



2022-2023

# RAPPORT MORAL

**LA COOPÉRATIVE D'UTILITÉ SOCIALE Cresna  
SOUHAITE REMERCIER**

Delphine FAUCON - Gérante, Salariée-administratrice, Coordinatrice de projets participatifs & éducatifs  
Co-coordinatrice & Facilitatrice du dispositif Soli'doume

Laurence LOUISON - Salariée, Chargée de projets participatifs & éducatifs  
Facilitatrice du dispositif Soli'doume

Mathilde VIDIL - Salariée, Animatrice de développement territorial participatif & éducatif  
Facilitatrice du dispositif Soli'doume

Stéphanie GRENET - Administratrice bénévole  
Responsable des ressources humaines

Guillaume ROLLIN - Administrateur bénévole  
Responsable des fournisseurs

*ainsi que tous les partenaires, bénévoles et bénéficiaires de nos dispositifs & projets.*

# Édito



C'est l'heure pour l'équipe de la coopérative d'utilité sociale Cresna, de faire le bilan de l'ensemble des projets que nous avons menés sur l'exercice 2022-2023.

Grâce une nouvelle équipe renforcée par l'arrivée de deux contrats de professionnalisation, nous avons pu apporter notre expertise sur des enjeux forts : la justice sociale alimentaire (via le projet Soli'doume), la végétalisation de l'assiette des mangeurs (via notre implication dans Réseaut'AGE) ou encore l'éducation à l'alimentation en milieu scolaire.

Nous continuons ainsi à consolider notre mission d'accompagnement des processus de transitions et changements de comportements, dans une démarche participative, en favorisant la transversalité entre l'individu, son environnement et son écosystème.

En espérant que vous preniez autant plaisir à lire ce document que nous, nous avons eu à réaliser ces projets et/ou dispositifs.



