

**Appel à projets 2016 ADEME/DREAL Pays de la Loire**  
**« La transition énergétique et écologique dans les territoires :  
comprendre, s'impliquer, mobiliser »**  
**Fiche de présentation d'un projet**

|   |   |
|---|---|
| <b>« Titre du projet »</b><br>« Je cuisine et je mange local : les ATELIERS CUISINE de la Clé des Champs »  |   |
| <b>Porteur de projet :</b><br>Association La Clé des Champs<br>Ferme de la Ranjonnaière<br>44340 Bouguenais   | <b>Personnes concernées (nombre et type):</b><br>315 personnes<br><b>Les enfants de l'accueil de loisirs (6-12 ans)</b><br><b>Les familles en ateliers cuisine parents-enfants, jeunes en service civique, stagiaires BAFA, personnes âgées.</b><br><br><b>Thème principal : Cuisiner avec des produits locaux et de saison</b> |
| <b>Projet :</b><br>Nous avons ouvert un accueil de loisirs à la ferme en juillet 2014 à Bouguenais au cœur de l'agglomération nantaise. Nous accueillons des enfants de 6 à 12 ans tous les mercredis et pendant les vacances scolaires. L'originalité de ce projet réside dans le fait de leur proposer d'élaborer leur repas avec un cuisinier spécialement embauché pour ce projet. Il leur propose donc un atelier cuisine par jour pendant lequel les enfants passent par le potager découvrir les légumes et les fruits de saison et passent par le magasin de produits fermiers pour acheter la nourriture nécessaire à l'élaboration des repas. Ces ateliers concrets autour de l'alimentation font partie intégrante du projet pédagogique de l'accueil de loisirs et de l'écologie pratique que nous mettons en œuvre au quotidien. A notre échelle ce projet fédère différents acteurs: enfants, parents, professionnel de l'alimentation et de la santé, partenaires publiques, producteurs locaux. |   |
| <b>Partenaires :</b> le groupement de producteurs pour l'achat des produits locaux et de saison pour les ateliers cuisine (agriculture paysanne et circuits courts), la CAF, Le Conseil Départemental, l'Agence Régionale de Santé, la Ville de Bouguenais.   |   |
| <b>Valorisation :</b> Communication régulière au niveau de la presse locale. Valorisation de nos actions sur notre blog. Valorisation lors de notre fête annuelle réunissant plus de 2500 personnes à la ferme en partenariat avec le groupement de producteurs qui travaille avec nous depuis plusieurs années.  |   |
| <b>« Le petit plus » :</b> notre accueil de loisirs à la ferme est unique en Loire Atlantique. L'originalité réside dans le fait de cuisiner chaque midi avec les enfants. En effet, ils préparent avec le cuisinier animateur leur repas pendant les ateliers cuisine. La démarche d'aller acheter certains produits au magasin est également importante et permet aux enfants de prendre conscience de la saisonnalité des produits locaux. Nous venons également de mettre en place des ateliers cuisine parents-enfants qui seront reconduits en 2017 en raison du bilan très positif des familles.   |   |
| <b>En savoir plus :</b> <a href="http://asso-lacledeschamps44.blogspot.fr/">http://asso-lacledeschamps44.blogspot.fr/</a>   |   |