

« Cuisinez la Normandie »



Sommaire

1

"Cuisinez la Normandie" : qu'est-ce que c'est ?

2

Comment participer ?

3

Quel accompagnement ?

4

Le déroulement des ateliers

5

Calendrier de l'événement

1

"Cuisinez la Normandie",
qu'est-ce que c'est ?

"Cuisinez la Normandie", bilan de la 1ère édition

Une première édition satisfaisante !

- Nombre de structures participantes : 80
- Nombre d'ateliers : 131
- Nombre de participants : 1 830
- Nombre moyen de participants par atelier : 14
- Nombre moyen d'ateliers par structure : 2 à 3

"Cuisinez la Normandie", qu'est-ce que c'est ?

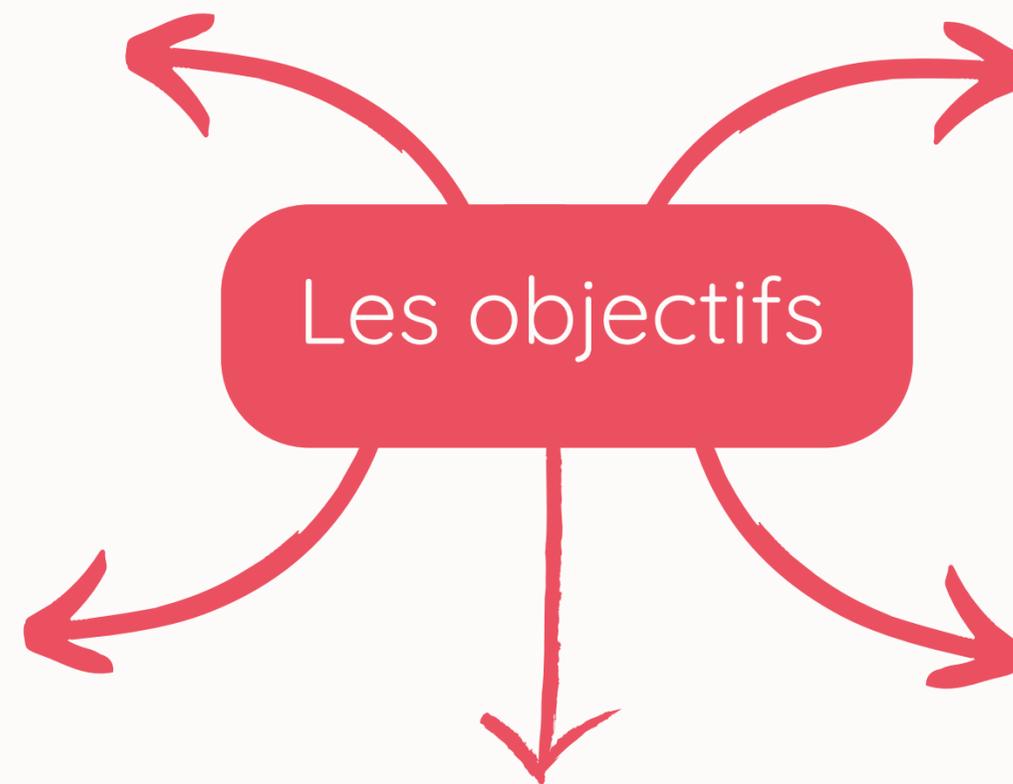
- Des ateliers de cuisine pour tous, du 28 oct. au 12 nov. 2023

Sensibiliser le grand public à une cuisine locale, saine et durable

Valoriser le savoir-faire des structures inscrites dans des démarches de circuits-courts

Apprendre à cuisiner soi-même à un prix abordable

Valoriser les produits et producteurs normands



Fédérer un réseau d'acteurs locaux autour de l'alimentation locale

Quelques exemples d'ateliers :

Vous êtes producteur ?

Vous pouvez proposer des ateliers : à la ferme, sur le marché, en magasin....

Vos ateliers peuvent portés sur la mise en avant de vos produits, via par exemple :

- des ateliers récolte puis cuisine de légumes de saison
- des ateliers "jus de pomme à l'ancienne"
- des ateliers préparation de planches charcuterie/fromage



Quelques exemples d'ateliers :

Vous êtes cuisinier ?

Vous pouvez proposer des ateliers : au restaurant ou hors les murs....

Vos ateliers peuvent portés sur la mise en avant de votre métier via par exemple :

- des ateliers élaboration d'un menu avec des produits frais et locaux
- des ateliers cuisine d'une spécialité normande



Quelques exemples d'ateliers :

Vous êtes commerçant ou artisan ?

