

Association Régalade

Rapport d'activité 2017

Association Régalade

Mairie d'Echallat

Rue des écoles

16170 ECHALLAT

Charlotte Gervais : 06 76 31 99 39

regalade.asso@gmail.com

<http://www.associationregalade.fr/>



Sommaire

| | |
|--|---------|
| I / Présentation de l'association Régalade | page 3 |
| II / Les temps forts de l'année 2017 | page 6 |
| III / Les conventions 2017 | page 16 |
| IV / Le bénévolat | page 16 |
| V / Les partenaires financiers | page 18 |
| VI / Le bilan financier 2017 | page 19 |

L'association Régalade

Créée en 2005 à l'initiative d'enseignants, habitants, parents d'élèves, agriculteurs,... sur le Pays Ouest Charente, l'association Régalade mène une réflexion et une [démarche globale autour de l'alimentation, les circuits courts, l'agriculture, la santé, l'environnement](#).

L'association s'est fixée 3 objectifs :

- ➔ Construire des projets éducatifs autour de la restauration collective, de l'alimentation
- ➔ Soutenir l'économie locale en mettant en valeur les productions locales de qualité,
- ➔ Valoriser les liens entre les différents partenaires

[L'accompagnement des porteurs de projet](#) est l'un des principaux domaines de compétence de l'association Régalade.

Les partenariats permettent chaque année à des structures d'initier ou de conforter des projets qui n'auraient peut être pas vu le jour sans l'accompagnement et le soutien de l'association.

[L'information, la sensibilisation et la formation](#) des acteurs du monde rural sont des éléments moteurs à la mise en place de projets et surtout à leur pérennisation.

A travers ses interventions, Régalade permet une ouverture autour des thématiques de l'éducation à l'environnement, de la santé et du développement durable.

Nous travaillons à la [construction d'une démarche s'inscrivant dans la durée](#) et qui devra concerner de plus en plus d'enfants et d'adultes au fil des années.

Pour cela nous privilégions deux niveaux d'actions :

➔ [Une réflexion et une démarche globale :](#)

- par la mobilisation, la mise en réseau des acteurs, le soutien aux porteurs de projets et leur formation,
- par le recensement et la mise en lien des producteurs,
- par des actions d'information, de sensibilisation, et de formation
- ...et pour un élargissement à un maximum de publics et la pérennisation de chaque microprojet et de l'ensemble du réseau

➔ [Le soutien des microprojets locaux :](#)

- pédagogiques dans les établissements scolaires, centres de loisirs, les établissements accueillant des publics en situation de handicap ou de précarité : pour travailler sur le goût, la qualité des produits, la connaissance du territoire, des produits, la création de jardins, autour de visites d'exploitations, autour d'ateliers cuisine, de lectures de paysages, de rencontres,
- le développement de repas de qualité et issus de circuits courts dans les écoles et centres de loisirs en lien avec les projets pédagogiques (repas expérimentaux, recherches de solutions pérennes), etc....

Nos projets sont inscrits dans les [recommandations de santé publique](#). En effet, en matière d'éducation nutritionnelle, des experts (Institut national de la santé et de la recherche médicale et Inspection Académique) recommandent : en maternelle, la découverte du monde vivant et du goût, et en élémentaire, la découverte de la provenance des aliments et de leur transformation (pain, fromage...)... Avec comme « support les jardins potagers et aromatiques... lieu de mixité sociale, lien intergénérationnel et inter culturel, respect de l'environnement, valorisation des savoirs, activité physique, lien social.... tout en améliorant la distribution de proximité ».

(Lettre de la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales : Programme National Nutrition Santé 2006 2010 message nutritionnel Fruits et Légumes : faire découvrir et donner le goût de la production et de la consommation de fruits et légumes).

Et [l'éducation nutritionnelle](#) ne peut s'envisager sans [l'éducation sensorielle et l'éducation à l'alimentation](#), ce que s'efforcent de mettre en œuvre nos partenaires conventionnés.....

Manger est un plaisir qui se cultive en même temps qu'il nous construit.

