTRUIRE UN PROJET ALIMENTAIRE DURABLE ET COOPÉRATIF :
PLUS DE PRODUITS BIO ET LOCAUX DANS NOS ASSIETTES !

I/ CONTEXTE ET PROBLÉMATIQUE

1.1. Contexte territorial

Carrefour entre Chambéry, Annecy et Albertville, le Cœur des Bauges en Savoie est un espace d'une superficie importante (263 km²) regroupant 4800 habitants sur 14 communes. Il s'agit d'un espace bien délimité, situé au cœur d'un massif montagneux dont l'accès se fait presque exclusivement par des cols. Canton rural doté d'une identité forte, zone centrale d'un Parc Naturel Régional, le massif des Bauges est un espace où se mêlent population d'origine et nouveaux arrivants. Au contrefort des grands massifs alpins, c'est une zone alliant l'agriculture à une petite diversification touristique (6000 lits contre les 350 000 de la Tarentaise proche) qui a permis le développement de la population résidente et le maintien d'un peu d'emploi local.

1.2. La question alimentaire en Bauges : des potentiels

1.2.1. Production agricole: atouts et faiblesses

L'agriculture du Cœur des Bauges, c'est une restructuration et une professionnalisation des entreprises agricoles avec 71 exploitations recensées dans le territoire. Entre 2000 et 2010 le nombre d'exploitations a baissé de 37 % mais la production moyenne s'est maintenue. L'agriculture représente 6% des actifs du territoire, 40% des chefs d'exploitation ont moins de 40 ans. On peut y noter une grande dynamique d'installation avec 24 installations depuis 2006.

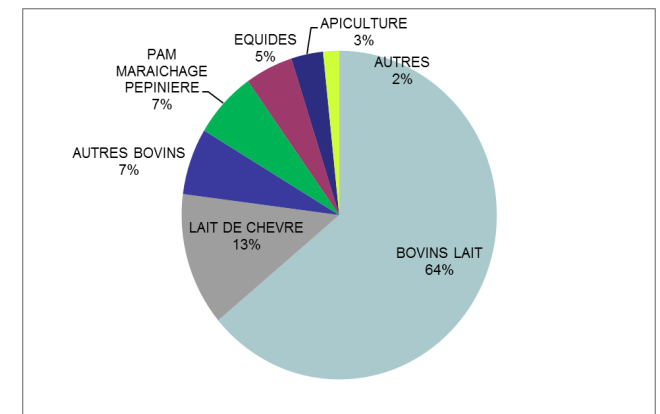
La surface agricole utile est de 7200 ha, quasi exclusivement des prairies naturelles et des alpages, peu de cultures : céréales, légumes, PAM, horticulture... En termes d'organisation l'élevage bovin-lait est structuré collectivement via 3 coopératives laitières, un service de remplacement et une CUMA. À noter toutefois une grande diversité de productions telles que les plantes aromatiques et médicinales, les viandes, le maraîchage...

De belles dynamiques collectives permettent également de faire travailler ensemble des producteurs différents : magasin Croc 'Bauges, colis de Noël, marchés de producteurs...

Dans le cadre de sa mission agricole le Parc du massif des Bauges engage différentes études et diagnostics afin de définir une stratégie en adéquation avec les attentes des agriculteurs et des filières et à la fois en cohérence à l'égard des attentes de la société actuelle. Les différentes études concernant la valorisation des produits (Diagnostic PSADER 2014 et État des lieux sur l'Agriculture Biologique 2015) mettent en lumière, entre autres, la demande croissante de produits bio et locaux de la part des consommateurs.

Une enquête auprès des producteurs en vente directe en 2016 met en exergue le besoin pour beaucoup de renforcer la vente à la ferme mais également, pour certains, la nécessité de diversification des modes de commercialisation dont l'orientation vers la restauration hors domicile.

Le point commun avec bien d'autres projets traités via le Parc du massif des Bauges sur l'agro-écologie est la nécessaire reconnaissance des systèmes agricoles baujus dans leurs pratiques environnementales exemplaires inscrites dans des labels AOP ou AB.



