

« Cuisinez la Normandie »



1

Bilan édition 2024

Rappel des objectifs

- La sensibilisation du grand public à une alimentation locale, saine et de qualité
- Apprendre à cuisiner soi-même et à prix abordable
- La visibilité des structures qui valorisent l'alimentation locale et l'élargissement de leur clientèle
- La valorisation des produits bruts et des producteurs normands
- La création d'un réseau autour de l'alimentation locale et des circuits courts pour favoriser les rencontres et synergies entre les différentes structures

Le bilan

- Nombre de structures participantes : **101**
- Nombre d'ateliers : **157**
- Nombre de participants : **1 814**
- Nombre moyen de participants par atelier : **19**
- Nombre moyen d'ateliers par structure : **2**

Une diversité d'ateliers

- Grand Hôtel de Cabourg : **Atelier maki-sashimi** avec des poissons de la Manche (30 octobre à Cabourg).
- Château de Carrouges : Atelier de **cuisine dans la boulangerie** historique du château (30 octobre à Carrouges).
- Le Champ des Possibles : **Cuisine low tech avec marmite norvégienne**, séchoir solaire et rocket stove (26 octobre à Saint-Etienne-du-Rouvray).
- CCAS Evreux : Atelier **cuisine végétale** et à petit prix au pôle sénior (7 novembre à Evreux).

Impact des animations

- **Accessibilité sociale** : sensibiliser le public à l'importance d'une alimentation saine et locale, en montrant que **manger local ne coûte pas nécessairement plus cher**.
- **Éducation alimentaire** : développer des compétences culinaires et des connaissances sur les bienfaits nutritionnels des aliments de qualité, **réduisant ainsi la consommation d'aliments ultra-transformés**.
- **Économie locale** : **soutenir les producteurs locaux**, dynamiser l'économie régionale, valorisation des productions et savoirs faire locaux (SIQO).

Impact des animations

- **Lien social** : renforcer les liens sociaux à travers des moments de **partage et de convivialité**, assurer un **revenu juste aux agriculteurs**
- **Mise en réseau** : valoriser vos structures et créer un réseau facilitant les **rencontres et synergies** entre les différentes structures, fédérer une diversité de structure pour ne laisser aucun public à l'écart.

2

Bilan communication

/01 Le kit de communication



Cuisinez la Normandie
plus de 100 ateliers près de chez vous !

Venez cuisiner et déguster les produits de votre région.

Sur tout le territoire normand DU 24 OCTOBRE AU 6 NOVEMBRE 2022, retrouvez plus de 100 ateliers de cuisine organisés par des fermes, des restaurants, des associations, des collectivités...

Au menu
Découverte des produits normands et moment de partage avec d'autres cuisiniers amateurs pour mijoter de délicieux petits plats !

Pour participer
Découvrez l'ensemble de nos ateliers en flashant le QR code, ou sur la page : www.normandie.fr/cuisinez-la-normandie

Cet événement est organisé avec le soutien de la Région Normandie pour valoriser l'agriculture normande, les circuits courts et promouvoir une alimentation saine et de qualité.

Avec la collaboration de la Chambre régionale d'agriculture de Normandie, Interbev, Fromages AOP de Normandie, Saveurs de Normandie, CRIEL Normandie lait, Fromage, Comité régional de la conchyliculture, Jardins de Normandie, OS Race Normande, Normandie Fraîcheur Mer, IDAC, Top Atlantique, SAS Grosdort pour la fourniture de produits locaux.

Associations
Restaurants
Fermes
Collectivités

La Ferme du Petit Fumechon
vous accueille pour un atelier
De la traite des vaches à l'atelier gustatif
le 26 octobre à 16h00

Au programme : Visite de la ferme, atelier crêpes et traite des vaches avec Delphine et Edgar Dumortier

Renseignements et réservations à l'Office de Tourisme Terroir de Caux
02 35 34 13 26 / <http://www.quibervillesurmer-auffay-tourisme.com>

RÉGION NORMANDIE
Terroir de Caux
Office de tourisme

DE LA TRAITE DES VACHES À L'ATELIER GUSTATIF !
Mijoter de délicieux petits plats !

