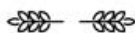




Pays
de
Grasse
communauté
d'agglomération

Projet Alimentaire Territorial
du Pays de Grasse



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
D'ACTION



Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI)

La Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse recherche des partenaires pouvant proposer :

L'animation d'ateliers ou d'évènements de transmission des savoirs et savoir-faire alimentaires et agricoles

Pour la création d'un programme d'animation grand public sur le patrimoine alimentaire

Date limite de réception des offres : vendredi 27 février 2026

**Projet Alimentaire Territorial du Pays de Grasse et Direction des Affaires Culturelles
du Pays de Grasse**

Cadre général et nature de l'AMI

Le présent Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) a pour objet d'identifier des acteurs volontaires souhaitant contribuer à la création d'un programme annuel d'animations grand public autour de la transmission des savoirs et savoir-faire alimentaires et agricoles.

Cet AMI ne constitue pas une procédure de marché public ni une mise en concurrence au sens du Code de la commande publique.

Il vise à :

- recenser des propositions,
- identifier des porteurs de savoirs,
- co-construire un programme d'animations cohérent à l'échelle du territoire.

La Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse (CAPG) se réserve la possibilité de ne pas donner suite à tout ou partie des propositions reçues.

Contexte

Dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial (PAT) et de sa politique culturelle, la Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse mène une action de valorisation du patrimoine alimentaire et agricole, considéré comme un levier de :

- mobilisation citoyenne,
- transmission des savoirs,
- promotion d'une alimentation saine, durable et ancrée dans le territoire.

Cette démarche s'appuie notamment sur la publication d'un livre de médiation à destination du grand public, retraçant l'héritage culinaire, agricole et paysager du territoire et valorisant les pratiques anciennes comme contemporaines.

Le livre, produit par la CAPG, sera lancé officiellement en avril 2026.

Le livre n'est pas une fin en soi : il constitue un point de départ, une base commune de connaissances, destinée à déployer des actions de médiation, de transmission et d'animations sur l'ensemble des 23 communes du territoire.

Dans ce cadre, **la CAPG souhaite publier, en parallèle du lancement du livre, un programme d'animations d'une durée d'un an**, destiné au grand public.

Objectifs globaux

Le programme d'animations poursuivra les objectifs suivants :

- Faire vivre et transmettre les savoirs et savoir-faire alimentaires et agricoles locaux,
- Recréer du lien entre alimentation – habitants – territoire,
- Sensibiliser à l'alimentation durable de manière non descendante et non moralisatrice,
- Encourager le faire soi-même, l'autonomie alimentaire et la convivialité

Objectifs de l'AMI

Le présent AMI vise à identifier des structures ou acteurs en capacité de :

- proposer des ateliers de transmission de savoir-faire,
- accueillir ou organiser des visites, rencontres ou temps de découverte,
- contribuer à la diversité et à la richesse du programme d'animations en mettant en avant des événements ou fêtes patronales existantes.

Acteurs éligibles

Cet appel est ouvert à toutes personnes ou structures disposant de savoirs à transmettre, notamment :

- Habitants et habitantes du territoire (via une association ou une commune),
- Agriculteurs et agricultrices, éleveurs, cueilleurs,
- Artisans et artisanes de l'alimentation,
- Associations (culturelles, patrimoniales, environnementales, sociales),
- Institutions culturelles (musées, médiathèques, lieux patrimoniaux),
- Enseignants, animateurs, diététiciens,
- Collectifs citoyens, jardins partagés, tiers-lieux
- Communes

Période et périmètre des animations

Période prévisionnelle : de juin 2026 à juin 2027

Périmètre géographique : ensemble des 23 communes du territoire

Animations :

- en lien ou non avec des événements existants,
- ponctuelles ou organisées sous forme de courts parcours thématiques.

Thématiques d'ateliers recherchées (à titre indicatif)

Les personnes intéressées sont invitées à proposer des animations s'inscrivant dans une ou plusieurs des thématiques suivantes, issues du contenu du livre et des travaux de concertation.

Axe d'animation 1 : « Pratiquer ensemble »

Cultiver ou élever	Cueillette	Transformer	Cuisiner
- Cultiver les légumineuses (haricots, pois chiches, lentilles...) (avril) - Réussir son poulailler (avril) - Partage de savoirs entre jardinier ou fête des jardins partagés en avril (bourse aux plantes, culture originale comme l'igname, légumes perpétuels...)	- Cueillette de l'olive (octobre) - Glanage des arbres fruitiers (figues, raisins, citrons, cerises, oranges, pommes, poires, kakis, nèfles, jujubes...) - Cueillette des plantes comestibles ou médicinales et bonnes pratiques	- Faire ses olives en saumure et la pâte d'olive - Fabrication d'un séchoir à la maison - Apprendre à sécher fruits, légumes, champignons et plantes - Apprendre à faire ses conserves - Procéder de conservation autres	- Apprendre à cuisiner les recettes emblématiques : soupe au pistou, aioli, fassum, tourtes courges, tourte de blettes, gnocchis courges, artichauts barigoules, raviolis courge sauce noix... - Faire son pain au levain - Savoir cuisiner les légumineuses - Savoir cuisiner les légumes d'hiver (cèleri, choux, épinards, fenouils, blettes...)

