

CHALLENGE



LAURENT FLECHARD

ALIMENTATION ET PAUVRETE :
TOUS CONCERNES !

ACTIONS
2010-2011

L'ACTION ■

LES MARCHES DE SOLIDARITE ■

LES ASSOCIATIONS ■

LES RECETTES ■

LES PARTENAIRES ■



EN COLLABORATION AVEC
DES COLLEGES ET
DES LYCEES BAS NORMANDS,
L'ANEA CREE L'EVENEMENT
«SOLIDARITE»

Association Normande des Entreprises Alimentaires
6, rue des Roquemonts 14053 Caen Cedex 4
www.anea-normandie.com
tel 02 31 47 22 09 et fax 02 31 47 22 07



LA DÉMARCHE

Le 29 avril 2009 la DRAAF de Basse-Normandie réunissait tous les acteurs concernés autour du Plan National de l'Offre Alimentaire.

L'ANEA, Association Normande des Entreprises Alimentaires, s'est saisie du dossier AIDES AUX PLUS DÉMUNIS.

Pourquoi ? Parce que les fondamentaux de l'agro-alimentaire sont de nourrir la population, toute la population, de CRESUS à MARIUS : des 7 milliards d'Hommes d'aujourd'hui aux 9 milliards de demain.

Les actions : en partenariat avec diverses structures, dont la FCD.

- Recenser et faire connaître les besoins des associations caritatives;

- Centraliser et diffuser régulièrement les appels d'offre en lien avec France AGRIMER et le SRAL (DRAAF)

- Diffuser un guide sur les modalités de collaboration entreprise-ONG : paru en juillet 2010 avec un annuaire des ONG.

Mobiliser par le lien intergénérationnel : le challenge «Laurent FLECHARD»

Son but : créer un événement « solidaire et intergénérationnel » en impliquant les jeunes des lycées et des collèges de la région Basse-Normandie autour de deux actions utiles aux ONG pour venir en « Aide aux plus Démunis » par :

La création d'un menu qualitatif et équilibré nutritionnellement, préparé à partir des produits classiquement donnés par les ONG.

Une marche de solidarité pour soutenir un ou des projets concrets portés par les ONG.

Cette année, les élèves ont couru pour les projets de la Banque Alimentaire, du Secours Populaire et du CCFD.

LES MARCHES

OPÉRATION PAIN POMMES DU 22 AVRIL 2011

INSTITUTION SÉVIGNÉ GRANVILLE

Dans le cadre du cinquantième anniversaire du CCFD, les jeunes du collège et Lycée Sévigné ont, après une conférence sur la faim et le développement en France et dans le monde, accepté d'échanger leur ticket de repas contre une pomme et un bout de pain.



«L'institution Sévigné scolarise près de 1300 jeunes qui sont encadrés par une centaine d'enseignants et d'éducateurs et au service desquels oeuvrent chaque jour près de 40 personnes dans les secteurs d'activités : restauration, surveillance, entretien, secrétariat...

Nous avons chacun un rôle à jouer pour la bonne marche de l'établissement.

Notre principal objectif est d'améliorer sans cesse notre compétence professionnelle et la qualité de notre accueil afin que chaque jeune ait plaisir à venir à l'école, qu'il y trouve un lieu d'épanouissement, un espace de construction de sa personne et la découverte de sens de sa vie. » Eliane ROBIOLLE Provisseur

MARCHE DU 22 FÉVRIER 2011 LYCÉE GERMAIN DE COUTANCES (50)

« L'alimentation à long terme passe aussi par le maintien de la biodiversité ». Déjà engagé dans cette démarche, les élèves du collège et du lycée, conduits par leur professeure de SVT Jackie Hélie, se sont lancés sur un parcours d'environ 5 km. Cette marche a rapporté 1000€ pour planter des arbres...



Aujourd'hui, Germain a fusionné avec Guérand pour former une seule entité sur Coutances :

« Ecole Collège Lycée Jean-Paul II ».

Notre établissement scolarise 1300 élèves de la maternelle à la terminale avec un même projet éducatif adapté à chaque étape de la vie du jeune mais porté par les mêmes valeurs :

- L'ouverture aux autres qui passe entre autres par les actions de solidarité comme cette marche.

