

Liffré ≡ Cormier
COMMUNAUTÉ



Projet Agricole et Alimentaire Territorial 2025-2030

COPIL - 1^{er} octobre 2025

COPIL PAAT Liffré Cormier Communauté

Ordre du Jour :

16h30 : Tour de table et présentation du territoire

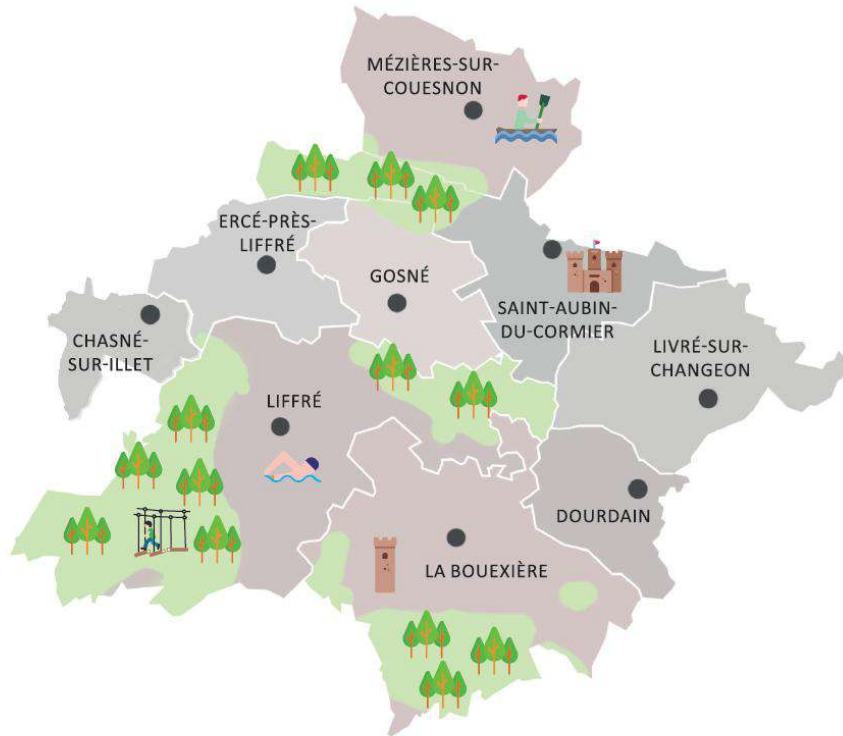
16h45 : Présentation du plan d'actions 2025-2030

17h : Retour images actions menées en 2025

17h15 : Zoom sur 2 projets phares

- 17h15 : Planification maraichage
- 17h45 : Précarité alimentaire : témoignage de l'association Aux Gouts du Jour

Le territoire de Liffré Cormier Communauté



9 communes



70 km² de forêts



252,3 km²



10 374 ménages
(source : INSEE 2020)



27 321 habitants
(Population 2019 entrée en vigueur
au 1^{er} janvier 2022.)



1 508 établissements et
entreprises (au 31/12/2020 -
source : INSEE)

➤ Chiffres clés de l'agriculture de LIFFRE-CORMIER :

(Source : Agreste – recensements agricoles 2010 et 2020p)

200 exploitations agricoles (7 000 dép. 35 / 26 347 Bzh) (-28% par rapport à 2010 sur LCC)

279 chefs d'exploitations (total avec salariés = 305 ETP ou 428 actifs)

20% des exploitations ont leur chef d'exploitation >60 ans (18 % dép. 35 / 16 % Bzh)

SAU (Surface agricole utile) de 12 000 ha (47,5 % du territoire) - (dont 50% en prairies)

SAU moyenne par exploitation = 60 ha (62,9 dép. 35 / 61,6 Bzh)

OTEX (Orientation technico-économique) :

- 45% des exploitations sont en bovins laits (35 % dep. 35 / 28 % Bzh)
- 16,5 % bovins viande (9,5 % dep. 35 / 8 % Bzh)
- 2,5% légumes (2,4 % dep. 35 / 4,3 % Bzh)

Certifications :

- 12 % en AB (24 exploitations + 7 en conversion) (proportions égales Dep. 35 et Bzh)
- 3 % SIQO autres (4 Label Rouge, 1 AOC, 1 IGP) (6 % Dep. 35 et Bzh)

DJA : en moyenne **5 installations par an** < 40ans (d'autres s'installent sans DJA)

Vente directe à la ferme : 22 exploitations recensées sur le site internet de Liffré Cormier