*Delphine Faucon*

Coordnatrice de projets participatifs & éducatifs

*Laurence Louison*

Chargée de projets participatifs & éducatifs

*Mathilde Vidil*

Animatrice de développement territorial



# Sommaire

Introduction 7

Rapport moral 8

Montage de projet de A & Z 10

Accompagnement de plan d'actions 14

Création d'outils de facilitation pédagogique 16

Formations professionnelles 17

Animation d'ateliers 19

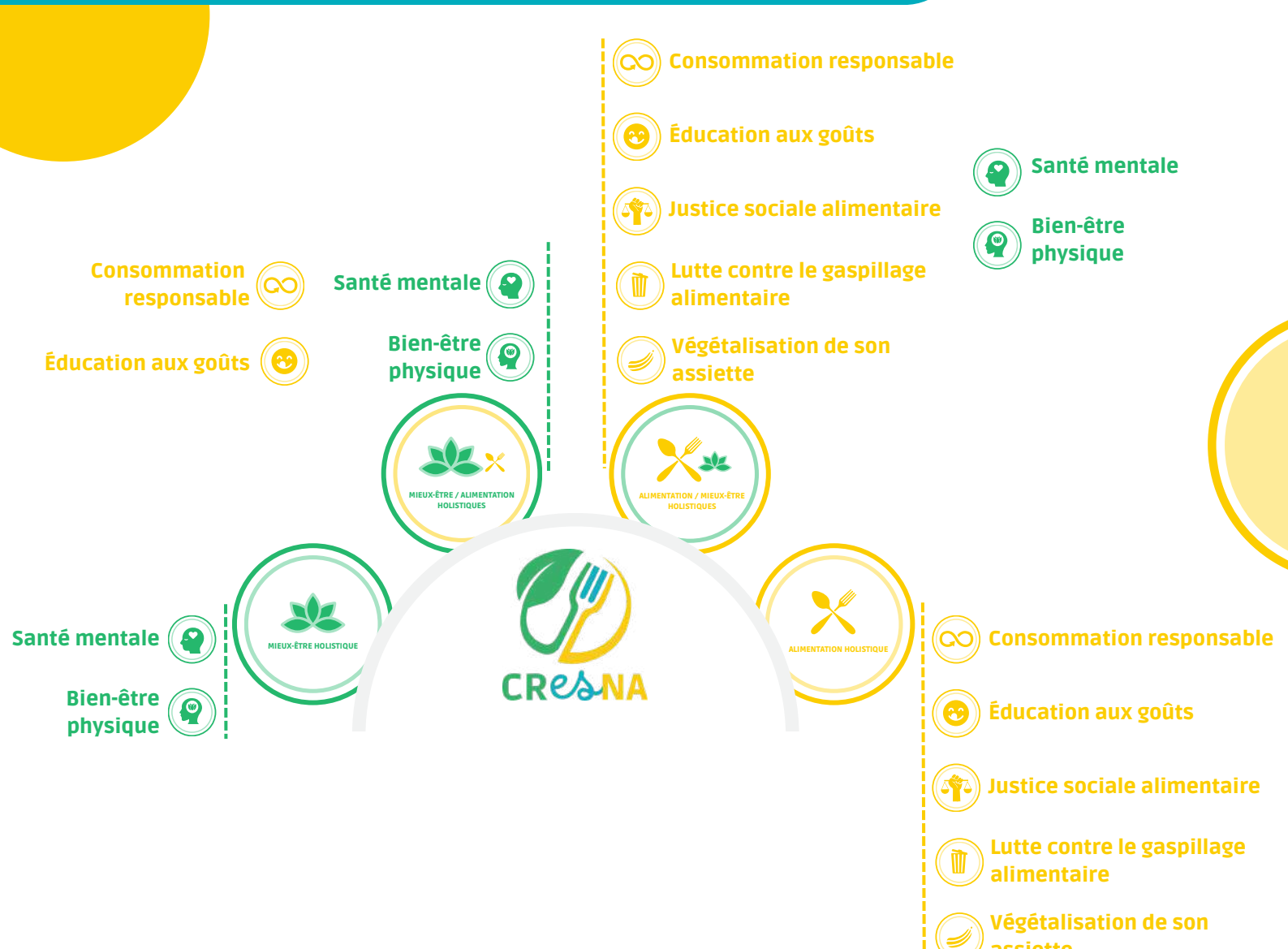
Implications 21

Perspectives 24





# Introduction



## Équipe



*Delphine Faucon*  
 Coordinatrice de projets participatifs & éducatifs



*Laurence Louison*  
 Chargée de projets participatifs & éducatifs



*Mathilde Vidal*  
 Animatrice de développement territorial



# Rapport moral

## 1 montage de projet de A à Z

✕ Les Classe du goût (formule 2023-2025)

## 2 formations

Les Classe du goût ✕

## 2 formations

✕ Les Classe du goût

## 1 formation

Les Classe du goût ✕

## 1 montage de projet de A à Z

✕ Soli'doume

## 2 accompagnements de plans d'actions

✕ Plan'EAT  
✕ Réseaut'AGE

## 1 création d'outils de facilitation pédagogique

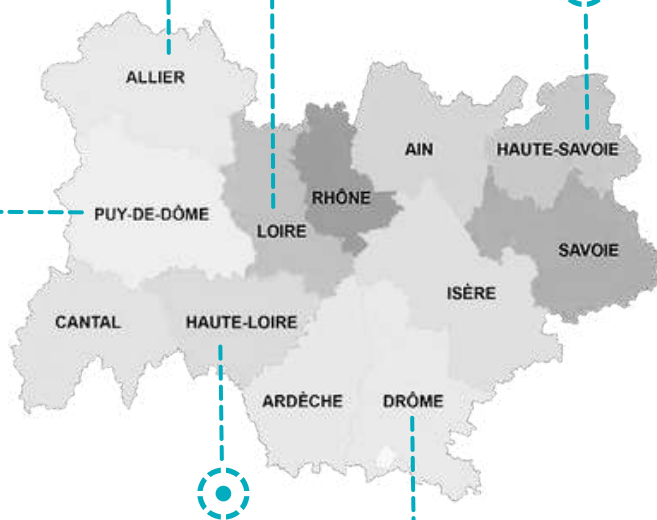
✕ Instagram Soli'doume

## 3 formations

✕ Le B.A.BA de l'alimentation pour les aides à domicile de personnes âgées  
✕ Les Classe du goût (2)

## 10 animation d'ateliers

✕ Gaspi moins (4)  
✕ L'odorat en action  
✕ La table des 5 sens  
✕ Le p'tit-déj et/ou goûter sensoriel (2)  
✕ Les p'tits chefs  
✕ Mon sommeil au quotidien



## 1 formation

Les Classe du goût ✕

## 3 montages de projets de A à Z

✕ Gaspi moins, Tri plus, Valorisons ensemble 2021-2022  
✕ Gaspi moins, Tri plus, Valorisons ensemble 2022-2023  
✕ Ma santé dans mon plateau 2022-2023

