

CATALOGUE D'ANIMATIONS

2025



Alimentation
saine, bio et durable

Ateliers de cuisine
participatifs

Lien social

Anti gaspi



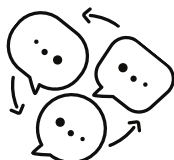
Nos objectifs



1

Lutter contre le gaspillage alimentaire

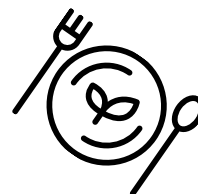
L'association récupère **des invendus bio** auprès de producteurs et redistributeurs du territoire. Ces produits sont valorisés lors d'animations et redistribués à des structures de l'aide alimentaire.



3

Faire vivre les valeurs de l'éducation populaire

Lors des animations, **la participation** active, le partage de connaissances et la solidarité sont encouragés, permettant ainsi à chacun de s'approprier des compétences pratiques.



2

Favoriser une alimentation saine, durable et de qualité

A partir des invendus récupérés, des ateliers sont organisés pour apprendre à cuisiner des repas simples et accessibles, tout en promouvant une **alimentation végétarienne, locale et bio**, afin de sensibiliser à une alimentation plus saine, économique et respectueuse de l'environnement.



4

Passer des moments conviviaux autour de la cuisine

Les ateliers sont un moyen de créer des **moments conviviaux**, où chacun peut partager, échanger et **prendre du plaisir** autour de repas préparés ensemble.

Notre équipe



Florence, Sophie & Florine,
nos animatrices accompagnées
de bénévoles engagés !

Possibilité de faire intervenir :
Chef-fe cuisinier-e,
boulangier-e,
diététicien-ne,
psychomotricien-ne...



A qui s'adressent nos ateliers ?

Centres de formation

Évènements festifs
(Festival, marchés...)

Collectivités
(CCAS, centres de loisirs...)

Entreprises
&
Associations

Établissements scolaires
(de la maternelle à l'université)

Établissements médico-sociaux
(EHPAD, ESAT, IME...)

Et plein d'autres...



L'association propose un grand nombre d'ateliers et s'adapte aux demandes.

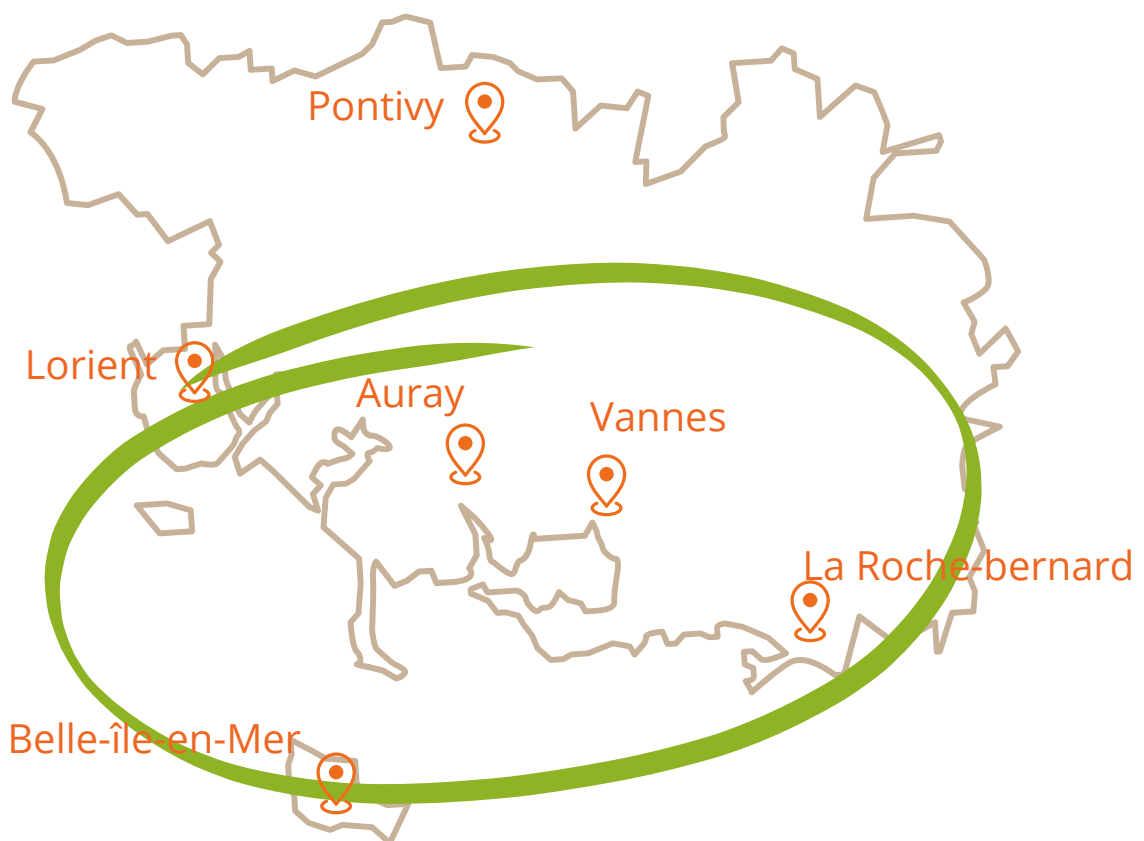
Voici le catalogue avec une liste non-exhaustive des ateliers proposés.

