



PROJET CUISINE PARTICIPATIVE


2019/2022

« *Un restaurant associatif, participatif et solidaire* ».

Préambule :

Tôtout'Arts créé en 2016, un restaurant participatif au sein de ces locaux avec l'ensemble du réseau des partenaires sociaux du territoire et le soutien financier de La **C**aisse d'**A**llocation **F**amiliale du GARD. Une aide budgétaire appelé « subvention d'investissement » permet l'installation d'une cuisine modulable donnant un aspect fonctionnel du lieu.

*Une cuisine participative qui
repose sur les capacités de
chacun à agir, sur
l'engagement, le volontariat
et la solidarité !*



Notre restaurant associatif, participatif et solidaire préfigure un nouveau type d'action du développement social sur notre territoire. Les activités autour de la cuisine sont régulières et particulièrement fédératrices au sein de Tôtout'Arts ; des repas préparés collectivement tous les mardis et à l'occasion d'évènements (Burkin'Arts, Beaub'Arts, Guingalé...) mais aussi un atelier culinaire pour adulte « Grain de sel » Co-animés par l'animatrice ACF du Centre Culturel et Social et

par une assistante sociale du Conseil Départemental, ou encore le CLAS proposé aux enfants de 6 à 12 ans. La complémentarité entre les acteurs du territoire de vie contribue au développement d'un « **projet innovant** » avec des objectifs à la fois sociaux, culturels et économiques.

Le projet **Cuisine Participative** est un exemple d'activité au carrefour de différents axes du Projet Social 2019/2022.

Tôtout'Arts est un lieu médian où toutes les générations peuvent se rencontrer. Ainsi, la transversalité des projets et les actions intergénérationnelles sont à mettre en œuvre sur une logique d'interaction.



Grâce à son réseau de partenaires, le projet « **Cuisine Participative** » tend à se développer. Le principe étant de créer des liens solides entre les plus âgées et les plus jeunes d'un même territoire.

Tous les mardis, une équipe de cuisiniers bénévoles se réunit pour cuisiner pour une trentaine de convives. Cette équipe constituée d'un ou deux adultes amateurs, de deux jeunes de la mission locale et parfois d'un duo parent/enfant (pendant les vacances), est chargée de penser en amont au menu, aux courses, et à la répartition des tâches pendant le temps de cuisine. L'équipe s'occupe aussi d'installer et dresser les tables. Le service se passe dans la convivialité, les convives sont invités à se lever pour venir se faire servir par les cuisiniers. Le temps du repas est nourri d'échanges et de rencontres entre les convives et c'est aussi l'occasion, de remercier les cuisiniers du jour et d'informer les participants des prochaines activités du centre culturel et social. Le temps de rangement est aussi un temps collaboratif où chacun peut donner un coup de main pour la vaisselle, le rangement des tables, le coup de balai...

Un constat actuel, nous oriente à mettre en place prochainement, à la suite du repas, pour ceux qui le souhaitent et ont le temps, un temps pour poursuivre les discussions entamées autour d'un « café bavard », d'un jeu ou...

Ce restaurant associatif est un équipement social et culturel de proximité doté d'un fonctionnement citoyen et d'une gestion écologique intégrée. C'est un lieu convivial de proximité où les habitants se retrouvent autour d'un repas.

Le restaurant participatif de Tôtout'Arts accueille des convives qui parfois ont des difficultés à sortir de chez eux. L'isolement de certains, le manque d'accompagnement pour d'autres, la solitude pour quelques-uns sont relevés lors du diagnostic précédent du Projet Social. Une attention est également portée aux publics vulnérables dans une idée de les accompagner dans une démarche de citoyenneté active.

L'idée d'intégrer au projet les jeunes en « Garanties Jeunes » de la Mission locale de Villeneuve -Lez- Avignon et les familles du service « Animation Collective Famille » nous semble appropriée pour enrichir les rencontres et permettre à tous de s'investir, de trouver une place à Tôtout'arts et dans la société.

Toujours dans l'idée de rassembler et que ce restaurant participatif soit accessible au plus grand nombre, le tarif du repas est fixé à 10€/adulte/ ou 5€/enfants ou jeunes adhérents, le repas est offert aux cuisiniers du jour, et toute personne avec des moyens restreints est invitée à participer à hauteur de ce qu'il peut.

L'objectif cette année est de pouvoir faire de ce restaurant un lieu de mixité sociale et intergénérationnelle, qui soit aussi bien attractif pour les adultes, les jeunes et les actifs que pour les sans-emploi, les familles, les retraités....



