



Éducation au **goût**



Nutrition **& santé**



Lutte contre la
précarité alimentaire



Lutte contre le
gaspillage alimentaire



Promotion de la **santé
mentale** par l'alimentation



Alimentation,
Culture & Nature



Association
d'éducation
alimentaire

FORMER,
ACCOMPAGNER
& EDUQUER

60 000 enfants & adultes
touchés chaque année

Depuis bientôt 20 ans

Dans le Grand Ouest
& en National



Association
d'éducation
alimentaire

UNE EQUIPE DE
FORMATEURS/FORMATRICES
EN EDUCATION ALIMENTAIRE



Formés aux sciences
de l'alimentation

Formés à la
pédagogie

LES PRINCIPAUX PARTENAIRES TECHNIQUES & FINANCIERS



Association
d'éducation
alimentaire



- Etat (DREETS, DRAAF, ARS)
- Fonds Européens (FEAMPA, FEADER)
- Régions & Départements, Métropoles, Communautés de communes et Mairies du Grand Ouest (Bretagne, Pays de la Loire et Normandie)
- Fondations et Fonds de dotation (Fondation Mutualia Grand Ouest, Fondation Crédit Agricole du Finistère, Fonds de dotation La Poule Rousse)
- Mutuelles et assurances (AG2R La Mondiale, Harmonie Mutuelle, MGEN, MAIF)
- Établissements de soins (EPSM, CHU)
- Établissements scolaires du primaire et du secondaire, Écoles supérieures, CFA, Universités
- Associations d'aide alimentaire (Restos du Cœur, Secours Populaire, Panier de la Mer)
- Épiceries sociales et solidaires
- Établissements et services sociaux et médico-sociaux (CHRS, Maisons d'Enfants, CCAS, PMI...)

BIEN MANGER À TOUT ÂGE

Le pari de l'association
Aux Goûts Du Jour
depuis bientôt 20 ans



Dès les 1000 premiers jours

Tout au long de
l'enfance

A l'adolescence

Lors du passage à l'âge adulte

Au cours de la vie
adulte



LES TOUT-PETITS

Les 1000 premiers jours de l'enfant sont essentiels pour façonner les habitudes alimentaires. Nous accompagnons les familles avec bienveillance.



LES PETITS CURIEUX

En maternelle, les enfants explorent les textures, les couleurs, les odeurs... Nous jouons, nous goûtons, nous rigolons ! Un premier pas ludique vers l'alimentation.





LES EXPLORATEURS DU GOUT

Avec les enfants, nous développons la curiosité : Comment faire du pain ? Quels goûts ont les algues ? Où pousse le sarrasin ? La carotte violette a-t-elle le même goût que la carotte orange ?

Nous mélangeons apprentissages, jeux et découvertes du terroir.



ADOS EN ACTION

Escape games, quiz, débats... Nous abordons l'alimentation de façon ludique, pour donner aux adolescents les clés d'une alimentation saine et durable.





JEUNES DE 16 À 26 ANS

Nous donnons aux jeunes les clés pour mieux manger, prendre soin de leur santé mentale et de leur santé physique, et devenir des ambassadrices & ambassadeurs d'une alimentation consciente et engagée.

L'ÂGE ADULTE : RETROUVER DU POUVOIR SUR SON ASSIETTE

Nous mêlons ateliers pratiques, échanges et astuces concrètes.

L'objectif : éveiller les consciences, transmettre des repères durables et encourager une alimentation plus saine, adaptée à ses moyens et à son quotidien.





LES SENIORS : À LA RECHERCHE DE PLAISIR ET DE TRANSMISSION

Des ateliers pour cuisiner, échanger et transmettre son expérience autour d'une alimentation bonne pour soi, pour les autres et pour la planète.

REDONNER LE GOUT... ET L'ENVIE DE MANGER

Nous abordons les besoins nutritionnels liés à l'âge, et surtout le plaisir de manger ensemble.
Ces ateliers sont l'occasion de lutter contre la dénutrition et de recréer du lien.



