



# Un dispositif d'accessibilité multi-partenarial et régional

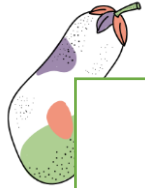
- Des paniers de fruits et légumes produits par des producteurs bio locaux, à tarif accessible pour les personnes en situation de précarité : prise en charge de la moitié du prix du panier.
- Un accompagnement sur la durée, au changement d'habitudes alimentaires, au travers d'ateliers de sensibilisation et de formations.



Le projet P.A.N.I.E.R.S. est lauréat du Plan National Alimentation 2018 en justice sociale et à ce titre, soutenu par le Ministère et la DRAAF



# La philosophie du dispositif



Toucher un maximum de personnes en situation de **précarité**.

Permettre l'**accès** à des produits à **prix réduit** non seulement aux personnes privées d'emploi et/ou touchant des aides sociales, mais également aux « travailleurs pauvres » très souvent exclus des dispositifs d'aide.

Proposer un **accompagnement global** et non un dispositif d'aide alimentaire.

Impliquer des personnes dans le processus de **réappropriation de leur alimentation**.

Maintenir de la **participation systématique** des usagers au financement de leurs paniers.



| Sensibilisation à l'agriculture et à l'environnement                              | Consommer accessible et durable   | Cuisine du quotidien bio accessible  | Alimentation et santé   | Faire ensemble et se rencontrer  |
|---|---|--|---|--|
| Visite de ferme chez les producteurs locaux                                       | Sortie « Manger durable dans mon quartier »   | Atelier cuisine de saison  | Escape game sur les perturbateurs endocriniens  | Défi culinaire inter-structures et repas convivial   |
| Atelier participatif sur une ferme (cueillette, plantation etc)                   | Atelier lecture d'étiquettes et labels  | Atelier sur la maîtrise des techniques de cuisine polyvalentes (soupes, vinaigrettes, pestos, tartinades, tartes, cakes, crêpes et galettes etc) | Atelier participatif – conférence sur l'alimentation et la santé par un naturopathe (une diversité de thématiques possibles)    | Ciné-débat et rencontres avec les producteurs  |
| Animation sur l'agriculture bio   | Atelier « s'approprier et cuisiner les produits en vrac »                               | Atelier « cuisiner une famille d'aliment » (légumineuses, céréales, etc)   | Atelier participatif – conférence sur l'alimentation et la santé par une diététicienne (une diversité de thématiques possibles) | Spectacle familial « Mangez-moi » sur l'histoire de l'alimentation et l'alimentation durable |
| Atelier sur la mise en place d'un potager ou d'un jardin partagé et son entretien | Atelier « initiation à la cuisine végétarienne » ou « initiation à la cuisine durable » | Atelier « cuisiner un légume de l'entrée au dessert » (poireau, carotte, betterave, tomate, courgette)   | Atelier « cuisiner sa santé »   |  |
| Balade reconnaissance des plants sauvages comestibles                             | Atelier conservation des légumes et des fruits  |  |   |  |
|   | Atelier cuisine zéro déchets  |  |   |  |







# Schéma du fonctionnement territorial