## 1 formation

Les Classe du goût ✕





**8h** montage de projet de A à Z

4 professionnels (Bocage du Bourbonnais)

**9h** formations

5 professionnels (Bocage du Bourbonnais)  
2 professionnelles (Saint-Pourçain)

**14h** formations

7 professionnelles (Roanne)  
6 professionnels (Saint-Etienne)

**7h** formation

6 professionnelles (Thonon-les-bains)

**992h** montage de projet de A à Z

50 bénévoles & volontaires

**70h** accompagnements de plans d'actions

10 professionnels

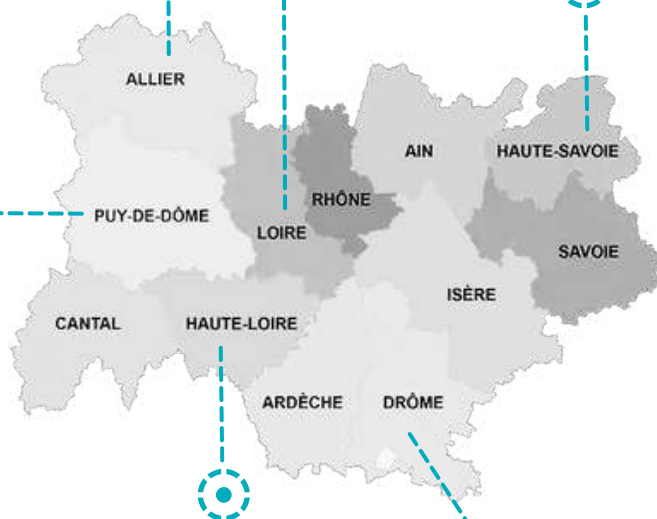
**240h** création d'outils de facilitation pédagogique

**21h** formations

8 professionnelles (Issoire)  
7 professionnelles (Clermont-Ferrand)

**117h** animation d'ateliers

151 enfants  
60 ados (*hors milieu scolaire*)  
82 adultes  
14 séniors



**7h** formation

10 professionnels (Jeune Loire)

**342h** montages de projets de A à Z

55 professionnels & éco-délégués - 2021-2022  
34 professionnels & éco-délégués - 2022-2023  
720 collégiens

**7h** formation

7 professionnels (Dieulefit)

**TOTAL**  
**1238 pers.**  
**1834 h**



MONTAGE DE PROJET  
DE A & Z

# Gaspi moins, Tri plus, Valorisons ensemble



Formule 1

Accompagnateur du changement, animateur, coordinateur, éducateur,  
expert, facilitateur, formateur, observateur



6e, 5e



2022 à 2023



3180€ TTC / établissement / an (Coordination / Accompagnement)  
1800€ TTC / classe ambassadrice (Animation d'ateliers pédagogiques)

## Le dispositif en quelques mots

Le dispositif a pour objectif de susciter la lutte contre le gaspillage alimentaire, le tri et la valorisation des déchets alimentaires sur une année scolaire en mobilisant l'ensemble des acteurs d'un collège (*équipe de direction, équipe de cuisine, équipe technique, équipe pédagogique, équipe sanitaire et sociale, élèves dont éco-délégués, parents, etc.*)

## Les actions du **CREsNA** dans le dispositif

- 1 observations des pratiques & comportements des professionnels et convives lors du temps d'un déjeuner au restaurant scolaire (1/2 journée) ;
- 1 réunion de présentation du déroulé de l'accompagnement à l'équipe pluridisciplinaire du projet de l'établissement (1/2 journée) ;
- 1 réunion de présentation des résultats du diagnostic et co-construction du plan d'action avec l'équipe pluridisciplinaire du projet de l'établissement (2-3 heures) ;
- Suivi de la réalisation des étapes du plan d'action :
  - soutien à la mise en œuvre et analyses des données issues de 4 semaines de pesées pour quantifier le gaspillage alimentaire au sein du restaurant scolaire et son évolution tout au long du projet tout au long de l'année scolaire ;
  - animation de 3 visioconférences de suivi du plan d'actions validés avec l'équipe projet tout au long de l'année scolaire et suivi de l'articulation avec le volet "compostage in-situ" du dispositif ;
  - création et mise à disposition d'outils de facilitation divers adaptés à la situation et au plan d'actions de l'établissement ;
  - sensibilisation à destination des classes ambassadrices de l'établissement : organisée en 4 séances par classe ambassadrice, pour sensibiliser et mobiliser les collégiens sur les enjeux sociaux, environnementaux et économiques liés au gaspillage, tri et valorisation des déchets alimentaires :
    - séance 1 : la chaîne alimentaire de la production au traitement des déchets et à leur recyclage (1h30) ;
    - séance 2 : définition au gaspillage alimentaire (1h30) ;
    - séance 3 : que puis-je faire au sein de mon restaurant scolaire pendant le repas ? (1h30) ;
    - séance 4 : éducation au goût (*dégustation d'un aliment à fort potentiel de gaspillage alimentaire*) (1h30).

