

# CATALOGUE D'ANIMATIONS

2025



Alimentation  
saine, bio et durable

Ateliers de cuisine  
participatifs

Lien social

Anti gaspi



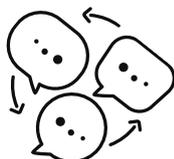
# Nos objectifs



1

## Lutter contre le gaspillage alimentaire

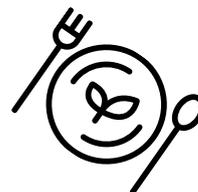
L'association récupère **des invendus bio** auprès de producteurs et redistributeurs du territoire. Ces produits sont valorisés lors d'animations et redistribués à des structures de l'aide alimentaire.



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.

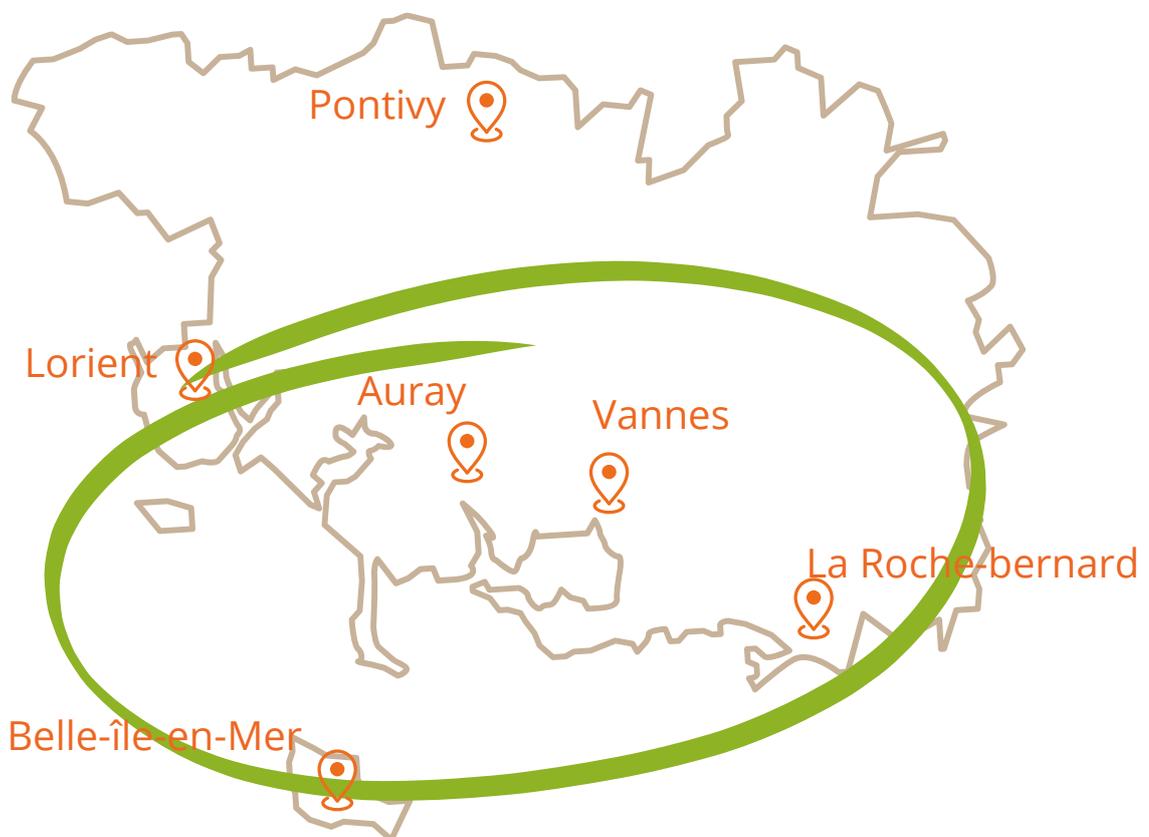
Voici le catalogue avec une liste non-exhaustive des ateliers proposés.

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

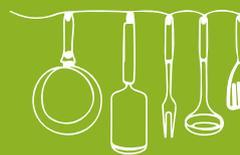
# *Territoires d'interventions*

**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**

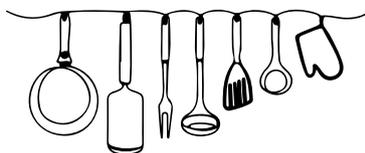
Prise électrique et point d'eau



**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





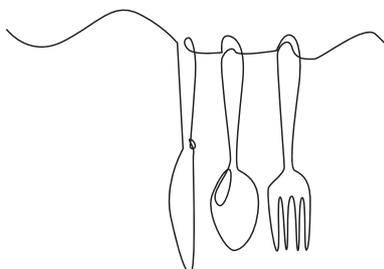
# 3 - Buffet anti gaspi



**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 !