



Maison de l'Alimentation

itinérante



Aux Goûts Du Jour contribue à l'amélioration des comportements alimentaires des adultes et des enfants

15 ans
en janvier
2021

Sensibiliser
Former
Accompagner

42 000
personnes
touchées par
an

500 journées de
formation et de
sensibilisation
par an

Un
rayonnement
national

3 antennes :
Rennes
Quimper Brest

Interventions
auprès des
collectivités,
entreprises et
événements

2005

Première idée des co-fondateurs d'Aux Goûts Du Jour, avant même la création de l'association :

Créer une **Cité / Maison de l'alimentation**

- Mise en valeur des produits et savoir-faire locaux des différents acteurs du secteur alimentaire en Bretagne
- Education alimentaire
- Information sur les métiers du secteur alimentaire

Janvier 2006

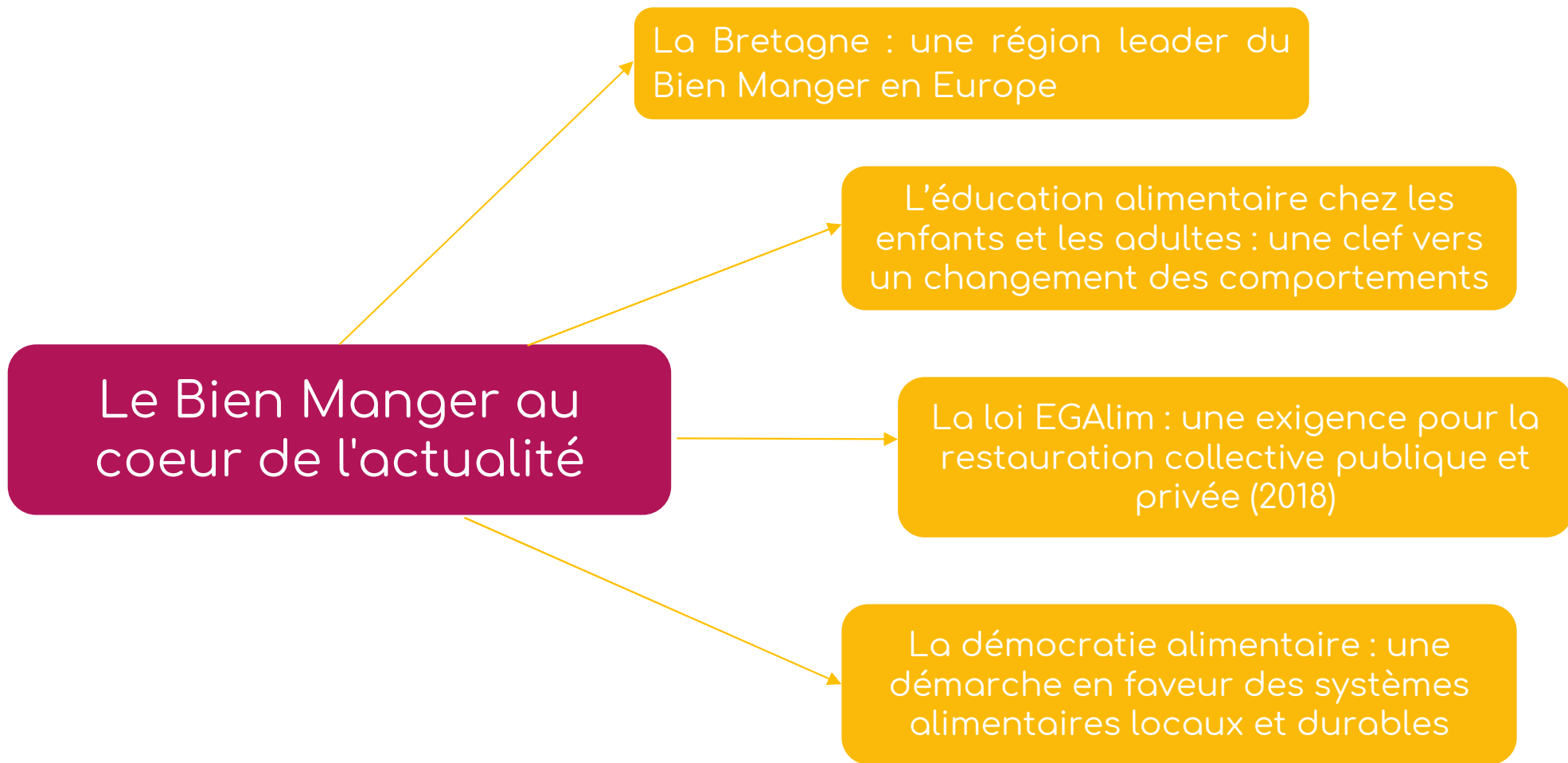
Création de l'association Aux Goûts Du Jour :