COPIL PAAT Liffré Cormier Communauté

Ordre du Jour :

16h30 : Tour de table et présentation du territoire

16h45 : Présentation du plan d'actions 2025-2030

17h : Retour images actions menées en 2025

17h15 : Zoom sur 2 projets phares

- 17h15 : Planification maraîchage
- 17h45 : Précarité alimentaire : témoignage de l'association Aux Gouts du Jour

Stratégie agricole

Installation/transmission
Stockage carbone
Diagnostics bocagers
Reconquête qualité de l'eau
Energies renouvelables
Mise en réseau
Circuits courts
Valorisation/Communication
Animations grand public

PLUIH

GEMAPI

Renaturation cours d'eau
Restauration zones humides
Programme Breizh Bocage
Diagnostics MAEC
Sensibilisation des scolaires
Formations collectives
Expérimentations (désherbage mécanique)
Fermes ouvertes
Diagnostic IDEA (CEBR)
Etude HMUC

Eau

Bocage

Stratégie alimentation

Production agricole
Transformation
Commercialisation
Restauration collective
Loi EGAlim - Dispositif de soutien aux communes
Alimentation pour tous
Valorisation/Communication
Animations grand public



Enfance-
Jeunesse

PCAET

séquestration du CO2
alimentation moins émettrice de GES
consommation responsable
ressource en eau
circuits-courts
projet alimentaire durable
impact des pratiques agricoles sur le climat
résilience du territoire
résilience économique et climatique des exploitations agricoles

CIAS

Contrat Local de Santé

Limiter les facteurs de risques de santé
issus de mauvais comportements
alimentaires

Emploi

Stratégie biodiversité

Préservation
Restauration
Sensibilisation/Education
Amélioration des connaissances
LCC = porteuse site Natura 2000

Projet Agricole et Alimentaire Territorial
Un programme d'actions s'articulant avec
l'ensemble des stratégies de la collectivité

Liffré = Cormier
COMMUNAUTÉ

Objectifs stratégiques et fiches actions

1- Accompagner et valoriser la production agricole, la transformation et la commercialisation

- 1-1 : Faciliter et encourager l'installation, la reprise et la transmission agricole
- 1-2 : Accompagner la préservation des ressources et développer la résilience au changement climatique
- 1-3 : Développer les circuits courts de proximité
- 1-4 : Valoriser les surplus de production et invendus

3- Favoriser une transition des comportements alimentaires vers la durabilité et la qualité pour tous

- 3-1 : Accompagner la population et les professionnels du territoire vers une alimentation saine et durable
- 3-2 : Accompagner les habitants et acteurs du territoire vers la réduction du gaspillage alimentaire
- 3-3 : Inciter les habitants à s'impliquer dans la production alimentaire
- 3-4 : Lutter contre la précarité alimentaire

Projet Agricole et Alimentaire Territorial



4 objectifs stratégiques complémentaires et au service du territoire

2- Permettre à la restauration collective d'être un levier de la transition alimentaire sur le territoire.

- 2-1 : Développer l'offre de produits bio et locaux au sein de la restauration collective
- 2-2 : Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective
- 2-3 : Améliorer l'accessibilité tarifaire de la restauration scolaire

Animer, communiquer, évaluer le PAAT

- 4-1 : Communiquer et évaluer les actions menées en faveur d'une alimentation durable

PAAT Liffré Cormier Communauté

Objectifs stratégiques ; fiches actions ; actions



1- Accompagner et valoriser la production agricole, la transformation et la commercialisation

1-1 : Faciliter et encourager l'installation, la reprise et la transmission agricole
1-2 : Accompagner la préservation des ressources et développer la résilience au changement climatique
1-3 : Développer les circuits courts de proximité
1-4 : Valoriser les surplus de production et invendus

Pass Nouveaux Agriculteurs

Interconnaissance
(forum...)

Accompagnement
changement de pratiques

Don aide
alimentaire

Vigifoncier

Lien SIJ/PAE

Valorisation vente directe

Accompagnement transmission

PAAT Liffré Cormier Communauté

Objectifs stratégiques ; fiches actions ; actions



2- Permettre à la restauration collective d'être un levier de la transition alimentaire sur le territoire.

