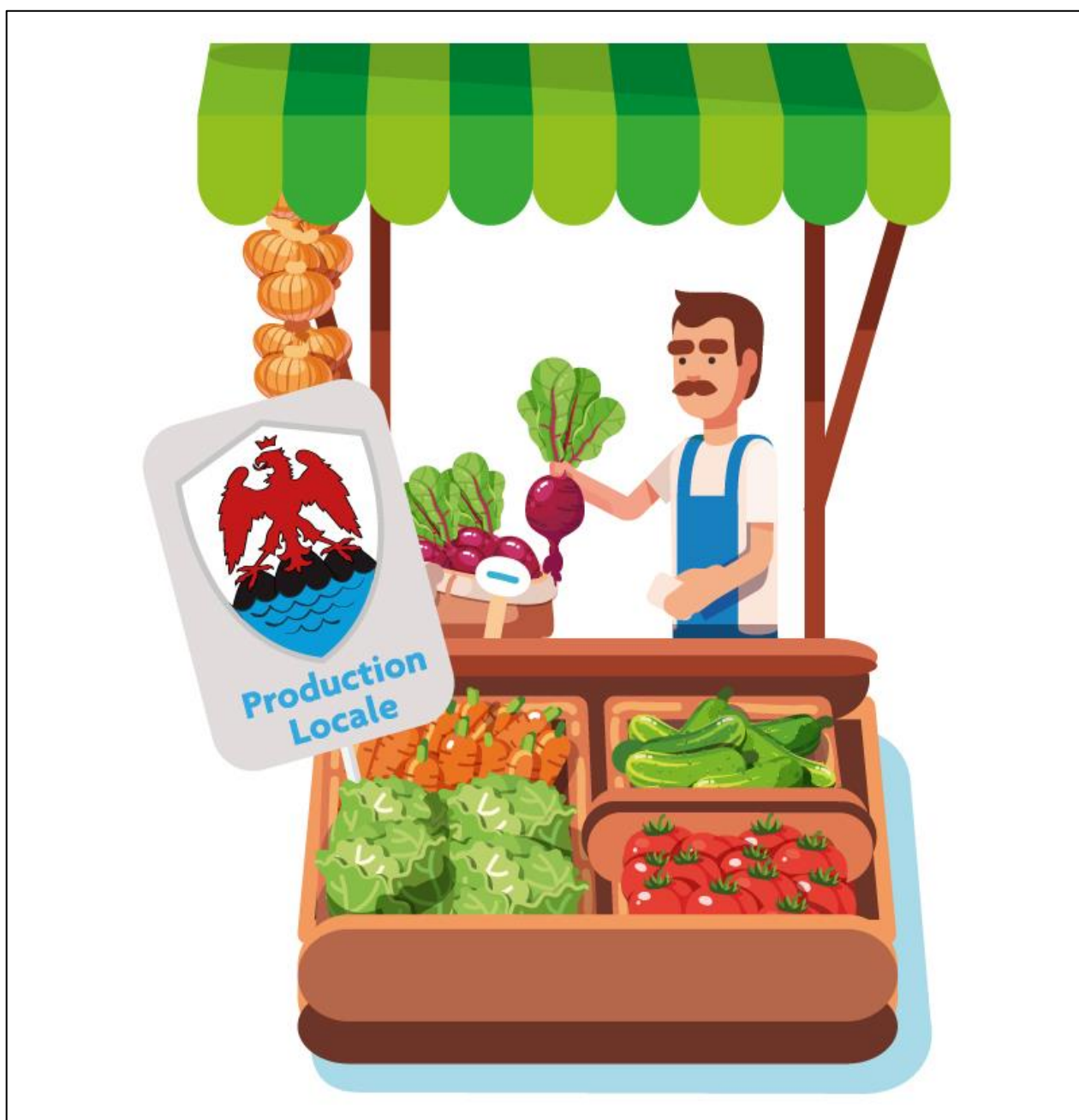


FICHE ACTION SEMAINE BLEUE :

ORGANISATION D'UN REPAS DE LA TERRE A L'ASSIETTE

JEUDI 10 OCTOBRE 2019

POUR UNE SOCIÉTÉ PLUS RESPECTUEUSE DE LA PLANÈTE : ENSEMBLE AGISSONS



ORGANISATION D'UN REPAS DE LA TERRE A L'ASSIETTE

Présentation		Réponse
Descriptif de l'action	Nature de l'action	Organisation d'un repas « <i>De la terre à l'assiette</i> » avec des produits issus de producteurs locaux.
	Objectifs détaillés de l'action	<p><u>Objectifs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Promouvoir au sein de l'établissement le recours aux circuits courts en s'inscrivant dans une démarche écologique ; - Encourager la consommation de légumes de saison ; - Sensibiliser les résidents aux thématiques de développement durable et d'agriculture raisonnée. <p><u>Actions</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Décoration de la salle de repas par les animatrices ; - Explication par les animatrices de la thématique et de la provenance des fruits et légumes servis lors du repas ; - Repas convivial entre les résidents.
	Public cible et nombre d'usagers attendus	Tous les résidents de l'établissement.
	Nombre de séances et calendrier de l'action	<p>Un repas sera organisé durant la Semaine Bleue sur tout l'établissement le jeudi 10 octobre 2019.</p> <p>L'action sera inscrite dans le programme d'animation de la semaine et le menu sera affiché dans le programme des menus de la semaine.</p>
	Résultats attendus	<p>Un moment de convivialité et de plaisir autour d'un repas avec des aliments issus de circuit court.</p> <p>Une sensibilisation aux enjeux de la dénutrition de la personne âgée.</p>
Moyens de l'action	Localisation	Dans le hall des chacun des sites.
	Moyens matériels disponibles et nécessaires	Des décorations sur la thématique des produits locaux et bios seront installées.

	Moyens humains disponibles et nécessaires en ETP	L'équipe soignante. L'équipe d'animation (3 ETP).
	Coûts et financements de l'action	Le financement des décorations sera supporté par le budget alloué au service animation.
Pilote du projet		L'animatrice coordinatrice.
Partenaires du projet Au CHG et à l'extérieur		Le service cuisine de l'établissement. Les soignants.