Partenaires



9 établissements  
10 classes ambassadrices



MONTAGE DE PROJET  
DE A & Z

# Ma santé dans mon plateau



Formule 1

Accompagnateur du changement, Animateur, Coordinateur, Educateur,  
Expert, Facilitateur, Formateur, Observateur



6e, 5e



2022 à 2023



1800€ TTC /classe ambassadrice (Animation d'ateliers pédagogiques)

## Le projet en quelques mots

Le projet a pour objectif de développer le pouvoir d'agir des jeunes mangeurs sur leur équilibre alimentaire et consommation responsable au quotidien avec les différentes parties prenantes de l'établissement scolaire.

## Les actions du **CREsNA** dans le projet

- 1 visioconférence (1h/1h15) par établissement pour présenter le projet aux parties prenantes de l'établissement (équipe de direction, équipe de restauration, équipe pédagogique +/- élèves ambassadeurs type commission menus) ;
- sensibilisation à destination des classes ambassadrices de l'établissement : organisée en 4 séances par classe ambassadrice, afin d'accompagner le changement de pratiques et de comportements alimentaires des collégiens-mangeurs :
  - séance 1 : compréhension d'un menu & composition d'un plateau équilibré (1h30) ;
  - séance 2 : la sensorialité au service de la compréhension de ses propres signaux de satiété (1h30) ;
  - séance 3 : les comportements individuels & collectifs bénéfiques à sa santé lors d'un repas (1h30) ;
  - séance 4 : création de supports visuels - destinés à l'affichage au sein de l'établissement (restaurant collectif privilégié) favorisant la diffusion de bonnes pratiques individuelles & collectives sur l'équilibre alimentaire, la consommation responsable et la lutte contre le gaspillage alimentaire (1h30).

Partenaires



5 établissements  
14 classes ambassadrices



MONTAGE DE PROJET  
DE A & Z

## Soli'doume



### Formule 1

Accompagnateur du changement, Animateur, Coordinateur, Educateur,  
Expert, Facilitateur, Formateur, Observateur



16-25 ans, tout public



2022 à 2023



25 000€ TTC + autofinancement

### Le dispositif en quelques mots

Le dispositif a pour objectif de créer un écosystème où l'ensemble des parties prenantes coconstruisent une alimentation durable, équitable et solidaire pour tout un chacun.

Soli'doume se décline donc en 3 volets :

- la co-construction d'un modèle alimentaire durable et biologique dans le Puy-de-Dôme en encourageant les méthodes de production et de distribution vertueuses,
- une redistribution des richesses pour que chacun et chacune puisse accéder à des produits de saison, locaux, biologiques et de qualité toute l'année,
- l'accompagnement des transitions de pratiques et de comportements alimentaires pour toutes celles et ceux qui le souhaitent afin de soutenir un écosystème alimentaire durable.

### Les actions du CRESNA dans le dispositif

- poursuite du diagnostic territorial de l'offre alimentaire, des pratiques d'achats et de prises alimentaires des 16-25 ans de la métropole clermontoise, dans le cadre de la réalisation de parcours du goût du dispositif Soli'doume :
  - mobilisation de structures partenaires ;
  - recrutement de volontaires pour les ateliers observationnels ;
  - création de grilles d'interviews et d'observations de pratiques & comportements alimentaires ;
  - animation de 40h d'ateliers observationnels des pratiques & comportements des parties prenantes du dispositif (*volontaires, bénévoles, partenaires, etc.*) ;
  - encadrement du mémoire "Dans quelle mesure l'activité en matière de travail collaboratif des professionnels évoluant dans le dispositif Soli'doume prend en compte les déterminants de la santé et la charte d'Ottawa dans la co-construction des actions ?" de Laurence LOUISON ;
  - encadrement d'1 projet de filière en lien avec Soli'doume (*sondage autour des arguments motivationnels à intégrer Soli'doume pour des étudiants, événement de promotion du dispositif auprès d'étudiants*) ;
  - encadrement de 3 stages en lien avec Soli'doume (*création d'outils de facilitation pédagogique, veille bibliographie, etc.*) ;
    - encadrement et analyse d'une enquête de relevé de prix dans des enseignes de consommation alimentaire métropolitaine ;
    - analyse croisée de l'ensemble des éléments recueillis & rédaction d'un rapport avec perspectives ;
    - ...



