



## ASSOCIATION LE P.A.R.C

Mis à jour le 09/05/2023

2023

Lauréat Local



Écologie

Enjeux

Mieux consommer

Forme d'organisation

Association

Bénéficiaires

Consommateurs et grand public

Personnes en grande précarité

Chiffres clés

204 adhérents

Nombre de salariés / bénévoles

40 bénévoles

Date de création de la structure

2016

### **Favoriser l'autonomie alimentaire locale à travers un programme pédagogique**

#### **Résumé du projet**

L'association Le P.A.R.C (Produire- S'Alimenter- Se Réunir - Créer) propose un programme pédagogique en 10 séances afin de favoriser l'autonomie alimentaire locale en faisant découvrir des producteurs locaux, leurs productions et comment les cuisiner, et les liens entre les choix alimentaires et environnement. Il favorise ainsi le lien social et la découverte d'espaces de vie collective pour faire évoluer les pratiques de tous.tes.

#### **Contexte**

Selon l'Observatoire Alimentation et Familles et l'étude publiée en février 2023 par la Fondation Nestlé et Ipsos, 55% des français considèrent qu'il est trop cher de manger équilibré. L'association souhaite aller à la rencontre du public éloigné des bonnes pratiques.

C'est pourquoi, depuis 2015, de nombreux jardins nourriciers et des partenariats avec des producteurs locaux sont mis en place afin de valoriser l'alimentation locale.

#### **Présentation de la structure**

L'association Le P.a.r.c a pour but de mener des actions collectives pour favoriser l'autonomie alimentaire locale par une approche collective et conviviale dans le département de l'Yonne, en Bourgogne. Au coeur de

l'association, le Jardin Ressource est un lieu de production collectif et de rencontre en milieu rural. Le P.a.r.c permet aux habitants de mener des actions collectives pour s'approprier des connaissances et savoir-faire, d'être des acteurs crédibles et engagés et renforcer les maillons et les acteurs de la boucle alimentaire locale.

## **Le projet en détail**

Le programme pédagogique est destiné à un public peu ou pas sensibilisé au bien manger et aux bonnes pratiques. Pour 2023, l'association envisage 2 sessions de 10 séances de 4h. Chaque session sera conçue pour un groupe de bénéficiaires et s'échelonne sur 4 mois. Cela permettra d'assurer une régularité des ateliers, favoriser et intensifier les liens entre les publics et garantir le suivi des bénéficiaires. C'est aussi cette régularité au jardin et en cuisine qui permettra de rendre acteurs les bénéficiaires.

Ces ateliers seront animés par des membres du P.a.r.c : animateur-jardinier, cuisinier, service civique, bénévoles ou encore des prestataires. Chaque séance proposée abordera des thèmes différents : association jardin et cuisine, technique de professionnalisation et restitution seront au programme. En réalisant ce repas, cela permet au public accompagné de comprendre qu'il est à la portée de tous.tes de réaliser des repas avec des aliments locaux.

## **Contact**

### **ASSOCIATION LE P.A.R.C**

3 Rue Saint Blaise  
89350 Tannerre-en-Puisaye  
France

89 - Yonne  
Bourgogne-Franche-Comté  
0950203117  
<http://www.leparc.org>  
[asso@leparc.org](mailto:asso@leparc.org)  
[Facebook](#) [Instagram](#)