2-1 : Développer l'offre de produits bio et locaux au sein de la restauration collective
2-2 : Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective
2-3 : Améliorer l'accessibilité tarifaire de la restauration scolaire

Formations

Cantine à 1€

Echanges collectifs

Fruits et lait à l'école

Planification collective

Dons

Valorisation des déchets

Réduction des déchets

PAAT Liffré Cormier Communauté

Objectifs stratégiques ; fiches actions ; actions



3- Favoriser une transition des comportements alimentaires vers la durabilité et la qualité pour tous

3-1 : Accompagner la population et les professionnels du territoire vers une alimentation saine et durable
3-2 : Accompagner les habitants et acteurs du territoire vers la réduction du gaspillage alimentaire
3-3 : Inciter les habitants à s'impliquer dans la production alimentaire
3-4 : Lutter contre la précarité alimentaire

Rando gourmande

Forum circuits courts

Ateliers de cuisine

Artisans zéro gaspi

Animations/démonstration anti-gaspi

Stand précarité alimentaire sur marchés

Ateliers alimentation et santé mentale

Escape game précarité alimentaire

COPIL PAAT Liffré Cormier Communauté

Ordre du Jour :

16h30 : Tour de table et présentation du territoire

16h45 : Présentation du plan d'actions 2025-2030

17h : Retour images actions menées en 2025

17h15 : Zoom sur 2 projets phares

- 17h15 : Planification maraîchage
- 17h45 : Précarité alimentaire : témoignage de l'association Aux Gouts du Jour

Plan d'actions PAAT Liffré Cormier Communauté

Signature conv maraichage



Forum



Signalétique



Artisans Zéro Gaspi



Une trentaine d'actions organisées depuis le début de l'année !

- ✓ Précarité alimentaire
- ✓ Artisans Zéro Gaspi
 - ✓ Bocage
 - ✓ GEMAPI
- ✓ Circuits courts
- ✓ Planification maraichage
- ✓ Transmissions agricoles
- ✓ Rando gourmande



Rando gourmande



Sensibilisation GEMAPI



bocage



Stand précarité alimentaire

Le PAAT Liffré Cormier Communauté en actions

Calendrier 2025

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
1 M Jour de l'an	1 S	1 S	1 M	1 J Fête du travail	1 D	1 M AGDJ	1 V	1 L 36	1 M COPIL PAAT	1 S Toussaint	1 L 49
2 J	2 D	2 D	2 M	2 V	2 L 23	2 M	2 S	2 M	2 J	2 D	2 M
3 V	3 L 6	3 L 10	3 J	3 S	3 M	3 J	3 D	3 M	3 V	3 L 45	3 M
4 S	4 M	4 M	4 V	4 D	4 M Copil IT	4 V	4 L 32	4 J	4 S	4 M	4 J
5 D	5 M	5 M	5 S	5 L 19	5 J	5 S	5 M	5 V	5 D	5 M	5 V
6 L 2	6 J AGDJ	6 J	6 D	6 M	6 V	6 D	6 M	6 S	6 L 41	6 J	6 S
7 M	7 V	7 V	7 L 15	7 M	7 S	7 L 28	7 J	7 D	7 M	7 V	7 D
8 M formation bocage	8 S	8 S	8 M AGDJ	8 J Victoire de 1945	8 D	8 M	8 V	8 L 37	8 M	8 S	8 L 50
9 J	9 D	9 D	9 M	9 V	9 L Lundi de Pentecôte 24	9 M	9 S	9 M	9 J	9 D	9 M
10 V	10 L 7	10 L 11	10 J	10 S	10 M sign conv approv Erce	10 J	10 D	10 M Stand AGDJ marché Erce	10 V	10 L 46	10 M
11 S	11 M	11 M	11 V	11 D	11 M AGDJ	11 V	11 L 33	11 J AGDJ	11 S	11 M Armistice	11 J
12 D	12 M	12 M	12 S	12 L 20	12 J	12 S Stand AGDJ Festival	12 M	12 V	12 D	12 M	12 V
13 L 3	13 J	13 J AGDJ	13 D	13 M	13 V	13 D	13 M	13 S rando G&B	13 L 42	13 J	13 S
14 M	14 V	14 V	14 L 16	14 M visite GEMAPI	14 S	14 L Fête nationale 29	14 J	14 D	14 M	14 V	14 D
15 M	15 S	15 S	15 M	15 J	15 D	15 M	15 V Assomption	15 L 38	15 M	15 S	15 L 51
16 J	16 D	16 D	16 M	16 V	16 L 25	16 M	16 S	16 M	16 J	16 D	16 M
17 V	17 L 8	17 L 12	17 J	17 S	17 M	17 J	17 D	17 M	17 V	17 L 47	17 M
18 S	18 M	18 M	18 V	18 D	18 M	18 V	18 L sign conv approv Livré	18 J sign conv approv St Aubin & Gosné	18 S	18 M	18 J
19 D	19 M AGDJ	19 M	19 S	19 L 21	19 J	19 S	19 M	19 V	19 D	19 M	19 V
20 L 4	20 J	20 J	20 D	20 M	20 V	20 D	20 M	20 S	20 L 43	20 J	20 S
21 M	21 V	21 V	21 L Lundi de Pâques 17	21 M sign conv approv LBX	21 S	21 L 30	21 J	21 D	21 M	21 V	21 D
22 M	22 S	22 S	22 M	22 J forum RHD	22 D	22 M	22 V	22 L 39	22 M	22 S	22 L 52
23 J	23 D	23 D	23 M	23 V	23 L AGDJ	23 M	23 S	23 M	23 J	23 D	23 M
24 V	24 L 9	24 L 13	24 J	24 S	24 M sign conv approv Liffré	24 J	24 D	24 M	24 V	24 L 48	24 M
25 S	25 M	25 M visite métha	25 V	25 D	25 M	25 V	25 L 35	25 J	25 S	25 M	25 J Noël
26 D	26 M	26 M	26 S	26 L 22	26 J sign conv approv Chasné	26 S	26 M	26 V Stand AGDJ marché LBX	26 D	26 M	26 V
27 L 5	27 J	27 J	27 D	27 M	27 V	27 D	27 M	27 S	27 L AGDJ	27 J	27 S
28 M	28 V	28 V	28 L 18	28 M	28 S	28 L 31	28 J	28 D	28 M AGDJ	28 V	28 D
29 M		29 S	29 M AAPETI	29 J Ascension	29 D	29 M	29 V	29 L 40	29 M	29 S Atelier de cuisine	29 L 1
30 J		30 D	30 M visite artisans zéro gaspi	30 V	30 L 27	30 M	30 S	30 M	30 J AGDJ	30 D	30 M
31 V réunion agri planif maraichage		31 L AGDJ		31 S		31 J	31 D		31 V		31 M