Le projet de Maison de l'alimentation sera **le fil rouge** au cours de ses 15 années d'actions.

2020-2021

Ce projet historique voit le jour après **confirmation de la faisabilité** du projet par l'étude de préfiguration.

Naissance de la **Maison de l'alimentation itinérante**.



CONSTAT : UN MANQUE DE COORDINATION DES ACTIONS EN FAVEUR DU BIEN MANGER

Aujourd'hui,
sur chaque territoire

Action 1
Acteur A

Action 3
Acteur C

Action 2
Acteur B

Actions éparpillées

Pas ou peu de liens entre elles

Pas de cohérence sur le territoire

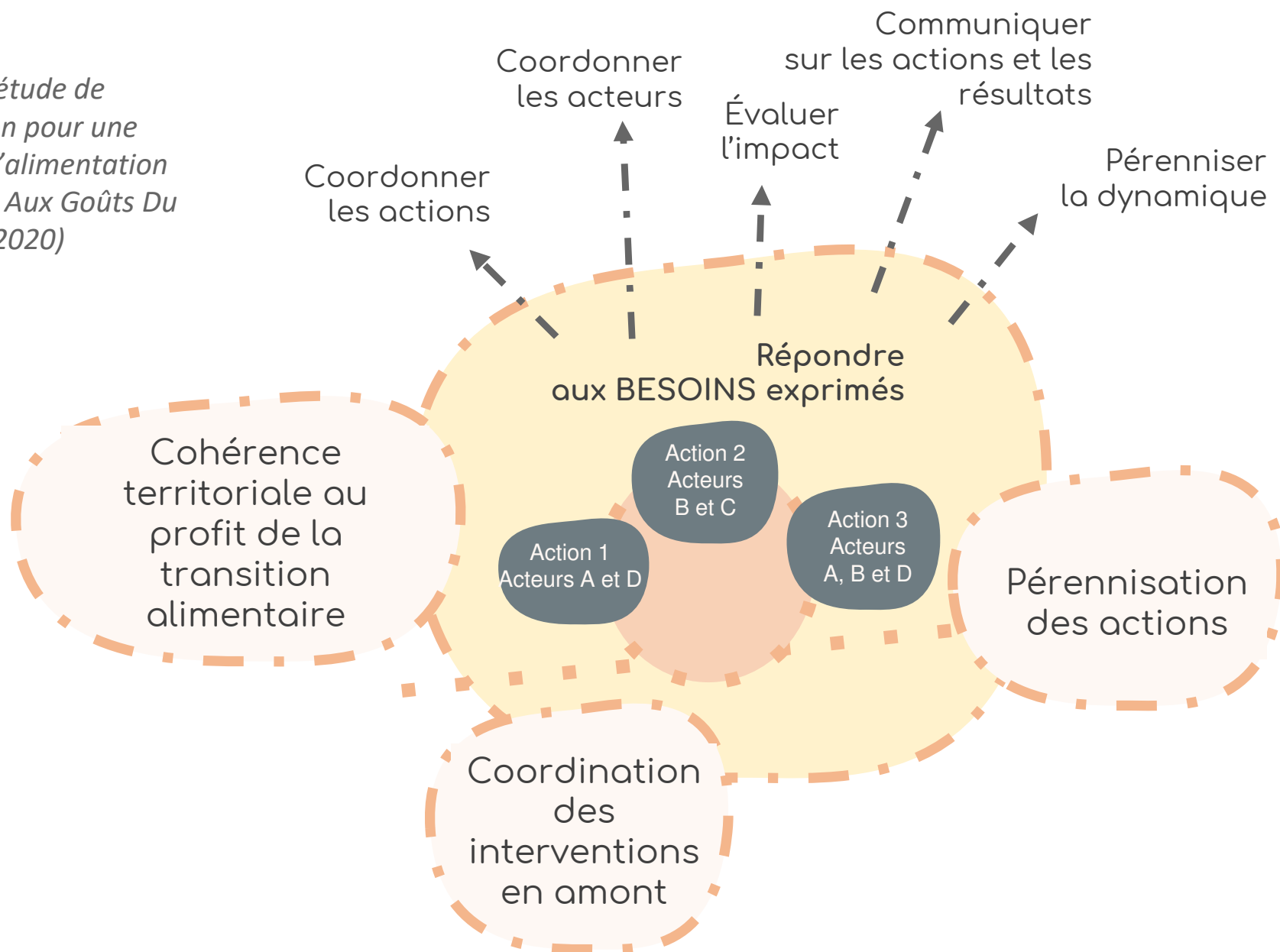
Pas ou peu de communication
entre les structures intervenantes

