

Un projet cofinancé par la Région Normandie et l'Union européenne pour le Développement d'Alternatives Alimentaires Locales et accessibles prend vie à La Coop 5 pour 100, La Maison et France Nature Environnement.

L'objectif à travers ce projet est de renforcer des démarches existantes de circuits courts développées par des acteurs locaux notamment en les valorisant auprès du grand public et du territoire en général. Il a aussi pour ambition de contribuer à consolider la structuration des filières locales par le partage et la coordination des pratiques d'approvisionnement (logistique, etc..) de distributeurs et transformateurs s'inscrivant dans des démarches citoyennes (La Coop 5 pour 100, La Maison et leurs réseaux) en s'appuyant sur l'expertise de France Nature Environnement Normandie. Trois grands axes :

1/ Promotion des bonnes pratiques d'une épicerie et cantine zéro-déchet en circuit court

Le projet permettra la documentation, la conception et la diffusion d'outils de capitalisation permettant la diffusion de bonnes pratiques concernant nos activités

2/ Sensibilisation et partage de savoir-faire pour la cuisine de produits locaux, de saison en circuits courts auprès de publics éloignés et du grand public

Dans le cadre de ce projet, la Coop 5 pour 100 et La Maison co-organisent des ateliers de cuisine auprès d'un public varié.

3/ Sensibilisation du grand public aux circuits courts

La montée en puissance des circuits courts alimentaires dans les discours doit s'accompagner de changements de pratiques de consommation et de production, de relations politiques, sociales et économiques plus fortes entre l'urbain et le rural, et donc d'une sensibilité collective aux enjeux d'une agriculture de proximité et d'alimentation locale. Des actions de sensibilisation seront organisées dans ce sens.

Vous êtes intéressé, n'hésitez pas à nous contacter par mail à alimentation@coop5pour100.com

