



**Le Colibri & L'Envol**
Ets et service d'aide par le travail Entreprise adaptée

Présentent ...

UN ÉTÉ À CROQUER !

3 évènements festifs à Pantin sur le
thème de l'alimentation durable

24 Juillet

28 Août

11 Septembre

DOSSIER DE PRESSE

01/07/2021



“ ET SI VOUS PASSIEZ L'ÉTÉ AVEC NOUS À PANTIN ?

La première édition Un Été à Croquer, c'est l'occasion de se retrouver en famille pour partager, cuisiner avec des chefs et penser à une meilleure manière de consommer.

L'ESAT Le Colibri est un établissement médico-social de l'association gestionnaire ŒUVRE FALRET qui emploie et soutient des travailleurs en situation de handicap psychique dans la confection, le portage de repas à domicile pour les personnes âgées et proposant un service traiteur avec l'entreprise adaptée l'Envol.

Depuis 1841, l'ŒUVRE FALRET accompagne des personnes souffrant de troubles psychiques ou en difficultés psychosociales pour leur permettre de bénéficier d'une meilleure qualité de vie.

PRÉSENTATION



À l'aube de l'ouverture du Tiers Lieu 128 et du FabLab culinaire à Pantin, l'ESAT le Colibri et l'entreprise adaptée l'Envol organisent 3 événements solidaires et engagés sur le thème de l'alimentation durable et responsable sur le territoire pantinois : Un Été à Croquer. En collaboration active avec les associations et communautés de Pantin et des alentours, nous proposons aux visiteurs de participer à des événements festifs cet été autour d'ateliers de cuisine animés par nos chefs et travailleurs en situation de handicap. Au programme : stands découvertes, marchés, ateliers cuisines, ateliers manuels.

Les événements "Un été à croquer" visent à rassembler les travailleurs de l'ESAT et les habitants de Pantin autour d'ateliers participatifs favorisant les échanges.





• JUILLET •
24

Cuisinons maison, l'alternatives aux produits industriels

A l'espace Verger au Parc Diderot

• AOÛT •
28

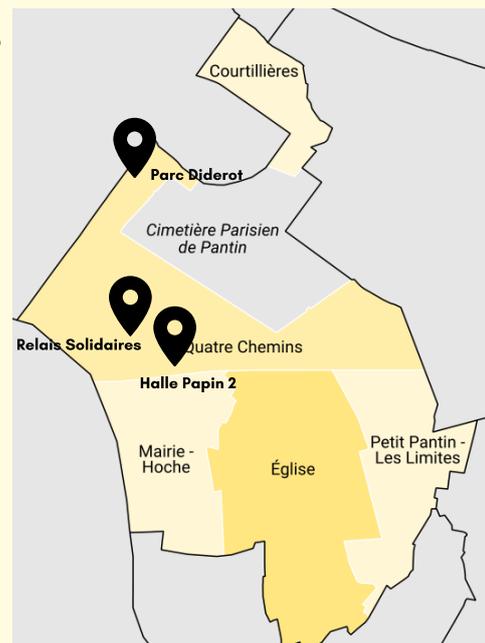
Cuisine anti gaspi, la revalorisation des déchets

Aux Relais Solidaires

• SEPTEMBRE •
11

Faire découvrir et aimer les légumes aux enfants

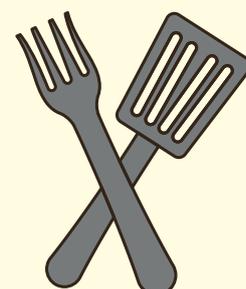
A la Halle Papin 2



OÙ ?



Parce que nous avons la volonté d'être au plus proche des habitants, nous implantons nos événements directement sur le territoire aux pieds des résidences, au parc Diderot, aux Relais Solidaires et à la Halle Papin. L'occasion pour petits et grands de se retrouver autour d'événements ludiques de sensibilisation aux thématiques environnementales liées à l'alimentation.