Temporalité longue

Coût pour le territoire plus élevé

*Extrait de l'étude de préfiguration pour une Maison de
l'alimentation réalisée par Aux Goûts Du Jour (2019-2020)*

Extrait de l'étude de préfiguration pour une Maison de l'alimentation réalisée par Aux Goûts Du Jour (2019-2020)



UNE RÉPONSE AUX ENJEUX DE CHAQUE TERRITOIRE

Un enjeu de santé publique

Informer les
consommateurs.
Contribuer à
l'amélioration des
comportements
alimentaires.

Un enjeu environnemental

Favoriser la prise de
conscience de l'impact de
nos choix alimentaires
sur la planète.

Un enjeu économique

Mettre en avant la filière
alimentaire locale.
Maintenir les emplois
sur notre territoire.
Valoriser les métiers du
secteur alimentaire.

Un enjeu citoyen

Créer des liens à travers
des temps d'échanges
entre les professionnel.le.s
de la filière alimentaire, les
scientifiques et les
consommateurs.

Un enjeu culturel

Valoriser la culture
gastronomique locale,
son histoire et
sa place aujourd'hui et
demain.

UN VILLAGE COLLABORATIF SUR CHAQUE TERRITOIRE



Équipements de quartier

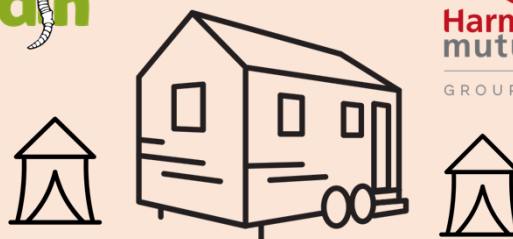
(Centres sociaux, Maisons de quartier, MJC, Médiathèques...)



EPCI et communes :
élu.e.s et agents



Associations
locales
(sportives,
culturelles,
d'éducation à
l'environnement...)



MAISON DE
L'ALIMENTATION
ITINÉRANTE



Structures locales
dédiées à l'action
sociale et à la
promotion de la santé

(CCAS, CDAS, PMI, hôpitaux)



Etablissements scolaires,
cuisines centrales,
entreprises du secteur
alimentaire...

ACCUEIL DE LA 1^{ère} ETAPE DE LA MAISON DE L'ALIMENTATION ITINÉRANTE : du 27 septembre au 24 octobre 2021

Coordination de l'étape par Aux Goûts Du Jour à l'échelle de la Ville de Quimper :

- **Mise en réseau des acteurs locaux** de l'éducation alimentaire, associations sportives, culturelles et environnementales, équipements de quartier, services de la collectivité, cuisine centrale, structures locales dédiées à l'action sociale et à la promotion de la santé, collectifs citoyens, etc.
- **Gestion de la logistique** globale et de la **communication** avec les services de la collectivité.
- **Impulsion de nouvelles initiatives** professionnelles et citoyennes en faveur de la transition alimentaire.
- **Mise en valeur** des initiatives existantes.