- Cultiver ses propres condiments et épices au jardin (mai) - Cultiver des légumes en hiver dans son potager (cèleri, artichauts, choux, épinards, fenouils, poireaux, blettes...) (septembre) - Taille et entretiens des oliviers (octobre) - Mettre des arbres fruitiers dans son jardin (novembre)	-Savoir choisir ses poissons en fonction des techniques de pêche et de l'état des ressources	(sel, huile, sucre, graisse...) - Presser ses fruits et faire son propre jus de fruits - Faire ses bouquets garnis et ses mélanges d'épices locaux	- Donner du goût à sa cuisine (découverte des plantes aromatiques, des condiments, épices...) - Savoir accommoder les restes en cuisine : omelettes, ragoûts... - Douceurs et desserts locaux (figues, miel, fruits secs...) - La cuisine du pourtour méditerranéen - Antipasti et repas de Noël - Cuisine estivale (tians, apéritifs locaux...) - Bien choisir ses poissons et les cuisiner - Savoir cuisiner la viande locale et des morceaux peu communs (mouton, escargots, vaches...)
--	--	--	---

Axe d'animation 2 : « Découvrir autrement »

Visites de fermes et veillée	Visites patrimoniales (culturelle et naturelle)	Valoriser les fêtes patronales agricoles ou alimentaires
- Maraîchage - Elevage - Olivier - Petits fruits - Miel - Organisation de veillées	- Visite des moulins du territoire (olive, farine) - Visite de fours communaux - Visite du moulin à noix de Gars + écomusée - Balade botanique, historique ou paysagère - Découverte des glaciers - Musées de Grasse (MAHP, Villa Saint-Hilaire...)	- Fêtes du pain - Fête agricoles et pastorales - Fête du berger Cabris - Fête de la transhumance Saint-Vallier-de-Thiery - Foire agricole Caille ... => Les fêtes patronales ne feront l'objet que d'un relai de communication, pas d'un financement

Formats attendus

Les formats sont libres, par exemple :

- Ateliers pratiques participatifs
- Démonstrations et transmission de gestes
- Visites commentées
- Balades et veillées
- Repas collectifs et temps conviviaux
- Parcours thématiques sur une ou plusieurs séances

Durée attendue : les animations ne devront pas excéder **une journée**, avec une durée privilégiée comprise entre **2 heures et une demi-journée et adaptée au public ciblé (adulte, famille...)**.

Conditions de participation

Conditions financières

Consciente de l'engagement des acteurs du territoire, la Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse (CAPG) s'est dotée d'une enveloppe financière destinée à accompagner, le cas échéant, la mise en œuvre des animations proposées.

Cette enveloppe étant limitée, **le soutien financier de la CAPG n'est ni systématique ni automatique**. Ainsi :

- Les structures bénéficiant déjà de financements pour des actions similaires ne feront pas l'objet d'un soutien financier complémentaire ;
- Certaines animations pourront être réalisées **sans financement de la CAPG**, lorsque les conditions de mise en œuvre le permettent.

Les modalités financières sont précisées comme suit :

- Les animations **pourront faire l'objet d'un financement par la CAPG au cas par cas**, dans la limite de l'enveloppe globale disponible ;
- Le montant indicatif du soutien financier est compris **entre 100 € et 500 € maximum par animation d'une demi-journée** ;
- Le montant attribué sera déterminé notamment en fonction :
 - du format de l'animation,
 - de sa durée,
 - du statut du porteur de projet,
 - des moyens humains et matériels mobilisés ;
- Une **devi** devra être établi entre la CAPG et l'organisateur lorsque l'animation fait l'objet d'un soutien financier ;

Engagements des porteurs

Les porteurs retenus s'engagent à :

- proposer une animation accessible au grand public,
- respecter le cadre défini par l'intercommunalité,
- s'inscrire dans une démarche de transmission bienveillante et inclusive,
- Prendre les inscriptions et gérer son atelier en autonomie
- contribuer à la valorisation du programme (communication) et à la valorisation de l'action (photographie avec l'attention aux droits à l'image)

La CAPG s'engage à :

- Mettre en lien les acteurs proposant des ateliers avec des structures ou des lieux accueillants (si cela n'est pas déjà identifié en amont)
- Communiquer sur les ateliers auprès du grand public

Modalités de sélection

Les propositions seront analysées au regard :

- de leur cohérence avec les objectifs du PAT,
- de leur qualité pédagogique,
- de leur faisabilité logistique,
- de l'équilibre territorial et thématique du programme.

La CAPG se réserve le droit :

- de demander des ajustements,
- de regrouper certaines propositions,
- de ne pas retenir l'ensemble des propositions.

Modalités de candidature

Pour proposer une animation, rendez-vous sur le lien suivant :

<https://forms.gle/1afDQyCMM6TghEhE7>

Date limite : vendredi 27 février 2026 à 18h

Pour toutes questions : stroupenat@paysdegrasse.fr