Une trentaine d'actions organisées depuis le début de l'année !

- ✓ Précarité alimentaire
- ✓ Artisans Zéro Gaspi
- ✓ Bocage
- ✓ GEMAPI
- ✓ Circuits courts
- ✓ Planification maraichage
- ✓ Transmissions agricoles
- ✓ Rando gourmande
- ✓

COPIL PAAT Liffré Cormier Communauté

Ordre du Jour :

16h30 : Tour de table et présentation du territoire

16h45 : Présentation du plan d'actions 2025-2030

17h : Retour images actions menées en 2025

17h15 : Zoom sur 2 projets phares

- 17h15 : Planification maraîchage
- 17h45 : Précarité alimentaire : témoignage de l'association Aux Gouts du Jour

Zoom sur 1 action phare 2025

PLANIFICATION MARAICHAGE

Phase 1 : la mobilisation

- Sollicitation des restaurants collectifs pour connaître les volumes de légumes bruts annuels ainsi que les prix d'achats.
- Sollicitation des producteurs de légumes pour faire l'état des lieux des partenariats actuels avec les restaurants collectifs et construire une offre collective (variétés, volumes, prix, etc) à destination de la restauration collective.

Phase 2 : l'engagement

- Création d'une charte d'engagement : les jours et moyens de livraison, les volumes et les prix.
- Suite au travail de mobilisation, les restaurants collectifs et les producteurs seront invités à officialiser leur engagement dans le projet via la signature d'une charte d'engagement

Phase 3 : l'expérimentation

- Phase d'expérimentation du projet, elle permettra d'identifier les points positifs et les nœuds à démêler avant le lancement officiel. → Cette phase repose sur les surplus de légumes que les maraichers ne commercialiseront pas dans leur circuit « classique ».

Phase 4 : la mise en œuvre

Evaluation de l'offre

Légumes	Gamme																	
	Aubergine	Betterave	Blette	Carotte	Céleri rave	Choux blanc	Chou brocoli	Chou chinois	Chou fleur	Chou pointu	Chou rouge	Concombre	Courgette	Epinard	Fenouil	Oignon	Panais	Poireau
Ferme de la Chesnaie																		
La fermes des 2 ruisseaux																		
Les légumes de l'étang																		
Un petit morceau de terre																		
La ferme de la Mottais																		
Ferme de Monbouvon																		
Arnaud Dagorne (absent)																		

Evaluation de la demande



AGROBIO 35



Liffre-Cornier
COMMUNAUTÉ



eaux & vilaine
bretagne

Planification maraîchage
(légumes bruts)

