

Les Râteleurs – Sainte Foy la Grande 33

Plus d'info : <https://www.lesrateleurs.org/>



Ateliers cuisine de rue – source Les Râteleurs

Les Râteleurs est une association (loi 1901) qui se fixe comme objectif de promouvoir la cuisine nourricière, celle de tous les jours, bonne pour la santé, pour le bien-être des personnes, plaisante, rapide et pas chère. Depuis 2017, elle a mis en œuvre une dynamique de tiers lieu nourricier dans la commune de Sainte Foy dont le centre est classé QPV. Ses actions s'appuient sur les ressources des habitants, celles des petits producteurs, et des équipements privés ou publics en capacité de recevoir des ateliers de transformation alimentaire. Les Râteleurs s'inscrivent dans un groupement avec d'autres structures partenaires : les Anges Gardins, Terre d'Opale, SaluTerre, Val Bio et le Mat.

Territoire d'action : Sainte Foy la Grande, 2 400 habitants, 43 % taux de pauvreté et plus largement la communauté de communes du Pays Foyen

Chiffres clefs : ≈ 60 adhérents, une salariée 0,5 ETP, ressources venant à 80 % de subventions

Actions menées :

- **Ateliers cuisine** sur le thème de la cuisine nourricière dans la cuisine d'un collège
- **Cuisine de rue** pour mobiliser les habitants et sensibiliser à l'alimentation durable
- **Jardinage** : Jardin du Bonheur – potager en pied d'immeuble, co-jardinage : mise en relation de propriétaires de jardins et jardiniers amateurs sans terre
- **Cueillette et glanage organisés**
- **Formation des adhérents** sur différents thèmes : « ambassadeur du jardinage et du bien vivre alimentaire », « cuisine nourricière », « introduction à la permaculture », « animer un atelier de cuisine avec les enfants »
- **Programmes pédagogiques avec les écoles** : ateliers de cuisine et de jardinage co-construits avec les enseignants dans une école primaire à Margueron (33)
- Projets en cours :
 - Un groupement d'achat** en lien avec l'association VRAC (Vers un Réseau d'Achat en Commun) de Bordeaux et identification de plusieurs producteurs situés dans un rayon de 20 km
 - Maison de l'Alimentation** – lieu fixe pour animer toutes les actions pour le moment diffuses du tiers lieu nourricier.

Activités de transformation :

Les ateliers cuisine (repas partagés, conserves, lactofermentations) ont lieu dans la cuisine d'un collège loué. Une convention d'utilisation des locaux ou équipements a été signée entre le Conseil Départemental, le chef d'établissement et le représentant des Râteleurs. En 2018 la cuisine a été mise à disposition 11 jours lors des vacances scolaires.

Les ateliers cuisine de rue qui se font autour de plats préparés ensemble (soupe, etc.) permettent de mobiliser les habitants et les passants autour de la thématique de l'alimentation durable.

L'approvisionnement se fait de préférence auprès de producteurs locaux (situés à moins de 20 km) et grâce à l'achat et la récupération des surplus. Les adhérents partagent également les surplus de leur jardin.

Une participation libre est demandée pour les ateliers cuisine et permet de couvrir le coût des ingrédients mais pas celui de l'accès à la cuisine (le coût et la provenance des produits sont indiqués).
Coût d'un repas : environ 50-60 € (70-80 € avec de la viande) pour une quinzaine de participants.

Populations impliquées et pouvoir d'agir :

60aine d'adhérents et une 15aine de bénévoles, 15aine de participants par ateliers cuisine. En 2018 : 8 réunions de concertation. Volonté de former des adhérents à animer eux-mêmes les ateliers cuisine de façon à ce que les salariés se mettent en retrait. Formation des adhérents : montée en compétence sur les thématiques de l'alimentation, du jardinage et sur l'animation d'ateliers.

Éléments budgétaires :

0.5 ETP : un mi-temps, et deux VSC (Volontariat de Service Civique). La salariée travaille à mi-temps pour les Râteleurs et à mi-temps pour Saluterre, un bureau d'étude en ingénierie paysagère, sociale et environnementale. Son poste est co-financé par la Région Nouvelle Aquitaine dans la cadre de sa politique de soutien aux acteurs de l'ESS.

Location cuisine du collège : 60 € par jour (soit environ 500-1000€ par an)

Ressources venant à 80 % de subventions : département, FDVA- fond développement vie associative (pour le volet formation bénévoles et fonctionnement), Région (35 000 € sur 2 ans), Communauté de communes, Fondation de France, DREAL et ARS (Nouvelle aquitaine). Le reste vient de prestations (formations, conférences, animations).

OBSERVATIONS :

Forces identifiées :

- Capitalisation : rédaction d'un carnet de bord à la fin de chaque atelier cuisine pour garder une trace du déroulé
- Partenariat avec le PADES : Programme Autoproduction et Développement Social pour l'évaluation et l'analyse de fin d'action de la Maison de l'Alimentation (pour essaimer l'expérience sur d'autres territoires)
- Partenariat avec un collège pour l'utilisation de la cuisine pédagogique encadrée par une convention d'utilisation
- Formation des adhérents : montée en compétence sur les thématiques de l'alimentation, du jardinage et sur l'animation d'ateliers
- Territoire assez rural, présence de producteurs locaux dans un périmètre de 20km
- Adhérents avec des potagers privés prêts à partager leur production
- Mutualisation d'un poste avec une SCOP (SaluTerre) co-financé par la Région.
- Diagnostic des potentialités de valorisation des équipements existants sur le territoire (cuisine collective, stockage alimentaire, salle de restauration, potager, verger, élevage collectif...). Recensement du type d'équipements et de leurs accessibilités (géographique, calendaire et conventionnelle) aux habitants et aux producteurs locaux.

Points de vigilances :

- Absence d'un lieu fixe, actions pour le moment dans des lieux diffus et accessibles qu'à des moments ponctuels sur l'année ce qui limitent leur pouvoir d'agir → projet de la maison de l'alimentation
- Cuisine du collège accessible seulement pendant les vacances scolaires, les parents de jeunes enfants peuvent difficilement venir passer une matinée à l'atelier.
- Le modèle économique dépend à 80 % de subventions publics.

Documents à partager/[télécharger ici](#) :

- **Fiche méthodologie, plan d'animation d'un atelier cuisine au collège**
- **Convention d'utilisation des locaux ou équipements du collège Elie Faure à Port Sainte Foy**
- **Fiche méthodologie : règles de sécurité et nettoyage de la cuisine pédagogique**
- **Fiche méthodologie : préparation d'un atelier cuisine au collège**