

2 FAIM « ZÉRO »



IMT Mines Alès encourage les démarches
d'aide à la sécurité alimentaire
auprès des plus démunis sur notre territoire



Rapport 2022

ODD2 FAIM « ZERO »

A. Les actions Etudiantes :

L'association Ingénieurs sans frontière (ISF) d'Alès (@isfales, Organisation à but non lucratif), entreprend plusieurs projets de sensibilisation des élèves et des alésiens sur les questions du développement durable et d'ingénieur citoyen. Des opérations permettant des aides aux plus démunis sont régulièrement menées comme par exemple, l'opération SAKADO en partenariat avec l'association SAKADO et la Croix-Rouge d'Alès. C'est une opération de solidarité aux sans-abri d'Alès qui s'étend de septembre à décembre et pendant laquelle les membres d'ISF Alès volontaires récoltent des dons et des sacs à dos pour aider les sans-abris à passer l'hiver. Contacts avec les journaux, radios et associations locales démarchage dans les supermarchés, sensibilisation dans les écoles d'Alès. **En 2022**, de septembre à décembre, une quinzaine de bénévoles ont œuvré pour le projet Sakado. La distribution des sacs s'est déroulée le 10 décembre avec La Croix rouge d'Alès. Ils ont pu réaliser 32 sacs contenant des denrées alimentaires, un kit hygiénique, un kit festif, des livres et des vêtements chauds.



Récolte de l'opération Sakado 2022 <http://sakado.org/>

Par ailleurs, les élèves ont créé une épicerie solidaire (Entr'ema) pour lutter contre les difficultés générées par la crise sanitaire. Cette initiative est soutenue par la Banque Alimentaire de Nîmes, le Collectif d'Alès ainsi que l'école. L'objectif est d'encourager l'entraide entre emayens en proposant des produits alimentaires et d'hygiène à des prix très réduits ou gratuitement selon la situation de chacun.

En 2022 il y a eu plus de 70 étudiants qui chaque semaine y faisaient leurs courses.

En Mars 2022 une campagne de financement participatif sur le site Helloasso a été lancée pour obtenir 11 700 euros. IMT Mines Alès a mis à disposition le local piscine pour le stockage des denrées ainsi qu'une aide financière de 1500 euros pour ce projet. Cette action est faite en partenariat avec la banque alimentaire.



Les 11 et 12 juin 2022 s'est déroulée la dernière collecte alimentaire de l'année au Leclerc d'Alès. Celle-ci avait pour but de renflouer les stocks en prévision de l'année qui arrive. L'équipe est ravie puisque l'objectif est atteint !

B. La Restauration de l'école

1-L'école dispose de son propre **restaurant collectif** (en propre, et non pas sous la forme d'une prestation extérieure). Le restaurant propose une alimentation de très bonne qualité, variée, bon marché (prix équivalent au CROUS), avec une politique volontariste de DD&RS : produits locaux, agriculture biologique, réduction des déchets.... L'école **subventionne** ses personnels et ses élèves pour réduire encore le prix des repas (la subvention aux élèves représente ~330k€).

2- Le restaurant propose **des repas équilibrés**, pour un apport complet, en privilégiant des circuits courts et des producteurs locaux, à des prix abordables. Un cahier des charges techniques est consultable sur le site de l'école <https://www.imt-mines-ales.fr/ecole/imt-mines-ales/contributions-environnementale-et-societale/la-gestion-environnementale-et#pour%20nos%20fournisseurs>

Par ailleurs, il est à noter que le restaurant propose systématiquement un **repas végétarien**.

C. Programme de lutte contre l'insécurité alimentaire

L'école a un programme de lutte contre l'insécurité alimentaire et met en place un certain nombre d'actions qui permet de lutter contre l'insécurité alimentaire au sein de son établissement aussi bien auprès des étudiants que de son personnel.

- 1- L'école dispose de son propre **restaurant collectif et subventionne** ses personnels et ses élèves pour réduire encore le prix des repas (la subvention aux élèves représente ~330k€) de façon à permettre à tous d'avoir accès à un régime alimentaire suffisant.
- 2- Ce restaurant sert des repas équilibrés pour un apport complet et propose systématiquement un **repas végétarien**.
- 3- Elle participe à la collecte de denrées pour la banque alimentaire <https://ba30.banquealimentaire.org/cartographie-des-centres-solidaires-du-gard-3947> . En 2022 elle a participé à la collecte organisée les 11 et 12 juin. Celle-ci avait pour but de renflouer les stocks en prévision de l'année qui arrive
- 4- **Epicerie solidaire : L'association Entr'EMA** crée une épicerie solidaire pour les étudiants en situation financière difficile. Les étudiants peuvent y acheter des denrées alimentaires à moitié prix. En 2022 il y a eu plus de 70 étudiants qui chaque semaine y faisaient leurs courses
En Mars 2022 une campagne de financement participatif sur le site Helloasso a été lancée pour obtenir 11 700 euros.



D. Recherche et l'aide aux entreprises

- 1- **Le Projet PHC Cèdre** · Projet démarré en 2020 regroupant quatre organisations : IMT Mines Alès, Holy Spirit University of Kaslik (USEK, Liban), Atelier du miel (Liban) et Connecthive (France). Ce projet

s'intéresse au développement des processus métiers et des objets connectés appliqués à la gestion des exploitations apicoles. Du 12 au 18 octobre 2022, dans le cadre du projet de recherche BeePMN sur l'apiculture connectée, François Troussel, Grégory Zacharewicz et Nicolas Daclin, chercheurs au Laboratoire des Sciences des Risques IMT Mines Alès, ont accueilli Charles Yaacoub et Adib Akl, enseignants-chercheurs à l'Université Saint-Esprit de Kaslik (USEK, Liban) .

2- accompagnement des entreprises : le projet BeePMN vient en aide aux apiculteurs professionnels et amateurs. Il proposera une application smartphone intuitive regroupant les processus métiers et des mesures en temps réel des ruchers. Il permet les échanges scientifiques et technologiques entre pays, offrant alors l'installation de sites à la fois en France à proximité d'Alès, et au Liban avec la coopérative apicole l'Atelier du miel. Il est porté par une collaboration entre une équipe menée par Gregory Zacharewicz, Nicolas Daclin et François Troussel à IMT Mines Alès, une équipe menée par Charles Yaacoub et Adib Akl à l'Université Saint-Esprit de Kaslik au Liban, et l'entreprise ConnectHive. Cette entreprise spécialisée dans l'ingénierie appliquée au domaine apicole a été créée par François Pfister, chercheur d'IMT Mines Alès à la retraite, et passionné d'apiculture. Voir article <https://imtech.imt.fr/2022/03/28/beepmn-surveiller-les-abeilles-pour-mieux-les-chouchouter/>