

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 : _____ Fête du glanage / Faites du glanage _____

Définir un lieu de fête.

Et **1** programme

Ingrédients (idées, objectifs, partenaires?)

Partenaires : écoles, collèges, centre social, associations, Centres sociaux, CCPF, conseil départemental, supermarchés, biocoop.

Objectifs : sensibiliser, valoriser, éduquer, lutter contre le gaspillage et créer de la convivialité.

- valoriser les fruits et légumes « perdus » localement
- lutter contre le gaspillage
- créer un moment de convivialité et vivre ensemble
- manger sainement à moindre coût

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

- Repérage des lieux de glanage et du lieu d'accueil de l'événement
- Communication et mobilisation des partenaires et des publics (via adhérents / partenaires)

Préparation logistique :

- Glanage
- transformation
- partage (dégustation/repas)

Péreniser - perdurer :

- Capitalisation pour l'avenir

Evénement :

Au travers d'un festival saisonnier (automne), glaner, récolter fruits et légumes à l'échelle locale

Levier = Nourriture
= Economie \$

définir un lieu de fête et un programme

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

Tous de 0 à 99 ans

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

Automne = Vacances de la Toussaint – ou juste avant ? Juste après ?

Début de l'action : janvier 2020

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

Itinérance – Salle des fêtes -
Utiliser les cuisines communales (aux normes)

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

- cf. Partenaires
+ Associations
+ Jardins partagés
+ Jardin des Thorains (lavau)

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

- Pressoir
- Alambic
- Marmites
- bouilleur de cru
- pressoir
- Fours / fours à pain / four à châtaignes
- Marmites Norvégiennes
- Séchoirs
- Autoclave / pasteuriseur

- Adhérents repartent avec production

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

Louna / Californie : louna@bonjourcascade.com

Claire / Pourrain : clairevandaele@netcarrier.com

Christine Rique / Toucy Entraide : christinerique512@orange.fr

Antoine / Le Parc : leparc.comestible@gmail.com

Franck / Avant arbre de vie : jfranck00@gmail.com

Anne / SRPM : annecurmi@yahoo.fr

Centre Social : Gwennan : gwennan@free.fr, Vincent : v.schuller@orange.fr, Julien animation@cscpf.fr, Léo, Mme Put : claudeput@wanadoo.fr.

On va se régaler !