Vous pouvez proposer des ateliers : dans vos locaux ou dans ceux d'une structure partenaire

Vos ateliers peuvent porter sur la mise en avant de votre métier et de savoir-faire via par exemple :

- des ateliers "faire son pain soi-même" ou "pâtisserie normande"
- des ateliers "cuisiner les poissons des côtes normandes"



Quelques exemples d'ateliers :

Vous êtes un organisme de formation ? une association ? un CCAS ? un établissement de santé ?

Vous pouvez proposer des ateliers : au sein de votre établissement ou dans les locaux d'une structure partenaire

Vos ateliers peuvent porter sur la mise en avant d'une alimentation durable pour tous, via par exemple :

- des ateliers autour de la cuisine végétarienne, zéro déchet, locale à petit prix...



② Comment participer ?

Qui peut participer ?

Peuvent candidater tout porteur de projet disposant d'un numéro de SIRET en Normandie, notamment :

- Les collectivités territoriales et EPCI
- Les associations, centres socio-culturels, CCAS...
- Les établissements scolaires
- Les établissements médicaux : hôpitaux, EPHAD...
- Les entreprises : artisans, restaurateurs, sociétés d'événementiel...
- Les filières terre et mer

Comment participer ?

1 Remplissez le questionnaire jusqu'au vendredi 21 juillet 2023 en copiant ce lien :
<https://survey123.arcgis.com/share/9f70a791926f4ff99ffa4b2b8c54535d>

 Temps nécessaire estimé : 5 minutes

2 Nous reviendrons vers vous pour recueillir davantage d'informations sur vos ateliers afin de les faire figurer sur la carte interactive en ligne

Si vous avez besoin d'un renseignement, contactez-nous à l'adresse suivante : marion.dewaelee@normandie.fr

③ Quels accompagnements ?

La Région Normandie vous accompagne

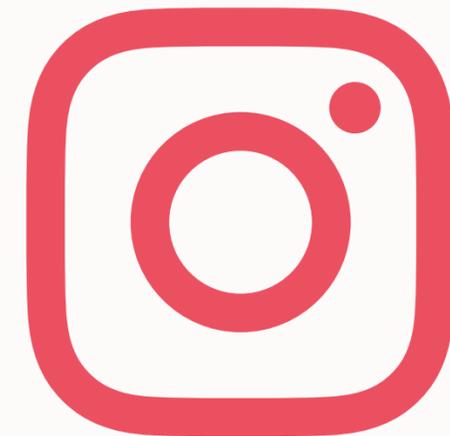
1 Aide à la structuration des ateliers

Nous pouvons vous aider à élaborer les thématiques de vos ateliers et vous accompagner d'un point de vue logistique : recherche d'un lieu, mise en relation (fournisseurs, partenaires...)

La Région Normandie vous accompagne

2 Aide à la promotion des ateliers via un plan de communication

Nous vous fournissons un kit de communication : flyers, affiches, tabliers et nous promovons l'événement via notre site internet et nos réseaux sociaux.



Lors de la première édition, près de 32 000 personnes se sont rendues sur notre site internet

④ Le déroulement des ateliers

Quelles modalités ?



PÉRIODE

du 28 octobre au 12 novembre



DURÉE

Libre



LIEU

Dans vos locaux ou hors les murs (possibilité de partenariats avec d'autres structures)



NOMBRE PARTICIPANTS

Libre



PRIX

Gratuit - prix libre - payant

Si payant , plafond :