**MONTAGE DE PROJET  
DE A & Z**

# Soli'doume (suite)



**Formule 1**

*Accompagnateur du changement, Animateur, Coordinateur, Éducateur, Expert, Facilitateur, Formateur, Observateur*

 16-25 ans, tout public       2022 à 2023       25 000€ TTC

- co-animation et participation à 5 groupes de travail (GT) :
  - GT gouvernance partagée ;
  - GT financement ;
  - GT process d'accompagnement ;
  - GT communication ;
  - GT évaluation d'impact.
- participation à de nombreux évènements de valorisation du dispositif auprès de professionnels, d'élus et/ou du grand public ;
- ...

## Partenaires



**40 doumes redistribuées  
en moyenne par mois**



ACCOMPAGNEMENT  
DE PLAN D'ACTIONS

## Plan'EAT KIDS



### Formule 3

Accompagnateur du changement, Animateur, Coordinateur, Éducateur,  
Facilitateur, Formateur, Observateur



Chercheurs  
6-15 ans  
Professionnels



2022 à 2023



780€ TTC + autofinancement

### Le dispositif en quelques mots

PLAN'EAT est un projet de recherche Horizon Europe, financé par la Commission européenne, qui vise à transformer les systèmes alimentaires et les environnements alimentaires vers des comportements alimentaires sains et durables. Le projet a débuté en septembre 2022 et durera 4 ans.

10 living-labs participent à ce projet de recherche en Europe.

Le living-lab français, basé en Auvergne, se concentre sur les enfants et adolescents de 6 à 15 ans. Il est coordonné par l'équipe d'Anthony FARDET de l'Unité de Nutrition Humaine de l'INRAE de Theix.

### Les actions du **CREsNA** dans le dispositif

- Relecture et amendements de productions scientifiques (*documents de cadrage, questionnaires d'enquête de terrain, fil rouge d'ateliers pédagogiques...*) rédigées par les chercheurs du living-lab auvergnat ;
- Animation d'1 séance de développement de l'acuité sensorielle dans des écoles primaires participant au dispositif Plan'EAT kids (1h\* 4 demies classes) ;
- Participation à la conférence de présentation du projet Plan 'EAT kids lors du 4e Forum Alimentation Local du PAT Grand Clermont Parc du Livradois Forez ;
- Rédaction d'articles pour la newsletter du living-lab auvergnat ;
- ...

Partenaires **INRAE**

2 chercheurs  
2 classes



ACCOMPAGNEMENT  
DE PLAN D' ACTIONS

# Végétalisation de l'assiette des séniors



## Formule 3

Accompagnateur du changement, Animateur, Coordinateur, Éducateur,  
Facilitateur, Formateur, Observateur



Chercheurs  
+ 55 ans



2022 à 2023



3500€ TTC + autofinancement

## Le projet en quelques mots

Pour des raisons de santé publique et d'impact environnemental, des régimes plus végétalisés (plus sains et durables) sont aujourd'hui recommandés. Bien que cette végétalisation puisse s'appliquer avec peu de risque à la population adulte générale, elle nécessite pour la population des séniors des ajustements en fonction des profils des individus, cette population étant très hétérogène. Le bon équilibre doit ainsi tenir compte de multiples facteurs liés à l'état de santé, au mode de vie et aux préférences alimentaires.

Le projet, coordonné par RéseautAGE, le réseau auvergnat Nutrition-Santé-Séniors, souhaite apporter les meilleures solutions aux séniors au regard des connaissances scientifiques actuelles.

## Les actions du CRESNA dans le projet

- Ecriture de documents de demande de financements et du budget prévisionnel associé ;
- Relecture et amendements de productions scientifiques (*documents de cadrage, questionnaires d'enquête de terrain, support de conférences, magnet de communication...*) rédigées par les chercheurs de Réseaut'AGE ;
- Veille bibliographique sur le sujet de la végétalisation de l'assiette liée à de la facilitation pédagogique ;
- Animation des réunions de cadrage du fil rouge de la table ronde "Végétaliser son assiette après 60 ans : comment & pourquoi" ;
- Création, commande, mise en place & animation de la dégustation commentée "Végétalisation du goûter des séniors" ;
- Création de nombreux outils de facilitation (*cartes sensorielles, photolangages divers, évaluation de satisfaction facilitée...*) associés à la dégustation commentée ;
- Rédaction d'un bilan d'analyse réflexive post événement ;
- ...