- L'attention à chaque jeune en lui proposant des temps de soutien ou de perfectionnement, des temps d'ouverture au monde qui nous entoure et à la dimension spirituelle qui caractérise l'homme.

- L'ouverture à l'Europe et aux langues étrangères dès la maternelle ainsi qu'au sport qui permet à chacun de trouver un équilibre. Stanislas LOIRET Provisseur

SOLIDAIRES DE CETTE ANNÉE



MARCHE DU 10 JUN 2011 LYCÉE SAINT THOMAS D'AQUIN DE FLERS(14)

Dans le parc du château de Flers, 150 élèves des classes de seconde ont marché pour le Challenge Laurent Fléchar. Cette matinée sportive et solidaire a réuni 6 classes réparties en deux groupes. Pendant qu'un groupe marchait autour du lac du château de Flers (environ 1 km), l'autre se réunissait autour d'une partie de football et de théque (jeu sportif similaire au base-ball). Un grand enthousiasme chez les jeunes largement partagé par les professeurs et le Directeur de l'établissement. Un des élèves a fait 11 tours en 40 minutes !!!



Le lycée Saint Thomas d'Aquin est un établissement scolaire qui compte près de 750 élèves, de la seconde générale et technologique au lycée professionnel sans oublier les classes de préparation aux concours paramédicaux, sociaux et BTS. Réputé pour l'excellence des résultats aux examens, il n'en demeure pas moins un lycée sensible aux problématiques de la société. Aussi c'est tout naturellement que les élèves du niveau seconde Générale et Technologique se sont «bougés» pour récolter des fonds. Chaque élève devait solliciter ses proches sur la base d'un euro du Kilomètre afin de soutenir deux projets humanitaires en lien avec la Banque Alimentaire ou le Secours Populaire. «On se sent impuissants face à la misère», «Nous sommes fiers de participer à un projet solidaire» sont les deux sentiments exprimés lors de cette manifestation. Altruistes, les jeunes de Saint Thomas ont d'autant plus adhéré au challenge Laurent Fléchar qu'il ont eu la conviction de participer à une bonne action «grâce à cela des gens pourront être mieux, cela donne du baume au coeur».

A noter la présence de la DRAAF Abdel Kader ROUINA et Sabine JULIEN qui se sont prêtés au jeu en accompagnant les marcheurs.



Pour cette première édition, 405 € ont été récoltés au profit de deux Associations : la Banque Alimentaire et le Secours Populaire.



Dans son discours d'accueil, Le Proviseur du lycée, Paul MARCONNET exprimait sa fierté devant la mobilisation des élèves, en rappelant que Laurent Fléchar était un ancien élève du lycée.

LA MARCHÉ DES JEUNES ET LES PROJETS DES ONG

Les jeunes sont capables de s'investir dès lors qu'ils comprennent pourquoi. C'est une des raisons qui avait amené l'ANEA à demander aux ONG de venir présenter aux jeunes leurs actions en faveur des plus démunis, ainsi qu'un projet précis dont les jeunes se sentiront partie prenante.

LA BANQUE ALIMENTAIRE de la MANCHE

La première Banque Alimentaire a été ouverte à Paris en 1984.

SA MISSION : Ne rien acheter, ne rien vendre, aider les plus démunis.

SA DEVISE: « Lutter contre la faim en luttant contre le gaspillage ».

Chiffres clés 2009 au niveau national :

En 2009, les 79 Banques Alimentaires régionales ont distribué 88 400 tonnes de denrées, équivalent à 269 millions d'€, à 4919 associations et organismes sociaux.

Ainsi tout au long de l'année, environ 740 000 personnes ont pu bénéficier de cette aide alimentaire représentant l'équivalent de 176 millions de repas.

Chiffres clés de la banque Alimentaire de la Manche :

Tonnes distribuées : 1049 tonnes

Personnes aidées : 4478

Équivalence en repas : 1,92 millions de repas

SON PROJET : Achat de bacs en plastique pour le stockage des denrées lors des collectes pour remplacer les cartons utilisés actuellement.

