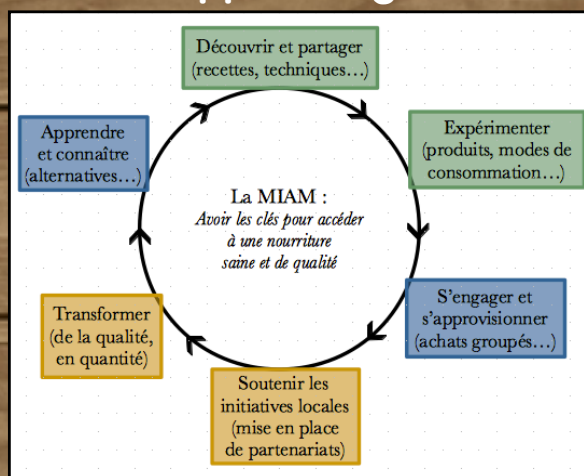


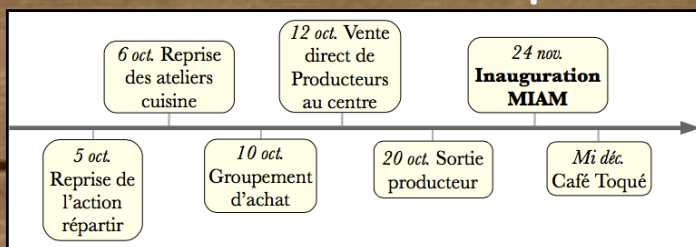
La **M.I.A.M.**  
 de Bordeaux Nord :  
 Ouverte à tous et toutes,  
 petits et grands ;  
 d'ici et d'ailleurs ;  
 Et à consommer sans  
 modération !



... Une approche globale :



... Une idée dans le temps :



Nous contacter :  
 Tél : 05.56.39.46.72  
 Fax : 05.56.50.72.30  
 Site internet :  
 → [www.miam33.com](http://www.miam33.com)  
 (site en cours de création)  
 → [www.csbn.org](http://www.csbn.org)  
 Adresse postale :  
 58 rue Joséphine,  
 BORDEAUX 33000

La **M.I.A.M.**  
 de Bordeaux Nord :  
 Lieu ressource  
 d'informations, d'échanges,  
 de pratiques et  
 d'expérimentation autour de  
 l'alimentation durable.  
 Un objectif, permettre à  
 tous et toutes d'accéder à  
 une nourriture saine et de  
 qualité.





Le centre social Bordeaux-Nord rassemble depuis des années des connaissances, des compétences, des savoirs et des expériences en matière d'alimentation durable.

Ainsi, différents projets et actions s'articulent, se développent et se complètent en fonction des besoins repérés par les bénévoles, les usagers et les professionnels.

L'alimentation y est abordée de **façon globale** :

- ✓ Valoriser les **ressources locales** et les **producteurs**,
- ✓ Impliquer les citoyens, en reconnectant les **traditions culinaires** aux **récoltes durables** et aux **consommations saines**,
- ✓ Donner l'accès à des espaces de **partage** et de **convivialité** pour toutes personnes et à tout âge.

Découvrez **la première M.I.A.M** du département et ses **3 pièces**.

Co-construite entre deux associations : **Territoires Alimentaires** (Yassir YEBBA, anthropologue de l'alimentation-cuisinier) et **le centre social Bordeaux Nord** !

### 1. Un espace d'expérimentation et d'éducation aux pratiques alimentaires :

→ **Des ateliers cuisine avec les adultes** : expérimenter différents modes de conservation et de cuisson ; valoriser et transformer les produits frais de saison, et apprendre des recettes familiales économiques.

→ **Des ateliers de pratique avec les enfants et les jeunes** : le jardinage pour se reconnecter à la nature et la cuisine à travers la réalisation de goûtes ou de repas.

→ **Des ateliers sur les alternatives énergétiques** : cuiseur thermos, cuiseur à bois économe... de la fabrication à l'utilisation.

### 2. Un espace de sensibilisation, de solidarité et de partage :

→ **Un groupement de bénévoles** : organisation d'achats groupés de produits frais locaux et des ventes au sein du centre.

→ **Des moments de sensibilisation et d'échanges** : pour permettre la discussion, le débat et la réflexion sur nos actions ou sur des thèmes s'y rattachant.

→ **Des sorties dans les jardins, les marchés et chez les producteurs** : pour savoir où et comment sont produits les aliments.

→ **Des temps conviviaux de partage** : goûters, repas, et pique-niques...

### 3. Un lieu de co-working alimentaire avec un laboratoire de transformation :

L'idée est d'offrir un espace de production mutualisé, pour le centre et pour les acteurs ou projets du territoire.

→ En cours de mise en place...