En plus des partenaires projets (écoles, structures d'insertion, Accueil de loisirs Sans Hébergement, ...), Régalade tisse un réseau de partenaires large et diversifié. Ainsi, autour des projets gravitent une multitude d'acteurs :

- Les municipalités, les parents, les écoles et les cantines
- Des professionnels de l'éducation, de l'animation
- Les producteurs, les exploitants agricoles, les commerces locaux
- Des professionnels de la santé : Infirmières scolaires, diététiciennes, psychologues, sociologues, ...
- Des associations départementales et régionales : Charente Nature, l'IFree (Institut de Formation et de Recherche en Éducation à l'Environnement, le GRAINE (Groupement Régional d'Animation et d'Initiation à la Nature et à l'Environnement) en Poitou-Charentes, la FCOL (Fédération Charentaise des Œuvres Laïques)
- La MSA des Charentes (Mutualité Sociale Agricole des Charentes),
- ASEPT Poitou-Charentes (Association Santé Éducation et Prévention sur les Territoires)
- CREPAQ (Centre de Ressources d'écologie pédagogique d'Aquitaine) Nouvelle Aquitaine Réseau Régal (Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire) – Signature de la charte de coopération

Les temps forts de l'année 2017

Les projets 2017 :

- Mon Restau Responsable
- Alimentation, santé, environnement : Accompagnement et mise en œuvre de projets pédagogiques à destination des personnes en situation de handicap mental
- Accompagnement du projet « Produire, cuisiner, déguster : quel plaisir » pour des personnes en situation de précarité
- Parcours de formation, sensibilisation, action auprès des professionnels de la restauration collective
- Conception et animation d'ateliers « Lutte contre le gaspillage alimentaire » pour des adultes en formation en Maisons Familiales et Rurales
- Appartement pédagogique La Coloc à La Couronne
- Développement des circuits-courts : ensemble vers les circuits courts
- Conception et animation d'ateliers pour la petite enfance
- Interventions dans le cadre de l'été actif

Mon Restau Responsable

En début d'année, la Fondation pour la Nature et l'Homme créée par Nicolas Hulot a fait appel à Régalade afin que l'association soit le relais départemental pour développer la Démarche Mon restau Responsable sur le département de la Charente.

La Garantie Mon Restau Responsable c'est :

- Un outil gratuit, adapté à tous les restaurants de collectivité.
- Une démarche de progrès souple et participative
- Une opportunité pour créer une véritable dynamique d'équipe et valoriser les progrès accomplis.
- 4 grands domaines comprenant 12 axes de progrès en matière de bien-être des convives, d'assiette responsable, d'éco-gestes et d'engagement social et territorial.

Dans ce cadre là, Régalade accompagne le restaurant scolaire de Rouillac (1ere commune engagée dans la démarche en Charente), l'IME Fraineau à Cognac et la Mairie de La Couronne.



Alimentation, santé, environnement : Accompagnement et mise en œuvre de projets pédagogiques à destination des personnes en situation de handicap mental

Il s'agit d'un travail autour de l'alimentation, de l'équilibre alimentaire, de l'environnement et des circuits-courts.

Le but est de développer une méthodologie de projet et de mettre en place des outils pédagogiques en collaboration avec nos partenaires (diététiciens, cuisiniers, éducateurs...) afin d'élaborer des actions pédagogiques, des ateliers à destination des personnes en situation de handicap mental.

Régalade après avoir travaillé auprès des écoles, centres de loisirs, collèges... se tourne vers les établissements accueillant des personnes handicapées mentales. En effet, ces structures sont demandeuses d'une démarche adaptée à leur public pour plusieurs raisons. D'une part, elles cherchent à ouvrir de plus en plus leur public au monde qui les entourent et d'autre part, l'alimentation, le repas est un thème central pour les personnes handicapées mentales (rythme de la journée, plaisir, raisons de santé suivant les handicaps ou le sexe (ménopause, thyroïde..)).

Objectif stratégique :

- Sensibiliser les personnes en situation de handicap mental à une alimentation équilibrée et à leur environnement proche grâce à une approche centrée sur le plaisir de chacun et le plaisir partagé.

Objectifs opérationnels :

- Informer, accompagner les équipes « éducatives » pour permettre le développement et la pérennisation des projets dans les structures.
- Mettre en réseau les établissements entre eux et avec les autres acteurs de leurs territoires engagés dans des démarches similaires (écoles, centres de loisirs, festivals, etc.).
- Créer des outils pédagogiques, des ateliers (en direction des personnes en situation de handicap, et des équipes éducatives).

