

25, Bld Besson Bey 16023 ANGOULEME
Tél. 05 45 38 60 60 – Fax : 05 45 38 60 59

**ATTRIBUTION DE SUBVENTIONS DANS LE CADRE DE
L'APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT DE
GRANDANGOULÊME "ALIMENTATION, SANTÉ,
ENVIRONNEMENT"**

DGS - MDE -
Commerce/Agriculture/Haut débit
Numéro : 2026-D-085

Le **PRESIDENT** de la **COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION** de **GRANDANGOULEME**,

Vu, le code général des collectivités territoriales,

Vu, la délibération n°152 du conseil communautaire du 30 septembre 2025 portant appel à manifestation d'intérêt « Alimentation, santé, environnement », son règlement et son calendrier,

Vu, la délibération portant délégation d'attributions du conseil au Président,

Vu, l'arrêté n°91 du 23 mars 2022 de Monsieur le président subdéléguant à Madame Anne-Laure WILLAUMEZ-GUILLEMETEAU, en sa qualité de vice-présidente, une partie de ses attributions déléguées par la délibération susvisée,

DECIDE

Article 1^{er} : Est approuvée l'attribution de la subvention de GrandAngoulême à l'association CSCS Rives de Charente d'un montant de 8 000 € pour l'année 2026. Le montant total de la participation prévisionnelle de GrandAngoulême s'élève à 24 000 € sur 3 ans. Les subventions pour les années 2027 et 2028 feront l'objet d'un avenant financier annuel.

Article 2 : Est approuvée la convention d'objectifs et de moyens dans le cadre de l'appel à manifestation d'intérêt « Alimentation, Santé, Environnement », passée avec l'association CSCS Rives de Charente située 5 quai du Halage à Angoulême.

Article 3 : La convention d'une durée de 3 ans fixe les engagements de l'association pour la mise en œuvre de leur projet « La santé de demain, entre nos mains » et les modalités financières de soutien de GrandAngoulême.

Article 4 : La dépense est inscrite au budget résilience alimentaire, direction résilience alimentaire et commerce.

Article 5 : Monsieur le Directeur Général des Services et Monsieur le comptable assignataire de la communauté d'agglomération sont chargés chacun en ce qui le concerne de l'exécution de la présente décision.

Angoulême, le 25 MARS 2026

Pour Le Président,
La Vice-Présidente,

Anne-Laure WILLAUMEZ-GUILLEMETEAU

Certifié exécutoire
Reçu en préfecture,
Le 25 MARS 2026
Publié ou notifié,
Le 25 MARS 2026



**Convention d'objectifs et de moyens pour la mise en œuvre d'un projet pluriannuel
répondant à l'appel à manifestation d'intérêt de GrandAngoulême « Alimentation,
Santé, Environnement.**

Entre d'une part,

la Communauté d'Agglomération du GrandAngoulême, représentée par son président Xavier BONNEFONT et dûment habilité par délibération du conseil communautaire n°2025.09.152 du 30 septembre 2025 et de la décision n° XXXX du XXX 2026 », ci-après dénommée « GrandAngoulême »,

et d'autre part,

L'association CSCS Rives de Charente dont le siège social est situé 5 quai du Halage, 16 000 ANGOULEME représentée par sa présidente Catherine LUCAZEAU dûment mandaté.e, et désignée sous le terme « l'Association »,

Il est convenu ce qui suit :

PREAMBULE

GrandAngoulême a décidé d'un appel à manifestation d'intérêt (AMI) intitulé « Alimentation, santé, environnement » répondant à la fois à un enjeu du contrat de ville et aux objectifs de son Projet Alimentaire Territorial. Il vise le déploiement de projets auprès de publics fragiles habitant sur l'agglomération sur une durée de 3 ans. A l'issue d'un processus de sélection, 3 projets ont été retenus.

Chaque projet bénéficie d'un appui méthodologique permettant une évaluation régulière de son avancement.

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONVENTION

GrandAngoulême a retenu le projet « La santé de demain, entre nos mains » de l'Association dans le cadre de l'AMI « Alimentation, santé, environnement ». La présente convention définit d'une part, les engagements de l'association à mettre en œuvre ce projet, à son initiative et sous sa responsabilité, et d'autre part, les modalités du soutien de GrandAngoulême à cette mise en œuvre.

GrandAngoulême contribue financièrement à ce projet. Il n'attend aucune contrepartie directe de cette subvention.

La présente convention ne peut être modifiée que par avenant signé par GrandAngoulême et l'Association.

ARTICLE 2 : LE PROJET

La finalité du projet est d'éduquer et accompagner différents publics usagers et/ou adhérents du CSCS MJC Rives de Charente vers une alimentation durable, saine et accessible à toutes et tous, tout au long de la vie

Les objectifs poursuivis par le projet sont d'apporter des changements de comportement dans les pratiques alimentaires de différents publics qui sont usagers ou adhérents du CSCS MJC Rives de Charente en améliorant l'accessibilité pour des publics précaires à une alimentation plus saine.

Les principaux axes de mise en œuvre du projet sont : **structurer et pérenniser** ce qui existe déjà de manière informelle au Centre, en élargissant à de nouveaux publics (publics précaires - bénéficiaires du CCAS, publics éloignés, seniors - les hommes notamment, personnes en situation de handicap, empêchés, jeunes familles et familles monoparentales) et en mettant l'accent sur la co-construction des actions et la transformation durable des comportements alimentaires. La déconstruction des stéréotypes de genre autour de l'alimentation est un axe transverse et un pilier de la transformation envisagée par le projet.

Les principaux outils du projet sont les repas éphémères et des ateliers éducatifs à destination de différents publics.

Axes d'actions envisagés :

Formation des équipes

- Nutrition de base
- Alimentation durable
- Lien alimentation / genre / représentations sociales

Ateliers participatifs pour les publics

- Cuisine simple & économique
- Batch cooking / organisation des repas
- Ateliers intergénérationnels
- Découverte des produits locaux / de saison

Actions jeunesse

- Repas éducatifs sur les séjours
- Ateliers "mieux manger sans se priver"
- Décryptage des produits industriels

Mobilisation des habitants

- Création d'un groupe d'habitants relais
- Co-construction des actions
- Valorisation des savoir-faire locaux

La coordination du projet est assurée par Luc RENARD, directeur du CSCS MJC Rives de Charente.

L'Association a bénéficié pour le montage de son dossier des 2 séances de travail collectives sur l'évaluation de projet et de l'appui individualisé sur son projet spécifiquement.

Le projet conventionné est décrit en détail dans le dossier de l'association en annexe I.

ARTICLE 3 - CONDITIONS DE DÉTERMINATION DU COÛT DES ACTIONS

3-1 Le coût total éligible du projet sur la durée de la convention est évalué à 151 649 € conformément aux budgets prévisionnels en annexe II et aux règles définies à l'article 3.3 ci-dessous.

3-2 Les coûts annuels éligibles des actions sont fixés en annexe II à la présente convention ; ils prennent en compte tous les produits et recettes affectés aux actions.

3-3 Les coûts à prendre en considération comprennent tous les coûts occasionnés par la mise en œuvre du projet :

- ✓ tous les coûts directement liés à la mise en œuvre des actions, qui :
 - sont liés à l'objet des actions,
 - sont nécessaires à la réalisation des actions,
 - sont raisonnables selon le principe de bonne gestion ;
 - sont engendrés pendant le temps de la réalisation des actions ;
 - sont dépensés par « l'association » ;
 - sont identifiables et contrôlables.
- ✓ les coûts indirects dès lors qu'ils peuvent être évalués spécifiquement pour les actions.

3.4 Lors de la mise en œuvre des actions, l'Association peut procéder à une adaptation à la hausse ou à la baisse de ses budgets prévisionnels à la condition que cette adaptation n'affecte pas la réalisation des actions et qu'elle ne soit pas substantielle au regard du coût total estimé éligible visé à l'article 3.1

L'association notifie ces modifications à GrandAngoulême par écrit dès qu'elle peut les évaluer et en tout état de cause avant le 1^{er} juillet de l'année en cours.

Le versement du solde annuel ou de l'acompte conformément à l'article 5 ne pourra intervenir qu'après acceptation expresse par GrandAngoulême de ces modifications.

ARTICLE 4 : CONDITIONS DE DÉTERMINATION DE LA CONTRIBUTION FINANCIÈRE

4-1 GrandAngoulême contribue financièrement via une participation totale prévisionnelle de 24 000 €, à raison de 8 000 € annuels sur 3 ans, au regard du montant total estimé des coûts éligibles sur l'ensemble de l'exécution de la convention de 151 649 euros établis à la signature des présentes, tels que mentionnés à l'article 3.1.

4-2 Pour l'année 2026, GrandAngoulême contribue financièrement pour un montant de 8 000,00 €.

4-3 Pour les deuxième et troisième années d'exécution de la présente convention, les montants prévisionnels des contributions financières de GrandAngoulême s'élèvent à :

- ✓ pour l'année 2027 : 8 000,00 €
- ✓ pour l'année 2028 : 8 000,00 €

4.4 Les contributions financières de GrandAngoulême mentionnées au paragraphe 4.3 ne sont applicables que sous réserve du respect des trois conditions cumulatives suivantes :

- L'inscription des crédits au budget primitif annuel de GrandAngoulême ;
- Le respect par l'Association des obligations mentionnées aux articles 1^{er}, 6 à 10.
- La vérification par GrandAngoulême que le montant de la contribution n'excède pas le coût du projet, conformément à l'article 10.

ARTICLE 5- MODALITÉS DE VERSEMENT DE LA CONTRIBUTION FINANCIÈRE

La subvention mentionnée à l'article 4-2 est versée selon les modalités suivantes :

- Un 1^{er} acompte de 80 % soit 6 400 € à la notification de la convention.
- Le solde de 20 % soit 1 600 € sur demande écrite de l'Association à partir du 1^{er} septembre de l'année considérée sous réserve du respect des conditions susmentionnées à l'article 4.4 et le cas échéant, après acceptation des modifications prévue à l'article 3.4.

Pour les deuxième et troisième années d'exécution de la présente convention, la contribution financière annuelle de GrandAngoulême, sous réserve de l'inscription des crédits au budget de GrandAngoulême, est versée selon les modalités suivantes:

- Un 1^{er} acompte dès le vote du budget de chaque année, sans préjudice du contrôle de GrandAngoulême conformément à l'article 10, dans la limite de 80 % du montant prévisionnel annuel de la contribution mentionnée à l'article 4.3 pour cette même année.
- Le solde annuel de 20 % sur demande écrite de l'Association à partir du 1^{er} septembre de l'année considérée sous réserve du respect des conditions susmentionnées à l'article 4.4 et le cas échéant, après acceptation des modifications prévue à l'article 3.4.

Pour chaque année, sans demande à la date du 20 novembre, le solde sera déclaré perdu en raison de la clôture annuelle du budget de GrandAngoulême.

