

Les Petites Cantines – Lille 59

Plus d'info : <https://lille.lespetitescantines.org/>



Repas partagés- Source Petites Cantines

Le concept de l'association *Les Petites Cantines* est de faire de la « cantine » un restaurant participatif et collaboratif avec une cuisine de quartier ouverte à tous permettant de répondre à deux besoins : bien manger et se sentir relié aux autres. Le modèle économique repose sur la participation libre des convives.

Les Petites Cantines ont pour objectif, non pas de lutter contre la précarité économique, mais contre la précarité relationnelle qui concerne toutes les générations et toutes les catégories socio-professionnelles. Aujourd'hui, il existe trois Petites Cantines : une à Strasbourg, une à Lyon et une à Lille. Le concept est en train de s'essaimer dans d'autres grandes villes de France.

Exemple des Petites Cantines de Lille

La cantine est très bien située, au cœur du quartier Croix, un quartier de 21 000 habitants sans grande tension sociale. Ouverte en octobre 2018, elle accueille tous les habitants du quartier de 9h à 15h du mardi au samedi, libre à chacun de pousser la porte pour venir cuisiner et/ou partager un repas avec ses voisins.

Chiffres clefs : 20 aine de bénévoles investis, 1400 adhérents, 1 ETP, prix coûtant d'un repas : 11€

Actions menées :

- **Restaurant participatif**
- **Prestations** aux associations ou entreprises pour animer des événements (de type activités team building autour de la cuisine : challenge culinaire, relais culinaire, repas d'équipe ...)
- **Autres** : cours de yoga, ateliers zéro déchet, ateliers couture, ateliers produits ménagers, ateliers parents enfants, visite d'une ferme en permaculture ... Une volonté de créer du lien en dehors des heures de repas.



Confection d'un repas - Source La Voix du Nord - Marie-Claude Guillement

Activités de transformation :

Repas cuisinés collectivement et consommés sur place : environ 20 couverts sont servis par jour. Les locaux, loués au bailleur social Vilogia, ont été aménagés pour répondre aux normes de la restauration. La cuisine est équipée avec du matériel neuf financé par l'entreprise Boulanger. Pour pouvoir bénéficier des repas préparés, il est avant tout nécessaire d'être adhérent de l'association. Le coût du repas est affiché avec le détail des charges (3€ de matières premières, 4€ de salaires, 4€ de charges fixes (location)).

L'approvisionnement est réalisé dans une logique d'alimentation durable : moins de protéines animales,

achat dans des épiceries bio et/ou en vrac (Day by Day), circuit court de proximité (achat auprès de la Ferme en permaculture de la Fontaine située à 2 km et récupération d'inventus de fin de marché d'un maraîcher local) et collectes d'inventus alimentaires auprès de Fort et Vert, grossiste en fruits et légumes biologiques qui se fournit pour 60 %, dans les Hauts de France.

Populations impliquées et pouvoir d'agir :

-Population ciblée : habitants isolés du quartier de Croix (62 % des habitants logés dans un rayon de 50 mètres du local vivent seules). En 2018 : 33% des repas sont pris par des habitants de Croix, 20 % des convives ont plus de 60 ans.

-20 aine de bénévoles sont investis, 1.400 adhérents (en avril 2019).

-Pas de cuisinier professionnel : ce sont les habitants qui accueillent, et qui cuisinent les uns avec les autres. Une maîtresse de maison, salariée à temps plein, est en charge de l'équipe, de l'hygiène, de la communication, de la gestion et fait en sorte que chacun se sente bien, qu'aucune population ne chasse l'autre.

-Conseil d'administration constitué de deux des co-fondatrices de l'association et de 7 habitants des alentours.

Éléments budgétaires :

Aménagement des locaux et installation de la cuisine : 76 000 €

Subventions d'investissements : Fondation Crédit Agricole, Anber, AG2R, VINCI, le Maillon, Boulanger, Delplanque

Fonctionnement : Equilibre budgétaire atteint grâce aux repas servis à prix libre, aux prestations offertes à des entreprises, aux dons reçus de particuliers, et aux subventions de fonctionnement.

1 CDI, 2 VSC de 8 mois

OBSERVATIONS

Forces identifiées :

- Projet accompagné par le réseau national des Petites Cantines qui propose des formations, des outils...
- Organisation de cantines éphémères une fois par mois pendant 4 mois avant l'inauguration de la cantine pour mobiliser et fédérer les habitants autour du projet
- Charte des Petites Cantines définissant des règles de fonctionnement interne pour le bien vivre de tous
- Prix libre qui rend le repas accessible à tous
- Proximité de la place du marché et cantine en plein centre du quartier, bonne visibilité
- Maîtresse de maison compétente (formée aux normes HACCP) et militant pour une alimentation durable, de proximité et biologique.
- Cuisine neuve, équipée et étiquetage qui permet aux nouveaux cuisiniers de mieux s'approprier la cuisine
- Volonté d'être autonome économiquement

Points de vigilances :

- Possible fragilité du prix libre
- Coût de revient d'un repas relativement élevé (entre 10-11 € pour les Petites Cantines de Lille)
- Difficulté à cibler les personnes isolées bien qu'habitant à proximité et les personnes qui ne sont pas sur les réseaux sociaux.
- Dépendant des inventus
- Maîtresse de maison peu rémunérée (SMIC) malgré son rôle clef → volonté de l'association de mieux rémunérer leurs maitres de maison.