1. Objectifs généraux et stratégiques du projet :

Notre objectif principal est de pouvoir faire de cette « cuisine participative » un lieu de mixité sociale et intergénérationnel, qui soit attractif et accessible à tous. Un espace ouvert pour apprendre ensemble mettant en avant des moments de cohabitation intergénérationnels innovants.

C'est un projet intergénérationnel basé sur la confiance et le respect visant à créer des liens solides entre les plus âgées et les plus jeunes d'un même territoire (éviter le sentiment d'isolement). Une approche transversale et atypique dans le cadre d'une action citoyenne au Centre Culturel et Social Tôtout'Arts.

Nos objectifs généraux :

- ✓ Créer du lien social.
- ✓ Favoriser les rencontres entre habitants de tous âges et de toutes origines sociales et culturelles.
- ✓ Être un lieu d'information et d'animation locale.
- ✓ Favoriser la citoyenneté et accompagner les initiatives.
- ✓ Dynamiser le tissu associatif local.
- ✓ Favoriser l'échange culturel autour de la cuisine.
- ✓ Lutter contre le sentiment d'exclusion et d'isolement.

Nos objectifs spécifiques dans le cadre du Projet social 2019/2022 :

- ✓ Créer de nouvelles relations « Entraide Inter 'âges » s'adressant à tous les citoyens du canton.
- ✓ Permettre aux enfants, aux adolescents, aux jeunes adultes et plus anciens d'échanger sur des sujets multiples.
- ✓ Encourager le partage réciproque des savoirs.
- ✓ Favoriser « le vivre ensemble » en apprenant à « vivre ensemble » pour avancer dans la société.
- ✓ Valoriser la transmission entre générations via l'apprentissage de la cuisine.
- ✓ Eveiller les jeunes et les moins jeunes à d'autres horizons.

2. Publics visés par le projet (tranche d'âge, spécificités, nombre d'enfants et de familles bénéficiaires du projet) :

- ☐ Tous les habitants du territoire de vie sans aucune limite d'âge.
- ☐ Les familles du service **A**nimation **C**ollective **F**amille (parents et enfants – public dès le plus jeune âge) et les enfants inscrits au CLAS Cuisine (8 enfants de 6/12 ans).
- ☐ Les enfants, les adolescents du secteur enfance /jeunesse de Tôtout'Arts (6/17 ans).
- ☐ Les jeunes adultes inscrits à la Mission Local de Villeneuve Lez Avignon dans le cadre de notre partenariat, parcours « garanties jeunes ».



☒ Les seniors de l'espace senior « Mieux vivre ensemble » soit 197 personnes.

☒ **Les bénéficiaires de l'épicerie solidaire**

3. Modalités et mise en œuvre du partenariat :

3.1 Les Partenaires impliqués :

- La **C**aisse d'**A**llocation **F**amiliale et le **C**onseil **D**épartemental, l'**AG2R La Mondiale**.
- **La Mission Locale** et les jeunes de la « Garantie Jeune » de Villeneuve Lez Avignon : il s'agit de s'engager à participer à un projet citoyen et de créer du lien direct avec notre public intergénérationnel.
- **L'épicerie solidaire : par une proposition de ticket repas à prix réduit (2€), 10 places chaque mardi peuvent être réservées pour les bénéficiaires de l'épicerie solidaire.**

Ce projet encourage la transmission entre les jeunes générations, les adultes et les personnes âgées. L'action collective est au cœur du projet. Elle s'organise autour de la question des motivations, de l'envie d'agir et des modes de coopération entre pairs pour :

- Partager des moments conviviaux, sympathiques et solidaires autour d'un atelier cuisine thématique.
- Echanger des savoirs faire et des savoirs entre cuisiniers d'âges opposés – entraide « inter 'âges ».
- Elaborer des repas sains à partager – une cuisine « maison » basée sur des produits frais.
- Sensibiliser les participants à une cuisine de qualité accessible à toutes les générations.
- S'adapter aux besoins réels des citoyens du canton : assurer l'accompagnement et le montage de projet (individuel et/ou collectif).

3.2 Les actions / activités de Tôtout'Arts impliquées :

- **L'atelier « Grain de Sel »** : l'objectif de cet atelier est de proposer un lieu de parole, d'échange et de partage à un public d'adultes en situation d'isolement social. L'atelier a lieu tous les 15 jours ayant pour finalité de proposer la prise de parole, les initiatives personnelles, les échanges culturels et l'engagement dans une dynamique de groupe. Cet atelier est Co-animé par une Assistante Sociale du Conseil Départemental, l'ACF de Tôtout'Arts et le cuisinier du Mas de Carles.
- **Le CLAS** : ce dispositif d'accompagnement à la scolarité permet à des enfants de 6 à 12 ans d'apprendre autrement par le biais d'un atelier culinaire. Les enfants participent à ces ateliers et sont invités à devenir cuisiniers durant les vacances scolaires à la cuisine participative (binôme cuisiniers parent/enfant et grands-parents/enfant)).