Nous nous adaptons à vos besoins : contactez-nous pour un devis sur mesure.

Territoires d'interventions

**Nous intervenons jusqu'à 50 km autour de
Vannes**

**Possibilité d'élargir sur demande
(Lorient, Pontivy, Rennes...)**



Catalogue de nos outils & prestations



**Ludiques, inclusifs
&
modulables**

Notre concept :

- Une équipe d'animation, notre matériel + nos produits bio.
- En intérieur comme en extérieur, chez vous comme chez nous* !

*Chez nous : Un local équipé d'une cuisine domestique pouvant accueillir 15 personnes maximum

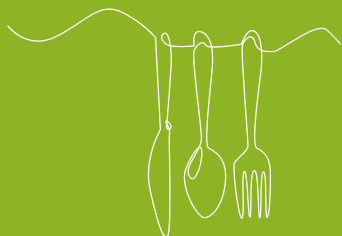


Les pages suivantes présentent nos différents types d'animations :

- 1 - Cuisine mobile
- 2 - Vélo-jus
- 3 - Buffet anti-gaspi
- 4 - Disco-soupe
- 5 - Défi cuisine participatif
- 6 - Ateliers pédagogiques
- 7 - Dialogue inspirant

A la fin de ce catalogue vous trouverez des exemples de thématiques non exhaustifs que nous pouvons déployer lors de nos animations.





1 - Cuisine mobile



Nombre de personnes

Jusqu'à 40 personnes



Durée

À partir de 1h30



À prévoir

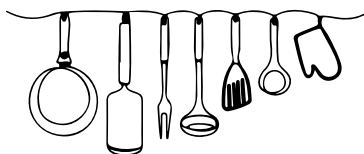
Prise électrique et point d'eau



Tarif

À partir de 541€

Cuisiner ensemble grâce à notre cuisine mobile



La cuisine mobile anime tous vos événements, elle est équipée d'un four et de deux plaques à induction (possibilité d'installer du gaz sur demande).

L'équipement idéal pour partager nos savoirs et pratiques culinaires et transformer ensemble nos invendus bio.

Cet outil itinérant est conçu pour s'adapter à tous les environnements, en intérieur comme en extérieur, assurant une bonne visibilité.





2 - Vélo - Jus



Nombre de personnes

Jusqu'à 300 personnes

Venez découper, pédaler et déguster vos smoothies !



Durée

À partir de 2h

Notre vélo-mixeur est l'activité ludique par excellence pour préparer vos boissons à partir des fruits bio récupérés par l'association.

Nous pouvons adapter cette animation en "soupe party" !



