

LAUREATS MMPT 2026

Dépt	Nom de la structure et du projet	Ville du siège social	Axe du projet	Titre du projet	Résumé du projet	Objectifs	Durée de mise en œuvre
21	ADEFO	Dijon	Axe 1 et Axe 3	Mieux Manger Pour Tous	Ce projet vise à poursuivre et amplifier les actions engagées depuis 2023, en approfondissant deux dimensions complémentaires. D'une part, le renforcement des alliances locales (Axe 1) avec la Banque Alimentaire, les producteurs locaux et les associations partenaires, pour améliorer l'accès des personnes en précarité à des denrées fraîches et de qualité. D'autre part, le déploiement d'expérimentations innovantes (Axe 3) : mise en place d’ateliers cuisine et d’ateliers de sécurité alimentaire pour les personnes accompagnées par les services de l’ADEFO. Ces deux axes sont porteurs d'une même ambition : transformer en profondeur la relation des personnes en situation de précarité à leur alimentation, dans une logique d'empowerment, de dignité et de durabilité	Améliorer durablement l'accès des personnes accompagnées par l'ADEFO à une alimentation de qualité nutritionnelle et gustative, via le renforcement des alliances locales de solidarité et le déploiement d'expérimentations alimentaires et reproductibles. *Lutte contre le gaspillage : la transformation culinaire de produits frais triés au sein de la cuisine centrale de la Banque Alimentaire, prêtée à titre gratuit ; * Éducation à l'alimentation : des ateliers cuisine favorisant l'éducation alimentaire et le développement de compétences sociales et professionnelles pour les personnes accueillies ; *Redistribution solidaire : la redistribution des produits transformés (confitures, conserves) dans le circuit de la Banque Alimentaire, au bénéfice de personnes en situation de précarité. *Impliquer les personnes accompagnées dans les choix d'approvisionnement et la vie du projet (gouvernance participative).*Faciliter l'accès à l'emploi et développer les compétences sociales au travail.	2
21	Epi'Sourire	Dijon	Axe 3	Démarches participatives expérimentales de développement du pouvoir d’agir en Tiers-Lieu – EquiTABLE+	Epi’Sourire a récemment mis en oeuvre un programme de recherche participative, EquiTABLE, visant au développement du pouvoir d’agir de ses usagers dans le choix de produits d'alimentation durable à proposer dans l'épicerie.	Le projet EquiTABLE+ a vocation à prolonger et amplifier la démarche innovante, expérimentée dans le cadre du projet participatif EquiTABLE, de mobilisation citoyenne des usagers d’une épicerie sociale autour des enjeux de l'alimentation durable, en s’appuyant sur un tiers-lieu nourricier adossé à l'épicerie. Il vise l'évolution en ce sens de la conscience et des pratiques des populations en précarité alimentaire ainsi que leur capacité à y inclure l'ensemble des citoyens et usagers du tiers-lieu. Un objectif complémentaire est de soutenir le développement d'un lieu inclusif dédié aux enjeux de l'alimentation durable, de la démocratie alimentaire et du droit à l'alimentation sur le territoire de Dijon métropole.	2
21	La Maison - Phare	Dijon	Axe 2 et Axe 3	Mieux manger ensemble : filière alimentaire citoyenne en quartier populaire	Maison-phare souhaite mettre en oeuvre : • 8 ateliers cuisine participatifs autour des légumes produits dans les jardins urbains ; • 8 ateliers de transformation et conserverie pour apprendre à valoriser les surplus de production ; • 8 sorties « cueillette et transformation » organisées avec les habitants auprès de producteurs locaux, vergers solidaires ou espaces de cueillette du territoire ; • la création d'outils de communication et de signalétique pour améliorer la visibilité des actions alimentaires dans le quartier.	Le projet poursuit plusieurs objectifs : • renforcer l'accès à une alimentation saine, locale et durable dans un quartier prioritaire ; • favoriser l'autonomie alimentaire et la transmission de savoir-faire ; • valoriser les productions maraîchères locales ; • sensibiliser aux enjeux de saisonnalité, de transformation alimentaire et de lutte contre le gaspillage ; • renforcer les dynamiques collectives et la participation habitante autour des questions alimentaires.	1