3 JOURNÉES DE PARTAGE AVEC LES PANTINOIS

"Un été à croquer" s'adresse à un public intergénérationnel habitant à Pantin et ses environs. L'implantation des événements en pied d'immeuble, au parc Diderot ainsi que dans les lieux culturels de Pantin (Relais Solidaires & Halle Papin 2) permet aux événements d'attirer un public local.

Notre cœur de cible ? Les familles et les enfants.

NOTRE AMBITION

- Mettre en avant le savoir-faire professionnel des travailleurs en situation de handicap psychique de l'ESAT le Colibri via des stands de restauration
- Permettre aux familles et habitants de participer aux ateliers tenus par des chefs
- Promouvoir les associations du territoire via l'animation de stands
- Sensibiliser les populations dès le plus jeune âge aux thématiques environnementales
- Proposer des événements ludiques et hors du temps durant la période estivale à Pantin
- Promouvoir l'ouverture prochaine du Tiers Lieu 128

ZOOM SUR LES JOURNÉES



Chaque événement se déroulera de 11h à 18h, ponctué par une programmation variée en lien avec les 3 thématiques. Les partenaires et acteurs locaux seront présents pour animer des stands, ateliers culinaires et ateliers manuels tout au long de la journée aux côtés des ateliers cuisine animés par les chefs et travailleurs de l'ESAT.



ILS NOUS FONT CONFIANCE

L'ESAT le Colibri s'associe avec les acteurs locaux afin de proposer aux visiteurs des ateliers et stands en lien avec le savoir-faire des partenaires du territoire.



Ils nous accueillent



Ils animent



Zampo

Ils jardinent



Ils cuisinent



Ils exposent





JOURNÉE 1

Cuisinons maison, l'alternatives aux produits industriels

A l'espace Verger au Parc Diderot

De 11h à 18h

ATELIERS CULINAIRES :

ATELIER 1 : Comment remplacer les produits industriels par du fait maison facile avec la Cheffe Justine RODDE.

- 3 ateliers de 1h sur 3 thèmes : pringles, déjeuner, goûter (barres Bounty et chocolatées)

ATELIER 2 : Pâtisserie avec le Chef Francis LECHAT

- Atelier de cuisine pour enfants : 2 recettes avec les 4 mêmes ingrédients (crêpe et omelette soufflée aux fruits)

ATELIERS MANUELS :

ATELIER 1 : avec l'artiste plasticienne ZAMPO

- Parcours de reconnaissance de plantes comestibles dans la résidence et le parc
- Atelier croquis de plantes et sensibilisation à leurs bienfaits

ATELIER 2 : avec les Vergers Urbains

- Atelier de remplissage de jardinière en culture lasagne

ATELIER 3 : avec La Sauge

- Atelier de repiquage de Basilic : La Sauge vous apprend à repiquer, planter et entretenir votre basilic pour de belles récoltes tout au long de la saison.

ATELIER 4 : avec la Requincaillerie

- Atelier fabrication de jardinière pour enfants avec des matériaux de récup'

RESTAURATION PAR L'ESAT LE COLIBRI :

Différents stands tenus par les travailleurs en situation de handicap : glaces, crêpes, smoothies et plats pour le déjeuner

STANDS DÉCOUVERTES :

Présentation des activités des **Relais Solidaires**

Vente de plants de **La Prairie du Canal**

Stand de présentation des **Funambules et séjours répits**

Stand Quizz santé mentale avec l'association **Œuvre Falret**

Carriole itinérante à thé de **Citoyen Mitoyen** avec discussion et jeux.

Présence de l'association de quartier METROPOP pour filmer et photographier la journée

Animation musicale





JOURNÉE 2

Cuisine anti-gaspi, la revalorisation des déchets

Aux Relais Solidaires, Pantin

De 11h à 18h

ATELIER CUISINE:

L'art de savoir cuisiner les restes du frigo avec la Cheffe Justine RODDE

ATELIERS MANUELS ET SPECTACLES :

ATELIER 1 : La Sauge

- La Sauge vous apprend à réaliser vos tisanes à partir des aromatiques de votre jardin/cours/balcon. Au programme : récolte, effeuillage, séchage et idée de mélanges en fonction de vos envies.

