

Lauréats Mieux Manger Pour Tous 2025

Dép	Nom de la structure et du projet	Adresse	Code postal	Ville du siège social	Axe du projet (D2)	Titre du projet (D1)	Résumé du projet (D4)	Objectifs	Durée de mise en œuvre du projet (B1)
21	Pré Vert	Croix-Rouge Insertion Boulevard de la Croix Saint Martin	21800	QUETIGNY	Axe 1, Axe 3 et Axe 4	Structuration de la plateforme d'Alimentation Durable et Solidaire de Pré Vert	Ce projet vise à structurer une réponse territoriale coordonnée, durable et solidaire, en lien direct avec les objectifs du programme Mieux Manger Pour Tous (axes 1, 3 et 4) : Réduire les fractures alimentaire et territoriale en déployant une offre nouvelle sur un territoire identifié comme zone blanche, tout en apportant une réponse concrète à l'enjeu d'amélioration qualitative des approvisionnements de l'aide alimentaire. Créer du dialogue entre producteurs et structures d'aide alimentaire, autour de la planification, des volumes, de la saisonnalité, de la qualité des produits et de la juste rémunération des acteurs ; Structurer une filière, de la production à la distribution, avec un ancrage fort dans l'insertion par l'activité économique et la coopération territoriale ; Placer les publics concernés au cœur du projet, via une démarche de co-construction et d'implication active ; Capitaliser sur un modèle éprouvé pour faciliter sa reproduction et son adaptation, à d'autres territoires confrontés à des enjeux similaires. L'objectif du projet est de structurer une plateforme territoriale d'Alimentation Durable et Solidaire en Côte-d'Or, avec un ancrage à Quetigny (site de production historique de Pré Vert), Arc-s/Tille (actuelles cultures de plein champ) ainsi que Perrigny et à moyen terme puis Auxonne, particulièrement si Pré Vert est retenu pour assurer la production de la légumerie du département. Le projet vise à répondre de manière concrète et durable aux enjeux croisés de précarité alimentaire, déséquilibres territoriaux d'offre, et de relocation d'une alimentation de qualité, résiliente et accessible à toutes et tous.	Axe 1 – Développement de la plateforme Alimentation Durable et Solidaire : atteindre 7 hectares cultivés, produire 165 tonnes de légumes biologiques par an dont 35 % destinés à l'aide alimentaire, mobiliser 15 à 20 producteurs partenaires, et accompagner 120 salarié-e-s en parcours dans les métiers de la transition alimentaire. Axe 2 – Implication des personnes en situation de précarité alimentaire : organiser des ateliers participatifs (cueillettes, visites apprenantes...) en lien avec les structures sociales, avec une cible d'une centaine de participant-e-s par an, afin de favoriser l'accès digne à une alimentation de qualité et renforcer le lien social autour des enjeux alimentaires.	3
21	Secours Catholique	9 bis boulevard Voltaire	21000	DIJON	Axe 1, Axe 2 et Axe 3	Les chèques alimentaires durables - Auxonne-Pontarlier Val de Saône	Le projet consiste en la mise en place de chèques alimentaires durables à destination d'une partie des ménages bénéficiaires de l'aide alimentaire locale. Ces chèques, valables auprès de producteurs/vendeurs locaux ont pour objectif de permettre à ces ménages d'améliorer leurs pratiques alimentaires tout en soulageant leur budget, de redynamiser le tissu partenarial social et solidaire local et d'ouvrir de nouvelles opportunités aux producteurs/vendeurs locaux. Au-delà de l'aspect distributif, le projet est avant tout pensé comme un moyen de créer du lien entre les personnes aidées mais aussi de les rendre actrices tout au long de la durée du projet.	Soutenir l'accès à des bénéficiaires de l'aide alimentaire à une alimentation plus saine et de meilleure qualité Favoriser la rencontre, la cohésion et l'entraide entre les personnes bénéficiant de l'aide alimentaire Renforcer les liens et la coopération entre les acteurs de l'aide alimentaire (associations et services sociaux) sur le territoire Redynamiser l'engagement bénévole local en proposant de nouvelles possibilités actions variées Valoriser les productions locales et soutenir les circuits courts Créer de nouveaux débouchés pour les producteurs et vendeurs locaux	1
21	Groupe SOS Transition Ecologique et territoires Les insatiables	102, quinques rue Amelot	75011	PARIS	Axe 1	Cuisine futée pour accompagner l'autonomie des Etudiants	Atelier de cuisine à destination des étudiants		1
