

aAtelier de Cuisine partagée

*Fiche Recette n° ...*

Une action collective à mettre en œuvre concrètement ici en 2020 ?

*Imaginez-en la recette !*

Thème :  Jardin / Alimentation

Nature / Biodiversité

Déchets / Economie circulaire

Eau / Agriculture

Autre

## *Menu du jour*

À vous de définir le projet

Coût : € € €

Difficulté : ☆ ☆ ☆

Nom du plat : \_\_\_\_\_ *Tissons les fils de l'eau !* \_\_\_\_\_

### *Ingrédients (idées, objectifs, partenaires?)*

Mettre en évidence la responsabilité de chacun, dans notre utilisation de l'eau. (qualité et quantité).  
Agence de l'eau, syndicat des eaux, communes, agriculteurs, enseignants, témoins anciens. Centre de loisirs, équipes pédagogiques.

### *Recette (décrivez l'action à mettre en place, les étapes de sa réalisation)*

Constituer un groupe d'acteurs

Apéritif : Sensibilisation sous différentes formes (ex : bar à eau, exposition, lecture de paysage, pêche à la mare / écobalade, ...)

Entrée : Cartographie de l'eau dans la commune

Action : Rencontrer les nouveaux conseils municipaux pour sensibiliser et désigner un référent / correspondant « EAU »

Menu adulte  Menu enfant ? (qui sont les invités ?)

## *Temps de cuisson (Date / période de l'action et temps de préparation nécessaire)*

Hiver : lecture de paysage / expo / bar à eau

Puis cartographie du réseau d'eau de la commune

## *Sur place ou à emporter ? (lieu(x) de l'action, peut être dupliquée sur le territoire ?)*

Les deux

## *Cuisiniers et marmitons (Qui fait quoi? Qui coordonne ?)*

Par communauté de communes / Par communauté d'agglomération

- Association → font les actions de sensibilisation
- Conseils municipaux / ComCom <sup>coordonne</sup>
- Ecoles et centre de loisirs → publics / acteurs.
- Éducateurs à l'environnement. → font les actions de sensibilisation.
- La Bascule → lobby pour environnement avant élection

## *Matériel (décrivez les besoins matériels nécessaires à la concrétisation de l'action)*

- maquette / expo / malette pédagogique / ...
- petit matériel pour bar à eau.

## *Les cuistots qui ont participé à la création de la recette : (noms, prénoms et contacts)*

Françoise Richez. Le Val d'Ore. [frichez007@gmail.com](mailto:frichez007@gmail.com) . 06 11 84 60 36

DOS SANTOS Harry. Cité scolaire Toucy. [antunes.harry@gmail.com](mailto:antunes.harry@gmail.com). 06 52 80 19 54

Pierre Curmi. 06 88 16 86 37. [pierrecurmi@yahoo.fr](mailto:pierrecurmi@yahoo.fr) .Lainsecq

Delphine ANRIEUX. 06 23 21 75 02. [d.andrieux@agglo-auxerrois.fr](mailto:d.andrieux@agglo-auxerrois.fr) .

Estelle DENIAUD. 06 11 74 77 38. [estellederiaud@mailz.ogr](mailto:estellederiaud@mailz.ogr)

*On va se régaler !*