



## Organiser un stand passant autour de l'alimentation saine et durable

Il est possible de ne traiter qu'un thème ou bien de présenter sur son stand un cheminement d'une thématique à l'autre. Nous présentons ici les outils qui peuvent bien se prêter aux stands passants.

**Objectifs** : amener le public à se questionner et à poser un regard critique sur nos modes de consommation et de production. Favoriser l'échange et le partage d'expériences entre participants.

### Thématique : Produire pour se nourrir

- *Il était une fois une graine* : en format jeu ou bien en adaptant l'approche : les cartes sont toutes visibles sur la table, et faire reconstituer les cycles. But : discuter du cycle de développement d'une plante, aborder la notion de services écosystémiques.
- *A chacun son lopin de terre* : pour interpeller et lancer la discussion autour de l'agriculture.
- *Eau verdose* : en format jeu ou bien simplement en support de discussion, cartes posées sur la table. But : aborder les notions d'empreinte eau et empreinte carbone, nos choix de consommation ne sont pas anodins, et peuvent avoir des impacts que l'on ne voit pas.

### Thématique : Consommer en conscience

- *Mon assiette de saison* : Les passants peuvent coopérer, échanger, discuter, en triant les fruits et légumes selon les bonnes saisons. But : discussion autour de la saisonnalité, des périodes de productions, des moyens de conservation et des produits importés.
- *Moche mais bon* : mettre le jeu en place sur la table, cartes face cachées. But : sensibiliser aux choix d'achats du consommateur, et à son impact potentiel de faire évoluer les pratiques.
- *Je mange donc je suis* : les badges sont à disposition sur la table. But : sensibiliser aux préconisations du « Programme National Nutrition-Santé ».
- *Gaspillage alimentaire en image* : pour interpeller et lancer la discussion autour du gaspillage alimentaire.
- *Courses en folie* : les badges sont à disposition sur la table, devant la feutrine. But : comment optimiser le rangement de ses courses afin de conserver au mieux ses denrées.

### Thématique : Semer des graines pour l'avenir

- *Trucs et astuces en cuisine* : des post-it et des stylos sont à disposition des passants. Peut être décliné en enregistrements si des personnes souhaitent raconter des anecdotes. But : partager anecdotes, idées, recettes, astuces, créer du lien
- *Conserve party* : associer les bonnes définitions aux bonnes images. But : en savoir plus sur les différents modes de conservation.
- *Food to go* : quizz de culture générale sur la cuisine du monde, seul ou à plusieurs.