25	Restaurant du cœur	Bâtiment Greset Levage Chemin des Trois Croix	25480	MISEREY-SALINES	Axe 4	Développement du centre itinérant des Restaurants du Coeur du Doubs			3
25	Interractiv'	4 avenue Oscar Ehret	90300	VALDOIE	Axe 1, Axe 2 et Axe 3	Partageons nos fruitiers : vers la pérennisation de la démarche et l'acquisition du réflexe de partage de la récolte !	développer une communauté d'acteurs pour trouver des propriétaires de vergers volontaires pour partager leur récolte et des bénévoles de divers horizons (citoyens adultes et enfants, élus, acteurs associatifs locaux, entreprises, bénéficiaires de l'aide alimentaire) afin d'effectuer des récoltes solidaires de pommes principalement et d'en transformer une partie en jus afin que le jus et les fruits de bouche soient redistribuer aux structures partenaires de la Banque Alimentaire.		3
25	Julienne JAVEL	2, grande Rue	25220	CHALEZEULE	Axe 1 et axe 3	Mieux manger en CHRS	faire de la cuisine du CHRS un axe de développement de la capacité d'agir des résidents vers une émancipation alimentaire. Cela nécessite de former les cuisiniers actuels aux principes de la cuisine nourricière et à l'utilisation de produits frais et locaux, ainsi qu'à l'adaptation qu'impose le fait de se fournir à la banque alimentaire.	Objectifs : - Former les équipes - Positionner la cuisine comme un élément concourant à l'accompagnement des personnes - Positionner les résidents comme acteurs de l'organisation, leur permettre d'exprimer des choix éclairés - Diviser par 2 la consommation de viande et de poisson au profit des protéines végétales notamment - Augmenter la consommation de produits bio, locaux, labellisés pour atteindre 50% - Démontrer que cette évolution de la consommation peut être une source de satisfaction pour les mangeurs et les amener à s'approprier ce sujet pour changer leurs habitudes	2
25	Secours Populaire Français 25	7 rue Xavier Marmier	25000	BESANCON	Axe 4	Solidaribus	Le Solidaribus est une antenne mobile du Secours populaire, à ce titre, il apportera aux familles les mêmes aides (alimentaire, vestimentaire, loisirs, vacances, accompagnement scolaire, santé,...).	Développer l'accès à l'aide alimentaire et aux droits en milieu rural	3
39	La pépinière alimentaire	10, rue de l'hôtel de ville	39600	ARBOIS	Axe 1, Axe 2, Axe 3 et Axe 4	Tous.les en cuisine	ATELIERS CUISINE PEDAGOGIQUE avec les bénéficiaires de l'aide à l'alimentaire et/ou toute personne en situation de précarité	Informier le public cible et veiller à une organisation facile pour lui Réaliser des ateliers sur les structures agricoles Toucher/Mobiliser les personnes isolées par leur mobilité Valorisation d'invendus/"restes" de distribution OU recettes anti-gaspi Créer du lien entre enfants/parents pour (ré)intégrer la cuisine dans le cercle domestique Valoriser les savoir-faire et les relations développées pendant ce projet & réalisation collective d'une journée festive Intégrer des animations de sensibilisation à l'alimentation durable Réaliser collectivement l'atelier de clôture festif de l'année	2
58	Centre social Robert BILLOUE	Place du 11 novembre	58300	SAINT-LEGER-DES-VIGNES	Axe 2, Axe 3 et Axe 4	Saveurs partagées, savoirs cultivés	Le centre social Robert Billoué développe un projet d'éducation à l'alimentation saine et durable à destination des enfants, des familles et des adultes en situation de précarité. À travers des ateliers de cuisine participatifs, un jardin partagé et des actions conviviales, le projet vise à transmettre des savoir-faire accessibles, à renforcer les liens sociaux et à favoriser une meilleure autonomie alimentaire. Ce projet s'inscrit dans une dynamique locale de solidarité et de transition écologique, en lien avec les besoins du territoire.	Objectif général : Favoriser l'accès à une alimentation saine, durable et conviviale pour les publics en situation de précarité, en renforçant leurs compétences alimentaires et leur pouvoir d'agir. Objectifs spécifiques : • Transmettre des savoir-faire culinaires simples, accessibles et économiques. • Encourager les pratiques alimentaires favorables à la santé et à l'environnement. • Créeer le lien social à travers la cuisine et le jardinage partagé. • Impliquer les habitants dans une démarche participative, inclusive et intergénérationnelle.	1