Un immense merci à toute l'équipe pour son engagement remarquable auprès des jeunes. Votre dévouement et votre passion ont transformé ces ateliers culinaires en une expérience enrichissante et mémorable pour chacun. Chaque session a été à la fois instructive et inspirante, permettant aux élèves de découvrir de nouvelles compétences tout en s'amusant. L'atmosphère chaleureuse et conviviale a favorisé l'apprentissage dans la bonne humeur, rendant ces moments encore plus précieux. Bravo pour votre professionnalisme et votre capacité à transmettre votre savoir avec tant de générosité et d'enthousiasme !

Cycle d'ateliers d'éducation alimentaire à destination des lycéens
Lycée automobile de Pont-de-Buis
Décembre 2024

Merci pour votre accompagnement et votre disponibilité. L'évaluation et la sensibilisation faites auprès de l'équipe et des enfants seront bénéfiques pour améliorer nos pratiques.

Accompagnement du restaurant scolaire et de l'école de Sainte-Anne d'Auray à la réduction du gaspillage alimentaire et à l'éducation alimentaire des élèves
Avril 2025

Une animation ludique de qualité très appréciée des élèves. Les retours sont très positifs, ils ont beaucoup aimé cet escape game et retenu les éléments essentiels. Certains ont changé des choses dans leur alimentation : prise du petit-déjeuner, moins de bonbons, des légumes, moins de sucre...

Escape game sur l'alimentation saine et durable pour les collégiens
Collège Les Sables Blancs - Concarneau
Mars 2025

Vos axes d'intervention sont essentiels et le cycle d'ateliers proposé est innovant et vraiment intéressant ! Plus c'est ludique et créatif plus nous avons de chance de toucher un maximum de personnes.

Cycle de 3 ateliers Alimentation et santé physique & mentale "Les Ambassadeurs du Bien Manger"
Service de Santé Etudiante de l'Université de Bretagne Occidentale
Février 2025

Un rayon de soleil et une pause pour les personnes en situation de précarité.

Restos du Cœur Association Départementale 22
Atelier sur l'alimentation lors des 1000 premiers jours de l'enfant
Décembre 2024

Merci beaucoup pour ce chouette atelier! Les jeunes ont vraiment aimé. Ils ont découvert des recettes qu'ils n'auraient jamais pensé à faire à la maison avec des aliments très effrayants pour eux ;) Ils sont très contents d'avoir partagé ça avec vous. Vous avez réussi à capter leur attention, à les motiver et à les faire sourire. Et surtout, vous avez réussi à leur faire manger du chou-fleur, épreuve que même les parents ne parviennent pas à passer !

Atelier cuisine auprès des jeunes de l'Espace Jeunes La Bouëxière
Octobre 2024



Association
d'éducation
alimentaire

ACCOMPAGNEMENT D'ÉTABLISSEMENTS SOCIAUX ET MÉDICO-SOCIAUX & STRUCTURES D'INSERTION

A LA LUTTE CONTRE LA PRECARITE ALIMENTAIRE - SUR 6 TERRITOIRES PILOTES

PARTENAIRES

Projet co-financé par la DREETS Bretagne – Programme Mieux Manger pour Tous
Mené en partenariat avec 6 territoires : Communauté de Communes Côte d'Emeraude, Quimperlé Communauté, Liffré Cormier Communauté, Lannion Trégor Communauté, Communauté de Communes Presqu'île de Crozon – Aulne Maritime, Quimper Bretagne Occidentale.

PUBLIC CIBLE

Établissements et Services Sociaux et Médico-Sociaux (ESMS) : CHRS, CADA, MECS, Appartements de Coordination Thérapeutique, CCAS, CDAS, Missions locales, Protection Judiciaires de la Jeunesse,...
Personnes en situation de précarité accompagnées par ces établissements

PRINCIPE

Accompagnement d'ESMS et structures d'insertion sur les 6 territoires à la construction et la mise en place de plans d'actions pour lutter contre la précarité alimentaire des personnes qu'elles accompagnent

OBJECTIFS

- Permettre aux 6 territoires pilotes d'inclure dans leurs PAT le développement d'actions innovantes redonnant de la dignité aux personnes en situation de précarité alimentaire tout en limitant le recours à l'aide alimentaire.
- Recueillir les idées, freins et besoins des travailleurs sociaux des différents ESMS de chaque territoire sur le sujet de l'accompagnement des personnes en situation de précarité alimentaire grâce à la réalisation de Fresques de la lutte contre la précarité alimentaire, et les accompagner durant 3 ans à la mise en place de leurs plans d'action.
- Sensibiliser les personnes en situation de précarité alimentaire à l'alimentation saine et durable.