1.2.2. L'accessibilité à une alimentation locale : une épicerie bio et locale "Crochauges"

Cette épicerie est née en 2014 d'une initiative commune de producteurs (Association CapBauges) et de consommateurs (Biobauges).

L'épicerie est implantée sur la commune de Lescheraines, emplacement central au sein du Massif des Bauges. Cet espace réunit en un même lieu une épicerie bio (plus de 2000 références), un point de vente de produits locaux (35 producteurs) et un espace d'information sur l'alimentation, l'agriculture et la vie locale.

Initialement évalué à l'embauche de 3 salariés (soit 2,10 ETP), le développement de l'activité a rapidement nécessité une hausse du volume horaire et du nombre de salariés, soit aujourd'hui 5 salariés (4,3 ETP) pour une amplitude d'ouverture correspondant à 40h/semaine, du mardi au samedi.

1.2.3. La restauration collective : une problématique nouvelle mais réelle

Aujourd'hui dans le Coeur des Bauges la restauration collective, c'est environ 120 000 repas consommés en une année, soit :

- 52 000 repas pour les cantines des écoles communales

- 33 000 repas pour la cantine du Collège

- 33 000 repas pour la Maison de retraite et le portage par l'ADMR

Les jours scolaires (environ 180j./an) ce sont donc 450 repas servis quotidiennement dans les différentes structures collectives.

À noter la présence de l'association Vacances et Loisirs en Bauges proposant deux centres d'hébergement de 240 lits au total, soit un potentiel de repas conséquents.

Trois établissements disposent d'une cuisine en régie : le collège, la maison de retraite ainsi que l'école de Bellecombe-en-Bauges.

Pour les cinq autres établissements scolaires, les communes ont jusqu'ici fait le choix d'une gestion concédée auprès de prestataires présents sur le massif.

1.3. Des dynamiques émergentes à fédérer et à accompagner

En 2016, sous l'impulsion de l'association Biobauges, un groupe de réflexion s'est créé sur cette thématique. Il réunit des associations, des élus et des acteurs de la restauration. Plusieurs rencontres ont eu lieu afin d'établir un premier état des lieux et bénéficier des témoignages de collectivités engagées dans cette démarche, telle que la commune d'Alby-sur-Chéran.

Le succès de ces rencontres démontre un intérêt réel pour cette problématique et ce à tous les niveaux de la chaîne : producteurs, décideurs, gestionnaires et usagers. Elles ont par ailleurs mis en évidence trois principaux freins au déploiement de cette dynamique :

- un manque de connaissance concernant la faisabilité technique, logistique et économique liées à l'intégration de produits locaux et/ou bio
- un manque de moyens pour se former et s'informer. À noter que la totalité du territoire du Coeur des Bauges est classée en Zone de Revitalisation Rurale.
- un manque de liens entre les différents acteurs de la restauration

En conclusion : le territoire des Bauges est riche de nombreux atouts agricoles et sociaux. Une diversité d'acteurs se sent concernée par la question alimentaire. Malheureusement ces initiatives ont souvent du mal à se rejoindre ou s'essouffent rapidement faute d'une coordination et d'une méthodologie communes. Or, au regard des expériences existantes sur ce type de projet, nous savons que la sensibilisation, l'implication et la coopération de tous les publics concernés sont une condition nécessaire à la réussite d'une telle démarche.

II/ LE PROJET

2.1. Objectifs du projet

À la lumière de ce constat le présent projet a pour objectif majeur de **fédérer l'ensemble des acteurs locaux** autour de la question alimentaire, en s'appuyant sur 2 leviers fondamentaux :

- **Une méthodologie coopérative** visant à mettre en relation les différents maillons de la chaîne : se rencontrer, échanger, partager, se comprendre, pour construire ensemble
- **un accompagnement collectif adapté** : sensibiliser et former les acteurs en fonction de leur rôle dans le système alimentaire du territoire, pour donner du sens et développer une culture commune.