ATELIER 2 : avec la Cie Caribou

- Un "théâtre de poche" dont les 7 tableaux retracent l'histoire de l'invasion du plastique dans notre environnement jusqu'à une question finale : "Voulons-nous devenir des Homo Plasticus ?" ;
- Un tableau sur pied avec des visuels liés à l'invasion du plastique dans les océans et sur la terre ;
- Une scénographie mettant en scène les recherches de ces chercheuses, sous la forme de bouteilles suspendues contenant des microfragments de plastique, de guirlandes fleurs synthétiques.

ATELIER 3 : Avec Echo'via

- Projection du film "l'agroécologie dans l'oasis de Chemini" et échange avec la réalisatrice

RESTAURATION :

Stand de restauration via les Relais et les travailleurs de l'ESAT Le Colibri

STANDS DÉCOUVERTES :

Présentation et activités avec **les Frigos Solidaires**

Présentation des **Funambules et séjours répits**

Vente de plants de **La Prairie du Canal**

Stand Quizz santé mentale avec l'association **Œuvre Falret**





JOURNÉE 3

Faire découvrir les légumes aux enfants

A la Halle Papin 2, Pantin

De 15h à 21h

ATELIERS DE CUISINE :

ATELIER 1 : "Manger des légumes peut être amusant » avec la Cheffe Justine RODDE

- Il est plus simple de manger un légume lorsque nous l'avons choisi. C'est pour cela que durant cet atelier les enfants vont choisir eux même les légumes qu'ils cuisineront par la suite.
- L'objectif va être de choisir des légumes par leurs couleurs, leurs formes ou leurs goûts et avec ceux-ci, nous allons confectionner différentes recettes afin de recréer dans notre assiette l'emblématique Mr. Patate.

ATELIER 2 : Les légumes, une alternative au beurre et matière grasse ? avec la Cheffe Justine RODDE

- Dans cet atelier, nous allons cuisiner deux recettes à base de chocolat, dans chacune de celles-ci se trouvera un légume : sucette en chocolat et pois chiches, mini moelleux chocolat et courgette. De quoi faire manger des légumes, même aux plus difficiles.

ATELIER 3 : Avec les jeunes des IME Bobigny et le Raincy

- Atelier cuisine sans cuisson et découverte des préparations des jeunes des IME Bobigny et le Raincy et leurs encadrants.

ATELIER 4 : Avec ECOBUL

- Atelier recette anti gaspi : cuisiner un pesto avec des fanes de radis et carottes et dégustation.

ATELIERS MANUELS :

ATELIER 1 : Avec les Vergers Urbains et la Serre des Quatre Chemins

- Atelier "Comment multiplier ses plants de légumes"

ATELIER 2 : avec l'artiste plasticienne ZAMPO

- Parcours de reconnaissance de plantes comestibles dans la résidence et le parc
- Atelier croquis de plantes et sensibilisation à leurs bienfaits

ATELIER 3 : Avec Dans ma petite cuisine

- Atelier "crufiture" : recettes de fruits mixés faciles à faire chez soi et dégustation

RESTAURATION AVEC L'ESAT

Différents stands tenus par les travailleurs en situation de handicap : glaces, crêpes.

MARCHE DE CIRCUIT COURT :

Démonstration, dégustation et vente de produits de nos partenaires locaux sur un mini marché (environ 4 stands)

STANDS DÉCOUVERTES :

Présentation et activités avec **les Frigos Solidaires**

Stand Quizz santé mentale avec l'association **Œuvre Falret**

Présentation d'activités par **les Relais Solidaires**



CONTACT

Coordinatrice des évènements :

Muriel Lasson

mlasson@oeuvre-falret.asso.fr

06 37 63 75 72

Contact presse :

Agathe Morin

colibri.event@oeuvre-falret.asso.fr

06 95 41 87 65



QR code de la page Facebook
du premier évènement



Flyer évènement du 24/06



VOUS REMERCIENT !