À prévoir

Point d'eau



Tarif

À partir de 415€ /3h





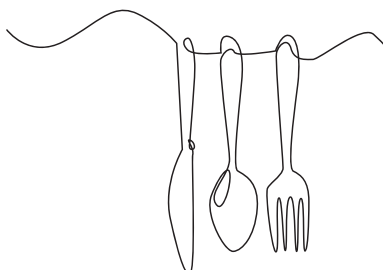
3 - Buffet anti gaspi



Nombre de personnes

Jusqu'à 70 personnes

Préparons ensemble en une heure chrono un buffet zéro gaspi !



Durée

2h repas compris

Partagez un temps convivial et engagé en transformant des fruits & légumes invendus issus de l'agriculture bio en un buffet appétissant !



À prévoir

Tables, chaises, vaisselle, prise électrique et point d'eau



Tarif

À partir de 755€ / 70 pers.





4 - Disco soupe



Nombre de personnes

Jusqu'à 600 personnes

Cuisinons en musique une délicieuse soupe de saison



Durée

À partir de 2h30

Venez préparer et éplucher les légumes bio & de récup', en musique, avant de déguster votre soupe de saison !



À prévoir

Prise électrique ou autorisation gaz



Tarif

À partir de 405€





5 - Défi cuisine participatif



Nombre de personnes

Jusqu'à 20 personnes

Prendre plaisir à cuisiner ensemble pour un repas convivial !



Durée

À partir de 3h repas compris

Imaginons ensemble le menu à base du panier de récup' du jour, cuisinons puis partageons le repas tous ensemble.

Le temps d'un déjeuner découvrez des recettes végétariennes et gourmandes.



À prévoir

Tabliers et bocaux vides



Tarif

À partir de 378€ / si en dehors de nos locaux





6 - Ateliers pédagogiques

Favorisons les échanges



Nombre de personnes

A partir de 15 personnes



Chamboule-tout de l'anti-gaspi, quizz de l'alimentation durable, reconnaissance de graines, kim goût ...



Durée

À partir d'1h30

Lors de nos ateliers ou sur nos stands, nous proposons des animations ludiques et attractives. Le public est invité à jouer ou à mettre la main à la pâte. Nous adaptons le format et la thématique pour répondre à votre demande.



À prévoir

Tables et barnums



Tarif

À partir de
352€



7 - Dialogue inspirant



Pour qui
À partir de 10
personnes



Durée
À partir d'1h



À prévoir
Une salle avec
tableau, tables et
chaises



Tarif
À partir de
231€

**Échanges autour de l'alimentation
saine et durable,
l'économie sociale et solidaire (ESS),
la sécurité sociale de l'alimentation (SSA),
la démocratie alimentaire...**



Notre approche est basée sur la
convivialité, l'interactivité et les
échanges.



Exemples de thématiques*

pâtes rapides et fait main,
fonds de tarte, empanadas,
pâte à pizzas,...



goûter des héros
cookie de pain sec, banana bread..



cuisine bio et pas cher



fast food durable
et fait maison



apéritif dinatoire 100% maison



Exemples de thématiques*

cuisine comme un chef



cuisine du monde
et de saison



confitures



boîte à pique-nique zéro déchet



légumineuses faciles



*Nous pouvons adapter ces thématiques en fonction de votre événement.

Informations pratiques

Nos prix varient, entre autres, en fonction du nombre de participants, des personnes mobilisées, du matériel requis et de la durée.


Nous pouvons co-construire des ateliers et des supports pédagogiques sur mesure selon vos besoins.

Contactez Élise, notre chargée de développement, par mail ou par téléphone :

partenariat@les-cuisiniers-solidaires.fr

06 58 95 95 22

Nos locaux:

 **3, rue Guillo Dubaudan à Vannes (Kercado)**

 **19, rue Sonia Delaunay à Vannes (Ménimur)**

Faisons de chaque repas une aventure conviviale et savoureuse !

Ils nous ont fait confiance :



Et plein d'autres !