

MIAMM*

des ateliers
pour Mieux Manger
Tout simplement...

*Mille idées et Astuces pour Mieux Manger

Appel à manifestation d'intérêt

Les ateliers MIAMM*

**Mille Idées et Astuces pour Manger Mieux*

Ateliers participatifs pour une
alimentation saine, locale et durable

Programme 2026-2027

Contexte

Le Projet Alimentaire Territorial Presqu'île – Brière – Estuaires, porté par le Parc naturel régional de Brière et ses partenaires, vise à promouvoir une alimentation saine, locale et durable accessible à toutes et tous. Dans le cadre de sa stratégie 2025-2030, le PAT met l'accent sur la mobilisation citoyenne comme levier majeur de transition alimentaire.

C'est dans ce cadre que s'inscrivent les ateliers MIAMM (Mille Idées et Astuces pour Manger Mieux), conçus comme des temps pratiques et participatifs dédiés à l'alimentation locale et durable, avec et pour les habitants.

L'édition 2026-2027 constitue la seconde édition du programme.

Cet appel à manifestation d'intérêt vise à :

- recenser les propositions d'ateliers,
- construire une programmation cohérente entre septembre 2026 et juin 2027,
- et adapter les soutiens en fonction des projets.

Un comité de sélection étudiera les candidatures et définira les modalités d'accompagnement.

L'objectif des ateliers MIAMM

Ces ateliers autour de l'alimentation saine, locale et durable ont pour ambitions :

- D'apprendre à faire ensemble
- Partager des savoirs et des savoir-faire concrets
- Valoriser les initiatives locales

Ils portent sur les différents champs de l'alimentation :

- Produire
- Transformer
- Conserver
- S'approvisionner
- Cuisiner
- Manger
- Gérer ses « déchets »

Et prennent en compte plusieurs dimensions :

- Préservation des ressources
- Justice sociale et vivre-ensemble
- Santé et nutrition
- Climat
- Développement économique local
- Culture et patrimoine



Alimentation durable, quésako ?

Pour l'Organisation mondiale de l'agriculture (la FAO), « les régimes alimentaires durables sont des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations actuelles et futures. Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines. »

Ce qui évolue pour l'édition 2026-2027

La première édition des ateliers MIAMM a mis en évidence plusieurs enseignements :

- L'incroyable diversité de personnes, structures et initiatives locales animées par l'envie de transmettre et partager ;
- La nécessité de mettre en lumière toutes ces initiatives ;
- L'intérêt des coopérations entre acteurs.

Pour cette nouvelle édition, quelques changements :

- La suppression de la logique : un atelier par commune (mais une attention au maillage territorial)
- L'encouragement des projets de coopération
- La préférence pour les lieux qui incarnent l'alimentation (fermes, jardins, épiceries, restaurants, etc.)
- L'adaptation des périodes (éviter novembre à janvier qui mobilisent moins)
- Une attente renforcée sur la précision du déroulé de l'animation en amont (pour les ateliers financés)
- La mise en place de plusieurs niveaux de soutien.

Le budget étant un peu réduit pour cette édition, une attention particulière sera portée à la pertinence des demandes financières.

Les animations attendues

Les ateliers MIAMM attendus sont :

- Accessibles (gratuité ou prix modéré, horaires et formats adaptés...)
- Participatifs
- Concrets
- Proposent un temps de dégustation

Ils doivent favoriser :

- la mobilisation de nouveaux publics,
- l'implication des participants,
- la transmission de savoirs et savoir-faire pratiques ;
- l'échange d'astuces et de bons plans entre participants.

Les ateliers se déroulent sur le périmètre des 35 communes du PAT.

