



CAHIER DES CHARGES
DE L'APPEL À PROJETS
SOIF D'AGIR II

Soif d'agir sur mon territoire,

**Ou comment mettre en lumière le travail des producteurs
locaux**

Date de clôture : 7 avril 2023

1. Cadre général de l'appel à projets Soif d'agir

En 2022, le Département du Rhône a souhaité sensibiliser les collégiens à l'importance de bien s'hydrater tout en limitant les déchets plastiques, au travers du concours Soif d'agir.

L'objectif était de donner l'occasion aux collégiens de s'appropriier les enjeux de l'hydratation et du développement durable, par la création d'une action de sensibilisation et la personnalisation d'une maquette de fontaine.

Depuis cette date, le terme Soif D'agir incarne un temps fort au cours duquel le Département donne la possibilité aux collégiens d'être acteurs au sein de leurs établissements, autour de thématiques relatives au développement durable.

Ainsi en 2023, l'opération Soif D'agir est reconduite avec comme nouvelles thématiques la restauration scolaire, les circuits courts et le projet alimentaire de territoire.

2. Objectif et caractéristiques du projet

✓ Objectif

L'opération « Soif D'agir pour mon territoire » a pour objectif de faire découvrir aux collégiens le travail des producteurs locaux en les amenant à valoriser une filière de la « fourche à la fourchette » sous un format ludique ou artistique.

Il s'agit ainsi de les rendre acteurs de la thématique circuit court, en leur demandant d'identifier un format permettant de sensibiliser le grand public à ce sujet.

Pour cela, les élèves doivent présenter la vie d'un produit alimentaire du Rhône, ses différentes étapes de production et le rôle du producteur local.

La mise en valeur de la denrée choisie prendra la forme voulue par les collégiens : clip vidéo, portrait photos, fresque, bande dessinée, émission de web radio, etc.

En cas de sélection du projet par le Département, les collégiens seront chargés de la réalisation et de la production du format retenu (avec l'aide éventuelle de prestataires). Ce projet sera financé par le Département du Rhône.

A l'issue du projet, un temps de présentation voire de diffusion des réalisations des collégiens sera initié par la collectivité.

✓ Public concerné

Cette action est proposée aux élèves de 5^{ème} et de 4^{ème}. Elle impliquera également de manière indirecte les équipes de restauration des collèges.

✓ Déroulé du projet

- 1/ Les élèves de 5^{ème} et de 4^{ème} volontaires forment un groupe constitué de X élèves ;
- 2/ Les élèves identifient avec les enseignants impliqués et les équipes de restauration du collège, un produit local intégré dans les menus proposés au collège ;
- 3/ Les élèves vont à la rencontre du producteur pour comprendre le passage « de la fourche à la fourchette » ;
- 4/ Les élèves et le collège adressent leur dossier de candidature au Département dans lequel est précisée la forme sous laquelle sera mis en lumière le travail du producteur local ;

5/ Le Département rend son avis aux collèges retenus ;

6/ Les élèves et les enseignants impliqués préparent le rendu sous un format ludique ou artistique en allant de nouveau à la rencontre du producteur et en s'entourant des personnes compétentes, afin de valoriser le travail du producteur et la vie du produit.

✓ **Calendrier du projet**

Semaine du 27/02/2023 : Envoi de l'appel à projets aux collèges privés et publics ;

Avant le 7/04/2023 : Transmission par les collèges volontaires du dossier de candidature, présentant le produit choisi et la valorisation du travail du producteur ;

Semaine du 24/04/2023 : Sélection par le Département des projets retenus et du budget accordé à chaque collège ;

Du 2 mai au 16 juin 2023 **ou** du 18 septembre au 17 novembre 2023 : production et restitution par les collèges ;

Décembre 2023 : Présentation des projets créés par les collèges aux côtés du Département.

✓ **Les exigences requises afin d'assurer la qualité du projet**

La sélection du projet par le Département répondra aux critères suivants :

Thèmes	Critères	Commentaires	Cotation de 0 à 3
I. Équipes projet	Présentation des collégiens et des enseignants impliqués		
	Lien entre le projet et les enseignements abordés en cours		
II. Choix du produit	Présentation du produit alimentaire retenu (critères de choix, lien avec les équipes de restauration)		
	Présentation du circuit court du produit		
	Présentation du producteur local et de son rôle dans la vie du produit		
III. Valorisation du produit	Présentation du format retenu pour valoriser le produit (format sélectionné, critères de choix, intérêt du format)		
	Partenaires impliqués pour participer à la production		
	Présentation du calendrier et cohérence du calendrier proposé		
IV. Financements	Présentation du coût du projet		
	Cohérence entre le projet et les moyens demandés		
TOTAL			
Appréciation générale			3