Lauréats Mieux Manger Pour Tous 2025

58	EBE Locale du Pays Luzycois	Mairie	58170	LUZY	Axe 1	Pôle alimentaire pour Tous	créer un tiers-lieu solidaire à Luzy regroupant plusieurs dispositifs d'aide alimentaire et sociale dans un espace commun, convivial et non stigmatisant. Ce lieu multifonction favorisera un accès aux dispositifs d'aides alimentaires et non alimentaire, la promotion de modes de consommation local et de saison, le lien social, facilitera l'accès aux droits et services pour les publics fragiles.	Le projet vise à structurer un lieu mutualisé regroupant des services d'aide alimentaire et sociale, dans une logique d'accueil inconditionnel, de dignité et de renforcement du lien social. Il poursuit plusieurs finalités : • Améliorer l'accès à une alimentation saine, locale et de qualité pour les publics fragiles ; • Réduire le non-recours aux droits en centralisant les offres d'accompagnement ; • Créer une dynamique partenariale durable autour de la lutte contre la précarité ; • Soutenir les producteurs locaux à travers une distribution solidaire de leurs produits.	3
70	Conseil Départemental	Hôtel de Département 23, rue de la Préfecture	70000	VESOUL	Axe 1	projet partenarial "cuisine ouverte"	La finalité de l'action proposée consisterait à ouvrir les cuisines des établissements (collèges) pendant les périodes de vacances scolaires pour que des associations d'insertion puissent transformer des denrées alimentaires brutes locales et assurer la distribution des produits finis auprès de publics défavorisés par l'intermédiaire des associations d'aide alimentaire. Il s'agit donc d'une initiative avant tout partenariale qui demande une phase d'ingénierie, de concertation et de coordination préalable. La présente candidature s'inscrit sur une période d'environ 18 mois entre le premier temps d'étude des modalités du projet (6 mois) puis une phase test de 12 mois auprès de deux collèges.	Expérimenter un dispositif innovant d'économie circulaire et de solidarité alimentaire à l'échelle locale	3
70	Croix-Rouge Française 70	78, boulevard des Alliés	70000	VESOUL	Axe 4	L'aller vers au service des personnes vulnérables en milieu rural	Amélioration de la couverture des zones blanches	Couvrir une nouvelle zone blanche du département identifiée et priorisée, par « l'aller vers » avec une aide alimentaire ainsi qu'une permanence accueil, écoute et orientation pour l'accès aux droits; Atteindre 50 nouveaux ménages par an dès 2026 Améliorer l'accueil des personnes accompagnées de l'aide alimentaire sur les lieux de distribution; Permettre une meilleure qualité alimentaire pour les personnes accompagnées; Poursuivre les achats en circuits courts; Favoriser l'autonomie des personnes accompagnées dans la transformation des produits distribués; Développer une animation autour du « mieux manger » avec la participation active des personnes accompagnées; Améliorer la santé par la qualité de l'alimentation en s'appuyant sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS); Développer de nouveaux partenariats (CPAM, ARS, etc.); Son lancement et ses réussites feront l'objet de partage de bonnes pratiques entre les différents acteurs impliqués, et une communication élargie sera réalisée.	3
70	Epi'Cerise	6, rue Didon	70000	VESOUL	Axe 1 et Axe 3	Accès à l'autonomie Alimentaire: 3A!	Restructurer l'épicerie solidaire de Saint-Loup-sur-Semouse pour favoriser des comportements alimentaires favorables à la santé, à l'économie locale, et durable.	Permettre à chacun d'accéder à l'autonomie alimentaire, en répondant aux enjeux suivants : Co-construire un modèle économique pérenne pour s'approvisionner en produits locaux, sains et de qualité ; Encourager l'adoption de comportements alimentaires favorables à la santé ; Réduire l'impact environnemental de l'aide alimentaire ; Lutter contre la stigmatisation liée à la précarité alimentaire.	3
