

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 : _____ Favoriser la biodiversité dans les _____
_____ espaces communaux _____

Ingrédients (idées, objectifs, partenaires?)

* Créer des partenaires écoles, communes, assos

* organiser des balades : Clen Walk, balade de reconnaissance plantes sauvage comestibles et balades bio-diversité

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

- Former, sensibiliser, communiquer

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

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

→ Démarrage semaine O phyto (fin Mars)

puis 1 balade / saison.

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

Différents territoires
(eco-balades
Auxerre : centre ville -
eco quartier, Nature)

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

-Agglo Auxerre (ville)
- Cellula
-Réveil Nature
- Lycée Toucy
- Val d'Ocre Nature

→ AVEC partenaires

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

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

Alexia ROELENS : alexia.roelens@auxerre.com

Pauline CHOLLET : p.chollet89@laposte.net

Aiain RICHARD : valdocrenature@gmail.com

Didier DUCHESNES : d.duchesne@sfr.f

Elise CHOCAT : elise.chocat@gmail.com

Christine FAVERGER : ondulineye@laposte.fr

On va se régaler !