DUREE

3 ans : 2023-2026

INDICATEURS

**70 accompagnements et plus de
350 ateliers et formations
sur les 6 territoires durant 3 ans**

L'ALIMENTATION LORS DES 1000 PREMIERS JOURS DE L'ENFANT

CYCLES D'ATELIERS SUR L'ALIMENTATION DURANT LES 1000 PREMIERS JOURS DE L'ENFANT – A DESTINATION DES PARENTS EN SITUATION DE PRECARITE – EN BRETAGNE

Projet financé par la DREETS Bretagne entre 2023 et 2025 et par le CHRU de Rennes et la Ville de Rennes en 2023.

Objectifs :

- Permettre aux participants de mieux comprendre le rôle et l'importance de l'alimentation pendant et après la grossesse pour l'enfant et les parents.
- Sensibiliser les (futurs) jeunes parents à la découverte du goût, aux modes de consommation, à l'évolution des enfants et de leurs capacités physiologiques.
- Apprendre à inclure l'enfant dans les habitudes alimentaires et culinaires de la famille.
- Favoriser l'évolution des comportements alimentaires de l'ensemble de la famille vers une alimentation plus équilibrée et respectueuse de l'environnement.



“

Une intervention essentielle en terme de "médecine préventive".

Continuez !!!

”

ASL Réseau Louis Guilloux - Rennes

*Ateliers 1000 premiers jours de l'enfant -
diversification alimentaire - Décembre 2023*

PROGRAMME DE RECHERCHE-ACTION : ACCOMPAGNEMENT À L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE DES ENFANTS DE L'AIDE SOCIALE À L'ENFANCE PLACÉS EN INSTITUTION

Rompre la spirale qui mène à l'exclusion sociale à l'âge adulte est un enjeu de société : plus d'un quart des personnes sans-domicile sont d'anciens enfants confiés à l'Aide Sociale à l'Enfance (FIRDION 2006).

Principe : Accompagnement des professionnels et enfants de 8 Maisons d'Enfants à Caractère Social (MECS) accueillant des enfants de 6 à 15 ans de l'Aide Sociale à l'Enfance.

Objectifs du projet (2025-2027) :

Améliorer la santé globale et le bien-être des enfants placés en MECS

- Favoriser une alimentation saine, régulière et choisie comme levier de santé mentale et physique.
- Prévenir les troubles du comportement alimentaire et renforcer l'estime de soi.
- Créer un cadre alimentaire apaisé et structurant dans les lieux de vie.

Développer l'autonomie et le pouvoir d'agir des enfants et des adolescents dans les MECS

- Transmettre des savoirs pratiques (cuisine, budget, lecture d'étiquettes...) et favoriser des apprentissages autour du goût, du plaisir de manger, du rapport au corps, afin de permettre aux jeunes de devenir acteurs de leur alimentation et de leur santé.

Outiller les professionnels des MECS

- Former les équipes éducatives, maîtresses de maison et travailleurs sociaux aux liens entre l'alimentation et la santé physique et mentale des enfants, et à l'importance de la relation éducative via les repas.
- Renforcer la cohérence éducative et prévenir les situations de mal-être ou de rupture.

Le projet associe l'Université Rennes 2, EHESP, Université Bretagne Occidentale et l'association Aux Goûts Du Jour.

L'ALIMENTATION LORS DE L'ENFANCE

PROJET EN COURS

NOMBREUX ATELIERS ET CYCLES D'ATELIERS D'ÉDUCATION ALIMENTAIRE MENÉS EN ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES & CENTRES DE LOISIRS :

Exemples d'ateliers proposés dans le cycle de 5 ateliers :

- Atelier 1 : Éducation au goût – Focus sur les légumes
- Atelier 2 : Savoir manger – Savoir acheter
- Atelier 3 : Alimentation et dérèglement climatique
- Atelier 4 : Stop au gaspillage alimentaire
- Atelier 5 : Atelier de co-construction d'actions à mener dans l'établissement (classe ambassadrice, parents d'élèves, personnels de cuisine et éducatif).

De quoi notre corps a-t-il besoin ?



Quels sont les différents groupes d'aliments ?