71	Croix-Rouge	816 avenue Mal de Lattre de Tassigny	71000	MACON	Axe 1, Axe 2, Axe 3 et Axe 4	Ensemble pour une meilleure alimentation;locale dans la lutte contre la précarité alimentaire	S'il existe des dispositifs de lutte contre la précarité alimentaire, hormis Croix-Rouge sur Roues, tous imposent un déplacement des personnes vers les lieux de distribution, fragilisant encore plus de fait les habitants en situation de précarité à la fois alimentaire mais également de mobilité. Face à ce constat, un consortium d'acteurs s'est constitué autour de la Croix-Rouge Française (pilote du projet), avec la participation de la MSA Bourgogne, l'association SOLAAL, la Banque Alimentaire de Bourgogne, l'entreprise d'insertion Pré vert, et les élus du Pays de la Bresse Bourguignonne (lettre d'engagement et d'intention jointes). L'objectif du projet est de faciliter l'accès à une alimentation de qualité en s'appuyant sur : - Le développement de l'approvisionnement en circuits courts et de proximité, en maximisant l'accès à la ressource agricole locale -la réduction des freins à la mobilité, grâce à une organisation mobile de type « aller vers » -La diminution de la dépendance aux produits agroalimentaires industrielles -La mise en oeuvre d'une activité de médiation culinaire auprès des publics identifiés, renforçant leurs identifications par l'implication de la MSA en complémentarité existante des liens avec les MDS.	Augmenter la qualité moyenne de distribution alimentaire - Augmenter le nombre d'acteurs fournisseur de denrées alimentaire en circuits courts - Diminuer la dépendance des magasins de la grande distribution dont la qualité des denrées diminue - Développer les circuits courts - Améliorer la santé par la qualité de l'alimentation en s'appuyant sur les recommandations du PNSS - Ce projet d'expérimentation bénéficiera, par son organisation, des éléments permettant d'en reproduire le fonctionnement. Son lancement, ses réussites feront l'objet de communication, à la fois interne à chaque organisme et externe pour valoriser l'engagement.	3
71	Economie Solidarité Partage	Le Pas Fleuri	71700	TOURNUS	Axe 1 et axe 3	Expérimentation d'une sécurité sociale de l'alimentation en Tournugeois	fédérer un groupe d'habitants et tester la mise en place d'une forme de sécurité sociale de l'alimentation sur le tournugeois.	Un comité de coordination qui regroupe les associations et institutions du territoire : AMAP, Cagnotte solidaire, CPTS, contrat local de santé, le Pont, Habitat et humanisme, collectivités, Chambre d'agriculture, GAB, maison des solidarités, la CAF... Entre 20 et 30 de personnes Un comité citoyen, d'environ 30 personnes, qui vont se réunir pendant 6 mois pour élaborer collectivement une expérimentation de sécurité sociale de l'alimentation Un groupe d'expérimentation d'un modèle de SSA d'environ 150 personnes, qui pourraient recevoir entre 50€ et 60€ par mois tout en cotisant selon leurs moyens	3
71	Le Pont	80, rue de Lyon	71000	MACON	Axe 1, Axe 3 et Axe 4	Au marché Mieux Manger Pour Tous	permettre aux ménages de pouvoir accéder par eux-mêmes, sur les marchés de proximité auxquels ils pourront se rendre seuls, à des étals de produits frais dont ils auront le choix, par le biais de tickets/droits de tirage de paniers, dont les poids et tarifs restent à déterminer en amont avec les exposants/producteurs. Ce qui implique du temps d'ingénierie du projet, de démarchage/négociation, de mise en place du service et de temps administratif et comptable (facturation sur la base des bons retournés).	Permettre l'accès à des denrées de qualité, diversifiées et en quantité suffisante sur l'ensemble du territoire du département de Saône et Loire, à un public précaire (4000 kgs annuellement pour plus de 60 ménages) Reconnaitre la capacité des personnes à agir par elles-mêmes en permettant leur implication Contribuer à faire évoluer et adapter les dispositifs locaux d'aide alimentaire : Faire ses propres choix, offrir plus de qualité, diversifier les sources d'approvisionnements et augmenter les quantités Plus globalement participer à réduire l'impact environnemental (circuits courts et de proximité) et agir en matière de santé publique, par le mieux manger, en contribuant à changer les pratiques alimentaires	3
71	Pôle territorial de coopération économique Clunisois	5, place du Marché	71250	CLUNY	Axe 1 et Axe 2	« Du champ à l'assiette solidaire : une filière d'entraide alimentaire avec les agriculteurs du territoire et la brigade des comptes	Expérimentation et pérennisation d'une démarche d'entraide alimentaire avec les agriculteurs du territoire et la brigade des comptes en valorisant les produits auprès de l'aide alimentaire afin d'améliorer la qualité et la diversité des produits frais, et limiter le gaspillage alimentaire.		2

