

Marmite à Roulettes – Pézenas 34



Animation cuisine de rue

– source Barbara Heide

Créée en 2012, cette petite association souhaite lutter contre l'exclusion alimentaire et permettre aux personnes, notamment aux plus fragilisés, d'accéder à moindre coût à une alimentation de qualité ; favoriser les circuits courts et l'agriculture paysanne de qualité et de proximité et créer du lien social.

L'association propose une activité de traiteur et des animations de type soupe populaire sur l'espace public.

Territoire d'action : actions dans l'Hérault et l'Aude (20 % taux de pauvreté environ)

Chiffres clefs : 25 adhérents, environ 5 sorties organisées par an

Actions menées :

- **Prestations traiteur** à partir de produits locaux pour des événements privés et des associations.
- **Ateliers cuisine** type soupes populaires, assiettes de crudités transformées et distribuées dans la rue sur l'espace public, ¾ des interventions se font dehors
- **Petit groupement d'achat**
- **Projet en partenariat avec la CIMADE¹** : accompagner le CADA² de Béziers, qui souhaite créer une cantine ouverte à tous le midi, organiser des ateliers cuisine et faire du maraîchage sur leur terrain.



Prestation traiteur – source On passe à l'acte

Activités de transformation :

- *Traiteur* : environ deux sorties par an, pour des événements de type assemblées générales d'associations ou mariages. Prix moyen des assiettes : 8-15 € (avec ou sans viande). Une réservation est demandée par les intéressés afin de limiter le gaspillage alimentaire. La préparation des repas peut avoir lieu dans la cuisine pédagogique d'un lycée agricole, mise officiellement à disposition du président de l'association, formé à la restauration (CAP) ou dans les cuisines des Maisons de quartiers. Cette activité n'implique pas directement les populations vulnérables mais permet de mettre en avant des agriculteurs locaux.
- *Animations cuisine épisodiques (une fois par trimestre)* : la préparation des repas se fait dans les cuisines des lieux animés ou directement dans la rue (matériel de cuisine mobile : tables, réchaud, marmite de 150L, mixeur, robot coupe, couverts...). Libre à chacun de participer à la préparation. Prix libre demandé.

→ Les fruits et légumes sont achetés auprès de maraîchers situés à moins de 150 km, pas nécessairement labellisés bio mais aux pratiques s'en rapprochant (sans engrais de synthèse). Il peut s'agir de surplus ou de produits hors calibre vendus à bas prix mais pas que. Pour les autres aliments

¹ CIMADE : association de solidarité active et de soutien politique aux migrants, aux réfugiés et aux déplacés, aux demandeurs d'asile et aux étrangers en situation irrégulière

² CADA : Centre d'Accueil de Demandeur d'Asile

nécessaires, les achats sont effectués en épicerie bio. Les producteurs sont parfois présents lors des événements et les bénévoles de l'association vont parfois aider les producteurs.

Populations impliquées et pouvoir d'agir :

Noyau dur d'une dizaine de bénévoles et 25 personnes adhérentes à l'association.

Pour chaque action menée, ils encouragent la participation de tous (même pour les prestations repas, ils sollicitent la participation de leurs clients pour la confection du repas ou la vaisselle).

Animations ateliers cuisine : EPHAD, Centre de jour, Lieu Ressource (lieu d'accueil et d'accompagnement de personnes en situation de précarité), CIMADE de Béziers (réfugiés), marchés de producteurs...

Éléments budgétaires :

L'association fonctionne entièrement sur la base du bénévolat. Les prestations repas permettent de financer le reste des actions sociales qui sont essentiellement les ateliers cuisine.

La location du matériel de restauration (150 couverts) à 5-10 € pour des fêtes de particuliers permet entre autre de payer la location de l'espace de stockage du matériel de cuisine (20€/mois)

OBSERVATIONS :

Forces identifiées :

- Le président de l'association est formé à la restauration et est un ancien éducateur spécialisé – compétences à la fois sociales et en restauration
- Soutien des producteurs locaux : le lien aux agriculteurs locaux et la connaissance de leurs pratiques sont privilégiés aux labels de qualité
- Il existe un haut potentiel de clientèle pour l'activité traiteur – forte demande malgré l'absence de communication sur leurs activités
- Autonomie financière grâce à l'activité traiteur et au prix libre – volonté politique de ne pas dépendre des fonds publics
- Présence sur le territoire de maraîchers et d'éleveurs aux pratiques respectueuses de l'environnement
- Partenariat avec un lycée agricole pour l'accès à la cuisine pédagogique pour la préparation des repas de l'activité traiteur en échange d'une animation avec les élèves du lycée autour de la cuisine zéro déchet
- Occupation de l'espace public et mobilité de l'association (animations cuisines dans différents lieux).

Points de vigilances :

- L'association repose beaucoup sur les épaules du président :
 - . L'accès à la cuisine pédagogique du lycée agricole lui est seulement autorisé donc la préparation des repas pour l'activité traiteur repose entièrement sur lui.
 - . Peu de bénévoles investis
- L'utilisation de la cuisine pédagogique du lycée agricole peut être considérée comme de la concurrence déloyale
- Pas de lieu fixe pour piloter l'ensemble des actions
- Commande auprès des producteurs locaux épisodiques, l'association aimerait avoir des commandes fixes afin de sécuriser la production des maraîchers
- Le maire de Béziers du Rassemblement National a bloqué le projet avec la CADA