Ainsi l'appropriation de la question alimentaire par la totalité des acteurs concernés et la coopération entre ces différentes parties prenantes permettront à long terme de :

- soutenir le développement d'une agriculture locale, de qualité et durable
- accompagner la création d'une filière d'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et /ou biologiques
- réduire le gaspillage alimentaire
- favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous
- développer des liens directs entre producteurs et consommateurs

2.2. Le pilotage du projet : un partenariat d'acteurs locaux aux compétences, expériences et intérêts complémentaires

◆ *L'association Biobauges*

Biobauges se positionne au croisement de deux dynamiques convergentes qui ont pourtant parfois du mal à se rencontrer et se comprendre :

- les consommateurs, d'un côté, qui souhaitent accéder à une alimentation de qualité à un coût raisonnable.
- les producteurs, de l'autre, qui sont désireux de produire dans le respect du vivant tout en préservant leur qualité de vie professionnelle et personnelle grâce à une valorisation au plus juste de leur production.

L'originalité de la démarche réside donc principalement dans la posture de "créateur de lien" et ainsi de facilitateur pour les deux bouts de la chaîne : producteurs et consommateurs. Cette posture permet de répondre à deux principaux enjeux :

- donner les outils et clés de lecture permettant au consommateur de se réapproprier sa capacité d'analyse et de décision concernant son alimentation. Pour cela de nombreuses animations sont mises en place : expositions, ateliers pratiques, formations, soirées-débat, visites d'exploitations, interventions en milieu scolaire et périscolaire, médiathèque, etc.
- diminuer le sentiment d'isolement dont peuvent souffrir les producteurs en les accompagnant pas à pas dans leurs pratiques pour s'ajuster au mieux aux attentes sociétales en terme de qualité des produits et de respect de l'environnement (garantie d'un débouché stable, garantie de prix juste, reconnaissance et valorisation de leur travail par la clientèle).

◆ *L'association CapBauges*

Cette association compte aujourd'hui une quarantaine de producteurs du massif des Bauges réunis dans le but de valoriser leur travail et leurs produits. Conscients du décalage qui persiste encore trop souvent entre la réalité pratique des agriculteurs et les attentes de plus en plus exigeantes des consommateurs, ces producteurs souhaitent favoriser un lien direct avec leur clientèle, notamment en :

- préférant commercialiser leurs produits en circuit court et en local
- créant des temps et espaces de rencontre avec les consommateurs, notamment par des séances de dégustation en magasin ou sur leur ferme.

◆ *L'association ADABio*

L'ADABio (Association pour le Développement de l'Agriculture Biologique) est une association du réseau national FNAB qui existe depuis 32 ans. À l'initiative de maraîchers savoyards, elle recouvre aujourd'hui les départements de Savoie, Haute-Savoie, Ain et Isère tout en gardant cependant une approche territoriale forte par ses liens et actions directes auprès des acteurs des territoires recouverts.

L'ADABio a pour objectif le développement de l'agriculture biologique sur les territoires dans un souci environnemental, économique et social.

Elle agit sur plusieurs axes :

- accompagnement de tous les agriculteurs (qu'ils soient bio ou non) et porteurs de projets à l'installation, afin qu'ils puissent acquérir et maîtriser des pratiques respectueuses de l'environnement
- accompagnement de filières : développement, structuration, débouchés (circuit-court, restauration collective, ...)
- accompagnement de projets d'agriculteurs ou de territoire.

Ainsi l'ADABio travaille depuis plus de 15 ans sur la restauration collective, dans le cadre de l'accompagnement des filières mais aussi parce que l'accès à une alimentation saine pour tous est important éthiquement pour les producteurs bio.

Du côté de l'offre en produits bio, au delà de l'accompagnement au passage en bio, l'ADABio accompagne la structuration de la filière. Elle a ainsi créé la plateforme Mangez Bio Isère et accompagné de près la plateforme La Bio d'Ici. La formation des producteurs à la livraison de la restauration collective est aussi un de ses axes de travail.

De côté des restaurants collectifs, l'ADABio accompagne les collectivités dans leur réflexion sur leur service restauration, de la définition à la mise en oeuvre de leur projet, que ce soit en gestion concédée ou en gestion directe.