Partenaires



Carsat Retraite & Santé au travail  
Auvergne

CCAS CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE  
CLERMONT FERRAND

+ clermont auvergne métropole

cnsa Caisse nationale de solidarité pour l'autonomie

INRAE

ReseautAGE Réseau Nutrition-Santé-Séniors

UNIVERSITÉ CLERMONT AUVERGNE

VILLE DE CLERMONT FERRAND

5 chercheurs  
140 séniors



## CRÉATION D'OUTILS DE FACILITATION

# Instagram - Soli'doume



### Formule 4

Accompagnateur du changement, Coordinateur, Facilitateur, Observateur



16-25 ans  
tout public



2022 à 2023



2000€ TTC + autofinancement

### Le dispositif en quelques mots

Lors de l'année scolaire 2021-2022, le projet tutoré impliqué sur le projet Soli'doume a décidé de créer un outil de communication et de facilitation pédagogique PAR et POUR les jeunes. La page Instagram du dispositif Soli'doume a ainsi été créé.

Depuis, la coopérative Cresna assure son animation avec le soutien de jeunes bénévoles (projets de filière, stages...).

L'Instagram Soli'doume, est un outil de *justice alimentaire contre les inégalités* PAR :

- L'**inclusion sociale**, en permettant à chacun de participer d'un point de vue économique, social et culturel ;
- L'**éducation**, en permettant à chacun de développer ses connaissances et compétences sur différentes dimensions de leurs comportements alimentaires ;
- L'**autonomisation**, en donnant à voir et à agir dans le cadre, entre autre de la gouvernance du dispositif.

### Les actions du **CRESNA** dans le dispositif

- Création de la stratégie de publication sur le réseau social ;
- Création de 12 concepts de posts pédagogiques ;
- Création des outils de gestion des publications ;
- Adaptation des concepts pédagogiques ;
- Animation de la page Instagram à raison de 3 posts/semaine à minima ;
- Encadrement des stagiaires impliqués sur l'animation de la page Instagram ;
- ...

Partenaires



120 posts / an





FORMATIONS  
PROFESSIONNELLES

# Le B.A.BA de l'alimentation



## Formule 5

Accompagnateur du changement, Coordinateur, Expert, Facilitateur,  
Formateur, Observateur



Aides à domicile pour des  
personnes âgées



2022 à 2023



650€ TTC + autofinancement

### Le projet en quelques mots

Faisant suite à un diagnostic de pratiques professionnelles, les participants de la formation abordent la place des 3 fonctions de l'acte alimentaire chez la personne âgée et le rôle de l'aide à domicile dans le maintien de l'autonomie alimentaire individuelle des personnes accompagnées.

L'après-midi est consacré à l'équilibre alimentaire et la création de menus équilibrés.

### Les actions du **CResNA** dans le projet

- Création du programme de la journée de formation professionnelle
- Création des outils de facilitation pédagogiques associés à la formation professionnelle
- Animation d'1 journée de formation professionnelle
- Analyse et rédaction du rapport de session de la formation professionnelle
- ...

Partenaires



7 aides à domiciles



FORMATIONS  
PROFESSIONNELLES

## S'initier au dispositif "Les Classes du goût"



### Formule 5

Accompagnateur du changement, Coordinateur, Expert, Facilitateur,  
Formateur, Observateur



Professeurs des écoles  
Animateurs périscolaires  
Infirmiers scolaires  
Agents de restauration scolaire



2022 à 2023



16 000€ TTC

### Le dispositif en quelques mots

Le dispositif 'Classes du goût' est un programme de formation. Conçu à l'attention des enseignants du cycle 3, mais utilisable par tous les animateurs pour la jeunesse, en périscolaire notamment, ce programme vise à engager une réflexion avec les jeunes mangeurs (8-12 ans) sur ce que manger signifie. C'est l'occasion également de prendre le temps d'apprécier les aliments connus ou inconnus, de trouver du plaisir à déguster, de se concentrer sur ses sensations et de dompter son appréhension envers les aliments moins appréciés comme certains légumes, certains fruits, certains fromages etc.