“

Une intervention fortement appréciée par les enfants mais également les adultes. Intervenants au top ! Opération à renouveler.

Encore merci !

”

“

Merci beaucoup pour votre disponibilité et la qualité des animations menées.

”

Pays du Centre Ouest Bretagne

Cycle de 5 ateliers d'éducation alimentaire à destination en centres de loisirs - Juin 2024

Ecole de Roscanvel

*Atelier Stop au gaspillage alimentaire
- Juillet 2024*

L'ALIMENTATION LORS DE L'ENFANCE

ACCOMPAGNEMENT A LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION SCOLAIRE ET ÉDUCATION ALIMENTAIRE DES ÉLÈVES :

En partenariat avec Auray Quiberon Terre Atlantique

Depuis 2022, accompagnement des restaurants scolaires de Pluvigner, Crac'h, Meriadec, Landaul, Plumergat, Plumeret, Sainte-Anne d'Auray, Quiberon, Carnac.



Etapes :

- Réalisation de diagnostics sur les déchets générés et les pratiques réalisées dans les restaurants collectifs concernés.
- Identification des pistes d'amélioration possibles, hiérarchisation des priorités et rédaction d'une proposition de plan d'actions.
- Sensibilisation de classes ambassadrices
- Définition d'un plan d'actions correctives suite à l'analyse du diagnostic et mise en place d'un calendrier.

“
Merci Victoria pour ton accompagnement et ta disponibilité, l'évaluation et la sensibilisation faite auprès de l'équipe et des enfants sera bénéfique pour améliorer notre pratique.
”

Mairie de Saint-Anne d'Auray

Accompagnement à la réduction du gaspillage alimentaire dans le restaurant scolaire municipal - Avril 2025



L'ALIMENTATION DURANT L'ADOLESCENCE

PROJET EN COURS

ESCAPE GAME SUR L'ALIMENTATION DANS LES COLLEGES :

En partenariat avec le Département du Finistère (depuis 2022)



📌 Permettre aux élèves de 5ème d'acquérir de nouvelles notions en complément des éléments qui auront été vus dans le programme scolaire sur la digestion et les nutriments.

📌 Donner des clés de compréhension afin de les rendre acteurs de leur choix alimentaires.

📌 Éveiller leur esprit critique afin d'aller vers une alimentation plus saine et durable.

📌 Mêler apport de connaissances, jeu et mise en action des élèves.

📌 Permettre une intégration de l'intervention dans le projet d'établissement.

✅ 160 classes sensibilisées depuis 2022

“

Un grand merci pour les activités proposées ! Les élèves ont beaucoup apprécié la diversité des animations et ont retenu de nombreuses informations pour leur alimentation et leurs choix de consommation.

”

Collège Lamennais - Douarnenez

Principal

Escape game sur l'alimentation à destination de collégiens - Février 2024



LUTTE CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE DES JEUNES ET PROMOTION D'UNE BONNE SANTÉ PHYSIQUE & MENTALE

CYCLE D'ATELIERS “LES AMBASSADEURS & AMBASSADRICES DU BIEN MANGER” A DESTINATION DES JEUNES DE 16 A 25 ANS :

Un projet co-financé par l'ARS, la DRAAF et la Région Bretagne depuis 2022.

- ✓ 40 groupes de jeunes de 16 à 25 ans sensibilisés
- ✓ 120 ateliers animés

🍌 Programme de sensibilisation à destination des jeunes sur les liens entre notre alimentation et notre santé physique & mentale.

- Atelier 1 : Escape game “Bien dans son assiette, bien dans sa tête”
- Atelier 2 : Bien manger pour sa santé physique et mentale
- Atelier 3 : Bien manger à bas coût
- Distribution de kits ustensiles et matières premières à l'issue du cycle d'ateliers



“

Merci à tous les 3 pour votre intervention. Des supports ludiques qui ont permis aux jeunes de réfléchir sur leurs comportements alimentaires. Cela m'a également permis de mieux les connaître.

Les jeunes ont adoré les ateliers et certains m'ont demandé si on pouvait remettre en place des ateliers similaires.