La subvention sera portée au compte ouvert de l'Association :

Domiciliation : CCM ANGOULEME ST CYBARD

Références : IBAN : FR76 1558 9165 0206 0253 8484 037

ARTICLE 6 – JUSTIFICATIFS

L'Association s'engage à fournir dans les 3 mois suivant la clôture de chaque exercice, un bilan quantitatif et qualitatif des actions comprenant les éléments mentionnés dans le projet (annexe I).

Ce document est accompagné par un compte rendu financier conforme à l'arrêté du 11 octobre 2006 pris en application de l'article 10 de la loi n°2000-321 du 12 avril 2000 relative aux droits des citoyens dans leurs relations avec les administrations. Ces documents sont signés par le président ou toute personne habilitée.

ARTICLE 7 - AUTRES ENGAGEMENTS

7-1 L'Association informe sans délai GrandAngoulême de toute nouvelle déclaration enregistrée au registre national des associations et fournit la copie de toute nouvelle domiciliation bancaire.

7-2 L'Association participera aux temps de préparation des bilans annuels du projet conventionné avec le prestataire de GrandAngoulême également aux temps de travail sollicités par GrandAngoulême pour l'évaluation du dispositif de l'appel à manifestation d'intérêt conformément à la mission présentée en annexe III.

7-3 L'Association s'engage à faire figurer de manière lisible l'identité visuelle de GrandAngoulême sur tous les supports et documents produits dans le cadre de la convention.

ARTICLE 8 : SUIVI

Le comité de suivi de l'AMI à GrandAngoulême est l'instance en charge du suivi des projets retenus. Il valide les bilans annuels des projets et décide de leur poursuite en années 2 et 3.

Le comité de suivi peut demander l'audition de l'Association pour échanger sur l'avancement de son projet.

Au long du projet, les modalités de suivi sont a minima les suivantes :

- Une réunion de bilan intermédiaire se tiendra avec l'Association, ses partenaires et les services de GrandAngoulême avant le 31 juin de chaque année.
- Une réunion de présentation du bilan annuel dans le 1^{er} trimestre des années 2027 et 2028 et du bilan final dans le 1^{er} trimestre de l'année 2029.

ARTICLE 9 – SANCTIONS

9-1 En cas d'inexécution ou de modification substantielle et en cas de retard significatif des conditions d'exécution de la convention par l'Association sans l'accord écrit de GrandAngoulême, celle-ci peut ordonner :

- le reversement de tout ou partie des sommes déjà versées au titre de la présente convention conformément à l'article 43-IV de la loi n° 96-314 du 12 avril 1996.
- La suspension de la subvention ou la diminution de son montant, après examen des justificatifs présentés par l'Association et avoir entendu ses représentants.

9-2 Tout refus de communication ou toute communication tardive du compte rendu financier mentionné à l'article 6 entraîne la suppression de la subvention en application de l'article 112 de la loi n°45-0195 du 31 décembre 1945. Tout refus de communication des comptes entraîne également la suppression de la subvention conformément à l'article 14 du décret-loi du 2 mai 1938.

ARTICLE 10 - CONTROLE DE L'ADMINISTRATION

10-1 Pendant et au terme de la présente convention, un contrôle sur place peut être réalisé par GrandAngoulême. L'Association s'engage à faciliter l'accès à toutes pièces justificatives des dépenses et tous autres documents dont la production serait jugée utile dans le cadre de ce contrôle conformément au décret du 25 juin 1934 relatif aux subventions aux sociétés privées. Le refus de leur communication entraîne la suppression de la subvention conformément à l'article 14 du décret-loi du 2 mai 1938.

10-2 GrandAngoulême contrôle annuellement et à l'issue de la convention que la contribution financière n'excède pas le coût de la mise en œuvre du projet. Conformément à l'article 43-IV de la loi n° 96-314 du 12 avril 1996 portant diverses dispositions d'ordre économique et financier, GrandAngoulême peut exiger le remboursement de la partie de la subvention supérieure aux coûts éligibles du projet ou la déduire du montant de la nouvelle subvention en cas de renouvellement.

ARTICLE 11 - ANNEXES

Les annexes I, II et III font partie intégrante de la présente convention.

ARTICLE 12 - RÉSILIATION DE LA CONVENTION

En cas de non-respect par l'une des parties de l'une de ses obligations résultant de la présente convention, celle-ci pourra être résiliée de plein droit par l'autre partie, sans préjudice de tous autres droits qu'elle pourrait faire valoir, à l'expiration d'un délai de deux mois suivant l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception valant mise en demeure de se conformer aux obligations contractuelles et restée infructueuse.

ARTICLE 13 - RECOURS

Tout litige résultant de l'exécution de la présente convention est du ressort du tribunal administratif de Poitiers.

Convention établie en deux exemplaires originaux

Fait à Angoulême, le

Pour l'Association

Pour GrandAngoulême

ANNEXE I

PRESENTATION DU PROJET

CSCS - MJC Rives de Charente



Angoulême, 3 février 2026

Appel à Manifestation d'Intérêt

"Alimentation, santé, environnement"

Projet : La santé de demain, entre nos mains

Porteur du projet : Association Rives de Charente

Territoire : Grand Angoulême – Communes d'Angoulême,

Thématique : Éducation à une alimentation de qualité et accès à des aliments sains.

Présentation générale du projet

Le CSCS MJC Rives de Charente souhaite inscrire le projet "la santé de demain entre nos mains" dans un programme fédérateur et participatif autour de l'alimentation comme vecteur d'inclusion, de lien social et de culture partagée.

Le projet "La santé de demain, entre nos mains" vise à éduquer et accompagner différents publics usagers et/ou adhérents du CSCS MJC Rives de Charente vers une alimentation durable, saine et accessible à toutes et tous, tout au long de la vie

Il est motivé par l'observation d'habitudes alimentaires de "malbouffe" liées à la précarité, au rythme de travail (repas rapides ...), au coût des aliments, au manque d'espace et d'équipements dans les foyers et au manque de connaissances et de savoir-faire.

L'objectif est d'apporter des changements de comportement dans les pratiques alimentaires de différents publics qui sont usagers ou adhérents du CSCS MJC Rives de Charente en améliorant l'accessibilité pour des publics précaires à une alimentation plus saine.

La démarche principale est articulée autour de l'apport de savoirs et de savoirs faire. Elle s'appuie sur des actions déjà en cours au CSCS MJC Rives de Charente. Avec le projet, il s'agira de structurer et pérenniser ce qui existe déjà de manière informelle au Centre, en élargissant les nouveaux publics (publics précaires - bénéficiaires du CCAS, publics éloignés (seniors - les hommes notamment, personnes en situation de handicap, empêchés, jeunes familles et familles monoparentales) et en mettant l'accent sur la co-construction des actions et la transformation durable des comportements alimentaires. La déconstruction des stéréotypes de genre autour de l'alimentation est un axe transverse et un pilier de la transformation envisagée par le projet.

Les principaux outils du projet sont les repas éphémères et des ateliers éducatifs à destination de différents publics.

Le diagnostic du territoire

Des données locales justifient l'orientation du projet. Elles définissent des enjeux socio-économiques au niveau de la ville en général, du quartier d'ancrage du CSCS MJC Rives de Charente et de son public.

Données et enjeux sociodémographiques de la ville d'Angoulême¹

24 % des habitants d'Angoulême sont des adolescents ou jeunes adultes, 25 % des personnes âgées. 55 % des ménages sont composés d'une personne seule. Le nombre de personnes vivant seules augmente à Angoulême depuis 2013. Ils représentent 55 % des ménages en 2018. La pauvreté concerne 22 % des femmes vivant seules à Angoulême et 28 % des hommes vivant seuls.

43 % des familles sont mono-parentales. La pauvreté concerne 42 % des habitants d'Angoulême vivant en famille mono-parentale, et 22 % de ceux vivant en couple parental. De plus en plus d'adolescents vivent en famille mono-parentales, mais l'offre d'accompagnement des parents d'adolescents est faible comparativement à celle dédiée aux parents de jeunes enfants.

L'indice de vulnérabilité des mineurs est relativement important à Angoulême, en raison de la plus grande précarité des parents. 22 % des enfants de moins de 3 ans vivant avec leurs deux parents et 77 % de ceux vivant au sein d'une famille mono-parentale n'ont aucun parent en emploi. 14 % des adolescents de 11-17 ans vivant au sein d'un couple et 30 % de ceux vivant au sein d'une famille mono-parentale n'ont aucun parent actif. Ces inégalités sociales affectent statistiquement le destin professionnel des adolescents.

21 % des jeunes ne sont ni en emploi ni en formation. Les jeunes femmes sont davantage concernées par cette situation. Près des 25 % des habitants d'Angoulême sont âgés de 60 ans et plus, 46 % de ces personnes vivent seules. Le ratio aidant/aidé a diminué, est passé de 5 en 2008 à 3 en 2018, et se réduirait à 2,5 en 2038. Au moins 2 % des jeunes et 6 % des ménages sont concernés par le handicap. Les plus précaires sont les plus concernés par le non-accès aux droits. La fracture numérique concerne autant les personnes âgées que les moins diplômés. L'accès au permis de conduire importe pour accéder à l'emploi.

Données et enjeux du quartier de St Cybard, ancrage du CSCS MJC Rives de Charente

32,6 % des personnes habitant Saint-Cybard sont âgées de plus de 60 ans, et 16 % sont âgées de plus de 75 ans. Les écoles du pôle Magelis accueillent 928 étudiants sur Saint-Cybard. Le taux de pauvreté est de 30 % à l'Houmeau (contre 24 % à Angoulême). 45,1 % des habitants de l'Houmeau sont des jeunes de 20 à 39 ans. Ce sont, pour 61,8 % d'entre-eux des personnes seules et pour 62,8 % des actifs. Le plateau sud est aisé, mais le plateau nord se situe dans la moyenne d'Angoulême. Concernant les familles monoparentales 43%, elles ont doublé en 20 ans. Il y a plus de 32% de séniors sur Saint Cybard, avec une demande des séniors des séniors de Rives de Charentes concernant l'alimentation qu'ils souhaitent transmettre.

Il n'y a aucun lieu dédié à la vie sociale et à la jeunesse à St Cybard.

Données et enjeux du CSCS MJC Rives de Charente

Présentation du Centre Social CSCS MJC Rives de Charente

Le CSCS MJC Rives de Charente dispose d'une capacité effective à définir d'autres profils de publics que ceux actuellement majoritaires, grâce à ses outils d'adhésion et d'inscription, à la connaissance de terrain de ses équipes et bénévoles, et à son ancrage ancien sur le quartier de Saint-Cybard.

Dans le cadre du projet, cette capacité sera renforcée par la mise en place d'un diagnostic spécifique des pratiques alimentaires des publics adultes, permettant d'identifier précisément les profils sous-représentés ou absents (seniors isolés, familles monoparentales, étudiants, adultes seuls, personnes en situation de handicap) et d'adapter les actions en conséquence.