Lauréats Mieux Manger Pour Tous 2025

89	Epicerie solidaire de l'Auxerrois	4, rue Léon Serpollet	89000	AUXERRE	Axe1 et Axe 3	Développer les coopérations pour aller vers une alimentation choisie pour tous dans un cadre de mixité sociale	Trois actions résument le projet : 1° La recherche de fournisseurs locaux et complémentaires pour notre structure et d'autres associations de l'Yonne par la mutualisation des ressources (temps de travail dédié à la recherche de fournisseurs, espaces de stockage et achats de denrées). 2° Organisation d'animations régulières et d'un accompagnement collectif pour développer la connaissance et le pouvoir d'agir des personnes accueillies autour de leur alimentation. Etablir des coopérations avec les acteurs locaux de la solidarité. 3° Coordination et animation de la coopération entre les acteurs locaux de la solidarité	trouver de nouveaux approvisionnements en créant des alliances avec des producteurs locaux et des associations d'aide alimentaire locales, mutualiser les ressources et les moyens. Développer des animations régulières avec les usagers pour l'évolution des pratiques alimentaires afin de réduire l'impact de l'alimentation sur la santé et l'environnement (éviter le gaspillage alimentaire, développer la consommation de protéines végétales, rapprocher consommateurs et producteurs...). Permettre l'implication des usagers en développant des espaces de participation et d'engagement pour eux afin qu'ils soient acteurs et augmentent leur capacité d'action et à sortir de la précarité. Soutenir, développer et professionnaliser un modèle économique innovant avec l'épicerie solidaire en mixité de public et une péréquation entre clients solidaires et clients bénéficiaires, un modèle de justice sociale et de solidarité entre les milieux sociaux avec une embauche en appui à la gouvernance.	3
89	Pierres Pole et Compagnie	Le Semaphore, pépinière d'entreprise 2 avenue de la Gare	89700	TONNERRE	Axe 1, Axe 3 et Axe 4	Créer une épicerie sociale et solidaire itinérante et un jardin collectif et pédagogique qui favorisent la démocratie alimentaire et l'accès à des produits locaux de qualité pour les habitants en situation de précarité du Tonnerrois en Bourgogne	Ce projet s'inscrit dans le cadre de la création d'une épicerie mixte, Les actions positionnées pour cet appel à projet : *Créer et organiser une filière d'approvisionnement solidaire locale associant producteurs, BIOCOOP, la jardin nourricier de l'association, la ramasse dans des vergers de particuliers *Développer le pouvoir d'agir des personnes en situation de précarité, et favoriser le changement de pratiques alimentaires en animant un jardin collectif et pédagogique, en organisant des rencontres avec les producteurs, des ateliers cuisine et en développant le pouvoir d'agir et l'autonomie alimentaire des personnes grâce à des outils d'éducation populaire. *Créer une expérimentation de sécurité sociale alimentaire pour les clients de l'épicerie itinérante, permettant une implication citoyenne de tous dans le choix des produits et producteurs conventionnés, et de développer la possibilité l'accès à une alimentation locale et durable	1.Lutter contre la précarité alimentaire 2.Aller vers les publics éloignés 3. Soutenir des pratiques alimentaires durables 4. Créer du lien social 5. Inclusion	3
89	Convergences des Possibles	Bâtiment Adrien DURAND Rue J François de la Perouse	89300	JOIGNY	Axe 2 et Axe 3	Accompagner l'engagement démocratique pour la transition alimentaire des personnes en situation de précarité	Après une première phase d'expérimentation d'un dispositif de solidarité alimentaire inspiré de la Sécurité Sociale de l'Alimentation, l'association la Convergence des Possibles souhaite poursuivre et renforcer l'engagement des participants dans la co-construction du projet. La demande de financement porte sur l'accompagnement du groupe dans le processus d'éducation populaire et de prise de décision qui aboutira à la mise en place d'une nouvelle initiative de solidarité alimentaire plaçant la participation, la capacité d'action et l'auto-détermination des personnes en situation de précarité alimentaire au cœur de ses préoccupations.	Favoriser l'accès à une alimentation de qualité, durable et choisie pour toutes et tous, en levant les freins économiques, pratiques, socio-culturels et citoyens.	3