21	Mairie	Quetigny	Axe 1	Parcours alimentation saine et durable	Mise en place d’un « Parcours alimentation saine et durable » pour lutter contre la précarité alimentaire par l'accès à une alimentation saine, durable et locale	Garantir l'accès régulier et abordable à des produits frais, locaux et si possible bio. Renforcer les compétences pratiques : cuisine à petit budget, équilibre nutritionnel, lecture d’étiquettes, anti-gaspillage. Développer l'autoproduction via des parcelles et ateliers jardinage. Favoriser la dignité, le lien social et le pouvoir d’agir des habitants du QPV. Soutenir les circuits courts et la juste rémunération des producteurs. Proposer un parcours non stigmatisant, modulable, co-construit avec les usagers	2
21	Société d'entraide et d'action psychologique (SEDAP)	Dijon	Axe 3	Mieux manger au CAARUD Le Spot : Addictions et alimentation : vers une santé durable et participative	Améliorer durablement l'accès à une alimentation saine, diversifiée et de qualité pour les personnes accompagnées par le CAARUD Le Spot, tout en favorisant leur participation, leur santé globale et leur pouvoir d’agir.	•Organiser au minimum 2 ateliers cuisine collectifs par mois ; •Mettre en place au minimum 1 intervention nutritionnelle par mois ; •Permettre à au moins 40 personnes accompagnées de participer aux actions alimentaires sur la durée du projet ; •Développer un partenariat actif avec au moins 1 maraîcher local ; •Augmenter significativement la part de produits frais et de saison dans les distributions alimentaires ; •Organiser des temps de participation au maraîchage ou de récolte pour les usagers volontaires ; •Favoriser la participation active des usagers dans l’élaboration des ateliers et des repas ; •Réduire l’isolement social grâce à des temps collectifs réguliers autour de l'alimentation ; •Sensibiliser les participants aux enjeux de santé, d'hydratation, d'équilibre alimentaire et de cuisine à petit budget.	2
25	Jardins de Cocagne Julienne JAVEL	Chalezeule	Axe 1 et Axe 2	De la terre au campus. pour une alimentation saine, durable et choisie malgré la précarité	Le projet vise à renforcer le pouvoir d’agir des étudiants en situation de précarité alimentaire en leur permettant d'accéder à une alimentation saine, durable, locale et choisie, compatible avec leurs contraintes budgétaires.	Renforcer la capacité d’agir des étudiants en situation de précarité alimentaire sur leurs choix alimentaires, en favorisant l'accès à une alimentation saine, durable, locale et choisie, compatible avec leurs contraintes budgétaires et leurs réalités de vie. À travers une approche concrète et participative, le projet vise à faire de l'alimentation un levier de santé, de lien social, d'autonomie et d'émancipation.	2
25	Groupe SOS Les Insatiables	Paris	Axe 1	Aux petits oignons	Le projet se structure autour de 5 cycles d’actions combinant sensibilisation et ateliers pratiques. Chaque cycle comprend : • 1 stand de sensibilisation en lieu de vie étudiante (restaurant universitaire, résidence universitaire, lieu de vie ou lieu de passage privilégié par les étudiants) • 2 ateliers de cuisine thématiques participatifs Les thématiques abordées couvrent notamment la cuisine à petit budget, l'alimentation équilibrée, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la cuisine végétale et les liens entre alimentation et santé. Chaque atelier est accompagné de supports pédagogiques et de prévention fondés sur les recommandations du PNNS et de l'ADEME, ainsi que de fiches recettes élaborées collectivement avec les participants. En complément, les étudiants bénéficient : • de kits de matériel de cuisine favorisant la reproduction des recettes à domicile • de paniers de denrées alimentaires pour faciliter la mise en pratique • de l'envoi hebdomadaire de recettes simples et économiques pendant plusieurs semaines après les ateliers	1. Sensibiliser les étudiants à une alimentation saine, durable, adaptée et accessible 2. Renforcer les connaissances et compétences alimentaires 3. Favoriser l'évolution durable des pratiques alimentaires 4. Développer le lien social et la convivialité	1