Constat sur les personnes qui fréquentent RDC :

- Le CSCS MJC Rives de Charente accueille aujourd'hui un public diversifié. Les enfants de moins de 10 ans sont très présents (636 sur 1159 usagers), du fait d'un élargissement progressif du territoire d'intervention et du développement des activités périscolaires et de loisirs.
- Les seniors constituent un public régulier et identifié, avec en moyenne 15 participants par atelier senior, et une fréquentation plus large des activités transversales ouvertes à tous (gym douce, jeux de société, ateliers mémoire, restaurant éphémère). Les étudiants sont également présents, notamment sur le temps méridien, avec environ 30 étudiants accueillis entre 12h et 14h, en lien avec la proximité du pôle Magelis.
- En revanche, certains publics restent insuffisamment mobilisés : adultes isolés (notamment les hommes), familles monoparentales hors temps enfance, personnes en situation de handicap ou publics précaires. Leur faible présence s'explique principalement par des contraintes organisationnelles et matérielles (horaires, charge familiale, mobilité, équipements), ainsi que par l'absence de formats encore pleinement adaptés à leurs disponibilités et besoins spécifiques
- Constat sur les pratiques alimentaires, sur les enjeux de santé, comportements de "consommateurs" des actions de RDC, bénévolat ponctuel et pas "moteur" des actions.
- Les observations de terrain menées par les équipes de Rives de Charente mettent en évidence des pratiques alimentaires peu favorables à la santé, notamment une consommation fréquente de restauration rapide, souvent rapide et coûteuse, en particulier chez les étudiants et le personnel, en lien avec des contraintes de temps et de rythme de travail. Ces pratiques s'inscrivent dans un contexte de manque de temps pour cuisiner, de contraintes budgétaires et de méconnaissance de solutions simples, équilibrées et accessibles.
- Par ailleurs, la participation aux actions du centre s'inscrit majoritairement dans une logique de consommation des activités (repas, ateliers ponctuels), avec un bénévolat essentiellement occasionnel, ne permettant pas encore une implication durable et structurante des publics dans la conception et l'animation des actions.



- Ces constats reposent à ce stade sur l'observation de terrain des équipes et des échanges informels avec les publics. Afin d'objectiver ces pratiques sans recourir à un audit coûteux, le projet prévoit la mise en place d'un questionnaire simple et anonyme auprès des adhérents, intégré aux temps d'activités ou d'inscription, permettant de mieux qualifier les habitudes alimentaires, les contraintes rencontrées et les attentes des publics.
- Des équipes pas suffisamment formées à la question santé / alimentation durable en transversalité (ex. camps d'été) + genre
- Les équipes de Rives de Charente disposent déjà de pratiques en matière d'alimentation et de santé. Toutefois, ces compétences restent peu formalisées et insuffisamment mobilisées de manière transversale, notamment sur les temps collectifs comme les camps d'été, et sur les enjeux croisés santé, alimentation durable et genre. Le projet vise à structurer et harmoniser ces pratiques.

Rives de Charente développe de nombreux dispositifs : Centre de loisirs, ludothèque, secteur jeunes, activités seniors, ateliers socioculturels, Espace Numérique, soirées culturelles...

Cette richesse d'actions permet de toucher un public large, mais révèle aussi des enjeux transversaux de santé, d'alimentation et de transmission des bonnes pratiques.

Constat partagé : alimentation, santé et pratiques quotidiennes

Sur les temps de pause méridienne – Salle Escoudé

- Environ 20 salariés déjeunent régulièrement sur place.
 - Plus de la moitié consomment des repas issus de la restauration rapide (kebab, burger, pizza). Cela interroge sur le modèle éducatif cohérent en matière d'alimentation auprès des publics et implique de la formation.

Seniors

- Groupe régulier de 4 à 6 personnes.
- Alimentation souvent composée de plats préparés simples ou peu équilibrés (sandwichs, repas rapides).
- Frein principal : difficulté à se motiver à cuisiner seul + isolement.

Familles

- Retours fréquents sur :
 - Le manque de temps pour cuisiner
 - La difficulté à varier les repas
 - La fatigue liée à l'organisation quotidienne

Cela favorise le recours à des produits transformés et à des menus peu équilibrés.

Jeunesse et équipes d'animation

- Pratiques alimentaires dominées par :
 - Fast-food
 - Produits ultra-transformés
 - Boissons sucrées (sodas, coca...)

- Sur les séjours et camps d'été :
 - Un diagnostic précis sera à effectuer concernant les pratiques alimentaires pendant les séjours.
 - Les équipes manquent de repères nutritionnels clairs.

Il existe un manque crucial de connaissances en alimentation / santé durable, y compris chez les professionnels.

Enjeux transversaux identifiés

- Inégalités d'accès à une alimentation saine
- Faible culture alimentaire durable
- Modèles éducatifs contradictoires
- Poids des habitudes culturelles et de genre dans l'éducation alimentaire
- Publics souvent "consommateurs" d'actions mais peu acteurs

Publics absents / présents : questionnements

- Certains publics restent peu mobilisés sur les actions santé / alimentation.
- Les bénévoles sont souvent ponctuels mais rarement moteurs.

Il est nécessaire de :

- Comprendre les freins (temps, représentations, confiance, précarité...)
- Redonner une place active aux habitants dans la construction des projets

Objectifs du projet

Objectif général

☛ Améliorer durablement les pratiques alimentaires et la santé globale des publics du CSCS MJC Rives de Charente et des salariés.

Objectifs spécifiques

- Former les professionnels à l'alimentation équilibrée, durable et inclusive
- Sensibiliser enfants, jeunes, familles et seniors aux bonnes pratiques alimentaires
- Développer l'autonomie culinaire
- Favoriser des pratiques accessibles, simples et adaptées au quotidien
- Intégrer une approche transversale santé / genre dans tous les secteurs

Axes d'actions envisagés

- ♦ **Formation des équipes**
 - Nutrition de base
 - Alimentation durable
 - Lien alimentation / genre / représentations sociales
- ♦ **Ateliers participatifs pour les publics**
 - Cuisine simple & économique
 - Batch cooking / organisation des repas
 - Ateliers intergénérationnels
 - Découverte des produits locaux / de saison
- ♦ **Actions jeunesse**
 - Repas éducatifs sur les séjours
 - Ateliers "mieux manger sans se priver"
 - Décryptage des produits industriels
- ♦ **Mobilisation des habitants**
 - Création d'un groupe d'habitants relais
 - Co-construction des actions
 - Valorisation des savoir-faire locaux

Impacts attendus

Amélioration des comportements alimentaires
Renforcement des compétences des équipes
Meilleure cohérence éducative
Réduction des inégalités de santé
Participation active des habitants

Le projet "La santé de demain, entre nos mains"

a) Les objectifs généraux

Le projet a deux Objectifs Généraux (OG).

OG 1 Améliorer durablement les pratiques alimentaires et la santé globale des publics du CSCS MJC Rives de Charente et des salariés.

Résultats attendus :

Un changement de pratique alimentaire auprès des salariés et des publics.

Quels indicateurs pour montrer l'atteinte de l'objectif et changements obtenus :

Les deltas entre constats de pratique alimentaire lors des repas de la pause méridienne, des repas mensuels et des questionnaires auprès des publics à N+3.

- Les équipes de Rives de Charente disposent déjà de pratiques en matière d'alimentation et de santé. Toutefois, ces compétences restent peu formalisées et insuffisamment mobilisées de manière transversale, notamment sur les temps collectifs comme les camps d'été, et sur les enjeux croisés santé, alimentation durable et genre. Le projet vise à structurer et harmoniser ces pratiques.

OG 2 : Renforcer le lien entre santé & alimentation à travers l'inclusion sociale

Résultats attendus :

Delta entre le questionnaire à N et N+3 auprès des salariés.

Une acculturation auprès des professionnels sur les pratiques alimentaires.

Une acculturation auprès des bénévoles sur les pratiques alimentaires.

À l'issue des trois années, l'alimentation sera devenue un levier d'inclusion et de lien social à Rives de Charente. Les publics aujourd'hui éloignés ou peu engagés (seniors isolés, étudiants, familles monoparentales, publics précaires ou empêchés) participeront davantage aux actions et seront plus impliqués dans leur conception et leur animation, favorisant la mixité des publics, la transmission intergénérationnelle et le développement du pouvoir d'agir.

Quels indicateurs pour montrer l'atteinte de l'objectif et changements obtenus :

Les questionnaires auprès des salariés et des publics (enfants, ados, adultes/familles à N, N+1, N+2, N+3.

- Diversité des publics participants aux actions alimentaires (âge, statut, situation). CSCS-MJC
- Augmentation du nombre de participants issus de publics aujourd'hui sous-représentés.
- Nombre de personnes impliquées dans l'organisation ou l'animation des actions (co-construction, bénévolat actif).
- Taux de participation récurrente aux actions collectives (ateliers).

b) Objectifs intermédiaires et activités

Les deux Objectifs Généraux sont déclinés en Objectifs Intermédiaires (OI).

Pour l'Objectif Général 1 : Améliorer durablement les pratiques alimentaires et la santé globale des publics du CSCS MJC Rives de Charente et des salariés.

Objectif intermédiaire 1.1 : Augmentation des connaissances, savoirs et apprentissages sur les pratiques alimentaires durables et bénéfiques à la santé

Quels résultats/changements attendus :

Réduction de consommation de plats industriels/de fast food parmi les usagers (adultes et enfants) de RDC.

Réduction de consommation de plats industriels/de fast food parmi les salariés de RDC.

Réduction de consommation de plats industriels/de fast food parmi les bénévoles de RDC.

À l'issue du projet, les participants auront :

- amélioré leurs connaissances en matière d'alimentation équilibrée et durable,
- acquis des savoirs-faire culinaires simples, reproductibles au quotidien,
- modifié certaines pratiques alimentaires, notamment par une réduction de la consommation de plats industriels et de restauration rapide, chez les adultes comme chez les enfants,
- renforcé leur autonomie dans la préparation de repas simples, accessibles et favorables à la santé.

Quels indicateurs pour montrer l'atteinte de l'objectif :

Questionnaires auprès des trois groupes identifiés. N, N+1, N+2,

- Évolution des réponses aux questionnaires anonymes (avant / après) sur :
 - la fréquence de consommation de plats industriels et de fast food,
 - la capacité à préparer des repas simples et équilibrés,
 - la connaissance des produits de saison et des alternatives accessibles.
- Nombre de participants aux ateliers éducatifs et culinaires.
- Taux de participation récurrente aux ateliers (fidélisation).

Pour atteindre cet objectif, les activités envisagées sont :

A - Former les bénévoles et les professionnel·les de CSCS MJC Rives de Charente sur la santé et l'alimentation

Pourquoi : Les constats locaux montrent des pratiques alimentaires peu favorables à la santé et la nécessité de structurer une approche commune. Avec 50 salariés aux fonctions variées, une formation est indispensable pour harmoniser les pratiques et mobiliser l'ensemble des équipes de façon transversale.

