

DOSSIER DE PRESSE
TEULIAD KELAOUÏÑ

Jeudi 16 septembre 2021

LA MAISON DE L'ALIMENTATION
ITINÉRANTE S'INSTALLE PLACE
SAINT-CORENTIN
Du 5 au 31 octobre 2021.



En route vers une alimentation saine et durable pour tou.te.s

Une petite maison en bois, mobile et modulable, voici comment est matérialisée la Maison de l'Alimentation Itinérante qui accueillera tous les porteurs de projets liés aux questions alimentaires.

La Maison de l'Alimentation Itinérante propose de contribuer à l'évolution effective des comportements alimentaires des enfants et des adultes, ainsi que des circuits de décision et de production locaux en faveur d'une alimentation saine et durable pour tou.te.s. Pour cela, elle sillonnera la Bretagne et fera escale dans 10 territoires pour venir au plus près des citoyen.ne.s et des acteurs/trices des territoires tant ruraux qu'urbains.

Sur chaque étape d'une durée d'un mois, la Maison de l'Alimentation Itinérante proposera avec les acteurs/trices locaux un programme complet d'actions de sensibilisation, de formation et d'accompagnement vers le Bien-Manger à destination des habitant.e.s, entreprises et collectivités locales.

Pour cette première étape à Quimper, la Maison de l'Alimentation Itinérante s'installe du 5 au 31 octobre place Saint-Corentin et c'est le point de départ d'une multitude d'actions impulsées par l'association Aux Goûts Du Jour et ses partenaires pédagogiques : LABOCEA, Vert le jardin et Harmonie Mutuelle.

Dans toute la ville, établissements scolaires, centres sociaux, maisons de quartier, Maisons pour tous, associations ou entreprises vont se mettre aux fourneaux, au moins symboliquement avec :

- Le partage d'un contenu diversifié, compréhensible et ludique : jeu de piste géant, atelier,...
- La sensibilisation des habitant.e.s, des scolaires et des entreprises
- La formation, l'accompagnement des professionnels et des élu.e.s sur les enjeux de l'alimentation.

Le programme en détail

1) La maison de l'alimentation : une permanence ouverte à tous

La maison de l'alimentation ouvrira ses portes au grand public : venez rencontrer l'équipe de la Maison de l'Alimentation Itinérante et les acteurs de votre territoire qui y assureront des permanences (Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère, Maison Sport Santé Cornouaille, Association des ligneurs de la Pointe de Bretagne, Sensostat, Agroavenir, Finistère 360, Pain & Kouigns, La spatule blanche)

Retrouver le programme complet et les horaires d'ouverture sur :

www.maison-alimentation.fr

Journées d'ouverture de la maison de l'alimentation :

Du mardi 5 au samedi 9 octobre : de 10h à 18h

Du mardi 12 au samedi 16 octobre : de 10h à 18h

Du mercredi 20 au samedi 23 octobre : de 10h à 18h

Du mardi 26 au samedi 30 octobre : de 10h à 18h

L'équipe de la Maison de l'Alimentation Itinérante sera chargée de recueillir les idées et les initiatives locales en matière d'alimentation sur le territoire.

Des ateliers dans la maison de l'alimentation (inscription obligatoire par mail : contact@agdj.fr)

- Jeudi 7, vendredi 8, jeudi 28 et vendredi 29 octobre, 17h-18h30, Lever ses filets de poisson avec l'Association des ligneurs de la pointe de Bretagne, (inscription par mail contact@agdj.fr)
- Mercredi 20 octobre, 10h-12h : Faire son Kouign amann avec Pains et Kouign, (inscription par mail contact@agdj.fr)
- Mercredi 20 octobre, 15h-17h, Faire son gâteau breton avec Pains et Kouign, (inscription par mail contact@agdj.fr)

2) Des activités et ateliers sur toute la ville de Quimper

Un jeu de piste géant : Enquête & Recette (*gratuit, ouvert à tou.te.s pendant la durée de l'étape*)

Pour résoudre la grande énigme finale, vous devez collecter les cartes d'un jeu de 7 familles qui vous permettront de répondre à des questions sur l'alimentation (via une application mobile).

Rendez-vous à la maison de l'alimentation Place Saint-Corentin. Il vous sera remis les 7 premières cartes du jeu et une carte du territoire pour découvrir les lieux où se cachent les autres cartes. Les grands gagnants repartiront avec des lots gourmands.