◆ *Ils soutiennent notre démarche*

Plusieurs acteurs du territoire nous ont manifesté leur soutien quant à la mise en place de ce projet : le Parc Naturel Régional du Massif des Bauges, les communes de Leschaux et de Bellecombe en Bauges, le Centre social des Amis des Bauges, le Collège des Bauges, le SIVU des Bauges devant en charge de la restauration scolaire, Radio Alto, la Halte du Doc..

Bien qu'il soit précisé que le dossier ne doit pas comporter de pièces annexes, leurs lettres de soutien seront jointes à notre candidature papier et numérique. Nous vous laissons la liberté de les lire .

Ces différents acteurs seront associés tout au long du projet afin de mobiliser leurs différents réseaux (Repères, Association des Agriculteurs du Parc) et de témoigner de l'avancée des travaux et des résultats lors des réunions communautaires, Comité syndical du PNR,...

2.3. Cibles et actions mises en oeuvre

Ce pilotage multipartenarial permet ainsi d'agir sur trois niveaux complémentaires et concomitants :

▣ Favoriser la mise en relation des différents maillons, par la mise en place d'une action de coordination

Le rôle de coordination des acteurs institutionnels, pédagogiques, et professionnels sera principalement assuré par Biobauges, avec l'appui de l'Adabio. Ce temps est capital pour l'appropriation du projet par l'ensemble des acteurs du territoire, et permettre une pérennisation de l'action dans le temps. En effet si chaque acteur intervient au niveau d'un maillon spécifique, il est essentiel qu'il s'approprie la totalité de la chaîne et développe ainsi une compréhension et une vision globale du système alimentaire mis en place sur le territoire.

▣ Intervenir auprès de différents publics bénéficiaires via des actions pédagogiques

Ces actions s'adresseront prioritairement aux usagers (scolaires, familles, résidents), et plus ponctuellement à l'ensemble des acteurs. Les intervenantes de Biobauges, formées à l'animation nature et à la pédagogie, s'appuieront sur les compétences métier des producteurs de Capbauges et les compétences techniques de l'Adabio et d'autres intervenants (cuisiniers, diététiciens).

▣ Répondre aux besoins spécifiques des acteurs de la restauration, par un accompagnement technique collaboratif

Cet accompagnement sera dirigé par l'ADABio. Il sera spécifique à chaque type de public: producteurs, élus, et professionnels de la restauration (gestionnaires, cuisiniers, traiteurs, etc). Il sera assuré dans le cadre d'ateliers collectifs et par la création d'un outil de partage afin de:

- limiter le sentiment d'isolement et d'impuissance,
- favoriser les échanges entre acteurs, partager les questionnements mais aussi les avancées
- valoriser les expériences de chacun

Un premier temps d'animation sera destiné à favoriser l'expression des réticences et freins, puis mettre en valeur les expériences du territoire et communiquer sur les leviers. Des temps spécifiques à chaque public seront aussi proposés ainsi que des temps d'interconnaissance.

Un outil de partage d'information en ligne sera créé, et animé dans un premier temps par l'ADABio. Il devra ensuite fonctionner de lui même comme support de coopération et ainsi contribuer à la pérennité de la dynamique. Il est à noter que cet accompagnement sera spécifiquement axer sur la coopération.

2.4. Durée et calendrier du projet

L'essentiel des interventions se déroulera au cours de l'année scolaire 2017/2018. Toutefois des réunions d'information et de lancement auront lieu dès le printemps 2017.

La totalité du projet court donc sur une durée de 18 mois, du printemps 2017 à l'automne 2018.

2.5. Méthode d'évaluation et indicateurs

Un bilan à mi-parcours sera effectué en début d'année 2018 afin d'effectuer les ajustements nécessaires le cas échéant. Cette action sera clôturée à l'automne 2018 où sera rédigé un rapport final. Pour le détail des indicateurs, veuillez consulter le tableau ci-dessous.