”

Mission Locale de Lesneven

Cycle de 3 ateliers Ambassadeurs du Bien Manger à destination des jeunes - Avril 2024

LUTTE CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

PROJET EN COURS

FORMATION DES BENEVOLES ET SALARIES DES ANTENNES LOCALES DES RESTOS DU CŒUR A LA MISE EN PLACE D'ATELIERS CUISINE SUR L'ALIMENTATION DURABLE

En partenariat avec le Réseau National des RESTOS DU CŒUR depuis 2021

30 formations partout en France

Les objectifs pédagogiques :

- Acquérir des connaissances de base sur l'alimentation durable.
- Maîtriser les aspects logistiques et techniques pour l'organisation d'un atelier cuisine.
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité pour l'organisation d'un atelier cuisine.
- Apprendre des recettes simples et équilibrées pouvant être utilisées dans un atelier cuisine sur la thématique de l'alimentation durable.



“

Merci pour la formation initiale et pour cet atelier "Partage ta cuisine" très apprécié par les bénévoles et les personnes accueillies.

”

Antenne des Restos du coeur de Toulence (33)

Formation à l'animation d'ateliers cuisine saine et durable auprès des bénéficiaires de l'aide alimentaire - Juillet 2023

LUTTE CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE & CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

AAPETI : Projet expérimental (jusqu'à décembre 2026) destiné à créer des liens pérennes et une méthodologie de travail entre des structures ne se côtoyant normalement pas : les Établissements sociaux et médico-sociaux accompagnant des personnes en situation de précarité, les agriculteurs donateurs de produits bruts et les lieux de transformation alimentaire sous-utilisés (restaurants collectifs, halles technologiques...).

OBJECTIFS

- Permettre aux personnes en situation de précarité alimentaire de retrouver de la dignité en les impliquant dans la fabrication de leurs propres produits alimentaires afin de parvenir à plus d'autonomie alimentaire.
- Réduire le gaspillage alimentaire des exploitations agricoles en partenariat avec SOLAAL Bretagne.
- Pallier la sous-occupation de certains lieux de transformation alimentaire.
- Faire découvrir les métiers du secteur alimentaire (restauration collective, agriculture, agroalimentaire...) aux personnes en situation de précarité.

TERRITOIRES ENGAGÉS

Communauté de Communes Côte d'Emeraude, Quimperlé Communauté, Liffré Cormier Communauté, Lannion Trégor Communauté, Communauté de Communes du Kreizh Breizh, Communauté de Communes Presqu'île de Crozon - Aulne Maritime, Quimper Bretagne Occidentale. - Pays de Brest

PARTENAIRES TECHNIQUES & FINANCIERS

DREETS Bretagne - Programme National Mieux Manger pour Tous
Région Bretagne, Conseil Départemental des Côtes d'Armor
LEADER Pays de Brest
Fondation Mutualia Grand Ouest, Fondation Crédit Agricole du Finistère
Fonds de dotation La Poule rousse



LUTTE CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

PROJET EN COURS

**FORMATION DES BENEVOLES ET SALARIES DES EPICERIES SOCIALES ET SOLIDAIRES
et SENSIBILISATION DES BENEFICIAIRES :**

En partenariat avec l'Agence Régionale de Santé de Bretagne depuis 2023



Objectifs pédagogiques :

- Développer une compréhension approfondie de l'importance d'une alimentation équilibrée pour la santé.
- Permettre un transfert des connaissances entre les salariés et les publics des ESS afin de les aider à faire des choix alimentaires plus sains.
- Favoriser une autonomisation des publics en leur fournissant les connaissances nécessaires pour prendre des décisions éclairées en matière d'alimentation
- Renforcer le rôle des salariés et des bénévoles des ESS dans la promotion de la santé des publics accueillis.
- Comprendre les spécificités des publics en situation de précarité.
- Contribuer à améliorer la qualité de vie des publics en situation de précarité et à renforcer l'impact positif des ESS.



“

*Merci pour cette intervention de qualité
et dans l'air du temps, même face à la
précarité il faut mettre en avant des
pratiques variées et proposer des
alternatives.*

”

Epicerie solidaire Vannes - AMISEP

Atelier lacto-fermentation - Février 2024

LA MAISON DE L'ALIMENTATION ITINÉRANTE

A CHAQUE ÉTAPE DE LA MAISON : DÉPLOIEMENT D'UN PROGRAMME D'ACTIONS EN FAVEUR DU BIEN MANGER, A DESTINATION DES HABITANTS, CONÇU EN LIEN AVEC LES ACTEURS DE CHAQUE TERRITOIRE.