- Le coût de chaque container : 6.85 €
- Le nombre nécessaire pour le stockage : 5 000 bacs
- Soit un coût total de 34 250 €

LE SECOURS POPULAIRE de BASSE NORMANDIE

Né en 1945, au lendemain de la guerre, le Secours populaire français est une association (loi 1901) reconnue d'utilité publique, qui a été déclarée Grande cause nationale et est habilitée à recevoir des dons et des legs.

Particulièrement attentif aux problèmes d'exclusion, de l'enfance et des familles défavorisées, le Secours Populaire intervient par une solidarité d'urgence basée sur l'alimentaire et le vestimentaire. Son aide permet également l'accès à la culture, le sport, les loisirs, la santé, les vacances, les droits et l'insertion professionnelle.

Chiffres clés : en 2010, le Secours Populaire Français a soutenu : 1.344.669 personnes sur le plan alimentaire, ce qui représente 90,5 millions de repas

SON PROJET : création d'une plate-forme de collectage et de distribution inter-départementale à ARGENTAN dans l'Orne.

Coût pour l'aménagement de la plateforme : 70 000€

LE CCFD : Comité Catholique contre la Faim et pour le Développement

Le CCFD présent en France et dans les Pays pauvres partout dans le monde, a fait sienne cette devise « donner un poisson à celui qui a faim, certes, mais aussi lui apprendre à le pêcher ». Les projets du CCFD, basés sur cette devise ont été retenus dans le cadre du 50ème anniversaire par l'Institution Sévigné de GRANVILLE.



LES ÉTABLISSEMENTS DE FORMATION CULINAIRE

Les ONG ont pour la plupart mis en place localement des ateliers de cuisine pour leurs bénéficiaires, soit avec des camions type « cuisine ambulante », soit en lien avec les cuisines scolaires ou de collectivités.

La démarche initiée dans le cadre du Challenge Laurent Flécharde consiste à faire préparer des menus par les jeunes élèves des Établissements bas-normands : écoles hôtelières, CFA, GRETA, Maisons familiales Rurales, CCI...

Une dégustation pourra être envisagée via les restaurants d'application, avec la participation des ONG, des professeurs, et de membres de l'ANEA et de la FCD.

L'objectif est triple :

1. Faire élaborer des recettes par les élèves dans les établissements à partir des produits alimentaires donnés par les ONG avec le souci de l'équilibre nutritionnel.
2. Mettre en place pour les personnes aidées par les associations caritatives, une forma-

tion à la préparation des recettes à partir de produits de base, et une sensibilisation à l'équilibre nutritionnel. Cette action devrait se faire sous une forme ludique et conviviale dans les locaux des lycées ou autres établissements précités, pour lui donner un caractère « de formation valorisante ». L'objectif étant de donner (voire une réinsertion) aux personnes aidées.

3. Créer un journal spécifique annuel destiné à toutes les ONG. Organiser la diffusion de ces recettes, près des populations aidées par l'intermédiaire des ONG.

Les industries agro-alimentaires et conjointement les distributeurs se mobilisent pour mettre en place une plate-forme du don, à la fois les dons alimentaires, mais aussi matériel (roulant - vitrine réfrigérée etc...) + Action « halte au gaspillage ».



LE LYCÉE RABELAIS À HÉROUVILLE SAINT CLAIR (14)

Le lycée Rabelais propose des formations du CAP à la licence professionnelle et cherche à former et insérer les jeunes élèves dans le monde du travail, en utilisant savoir-faire, créativité et techniques innovantes.

« Cette insertion dans la profession se fait en collaboration avec des entreprises partenaires en France, mais aussi en Europe.

Créé en 1986, cet établissement accueille aujourd'hui plus de 400 élèves et étudiants, avec un panel représentatif de différentes branches du secteur de l'hôtellerie restauration : commercialisation et services, cuisine, hôtellerie, mercatique, hébergement, ainsi que différentes mentions complémentaires, sommellerie, bar, desserts en restaurant...

En 2014, un nouvel établissement ouvrira à IFS pour regrouper l'hôtellerie restauration et la section boulangerie pâtisserie du lycée Laplace. Ce lycée des métiers partagera en son sein une zone technique régionale dotée d'équipement High-tech, appuyée par des outils pédagogiques très novateurs à destination de futurs collaborateurs des différents partenaires et professionnels.