2.6. Valorisation et diffusion du projet

Au terme de l'action trois outils permettront de synthétiser et valoriser la démarche qui aura été mise en place :

- un livret pédagogique à destination des enseignants ou professionnels de l'animation comprenant : une méthodologie pour construire un projet mutipartenarial, les séquences d'animation et les outils pédagogiques
- des fiches repères et méthodologiques sur la coopération, visant notamment à mettre en avant les freins et leviers d'une telle démarche
- un outil de partage en ligne
- un film documentaire retraçant les différentes étapes et moments clés du projet

Objectifs	Actions	Calendrier	Livrables	Indicateurs d'évaluation
Public scolaire				
<p>Le projet vise à toucher l'ensemble des enfants scolarisés sur le Coeur des Bauges, de la maternelle au collège. Le nombre d'interventions sera plus important pour les élèves de cycle 3 et du collège. En effet nous souhaitons pleinement intégrer les enfants. Ainsi nous favoriserons des approches pédagogiques mettant l'enfant en position de citoyen, capable d'agir sur son environnement : pédagogie de projet, rencontres des acteurs du territoire, visites de terrain, enquêtes, participation aux rencontres multipartenariales, etc. Nous proposerons en parallèle un accompagnement de l'équipe éducative pour assurer un ancrage de la thématique en dehors des temps d'intervention.</p> <p>À noter que les producteurs de CapBauges seront partie-prenantes de ces interventions, de manière à créer un lien direct entre fournisseurs et usagers.</p>	<p>interventions au sein des écoles primaires (6 gps scolaires)</p> <p>- 8 ½ journées cycle 3</p> <p>- 3 ½ journées cycle 1 et 2</p> <hr/> <p>interventions au sein du Collège des Bauges</p> <p>- 8 ½ journées pour chaque niveau</p> <p>---</p> <p>conception d'un livret pédagogique à destination de l'équipe éducative</p>	année scolaire 2017/2018	Livret d'animation scolaire	<ul style="list-style-type: none"> • nombre d'enfants sensibilisés • enquête satisfaction qualité des repas destinée aux enfants • enquête satisfaction qualité des repas destinée aux parents
Familles / Grand public				
<p>Ces interventions visent à développer l'autonomie des personnes en leur apportant notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les principes d'une alimentation saine et surtout de redécouvrir le plaisir de faire par soi-même et de diversifier ses habitudes alimentaires - des clés de lecture pour consommer des produits sains et accessibles (décryptage des étiquettes, étude comparée des coûts, rencontre de producteurs, etc.) <p>Ces interventions prendront pour la plupart la forme d'ateliers ludiques et pratiques autour de l'acte de consommer et de cuisiner. Nous pourrons faire appel à des professionnels tels que nutritionnistes ou cuisiniers. Le faire ensemble et le plaisir guideront ces ateliers.</p>	<p>ateliers famille</p> <p>- 8 ½ journées</p> <hr/> <p>ateliers famille dédiés aux ménages en situation de précarité (liens avec l'association Bauges Solidarité)</p> <p>- 8 ½ journées</p>	<p>année scolaire 2017/2018</p> <hr/> <p>année scolaire 2017/2018</p>	Livret d'animation famille	<ul style="list-style-type: none"> • nombre de familles sensibilisées • enquête satisfaction ateliers • fiche d'engagement

