

LA PETITE FOURCHETTE

Cuisine pédagogique et apprenante

Commune Nouvelle Cœur De Causse

Commune déléguée de Labastide-Murat



- **Notice de présentation de la future unité**
- **Esquisses des futurs locaux**
- **Liste des futurs équipements**



LA PETITE FOURCHETTE

Cuisine pédagogique et apprenante

Commune déléguée
de
Labastide-Murat

Commune Nouvelle Cœur De Causse
Labastide-Murat

DESCRIPTIF DU PROJET

Dans le cadre de la réorganisation et l'extension de sa cantine scolaire à Labastide-Murat au cœur du Lot, la **commune nouvelle « Cœur-de-Causse »** a souhaité **créer un espace pédagogique dédié à l'animation culinaire et à l'apprentissage de l'alimentation**. Cette structure, moderne, chaleureuse et innovante sera dotée de tous les équipements nécessaires et adaptables à tout public. Elle pourra accueillir entre 8 et 10 apprenants. **Son ouverture est prévue en septembre 2018**. Cet investissement global à hauteur de 525 651 € HT et plus particulièrement celui de la cuisine pédagogique à hauteur de 65 323 € HT a reçu le soutien de l'Etat, de la Région, du Département et de la Fondation pour l'autisme.

POURQUOI CE PROJET ?

« Dis-moi ce que tu manges : je te dirai ce que tu es (Brillat-Savarin) »

Ces quelques mots pourraient résumer à eux seul l'ambition de ce projet. **La cuisine est bel et bien le reflet social, culturel, historique et économique d'un peuple. Éduquer à la cuisine, quelque soit son âge ou sa condition, contribue à mieux vivre dans son environnement, à mieux se connaître soi-même, à se protéger et à se respecter les uns les autres**. Ainsi, une cuisine pédagogique dans une région gastronomique riche comme la nôtre s'affirme naturellement comme **vecteur d'intégration et d'éducation à un avenir meilleur**. Ce projet s'inscrit dans une démarche globale voulue par les élus du territoire : Programme ambitieux baptisé « Bien manger pour bien grandir ». Porté par la Collectivité avec le soutien de

*Commune Nouvelle Cœur de Causse - 46240 LABASTIDE-MURAT
Contact mairie Tél. : 05.65.31.11.50 ou Contact Laurent Basse (suivi du dossier) Tél. : 06.74.90.00.16
mairie.labastide-murat@wanadoo.fr*

l'Union Européenne, il a permis la mise en place de nombreuses actions au sein de l'école favorisant notamment la connaissance et la consommation de produits frais (distribution de fruits, lait ; animations ludiques ; intervention de producteurs locaux...). **Cette nouvelle structure permettra d'aller plus loin dans ce domaine avec les élèves de l'école mais également en s'adressant à un public élargi et nouveau, à l'échelle locale et régionale.**

Afin de structurer ce projet de long terme, la Collectivité s'est attachée les compétences d'un professeur de cuisine chargé de construire avec les acteurs locaux et partenaires, un innovant programme d'animations.

PUBLIC CIBLÉ

- ✓ Scolaires
- ✓ Publics relevant d'un suivi médical (éducation à la santé)
- ✓ Jeunes autistes (Fondation Orange)
- ✓ Malades Alzheimer (en association avec l'accueil de jour installé sur le territoire)
- ✓ Personnes à mobilité réduite
- ✓ Associations
- ✓ Grand public
- ✓ Animations de saison
- ✓ Valorisation de produits locaux
- ✓ Association de chefs

OBJECTIFS

- ✓ Créer un espace d'échange et d'intégration sociale
- ✓ Créer un espace pédagogique autour du thème principal « Bien manger pour bien grandir » et « Bien manger pour bien vivre ».
- ✓ Faire découvrir le patrimoine agricole et économique de la région à travers la cuisine
- ✓ Apprendre à différencier les produits alimentaires.
- ✓ Susciter la curiosité et l'envie alimentaire
- ✓ Apprendre à cuisiner simplement et sainement
- ✓ Apprendre ou réapprendre à aimer manger
- ✓ Valoriser et transmettre les savoir-faire de la cuisine traditionnelle populaire
- ✓ Sensibiliser à l'alimentation simple et accessible à tous les budgets (partenariat avec les Restos du Cœur)
- ✓ Valoriser la saisonnalité des produits
- ✓ Valoriser et soutenir nos productions agricoles de qualité

- ✓ Apprendre et réapprendre à partager un repas (publics spécifiques tels qu'Alzheimer et autistes)

FONCTIONNEMENT

Une saison culinaire annuelle de formations et d'animations est en cours de construction .**Nous proposerons, pour chaque public, des animations et formules sur mesure au sein de notre cuisine pédagogique.**

C'est dans cet esprit de Co-construction, que nous souhaitons vous rencontrer afin de mieux connaître vos besoins éventuels, de vous présenter plus en avant notre démarche volontariste et d'envisager ensemble une perspective de collaboration possible.

➤ Esquisses des futurs locaux



« Une structure, moderne, chaleureuse et innovante sera dotée de tous les équipements nécessaires et adaptables à tout public. Elle pourra accueillir entre 8 et 10 apprenants. »

➤ **Liste des futurs équipements**

- **Petit matériel de cuisson et préparation :**

- ✓ Equipement complet pour 12 personnes : casseroles, poêles, poêles à crêpes, sauteuses, calottes, culs de poule, plaques à pâtisserie, planches à découper, rouleaux, grilles, bacs gastronomes ½, passoires, chinois, louches, mesures, cercles à tartes et tartelettes, tourtières, moules à manquer, toile de cuisson, essoreuse salade, emportes pièces, moulin à légume, mandolines, siphons, chalumeau, maniques, couteaux.

- **Matériel fixe de cuisson :**

- ✓ 6 plaques à induction 4 foyers, 2 fours mixtes 6 niveaux GN1/1 avec sondes, 4 friteuses 4 l.

- **Matériel électromécanique :**

- ✓ 3 mixers plongeants avec bols cutter, 2 thermomètres sondes, 6 balances électroniques, 6 batteurs kitchenaid 4l.

- **Matériel frigorifique :**

- ✓ 2 armoires froides positives GN 2/1 600L et 1 armoire froide négative GN 2/1 600L.