Le lycée Rabelais est un acteur de la vie professionnelle, et répond à différents projets qui contribuent à apporter des valeurs fondamentales à nos élèves : formation tout au long de la vie, respect environnemental, développement durable, aide humanitaire.

C'est pourquoi il était important pour nous de participer au projet de l'ANEA pour la création de recettes en direction des ONG.

Monsieur Stéphane Delahaye, professeur de cuisine, avec ses étudiants de la licence professionnelle IAC (Innovation et Assemblage Culinaire) et étudiants BTS, a mis au point ces recettes innovantes et adaptables à de nombreux publics.



Salade colorée



Curry de dinde et risotto des îles

LE LYCÉE FLORA TRISTAN À LA FERTÉ MACÉ (61)

Le lycée Flora Tristan de la Ferté Macé propose plusieurs formations dans le domaine Sanitaire et Social, la Restauration, l'Industrie (Mode et Systèmes Electroniques Numériques).

Le lycée professionnel Flora Tristan de La Ferté Macé accueille près de quatre cents élèves dans les domaines de la restauration, de la mode, de l'électronique et des services à la personne.

La notion de solidarité est tout naturellement très présente dans ce dernier secteur où les élèves sont amenés à intervenir dans le cadre de leur formation sanitaire et sociale auprès des publics les plus fragiles du fait de l'âge, de la maladie ou du handicap. Mais elle s'est également développée au sein de toutes les filières du lycée au point d'être au cœur des préoccupations du projet d'établissement:

- Solidarité internationale lorsque les électroniciens recyclent du matériel informatique au bénéfice de l'association « Enfance et partage »

- Solidarité envers les victimes de la leucodystrophie lorsque tous les élèves (et les personnels) « mettent leurs baskets pour vaincre la maladie » en faveur de l'association ELA.

- Solidarité alimentaire avec des actions récurrentes en direction des « Restos du cœur » fertois.

Avec le concours du Conseil Régional de Basse-Normandie, le lycée Flora Tristan fédère ces actions dans le cadre d'une démarche d'agenda 21, qui permet une éducation au développement durable, intégrant l'aspect environnemental, mais aussi économique et social.

Dans cette perspective les élèves de baccalauréat professionnel des métiers de la restauration sont amenés à se préoccuper des problèmes de gaspillage alimentaire notamment, inacceptable en regard des carences nutritives que rencontrent des populations toutes proches.

La classe de 1ère et leur professeur Jean-Marc BAUDET étaient donc tout naturellement prédisposés à accueillir favorablement la proposition de l'ANEA d'agir au bénéfice des plus démunis. Le projet d'élaborer des recettes à partir d'ingrédients de base fréquemment distribués dans les circuits d'aide alimentaire ne pouvait que les séduire, en premier lieu parce qu'elle s'inscrit dans le cœur des préoccupations pédagogiques, et correspond à l'idée toute simple que l'on se fait de la cuisine, à savoir :

- Il n'est pas nécessaire d'être une toque étoilée ni de disposer de matériel sophistiqué pour réaliser de bons petits plats !
- Il n'est pas nécessaire non plus de convoquer caviar et foie gras pour proposer des



Les élèves de 1ère bac pro du lycée Flora Tristan et leurs réalisations. Les participants sont : Bourdon Florian, Brosse François, Marais Antoine, Radigue Jérôme, Renault Théodore, Richard Mathieu et Roncallo Sandy.



Petite salade de légumes printaniers et camembert pané

Cuisse de poulet vallée d'Auge - Gratin aux 2 pommes



Pudding tiède, fromage à l'ananas et sauce chocolat



mets savoureux aux convives !

Forts de ces principes, les élèves ont œuvré dans le cadre de leurs cours de technologie pour proposer ces recettes peu onéreuses et simples à réaliser, accessibles à tous, même et surtout aux plus démunis.

Merci à l'ANEA de nous avoir associés à ce challenge motivant qui nous a permis d'avancer tant sur le plan éducatif que pédagogique. Gilles GUEZENEC Provisieur.