Ces actions visent à rendre le public pleinement acteur et tendent à développer le pouvoir d'agir des habitants, à accompagner les personnes dans un cheminement entre l'action individuelle et le projet collectif permettant de promouvoir l'accès à la citoyenneté.



3.3 Le fonctionnement citoyen et participatif insufflé :

Co-construction du projet

- L'organisation de la démarche participative associe les habitants dès la genèse du projet ainsi que dans son analyse, sa construction, sa réalisation, sa mise en œuvre et son évaluation.

Co-animation

- Les habitants et les associations partenaires sont les principaux animateurs de la vie de la cuisine participative, par la mise en place de leurs initiatives d'ateliers. Identifier les besoins, les envies, susciter le projet, mettre en relation, accompagner les initiatives font partie des missions des salariés de l'association.

Co-gestion

- Parmi les adhérents fréquentant le restaurant associatif, un « comité cuisine » s'est créé. Ce groupe de bénévoles se répartit en commissions thématiques et participe avec les salariés, les membres du bureau de l'association à la gestion du restaurant.

Complémentarité des acteurs


- Nous sommes à l'origine de la création d'un réseau de partenaires que nous mettons un point d'honneur à développer. L'objectif est de valoriser ce qui se fait sur le territoire, de créer des partenariats avec les structures culturelles, sociales, éducatives, et institutionnelles, et à terme de pouvoir construire ensemble des réponses adaptées aux besoins du territoire.

Mutualisation des moyens

- Le local de la "cuisine participative" se veut être également un outil de mutualisation pour les petites associations, notamment celles qui sont moins structurées et/ou qui ne disposent pas de local. Il est mutualisé pour :
 - Diffuser l'information et proposer un lieu de réunion.
 - Organiser des événements à destination des habitants
 - Organiser des rencontres entre associations et certaines compétences pourront également être mutualisées pour accompagner les petites associations ou les groupes d'habitants.
- Les ressources existantes :

Moyens humains : 46 cuisiniers, bénévoles actifs de l'association ont participé cette année à la mise en œuvre de ce projet.

Les locaux : une salle d'environ 70m², cuisine 25m² et sanitaires 10m²



Moyens techniques : location du local « Le Rencarts » siège de l'association Tôtout'Arts, achat de matériel de cuisine (vaisselle, ustensiles de cuisine, nappes, électroménager ...).

3.4 La complémentarité des actions :

Pilotage de l'action et management (modalités, instance) :

- ☐ Le projet de la "cuisine participative" est porté par le centre culturel et social Tôtout'Arts.
- ☐ Le bureau de l'association fixe et valide les grandes orientations du projet.
- ☐ Les salariés de l'association en lien avec le "comité cuisine" de l'association assurent le montage du projet, l'accompagnement et la coordination de la démarche participative, le développement des partenariats locaux et institutionnels, la gestion administrative du restaurant.
- ☐ Un comité de pilotage formé d'habitants, salariés et bénévoles investis dans le projet et des partenaires institutionnels et associatifs.
- ☐ Un système de référent : 1 référent bénévole qui anime des réunions de cuisiniers, assure l'accueil et l'accompagnement des nouveaux, 1 chef cuisinier bénévole chaque mardi pour accompagner à la préparation, à la réalisation des plats, du service et au rangement de la salle.

4. Modalités d'évaluation du projet (forme, fréquence, partenaires associés) :

Des évaluations à plusieurs niveaux :

- Evaluations régulières par le référent bénévole et son équipe de cuisiniers (1 fois/mois).
- Evaluations intermédiaires entre participants, salariés et partenaires (3 fois/an).
- Evaluation annuelle dans le cadre du Projet Social.

Les indicateurs choisis sont :

- Le nombre participants cuisiniers.
- Le nombre de participants aux repas.
- Le nombre de personnes se manifestant pour proposer et agir en tant que cuisiniers.
- Le nombre de personnes différentes à chaque repas et qui reviennent.
- Le nombre de professionnels locaux qui participent aux repas.
- L'incitation de l'action à la création de nouveaux projets et de nouveaux partenariats.
- L'ouverture du projet aux associations locales et institutionnelles.
- La mixité d'âges, et « d'horizons » des cuisiniers et des participants aux repas
- La satisfaction des participants

Cette réalisation est financée avec le concours de la CAF du Gard et l'AG2R La Mondiale



AG2R LA MONDIALE