Des ateliers « Conserver ses légumes » par l'association Vert le Jardin :

- Mercredi 13 octobre, 9h-12h, à la MPT de Penhars (inscription auprès de la MPT)
- Mercredi 20 octobre, 9h-12h, à la MPT de Penhars (inscription auprès de la MPT)

Des ateliers « Produire ses légumes » par l'association Vert le Jardin :

- Mercredi 13 octobre, 14h-17h, à la MPT de Penhars (inscription auprès de la MPT)
- Mercredi 20 octobre, 14h-17h, à la MPT de Penhars (inscription auprès de la MPT)

Des ateliers cuisine participatifs « Cuisiner Anti Gaspi » par l'association Aux Goûts Du Jour

- Samedi 16 octobre, 10h30-12h, à la Maison de Quartier du Moulin Vert (inscription auprès de la Maison de Quartier)
- Samedi 16 octobre, 14h30-16h, à la MJC de Kerfeunteun (inscription auprès de la MJC)
- Jeudi 28 octobre, 10h30-12h, à la MPT d'Ergué Armel (inscription auprès de la MPT)
- Samedi 30 octobre, 10h30-12h, à la MPT de Penhars (inscription auprès de la MPT)

Un atelier sur la diversification alimentaire des enfants par Aux Goûts Du Jour:

- Mercredi 27 octobre 16h30-16h, à la Maison des services de Penhars (inscriptions par mail : angelique.delbarba@quimper-bretagne-occidentale.bzh)

3) Une journée événement

Le village collaboratif de la Maison de l'Alimentation Itinérante s'installe pour une journée **grand public**, Place Saint-Corentin, le samedi 23 octobre, de 10h à 18h, accès gratuit.

Venez rencontrer les acteurs du Bien Manger et participer aux différentes animations :

- Quiz sur l'alimentation durable
- Sensibilisation à la pollution par les microplastiques
- Prévention des risques santé
- Astuces anti-gaspi (démonstration de cuisine)
- Engagement vers une alimentation plus durable
- Vélo smoothie
- Jeu de l'oie géant
- Disco soup avec les Maisons de quartier et Maison pour tous de Quimper
-

L'accès aux ateliers et aux événements sont soumis aux règles sanitaires en vigueur.

4) Des actions prévues pour tous les publics

Des ateliers scolaires :

- Cycle d'ateliers 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) à destination de classe des écoles élémentaires.

Il reste des places ! Pour participer, les écoles quimpéroises publiques peuvent envoyer leur demande par mail: contact@agdj.fr

- Des ateliers découverte du CEA Tech
- Des ateliers scolaires sur la lutte contre la pollution par les microplastiques

Il reste des places ! Pour participer, les écoles quimpéroises publiques peuvent envoyer leur demande par mail: contact@agdj.fr

Des ateliers de sensibilisation à destination des salarié.e.s d'entreprises :

- Ateliers de sensibilisation au Bien manger au travail à destination des salarié.e.s d'entreprises
- Accompagnement d'entreprises sur l'évolution des comportements alimentaires de leurs salarié.e.s

Des formations professionnelles :

- Formation à la réduction du gaspillage alimentaire et à la mise en place d'actions d'éducation au goût à destination du personnel de service dans les cantines.
- Formation à l'animation d'ateliers d'éducation alimentaire pour les enfants à destination des animateurs/trices de centres de loisirs, temps d'activité périscolaires, centres de vacances...

- Formation à la substitution des plastiques dans la restauration privée et les métiers de bouche à destination des restaurateurs/trices, artisans de bouche (**Lundi 18 octobre, 17h-18h30 : atelier de sensibilisation /Lundi 26 octobre 2021, 9h-12h30: formation**)
Il reste des places ! Pour participer, les professionnels peuvent envoyer leur demande par mail: contact@agdj.fr
- Formation à la mise en place de projets collectifs et productifs d'agriculture urbaine (jardins, vergers, poulaillers) à destination des animateurs/trices des équipements de quartiers (***inscription auprès de la MPT de Penhars***)

Les partenaires de la Maison de l'Alimentation Itinérante

La Maison de l'Alimentation Itinérante est un projet imaginé par l'association Aux Goûts Du Jour.

Les partenaires :

Vert Le Jardin, LABOCEA, Harmonie mutuelle, Bretons en cuisine

Avec le soutien de :

La ville de Quimper, la Fondation Crédit Agricole du Finistère, la Région Bretagne, Tout commence en Finistère, l'ADEME et la DREAL Bretagne.

Plus d'Informations

Aux Goûts Du Jour

Emmeline VERRIEST, Directrice
emmeline.verriest@gmail.com

Service de presse de la ville de Quimper

Tél : 02 98 98 88 99 presse@quimper.bzh