Pour quoi

Développer une culture commune en santé et alimentation durable, outiller les équipes et préparer la réalisation du diagnostic des pratiques alimentaires.

Pour qui

L'ensemble des salariés de Rives de Charente et les bénévoles impliqués.

Comment / Qui forme / Partenariats

Formations collectives animées par des intervenants spécialisés en nutrition et alimentation durable, en lien avec des partenaires locaux du Grand Angoulême.

Combien

Environ 50 salariés – l'ensemble des 45 salariés de Rives, les 13 administrateurs de Rives et une vingtaine de bénévoles qui œuvre à Rives de Charente.

Combien d'ateliers : 2 ateliers de 2h/groupe, soit 6 séances.

Phase 1 année 2026 : 300 euros/séance x 6 = 1 800 euros

NB

La formation est prévue en amont du diagnostic afin de permettre une contribution active des équipes et bénévoles.

La formation se fera avant le diagnostic afin que les bénévoles et professionnels soient en mesure de faire le diagnostic.

B - Réaliser un diagnostic des pratiques alimentaires des publics majeurs de CSCS MJC Rives de Charente

Pourquoi : Les constats actuels reposent sur l'observation de terrain. Un diagnostic est nécessaire pour objectiver les pratiques alimentaires, identifier les freins (budget, temps, équipements, représentations) et adapter les actions aux réalités des publics du territoire.

Objectifs : Afin et d'en ajuster les besoins

Comment : Questionnaires en données froide et questionnaire/semi directif en données chaude,

- Identifier les besoins prioritaires et les leviers d'action.
- Ajuster les contenus des ateliers et actions du projet.

Qui fera le diagnostic : le comité de pilotage suite aux formations (salariés, CA Rives, bénévoles, asso partenaires).

Qui est visé : senior, familles, familles mono, étudiant, précaires, enfants ados,

Quelle restitution : un bilan annuel COPIL, (en dossier et en forme de teaser, making of du projet pour le public et partenaires), ajustement des actions à partir des enseignements.

C - Animer des ateliers autour "Cuisinons le monde"

Pourquoi : apprentissage de technique de cuisine à partir du questionnaire.

Objectif : une évolution des pratiques culinaires

Pour qui : adultes, familles, seniors, salariés et bénévoles, associations.

Comment : Par des ateliers cuisines

Qui forme : des intervenants spécialisés.

Avec qui (partenariat) , cuisine locale, anti-gaspi, équilibre alimentaire, cuisine solidaire, etc Partenaires : SCUCC, Angoulême solidarité, Soup O pote, CADA, Attapsy, CIDFF, associations LGBTQIA+, structures jeunesse et santé... ???

Combien de personnes (F/H) : des groupes de 8 personnes en ayant une attention aux équilibre F/H.

Combien d'ateliers ? 2 ateliers par groupe (Séniors, adultes/parents, asso,), 4 groupes pour les salariés/Bénévoles. Soit un total de 6 groupes/an.

Phase 1 année 2026 : 1 atelier/ groupe de sept à sec 2026, soit 4 ateliers : $350 \times 4 = 1\,400$

Phase 2 année 2027 : 2 atelier/ groupe sur l'année 2027, soit 8 ateliers : $350 \times 8 = 2\,800$

Phase 3 année 2028 : 1 atelier/ groupe de janv à juin 2028, soit 4 ateliers : $350 \times 4 = 1\,400$

D - Ateliers culinaires parents-enfants

Pourquoi : Les enfants sont les adultes de demain et participe en interaction avec les parents aux évolutions des pratique culinaires.

Objectif : les ateliers culinaires parents/enfants favorisent l'éducation au goût et à une alimentation équilibrée dès le plus jeune âge. Ils créent aussi un espace d'échange où parents et enfants apprennent ensemble, renforçant le lien familial autour de pratiques alimentaires positives.

Pour qui : Enfants-parents, ados, seniors, personnes en situation de handicap

Comment : Sous forme d'ateliers avec intervenants, 1 atelier de 2h par trimestre.

Qui forme ? Un intervenant extérieur.

Avec qui (partenariat) : Le secteur adulte/famille de Rives de Charente + le public de la ludothèque, familles du centre de loisirs et en lien avec le secteur famille du Flep de Soyaux

Combien de personnes (FH) : 4 à 6 familles

Combien d'ateliers ? 1 atelier par trimestre, soit 3 ateliers/ an

Phase 1 année 2026 : 1 atelier 2026 : $350 \times 1 = 350$

Phase 2 année 2027 : 3 ateliers sur l'année 2027: $350 \times 3 = 1\,050$

Phase 3 année 2028 : 2 ateliers de janvier à juin 2028: $350 \times 4 = 700$

E - Ateliers adolescents + Enfants

Pourquoi : les premier éléments recueillis ont montrés des carences de beaucoup d'enfants/ ados concernant l'équilibre alimentaire, cela sera travaillé avec la première partie du diagnostic.

Objectifs : Apprendre à cuisiner dès le plus jeune âge. Proposer l'élaboration d'un menu équilibré pour les petits déjeuners ALSH et redynamiser ce projet.

Les ateliers culinaires pour les enfants en centre de loisirs permettent de découvrir les aliments de façon ludique et d'apprendre les bases d'une alimentation équilibrée. Ils développent aussi la coopération, l'autonomie et le plaisir de manger sainement.

Pour qui : enfants et ados centre de loisirs

Comment : Sous forme d'ateliers avec intervenant 1h à 1h30 maximum

Qui forme : Un intervenant extérieur

Avec qui (partenariat) : Ville/écoles

Combien de personnes (FH) : groupe de 10 à 14 enfants (filles/garçons).

Combien d'ateliers : 2 ateliers par vacances scolaires centre de loisirs (8 ateliers) + 1 ateliers par trimestre ados (3 ateliers) soit 11 ateliers au total.

Phase 1 année 2026 : 2 ateliers/ groupe de septembre à décembre 2026, soit 6 ateliers : $350 \times 6 = 2\,100$

Phase 2 année 2027 : 2 ateliers/ groupe sur l'année 2027, soit 14 ateliers : $350 \times 11 = 4\,900$

Phase 3 année 2028 : 2 ateliers/ groupe de janv à juin 2028, soit 6 ateliers : $350 \times 6 = 2\,100$



F - Atelier étudiant-es

Pourquoi : Le quartier de Saint-Cybard / L'Houmeau/ centre ville accueille plus de 2 000 étudiants, dont une partie fréquente déjà Rives de Charente de manière informelle, notamment sur le temps méridien. Les constats montrent des pratiques alimentaires souvent contraintes (repas rapides, coût élevé, manque de compétences culinaires), liées aux rythmes étudiants et aux budgets limités. Il existe donc une évidence géographique et sociale à structurer une action dédiée à ce public.

Nous avons en premier constat les habitudes alimentaires des étudiants qui viennent déjeuner à Rives de Charente avec une forte proportion d'étudiants avec des plats de fast food.

Objectifs : Créer des menus équilibrés de façon pédagogique et à faire à la maison. les ateliers culinaires pour les étudiants favorisent l'autonomie alimentaire et l'adoption de pratiques saines malgré un budget et un temps souvent limité. Ils encouragent aussi la convivialité, la créativité et la prise de conscience des enjeux nutritionnels et environnementaux.

Pour qui : Etudiants du grand Angoulême

Comment : Ateliers culinaire à Rives de Charente en tenant compte de leur contraintes financière et de matériels.

Qui forme : Un intervenant extérieur.

Avec qui (partenariat) : en partenariat avec le SCCUC et l'épicerie solidaire + menus pas cher, Développer le partenariat avec les services de restauration de la Direction de l'Enfance.

Combien de personnes (FH) : groupe de 8 à 12 filles/garçons.

Combien d'ateliers : 1 ateliers par trimestre , soit 3 ateliers/an.

Phase 1 année 2026 : 1 ateliers: 350

Phase 2 année 2027 : 3 ateliers sur l'année 2027, soit 14 ateliers : $350 \times 3 = 1\,050$

Phase 3 année 2028 : 2 ateliers de janv à juin 2028, soit 6 ateliers : $350 \times 2 = 700$

G - Conférences et débats

Pourquoi : Une grande disparité des approches culinaire a été constaté, ce qui sera approfondie avec le diagnostic de mars à juin 2026.

Objectifs : l'organisation d'une conférence permet de sensibiliser un large public aux enjeux nutritionnels, sanitaires et environnementaux. Elle favorise aussi la diffusion de connaissances fiables et le débat autour de pratiques alimentaires plus responsables.

Pour qui : Les publics du grand Angoulême.

Comment : A Rives de Charente, salle Culturel avec une capacité de 80 personnes

Qui forme/intervient : Intervenants extérieur choisi en fonction de la thématique proposé par le comité de pilotage et en fonction du retour du diag. Exemple de possible thématique...

- "Cuisine, égalité et diversité"
- "Femmes, transmission et alimentation"
- "Cuisine, handicap et autonomie"
- "Genre, culture et alimentation"

Avec qui (partenariat) : Ville , CAF, asso partenaire, régalaide, FLEP, CSCS du grand Angoulême...

Combien de personnes (FH) 80 personnes maximum.

Combien de conférence : 1 par an à la rentrée de septembre.

Phase 1 année 2026 : 1 conférence septembre: 1 500

Phase 2 année 2027 : 1 conférence septembre: 1 500

Phase 3 année 2028 : 1 conférence Fin mai: 1 500

Objectif Intermédiaire 1.2 : Amélioration de l'accès à l'alimentation saine et durable

- Indicateurs : Réduction des coûts financiers de l'alimentation pour les usagers / personnes qui fréquentent les activités.

À l'issue du projet, les publics de Rives de Charente auront un meilleur accès à une alimentation saine, durable et économiquement accessible. Les participants seront en capacité d'identifier et de mobiliser des solutions concrètes pour réduire le coût de leur alimentation, tout en améliorant la qualité nutritionnelle de leurs repas.

Indicateurs d'atteinte de l'objectif

- Évolution des pratiques déclarées concernant le budget alimentaire (questionnaires anonymes).
- Part des participants déclarant avoir réduit le recours à la restauration rapide coûteuse.
- Nombre d'ateliers intégrant explicitement les notions de budget, saisonnalité, circuits courts et anti-gaspillage.
- Utilisation accrue de produits simples, de saison et à coût maîtrisé lors des ateliers et repas collectifs.

A - Organiser des visites de terrain, maraichers, « du champ à l'assiette ».

Pourquoi : Dans les premiers constats, il y a une méconnaissance du rythme saisonniers des produits alimentaires.

Objectifs : Visiter des maraîchers permet de comprendre l'origine des aliments et les pratiques agricoles. Cela sensibilise aussi au respect des saisons, au travail des producteurs et à une consommation plus locale et responsable.

Pour qui : adultes, famille, seniors, ados, enfants, étudiants...