Objectifs	Actions	Calendrier	Livrables	Indicateurs d'évaluation
élus				
<ul style="list-style-type: none"> apporter les éléments nécessaires à la décision, à la mise en oeuvre et au portage de projets, notamment grâce à des éléments chiffrés, des témoignages, des contacts. sensibiliser à la composition de l'assiette des convives de la restauration collective. impliquer et dynamiser : créer du lien entre les élus sur ce sujet. collecter des données : freins, expérience, avis. <p>Les informations apportées concerneront autant la gestion concédée que la gestion directe.</p> <p>À noter : si les élus souhaitent être accompagnés des agents en lien à la restauration collective sur leur commune, ceci sera possible et même encouragé.</p>	<p>1 temps d'information et d'échange lors d'événements collectifs</p> <p>1 temps d'échange pour aller plus loin</p> <p>1 temps de suivi et collecte de données</p>	3 rencontres sur l'année 2017	fiches repères et méthodologiques sur la coopération	<ul style="list-style-type: none"> nombre de participants interactions entre communes part de produits bio et/ou locaux cuisinés (a) questionnaire de satisfaction et de suivis
Professionnels de la restauration collective				
<p>Au sein de ce public sont fléchés les gestionnaires, chefs de cuisine, traiteurs, responsables des achats, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <u>en gestion indirecte</u> : l'accompagnement portera sur : <ul style="list-style-type: none"> - l'animation d'échange entre acteurs et l'impulsion d'une dynamique - l'identification des prestataires sur le territoire et la création de liens - l'aide à la définition des projets respectifs et l'information pour l'introduction de produits locaux et/ou bio dans les appels d'offre. <u>en gestion directe</u> : une information sera apportée sur : <ul style="list-style-type: none"> - l'animation d'échange entre acteurs et l'impulsion d'une dynamique - la mise en situation collective (atelier culinaire, gestion de l'approvisionnement) - la mise en lien avec les autres acteurs. <p>Afin d'aider à l'avancement, des supports et références seront apportés au besoin.</p>	<p><u>2 ateliers collectifs pour la gestion concédée</u> (½ journée chacun)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 atelier d'information, relevé des expériences, échanges entre acteurs - 1 atelier de suivi <p><u>3 ateliers collectifs pour la gestion directe</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 atelier échanges et collecte des expériences, questionnement (½journée) - 1 atelier gestion de l'approvisionnement (½ journée) - 1 atelier culinaire (1 jour) 	printemps 2017 à printemps 2018	<p>fiches repères et méthodologiques sur la coopération</p> <p>recueil des points-clé collectés lors de l'expérience</p>	<ul style="list-style-type: none"> nombre de participants enquête satisfaction ateliers enquête satisfaction conditions de travail

Objectifs	Actions	Calendrier	Livrables	Indicateurs d'évaluation
Producteurs				
<ul style="list-style-type: none"> comprendre les besoins spécifiques de la restauration collective notamment à travers des rencontres. acquérir des outils pour ajuster son calendrier de production. <p>Les actions seront faites pour les producteurs livrant déjà la restauration collective et pour ceux qui le souhaitent</p>	<p>1 rencontre d'information, collecte des besoins, des freins</p> <p>1 journée de formation</p>	<p>automne2017 à été 2018</p>	<p>fiches repères et méthodologiques sur la coopération</p>	<ul style="list-style-type: none"> nombre de producteurs participants questionnaire de satisfaction et de suivi nombre de réflexions mise en place pour la restauration collective quantité de produits locaux et/ou bio livrés (a)
Pluriacteurs				
<ul style="list-style-type: none"> ouvrir un espace de rencontre et d'échanges entre les différents acteurs. permettre une vision globale des problématiques et enjeux. favoriser une meilleure connaissance des rôles et métiers de chacun. développer une gestion commune de la question alimentaire sur le territoire. valoriser et mutualiser les réflexions et actions mises en place. 	<p>mise en place d'une instance locale de gouvernance type Conseil local de l'alimentation</p> <p>visites de terrain</p> <p>mise en place d'un outil de partage en ligne</p>	<p>Ptintemps 2017</p>	<p>Charte de fonctionnement</p>	<ul style="list-style-type: none"> nombre de participants représentativité des participants nombre de rencontres nombre de décisions ou d'orientations actées nombre de participation à l'outil de partage en ligne
	<p>événements festifs de lancement et de clôture</p>			<p>Sept 2017 et juin 2018</p>
<p>(a) Pour cet indicateur il faut prendre en compte que les 2 ans du projet comprennent le temps d'information et de formation. Ce temps est parfois un peu court pour évaluer une augmentation de la quantité de produits livrés car dans certains cas cela demande une adaptation des fermes et des producteurs.</p>				

III/ BUDGET

3.1. Nature des dépenses

Les postes des dépenses se répartissent comme suit :

Animation et coordination : 50%

Ce poste correspond à du temps de travail, soit du salaire chargé journalier. Ce temps se partage entre les trois partenaires du projet : Biobauges, Capbauges et ADABio

La coordination du projet sera principalement assurée par Biobauges

Prestation de services : 6 %

Appels ponctuels à des intervenants spécialisés tels que cuisiniers, diététiciens, etc.