DU 24 OCTOBRE AU 6 NOVEMBRE 2022

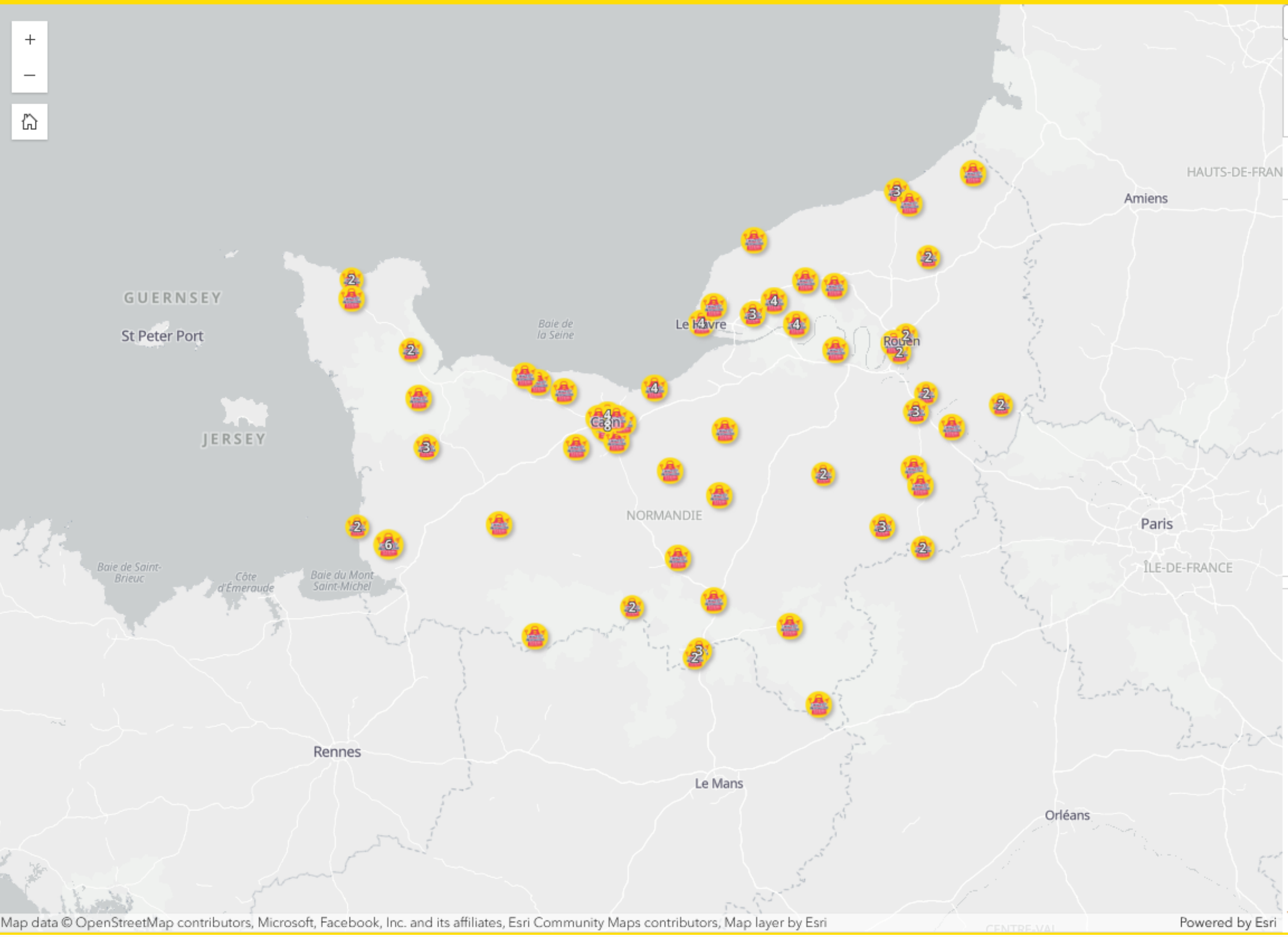
Cuisinez la Normandie
plus de 100 ateliers près de chez vous !