Les structures concernées par le projet en 2017 :

- Le Service d'Accompagnement de Jour et d'Hébergement de la Gachère à Rouillac (établissement de l'ADAPEI Association Départementale des Amis et Parents d'Enfants Inadaptés)
- L'Arche à Cognac à Châteaubernard : (avec la Maison du Temps Libre à Cognac AZERC)
 - Section d'Activité de Jour
 - Section d'Activité de Jour La Gabare pour les personnes en situation de handicap retraitées
- L'Arche La Merci à Courbillac :
 - Section d'Activité de Jour
 - Service d'aide à la Vie Sociale
- La Ferme des Vallées à Montmoreau
- SAMSAH La Rochelle (Association des Paralysés de France)
- EHPAD COS Les Fins Bois à Mérignac

En plus de l'accompagnement, ce sont 42 ateliers qui ont été animés dans le cadre de ce projet et près de 200 personnes concernées directement.

Accompagnement du projet « Produire, cuisiner, déguster : quel plaisir » pour des personnes en situation de précarité

Régalade et Maïa et Charente mettent en œuvre conjointement des actions pour permettre à des personnes en insertion ayant peu de moyens financiers d'accéder à une alimentation saine, équilibrée et à coût modéré.....tout en les impliquant dans une démarche globale de prévention et de promotion de la santé, génératrice de lien social.

Grâce aux actions mises en œuvre, il est à noter que les salariés en insertion consomment un peu, et même parfois plus de légumes et que partager des ateliers cuisine et recettes contribuent au plaisir de cuisiner et de consommer des légumes et des produits de saison.

Par ailleurs, les ateliers cuisine peuvent être des moyens de restaurer ou renforcer le lien social par l'échange dans un climat de confiance (écoute, parole...), de restaurer ou renforcer l'image de soi et son rapport aux autres, et aussi de « débloquer » des rapports parfois difficiles à l'alimentation ...tout en trouvant du plaisir à manger et partager. Et enfin d'inscrire cette expérience dans un projet de vie et/ou un projet professionnel.

Depuis cette année, les ateliers cuisine ont lieu dans l'appartement pédagogique « La Coloc » à La Couronne. Ce projet est coordonné par le centre social de la Couronne, cela nous a permis de tisser des partenariats.

8 ateliers ont eu lieu en 2017.

Parcours de formation, sensibilisation, action auprès des professionnels de la restauration collective

Le parcours d'information / sensibilisation / action à destination des professionnels de la restauration collective avec les écoles partenaires du Rouillacais, s'est poursuivi à la demande des participants et s'est développé en associant d'autres communes du Pays Ouest Charente. 4 rencontres ont eu lieu en 2017.

Spécifique aux problématiques rencontrées par les petites communes, cette démarche privilégie des temps d'échange de pratiques entre professionnels de la restauration collective, la découverte d'expériences extérieures et des temps de prospective en s'appuyant sur le fonctionnement des participants.

Les thématiques abordées cette année :

- Mutualisation des outils obligatoires en restauration collective
- Plan alimentaire réglementaire
- Fiches techniques et fiches recettes et astuces pour des recettes et des menus
- Approvisionnement en circuits courts, saisonnalité
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Lien avec les familles et les équipes éducatives
- Environnement du repas

Conception et animation d'ateliers « Lutte contre le gaspillage alimentaire » pour des adultes en formation en MFR

Dans le cadre des Ateliers Nutrition Santé pour Adultes, la MSA des Charentes a fait appel à Régalade pour concevoir et animer des ateliers de sensibilisation à la diminution du gaspillage alimentaire. Ainsi, Régalade a animé 2 ateliers auprès de 2 groupes d'adultes en formation dans les Maisons Rurales et Familiales de Jarnac et d'Angoulême.

Appartement pédagogique La Coloc à La Couronne

Le Centre socioculturel de La Couronne est porteur d'un projet partenarial associant le Département de la Charente, la Caisse d'Allocations Familiales de la Charente, la commune de La Couronne.

Ce projet partenarial favorise la mise en place d'une réflexion commune et la mise en œuvre d'actions qui prendront en compte des problématiques liées à la vie quotidienne en direction des publics les plus en difficulté. Cet outil pédagogique propose des animations sur les thématiques suivantes :

- parentalité,
- auto-réhabilitation,
- alimentation, environnement
- insertion socio-professionnelle.

