

# CUISINER L'AVENIR

Table d'échange autour des ateliers cuisines et de sensibilisation à l'alimentation durable, locale, de saison et de qualité.

## ETAT DES LIEUX

Françoise : volonté de développer des ateliers cuisines de rue, met à disposition des cuisines du centre social CAF à Pamiers,  
 Nuria : partager mon expérience en cuisine 0 déchet  
 Philippe : veiller à mixer les public  
 Anne : souhait d'essayer des ateliers 0 déchets sur CCPM  
 Agnès : continuer à animer des ateliers cuisine durable à Saverdun, innover avec des ateliers en super marché, cuisine de rue (lien avec le jardin collectif)  
 Christiane : a créé un atelier lactofermentation



## LES ACTEURS À MOBILISER

Bio Ariège Garonnne ; SCCF ; Service préfecture ; CAF ; MSA ; Cuisinier de la restauration collective ; CCAS et CIAS ; Association de solidarité ; Banque alimentaire

### Soutien financier ?

CAF, Région Occitanie, Conseil Départemental, Volet local du "Fond Bien manger pour tous" ; LEADER

### Mais encore:

CNFPT ; Chambre des métiers ; Lycée hôtelier ? Chef.fe cuisiniers locaux ? Associations et réseaux nationaux



## ACTIONS COLLECTIVES À MENER DANS LE PAT

- **Objectifs**
  - Aller à la rencontre des personnes, créer du lien, diminuer l'obésité et la dénutrition, donner les moyens de bien se nourrir, se réapproprié son alimentation, soutenir les agriculteurs, rééquilibrer son budget alimentaire
- **Levier d'actions à mutualiser**
  - Former les animateurs scolaires à l'alimentation durable et de qualité
  - Former les personnels de centre sociaux / éducateurs
  - Ateliers cuisine : avec les producteurs locaux et leurs produits en fonction des saisonnalité
  - Atelier zéro déchets / conservation - transformation / disco soupe dans les marchés
  - Action de sensibilisation dans les écoles
- **Prochains "petits pas"**
  - Organiser un atelier lacto fermentation à Pamiers-Saverdun
  - Organiser des discosoup



Un grand merci à Véronique, Françoise et Philippe pour l'animation :D