Communication et diffusion : 20 %

Un budget important est dédié à la valorisation de cette expérience par la création d'outils de synthèse et de méthodologie pouvant servir de support d'exploitation et d'essai pour d'autres territoires ou d'autres structures engagés sur la même thématique.

Charges directes liées à l'action : 13 %

- frais de déplacement (4%)
- frais de restauration (5%)
- fourniture administrative et petit matériel pédagogique (3%)

Charges de structure : 6 %

Une quote part de 10% des charges de structure a été appliquée, pour un montant ainsi équivalent à 3400 €. Elle intègre des charges telles que les frais de communication, comptables, locations, assurance.

Imprévus: 5 %

Enfin une quote part de 8% du total du budget a été provisionnée pour les dépenses imprévus, soit un montant de 4112 €

AAP du PNA2016-2017-CandidatureBIOBAUGES

ACTIONS			TOTAL(HT)
Animations scolaires		126	14600
Conception animations (primaires et collège)	100	24	2400
Interventions (primaires et collège)	100	66	6600
Prestation intervenants	300	10	3000
intervention producteurs	100	26	2600
Animations grand public		26	3000
Conception animations	100	8	800
Interventions	100	8	800
Prestation intervenants	300	2	600
intervention producteurs	100	8	800
ateliers élus (3 rencontres)	550	3	1650
ateliers producteurs (2 rencontres)	550	2	1100
ateliers pro restauration (5 rencontres)	550	5,5	3250
Animations Pluri-acteurs		16	3400
animation Conseil local (6 rencontres)	100	6	600
coordination événements lancement et clôture	100	6	600
animation et suivi Adabio	550	4	2200
Coordination		35	5700
Mobilisation, animation lancement projet	100	5	500
coordination projet (suivi/planification/facturation)	100	25	2500
Evaluation, synthèse, essai	100	5	500
Suivi projet Adabio	550	4	2200
Communication/diffusion			12700
Com événement lancement et cloture	250	2	500
restitution film (essai)	5000	1	5000
Prestation graphiste	2500	1	2500
	1000	1	1000
conception livrables Adabio	550	6	3300
conception livrables Biobauges	100	4	400
Frais de restauration / événements		2	3000
défraiement km	22	148	2322
fourniture admin et petit matériel pédagogique			2000
Charges de structure et imprévus			7378
TOTAL		137,5	60 100

70% 42 070

3.2. Budget prévisionnel de l'action

La subvention accordée dans le cadre du PNA permettra de couvrir la réalisation de l'action à hauteur de 70% des dépenses, soit 40 000 €.

Le cofinancement est assuré par:

➤ une subvention de la Fondation de France, à hauteur de 12 000 euros

➤ La participation des bénéficiaires de l'action, à savoir:

- les communes : une contribution de 450 € sera demandée pour la totalité des interventions, et fera l'objet d'une convention de partenariat

- les écoles : une contribution de 200 € sera demandée par école pour la totalité des interventions.

- les familles : une contribution de 15 €, correspondant à l'adhésion à l'association Biobauges, sera demandée par famille pour la totalité des ateliers.

Nous attendons de cette participation qu'elle matérialise l'engagement des bénéficiaires dans la démarche proposée.

Budget prévisionnel de l'action – année 2017			
CHARGES		PRODUITS	
prestation de services	14 600	Ventes	
achats matières et fournitures	2 000	- Ecoles (conventions)	1 200
publicité, publication	1 500	Adhésions (famille)	90
déplacements	2 322	subventions d'exploitation	58 810
charges de personnel	32 300	- ETAT (DRAAF)	40 000
charges fixe de fonctionnement (quote-part)	7 378	- Fondation de France	12 000
		- Communes (conventions)	6810
TOTAL CHARGES	60 100	TOTAL PRODUITS	60 100