Comment :

- Exploration des circuits courts
- Visites de maraîchers (comme "La Cueillette Fabulette" à Soyaux), fermes, marchés locaux, ,

Qui forme : La structure qui reçoit.

Avec qui (partenariat) : les acteurs du territoire du grand Angoulême.

Combien de personnes (FH) : 10 à 15 participants par visite.

Combien d'ateliers : 1 ateliers / an/groupe, avec 5 groupes (enfants 3/6 ans, 7/11 ans, ados,adultes/ familles, seniors).

Phase 1 année 2026 : 1 atelier / an/groupe, 5 groupes de septembre à décembre 2026 : $250 \times 5 = 1\,250$

Phase 2 année 2027 : 1 atelier/ groupe sur l'année 2027, soit 5 ateliers : $250 \times 5 = 1\,250$

Phase 3 année 2028 : 1 atelier/ groupe de janv à juin 2028, soit 5 ateliers : $250 \times 5 = 1\,250$

B - Sensibiliser aux plantations/jardinage, cours de Rives de Charente

Pourquoi : La cours de Rives de Charente n'est pas un lieu apaisé , sécurisé , elle est trop souvent considéré comme une rue, avec peu d'espace végétalisés.

Objectif : l'aménagement de la cour du CSCS Rives de Charente avec de la végétalisation, des espaces pique-nique et des équipements vélos favorise le bien-être, la convivialité et les pratiques écoresponsables. Il crée aussi un lieu propice aux rencontres, à la détente et à la sensibilisation aux modes de vie durables.

Pour qui : enfants, ados , adultes, familles...

Comment : par un groupe de travail sur des proposition de végétalisation et une journée de plantation intergénérationnel avec les espaces vert de la ville.

Qui forme : les professionnels de la ville, espace vert.

Avec qui (partenariat) : les associations de la cour + les différents publics du quartier, les espaces verts de la ville.

Combien de personnes (FH) : centre de loisirs, secteur jeunes, familles, seniors, 20 personnes F et H.

Combien d'ateliers : Un groupe de 4 à 8 personnes pour le pilotage, 3 à 4 rencontres en amont et un mercredi pour les plantations avec le public et les espaces verts.

- Phase 1 année 2026 : constitution du groupe de travail de septembre à décembre 2026 avec en pilotage 2 membres du CA de Rives de Charente.
- Phase 2 année 2027 : Définition d'une zone à végétaliser et plantations : = 1 200
- Phase 3 année 2028 : Continuité d'une autre zone de plantation = 1 200

Pour l'Objectif Général 2 "Renforcer le lien entre santé & alimentation à travers l'inclusion sociale"

Objectif intermédiaire 2.1 : Augmentation de l'implication active des publics éloignés et précaires dans les initiatives liées à l'alimentation saine.

- Résultats attendus : de la consommation à la consomm'ACTION
- Indicateurs : Les prise d'initiatives.

A_ Suivi du nombre de bénévoles et de leur implication,

Comptes rendus des réunions et du COPIL.

Tableau de bord annuel de la participation active.

Communication du projet N, N+1, N+2 : 2 200/ année

Objectif intermédiaire 2.2 : Réduction des stéréotypes de genre dans les pratiques alimentaires

Un objectif transversal pour que ce soit inclusif et participatif, que ça touche de nouveaux publics

A - Former les bénévoles et professionnel·les de CSCS MJC Rives de Charente sur le genre/inclusion

Pourquoi : Nous avons un premier constat concernant des représentations de genre auprès des familles sur la charge mentale, les répartitions des tâches, qui cuisine... nous allons affiner avec un questionnaire et diagnostic concernant cette thématique auprès des différents publics, enfants, ados, adultes, familles, étudiants, seniors

Objectifs : Former les bénévoles et professionnel·les du CSCS MJC Rives de Charente aux questions de genre autour de l'alimentation permet de déconstruire les stéréotypes femmes/hommes (ex. cuisine, charge mentale, choix alimentaires). Cela favorise des pratiques plus égalitaires et inclusives, en lien avec les réalités des publics du territoire et les enjeux repérés dans le diagnostic local.

Pour qui : Dans un premier temps, auprès des bénévoles et salariés sur N+1.

Comment : sous forme d'atelier/débat suivi d'une conférence débat à N+1.

Qui forme : Un professionnel des questions de l'alimentation et des questions de genre.

Avec qui (partenariat) : les acteurs du territoire ainsi que les collègues de l'appel à projet (FLEP, Régalaide)

Combien de personnes (FH) 80 personnes, F/H.

Combien d'ateliers , sur une journée atelier le matin 2 h et l'après-midi 2h, le soir 18h30 conférence /débat.

Phase 2 année 2027 : 6 ateliers (300 x6) = 1 800

B - Réviser les outils et activités du projet pour y introduire explicitement le genre/inclusion

Cet objectif sera à co-construit suivant le diagnostic et après les ateliers/formation afin d'adapter les outils et activités nos activités en prenant en considération le genre et l'inclusion, N+2

Pourquoi : Cela garantit que toutes les activités, supports et animations favorisent l'égalité, la diversité et l'inclusion, et sensibilise les publics aux questions de genre dans l'alimentation et au-delà.

Pour qui : Enfant, ados , étudiant, adultes, familles, seniors.

Comment : A construire

Qui forme : A définir

Avec qui (partenariat) : A définir

Combien de personnes (FH) : A définir

Combien d'ateliers : A définir

Phase 3 : Prévoir un budget de 1 800

Le phasing de 2026 à fin 2028

2026 : Phase d'incubation

Objectifs :

- Mener le diagnostic de mars à juin, travail sur les outils (questionnaire, vidéo trottoir, outils d'évaluation).
- Septembre à décembre, questionnaire, diagnostic



- Former l'équipe d'animation et des bénévoles + première conférence/débat
- Mettre en place les ateliers
- Lancer les ateliers culinaires parents-enfants
- Lancer les ateliers culinaires enfants de 3 à 17 ans
- Organiser les premières visites de terrain

2027 : Phase d'expansion

Les deux années qui suivent seront co-construits avec le groupe « Comité de pilotage » comprenant des bilans périodiques avec les indicateurs des objectifs « augmentation et diminution » ainsi que les perspectives et projets suivant en tenant comptes des évaluations.

- Organiser des conférences et débats
- Diversifier les ateliers (Le pain du partage, ateliers "cuisinons le monde", ateliers étudiants
- Diversifier les visites de terrain
- Organiser des actions en partenariats avec les autres projets de l'AMI (FLEP, Régalaides)

2028 : Phase de consolidation et d'évaluation

À N+2, nous visons une consolidation durable du projet autour de l'alimentation et de l'inclusion. Cette consolidation passera par plusieurs axes complémentaires :

1. **Acculturation des professionnel·les et des publics** : enfants, adolescents, étudiant·es, familles (y compris familles monoparentales) et seniors seront progressivement sensibilisés aux enjeux liés à l'alimentation, au genre et à l'inclusion. Cette démarche vise à les transformer en consom'acteurs, capables de faire des choix alimentaires éclairés, responsables et respectueux de la diversité.
2. **Renforcement du comité de pilotage** : le comité, moteur de la coordination du projet, sera consolidé par une implication plus régulière et structurée des membres, assurant un suivi efficace, une adaptation continue des activités et une meilleure intégration des perspectives de chaque public.
3. **Intégration dans le futur projet social 2029-2032** : en inscrivant ce projet dans notre projet social à venir, nous assurons sa pérennité et son évolution, en ancrant les pratiques d'inclusion et de sensibilisation au cœur de notre stratégie institutionnelle. Cela permettra également d'aligner toutes les actions futures avec les valeurs de participation, de responsabilité et d'égalité.

Ainsi, à N+2, le projet ne sera pas seulement stabilisé, mais consolidé et amplifié, avec des publics engagés, des professionnel·les sensibilisé·es et des structures prêtes à inscrire ces dynamiques dans le long terme.

2) La gouvernance du projet

Pour piloter le projet, le CSCS MJC Rives de Charente va créer un Comité de pilotage (COPIL) regroupant des bénévoles, des habitants, étudiants, seniors, familles, associations (SCUCC, soupOpote, CSCS, Angoulême Solidarité, Terre d'Asile ...), contrat Local de Santé Angoulême, Ville d'Angoulême.

Le COPIL pourra s'inspirer des propositions ci-dessous ou proposer d'autres actions par rapport aux constats et besoins. Le projet sera également co-construit avec les participant-es afin de lever les différents freins avec les objectifs et outils d'évaluations.

3) Suivi et évaluation

Un premier bilan sera fait en décembre 2026 avec le COPIL pour dégager des perspectives pour 2027. La même démarche sera répétée en 2027.

Le suivi du projet sera assuré par un comité de pilotage réunissant l'ensemble des publics concernés (enfants, adolescents, étudiant-es, familles, seniors) ainsi que les partenaires. Ce comité se réunira régulièrement pour suivre l'avancement des activités, ajuster les actions et veiller à la bonne intégration des objectifs liés au genre, à l'inclusion et à l'alimentation.

Pour documenter et partager le projet, plusieurs outils seront utilisés :

- Un groupe de communication instantanée (type WhatsApp ou autre messagerie) pour échanger rapidement entre professionnel-les, bénévoles et partenaires, faciliter la coordination et partager des retours terrain.
- Des supports écrits et audiovisuels : articles, newsletters, teasers et making-of annuels permettront de rendre compte de la progression du projet, de valoriser les actions et d'en garder une trace pour les bilans.

Les données de départ seront collectées à partir du diagnostic initial : habitudes alimentaires, connaissances et attitudes des publics, représentations de genre dans les pratiques alimentaires, participation aux activités, etc. Ces données serviront de référentiel pour comparer avant/après le projet et mesurer son impact.

L'évaluation de l'atteinte des objectifs se fera à partir de :

- La comparaison des données initiales et finales (connaissances, attitudes, pratiques, participation) ;
- Le retour des publics et partenaires via questionnaires, entretiens ou groupes de discussion ;
- L'observation directe des ateliers et activités ;
- L'analyse qualitative des supports de communication produits (teasers, making-of, productions des publics).

Ainsi, le projet sera suivi, documenté et valorisé tout au long de sa mise en œuvre, permettant d'assurer transparence, appropriation par les publics et capitalisation pour les projets futurs, y compris l'intégration dans le projet social 2029-2032 de Rives de Charente.

Enfin, un bilan partagé avec les partenaires (dont FLEP et Régalade) permettra de dégager les perspectives de continuité.

