



12 CONSOMMATION
ET PRODUCTION
RESPONSABLES



13 MESURES RELATIVES
À LA LUTTE CONTRE
LES CHANGEMENTS
CLIMATIQUES



<https://www.agenda-2030.fr/>

Je cuisine et mange local



FERME D'ANIMATION EDUCATIVE

Association : La clé des champs ferme d'animation éducative (44)

Objectifs :

- Participation des enfants de l'accueil de loisirs tous les midis à l'élaboration de leur repas avec l'aide d'un cuisinier animateur.
- Sensibiliser les enfants à une agriculture durable et à une consommation responsable en créant un lien avec les producteurs locaux.
- Développer la notion de « vivre ensemble » et de plaisir culinaire.
- Formaliser ce projet pour qu'il soit reproductible au sein des différents établissements recevant des enfants notamment en accueil de loisirs.

Historique :

L'association a ouvert un accueil de loisirs à la ferme en juillet 2014. Elle a répondu en 2016 à l'appel à projet « La transition énergétique et écologique dans les territoires : comprendre, s'impliquer et mobiliser » lancé par la DREAL et l'ADEME en 2016. C'est un projet unique en Loire-Atlantique qui a pour objectif de créer du plaisir dans l'éducation du goût, mais aussi de faire le lien entre l'alimentation, la santé et la consommation locale et responsable. Grâce à l'achat direct auprès des producteurs, les enfants et les parents savent d'où vient leur nourriture et comment elle est produite. Ils prennent alors conscience de l'origine des produits, ce qui déclenche, en général, une forte réflexion sur le sujet de la consommation locale.

Public concerné :

Plusieurs types de publics sont concernés :

- Accueil de loisirs : les 6-12 ans tous les mercredis et pendant les vacances ;
- Hors des temps scolaires : les jeunes volontaires en service civique et les stagiaires ;
- Grand public : les familles en ateliers cuisine parents-enfants.

Actions mises en place :

L'association accueil des enfants de 6 à 12 ans pendant les vacances scolaires et tous les mercredis afin de leur proposer d'élaborer leur repas avec un cuisinier animateur. Lors de cet atelier, les enfants vont dans le potager découvrir les légumes et les fruits de saisons, puis ils passent par le magasin de produits fermiers pour acheter la nourriture qu'ils vont utiliser pour faire leur repas. Les recettes qu'ils font sont des recettes saines et simples afin qu'elles soient facilement reproductibles.

Cette action permet aux enfants de découvrir des aliments, mais surtout cela leur apprend à prendre goût à la cuisine afin qu'ils puissent le transmettre à leur tour. De plus, les enfants peuvent participer à la cueillette dans le jardin pédagogique et être amenés à aller sur le terrain pour apprendre et comprendre la culture des fruits et des légumes. Ils participent également au jardinage biologique lors des temps d'accueil des loisirs.

Pour finir, ce projet a été formalisé de façon à être reproductible dans d'autres établissements recevant des enfants.

Méthodes utilisées : Ateliers cuisine et implication dans la réalisation des repas.

Méthodes d'évaluations : Bilan avec les enfants participants aux ateliers et le retour des parents.

Outils : Cuisine professionnelle, matériels pour les ateliers culinaires, produits fermiers locaux et supports pédagogiques (expositions, jeux, panneaux éducatifs, livrets sur la ferme et le développement durable).

Perspectives :

Développer ces ateliers culinaires en direction des différents publics accueillis à la ferme (scolaires, personnes âgées, familles, etc.).

Conception d'un module d'animation permettant aux jeunes scolaires de passer une journée à la ferme pour participer à des ateliers cuisine avec l'élaboration de leur propre repas et une réflexion sur les circuits-courts et sur les produits locaux et de saison. Ce nouveau module est lié à l'alimentation et la consommation responsables qui seront en lien avec le module « ferme et développement durable ».

Enjeux du territoire :

- Soutien à l'agriculture durable, aux circuits-courts et à la consommation responsable.
- Création d'un lien entre la ville et la campagne.
- Valorisation de la vente directe et préservation des espaces naturels et ruraux.

Partenaires :

- ARS (Agence Régionale de Santé)
- CAF 44
- DDCS (Direction Départemental de la cohésion Sociale)
- Groupement de producteurs
-

Coût et financements :

- Budget prévisionnel : 18 500 €
- Financements :
 - ADEME : 3 000 €
 - ARS : 3 000 €
 - CAF 44 : 2 500 €
 - Contrats aidés : 5 000 €
 - Prestations : 5 000 €

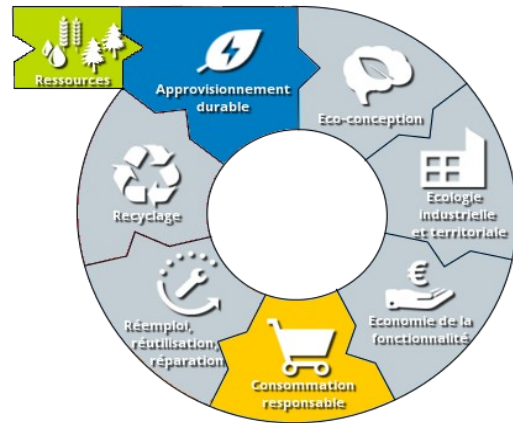
Contact :

Mme Anne-Sophie PIGRE

Chargée d'animations et de développement associatif

lacledeschamps44@free.fr

Tel : 02 40 65 14 67



Appel à projet transition énergétique et écologique de 2016