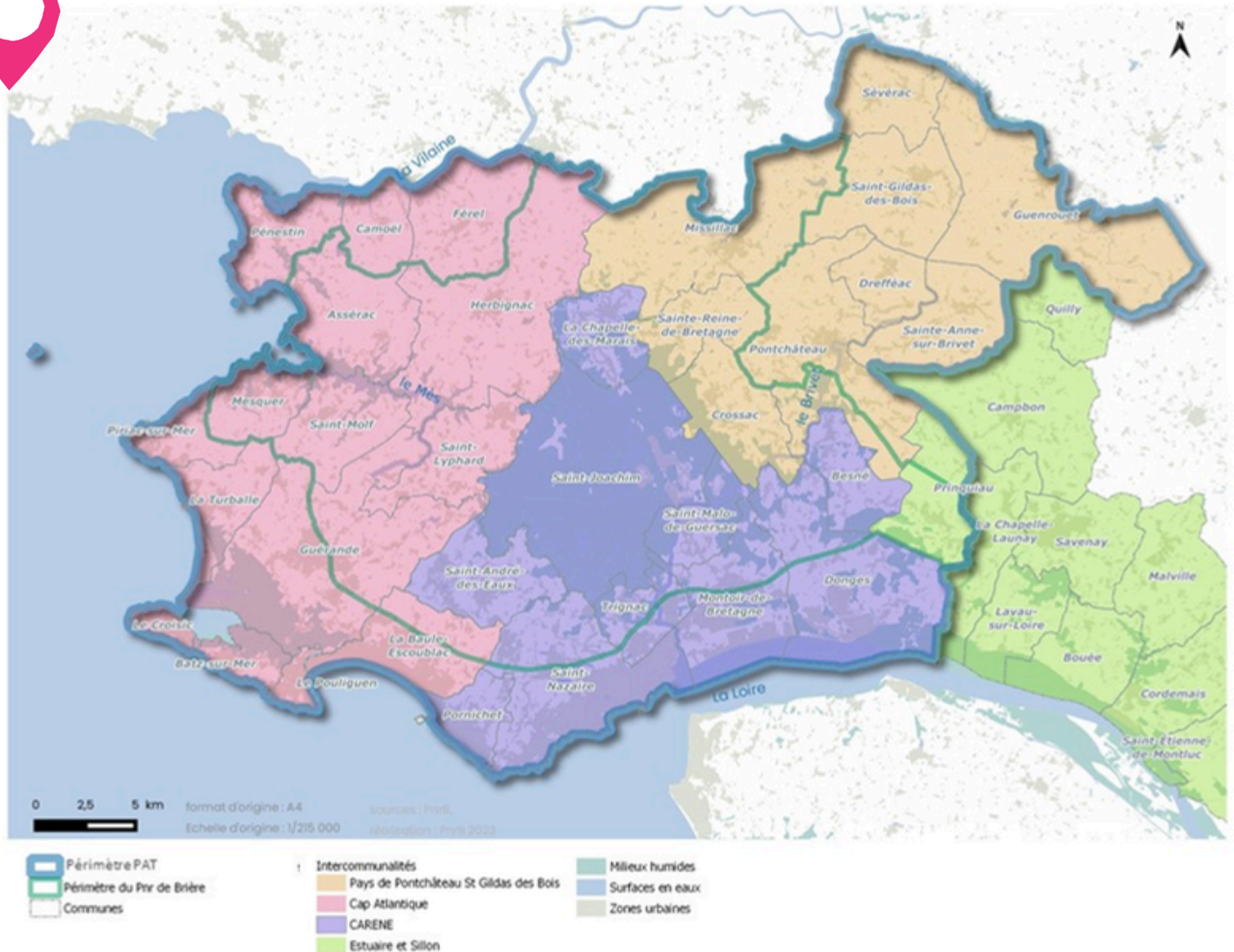
Besoin d'exemples ?

Tout est possible ! La liste des ateliers MIAMM 2025-2026 peut vous éclairer.

Mais voici quelques exemples :

- *Un atelier pour apprendre à découper et vider un poisson frais, parler de la pêche, des pratiques responsables (modes de pêche, espèces, saisonnalité) et des outils pour s'y retrouver (labels et marques, lieux d'achats, etc.) - ou la même chose autour de la viande*
- *Un atelier pour créer ensemble des recettes à partir d'un panier de produits locaux uniquement*
- *Un grand banquet participatif autour d'un four à pain et de produits locaux, avec des ateliers*
- *Un escape game dans une ferme*
- *Une balade pour comprendre et rêver son paysage alimentaire*





Périmètre du Projet Alimentaire Territorial (soit les 35 communes situées sur le PNR de Brière, St Nazaire Agglo, CAP Atlantique La Baule – Guérande Agglomération, ou la Communauté de communes du Pays de Pontchâteau St Gildas des Bois).