Objectifs du projet : favoriser et prendre en compte

- L'insertion sociale et professionnelle en aidant à la résolution des problèmes sociaux et des freins à l'emploi et la formation,
- La cohésion, la mixité sociale et territoriale en aidant à l'appropriation des lieux de vie et du territoire,
- La lutte contre le changement climatique en agissant sur la précarité énergétique,
- L'accessibilité aux besoins essentiels en favorisant l'accès à un environnement sain et à une alimentation de qualité,
- La maîtrise des charges des ménages et la réduction de l'endettement par l'éducation à la gestion du budget et des dépenses énergétiques,
- Des modes de consommation et de production responsables par l'éducation à une consommation respectueuse de l'environnement,
- La préservation de la biodiversité et des ressources naturelles par la réduction de la consommation d'eau.

Régalade est partenaire de ce projet. L'association anime des ateliers sur la thématique de alimentation et de l'environnement (4 ateliers en 2017).

Développement des circuits-courts : ensemble vers les circuits courts

L'association Régalade accompagne depuis 10 ans des projets éducatifs autour de la restauration collective, l'alimentation et l'agriculture. Elle encourage et favorise le développement de **liens entre les producteurs et les restaurants collectifs**.

Régalade souhaite partager son expérience afin de donner envie à d'autres de se lancer dans l'approvisionnement en circuits courts.

S'approvisionner différemment, et, en particulier en produits locaux de qualité est une préoccupation de plus en plus présente, pour la société civile comme pour de nombreux acteurs de la restauration collective.

Forte de son expérience, Régalade souhaite aujourd'hui encourager des démarches similaires grâce à ce projet de sensibilisation et d'accompagnement.

L'objectif de ce projet d'informer, sensibiliser et accompagner les responsables d'approvisionnement, les habitants, les producteurs et les acteurs locaux au développement des circuits courts.

Conception et animation d'ateliers pour la petite enfance

L'expérience de Régalade en matière d'éducation au goût a permis de mettre en place des ateliers en partenariat avec l'ASEPT (Association Santé Éducation et Prévention sur les Territoires) dans le cadre des Ateliers Nutrition Santé Petite Enfance. Dans ce cadre, Régalade a animé 8 ateliers en 2017 autour de la découverte des fruits de saison, des saveurs, le plaisir de manger, ... Ces ateliers ont aussi été l'occasion d'échanger avec les parents sur l'éducation au goût et la diversification alimentaire des tout-petits.

Les ateliers Nutrition Santé Petite Enfance s'adressent aux parents, assistantes maternelles et autres professionnels de la petite enfance.

Ces ateliers ont pour objectif de renforcer les connaissances des adultes sur l'alimentation du jeune enfant en accord avec les différents objectifs du Programme National Nutrition Santé afin de promouvoir l'adoption de comportements favorables dès le plus jeune âge.

Le programme d'intervention comprend 3 ateliers :

- Atelier 1 = la diversification alimentaire
- Atelier 2 = Mieux se repérer pour mieux consommer
- Atelier 3 = Astuces pour bien manger au quotidien en famille

Un 4^{ème} atelier, intitulé « atelier de découverte sensorielle », est proposé aux établissements d'accueil du jeune enfant. Il a pour objectifs d'éveiller les enfants au goût, de développer leur capacité à goûter, à verbaliser leurs sensations et d'améliorer et développer la connaissance des aliments (enrichissement de leur répertoire alimentaire).

Les structures concernées :

- Maison Parents Enfants AZERC à Cognac
- Micro Crèche de Montbron
- Crèche de Pons
- Multi-Accueil d'Exideuil
- Micro-crèche de Montendre
- Crèche de Nersac

Régalade et ses actions auprès du grand public

- En juillet, Régalade a animé 4 ateliers dans le cadre de **l'été actif** à Juillac le Coq et à Châteauneuf.
- En août, « **Echall'art** », festival local de promotion des arts plastiques est engagé dans une démarche éco-responsable. Régalade est partenaire pour la mise en lien avec des producteurs locaux et du prêt de matériel.

Régalade a participé

- Rencontres Régionales sur les circuits courts à la Couronne
- Animation pédagogique au salon du goût de Segonzac
- Comité de suivi Mon Restau Responsable à la Fondation Pour la Nature et l'Homme à Paris

Les conventions 2017

Régalade signe avec chaque partenaire intéressé, **une convention de prêt du matériel**, (matériel mis à disposition gratuitement par l'association). En effet, Régalade possède des malles pédagogiques, du matériel de cuisine et des ressources documentaires :

- Une malle pédagogique cuisine (avec du matériel de cuisine)
- Une malle pédagogique Jardin (avec du matériel de jardinage)

- Un coupe pommes,
- Une centrifugeuse,
- Des gobelets recyclables,

- Des outils pédagogiques sur le pain, les fruits, l'alimentation, ...