En complément, déploiement du programme d'actions suivant par les partenaires pédagogiques de la Maison de l'Alimentation Itinérante sur la Ville de Quimper :

- 76 **ateliers** de sensibilisation au Bien Manger pour enfants et adultes
- 10 **projets d'établissements** sur l'alimentation durable lancés
- 5 **formations** professionnelles
- 2 **accompagnements** d'entreprises sur l'alimentation de leurs salarié.e.s
- 1 **escape game**, déployé sur tout le territoire, actif durant 1 mois
- 1 **évènement** d'une journée avec 12 stands pour le grand public

Nombre de personnes touchées : 4 500 - indirectement touchées : 21 000

COÛT TOTAL DU PROJET : 71 000€ - COÛT POUR LA COLLECTIVITÉ : 35 400€



Accompagnement de la transition alimentaire sur le territoire par la pédagogie.

FORMER

SENSIBILISER

ACCOMPAGNER

ORGANISATION DES FORMATIONS SUIVANTES DURANT L'ÉTAPE

- **Formation à la réduction du gaspillage alimentaire et à la mise en place d'actions d'Education au goût**
Public cible : Personnel de service dans les cantines.
Organisation de 2 sessions d'une journée (15 personnes/session) – 30 personnes formées
- **Formation à l'animation d'ateliers d'éducation alimentaire à destination des enfants**
Public cible : animateurs/trices de centres de loisirs, temps d'activité périscolaires, centres de vacances...
Organisation d'1 session de 2 journées (15 personnes/session) – 15 personnes formées
- **Formation à la substitution des plastiques dans la restauration privée et les métiers de bouche**
Dans le cadre du projet européen *Preventing Plastic Pollution*.
Public cible : restaurateurs/trices, artisans de bouche
Organisation d'1 session d'une demi-journée (15 personnes/session) – 15 personnes formées
- **Formation à la mise en place de projets collectifs et productifs d'agriculture urbaine (jardins, vergers, poulaillers)**
Public cible : animateurs/trices des équipements de quartiers, agents de la collectivité.
Organisation d'1 session d'une journée (15 personnes/session) – 15 personnes formées

PROPOSITION DE MENU SUR L'ÉTAPE

FORMER

SENSIBILISER

ACCOMPAGNER

ORGANISATION DES ATELIERS SUIVANTS DURANT L'ÉTAPE 1/2

- **Cycle de 5 ateliers scolaires d'éducation alimentaire** (éducation au goût et nutritionnelle, bien manger pour la planète, stop au gaspillage alimentaire, co-construction d'un projet d'établissement sur l'alimentation durable)
Public cible : Elèves de CM1, collèges, lycées
Organisation de 10 cycles de 5 ateliers de 2h pour une classe – 50 ateliers - 250 élèves sensibilisé.e.s
Projets d'établissements sur le Bien Manger lancés dans 10 écoles.
- **Ateliers pratiques d'aide à la production alimentaire dans les jardins et la transformation des légumes issus des potagers**
Public cible : Habitant.e.s et animateurs/trices des équipements de quartiers.
Organisation de 2 sessions de 2 ateliers d'1 demi-journée (15 personnes/session) – 30 personnes sensibilisées
- **Ateliers scolaires sur la lutte contre la pollution par les microplastiques**
Dans le cadre du projet européen *Preventing Plastic Pollution*.
Public cible : Elèves de collèges et lycées.
Animation de 6 ateliers pour 6 classes – 150 élèves sensibilisé.e.s
- **Ateliers pour les professionnels sur la lutte contre la pollution par les microplastiques**
Dans le cadre du projet européen *Preventing Plastic Pollution*.
Public cible : Artisans, traiteurs, restauration collective, collectifs...
Animation d'un temps d'échange d'1,5h. 15 personnes sensibilisées
- **Ateliers scolaires de découverte du show-room du CEA Tech**
Public cible : 3^{ème}-Seconde
Organisation de 4 ateliers de 1h30 (15 élèves par groupe) – 60 élèves sensibilisé.e.s

