



## ★ Objectif de l'animation

Animer le temps d'un midi ou d'une fin d'après-midi tout lieu autour d'un plaisir simple : manger ensemble! Le but ici est de proposer au public une alimentation bio, de saison et locale à prix libre, le tout dans un moment de convivialité qui sera agrémenté par un petit groupe de musique ou toute autre animation.

## ★ Nombre de personnes nécessaires

Pour servir les repas, au moins 4 à 5 personnes puis il faut un coup de main pour tout ce qui est installation du lieu (tables, chaises) et l'aide autour du pique nique (vaisselle, achat de dernière minute, eau pour faire la vaisselle)

## ★ Organiser le pique-nique

- Comme d'habitude, que ce soit sur le campus ou tout autre lieu en ville, la première chose à faire est de demander l'autorisation à l'administration compétente (Service administratif de l'université ou mairie par exemple)

- Au niveau de l'alimentation, certaines assos peuvent avoir une équipe « cuisine » pour toute leur Semaine de l'Environnement. Cependant, les repas à proposer doivent être assez simples car il s'agit d'un pique-nique et d'un point de vue logistique il est compliqué au niveau des autorisations d'avoir du gaz ou des plaques pour réchauffer les repas.

- Pour les repas prévoyez donc des choses simples et végétariennes. Par expérience, le plus simple et efficace et de faire des salades composées et des tartines.

- Plusieurs fédérations de producteurs bio existent localement (Nature et Progrès par exemple) et il existe également des plateformes de producteurs à l'échelle départementale. L'idée ici est d'aller voir directement le producteur pour avoir des produits à tarifs réduits mais aussi pour favoriser les circuits-courts et l'agriculture locale.

- Pour les boissons, proposez des jus de pomme, de raisin, de poire et surtout de l'eau (on oublie souvent...) bref des boissons locales ! Selon la souplesse de l'administration, un peu de vin ne fera pas de mal...

### • Coté pratique

- Ce concept de « pique nique » bio à prix libre fonctionne généralement bien. En ce qui concerne la vaisselle, demandez préalablement au R.U. de vous prêter des verres et des assiettes pour la journée.

- Prévoyez pour servir le public 4 à 5 tables où vous disposerez au début la vaisselle puis les gens font remplir leur assiette par les 4 à 5 personnes chargées du service. Enfin, pour le public, prévoyez en fonction du lieu plusieurs tables et chaises mais sachez qu'il est toujours difficile de prévoir le nombre de repas et qu'il faut être prêt à racheter du pain et du fromage en dernière minute !



*Pique nique bio à Rennes 2, 2007*



## • Communication

- Mettez sur le campus des affiches et pancartes le matin même pour qu'en sortant des cours, les étudiants voient qu'un repas bio à prix libre leur est proposé.

- Pendant le pique nique, communiquez sur le fait que les produits proposés sont bio, locaux et de saison et que l'alimentation est un défi environnemental majeur via par exemple l'empreinte écologique de la viande ou des produits non locaux.

## • Le jour même

- Expliquez bien le concept du prix libre et n'oubliez pas de mettre une boîte à la fin de la table en précisant que ce n'est pas forcément gratuit...pour ne pas dérouter les néophytes du prix libre, n'hésitez pas à indiquer le prix de revient de l'assiette.

- Prévoir suffisamment de litres d'eau pour la vaisselle...

- Bien mettre en évidence les poubelles et quand les gens viennent rendre leur assiette, les inciter à jeter les restes de leur repas dans une poubelle spéciale compost.



*Pains, fromages de chèvre et jus de pommes bio et locaux à Rennes, 2006*



*Pique nique bio à Rennes 1, Campus de Beaulieu, 2007*

## ★ Trucs et astuces

### A faire !

- Mettre en place, pendant le pique nique bio une animation (petit groupe de musique ou bien piécette de théâtre) qui permettra de faire venir le public et de passer un bon moment autour d'un repas.

- Prévoir un plan B en cas de pluie ! (une salle toute proche par exemple)

- Faire une vaisselle « autogérée » en disposant deux bacs d'eau pour que chacun, à la fin du repas, nettoie son assiette et ses couverts.

### A ne pas faire !

- Proposer des repas compliqués et/ou chauds

- Pensez aux gens difficiles : ne proposez pas qu'un seul type de salade ou de fromage par exemple !

## ★ Base de données GRAPPE / Liens

- Nature et Progrès (partenaire du Réseau Grappe) : [http:// www.natureetprogres.org/](http://www.natureetprogres.org/)

- annuaire de producteurs : <http://www.paysansbioduweb.net/>

- Empreinte écologique des produits alimentaires : <http://www.ecocalculateur.com/>