30€/personne maxi

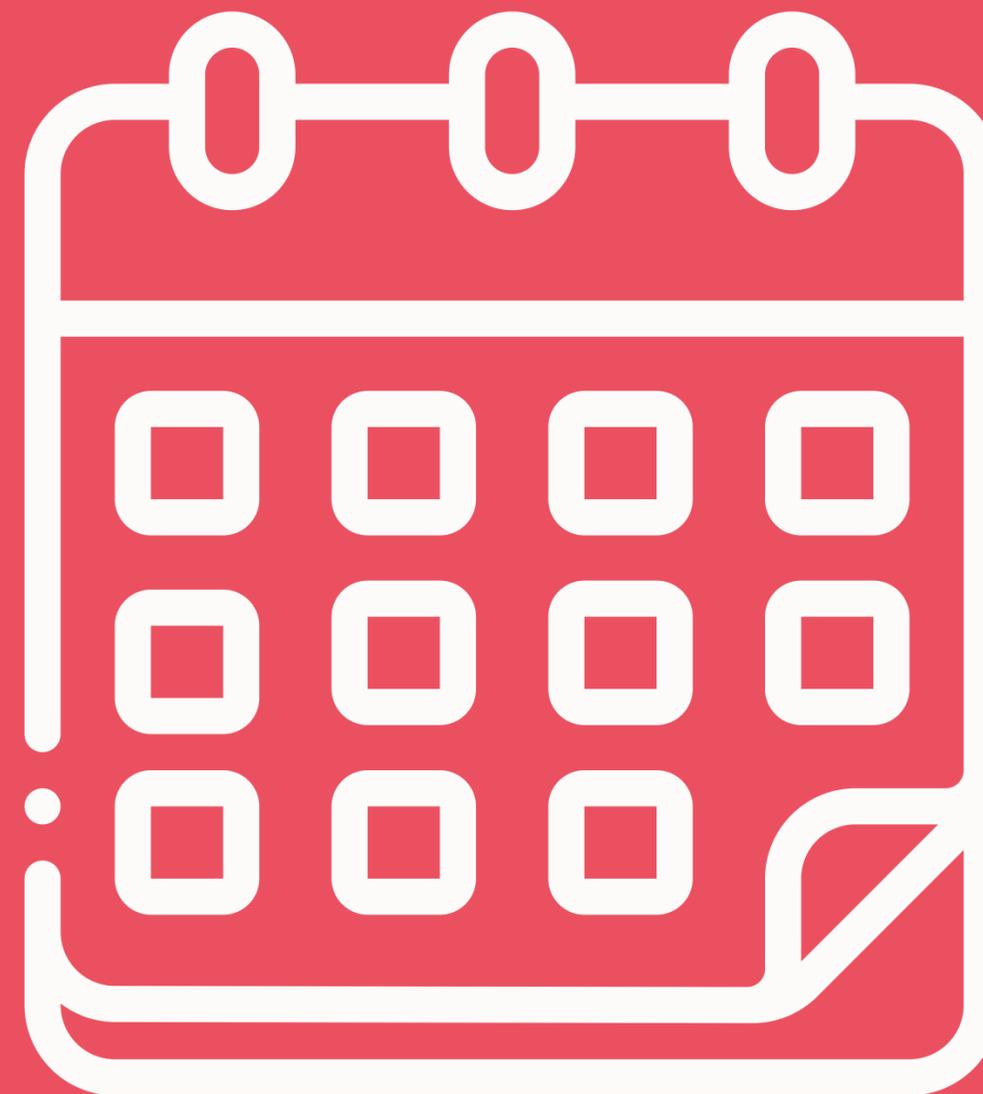


ÉVÉNEMENTS

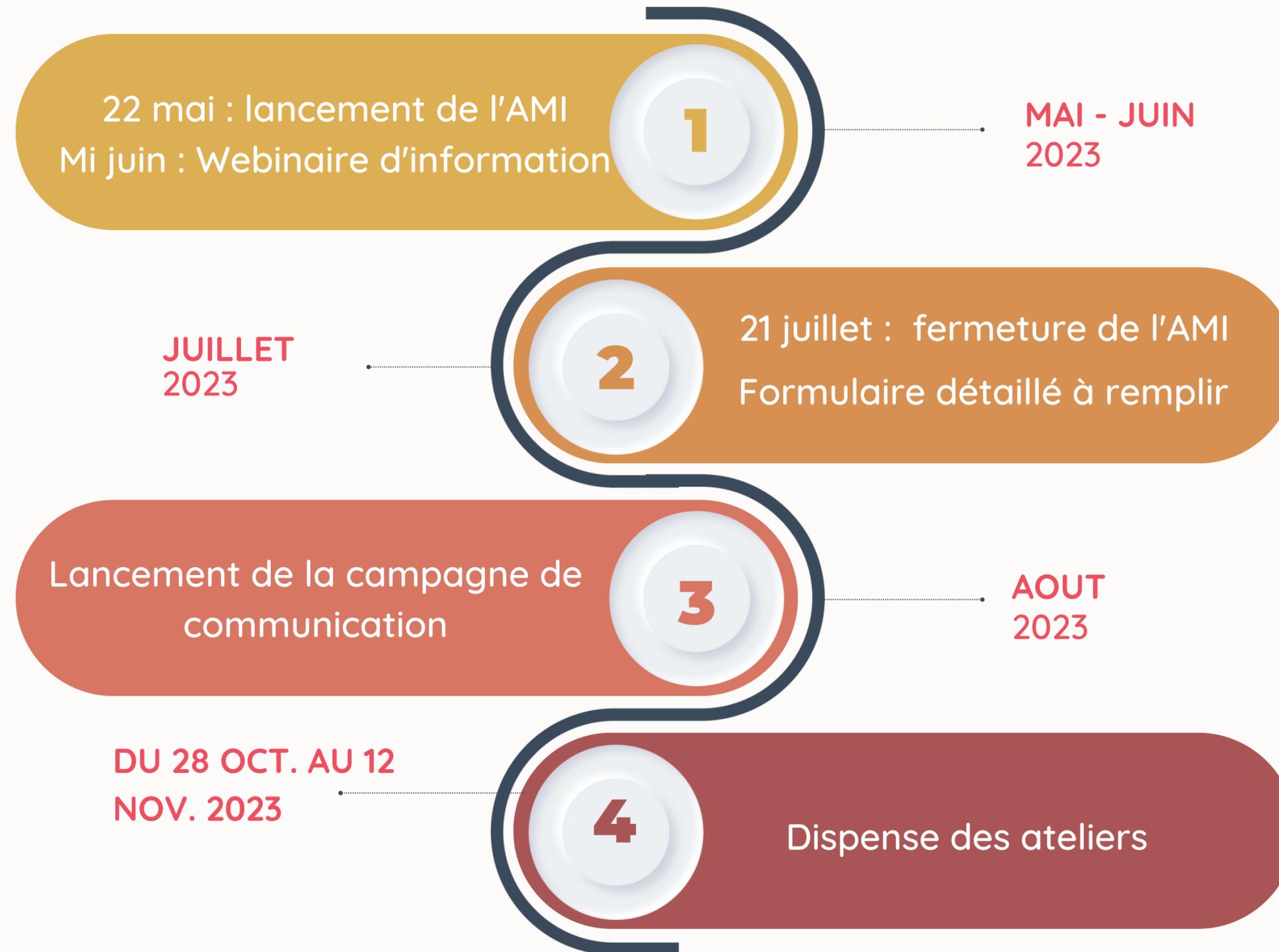
Possibilité d'intégrer Cuisinez la Normandie à un événement déjà existant

5

Calendrier



Calendrier

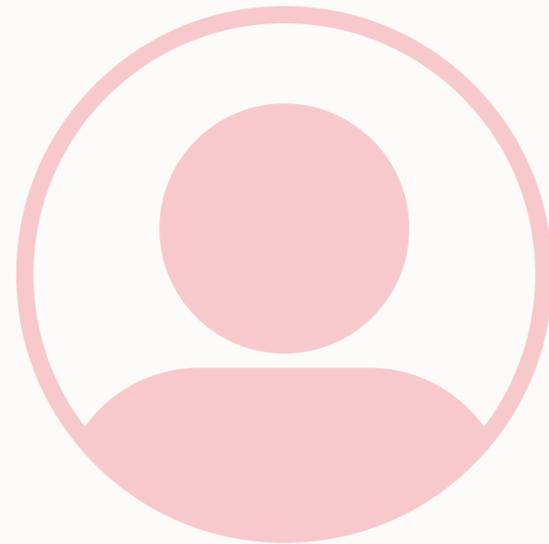


Nous contacter

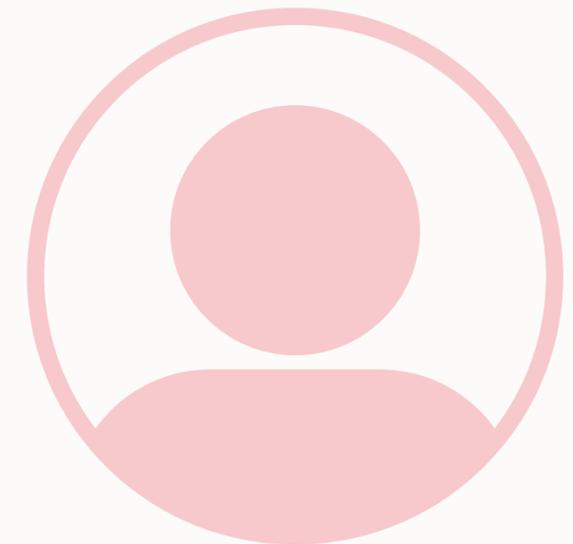
Une question ? Un doute ? Une remarque ? Une difficulté ?
N'hésitez pas à nous contacter !



Marion DE WAELE
Référente projet



Guillaume LEBON
Chargé de projet



Aline GUILLE
Chargée de gestion



marion.dewaelee@normandie.fr

guillaume.lebon@normandie.fr

aline.guille@normandie.fr



02 31 06 89 03

02 31 06 79 18

02 31 06 79 14