90	Armée du Salut	6, rue du rhône	90000	BELFORT	Axe 1, Axe 2, Axe 3 et Axe 4	Epicerie sociale et solidaire	se rendre dans les zones rurales du département du Territoire de Belfort afin de proposer de répondre aux besoins alimentaires des personnes en situation socioéconomique précaire	Faciliter l'accès à une alimentation de qualité et respectueuse de l'environnement pour les populations rurales isolées et personnes en situation de précarité dans le Territoire, en dehors de l'agglomération du Grand Belfort. Lever les freins à l'alimentation en proposant une offre adaptée et en accompagnant les personnes vers leurs droits et dispositifs sociaux grâce à la présence d'un travailleur social de la FADS et de bénévoles formés de la CRF. Renforcer le lien social et l'inclusion grâce à ce dispositif "d'aller vers". Développer une méthodologie d'intervention adaptée aux situations de précarité et de non-recours, en adoptant une démarche d'aller-vers dans les villages isolés. Favoriser une démarche participative de co-construction de ce projet d'itinérance, ancrée dans les dynamiques locales, impliquant personnes accompagnées, communes, associations, producteurs et autres acteurs du territoire. Expérimenter des pratiques innovantes, reproductibles et transférables à d'autres territoires confrontés à des problématiques similaires.	3
25-70-90	Banque Alimentaire Franche-Comté	ZA Les Prés de Vaux 10, avenue de Chardonnet	25000	BESANCON	Axe 1	Valoriser les approvisionnements par la transformation et le portionnement	Actions limiter l'impact des aléas d'approvisionnement par la transformation, et à proposer au réseau un service de conditionnement de portionnement et de reconditionnement adapté à leur besoin et à celui des usagers de l'aide alimentaire.	Pratiquer la transformation des légumes frais excédentaires en conserves en passant par l'intermédiaire de l'association « La Marmite Solidaire » basée à Pontarlier. Valoriser les fruits mûrs, fragiles et excédentaires, par la production de confiture. Cette action sera menée par la Banque Alimentaire. Déconditionner, portionner, et conditionner les aliments reçus en gros volumes en portion adapté à la distribution aux usagers de l'aide alimentaire.	1
R	Association régionale des Banques Alimentaires BFC	10, rue Alexandre Votla	39300	CHAMPAGNOLE	Axe 1	Collect'o online - plateforme numérique solidaire de dons alimentaires	Initié par la Banque Alimentaire de Bourgogne, le projet Collect'o Online répond à la hausse de la précarité alimentaire en Bourgogne en proposant une plateforme numérique innovante de gestion des dons alimentaires. Elle facilite la mise en relation entre donneurs (professionnels et particuliers) et structures d'aide alimentaire, tout en optimisant la logistique et en simplifiant les démarches administratives. L'ARBA déploiera l'outil sur l'ensemble de la Bourgogne-Franche-Comté solution vise à : •Lutter contre la précarité et le gaspillage alimentaire, •Valoriser les invendus et surplus, •Promouvoir une alimentation locale et saine, •Impliquer de nouveaux donneurs, •Fédérer les acteurs locaux autour de la solidarité. Le projet inclut la formation des utilisateurs, un accompagnement personnalisé, et des actions de sensibilisation pour garantir l'efficacité et la pérennité de l'outil. Ancré dans une logique de développement durable, Collect'o Online a vocation à être répliqué sur d'autres territoires.	1.Déployer la plateforme sur la Bourgogne-Franche-Comté ; 2.Simplifier l'acte de don et lever les freins techniques ou administratifs ; 3.Lutter contre la précarité alimentaire à travers l'innovation numérique. 4.Valoriser les surplus alimentaires et réduire le gaspillage. 5.Impliquer durablement de nouveaux donneurs. 6.Lutter activement contre le gaspillage alimentaire en valorisant les invendus ; 7.Favoriser une alimentation saine, locale et diversifiée ; 8.Garantir la durabilité des outils numériques ;	3