Les soutiens possibles

Trois niveaux de soutien sont possibles :

1. Valorisation et communication

Diffusion dans les supports du programme MIAMM et des Rendez-vous du Parc, et aux relais des événements locaux habituels (communes, infolocale, Estuaires...)

2. Soutien financier simple

- Une structure animatrice
- Enveloppe mobilisable de 150 à 300 €
- 12 participants minimum

3. Soutien renforcé (coopérations)

- Animé par deux structures minimum
- Jusqu'à 750 €
- 20 participants minimum

Soutien financier et tarif pour les participants :

- Les ateliers financés sont gratuits.
- Les autres ateliers doivent rester accessibles (tarif conseillé : 5 à 20 €).

A NOTER : Pour tout autre atelier avec une proposition tarifaire autre, celui-ci pourra être intégré à la programmation des Rendez-vous du Parc.

Précisions complémentaires

Encadrement des animations

Les animations sont menées sous la responsabilité exclusive du porteur d'atelier (à l'exception des collectifs d'habitants pour lesquels un accompagnement par le Parc naturel régional de Brière pourra être mis en place).

Le porteur d'atelier s'engage à respecter les principes de sécurité des animations précisés dans l'annexe 1.

Réservations

La réservation sera effectuée par les services du PNR de Brière pour les ateliers financés, et pour les autres ateliers à la demande des animateurs. Dans ce cas, la liste des participants sera envoyée en amont des ateliers aux animateurs.

Précision pour les ateliers financés

L'ensemble des modalités sera indiqué dans une convention de partenariat entre le PNR de Brière et la ou les structures porteuses. En cas de coopération, il sera possible de faire un versement unique, ou deux versements (à deux structures maximum). La clé de répartition entre les deux structures devra être clairement mentionnée dans la candidature, et le RIB de la ou des structures devra être envoyé avec la candidature.

Candidatures

Calendrier

Lancement de l'AMI : au plus tard le 15 mai 2026

Date limite de réception : dépôt possible jusqu'au vendredi 15 juin 2026

Jury de sélection : début juillet 2026

Retour aux candidats : Avant la mi-juillet 2025

Lancement de la communication : Fin août 2026 au plus tard

Critères de sélection

- Contribution à l'alimentation durable
- Dimension participative
- Accessibilité
- Qualité et clarté du projet
- Répartition territoriale et thématique
- Capacité à toucher un public diversifié
- Cohérence des moyens demandés

Candidatures

Candidatures à effectuer dans la mesure du possible via le formulaire en ligne accessible ici :

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfTbRIm9jyGCU4dugZiMShyKN_x2qPBGj412pyyBRQjBg1igg/vie/wform?usp=header

Pour plusieurs propositions d'animations, merci de compléter plusieurs fois le formulaire.

Des questions ?

Vous pouvez contacter :

Tiphaine BURBAN, Chargée de mission PAT

t.burban@parc-naturel-briere.fr / 06 02 04 70 29

Formulaire

Ce formulaire reprend les éléments à compléter en ligne. Il peut vous guider dans votre réflexion en amont, mais nous vous invitons vivement à compléter la version en ligne !

Coordonnées de l'animateur de l'atelier

NOM Prénom : _____

Mail : _____

Téléphone : _____

Type de structure :

- Association
- Entreprise
- Collectivité
- Collectif d'habitants
- Etablissement scolaire
- Autre :

Nom de la structure (si applicable) : _____

Êtes-vous plusieurs structures à porter cet atelier ?