Objectifs	Indicateurs	Suivi	Evaluation
OG 1 : Contribuer à l'amélioration d'une alimentation saine dans une démarche de développement durable	Nombre de participants aux actions liées à l'alimentation durable. Diversité des publics touchés. Évolution déclarée des pratiques alimentaires (réduction restauration rapide, augmentation repas faits maison). Intégration de produits de saison et limitation du gaspillage dans les actions.	Tableau de bord annuel (participation, diversité, implication). Questionnaires anonymes au démarrage et en fin de projet. Bilans réguliers en COPIL.	Comparaison des données initiales et finales (2026-2028). Analyse de l'évolution des pratiques alimentaires déclarées. Identification des actions pérennisées.
OI 1.1 : Augmentation des connaissances, savoirs et apprentissages sur les pratiques alimentaires durables et bénéfiques à la santé	Nombre de participants aux ateliers éducatifs et culinaires. Taux de participation récurrente aux ateliers. Évolution déclarée des pratiques : Réduction de la consommation de plats industriels / fast food, Augmentation des repas préparés à domicile. Niveau de connaissance déclaré sur saisonnalité et équilibre alimentaire.	Feuilles d'émargement et suivi de fréquentation. Questionnaires anonymes avant / après participation. Bilans annuels en COPIL.	Comparaison des pratiques déclarées en début et fin de projet. Analyse qualitative des retours des participants. Mesure de la fidélisation et de l'autonomie acquise.



OI 1.2 : Amélioration de l'accès à l'alimentation saine et durable	Nombre de participants aux visites de terrain, ateliers jardinage et transformation. Part des actions intégrant explicitement la dimension budget / saisonnalité / anti-gaspillage. Évolution déclarée du budget alimentaire ou du recours à la restauration rapide.	Suivi de la fréquentation des actions dédiées à l'accès alimentaire. Questionnaires anonymes sur les contraintes budgétaires et pratiques. Bilans réguliers en COPIL.	Comparaison des pratiques déclarées en début et fin de projet. Analyse de la participation des publics précaires. Identification des dispositifs pérennisés facilitant l'accès à une alimentation saine. Parfait, on garde exactement la même logique de tableau, clair et mesurable.
OG 2 : Renforcer le lien entre santé & alimentation à travers l'inclusion sociale			
OI 2.1 : Augmentation de l'implication active des publics éloignés et précaires dans les initiatives liées à l'alimentation saine	Nombre de participants issus de publics précaires ou éloignés impliqués dans l'organisation (restaurant éphémère, ateliers, visites). Nombre de bénévoles issus des publics bénéficiaires. Nombre d'initiatives proposées par les participants. Taux de participation récurrente aux actions collectives. Présence de représentants des publics au sein du COPIL.	Suivi du nombre de bénévoles et de leur implication. Comptes rendus des réunions et du COPIL. Tableau de bord annuel de la participation active.	Comparaison du niveau d'implication entre 2026 et 2028. Analyse qualitative des trajectoires (passage de participant à acteur). Pérennisation des dynamiques participatives créées.

			CSCS-MJC
OI 2.2 : Réduction des stéréotypes de genre dans les pratiques alimentaires	Répartition femmes / hommes dans les ateliers et actions alimentaires. Évolution de la participation des hommes adultes aux ateliers culinaires. Nombre d'actions intégrant explicitement une dimension égalité / inclusion. Nombre de professionnel·les et bénévoles formés aux enjeux genre / inclusion.	Suivi statistique de la participation par genre. Bilan annuel en COPIL sur la mixité des publics. Retour qualitatif des participants sur le sentiment d'inclusion.	Comparaison de la mixité des publics entre 2026 et 2028. Analyse des évolutions de participation des publics initialement sous-représentés. Intégration durable d'une approche inclusive dans les pratiques du centre.

4) Atouts de Rives de Charente pour mener le projet

a) Un projet qui s'inscrit dans les valeurs du CSCS MJC Rives de Charente

Lorsqu'un modèle d'intégration demande aux personnes de se conformer à une norme pour s'intégrer, un modèle inclusif ne définit pas de norme, mais considère tout le monde comme normal. Souhaiter une société inclusive, c'est demander que la société se transforme elle-même pour que toutes les personnes soient accueillies sur la base d'un droit égal. Poser ce principe ne signifie pas pour autant un nivellement des différences, mais une reconnaissance égale de la diversité.

L'un des principaux obstacles à l'inclusion est la persistance de préjugés et de stéréotypes. Les attitudes discriminatoires peuvent empêcher certaines personnes de se sentir pleinement incluses et valorisées.

L'inclusivité se décline donc en autant de dimensions qu'il existe de discriminations :

- **Inclusivité sociale** : permettre la participation active de toutes et tous, y compris les plus fragiles, à la vie économique, sociale et culturelle.
- **Inclusivité des personnes en situation de handicap** : garantir leur pleine participation à la société.
- **Inclusivité des genres** : lutter contre les stéréotypes et les discriminations, et éduquer à l'égalité et à la diversité des genres.



Pour qu'une société puisse accueillir chaque personne sans distinction, sa culture doit être telle que personne ne soit stigmatisé. C'est cette culture de l'inclusivité que le CSCS MJC Rives de Charente souhaite promouvoir et développer durant les quatre prochaines années, en en faisant le cœur de son projet social.

Son projet social dédié à l'inclusivité se décline en quatre axes structurants :

- **Axe éducatif** : éduquer enfants et adolescents et acculturer les adultes à l'inclusivité (porté par le pôle enfance-jeunesse).
- **Axe social** : accompagner la communauté adulte et les familles dans leur fonction sociale et éducative, et inclure les personnes éloignées ou exclues de la vie sociale (pôle adultes-familles).
- **Axe culturel** : promouvoir l'émancipation individuelle et collective dans un contexte respectueux des identités (pôle culturel).
- **Axe fonctionnel** : faire évoluer le fonctionnement interne de l'association vers un modèle inclusif et durable.

« Inclusivité sociale, de handicap et de genre, par la culture, l'éducation populaire, le développement du pouvoir d'agir et la culture, dans une approche de développement durable. »

b) Un projet qui s'inscrit dans la continuité :

Les ateliers seniors

Notre association a toujours porté un grand intérêt à l'alimentation à travers des ateliers seniors préparés avec des seniors avec le souci d'accompagner ce public à une éducation alimentaire. Cet atelier existe depuis plus de 15 ans. Cette activité éducative a encouragé l'équipe de bénévoles et de professionnels à posséder un équipement de cuisine complet et adapté à la préparation de repas collectifs. Ce nouvel outil a permis d'autres actions avec différentes associations telles que le SCUCC et Soup'ô potes. Nous avons ouvert un espace dédié à tous nos publics (étudiants, seniors, professionnels). Ces repas intergénérationnels et conviviaux témoignent d'un véritable besoin de lien social. A travers ces repas, nous portons une attention pour l'éducation à l'alimentation durable.

Les petits déjeuners

Suite à des constats d'enfants n'ayant pas déjeuné le matin en centre de loisirs, l'équipe a réfléchi à une sensibilisation à l'équilibre alimentaire. Depuis Juillet 2017, les accueils de loisirs 3-11 ans, organisés par le CSCS MJC Rives de Charente, ont développé un projet alimentaire pérenne, où chaque vendredi a lieu un petit-déjeuner (« Les P'tits Déj' à Rives ») proposé aux enfants et animé par l'équipe d'animation de façon conviviale, ludique et adaptée aux envies et besoins de chacun. Les enfants définissent régulièrement leurs propres menus thématiques en concertation avec l'équipe d'animation dont la préoccupation est de les accompagner à une prise de conscience de l'importance au « bien manger », de façon équilibrée et responsable quant à la nature des produits et leur impact sur la santé : comme par exemple les 5 fruits et légumes par jour recommandés. Le « manger-bouger » prend également tout son sens lors du déroulé de cette journée, où des activités physiques et sportives sont encadrées. Ainsi, chaque fin de semaine est rythmée par ce « temps fort » identifié et attendu, que ce soit par les parents mais aussi et surtout par les enfants. Certaines demandes souvent à leurs parents de ne pas manger à la maison et de venir plus tôt, ce jour, pour profiter pleinement du menu ; quand d'autres profitent simplement d'un complément à leur petit déjeuner habituel. Ce moment de partage produit un impact sur l'éducation alimentaire des enfants qui impulsent souvent de nouvelles habitudes alimentaires à la maison, avec le soutien des familles qui constatent qu'un petit-déjeuner sain peut être réalisé rapidement et à faible coût. Nous souhaitons

continuer à développer ces actions de sensibilisation à l'alimentation avec les enfants, mais aussi avec les familles.

Des temps conviviaux

Après la crise du Covid-19, les ados 11-17 ans ont été demandeurs de temps conviviaux autour des goûters, de repas pour des soirées thématiques ou bien les menus des séjours organisés chaque année. Nous avons constaté un manque de lieu où les étudiants du territoire n'avaient pas forcément de lieux pour déjeuner avec leur repas. Nous avons ouvert notre espace Culturel Escoudé, du lundi au vendredi de 12h à 14h avec un aménagement tables, chaises, un évier, 2 micro-ondes à disposition. A ce jour, cet espace a vu la fréquentation d'autres publics que les étudiants, nous avons des salariés de Rives de Charente et d'ailleurs, des familles et des seniors.

Les équipements

Depuis Mars 2025, l'association Rives de Charente dispose d'un équipement cuisine complet et adapté à la préparation de repas collectifs. Cet outil a permis la mise en place d'un restaurant éphémère mensuel, conçu et animé par des seniors du territoire et à destination des habitants de la commune. Ces repas intergénérationnels et conviviaux ont rencontré un fort succès, témoignant d'un véritable besoin de lien social et d'éducation à l'alimentation durable.

Des partenaires, un environnement

Nous avons la chance de vivre sur un quartier vivant avec une richesse d'offres sur le plan alimentaire. Nous travaillons avec l'association des commerçants à travers la manifestation de la fête de la soupe, véritable événement intergénérationnel où chaque participant montre son ingéniosité pour inventer de nouvelles recettes.

c) Un projet qui alimente des réflexions en cours

« De la terre à l'assiette » – les produits, potager, marché, chefs, dégustations.

L'alimentation est l'acte de nourrir et de se nourrir. Elle est donc essentielle à toute vie et touche de multiples dimensions de la vie humaine : biologique, sociale et culturelle, écologique et environnementale, ainsi qu'économique. Elle fait référence aussi bien à des questions d'ordre individuel que collectif. L'éducation à l'alimentation est donc multiple et transversale. Elle permet d'acquérir des connaissances, des comportements et des compétences pratiques nécessaires pour mieux s'alimenter, mais également pour participer de façon responsable et efficace au développement durable. En ce sens, c'est une éducation qui contribue à la formation d'« éco-citoyens ».

« Santé, nutrition et prévention » – sans être moralisateur, mais ludique.

Chacun doit avoir accès, d'une part, à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, issue d'une agriculture durable et, d'autre part, à un environnement qui facilite les choix alimentaires favorables pour la santé et la pratique au quotidien de l'activité physique tout en limitant les comportements sédentaires.