PROPOSITION DE MENU SUR L'ÉTAPE

FORMER

SENSIBILISER

ACCOMPAGNER

ORGANISATION DES ATELIERS SUIVANTS DURANT L'ÉTAPE 2/2

- **Ateliers cuisine intergénérationnels**
Public cible : Enfants/parents/grand-parents.
Organisation de 4 ateliers de 1h30 (10 personnes/atelier) – 40 personnes sensibilisées
- **Ateliers de sensibilisation à la diversification alimentaire des jeunes enfants**
Public cible : parents, assistant.e.s maternel.le.s
Organisation de 1 atelier de 2h (15 personnes) – 15 personnes sensibilisées
- **Ateliers scolaires de découverte des métiers du secteur alimentaire**
Public cible : collégiens 3^{ème} dans le cadre du parcours avenir
Organisation de 6 ateliers de 5h (30 personnes/atelier) – 180 élèves sensibilisé.e.s
- **Ateliers de sensibilisation des salarié.e.s au Bien Manger dans 3 entreprises**
Public cible : salarié.e.s
Organisation de 3 ateliers de 1h30 (25 personnes/atelier) – 75 personnes sensibilisé.e.s

ESCAPE GAME GEANT SUR LE BIEN MANGER

Escape game géant actif durant toute l'étape pour le grand public :

Des énigmes sur l'alimentation durable sont cachées sur l'ensemble du territoire. (exploitations agricoles, magasins d'usine, mairie, médiathèques, jardins, équipements de quartier...).

PROPOSITION DE MENU SUR L'ÉTAPE

FORMER

SENSIBILISER

ACCOMPAGNER

ORGANISATION D'UNE JOURNÉE EVENEMENTIELLE SUR LE BIEN MANGER

Environ 2 000 personnes sensibilisées

- Défis sport & nutrition
- Stands d'animation sur le Bien Manger : expériences sensorielles, gustatives et scientifiques
- Stands d'animation sur la lutte contre la pollution par les microplastiques
- Stands d'animation sur l'agriculture biologique
- Stands d'animation sur la prévention des déchets, la lutte contre le gaspillage alimentaire et le compostage
- Théâtre des chefs

ACCOMPAGNEMENTS LANCÉS DURANT L'ETAPE

- **Accompagnement de 2 entreprises sur l'évolution des comportements alimentaires de leurs salarié.e.s**

Public cible : Entreprises agroalimentaires du territoire. Environ 400 personnes sensibilisées.

Accompagnement sur plusieurs mois : audit des pratiques sur site, enquête auprès du personnel, co-construction d'un plan d'actions, suivi et évaluation.

INDICATEURS DE RÉUSSITE

Évaluer la
qualité du
projet

Un questionnaire à destination des habitant.e.s du territoire sera complété avant le début de chaque étape.

Les questions posées porteront sur :

- les comportements alimentaires au sein des foyers
- les comportements alimentaires au sein des lieux de travail
- les connaissances générales sur l'alimentation

Le même questionnaire sera proposé à l'issue de l'étape.

Nous pourrons ainsi **mesurer l'évolution des comportements alimentaires** chez les habitants du territoire à travers :

- L'augmentation de la consommation de fruits, de légumes et de protéines d'origine végétale
- L'augmentation de la consommation de produits locaux
- L'augmentation de la consommation de produits sous signes d'origine et de qualité
- La diminution du grignotage entre les repas
- L'augmentation de l'activité physique
- La diminution des déchets générés (emballages et restes alimentaires)

Ce questionnaire permettra également de **mesurer l'évolution des connaissances de la population locale sur l'alimentation** à travers l'augmentation des personnes ayant répondu correctement aux questions sur :

- les bases de l'équilibre alimentaire
- l'impact de notre alimentation sur le dérèglement climatique
- le gaspillage alimentaire
- les moyens de s'approvisionner en produits locaux





Maison ^{de} l'Alimentation

itinérante



contact@agdj.fr
www.agdj.fr