LAUREATS MMPT 2026

39	CPIE Bresse Jura	Sellières	Axe1 et Axe 2	PASTEQUE : lutter collectivement contre la précarité alimentaire sur le Pays lédonien	Le projet concerne le territoire du Pays lédonien, et s'inscrit dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial et Contrat Local de Santé. Sur la base d'un diagnostic sur la précarité alimentaire (problématiques, initiatives existantes) réalisé courant 2026, il a pour but de faire émerger des actions collectives, travaillées par un groupe d'acteurs se sentant concernés par le sujet, et d'expérimenter leur mise en oeuvre. Les actions déployées se veulent complémentaires de l'existant, et construites par des acteurs locaux désireux de faire de la précarité alimentaire un sujet transversal, à travailler conjointement. 4 nouvelles actions seront initiées dans le cadre de ce projet, à laquelle s'ajoute une action spécifique à l'échelle du quartier Marjorie-Mouillères de Lons-le-Saunier.	le projet vise le décroïsonnement des sphères professionnelles, la facilitation de l'interconnaissance des acteurs, et une meilleure reconnaissance de la précarité alimentaire comme enjeu et problématique complexe, nécessitant un important travail transversal.	2
39	CPIE Haut-Jura	Côteaux du Lizon	Axe 1 et Axe 3	Sanclaudiens, sanclaudiennes : tous à table ! Ensemble, construisons l'accès à une alimentation saine et durable pour tous	Le projet « Sanclaudiens, sanclaudiennes : tous à table ! » vise à impulser, via une démarche méthodologique, une dynamique territoriale et participative pour faciliter l'accès aux habitants de la ville de la Saint-Claude (39) en situation de précarité à une alimentation saine et durable.	Forger une alliance d'acteurs locaux agissant dans différents domaines complémentaires et souhaitant agir de manière pérenne sur l'accès pour tous à une alimentation saine et durable • Impulser une dynamique participative locale de réflexion et d'action pour mettre en mouvement le territoire vis-à-vis de la problématique de l'accès à une alimentation saine et durable • Faciliter l'évolution des pratiques des habitants en situation de précarité de la ville de Saint-Claude vers une alimentation saine et durable	2
39	Relais Coop	Cramans	Axe 2 et axe 3	La Fabrique Alimentaire de Solidarité de Coeur Du Jura	La Fabrique de Solidarité Alimentaire du Coeur du Jura , dans le cadre de la SSA Coeur du Jura, développe des événements participatifs autour de l'alimentation comme portes d'entrée accessibles pour mobiliser des publics en précarité alimentaire dans le comité citoyen de la SSA. Le projet vise ensuite à accompagner progressivement les habitants vers des rôles d'organisation, d'animation et de co-construction d'une future caisse alimentaire citoyenne et inclusive.	Dans le cadre du projet de la SSA Coeur du Jura, la Fabrique de solidarité du Coeur du Jura est un projet au sein du projet, qui a pour objectif - en 2026 : de participer et d'organiser des événements participatifs de lien social autour de l'alimentaire pour être suffisamment accessibles et mobiliser les publics en précarité alimentaire dans la constitution du comité citoyen. - Pour 2027 : nous avons pour perspective de développer les capacités de coopération et d'engagement de ce collectif citoyen (organisation, animation, co-réflexion), à travers un parcours d'engagement, afin de donner une voix et du pouvoir d'agir à ces publics pourco-porter ensemble la construction de la Caisse Alimentaire Coeur du Jura, avec toutes ses composantes	2