Associations
Restaurants
Fermes
Collectivités

Venez cuisiner et déguster les produits de votre région.



Découvrez les ateliers « Cuisinez la Normandie » près de chez vous



Rechercher un atelier ou une adresse

Choisir une date

- Tout -

Atelier

Filtre atelier

Atelier cuisine végétarienne

Tout public

Le 25/10/2024 12:00 à 10:00

Place de la Reine Mathilde 14000 Caen

Tarif : Gratuit

La Région Normandie et l'association "La Maison" sont heureuses de vous accueillir dans ce haut lieu du patrimoine normand qu'est l'Abbaye aux Dames. Vous pourrez profiter des conseils de l'association lors de cet atelier cuisine de 3h, totalement gratuit. Vous pourrez ensuite déguster ce que vous avez préparé dans l'ancienne salle du chapitre du XVIIIème siècle. Cuisiner et s'émerveiller ne feront qu'un ! La visite guidée de 14h30 sera possible et gratuite également. Places limitées !

Inscription : 02 31 06 98 45

Atelier spécialités normandes

Tout public

Le 26/10/2024 12:00 à 11:30

110 rue Alexandre Legrand 76400 Fécamp

Tarif : Payant 10,00

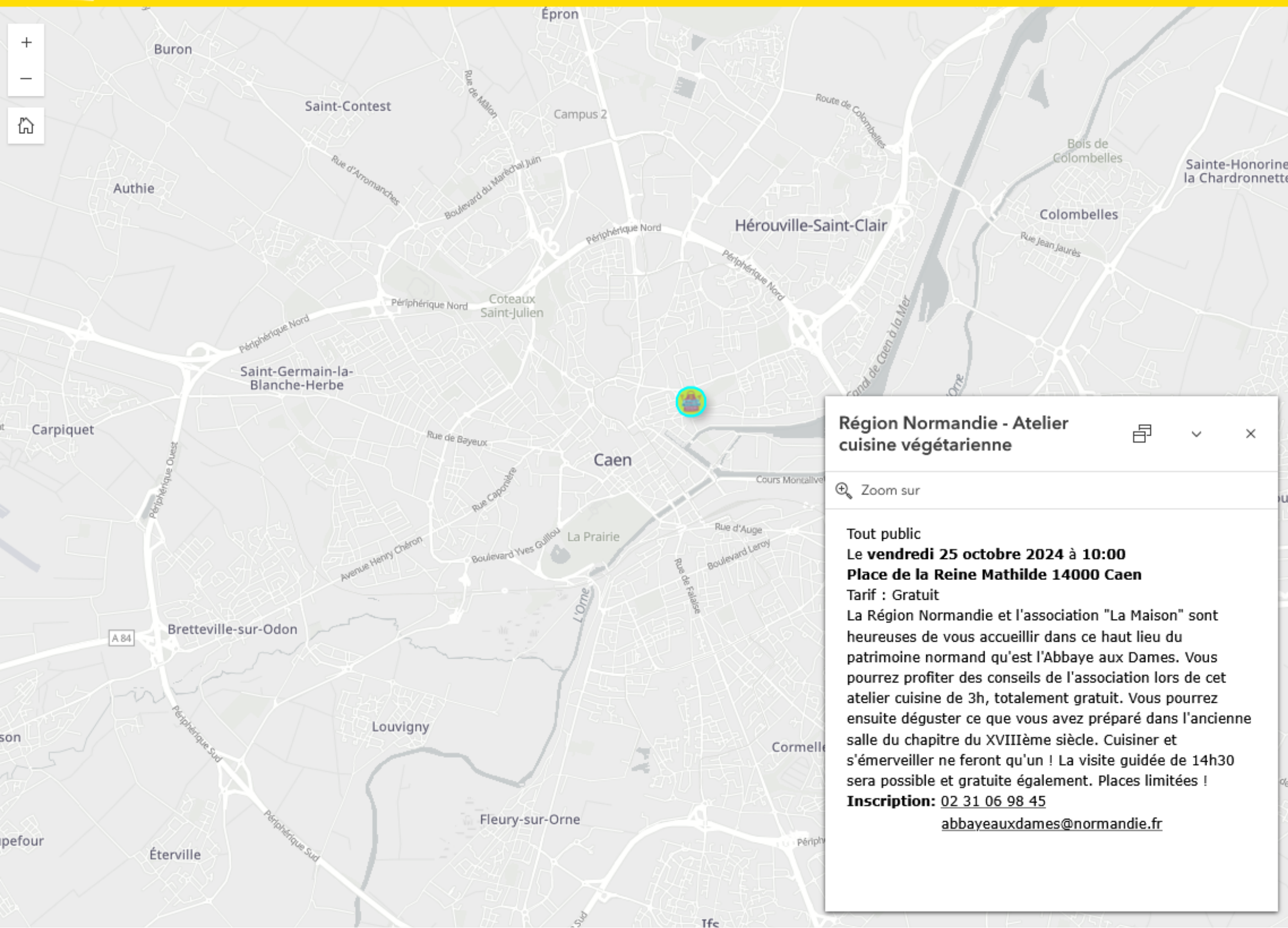
L'atelier sera l'occasion d'apprendre et de réaliser (cuisson) sa crêpe 100% normande puis de la déguster dans une second temps !