15 étapes sur des territoires du Grand-Ouest entre octobre 2021 et juin 2025
Prochaines étapes possibles à partir de septembre 2025

La Maison de l'Alimentation Itinérante matérialisée par une petite maison en bois (tiny house) organise avec les acteurs locaux un programme complet de sensibilisation, formation et d'accompagnement vers le Bien-Manger des habitants, entreprises et collectivités locales. Chaque étape dure entre 2 et 6 semaines.

L'objectif : Contribuer à l'évolution effective des comportements alimentaires des enfants et des adultes à travers des actions de sensibilisation dans la Maison (ateliers cuisine, rencontres avec des professionnels,...) mais aussi sur tout le territoire (ateliers scolaires, visite de fermes, exposition, projection de film, ...).

**Finistère :
5 étapes**

**Côtes d'Armor :
4 étapes**

**Morbihan :
2 étapes**

**Ile-et-Vilaine :
2 étapes**

**Loire Atlantique :
2 étapes**

Nos soutiens financiers des 10 premières étapes : Nos soutiens financiers (étapes 11 à 15)



DÉCOUVERTE DES PRODUITS DE LA MER LOCAUX ET DURABLES

PROJET EN COURS

ATELIERS A DESTINATION DES ENFANTS, ATELIERS CUISINE ADULTES ET STANDS DE SENSIBILISATION POUR LE GRAND PUBLIC

Pays de Brest : Projet co-financé par le DLAL FEAMPA du Pays de Brest et la Région Bretagne de 2022 à 2025

Pays de Cornouaille : Projet co-financé par le DLAL FEAMPA du Pays de Cornouaille et la Région Bretagne de 2052 à 2027

Objectifs :

- Créer du lien entre les professionnels, qui cultivent et pêchent les produits de la mer, et les consommateurs,
- Faire découvrir les métiers associés,
- Valoriser les espèces locales et celles moins nobles auprès des consommateurs,
- Donner envie aux habitants de manger des produits de la mer locaux,
- Impulser une dynamique locale et donner des pistes d'actions aux collectivités pour intégrer ces notions de consommation de produits de la mer locaux de façon pérenne dans leurs politiques locales (notamment au sein des Projets Alimentaires Territoriaux existants et en devenir).

“

Maud a su captiver l'attention des élèves. Leur intérêt durant toute la durée de l'animation n'a pas cessé grâce à la qualité de l'intervenante et des contenus proposés.

”

Ecole Coat-Edern - Plouzané

Atelier cuisine des produits de la mer - Juin 2024

COFINANCÉ PAR
UNION EUROPÉENNE



L'Europe s'engage
en Bretagne



PROMOTION D'UNE BONNE SANTÉ PHYSIQUE & MENTALE PAR L'ALIMENTATION POUR LES SÉNIORS

« BIEN DANS SON ASSIETTE, BIEN DANS SA TÊTE » pour les séniors



Cycle d'ateliers de 2 à 3 heures à destination des adultes et des séniors (2024-2025)

Les objectifs pédagogiques :

- Encourager l'évolution des comportements alimentaires afin d'améliorer la santé physique et mentale
- Sensibiliser aux liens entre l'alimentation et les symptômes anxiodépressifs pour prévenir et réduire le risque d'apparition de ces troubles
- Offrir un cadre bienveillant et non stigmatisant, permettant aux participants d'exprimer leurs pratiques alimentaires et de réfléchir à d'éventuels changements
- Favoriser des moments de convivialité et des interactions sociales entre les participants.

Déroulé :

Atelier 1 : Découverte sensorielle des aliments bons pour la santé physique et mentale (2h)

Atelier 2 : Jeux conviviaux (2h)

Atelier 3 : Comment chouchouter son microbiote (2h)

Atelier 4 : Cuisiner rime avec bonne santé (3h)





Association
d'éducation
alimentaire

www.association-alimentation.fr

contact@agdj.fr – 02 90 41 77 84

Retrouvez-nous aussi sur LinkedIn : Aux Goûts Du Jour

Facebook : Association Aux Goûts du Jour & Instagram : @auxgoutsdujour