

# Une alimentation de qualité dans les ateliers cuisines

## Qui ?

Service d'insertion sociale de l'asbl Opération Faim et Froid.

## Pour qui ?

Participants aux activités du service d'insertion sociale.

## Point de départ ?

Atelier cuisine au sein du service destiné à mettre en valeur et développer les compétences des participants.

## Objectifs ?

Faire découvrir au public des produits qu'ils ne connaissent pas et les sensibiliser à la qualité des produits (locaux, de saison, bio, en circuits-courts...) et plus largement à une alimentation de qualité.

## Actions ?

Au sein de l'atelier cuisine :

- intégration dans les recettes de légumes bio et de saison issus d'une production en circuit-court (Enéo GAC Gilly) ;
- développement d'animations de sensibilisation à la qualité dans l'alimentation (jeu de plateau, dégustation...) sur base des connaissances et envies du public ;
- récolte de données sur les connaissances et envies des participants via un questionnaire complété en début de cycle.

## Pour plus d'informations ?

Lahmidi Mimoun - Assistant administratif - asbl Opération Faim et Froid - rue Willy Ernst, 41 - 6000 Charleroi - Tél. : +32 (0)71 48 92 00  
servicesocial.ml@faimetfroid.be

