



Bilan intermédiaire des ateliers cuisine et repas anti-gaspi et végétariens à destination des étudiants

juin 2024



Projet soutenu et/ou co-porté par :



Le projet en bref

Le projet est de sensibiliser les étudiants rochelais à une alimentation végétalisée et anti-gaspi à travers des ateliers cuisine intergénérationnels et repas gratuits réalisés à partir d'invidus de maraichers locaux. L'objectif est qu'ils adoptent une alimentation végétalisée, bio, locale et de saison afin de réduire leur impact environnemental et apprendre comment cuisiner simple, sain et pas cher pour être un citoyen autonome, responsable et en bonne santé. La cuisine représente aussi une occasion de créer du lien social intergénérationnel et de s'ouvrir culturellement aux autres.



Les chiffres clés



4 ateliers cuisine
et repas entre
janv. & avril 2024



80 étudiants
sensibilisés à une
alimentation durable



110 kg
de nourriture
sauvés



L'avis des étudiants

Les étudiants ont trouvés les ateliers et repas "conviviaux", "délicieux", "sympathiques", "chaleureux" et 100% sont satisfaits de ces moments. Après ces ateliers, 92% considèrent qu'il est utile d'adopter des pratiques alimentaires végétales, anti-gaspi et/ou locales.



Les points positifs et axes d'amélioration

Les + : Atmosphère conviviale ; Découverte de légumes et recettes ; Réel engouement de la part des étudiants pour l'aspect cuisine ; Moment de mixité sociale et culturelle ; Favorise l'engagement de la jeunesse pour le monde associatif.

Les - : Timing trop serré ; Fréquentation très variable des étudiants notamment sur la partie repas avec des oublis et/ou annulations de dernière minute.