58	Secours Populaire Français	Nevers	Axe 4	Accès aux marchés de Pierre et ambulant du Secours Populaire Français de la Nièvre	Animer autour d'une aide alimentaire équilibrée sur l'ensemble des zones blanches du département de la Nièvre avec une équipe de bénévoles sous la direction de 2 salariés animateurs de la fédération de la Nièvre. Ils permettent de proposer des animations culinaires ludiques et attractives à ceux qui ont des a priori et qui ont oublié le goût des bons produits locaux et régionaux	SPF. - Donner envie de manger des produits simples mais bons. - Proposer des ateliers dégustations pour lutter contre les a priori - Par nos activités, maintenir un lien social avec des personnes avec des personnes souvent isolées, du fait de leurs lieux de résidence, leurs manques de moyens financiers et de locomotion - Accompagner la structuration de l'ide alimentaire sur le territoire et favoriser une consommation directe envers les producteurs locaux	1
58	ASEM	Nevers	Axe 1	Partenariat producteurs locaux et épicerie solidaire sur les produits frais	L'Epicerie Solidaire de Nevers et de son agglomération va développer et renforcer un partenariat pérenne avec des producteurs locaux de proximité sur les produits frais pour une offre de qualité accessible aux ménages les plus démunis tout en soutenant une production locale.		2
58	Terres Nourricières et solidaires en Sud Morvan	Chiddes	Axe 2 et Axe 3	Alim²main- Alimentons-nous, alimentons nos communs en Sud Morvan	expérimenter la mise en place de chèques alimentaires durables sur notre territoire, en articulant justice sociale, soutien à l'agriculture locale et renforcement du lien et de l'inclusion sociale.	1) Accès à une alimentation saine et qualitative 2) Valorisation des circuits courts et de l'agriculture locale 3) Cohésion sociale et territoriale 4) Innovation et engagement :	2
70	Restos du Cœur	VESOUL	Axe 1, Axe 2 et Axe 4	Centres itinérants des Restaurants du Cœur Saône et Loire et Haute-Saône	Contribuer à favoriser l'accès à l'alimentation de qualité dans les zones blanches de la région BFC à des personnes en situation de vulnérabilité économique et sociale		2
70	Secours Populaire Français	Vesoul	Axe 1 et axe 4	Le champ des rencontres	le Secours Populaire Français et l'ADEAR de la Haute-Saône -rejoints par l'AHSRA, Solidarité Paysans, les Amis de la Confédération Paysanne et la MFR de Combeaufontaine- souhaitent proposer un projet multi-partenarial qui regroupe des structures très différentes (aussi bien dans leurs missions quotidiennes que dans les personnes qu'elles côtoient) afin de mettre en avant leur force bénévole multi-générationnelle et la solidarité que peut entraîner la poursuite d'un objectif commun (production de légumes destinés à l'aide alimentaire sur une parcelle)	Échange de savoirs-faire, développement de l'entraide entre pairs et rompre l'isolement social. Favoriser les rencontres multi-structures et multigénérationnelles, les liens et la solidarité entre individus (et structures) Bénéficier de produits locaux et sains tout en découvrant une autre manière de produire notre alimentation Sensibilisation des plus jeunes (étudiants de la MFR) au monde bénévole, à un mode de production alternatif et à la réalité de la précarité alimentaire	2

LAUREATS MMPT 2026

71	CCAS	Le Creusot	Axe 1	Le goût du partage	Le Goût du Partage est un projet solidaire porté par l'épicerie sociale municipale favorisant l'accès à une alimentation de qualité, le lien social et l'inclusion. À travers des ateliers cuisine, des jardins partagés et des actions avec les bénévoles et les jeunes, il encourage l'entraide et la participation de chacun. Ce projet vise également à accompagner les familles vers plus d'autonomie et de solidarité au quotidien.	•Accompagner au minimum 320 foyers bénéficiaires sur l'année 2026 ; •Renforcer l'autonomie alimentaire et budgétaire des familles ; •Organiser au moins 2 ateliers collectifs par mois (cuisine, équilibre alimentaire, jardins partagés) ; •Développer la participation des bénéficiaires et des bénévoles dans la vie du projet ; •Favoriser l'inclusion sociale et les actions intergénérationnelles ; •Sensibiliser les jeunes et les habitants aux valeurs de solidarité et de lutte contre le gaspillage alimentaire.	1