Restaurant de [redacted]
Responsable [redacted]

Mise à jour : 01/12/2024

Fermes référentes [redacted]

Indiquez les volumes en Kg de légumes/fruits bruts (1ère gamme) que vous consommez suivant la saisonnalité (remplir les cases bleues uniquement)

Pour toute aide, veuillez nous contacter :
Pauline CROS (Agrobio35) au 06 22 41 83 13 - p.cros@agrobio-bretagne.org
Hélène PENVEN (Liffre Cornier Communauté) 07 64 77 13 84 - helene.penven@liffre-cornier.fr

Légumes	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Estimation totale (en kg pour une année)
Aubergine			25	30	39,868					40			134,868
Betterave													0
Blette													0
Carotte	54	30	102	94	10	36	70	70	170	30	96	96	858
Céleri rave		96	20				40	32	69	32	21	16	326
Choux blanc	12	27,996	21,1	8,75	5		21	20	20	31,1	36	30,667	233,613
Chou brocoli													0
Chou chinois								36	24	36			96
Chou fleur													0
Chou pointu						9						9	18
Chou rouge	6	5,831	4,6	6			8	7,5			6	8	51,931
Concombre	32,30	24	84,70	79,60	75,25	25	43,20	8,40			5,50		437,95
Courgette		34		24	15	50						10	133
Epinard									3		1	2	6
Fenouil													0
Navet									5				5
Oignon													0
Panais									5		6		11
Poireau							2		5		5		12
Pomme de terre													0
Courge								47,2					47,2
Radis noir						22,127			37,996			22	82,123
Radis rose (à la botte)	48	36		84	48		72	20	60		28		396
Salade (à la pièce)	130	108	144	48	36	72	96	65	94	36	84	60	973
Tomate	46	54	91,25	159,25	116	98,25	82	36	51		33	10	776,75
TOTAL DEMANDE	388,3	415,827	492,65	533,6	345,118	312,377	434,2	342,1	543,996	205,1	321,5	263,667	4598,435

PLANIFICATION MARAICHAGE - Expérimentation lancée !!!



Liffré=Cormier
COMMUNAUTE



Zoom sur l'action précarité alimentaire



Développement d'actions innovantes favorisant l'accès à l'alimentation durable pour toutes et tous

Expérimentation sur Liffré Cormier Communauté



Aux Goûts du Jour
Octobre 2025

Liffré = Cormier
COMMUNAUTÉ



Le contexte



**PRÉFET
DE LA RÉGION
BRETAGNE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Direction régionale
de l'économie, de l'emploi,
du travail et des solidarités

Liffré = Cormier
COMMUNAUTÉ

Financement sur 3 ans
pour développer les accompagnements, la mise en
place d'actions et les suivis avec les territoires.

5 autres territoires accompagnés dans le
22 et le 29

Les cibles du projet

Les établissements avec des
services sociaux et médico-
sociaux (MECS, CADA, CHU, FJT,
CLS...)

Les structures
travaillant autour de la
santé

Les épiceries sociales et solidaires et les
groupements d'achat commun

Les personnes en situation
de précarité

Les maisons des habitants
(MDQ, MPT...)

Les principaux objectifs du projet

- ✓ Inclure dans les PAT le développement d'actions innovantes redonnant de la dignité aux personnes en situation de précarité alimentaire tout en limitant le recours à l'aide alimentaire.
- ✓ Co-construire des plans d'action avec les Établissements et Structures Sociales et Médico-Sociales et les accompagner durant 3 ans à la mise en place de leurs plans d'action.
- ✓ Sensibiliser les personnes en situation de précarité alimentaire à l'alimentation saine et durable, et co-construire des projets avec les personnes accompagnées.
- ✓ Permettre des croisements d'expériences entre chaque territoire accompagné par Aux Goûts Du Jour.

La méthodologie du projet

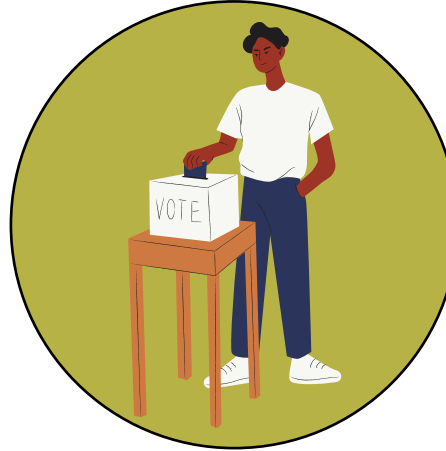


étape 1

fresque de la précarité alimentaire

Quels objectifs ?

