

Atelier n° 4

Lien et défi alimentaire

Expression des participants : Les expériences porteuses de lien dans nos territoires

- A Louville la Chenard (28), 258h en 2014, une élue anime le jardin des enfants
- A Mer (45), dans le cadre d'un projet CAF, une vingtaine de femmes se retrouvent lors de l'atelier cuisine le matin pour la préparation d'un repas ouvert pour 20 à 25 personnes. Ce projet suivi par une assistante sociale a été créé avec les familles. Il se situe dans un contexte de prévention des problèmes de santé. Il est subventionné par la CAF dans le cadre d'un plan de 4 ans.
- Une association dans le Loiret « Echanges et amitié » réunit ses adhérents autour de la cuisine, partage de repas et voyages.
- A Châteaurenault (37) : Défi séniors : Agevie et des bénévoles organisent la journée d'accueil des personnes âgées ; le repas se prépare ensemble.
- Le repas est un lieu d'échanges et favorise le mélange des cultures. A Pithiviers, au Centre d'Accueil des demandeurs d'Asile COALLIA, des repas sont pris avec les migrants : Afghans, Syriens et Soudanais apportent des plats préparés par leurs soins.
- Montargis : existence d'une table ouverte.
- Mer (45) : Une importante communauté turque (+/- 600 personnes). Les femmes aiment recevoir avec leurs spécialités.
- Accueil de travailleurs Bulgares dans le Loir et Cher : Jean Marie remarque que lors de repas en commun, si la recette française ne plaît pas, elle n'est pas consommée.
- En Bretagne, dans une petite commune, une cantine accueillant de 30 à 50 personnes assure un repas préparé par des bénévoles. : association « La Maison d'Ernestine ; subvention CAF dans le cadre d'un projet social sur 4 ans.
- La cuisine pédagogique au Centre de réadaptation cardiologique de Bois Gibert (Ballan Miré 37) : on y (ré)apprend à cuisiner.
- Un atelier cuisine proposé à des veufs
- Un ancien restaurateur anime des cours de cuisine

- Des constats :
 - ✓ Dans le cadre d'un foyer logement, inculture concernant la préparation de repas adaptés.
 - ✓ L'école ne forme pas
 - ✓ L'importance de la transmission entre générations

- Semaine du goût :
 - ✓ découvrir les fruits et les consommer en classe,
 - ✓ prendre un petit déjeuner équilibré à l'école au cours de cette semaine.

 - ✓ Certaines initiatives sont réalisées avec et à la demande de parents d'élèves.

- Tri des déchets :
 - ✓ Expérience et éducation au Collège de Montrichard.

- Gaspillage :
 - ✓ Dans un restaurant associatif d'Orléans destiné aux populations en difficulté, on constate un gaspillage important de denrées fraîches non transformées (pas de congélation ou de chaîne de conservation avec stérilisation). Quelle éducation donne t'on aux usagers ?

 - ✓ Les risques de gaspillage accentués par la pléthore de produits dans les rayons de commerces alimentaires.