Si les études récentes montrent que le surpoids et l'obésité tant chez les adultes que chez les enfants se sont stabilisés, cette stabilisation survient à un niveau qui, bien que moins mauvais comparativement à celui de nombreux autres pays européens, demeure trop élevé. Ainsi près de la moitié des adultes et 17 % des

enfants sont en surpoids ou obèses en France aujourd'hui, avec des inégalités sociales encore très marquées. D'autres indicateurs n'évoluent pas de façon favorable. La croissance de la prévalence du diabète de type 2 se poursuit ; la pratique d'activité physique tend à décroître, particulièrement chez les femmes et les enfants, et reste très insuffisante. Les comportements sédentaires ont fortement augmenté ces dix dernières années. La consommation de sel, après avoir diminué au début des années 2000, stagne à un niveau beaucoup trop élevé, celle de sucre est trop importante tandis que la consommation de fruits et légumes et de fibres est beaucoup trop faible.

Les attentes de nos concitoyens sont donc fortes pour une meilleure qualité nutritionnelle de l'alimentation. Mais au-delà, le consommateur recherche également des productions locales, de saison, ou sous signe de qualité, une plus grande transparence. Il s'agit donc de promouvoir une alimentation ancrée dans les territoires en lien avec une agriculture résiliente tournée vers la transition agro-écologique. Cette démarche passe par une approche cohérente de l'action publique permettant de mettre en perspective tous les enjeux attachés à notre alimentation, en s'appuyant sur l'ensemble des acteurs et des parties prenantes au sein de la chaîne alimentaire. De nombreuses actions seront engagées et poursuivies pour faire évoluer l'offre alimentaire, lutter contre la précarité et le gaspillage alimentaire, favoriser la relocalisation de notre alimentation à travers la mise en place des circuits courts et de proximité, mais également renforcer l'éducation à l'alimentation et promouvoir notre patrimoine culinaire d'exception. (*Santé.gouv.fr*).

« Développement durable » – anti-gaspillage, tri, consommation responsable.

L'alimentation durable, c'est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

« Activité physique / bien bouger » – parce que bien manger c'est aussi bien bouger.

« Bien bouger, bien manger » est une approche globale de la santé qui associe l'activité physique régulière et une alimentation équilibrée comme deux piliers essentiels du bien-être. Elle repose sur l'idée qu'une bonne hygiène de vie ne se limite pas à ce que l'on mange, mais inclut aussi la manière dont on entretient son corps au quotidien. « Bien manger » c'est adopter une alimentation variée, riche en fruits, légumes, produits frais et locaux, en limitant les excès de sucre, de gras et de sel. « Bien bouger », c'est pratiquer régulièrement une activité physique adaptée à son âge, ses capacités et ses envies, qu'il s'agisse de marche, de sport, de jeux ou de loisirs actifs. Ensemble, ces deux dimensions contribuent à prévenir les maladies, à favoriser l'équilibre psychologique, à renforcer les liens sociaux et à développer une meilleure qualité de vie. Dans un cadre collectif, elles participent aussi à l'éducation à la santé, à la citoyenneté et à l'inclusion.

5) Résumé de la logique du projet

OG 1 : Contribuer à l'amélioration d'une alimentation saine dans une démarche de développement durable		Indicateurs : Nombre de participants aux actions alimentation durable- Diversité des publics- Évolution déclarée des pratiques (réduction fast food, augmentation repas faits maison)- Intégration produits de saison / réduction gaspillage.		
Objectifs intermédiaires	Indicateurs	Activités	Phase	Budget
OI 1.1 : Augmentation des connaissances, savoirs et apprentissages sur les pratiques alimentaires durables et bénéfiques à la santé	Participation aux ateliers- Taux de participation récurrente- Réduction plats industriels / fast food- Amélioration connaissances (saisonnalité, équilibre)	A - Formation des bénévoles et équipes (septembre 2026 à décembre 2026)	Phase 1	1 800
		B – Diagnostic : mars 2026 à juin 2026, septembre à dec 2026 suiv +, com + pilotage COPIL 2027, 2028,	Phase 1	6 250
			Phase 2	2 200
			Phase 3	4 300
		C – Ateliers Cuisinons le Monde	Phase 1	1 400
			Phase 2	2 800
			Phase 3	1 400
		D – Ateliers parents-enfants	Phase 1	350
			Phase 2	1 050
			Phase 3	750
		E – Ateliers adolescent-es/enfants	Phase 1	2 100
			Phase 2	3 850
		F – Ateliers étudiant-es	Phase 1	350

25

			Phase 2 Phase 3	1 050 700
		G – Conférences et débats	Phase 1 Phase 2 Phase 3	1 500 1 500 1 500
OI 1.2 : Amélioration de l'accès à l'alimentation saine et durable	Participation visites / jardinage / transformation- Intégration dimension budget- Évolution déclarée du budget alimentaire- Nombre repas solidaires	A – Visites de terrain	Phase 1 Phase 2 Phase 3	1 250 1 250 1 250
		B – Sensibilisation aux plantations/jardinage	Phase 1 Phase 2 Phase 3	1 200 1 200
OG 2 : Renforcer le lien entre santé & alimentation et l'inclusion sociale		Indicateurs : Diversité des publics participants- Nombre de participants impliqués dans l'organisation- Taux participation récurrente.		
Objectifs intermédiaires	Indicateurs	Activités	Phase	Budget
OI 2.1 : Augmentation de l'implication active des publics éloignés et précaires dans les initiatives liées à l'alimentation saine	Nombre participants impliqués organisation- Nombre bénévoles issus publics bénéficiaires- Nombre initiatives	A_ Suivi du nombre de bénévoles et de leur implication. Comptes rendus des réunions et du COPIL.	Phase 1 Phase 2 Phase 3	

26



	proposées- Participation au COPIL.	Tableau de bord annuel de la participation active.		
<i>OI 2.2 : Réduction des stéréotypes de genre dans les pratiques alimentaires</i>	Répartition femmes / hommes- Évolution participation hommes adultes- Nombre actions intégrant égalité- Nombre salariés formés.	<i>A - Former les bénévoles et professionnel·les de CSCS MJC Rives de Charente sur le genre/inclusion</i>	Phase 2	1 800
		<i>B – Réviser les outils et activités du projet pour y introduire explicitement le genre/inclusion</i>	Phase 3	1 800

PROJET

ANNEXE II

Projet ALIMENTATION 2026

CHARGES					PRODUITS				
		BP 2026	REALISE 2026	SOLDE 2026			BP 2026	REALISE 2026	SOLDE 2026
60	Achats	5 894,00	-	5 894,00	70	Produits des services rendus	544,00	-	544,00
606	Achats de marchandises	1 194,00	-	1 194,00	70623	PS AGC	-	-	-
6061	eau gaz électricité	-	-	-		PS ACF	-	-	-
6063-6064	petit équipement	-	-	-		PS ALSH	-	-	-
607	couteurs/repas	-	-	-		PS CLAS	-	-	-
608	alimentation	4 700,00	-	4 700,00		PS JEUNES	-	-	-
	autres	-	-	-	70624	Fonds accompagnement CAF	-	-	-
		-	-	-	70626	CTG	-	-	-
		-	-	-	70642	Participation familles	544,00	-	544,00
61	Services extérieurs	8 890,00	-	8 890,00	707	vente marchandises	-	-	-
613	Locations	-	-	-	708	produits activités annexes	-	-	-
615	entretiens et réparations	-	-	-	74	Subventions d'exploitation	25 444,60	-	25 444,60
616	assurances	100,00	-	100,00	741	Subv et prestations de service préfecture	-	-	-
618	intervenants	8 730,00	-	8 730,00	742	Subv et prestations de service régionales	1 000,00	-	1 000,00
		-	-	-	743	Subv et prestations de service départementales	1 000,00	-	1 000,00
		-	-	-	744	Subv et prestations de service communales	1 000,00	-	1 000,00
	Documentation	-	-	-	7451	Subv et prestations de inter-communes	15 000,00	-	15 000,00
62	Autres services extérieurs	4 300,00	-	4 300,00	7432	Subv d'exploitation CAF	-	-	-
621	personnel extérieur	-	-	-	746	Subv exploitation et PS CDC - EPCs	-	-	-
622	honoraires	-	-	-	747	Subv d'exploitation et PS Entreprise	500,00	-	500,00
623	publicité	3 500,00	-	3 500,00	748	Subv et PS autre entité publique	-	-	-
624	transports	300,00	-	300,00			-	-	-
625	missions réceptions	500,00	-	500,00			-	-	-
626	tel affranchissement	-	-	-			7 944,60	-	7 944,60
627	serv bancaires	-	-	-			-	-	-
628	adhésions divers + formation	-	-	-			-	-	-
63 A	Impôts et taxes	608,10	-	608,10			-	-	-
	Impôts-Taxes liées aux frais de personnel	608,10	-	608,10			-	-	-
	Autres	-	-	-			-	-	-
63 B	Autres impôts et taxes	-	-	-			-	-	-
	Autres	-	-	-			-	-	-
64	Frais de personnel	7 336,50	-	7 336,50			-	-	-
	Salaires	-	-	-			-	-	-
	URSSAF	-	-	-			-	-	-
	RETRAITE	7 336,50	-	7 336,50			-	-	-
	MUTUELLE SANTE	-	-	-			-	-	-
	PREVOYANCE	-	-	-			-	-	-
	Autres charges de personnel	-	-	-			-	-	-
65	Autres charges de gestion courante	-	-	-	75	Autres produits gestion courante	-	-	-
	Pertes/créances	-	-	-		Adhésions	-	-	-
66	Charges financières	-	-	-		autres	-	-	-
	Intérêts des emprunts	-	-	-	76	Produits financiers	-	-	-
	Apais	-	-	-			-	-	-
67	Charges exceptionnelles	-	-	-	77	Produits exceptionnels	-	-	-
		-	-	-		Quote-part subv invest. virée au résultat	-	-	-
68	Dotations aux amortissements	-	-	-	78	Reprise amortissement	-	-	-
	Dotations aux amortissements	-	-	-		Reprise sur provision	-	-	-
69	Impôts sur les bénéfices	-	-	-	79	Transfert de charges	-	-	-
	Impôts sur les bénéfices	-	-	-			-	-	-
	TOTAL	26 988,60	-	26 988,60		TOTAL	26 988,60	-	26 988,60
ÉVALUATION DES CONTRIBUTIONS VOLONTAIRES									
86	Mise à disposition gratuite	21 990,00	-	21 990,00	87	Contribution en nature	21 990,00	-	21 990,00
	Secours en nature	-	-	-		Bénévolet	21 990,00	-	21 990,00
	Mise à disposition gratuite de biens..	-	-	-		Prestations en nature	-	-	-
	Personnel bénévole	21 990,00	-	21 990,00		Dons en nature	-	-	-
	TOTAL GÉNÉRAL	48 978,60	-	48 978,60		TOTAL GÉNÉRAL	48 978,60	-	48 978,60
Résultat de l'exercice									

