



Précurseur dans ce domaine, ses salarié.e.s interviennent auprès des collectivités, établissements scolaires, hôpitaux, crèches, centres de loisirs, entreprises et lors d'évènements. L'association touche chaque année 42 000 personnes via 500 journées de formation et de sensibilisation.

Historiquement basée en Bretagne (Quimper, Brest et Rennes), son rayonnement est aujourd'hui national.

Aux Goûts Du Jour participe au développement de l'esprit critique des consommateurs en leur donnant une vision plus claire, neutre et scientifique de leur alimentation et en les aidant à faire évoluer leurs comportements alimentaires vers une alimentation saine, respectueuse de l'environnement, éthique et accessible à tous.

Grâce à la Maison Itinérante de l'Alimentation c'est plus de 100 000 personnes seront sensibilisées, formées et accompagnées vers une alimentation saine et durable grâce à ce projet unique en France.

## Rendez-vous à Quimper pour la première étape

Pour cette première étape, la Maison de l'Alimentation Itinérante s'installe du 4 au 31 octobre sur la place Saint-Corentin de Quimper. C'est le point de départ d'une multitude d'actions impulsées par l'association Aux Goûts Du Jour.

Dans toute la ville, des établissements scolaires aux centres sociaux en passant par les maisons de quartier et les maisons pour tous sans oublier les associations et les entreprises, tous vont se mettre aux fourneaux avec :

- Le partage d'un contenu diversifié, compréhensible et ludique : jeu de piste géant, atelier,...
- La sensibilisation des habitant.e.s, des scolaires et des entreprises
- La formation, l'accompagnement des professionnels et des élu.e.s sur les enjeux de l'alimentation.



## Voici le programme détaillé de cette première étape finistérienne

### La Maison de l'Alimentation : une permanence ouverte à tous

**La Maison de l'Alimentation** ouvrira ses portes au grand public : venez rencontrer l'équipe de la Maison de l'Alimentation Itinérante et les acteurs de votre territoire qui y assureront des permanences (Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère, Maison Sport Santé Cornouaille, Association des ligneurs de la Pointe de Bretagne, Sensostat, Agroavenir, Finistère 360, Pain & Kouigns, La spatule blanche)

Retrouver le programme complet et les horaires d'ouverture sur : [www.maison-alimentation.fr](http://www.maison-alimentation.fr)



### Des ateliers dans la Maison de l'Alimentation

Jeudi 7, vendredi 8, jeudi 28 et vendredi 29 octobre de 10h30 à 12h et de 17h à 18h  
Atelier "Lever ses filets de poisson" avec l'Association des ligneurs de la pointe de Bretagne.

**Mercredi 20 octobre, de 10h-12h**  
Atelier "Faire son Kouign amann" avec Pains et Kouign.

**Mercredi 20 octobre, de 15h à 17h**  
Atelier "Faire son gâteau breton" avec Pains et Kouign.

## Des activités et ateliers sur toute la ville de Quimper

### **Un jeu de piste géant : Enquête & Recette**

(gratuit, ouvert à tou.te.s pendant la durée de l'étape)

Pour résoudre la grande énigme finale, vous devez collecter les cartes d'un jeu de 7 familles qui vous permettront de répondre à des questions sur l'alimentation (via une application mobile).

Rendez-vous à la Maison de l'Alimentation Place Saint-Corentin. Il vous sera remis les 7 premières cartes du jeu et une carte du territoire pour découvrir les lieux où se cachent les autres cartes. Les grands gagnants repartiront avec des lots gourmands.

### **Les ateliers de l'association Vert le Jardin :**

#### **Mercredi 13 octobre**

de 9h-12h, «**Conserver ses légumes** » à la MPT de Penhars  
de 14h-17h, «**Produire ses légumes** » à la MPT de Penhars

#### **Mercredi 20 octobre**

de 9h-12h, «**Conserver ses légumes** » à la MPT de Penhars  
de 14h-17h, «**Produire ses légumes** » à la MPT de Penhars

(inscription auprès de la MPT)

### **Les ateliers cuisine participatifs « Cuisiner Anti Gaspi » de l'association Aux Goûts Du Jour**

#### **Samedi 16 octobre**

de 10h30 à 12h, à la Maison de Quartier du Moulin Vert  
(inscription auprès de la Maison de Quartier)

de 14h30 à 16h, à la MJC de Kerfeunteun

(inscription auprès de la MJC)

#### **Judi 28 octobre**

de 10h30 à 12h, à la MPT d'Ergué Armel

(inscription auprès de la MPT)

#### **Samedi 30 octobre**

de 10h30 à 12h, à la MPT de Penhars

(inscription auprès de la MPT)

## Une journée événement, le 23 octobre

Le village collaboratif de la Maison de l'Alimentation Itinérante s'installe pour une journée **grand public**, Place Saint-Corentin **le samedi 23 octobre, de 10h à 18h, accès gratuit.**

Venez rencontrer les acteurs du Bien Manger et participer aux différentes animations :

- Quiz sur l'alimentation durable
- Sensibilisation à la pollution par les microplastiques
- Prévention des risques santé
- Astuces anti-gaspi (démonstration de cuisine)
- Engagement vers une alimentation plus durable
- Vélo smoothie
- Jeu de l'oie géant
- Disco soup avec les Maisons de quartier et Maison pour tous de Quimper
- ...

*L'accès aux ateliers et aux événements est soumis aux règles sanitaires en vigueur.*

## Des actions prévues pour tous les publics

### **Des ateliers scolaires :**

- Cycle d'ateliers d'éducation alimentaire (éducation au goût et nutritionnelle, bien manger pour la planète, stop au gaspillage alimentaire, co-construction d'un projet d'établissement sur l'alimentation durable) à destination de classe des écoles
- élémentaires. Des ateliers découverte du CEA Tech
- Des ateliers scolaires sur la lutte contre la pollution par les microplastiques

### **Des ateliers de sensibilisation à destination des salarié.e.s d'entreprises :**

- Ateliers de sensibilisation au Bien manger au travail à destination des salarié.e.s d'entreprises
- Accompagnement d'entreprises sur l'évolution des comportements alimentaires de leurs salarié.e.s

### **Des formations professionnelles :**

- Formation à la réduction du gaspillage alimentaire et à la mise en place d'actions d'éducation au goût à destination du personnel de service dans les cantines.
- Formation à l'animation d'ateliers d'éducation alimentaire pour les enfants à destination des animateurs/trices de centres de loisirs, temps d'activité périscolaires, centres de vacances...
- Formation à la substitution des plastiques dans la restauration privée et les métiers de bouche à destination des restaurateurs/trices, artisans de bouche.
- Formation à la mise en place de projets collectifs et productifs d'agriculture urbaine (jardins, vergers, poulaillers) à destination des animateurs/trices des équipements de quartier (inscription auprès de la MPT de Penhars)

