

# Fiche Action collective

## Atelier cuisine avec un-e professionnel-le



### Objectifs



- **Développer de nouvelles connaissances et compétences** en matière d'alimentation
- **Ouvrir le dialogue** entre les jeunes et l'équipe socio-éducative sur la question de la précarité alimentaire
- **Renforcer le collectif** en participant à une activité commune, qui investit les espaces collectifs de la résidence et valoriser les regards des jeunes sur leurs espaces de vie.



### Publics visés

Cette action s'adresse à **tou-te-s les jeunes du FJT** qui souhaite développer leurs connaissances en matière de cuisine !



### Contenu et déroulement

#### 1ère phase

*2 mois avant la date de l'atelier*

- Définition du **budget** de l'atelier cuisine et du nombre de participant-e-s.
- Prise de **contact avec les partenaires** : cuisinier-e-s, diététicien-ne-s, mais également les partenaires en lien avec l'alimentation ; AMAP, épicerie solidaire, EDVO...

#### 2ème phase

*1 mois avant la date de l'atelier*

- **Rencontre avec tous le/les partenaires** pour établir le déroulement de l'atelier, la récupération des fruits, légumes et autres denrées, puis réfléchir à des recettes pour les distribuer aux jeunes.
- Invitation des jeunes et **communication sur l'atelier cuisine** (affiches, flyers...).

#### 3ème phase

*Le jour de l'atelier*

- Mise en œuvre de l'atelier cuisine :
  - **Accueil du/des partenaire-s.**
  - **Accueil des participant-e-s** et début de l'atelier (aux alentours des heures du repas du soir).
  - Repas de clôture et **distribution aux jeunes de recettes** possibles à faire avec les paniers distribués aux jeunes .



### Moyens

#### Matériels

- Matériel de **communication** pour **promouvoir** l'atelier cuisine (affiches, flyers), grilles ou mur d'exposition, matériel de cuisine, recettes sur feuilles plastifiées.
- **Fruits, légumes et autres produits** pour pouvoir cuisiner.

#### Financiers

- Le budget pour cette activité peut varier. Minimum **75 euros** pour les ingrédients avec la participation de **15 jeunes**, et **200 euros pour l'intervention d'un-e cuisinier-ère**. Cependant, un-e **animateur-riche expérimenté-e en cuisine** pourrait animer l'atelier **en autonomie**, ou avec l'aide de **cuisinier-ère-s bénévoles** en partenariat avec des **restaurants locaux** ou des **associations**.