LA MAISON FAMILIALE DE SAINT SAUVEURLENDELIN (50)



Les élèves de 4ème de la MFR de St Sauveur Lendelin, ont préparé un menu complet qu'ils ont présenté sur un livret « imagé » avec l'aide de leurs camarades de l'informatique. Ce livret correspond parfaitement aux attentes des ONG qui favorisent des recettes simples et visuelles.



Les MFR sont des établissements scolaires contractualisés avec le Ministère de l'Agriculture, proposant des formations par Alternance dans divers secteurs professionnels. La Maison Familiale de Saint Sauveur Lendelin accueille :

- 275 jeunes de la 4ème au Bac Pro « Services aux Personnes et aux Territoires ». Les formations 4ème et 3ème permettent aux jeunes de découvrir par le biais des stages plusieurs secteurs professionnels afin de définir leur orientation.
- 150 adultes sont en formation, en proposant des modules d'anglais, français pour anglophones, informatiques et langues des

Mélange frisé



Pavé de poisson en couleur



Poêlée de pommes sur son nuage



signes, des modules de formation pour les assistantes maternelles et les salariés du particulier employeur. Depuis septembre 2011, la MFR accueille des adultes pour le parcours préparatoire du CAP Petite Enfance.

Les valeurs de la MFR de St Sauveur Lendelin sont : la disponibilité, l'écoute et l'accompagnement. L'équipe de la MFR forme chaque année 400 stagiaires leur permettant ainsi de s'insérer dans le monde du travail.

Le Challenge Laurent Flécharde a été mené avec les élèves de la classe 4ème accompagnés de leur formatrice Alexandra SEREE. Le bilan de cette action a été très positif pour l'ensemble de la classe. Alexandra SEREE souligne « Ce fut une expérience très enrichissante pour les jeunes car ils se sont impliqués à réussir » autrement » et c'est un terme qu'ils défendent au quotidien à la MFR ».

LA DÉGUSTATION DE LA MFR DU 21 JUIN 2011

C'est Le mardi 21 juin que les jeunes de la MFR de Saint Sauveur Lendelin nous ont organisé une dégustation très solennelle en présence de leurs professeurs et du Directeur.



Cette dégustation a été organisée en présence de la Banque Alimentaire de la Manche et de Sébastien FISSOT, restaurateur à Agon Coutainville (La Ferme), de l'ANEA, de l'ARDEFA, des jeunes de l'ESIX, Merci pour leur enthousiasme et leur générosité ainsi que pour la qualité de « l'esprit d'entreprise » dont ils ont fait preuve.

Sébastien FISSOT a remis aux jeunes une lettre de Philippe HARDY Chef étoilé du restaurant gastronomique le Mascaret à Blainville / Mer, qui, ne pouvant être présent, a tenu à apporter son soutien à cette démarche et à souligner l'importance de la générosité dans la vie en général et dans la cuisine en particulier.



POURQUOI LE CHALLENGE LAURENT FLECHARD ?

D'abord parce que Laurent s'intéressait à ce projet, il le trouvait passionnant et il aimait le lien avec les jeunes. Laurent était un de ceux qui trouvait que nous avons une « belle jeunesse » et que c'est à nous, adultes, de les aider à faire germer des projets solidaires et entrepreneuriaux.

Ses engagements vers l'animation des jeunes et des moins jeunes étaient nombreux, il aimait « les causes socialement justes ».

Jeune et brillant chef d'entreprise, unanimement salué par ses collaborateurs, ses collègues et les responsables des nombreuses structures professionnelles.

Il était l'incarnation d'une nouvelle génération de décideurs.

Il nous a quitté beaucoup trop tôt le 9 mars 2010 à 38 ans, mais son charisme, sa bonne humeur et son humour nous invitent à aller au bout de cette démarche parce qu'elle est « socialement juste ».

Je suis ensemble

LE CONTEXTE

Le PROA (Plan Régional d'Offre Alimentaire) et l'aide aux plus démunis :

Pour le chantier « aide aux plus démunis », un groupe de travail s'est constitué. Il réunit les représentants de l'agroalimentaire, de la Distribution, de la nutrition et, point important, la quasi-totalité des ONG régionales. Il réunit aussi les administrations concernées par le PROA : la DRAAF, FRANCE-AGRIMER et l'Agence Régionale de Santé.

PARTENAIRES ET FINANCEURS