R	SOLAAL	1, rue des Coulots	21110	BRETENIERE	Axe 1 et Axe 2	Renforcer les liens entre monde agricole et aide alimentaire	SOLAAL a pour objectif de faciliter les liens entre les producteurs agricoles et les associations d'aide alimentaire. Créeé grâce à la mobilisation d'organismes professionnels agricoles, SOLAAL se développe dans la région depuis sa création en novembre 2023. Après une phase d'amorçage en 2024, SOLAAL s'implante dans les PAT de la région pour proposer sa solution technique de gestion des dons et permet de lutter contre le gaspillage alimentaire tout en valorisant les producteurs locaux après des personnes accueillies par l'aide alimentaire. SOLAAL travaille de manière partenariale avec les associations d'aide alimentaire pour répondre à leurs besoins d'approvisionnement. L'enjeu est aujourd'hui de renforcer ses capacités d'action sur le long terme afin de sécuriser son développement et de répondre durablement aux enjeux de l'aide alimentaire.	Renforcer les actions de SOLAAL en Bourgogne Franche Comté pour répondre aux besoins des associations d'aide alimentaire. Cela passe par - Etablir des partenariats avec 30% des PAT régionaux - Augmenter le volume des dons, objectif en 2027 de 20t /an de produits régionaux, avec une augmentation du nombre de donateurs chaque année(+24 donateurs/an à partir de 2027) - Expérimenter de nouvelles formes d'approvisionnement des associations d'aide alimentaire (mises en culture de parcelles par exemple). Objectif : 1 expérimentation par an - Renforcer les liens avec les associations d'aide alimentaire, objectif de 45 antennes aidées /an et une action de sensibilisation par département et par an en lien avec une association (visites d'exploitation, glanages, atelier cuisine...) - Renforcer l'implantation de SOLAAL dans la région, objectif : des donateurs dans 7 départements	3

Lauréats Mieux Manger Pour Tous 2025

R	Groupe SOS ANDES - AMELOT-PARIS	Solidarité Alimentaire France 102 Quinques rue Amelot	75011	PARIS	Axe 1 et Axe 4	Racines Locales - un projet de sensibilisation à l'alimentation durable et de renforcement des liens entre producteurs locaux et épiceries solidaires.	Le projet Racines locales propose de créer des passerelles concrètes entre les bénéficiaires, les épiceries solidaires et les producteurs agricoles à travers des visites pédagogiques sur les fermes du territoire. Ces journées seront l'occasion de reconnecter. Les bénéficiaires à l'origine de leur alimentation, tout en initiant des coopérations locales durables.	<p>Le projet vise un triple objectif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sensibiliser les bénéficiaires des épiceries solidaires à l'importance d'une alimentation durable, locale et de qualité à travers des visites pédagogiques sur les exploitations agricoles de la région. • Développer des partenariats entre épiceries solidaires et producteurs afin de faciliter l'approvisionnement des épiceries solidaires en produits locaux et de qualité. • Renforcer les liens entre les épiceries solidaires pour favoriser la mise en place d'actions collectives 	2
R	GES BFC	4, place Jacques Prévert	21000	DIJON	Axe 1, Axe 3 et Axe 4	Faire collectif pour améliorer la qualité des approvisionnements dans les épiceries sociales et solidaires et mieux couvrir l'ensemble du territoire régional	Le GESBFC propose un projet visant à accompagner et outiller ses adhérents pour améliorer la qualité des approvisionnements par la réalisation d'achats mutualisés et la structuration de filières locales d'approvisionnement. Il s'agit également de promouvoir le modèle d'épiceries sociales et solidaires en mixité de publics comme une possibilité de réponse à la problématique des zones blanches alimentaires.	<p>Mutualiser des achats de produits "de qualité" et en tension sur le don entre structures adhérentes et coopérer avec d'autres structures d'aide alimentaire dans ce domaine ;</p> <p>Structurer des filières locales d'approvisionnement pour rapprocher les épiceries sociales et solidaires du monde agricole et construire des circuits d'approvisionnement de qualité, équitables, pérennes et les plus locaux possibles, allant au-delà des relations classiques entre clients et fournisseurs ;</p> <p>Évaluer le besoin en tiers-financement (public ou privé) pour mettre en place de tels achats et circuits d'approvisionnement locaux ;</p> <p>Contribuer à améliorer la couverture des zones blanches en accompagnant la création de 4 épiceries implantées dans de telles zones et en évaluant la capacité de réponse des territoires à des projets d'épiceries sociales et solidaires en mixité de publics.</p>	3