- Recueillir les idées, freins et besoins des travailleurs sociaux.
- Connaître les modalités d'accompagnement des professionnels.

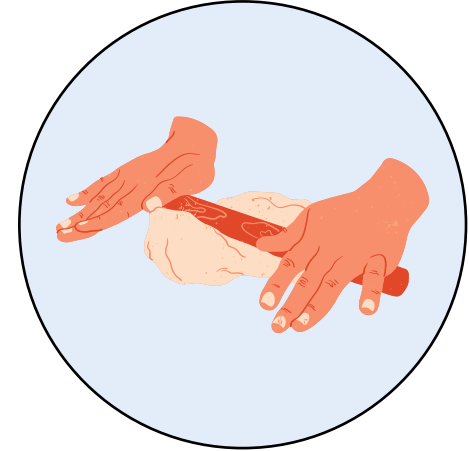


étape 2

atelier 'une place à table'

Quels objectifs ?

- Comprendre les difficultés liées à l'alimentation que rencontrent les personnes concernées par la précarité alimentaire.
- Prendre en compte les besoins et les envies des usagers.



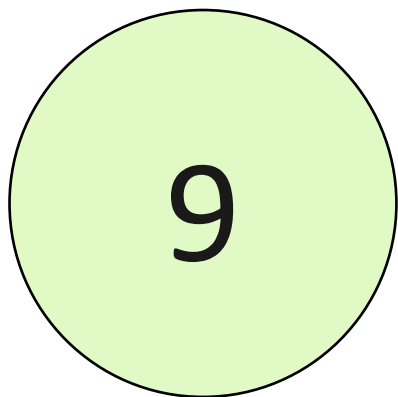
étape 3

Choix et mise en oeuvre des actions

Quel objectif ?

- Accompagner les structures dans la mise en œuvre de 3 à 4 actions en faveur du mieux manger pour toutes et tous.