- Des ressources documentaires à destination des enseignants, animateurs, éducateurs
- Des ouvrages pédagogiques pour les enfants

En 2017, 15 conventions de prêt ont été signées avec nos différents partenaires (structures accompagnées, diététiciennes, ...)

Le bénévolat

Temps de bénévolat

L'association ne pourrait fonctionner sans l'implication de ses bénévoles. Tous sont considérés comme des éléments moteurs pour soutenir les actions menées, apporter leur savoir et leur savoir faire.

Leur soutien représente cette année, en valorisation de temps passé, plus de 250 heures de bénévolat, soit 3600 €

A cela s'ajoute du temps d'accompagnement professionnel par un agent de développement MSA. Le temps d'accompagnement engagé représente 101 heures soit 8% du temps de travail en 2017.

Ce temps est évalué chaque année conformément à la convention de partenariat 2016 - 2020 signée entre Régalade et la MSA des Charentes.

Les adhérents

Depuis 2014, régalaade a mis en place un système d'adhésion.

L'association compte donc 25 personnes physiques et 5 structures adhérentes.

Les partenaires financiers 2017

MSA des Charentes



Conseil Départementale de la Charente



Comité National de Coordination de l'Action pour le Handicap



ENSEMBLE, HANDICAP ET SOCIÉTÉ

Fondation pour la Nature et l'Homme



Calitom



Communauté de communes du Rouillacais



Communauté d'agglomération de Grand Cognac



SIVOS de Gourville

Commune de Saint Cybardeaux

Commune de Montigné

Commune de Bonneville

Commune de Genac

Commune d'Echallat

Commune de Vaux Rouillac

Commune de Rouillac

Commune de Auge Saint Médard

Le bilan financier 2017

Nous sommes accompagnés depuis 2008 sur un plan comptable par une association de gestion et de comptabilité.

Le compte de résultat

Il présente de manière synthétique le flux financier de l'association sur 1 an. L'exercice 2017 fait apparaître un **déficit de 2 384 €** (+ 885 € en 2016).

Le déficit s'explique en partie par le retard de programmation des commissions LEADER pour examiner et valider notre demande de financement. La présentation de notre projet est prévu début 2018 (pour le projet 2017).

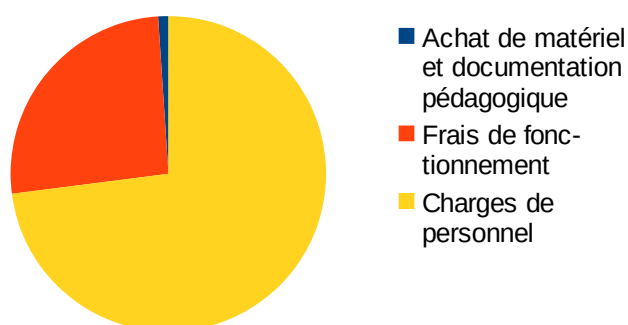
Charges : 43 132 €

(dont 6600 € en contribution volontaire en nature)

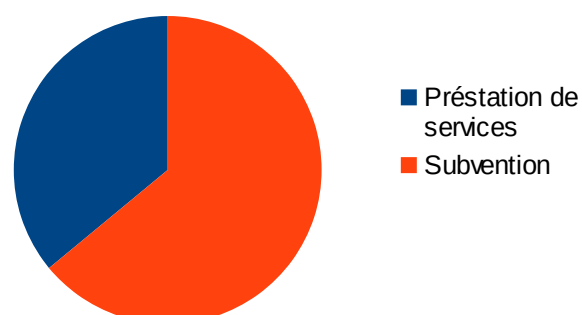
Produits : 40 748 €

(dont 6600 € en contribution volontaire en nature)

Répartition des charges 2017



Répartition des produits 2017



Précisions sur les charges : Frais de fonctionnement : locations, assurances, téléphone, frais de déplacements, frais postaux, frais bancaire, rémunérations intermédiaire, ...

Répartition des subventions 2017