### Les actions du **CREsNA** dans le dispositif

- Animation du comité de pilotage du dispositif ;
- Prise de contact avec les Projets Alimentaires Territoriaux (Roanne, Pays Jeune Loire, Issoire, Saint-Pourçain-sur-Sioule, Saint-Etienne métropole, Dieulefit, Bocage du Bourbonnais, Thonon-les-Bains) et mobilisations/échanges avec les chargés de projets et élus concernés ;
- Création du programme de la journée de formation ;
- Création des outils de gestion de formations professionnelles ;
- Création de la stratégie de recrutement des futurs stagiaires et outils de recrutement associés ;
- Suivi administratif des inscriptions et des stagiaires ;
- Création des outils de facilitation pédagogiques associés à la formation professionnelle ;
- Animation de 9 journées de formation ;
- Analyse et rédaction des rapports de sessions de formations professionnelles ;
- Rédaction du rapport de perspectives du dispositif pour 2023/2025 ;
- Participation à des événements de valorisation du dispositif auprès de PATs ;
- ...

Partenaires



8 Projets Alimentaires  
Territoriaux partenaires



## ANIMATION D'ATELIERS

# Synthèse des ateliers

### Formule 6

Accompagnateur du changement, animateur, coordinateur, éducateur, facilitateur, observateur



Enfants / Elèves  
Familles  
Adolescents



2022 à 2023



De 360 à 3790€ TTC + autofinancement

### En quelques mots

La coopérative Cresna construit des ateliers (Echanges de pratiques, Atelier de créativité, Atelier Cuisine, Ateliers pédagogiques...) sur mesure, en fonction des besoins et attentes des commanditaires, personnes relai ou bénéficiaires.

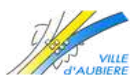
Ci-dessous, le détail rapide des ateliers réalisés sur l'exercice 2022-2023.

### Gaspi moins



Création, animation et évaluation de demi-journées ou journées mêlant diagnostic de pratiques individuelles, expérimentations sensorielles et créativité culinaire autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Partenaires



### La table des 5 sens



Création, animation et évaluation d'un parcours sensoriel permettant de développer l'acuité sensorielle des 5 sens.

Partenaires



### L'odorat en action



Création, animation et évaluation d'un parcours sensoriel permettant de développer l'acuité sensorielle en lien avec son odorat.

Partenaires



### Le petit déjeuner sensoriel



Création, animation et évaluation d'un parcours sensoriel permettant de découvrir les aliments pouvant composer un petit-déjeuner.

Partenaires





ANIMATION D'ATELIERS

## Synthèse des ateliers (suite)

### Formule 6

Accompagnateur du changement, animateur, coordinateur, éducateur, facilitateur, observateur



Enfants / Elèves  
Familles  
Adolescents



2022 à 2023



De 360 à 3790€ TTC + autofinancement

### Le goûter sensoriel



Création, animation et évaluation d'un échange de pratiques sur la thématique du goûter auprès de parents habitants un quartier prioritaire de la ville de Clermont-Ferrand.

Partenaires



### Les p'tits chefs



Création, animation et évaluation d'un programme de 5 ateliers culinaires auprès de (pré)adolescents permettant d'aborder les différents repas de la journée sous l'angle de la curiosité et créativité culinaire.

Partenaires



### Mon sommeil au quotidien



Création, animation et évaluation d'un programme de 4 visio-ateliers auprès de seniors permettant de diagnostiquer, accompagner et conseiller autour des pratiques et comportements bénéfiques à un sommeil de qualité.

Partenaires





# Implications



La coopérative Cresna adhère au réseau Astu'sciences depuis **10 ans**.

Astu'sciences est une association qui a pour but de mettre en lien la multitude des acteurs du territoire et les compétences nécessaires pour faire rayonner la culture scientifique, technique et industrielle (CSTI) en Auvergne.

[www.astuscience.org](http://www.astuscience.org)



La coopérative Cresna adhère à la Cress Auvergne-Rhône-Alpes depuis **3 ans**.

La CRESS AuRA fédère, représente et accompagne l'ensemble des acteurs de l'ESS autour du déploiement de l'Économie Sociale et Solidaire en région Auvergne-Rhône-Alpes. En 2023, la coopérative Cresna a participé à la co-rédaction d'un plaidoyer "Opportunités de l'agriculture et l'alimentation durables pour l'ESS".

[www.cress-aura.org](http://www.cress-aura.org)



La coopérative Cresna adhère à l'ADML63 depuis **2 ans**.