- Oui
- Non

Si oui :

-Nom des structures partenaires : _____

-Merci de renseigner les coordonnées du co-animateur principal

Coordonnées du co-animateur de l'atelier (si coopération)

NOM Prénom : _____

Mail : _____

Téléphone : _____

Type de structure :

- Association
- Entreprise
- Collectivité
- Collectif d'habitants
- Etablissement scolaire
- Autre :

Nom de la structure (si applicable) : _____

Informations sur l'atelier

Nom de l'atelier proposé (titre accrocheur pour être communiqué): _____

Durée de l'atelier : _____

Date et horaires proposés : _____

Lieu pressenti pour l'atelier : _____

Description de l'atelier (en précisant en quoi il participe à une alimentation saine, locale et durable) :

Description détaillée du déroulé :

(Exemple :

- Accueil convivial(10 min) : ...*
- Introduction (10 min) : ...*
- Activité 1 (30 min) : ...*
- Activité 2 (40 min) : ...*
- Dégustation / échange (20 min) : ...*
- Conclusion (10 min) : ...)*

Besoins matériels et logistiques :

Etes-vous autonomes sur ces besoins matériels ? (si non, précisez)

Public et accessibilité

Public visé (plusieurs réponses possibles) :

- Tout public
- Adultes
- adolescents
- Enfants
- Tout-petits (moins de 3 ans)
- Public spécifique : _____

Combien de personnes peuvent participer au maximum ? _____

Accessibilité à toutes et tous de l'atelier (plusieurs réponses possibles) :

- Convient aux poussettes
- Convient aux personnes à mobilité réduite
- Convient aux personnes en situation de handicap mental
- Convient aux personnes malentendantes
- Convient aux personnes malvoyantes
- Autre :

soutien sollicité

Vous sollicitez :

- Un soutien en communication
- Un soutien financier

Si soutien financier, quel montant (entre 150€ et 750€) ? _____

Nature des dépenses	Pécisions	Montant
Total des dépenses prévisionnelles		

Pièces à fournir

- Ajouter un document déclaratif (Par exemple et selon votre statut : parution au JO ou statuts pour les associations, extrait KBIS pour les professionnels...)
- Assurance de la structure.
- RIB en cas de sollicitation d'un soutien financier
- Toute photo ou illustration utile pour illustrer l'atelier dans la communication

Merci de cocher la case si vous avez bien adressé ces pièces par e-mail à : t.burban@parc-naturel-briere.fr

Engagements :

- J'ai pris connaissance du cahier des charges
- Je transmets les pièces demandées
- Je m'engage à respecter les conditions de sécurité et d'organisation

Annexe 1 : Responsabilité et sécurité des animations

Principes généraux à toutes les animations

Au plus tard la veille de l'animation, l'animateur annule la sortie en cas de :

- conditions météorologiques exceptionnelles empêchant la tenue de l'animation,
- raison personnelle majeure de la part de l'intervenant,
- si le nombre d'inscrits est inférieur à 3 personnes.

Prévenir impérativement le PNR de Brière en temps voulu afin d'informer les personnes inscrites de l'annulation. L'atelier sera alors reporté.

Animations en plein air ne nécessitant pas d'aménagement

A minima une formation aux premiers secours doit avoir été suivie par l'intervenant.

A défaut pour ce type de sortie, l'intervenant, qu'il soit bénévole ou non, même s'il a une expérience de terrain reconnue, doit s'adjoindre un accompagnant qualifié. Le rôle de chacun doit être bien établi à l'avance entre les deux personnes.

Rappel des règles de base de l'animation en plein air :

Pour les animations intégrant une balade, s'en tenir à des randonnées courtes et faciles, contenant des pauses nombreuses. L'appellation « balade » est gardée pour des randonnées de moins de 5 km.

L'animateur de l'atelier s'engage à :

- Repérer impérativement le site à une date proche de l'animation.
- Demander les autorisations de passage ou d'animation si nécessaire.
- Au départ, vérifier discrètement l'équipement adéquat des participants, chaussures adaptées, chapeau, eau, et leurs capacités physiques (enfants trop jeunes ou personnes très âgées par exemple) quitte à refuser une personne si vous jugez que son équipement ou ses capacités physiques ne lui permettront pas de participer en toute sérénité à l'animation.
- Prévoir un téléphone portable (chargé !)
- Le n° de portable utilisé doit être connu de la Maison du Parc.

Autres animations en plein air :

Dans le cadre d'une démonstration en plein air sans aménagement particulier mais nécessitant un outillage à risque, toutes les précautions de sécurité du public sont mises en pratique. (ex : manipulation d'animaux, de ruches, d'outils...)

