

Fiche projet - La cuisine écologique, une approche low tech au service de la ville durable



Informations générales

PROJET EN COURS

Date de début : juin 2022

Date de fin : octobre 2024

Localité : Nantes

Zones d'intervention : Europe

Pays d'intervention : France

Budget : 39 811€ (cofinancement de Pays de la Loire Coopération Internationale à hauteur de 5000€)

Financeurs régionaux : Pays de La Loire Coopération dans le cadre du dispositif TOTEM

Financeurs nationaux : --

Autres financeurs : Pays de la Loire Coopération Internationale dans le cadre du dispositif TOTEM (Territoire Ouvert, Tourné et Engagé vers le Monde)

Secteurs d'intervention : Croissance économique - Emploi, Énergie, Environnement, Gouvernance

Objectifs de Développement Durable



Porteur du projet

Inti

Type de structure : ASSOCIATIONS, Association locale

Adresse : L'Agronaute, rue du Sénégal, 44200 NANTES

Pays d'intervention : Bénin, Bolivie, France, Maroc, Pérou

Représentant : M. Jérôme VINCENT

Secteurs d'intervention : Agriculture - Souveraineté alimentaire, Croissance économique - Emploi, Énergie

Contexte

Ce projet s'inscrit dans une démarche de déploiement et de rayonnement des capacités d'Inti en ECSI pour porter les enjeux des ODD sur le territoire ligérien autour des questions d'énergie, de justice climatique et de préservation de la biodiversité. Il vise à faire émerger une réelle conscience de la nécessité de faire collectif et solidaire face à ces enjeux d'ampleur mondiale, au-delà de la simple découverte d'alternatives vertueuses individuelles. Dans la continuité de la dynamique ECSI entamée depuis plusieurs années au sein de l'association, Inti souhaite participer à favoriser la prise de conscience et l'engagement citoyen à l'échelle du territoire local.

Publics concernés

Des particuliers, structures associatives, collectives et entreprises, des acteurs de l'éducation populaire, des low tech, des jeunes de lycées et/ou groupe de jeunes adultes.

Partenaires locaux

- Bio T Full
- Ligue de l'Enseignement de Vendée
- Elise
- Établissements scolaires de la région

Objectifs du projet

- Consolidation d'un réseau de partenaires de développement et diffusion d'une alimentation écologique sur le territoire ligérien en favorisant les interconnexions et échanges de savoir-faire entre structures.
- Développement de nouvelles pratiques de promotion de la cuisson écologique ou du séchage auprès de publics stratégiques.
- Suivi sur un temps plus long des projets menés en France avec un accompagnement sur la durée et des liens renforcés entre les différentes parties.

Activités

- Atelier de cuisson écologique (un atelier d'un demi-journée avec la réalisation en groupe d'une ou plusieurs recettes qui sont cuites avec un outil écologique).
- Atelier de fabrication de cuiseurs thermos (un atelier d'une demi-journée avec la fabrication d'un cuiseur thermos à destination de chaque participant.e.)
- Atelier de montage de cuiseurs solaires (un atelier d'une demi-journée avec la réalisation d'au moins un cuiseur solaire en groupe).

- Présence d'Inti sur 5 évènements avec documentation, supports pédagogiques, outils en présentation ou démonstration.
- Formations de formateurs kiosque de la cuisson écologique.
- Développement des supports pédagogiques autour de l'axe low tech.
- Mise à disposition de cuiseurs et séchoirs solaires en jardins partagés et suivi des pratiques
- Accompagnement de jeunes sur un projet de solidarité internationale

Résultats

L'association apporterait à son échelle une contribution à ces objectifs :

- Villes plus économiques en énergies par la réduction généralisée d'utilisation d'énergie pour l'alimentation dans les foyers ou les collectifs.
- Zéro émission carbonée (pour les outils solaires) et très peu (pour le cuiseur à bois économe et le cuiseur thermos)
- Réduction du gaspillage alimentaire
- Accessibilité au plus grand nombre (énergies gratuites et disponibles sans infrastructures)
- Innovation durable et développement vertueux

Le public non encore initié serait informé sur les enjeux des ODD via des ateliers pratiques.