71	Espace Temporaire d'accueil de Personnes	Cluny	Axe 1, Axe 2 et axe 4	Ma cuisine au village	L'objectif principal est de permettre à des personnes en situation de précarité qui ne disposent pas des conditions matérielles pour cuisiner chez elles de préparer des repas pour plusieurs jours dans un cadre encadré, chaleureux et non stigmatisant. Il s'agit aussi de rompre l'isolement, de transmettre des savoir-faire culinaires simples et adaptés aux ressources disponibles, et d'expérimenter à terme un modèle reproductible dans les villages du territoire à partir de cuisines collectives existantes mais sous-utilisées		2
71	Jardins de Cocagne	Macôn	Axe 1	La dignité par l'assiette	accompagner des publics en situation de précarité vers une alimentation : saine, variée, nutritive, équilibrée, accessible économiquement à travers des ateliers culinaires et des interventions de professionnels de la nutrition	sensibiliser aux enjeux de santé liés à l'alimentation, transmettre des compétences culinaires simples et reproductibles, favoriser l'autonomie alimentaire, renforcer le lien social entre habitants de Quartier Prioritaire de la Ville. Notre projet vise une triple mixité : celle de genre en conviant aussi bien des participants que des intervenants femmes ou hommes ; sociale puisque les ateliers seront ouvert à tous et générationnelle en conviant des enfants (garçons et filles) pendant les vacances scolaires.	2
71	Les accords du Lion d'Or	Simandre	Axe 1, axe 2 et axe 3	Les Bô communs, cueillettes solidaires et chantiers paysans dans le Tournugeois et la Bresse bourguignonne	organiser des cueillettes solidaires de fruits et légumes certifiés AB ou non traités qui ne sont pas valorisés dans les fermes et les jardins de particuliers, d'associations ou de communes. Ces produits frais et locaux sont redistribués principalement vers les associations de solidarité et culturelles du territoire, le reste est partagé entre les personnes qui ont cueillis et ouvert leur jardin.	Permettre aux bénéficiaires des structures d'aide alimentaire sur notre territoire de retrouver du pouvoir d'agir dans leur alimentation en récoltant eux-mêmes des fruits et légumes sur les fermes et en se retrouvant dans une posture de contributeurs auprès des producteur.ices via les chantiers paysans. – Aller vers une vraie mixité de publics dans l'ensemble de nos actions, en permettant à des personnes d'horizons, d'âges et de parcours différents de se rencontrer autour d'un même faire ensemble. – Changer une partie de l'approvisionnement des structures d'aide alimentaire sur notre territoire pour mettre à disposition des publics les fréquentant des fruits et légumes locaux et de qualité. En travaillant avec des structures accompagnant des personnes vulnérables au-delà des structures d'aide alimentaire via des actions de terrain et des dépôts de produits frais, nous arrivons à toucher une diversité de publics en situation de précarité alimentaire sur notre territoire. – Permettre aux personnes en situation de précarité alimentaire de s'approprier ces produits de saison via des ateliers de cuisine/cantines participatives, puisqu'un des enjeux qui a été repéré par nos partenaires de l'aide alimentaire et celui d'accompagner les personnes dans leurs changements de pratiques, tout en prenant compte de l'ensemble des contraintes qui pèsent sur elles (équipement, coût).	2
71	Les Ateliers Nomades	Autun	Axe 3	Mise en fonctionnement de la caisse SESAM - projet de SSA du Grand Autunois Morvan	Mise en place d'une caisse inspirée de la Sécurité Sociale Alimentaire dans le Grand Autunois Morvan. Il s'agit de mettre en place un système d'allocations/cotisations pour aller vers un système alimentaire plus sain, durable et juste.		2