Nombre de structures accompagnées



U2A Ancrage

ADMR

CCAS Liffré

CCAS La Bouëxière

Aire d'accueil des gens du voyage

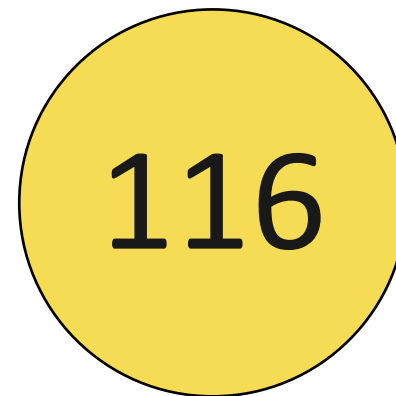
Epicerie sociale de Liffré

CDAS des Marches de Bretagne

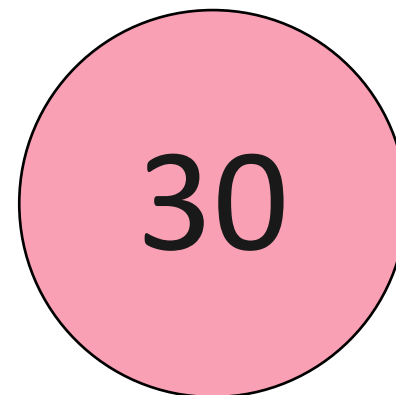
SIJ de LCC

PAE de LCC

Nombre d'usagers sensibilisés



Nombre de professionnels rencontrés



Nombre d'actions menées sur les 2 premières années



SUR 15 actions financées



SUR 28 actions financées

Nombre d'actions envisagées sur les 3 années



SUR 15 actions financées



SUR 28 actions financées



24 actions financées
et ACTIONS
RESTANTES

Nombre d'actions menées sur les 2 premières années



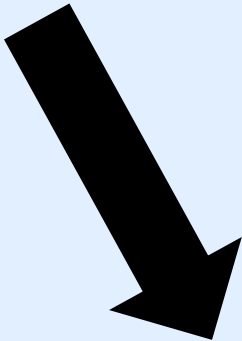
SUR 15 actions financées



SUR 28 actions financées

Atelier cuisine avec les produits du marché	25/10/2024	CCAS La Bouexière	La Bouexière
Atelier conservation des aliments et anti gaspi	31/10/2024	U2A Ancrage Liffré	Liffré
Atelier "repas de Noël à petit prix"	19/12/2024	CDAS Marches de Bretagne	La Bouexière
Atelier une place à table 2	06/02/2025	ADMR	Gosné
Atelier une place à table 2	11/02/2025	AGV35	Liffré
Escape game santé mentale	19/02/2025	Espace jeunesse	La Bouexière
Atelier cuisine légumes et légumineuses	13/03/2025	AGV35	Liffré
Atelier 3 cuisine psychonutrition	31/03/2025	PAE LCC	Liffré
Atelier 1 psychonutrition	31/03/2025	PAE LCC	Liffré
A1 AAPETI	15/04/2025	Epicerie sociale Liffré	Liffré
A2 AAPETI	30/04/2025	CCAS Liffré	Liffré
confection Pique nique partagé	11/06/2025	Epicerie sociale Liffré	Liffré
Atelier cuisine pendant job coaching	23/06/2025	PAE LCC	Liffré
Atelier sucre petit déj	02/07/2025	ADMR	Gosné
Atelier anti gaspi	03/07/2025	PAE LCC	Liffré
Stand clés pour bien manger + une place à table festival Pré du Son	12/07/2025	LCC	Ercé près Liffré
Stand une place à table + sensi légumineuses	10/09/2025	LCC	Ercé près Liffré
Atelier burger maison	11/09/2025	AGV 35	Liffré
Stand une place à table + sensi légumineuses	26/09/2025	LCC	La Bouexière

ZOOM SUR 4 PROJETS



Exemples de plans d'action dans les structures
accompagnées sur le territoire :

Espaces jeunes DU TERRITOIRE

Adolescents de 11 à 17 ans

Plan d'action

🥕 **Sortie au marché suivie d'un atelier cuisine, avec les jeunes de l'espace Jeunesse de la Bouëxière.**

Action terminée.

🍄 **Escape-game sur l'alimentation et la santé mentale, auprès des jeunes de l'espace Jeunesse de la Bouëxière.**

Action terminée.

👨‍🍳 **Atelier de sensibilisation sur le goût et l'équilibre alimentaire + Atelier de cuisine géant sous forme de Top Chef, avec tous les espaces jeunes du territoire.**

Action programmée.



Epicerie sociale de Liffré

Bénévoles, salariés et usagers de l'épicerie

Plan d'action

🥕 **Formation pour les bénévoles et les salariées sur la précarité alimentaire et l'accompagnement des usagers dans leurs achats sans jugement.**

Action terminée.

🥬 **Pique-nique géant confectionné entre les bénévoles et les usagers de l'épicerie et repas partagé au soleil.**

Action terminée.

👨‍🍳 **Atelier 'AAPETI' : confection de bocaux à partir d'invendus agricoles, dans la cuisine centrale de Liffré.**

Action terminée.



PAE

Bénéficiaires du Pôle Accueil Emploi

Plan d'action

🥕 Ateliers 'Bien dans mon assiette, bien dans sa tête', sur les aliments à favoriser pour une bonne santé mentale.

Action terminée et action programmée.

🥦 Atelier de cuisine lors du job coaching entre les recruteurs et les candidats.

Action terminée.



ADMR - Pays de la Couronne Rennaise

Usagers accompagnés par l'ADMR

Plan d'action

🥕 **Atelier de sensibilisation sur le petit déjeuner et les collations.**

Action terminée.

🥦 **Courses au supermarché et atelier de cuisine entre les parents et leurs enfants.**

Action programmée.

👨‍🍳 **Atelier de cuisine sur le thème des fêtes de fin d'année et petit budget.**

Action programmée.



Les perspectives pour 2026 ?

Exemples d'actions

FORMATION POUR LES PROFESSIONNELLES « ANIMER UN ATELIER CUISINE DURABLE »

Une journée de formation a été animée auprès des bénévoles et agents des CCAS du territoire et des bénévoles de la Croix Rouge.

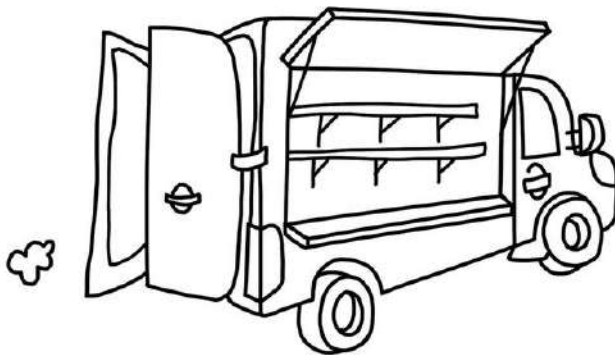
Les objectifs de cette formation sont :

- Acquérir des connaissances de base sur l'équilibre alimentaire.
- Maîtriser les aspects logistiques et techniques pour l'organisation d'un atelier de cuisine au sein de son CCAS.
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité pour l'organisation d'un atelier de cuisine.
- Apprendre des recettes simples et équilibrées pouvant être utilisées à partir des produits de la Banque Alimentaire.
- Accompagner la mise en place d'activités autour de la cuisine en lien avec les enjeux de l'alimentation durable et les problématiques de précarité alimentaire.