Animations en salle

Préparation

- Avant l'animation, organiser la pièce.
- S'assurer du bon fonctionnement des équipements à utiliser (branchements, aération, chauffage éventuel, repérer les issues de secours le cas échéant).
- Bien aérer en amont et si nécessaire pendant l'atelier, pour veiller à la qualité de l'air.
- S'assurer du bon fonctionnement du matériel utilisé lors des conférences : vidéo projecteur, écran, ordinateur portable...
- Tout matériel utilisé lors des animations doit être en parfait état de fonctionnement.
- Les fournitures nécessaires à chaque participant doivent être suffisantes.
- La jauge de la salle (nombre de places) doit impérativement être connue. Elle comprend l'effectif du public admis augmenté du personnel d'animation ou d'encadrement.
- L'animateur est couvert par son assurance responsabilité civile.

Pendant l'animation :

- Annoncer le cadre l'objectif et le déroulement de l'atelier en introduction. Présenter le ou les intervenants.
- Prévoir une ou plusieurs pauses si nécessaire
- Communiquer de façon claire, être à l'écoute des participants.
- A la fin de l'atelier, prendre le temps d'une conclusion et d'un recueil du ressenti et/ou des prochains petits pas

Ateliers cuisine

En tant qu'action ponctuelle dont l'objectif global est pédagogique, les ateliers cuisine ne sont pas soumis à la réglementation de la restauration collective. Cependant les animateurs doivent veiller au respect des bonnes conditions d'hygiène et de sécurité :

- respect de la chaîne du froid;
- respect d'une hygiène rigoureuse;
- nettoyage et désinfection du matériel;
- règles de conservation et de consommation des produits.

En ce qui concerne l'assurance, les locaux et les participants doivent être couverts par le biais de l'assurance de la structure accueillante.

La Fédération Française des Banques Alimentaires a publié un guide pour l'animation d'ateliers cuisine, avec plein de ressources utiles et qui est accessible en ligne ici :

<https://www.banquealimentaire.org/sites/default/files/2022-08/FFBA%20-%20Guide%20Pratique%20des%20ateliers%20cuisine.pdf>

Annexe 2 : Liste des événements annuels liés à l'alimentation

Ce calendrier est partagé à toutes fins utiles... pour le calendrier de ce programme d'ateliers ou pour vos actions autres. Ce ne doit pas être une contrainte pour penser vos ateliers !

Février

Journée mondiale des légumineuses : 12 mars 2026

Mars

Semaine nationale de la petite enfance : Du 14 au 21 mars 2026

Semaine pour les alternatives aux pesticides : du 20 au 30 mars 2026

Semaine de l'économie sociale et solidaire : du 23 au 28 mars 2026

Avril

Journée mondiale de la santé : 7 avril 2026

La quinzaine du compostage « Tous au compost ! » : 28 mars au 12 avril 2026

Mai

Journée mondiale des abeilles : le 20 mai 2025

Journée mondiale de la diversité biologique : le 22 mai 2026

Fête de la nature : du 20 au 25 mai 2026

Quinzaine du commerce équitable 2025 : du 16 mai au 31 mai 2026 (

Le Printemps bio 2026 : de 22 mai à 21 juin 2026

Juin

Journée Mondiale de l'environnement 2026 : le 5 juin 2026

Journée mondiale du bien être 2026 : le 13 juin 2026

Septembre

Semaine Européenne du développement durable : Du 17 septembre au 9 octobre 2026

Octobre

Semaine Bleue, semaine nationale des retraités et personnes âgées : du 5 au 11 octobre 2026

Semaine du goût 2026 : Du 12 au 18 octobre 2026

Journée mondiale de l'alimentation : Vendredi 16 octobre 2026

Novembre

Semaine européenne de réduction des déchets (SERD) : Du 21 au 29 novembre 2026

Mois de l'Economie Sociale et Solidaire : Du 1er au 30 novembre 2026

Festival Alimenterre : 15 au 30 novembre

Décembre

Journée mondiale du climat : 8 décembre 2026

Journée internationale de la solidarité humaine : 20 décembre 2026