71	Pôle Territorial de Coopération Economique Clunisois	Cluny	Axe 2 et axe 3	Accès à une alimentation locale et choisie pour les personnes en situation de précarité alimentaire	Faciliter l'accès des personnes en situation de précarité alimentaire à des produits locaux et choisis sur le territoire du Clunisois et de la vallée de la Grosne. Il repose sur la mise en place de ventes solidaires à tarification différenciée, complétées par des ateliers cuisine et des actions de sensibilisation autour du juste prix de l'alimentation, de la précarité alimentaire et de la lutte contre le gaspillage. Le projet s'appuie sur une dynamique territoriale associant producteurs, structures sociales, collectivités, bénévoles et citoyens, ainsi que sur les actions déjà engagées dans le cadre de la Brigade des Compotes.	Le projet vise à structurer progressivement un dispositif local d'accès à une alimentation durable et choisie pour les personnes en situation de précarité alimentaire, avec les objectifs suivants : - Organisation de 3 premières ventes solidaires tests, puis mise en place d'une vente mensuelle régulière ; - Proposition d'au moins 10 produits alimentaires différents lors de chaque vente ; - Mobilisation d'au moins 3 structures sociales et d'aide alimentaire partenaires ; - Implication d'au moins 5 producteurs du territoire de la Communauté de Communes du Clunisois ; - Accès à une tarification solidaire pour au moins 50 bénéficiaires ; - Organisation de 15 ateliers cuisine et temps de médiation alimentaire ; - Valorisation des produits issus du glanage et réduction des pertes alimentaires	2
71	Restos du Cœur	Montchanin	Axe 1, Axe 2 et Axe 4	Centres itinérants des Restaurants du Cœur Saône et Loire	Contribuer à favoriser l'accès à l'alimentation de qualité dans les zones blanches de la Saône-et-Loire à des personnes en situation de vulnérabilité économique et sociale		2
ID 25-70-90	Civam le Serpolet	Dole		Jardins solidaires en BFC	Le projet Jardins solidaires en BFC a pour objectif de favoriser le développement de jardins solidaires	Axe 1 : Créer de nouveaux jardins solidaire Axe 2 : Mettre en réseau les jardins solidaires existants Axe 3 : Construire des liens durables avec les structures d'aide alimentaire Axe 4 : Impliquer les agriculteurs au coeur des jardins Axe 5 : Piloter et coordonner le projet	2
ID 25-70-90	Banque Alimentaire FC	Chalezeule	Axe 4	Résilience et Optimisation du Réseau d'Aide Alimentaire sur le Territoire de la Banque Alimentaire de Franche Comté	Renforcer la résilience de notre territoire en intégrant une démarche proactive de gestion des urgences et en optimisant la couverture de l'aide alimentaire grâce à l'expertise opérationnelle d'un apprenti en Logistique Humanitaire et Entreprise	1. Cartographier et combler les inégalités territoriales pour éliminer les « zones blanches » d'accès à l'alimentation. 2. Structurer la résilience opérationnelle pour maintenir la capacité du réseau en toutes circonstances, face aux chocs externes (sanitaires, climatiques, logistiques) via des protocoles de crise validés. 3. Professionnaliser la gestion de l'urgence en intégrant des compétences en logistique humanitaire au sein de l'organigramme, assurant la pérennité des actions au-delà du temps de l'apprentissage	1
ID 39-71	Solinum	Lyon	Axe 1 et axe 4	Déploiement Cartographie accès à l'alimentation durable Soliguide et Solidata en région Bourgogne-Franche-Comté	déploiement d'une cartographie des structures de lutte contre la précarité alimentaire dans le Jura, la Saône-et-Loire et poursuite en Côte d'or.	1/ Mettre à disposition une cartographie exhaustive, de qualité et actualisée des services en matière d'aide alimentaire 2/ Centraliser les données relevant de la lutte contre la précarité alimentaire afin de favoriser la coordination et accompagner les structures de l'action sociale par le partage d'information, les retours d'expériences, les formations à l'utilisation du Soliguide et l'accompagnement dans la prise en main des comptes professionnels. 3/ Former et sensibiliser les acteurs de l'aide alimentaire et du social à l'utilisation de l'outil et diffuser Soliguide auprès du plus grand nombre grâce à des actions de sensibilisation et de communication au niveau local. 4/ Partager les données afin d'alimenter les diagnostics et contribuer au pilotage des politiques publiques et à l'identification des zones blanches.	2