Lannion Trégor Communauté

EXPÉRIMENTATION D'UNE ÉPICERIE SOCIALE MOBILE

Suite à la rencontre de familles et personnes en situation de précarité alimentaire, nous avons identifié différents freins d'accès à l'alimentation : le prix des aliments, l'isolement et la mobilité. Pour répondre à cette problématique, nous proposons l'expérimentation sur plusieurs mois d'une épicerie sociale mobile.



Quimper Bretagne Occidentale

+OPTICOURSES

Opticourses est un programme de 5 séances de 2h qui permet aux participants d'échanger des trucs et astuces sur les courses, d'avoir des repères sur le prix des aliments, des conseils pour faire ses courses, des informations sur l'équilibre alimentaire et de partager un moment convivial.

- Atelier 1 : trucs et astuces sur les courses et dégustation à l'aveugle, 2h.
- Atelier 2 : aliments à favoriser, 2h.
- Atelier 3 : comparaison des prix en magasin, 2h.
- Atelier 4 : jeux sur l'alimentation durable, 2h.
- Atelier 5 : goûter Quoi de neuf, 3 mois après, 1h30.



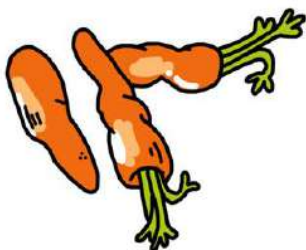
Côte d'Emeraude

Exemples d'actions

GLANAGES AVEC LA PROTECTION JUDICIAIRE DE LA JEUNESSE

Nous avons proposé aux jeunes devant réaliser un stage de citoyenneté de ramasser des carottes pour la Banque alimentaire dans le cadre de leur stage.

Désormais, la Protection Judiciaire de la Jeunesse est en contact régulier avec l'association Solaal pour mettre en place de nouvelles sessions avec les jeunes.

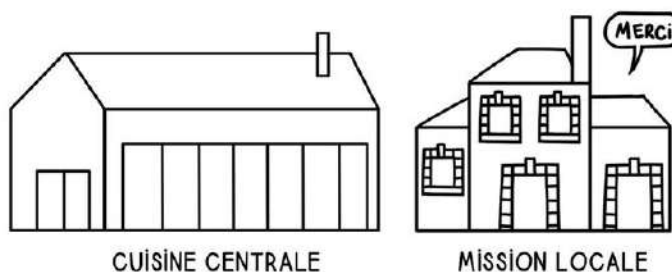


Quimper Bretagne Occidentale

UN FRIGO SOLIDAIRE À LA MISSION LOCALE DE QUIMPER APPROVISIONNÉ PAR LA CUISINE CENTRALE

La Mission Locale accompagne des jeunes en situation de grande vulnérabilité qui n'ont pas toujours de logement. Le temps que la situation se débloque, comment mangent-ils ?

La cuisine centrale confectionne chaque jour 4000 repas. Pour répondre à la problématique rencontrée par la Mission Locale, nous proposons de mettre un frigo solidaire alimenté par la cuisine centrale.



ACCOMPAGNEMENT DES MECS

Ce programme propose aux MECS accompagnées des temps de formation pour les professionnels répondant aux problématiques rencontrées en MECS (promotion de la santé mentale par une meilleure alimentation, repérage des Troubles des Conduites Alimentaires, etc.), des ateliers d'éducation alimentaire pour les enfants (éducation au goût, petit-déjeuner et collations, ateliers cuisine, etc.).



Bretagne

les besoins

- Mobiliser les structures
- Mobiliser les usagers concernés
- Planifier des actions innovantes sur le territoire

Avez-vous des contacts ?

Avez-vous des questions ?

Contacts :

Mélanie Gallet : melaniegallet.agdj@gmail.com

Merci pour votre participation !

  : Liffré Cormier vient d'être lauréat de l'appel à projet pour le **suivi/évaluation des PAT !**

Nous ferons un COPIL spécifique à ce sujet en décembre.