L'ADML63 est l'association pour le développement des monnaies locales dans le Puy-de-Dôme. Depuis 2019, la coopérative Cresna et l'ADML63 co-ordonne le dispositif Soli'doume permettant de déployer un écosystème de justice sociale alimentaire durable sur la métropole clermontoise.

[www.adml63.org](http://www.adml63.org)



La coopérative Cresna est membre du réseau Entrepreneur pour la Planète depuis **1 an**.

Entrepreneurs pour la Planète a l'ambition de contribuer à un projet qui façonne aujourd'hui le monde de nos enfants demain, en créant du lien entre le monde de l'entrepreneuriat et le monde de l'environnement et en développant les interactions et synergies qui, à travers le mentoring, pourront s'opérer.

[www.entrepreneurspourlaplanete.org](http://www.entrepreneurspourlaplanete.org)



# Implications (suite)



La coopérative Cresna adhère au réseau GRAINE ARA depuis **3 ans**.

Depuis 1997, le GRAINE ARA rassemble, forme, mobilise, accompagne, informe celles et ceux qui agissent pour l'éducation à l'environnement et au développement durable.

La coopérative Cresna coanime depuis l'été 2023 le groupe de travail "Alimentation et jeunes".

[www.graine-ara.org](http://www.graine-ara.org)



La coopérative Cresna adhère au REEA depuis **2 ans**.

Le Réseau Education à l'Environnement Auvergne (REEA) est un réseau territorial d'Education à l'Environnement et au Développement Durable (EEDD) composé de personnes morales et d'individuels qui participent à l'information, la formation et l'éducation des auvergnats à la nature, à l'environnement et au développement durable œuvrant dans ce domaine en Auvergne

[www.ree-auvergne.org](http://www.ree-auvergne.org)



La coopérative Cresna est membre du COPIL de Réseaut'AGE depuis **2 ans**.

RéseautAGE est un nouveau réseau multi-acteurs créé en 2022 à Clermont-Ferrand autour de la Nutrition-Prévention-Santé qui a pour objectif de favoriser un vieillissement réussi pour les personnes de plus de 55 ans sur nos territoires, grâce au croisement des connaissances scientifiques et des expériences de terrain de l'ensemble des acteurs impliqués.

Depuis 2023, la coopérative Cresna coanime le projet "Végétalisation de l'assiette des séniors".

[www.reseautage.uca.fr](http://www.reseautage.uca.fr)



La coopérative Cresna est membre de la gouvernance partagée de Soli'doume depuis **2 ans**.

Le dispositif a pour objectif de créer un écosystème métropolitain (Clermont-Ferrand-63) où l'ensemble des parties prenantes coconstruisent une alimentation durable, équitable et solidaire pour tout un chacun.

[www.solidoume.org](http://www.solidoume.org)



# Implications (suite)



La coopérative Cresna adhère au réseau URSCOP ARA depuis **11 ans**.

L'Union régionale des Scop Auvergne-Rhône-Alpes est une association qui fédère, appuie et conseille les entreprises coopératives sur le territoire.

[www.scop.org](http://www.scop.org)

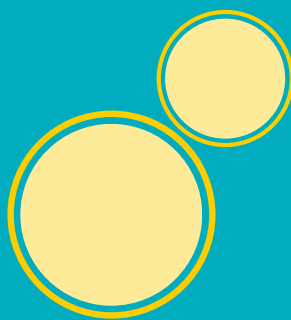


# Perspectives 23/24

La coopérative d'utilité sociale prévoit sur 2023/2025 :

- la pérennisation des postes 2022/2023 de contrat de professionnalisation
- la poursuite de la co-coordination et animation du dispositif Soli'doume
- la poursuite de l'implication dans la recherche-action européenne Plan'EAT
- le déploiement de la nouvelle formule 2023/2025 du dispositif "Les classes du goût"
- le déploiement de l'offre Pass'culture de la coopérative pour le milieu scolaire
  
- le déploiement de la réflexion autour de la démarche 2DR2 - Demander, Donner, Recevoir, Rendre
- la finalisation du plaidoyer "Informer - Sensibiliser - Pratiquer/Expérimenter"
  
- la refonte de son site internet
  - l'ouverture d'une e-boutique avec un axe dédié à la "végétalisation de l'assiette" et un axe dédié à "l'alimentation sensorielle de la petite enfance"
  
- poursuivre son implication dans les réseaux partenaires





CResNA

[delphine.faucon@cresna-intermediation.com](mailto:delphine.faucon@cresna-intermediation.com)

[www.cresna-intermediation.com](http://www.cresna-intermediation.com)