projet ALIMENTATION 2027

CHARGES				PRODUITS					
		BP 2027	REALISE 2027	SOLDE 2027			BP 2027	REALISE 2027	SOLDE 2027
60	Achats	5 600,00	-	5 600,00	70	Produits des services rendus	800,00	-	800,00
606	Achats de marchandises	800,00	-	800,00	70623	PS AGC			-
6061	eau gaz electricité		-			PS ACF			-
6063-6064	petit équipement		-			PS ALSH			-
607	rotuters/repas		-			PS CLAS			-
608	alimentation	4 800,00		4 800,00		PS JEUNES			-
	autres		-		70624	Fonds accompagnement CAF			-
			-		70626	CTG			-
			-		70642	Participation familles	800,00		800,00
61	Services extérieurs	14 600,00	-	14 600,00	707	vente marchandises			-
613	Locations		-		708	produits activités annexes			-
613	entretiens et réparations		-		74	Subventions d'exploitation	32 112,20	-	32 112,20
616	assurances	100,00		100,00	741	Subv et prestations de service préfecture			-
618	intervenants	14 500,00		14 500,00	742	Subv et prestations de service régionales	1 800,00		1 800,00
			-		743	Subv et prestations de service départementales	1 500,00		1 500,00
			-		744	Subv et prestations de service communales	2 500,00		2 500,00
	Documentation		-		7431	Subv et prestations de inter-communales	16 700,00		16 700,00
62	Autres services extérieurs	4 300,00	-	4 300,00	7432	Subv d'exploitation CAF			-
621	personnel extérieur		-		746	Subv exploitation et PS CDC - EPCI			-
622	honoraires		-		747	Subv d'exploitation et PS Entreprise	1 200,00		1 200,00
623	publicité	3 500,00		3 500,00					-
624	transports	300,00		300,00	748	Subv et PS autre entité publique			-
625	missions réceptions	500,00		500,00					-
626	tel affranchissement		-			CSCS MIC Rives de Charente	5 412,20		5 412,20
627	serv bancaires		-						-
628	adhésions divers + formation		-						-
63 A	Impôts et taxes	643,40	-	643,40					-
	Impôts-Taxes liées aux frais de personnel	643,40		643,40					-
	Autres		-						-
63 B	Autres Impôts et taxes	-	-	-					-
	Autres		-						-
64	Frais de personnel	7 768,80	-	7 768,80					-
	Salaires								-
	URSSAF								-
	RETRAITE	7 768,80		7 768,80					-
	MUTUELLE SANTE								-
	PREVOYANCE								-
	Autres charges de personnel								-
65	Autres charges de gestion courante	-	-	-	75	Autres produits gestion courante		-	-
	Pertes/créances					Achats			-
66	Charges financières	-	-	-		autres			-
	Intérêts des emprunts		-		76	Produits financiers		-	-
	Autres		-						-
67	Charges exceptionnelles	-	-	-	77	Produits exceptionnels		-	-
			-			Quote-part subv invest. virée au résultat			-
68	Dotations aux amortissements	-	-	-					-
	Dotations aux amortissements				78	Reprise amortissement	-	-	-
						Reprise sur provision			-
69	Impôts sur les bénéfices	-	-	-	79	Transfert de charges			-
	Impôts sur les bénéfices		-						-
	TOTAL	32 912,20	-	32 912,20		TOTAL	32 912,20	-	32 912,20
ÉVALUATION DES CONTRIBUTIONS VOLONTAIRES									
86	Mise à disposition gratuite	24 015,00	-	24 015,00	87	Contribution en nature	24 015,00	-	24 015,00
	Secours en nature					Bénévolet	24 015,00		
	Mise à disposition gratuite de biens..					Prestations en nature			
	Personnel bénévole	24 015,00				Dons en nature			
	TOTAL GÉNÉRAL	56 927,20	-	56 927,20		TOTAL GÉNÉRAL	56 927,20	-	56 927,20

projet ALIMENTATION 2028

CHARGES					PRODUITS				
		B° 2028	REALISE 2028	SOLDE 2028			B° 2028	REALISE 2028	SOLDE 2028
60	Achats	8 000,00	-	8 000,00	70	Produits des services rendus	560,00	-	560,00
606	Achats de marchandises	2 500,00	-	2 500,00	70623	PS AGC	-	-	-
6061	eau gaz électricité	-	-	-		PS ACF	-	-	-
6063-6064	petit équipement	-	-	-		PS ALSH	-	-	-
607	coutiers/repas	-	-	-		PS CLAS	-	-	-
608	alimentation	5 500,00	-	5 500,00		PS JEUNES	-	-	-
	autres	-	-	-	70624	Fonds accompagnement CAF	-	-	-
		-	-	-	70626	CTG	-	-	-
		-	-	-	70642	Participation familles	560,00	-	560,00
61	Services extérieurs	10 800,00	-	10 800,00	707	vente marchandises	-	-	-
613	Locations	-	-	-	708	produits activités annexes	-	-	-
615	entretiens et réparations	-	-	-	74	Subventions d'exploitation	29 583,20	-	29 583,20
616	assurances	100,00	-	100,00	741	Subv et prestations de service préfecture	-	-	-
618	intervenant	10 700,00	-	10 700,00	742	Subv et prestations de service régionales	2 000,00	-	2 000,00
		-	-	-	743	Subv et prestations de service départementales	2 000,00	-	2 000,00
		-	-	-	744	Subv et prestations de service communales	3 000,00	-	3 000,00
	Documentation	-	-	-	7451	Subv et prestations de inter-communales	15 000,00	-	15 000,00
62	Autres services extérieurs	4 560,00	-	4 560,00	7452	Subv d'exploitation CAF	-	-	-
621	personnel extérieur	-	-	-	746	Subv exploitation et PS CDC - EPCI	-	-	-
622	honoraires	-	-	-	747	Subv d'exploitation et PS Entreprise	800,00	-	800,00
623	publicité	3 760,00	-	3 760,00			-	-	-
624	transports	300,00	-	300,00	748	Subv et PS autre entité publique	-	-	-
625	missions réceptions	500,00	-	500,00			-	-	-
626	tel affranchissement	-	-	-		CSCS MAC Rives de Charente	6 783,20	-	6 783,20
627	serv bancaires	-	-	-			-	-	-
628	adhésions divers + formation	-	-	-			-	-	-
63 A	Impôts et taxes	519,00	-	519,00			-	-	-
	Impôts-Taxes liées aux frais de personnel	519,00	-	519,00			-	-	-
	Autres	-	-	-			-	-	-
63 B	Autres impôts et taxes	-	-	-			-	-	-
	Autres	-	-	-			-	-	-
64	Frais de personnel	6 264,20	-	6 264,20			-	-	-
	Salaire	-	-	-			-	-	-
	URSSAF	-	-	-			-	-	-
	RETRAITE	6 264,20	-	6 264,20			-	-	-
	MUTUELLE SANTE	-	-	-			-	-	-
	PREVOYANCE	-	-	-			-	-	-
	Autres charges de personnel	-	-	-			-	-	-
65	Autres charges de gestion courante	-	-	-	75	Autres produits gestion courante	-	-	-
	Pertes/créances	-	-	-		Adhésions	-	-	-
66	Charges financières	-	-	-		autres	-	-	-
	Intérêts des emprunts	-	-	-	76	Produits financiers	-	-	-
	Autres	-	-	-			-	-	-
67	Charges exceptionnelles	-	-	-	77	Produits exceptionnels	-	-	-
		-	-	-		Quote-part subv invest. virée au résultat	-	-	-
68	Dotations aux amortissements	-	-	-			-	-	-
	Dotations aux amortissements	-	-	-	78	Reprise amortissement	-	-	-
		-	-	-		Reprise sur provision	-	-	-
69	Impôts sur les bénéfices	-	-	-	79	Transfert de charges	-	-	-
	Impôts sur les bénéfices	-	-	-			-	-	-
	TOTAL	30 143,20	-	30 143,20		TOTAL	30 143,20	-	30 143,20
ÉVALUATION DES CONTRIBUTIONS VOLONTAIRES									
86	Mise à disposition gratuite	15 600,00	-	15 600,00	87	Contribution en nature	15 600,00	-	15 600,00
	Secours en nature	-	-	-		Bénévoat	15 600,00	-	-
	Mise à disposition gratuite de biens..	-	-	-		Prestations en nature	-	-	-
	Personnel bénévole	15 600,00	-	15 600,00		Dons en nature	-	-	-
	TOTAL GÉNÉRAL	45 743,20	-	45 743,20		TOTAL GÉNÉRAL	45 743,20	-	45 743,20
Résultat de l'exercice									

ANNEXE III

MISSION D'APPUI A L'EVALUATION DES PROJETS DE L'AMI « ALIMENTATION, SANTE, ENVIRONNEMENT » - Descriptif technique

GrandAngoulême a décidé le lancement d'un appel à manifestation d'intérêt (AMI) « Alimentation, santé, environnement » dans le cadre du Contrat de Ville 2024-2030 et de son Projet Agricole et Alimentation Territorial Durable.

L'objectif est de favoriser l'émergence de projets sur les enjeux de l'alimentation quotidienne, l'éducation à une alimentation de qualité, les incidences de l'alimentation sur la santé globale, le bien-être au quotidien dans son quartier, sa commune pour les habitants du territoire. Les projets doivent s'inscrire sur une durée de 3 années : 2026, 2027 et 2028.

Sur la base de dossiers de candidatures déposés en novembre 2025, GrandAngoulême sélectionnera au maximum 4 projets.

La mission doit accompagner la démarche d'évaluation de l'AMI :

- Auprès de tous les candidats pour une séquence de préparation aux principes et méthodes de l'évaluation.
- Auprès des équipes-projets sélectionnées (maximum 4), un accompagnement individuel pour intégrer l'évaluation dans le dossier final de leur projet.
- Un accompagnement individuel sur la durée des 3 ans pour la réalisation des bilans évaluatifs annuels pouvant faire l'objet d'un approfondissement selon la complexité des bilans à réaliser.
- Une coordination avec les services de GrandAngoulême pour le suivi des prestations réalisées auprès des équipes-projet, la remontée de difficultés, des propositions d'aménagement de la démarche.
- Auprès des équipes de GrandAngoulême pour évaluer l'AMI en tant que processus d'émergence de projets et de mise en œuvre des politiques publiques ; sur ses effets dynamiques entre acteurs locaux. Le temps de coordination permettra également de décider des bilans nécessitant un approfondissement.

La mission suivra le calendrier de réalisation de l'AMI à savoir :

- Une intervention auprès de toutes les équipes ayant candidaté à la date du 28 novembre 2025.
- Après le comité de sélection des projets le 19 décembre 2025, une intervention auprès de chacune des équipes retenues
- Après chaque fin d'année de mise en œuvre du projet sélectionné (2026, 2027, 2028) , une intervention auprès de chacune des équipes retenues.
- Tout au long de ces 3 années de réalisation, une intervention de coordination avec les équipes de GrandAngoulême.
- Auprès de l'équipe et des élus de GrandAngoulême, une intervention pour évaluer le dispositif de l'AMI.