

Atelier : information des personnes éloignées sur l'alimentation de qualité

<p>CO-ANIMATEURS</p>	<p>Antoine Pellan (Conseil Départemental 29, DTAS de Cornouaille) Marine Le Roux (Aux goûts du jour)</p>
<p>CONTENU DE L'ATELIER</p>	<p>Organisé autour de deux pitches : - Carole Meilhat, diététicienne qui intervient dans le département - Tugdual Le Nabec, Maison solidaire de Kermarron</p>
<p>ORIENTATIONS ET REFLEXIONS AYANT EMERGE</p>	<p>Le bouche à oreille Les réseaux sociaux Développer des canaux de communication les + en proximité</p>
<p>ELEMENTS FORTS (ANIMATION DE L'ETOILE)</p>	<p style="text-align: center;">Synthèse</p> <p>On tente</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Lieu commun de vie ➤ Travailler avec et pas pour ➤ Un bus itinérant en zone rurale ➤ Mettre en place un suivi des personnes qui soit global (aide retour à l'emploi par exemple) ➤ Former les bénévoles (accueil/écoute) ➤ Sensibiliser les publics éloignés comment : parents d'élèves, journal du quartier, différents relais locaux ➤ Renverser les termes de l'aide : entrée=la convivialité, le bien manger, le vivre ensemble et pas porte d'entrée =besoin ➤ On tente un projet collectif >socialisation/anticipation ➤ Appréhender globalement l'alimentation <p>On continue</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Et développe la cantine mobile ➤ Superviser et participer aux ateliers de cuisine ➤ Ateliers de cuisine : nutrition, apprendre utilisation de produits et leurs bienfaits ➤ Dupliquer ce qui fonctionne ➤ Favoriser la mixité, les échanges ➤ Les lieux de vie, de partage ➤ Les groupements d'achats ➤ Partager les expériences culturelles autour de l'alimentation ➤ Jardins partagés, jardins collectifs <p>On arrête</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Distinguer produits sains et industriels >c'est plus complexe ➤ Trouver des alternatives à la Banque Alimentaire ➤ De les faire culpabiliser ➤ De penser à la place des gens ➤ D'exiger la preuve que l'on a besoin d'aide (portes difficiles à franchir)

**ELEMENTS
COMPLEMENTAIRES**

« pérenniser c'est innover »

- Récupérer des ustensiles de cuisine
- S'appuyer sur le savoir des personnes et favoriser la pair-aidance
- Informer sur l'impact écologique « du fait maison »
- Importance d'avoir un lieu identifié, mixte (pas forcément ciblé précarité), un lieu itinérant (cuisine mobile), « concurrencer le Mac Do », des lieux de convivialité et pas uniquement de distribution
- L'éducation à l'école car l'enfant peut être vecteur de modification de pratiques et de comportements
- Ne pas se situer uniquement dans l'aide alimentaire mais dans un accompagnement plus global
- Impliquer les paysans et mobiliser les structures d'accompagnement des agriculteurs
- Pérenniser et valoriser l'existant
- S'inspirer des méthodes de l'éducation thérapeutique, on travaille d'abord en individuel puis en collectif
- Auteur beaucoup cité : Anthony Fardet