

# RETOUR D'EXPÉRIENCE

Fête Alim'En Terre



**Communauté de communes du Grand Autunois Morvan :**

Marie-Amandine LATOUR, responsable du pôle agriculture -  
marie-amandine.latour@grandautunoismorvan.fr

**Les Ateliers Nomades :** <https://lesateliersnomades.wordpress.com>

**CPIE Pays de Bourgogne :** [contact@cpiе-pays-de-bourgogne.com](mailto:contact@cpiе-pays-de-bourgogne.com)

Journée grand public pour sensibiliser au « mieux manger » : sain, durable et local.



## Objectif global

- Sensibiliser au « mieux manger » en lien avec les enjeux de santé, de productions agricoles locales et d'impact sur l'environnement.



## Objectifs spécifiques

- Faire découvrir les producteurs agricoles locaux à travers des animations interactives.
- Construire des collaborations autour de cet événement avec les acteurs locaux (collectivité, acteurs culturels, acteurs sports-santé et bien-être).



## Facteurs de réussite

- Coordination tripartite mutualisant les compétences et réseaux de chaque acteur.
- Action multi-partenariale alliant les différentes facettes de l'alimentation durable : plaisir, circuits courts, santé, impact environnemental...
- Événement réalisé en synergie avec une autre manifestation de la commune pour mobiliser plus largement le public.



## Partenaires

- Commune accueillant l'événement.
- Communauté de communes du Grand Autunois Morvan (budget annuel alloué à l'événement)
- Groupement d'intérêt économique et environnemental de l'Autunois Morvan (agriculteurs impliqués dans l'organisation de l'événement).
- Acteurs proposant des activités le jour J : association BIBRACTE (alimentation au temps des gaulois), diététicienne Céline LEQUIN (vélo smoothie), le boulanger Raphaël LASKAR (fabrication de pain), conteuse Martine FORRER (histoire de l'alimentation), cuisinière professionnelle Fée Végé (ateliers cuisine), troupe de théâtre Arc-en-Scène, ludothèque d'Autun (location de jeux en bois), magasin de producteurs fermiers Station Fermière (fourniture des denrées pour le repas partagé), donateurs pour le concours de cuisine (Domaine de Rymska, Bibracte, Station fermière).
- Bénévoles des différents groupes animés par les Ateliers Nomades et le CPIE PAYS DE BOURGOGNE (confection du repas).



## Ressources nécessaires

- Événement co-porté par la communauté de communes du Grand Autunois Morvan (CCGAM), de l'association les Ateliers Nomades et du Centre permanent d'initiatives pour l'environnement (CPIE) Pays de Bourgogne.
- Co-coordination : préparation, logistique, relations avec les partenaires, animation de certaines activités le jour J, communication.
- Responsable du pôle agriculture et circuits courts alimentaires de la CCGAM : relations avec la collectivité et les agriculteurs.
  - Chargée de projet Ateliers Nomades : en charge spécifiquement de l'atelier repas collectif.
  - Chargée de projet CPIE : en charge spécifiquement du concours de cuisine, centralisation des factures (achats et prestations).
  - Une quinzaine de bénévoles pour la confection d'un repas partagé pour environ 50 personnes.



## Calendrier

La journée est annuelle et itinérante sur le territoire de l'Autunois Morvan. La date est retenue en fonction : de la disponibilité d'une salle dans la commune d'accueil, des disponibilités des agriculteurs, d'une non concurrence avec d'autres événements du territoire, d'une période facilitant une plus grande mobilisation du public.



## Logistique

### Matériel nécessaire :

- L'événement peut se dérouler en extérieur ou à l'intérieur
- Une salle de fêtes pour le repli en cas de météo défavorable
- Une cuisine pour la confection du repas partagé + équipements apportés par les Ateliers Nomades
- Des tables, des chaises, des bancs pour le repas et pour les différentes activités
- Un acteur de l'alimentation qui anime son atelier en autonomie.



## Contexte

La journée est organisée de manière à impliquer le maximum d'acteurs du territoire souhaitant sensibiliser au mieux manger. Les partenaires et les activités peuvent varier selon le lieu de la journée (afin de privilégier des acteurs de proximité). L'événement comprend 3 temps forts : la confection d'un repas à partir de produits bruts, locaux et de saison qui sera ensuite partagé ; le concours de cuisine valorisant les talents et produits du territoire ; un spectacle ou jeu sur le thème de l'alimentation. Cette journée est également une manière de valoriser les actions mises en œuvre dans le cadre du projet alimentaire territorial.



## Temps et lieux

La journée est annuelle et itinérante sur le territoire de l'Autunois Morvan.

La date est retenue en fonction : de la disponibilité d'une salle dans la commune d'accueil, des disponibilités des agriculteurs, d'une non concurrence avec d'autres événements du territoire, d'une période facilitant une plus grande mobilisation du public.



## Étapes de l'action - Mise en oeuvre

- La journée se déroule de 10h00 à 17h00. Idéalement, pré-installation des tables et chaises la veille si la journée se déroule à l'intérieur.
- Installation le jour J à partir de 8h00.
- Démarrage de l'atelier cuisine à partir de 10h00, repas partagé à 12h30.
- Concours de cuisine réalisé de 11h30 à 14h00.
- Temps fort clôturant la journée de 16h à 17h : spectacle de théâtre ou quiz théâtralisé.



## Bilan

- Plus de 300 visiteurs en 2024.
- Des partenaires qui sont présents d'une année à l'autre.
- Une vingtaine de personnes participant à la confection du repas.
- Une cinquantaine de personnes partageant le repas : bénévoles + partenaires présents le jour J.
- 6 participants au concours de cuisine, 3 lauréats.



## Perspectives

- Événement à organiser tous les ans, de manière itinérante sur le territoire de la CCGAM.