Inscription : 02 35 10 26 10

infos@benedictine.fr

Palais Bénédictine

Total : 109 | Sélection : 0



Rechercher un atelier ou une adresse

Choisir une date

- Tout -

Atelier

Filtre atelier

Atelier cuisine végétarienne

Tout public
Le **25/10/2024 12:00 à 10:00**
Place de la Reine Mathilde 14000 Caen
Tarif : Gratuit
La Région Normandie et l'association "La Maison" sont heureuses de vous accueillir dans ce haut lieu du patrimoine normand qu'est l'Abbaye aux Dames. Vous pourrez profiter des conseils de l'association lors de cet atelier cuisine de 3h, totalement gratuit. Vous pourrez ensuite déguster ce que vous avez préparé dans l'ancienne salle du chapitre du XVIIIème siècle. Cuisiner et s'émerveiller ne feront qu'un ! La visite guidée de 14h30 sera possible et gratuite également. Places limitées !
Inscription : 02 31 06 98 45

Atelier cuisine rapide

Tout public
Le **26/10/2024 12:00 à 09:00**
Place de la Reine Mathilde 14000 Caen
Tarif : Gratuit
La Région Normandie et l'association "La Maison" sont heureuses de vous accueillir dans ce haut lieu du patrimoine normand qu'est l'Abbaye aux Dames. Vous pourrez profiter des conseils de l'association lors de cet atelier cuisine de 3h, totalement gratuit. Vous pourrez ensuite déguster ce que vous avez préparé dans l'ancienne salle du chapitre du XVIIIème siècle. Cuisiner et s'émerveiller ne feront qu'un ! La visite guidée de 14h30 sera possible et gratuite également. Places limitées !

Total : 18 | Sélection : 1 02 31 06 98 45

3

Lancement édition 2025

Les modalités des ateliers

- Ouverture de l'Appel à Manifestation d'Intérêt du 5 mai au 31 juillet
- La date et les horaires : entre le 25 oct. et le 9 nov. : date et horaires choisis par les structures
- Lieu : au sein des structures
- La durée : choisie par les structures : entre 1h et 3h30 par atelier
- La thématique : au choix (cuisine rapide, à petit prix, cétogène, végétarienne, zéro déchets ...)
- Plafonnement des ateliers à 30€ max/personne

Nos engagements

- **Fourniture de denrées : aide à l'achat pour les ateliers gratuits**
 - Accompagnement à la structuration des ateliers/mise en réseau
- Campagne de communication (digitale, presse, radio)
- Création d'une application en ligne recensant vos ateliers
- Kit de communication
- Tabliers adultes et enfants (2 tabliers / structure)
-

Vos engagements

- Mise en place d'un ou plusieurs ateliers
- Chaque structure diffuse sa propre communication en amont
- Être vigilant sur l'intitulé de l'opération : « Cuisinez la Normandie »

@RégionNormandie : pour faire référence à la Région sur Facebook, Instagram, LinkedIn

#CuisinezlaNormandie : permet un bon référencement sur les réseaux sociaux