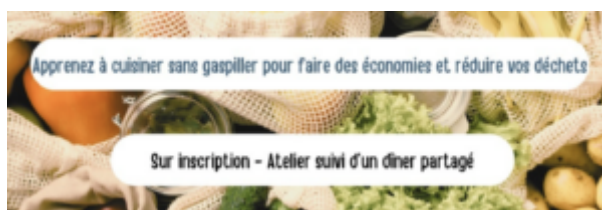


Fiche projet - Donner aux étudiants les clés pour une alimentation bonne pour la santé et l'environnement



Informations générales

PROJET RÉALISÉ

Date de début : mars 2024

Date de fin : décembre 2024

Localité : Orléans

Zones d'intervention : [Europe](#)

Pays d'intervention : [France](#)

Budget : 7 210 €

Financeurs régionaux : [Centraider](#)

Financeurs nationaux : --

Autres financeurs : --

Secteurs d'intervention : [Action sociale](#), [Agriculture - Souveraineté alimentaire](#), [Déchets](#)

Objectifs de Développement Durable



Porteur du projet

Esopé Orléans

Type de structure : ASSOCIATIONS, Association locale

Pays d'intervention : [France](#)

Secteurs d'intervention : [Agriculture - Souveraineté alimentaire](#), [Éducation à la citoyenneté mondiale](#)

Adresse : 6 avenue de Montesquieu, 45100 Orléans la Source

Représentant : M. Benoît Delmotte

Contexte

Ce projet s'inscrit dans le projet associatif de l'Esope Orléans de lutter contre la précarité alimentaire des étudiants tout en améliorant leur hygiène alimentaire. Avec un objectif de créer un lien direct entre les étudiants bénéficiaires et des producteurs locaux, il vise à contribuer à la transition écologique pour permettre aux étudiants de devenir des acteurs engagés sur les problématiques liées à la souveraineté alimentaire.

Publics concernés

100 étudiants de 18 à 25 ans

Partenaires locaux

Association Campus écolo - CAP climat Orléans

Objectifs du projet

- Permettre aux étudiants, sur le thème de l'alimentation bonne pour la santé et l'environnement de savoir de quoi on parle ; de savoir parler de ce thème et de savoir le mettre en pratique.
- Sensibiliser les jeunes aux changements climatiques et leur donner des clés pour agir individuellement ou collectivement.

Activités

- Animation des ateliers "fresque du climat"
- Animation des ateliers "2 tonnes"
- Des visites d'exploitations locales et biologiques avec dégustation de produits et le cas échéant d'atelier participatif
- Des ateliers cuisine "alimentation durable" (cuisine saine, zéro gaspi)

Résultats

9 animations pour sensibiliser les jeunes étudiants à l'alimentation durable et à la protection de l'environnement.