



Cahier des charges - prestation ateliers de cuisine sur la Communauté des communes Rurales de l'Entre-deux-Mers

Cuisiner mieux, sans dépenser plus Défi Alimentation Positive Cœur Entre-deux-Mers 2025

1 - Présentation de la structure et du projet

Contexte

Le Pôle d'Equilibre Territorial et Rural (PETR) Coeur Entre-deux-Mers, structure publique assimilée à un syndicat mixte fermé, accompagne depuis 2000 les acteurs de ce territoire composé de 5 Communautés de communes (90 communes, 104 634 habitants au 1er janvier 2021) en zone péri-urbaine et rurale directement à l'est de la métropole Bordelaise.

Le PETR a défini son projet de territoire à 10 ans « Ambition 2030 » qui intègre les thèmes de l'agriculture et de l'alimentation. Le Pôle a en effet lancé une démarche alimentaire globale (Programme Alimentaire Territorial – PAT) depuis 2018, comprenant dans un premier temps un diagnostic partagé et la mise en place d'un Comité de Pilotage large impliquant l'ensemble des acteurs publics, économiques et privés autour de ces questions.

Un enjeu fort de ce PAT repose sur l'accessibilité de tous les habitants du Cœur Entre-deux-Mers à une alimentation saine et de qualité. C'est pour cela que le Pôle a porté de septembre 2021 à juillet 2022 une action de sensibilisation grand public autour du « mieux manger » : le Défi Foyers à Alimentation Positive, et a réitéré l'expérience entre janvier et mai 2023 au Nord-Ouest du territoire (CdC Les Rives de Laurence et CdC Les Coteaux Bordelais), puis de janvier à mai 2024 sur les CdC du Créonnais et des Portes l'Entre-deux-Mers. C'est donc maintenant la CdC Rurales de l'Entre-deux-Mers qui hébergera le Défi entre janvier 2025 et mai 2025.

Le Défi Alimentation Positive

Pendant 4 mois, les foyers participants seront accompagnés pour améliorer durablement leurs habitudes alimentaires, sans forcément augmenter leur budget correspondant.

Le Défi débutera par deux semaines de relevés d'achat et se clôturera de nouveau par deux semaines du même type, pour mesurer l'évolution de la part de la consommation en produits locaux et de qualité dans le panier de chaque foyer, ainsi que le budget alloué. Les moyennes de ces résultats en équipes sont comparées pour offrir une petite compétition entre les équipes.

Le Défi sera ponctué de temps forts communs proposés à l'ensemble des foyers participants :

- Soirée d'ouverture et de clôture conviviales
- Ateliers de jardinage
- Ateliers de sensibilisation à la nutrition santé environnement
- Ateliers de cuisine
- Visites de fermes

Le Défi regroupera entre 2 et 4 équipes pour un total de 40 foyers maximum. **Les foyers seront recrutés sur la base du volontariat sur la Communautés des Communes**



Rurales de l'Entre-deux-Mers. Certains foyers qui nécessiteraient une attention particulière pourront être recrutés et pris en charge par la CdC et leurs communes (difficultés financières, sociales...). L'animation des autres foyers sera prise en charge par le Pôle Territorial Cœur Entre-deux-Mers.

Public cible

Les différents foyers seront volontaires et recrutés grâce à la communication mise en place par le Pôle Territorial, la CdC et les communes (informations devant les écoles, lieux communs etc.). Si les foyers volontaires sont trop nombreux, ils seront sélectionnés sur plusieurs critères : sensibilisation actuelle aux enjeux de l'alimentation durable, consommation actuelle..., le but étant de toucher au maximum des personnes non sensibilisées et créer une mixité au sein des groupes.

La participation au Défi est gratuite.

Comme indiqué ci-dessus, la CdC et les communes sont invitées à recruter et à prendre en charge 1 à 5 foyers plus précaires, en difficultés, qui nécessiteront un suivi plus impliqué.

2 – Objectifs de la prestation

La prestation devra correspondre à l'éthique du Défi à Alimentation Positive, c'est-à-dire qu'elle devra fournir des clés de lecture aux participants sur leur alimentation, en prenant toujours en compte la notion d'accessibilité budgétaire, sociale et pratique.

De même, les temps proposés seront ludiques, interactifs et sans jugement de valeur sur les foyers participants.

Les ateliers de cuisines seront donc pédagogiques, riches en informations mais aussi conviviaux, permettant à chaque foyer de se sentir à l'aise.

Les objectifs des ateliers de cuisines sont multiples :

- Faire cuisiner les foyers et donner des conseils sur cette activité
- Montrer que la cuisine peut être un levier pour manger mieux, sans dépenser plus
- Montrer un exemple concret de cuisine à petit budget

3 – Livrables attendus

Sont attendus l'organisation de temps d'ateliers de cuisine en présentiel, où chaque foyer peut pratiquer et suivre les conseils de l'animateur.

L'animateur proposera une ou plusieurs recettes à suivre sur le thème du « petit budget », par exemple :

- La cuisine des restes
- La cuisine des légumes « moches »
- La cuisine végétale
- Etc.



L'animateur accompagnera chaque foyer participant, en fournissant conseils et astuces tout au long de la session, de manière individuelle et collective.

Nombre d'ateliers proposés

Le prestataire est libre de choisir le nombre d'ateliers qu'il souhaite proposer en prenant en compte :

- Que chaque foyer doit pouvoir pratiquer durant l'atelier (un poste de travail / foyers)
- Que les ateliers doivent être répartis sur l'ensemble du territoire à des dates différentes
- Le budget maximum alloué à la prestation

Les ateliers seront proposés idéalement le weekend, ou au moins en soirée (vendredi soir par exemple).

4 – Moyens mis à disposition

Locaux et matériel

Le prestataire se verra mettre à disposition, si nécessaire, des locaux adaptés (avec point d'eau, tables, prises électriques).

Denrées alimentaires

Si besoin, les denrées alimentaires nécessaires aux ateliers seront prises en charge par le Pôle Territorial, en fonction des besoins du prestataire.

Prix maximum de la prestation complète

Le budget disponible pour l'ensemble de ces ateliers serait d'environ 1 000€ TTC mais le prestataire est libre de proposer un autre atelier complémentaire qui lui semble pertinent.

5 – Calendrier

Diffusion du marché public (mise en concurrence) : 16 juillet 2024

Date limite de réponse : 1er septembre 2024

Sélection fin septembre.

Construction du planning et modalité jusqu'à mi janvier 2025.

Ateliers de cuisines à prévoir début 2025 (à partir de début février et ce jusqu'au mois de mai)



6 – Critères de sélection

La sélection du prestataire s'appuiera sur trois critères de sélection :

- A 25% : le prix proposé par le prestataire
- A 50% : la méthode et livrable proposés par le prestataire
- A 25% : l'expérience du prestataire sur ce type d'atelier

7 – Modalités

Modalité de réponse

Propositions à envoyer à Marine Hurtaud, pat@coeurentre2mers.com avant le 1er septembre 2024.

Le prestataire est aussi invité à décrire ses expériences similaires dans son dossier de candidature.