

# RAPPORT D'ACTIVITÉ

---

2023

*Assemblée générale du 2 avril 2024*



Association  
Les Cuisiniers Solidaires

---

# ÉDITORIAL

“Pour les Cuisiniers Solidaires, la solidarité est un devoir. Il résulte de la prise de conscience de l’interdépendance sociale étroite existant entre les membres d’une société. C’est une responsabilité mutuelle, incitant à s’unir, à se porter assistance et à coopérer”

Cette citation inspirée d’Askoria, reflète complètement nos valeurs et nos principes d’action. Nous souhaitons en effet défricher, cultiver l’innovation et imaginer un social renouvelé.

L’ensemble de nos actions sont réalisées par des bénévoles investis, des adhérents convaincus et des salariées professionnelles et dynamiques.

Nos partenaires et financeurs nous apportent les moyens d’un fonctionnement optimisé.

Merci à toutes et à tous !

**Jacques CARDOT**

*Président*



*" Aller vers et faire avec "*

---

## SOMMAIRE

<i>RAPPORT MORAL</i>	....	<b>04</b>
<i>NOS MISSIONS</i>	....	<b>06</b>
<i>NOTRE ÉQUIPE</i>	....	<b>07</b>
<i>LES TEMPS FORTS DE L'ANNÉE</i>	....	<b>08</b>
<i>NOS ACTIVITÉS</i>	....	<b>09</b>
<i>L'ANNÉE 2023 EN QUELQUES CHIFFRES</i>	....	<b>14</b>
<i>NOS PROJETS POUR 2024</i>	....	<b>15</b>
<i>NOS PARTENAIRES</i>	....	<b>16</b>

# RAPPORT MORAL

## Introduction

Tout d'abord, un bref retour sur les dix points présentés et votés en assemblée générale en 2023. Ces points portaient sur une amélioration de l'organisation et du fonctionnement de l'association et sur les orientations stratégiques décidées avec le conseil d'administration.

Les grands titres des points présentés l'an dernier :

- réglementation sur la gestion des invendus et défiscalisation
- gestion de la comptabilité
- professionnalisation des acteurs
- réaffirmation de l'orientation bien-manger
- relation avec les partenaires institutionnels
- coopération renforcée avec les autres acteurs associatifs et liés à l'ESS
- rééquilibrage des partenariats publics-privés
- pérennisation des emplois des salariées
- modification de la gouvernance de la structure : plus de démocratie avec la mise en œuvre de 3 collèges (administrateurs, partenaires et institutionnels)
- vie en commun au sein de l'association (nos valeurs)

Ces points ont été réaffirmés en 2023 et constituent notre socle de fonctionnement.

## Les ambitions nouvelles développées en 2023

1) La réaffirmation du bien-manger et l'utilisation systématique de produits bios dans toutes nos actions et le respect des circuits courts, ce qui nous a apporté des opportunités et surtout un positionnement sans équivoque, reconnu par toutes et tous.

2) Une montée en compétence vis à vis des institutions, des partenaires et de l'ensemble des acteurs de l'association qui a conduit à des réponses favorables pour les appels à projet auxquels nous avons répondu, à savoir :

- mieux manger pour tous : valorisation de notre initiative « le chaînon manquant » qui permet de récupérer auprès des producteurs et distributeurs bios des produits de qualité, redistribués auprès de structures d'aide alimentaires locales (subvention de 75000€ sur 3 ans)
- accès à une alimentation de qualité, saine et durable pour les populations en précarité en milieu rural : projet laboratoire et collaboratif, qui a contribué lors d'une dizaine d'ateliers, au repérage d'exclus des services de l'aide sociale et a même consolidé notre implication locale dans des communes du Morbihan (exemple de la mise en place d'une antenne autonome des Cuisiniers Solidaires à Plumelec avec des bénévoles locaux motivés. Questembert pourrait être la deuxième étape).

---

# RAPPORT MORAL

- reconnaissance par le Ministère de l'Éducation Nationale de notre « aller vers et faire avec » par l'obtention de l'agrément Jeunesse et Éducation Populaire, qui nous permet de financer une partie de l'emploi de notre chargée de développement.

3) Une ouverture plus affirmée vers tout ce qui touche à l'alimentation, de l'aide alimentaire à la sécurité alimentaire, au droit à l'alimentation et bien évidemment à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Pour l'aide alimentaire, nous sommes aujourd'hui intégrés par les pouvoirs publics dans les réflexions sur son amélioration.

Droit à l'alimentation et sécurité alimentaire : travail en commun avec d'autres associations et partenaires nationaux.

Sécurité sociale de l'alimentation : sensibilisation des habitants QPV et d'autres quartiers en respectant le principe d'universalité.

4) Les « Paris solidaires de 2024 »

Ce projet constituera en août prochain la vitrine parisienne de notre action contre le gaspillage alimentaire à l'occasion d'un événement unique. Il faut y voir plusieurs approches de la solidarité qui nous est si chère :

- intégration de jeunes des quartiers dans un dispositif de sensibilisation à la cuisine et à la logistique, par une participation active aux ateliers de l'association et une présence auprès de nos équipes à l'occasion des Jeux Olympiques et Paralympiques

- préparation et distribution de repas bios aux populations QPV de Seine Saint-Denis (7 communes), exclues de l'événement JO.

- collaboration active avec un partenaire national de l'aide alimentaire, qui plus est, en Seine Saint Denis, le Secours Populaire 93.

## Les orientations 2024

2024 sera une année de continuité, de renforcement qualitatif de nos actions (nous ne pouvons pas faire davantage en volume avec les moyens dont nous disposons), maintenant que le sillon est tracé sur le fond. Nous continuerons cependant à travailler sur la forme. Les supports de nos actions, tant en ce qui concerne le développement continu de toutes nos compétences, tout acteur confondu (bénévoles, adhérents et conseil d'administration et bien entendu nos 4 salariées).

A titre d'exemple, sont déjà programmées des formations complémentaires, une analyse budgétaire et comptable, financée par le DLA et la refonte du site internet.

Tout ceci, nous pouvons le mettre en œuvre, grâce à vous toutes et à vous tous, bénévoles, adhérents, conseil d'administration, salariées, mais aussi partenaires, institutionnels et financeurs, qui nous permettent de développer nos ambitions, et enfin, grâce aussi à toutes et tous les participants de nos animations, qui constituent une richesse insuffisamment mise en valeur et participants avec qui nous prenons beaucoup de plaisir.

# NOS MISSIONS



- LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- SENSIBILISER À UNE ALIMENTATION SAINES ET DURABLE



- FAVORISER LE LIEN SOCIAL

# NOTRE ÉQUIPE

## LES ADHÉRENTS ET BÉNÉVOLES



89 adhérents



50 bénévoles  
6884 heures de bénévolat en 2023

## LE CONSEIL D'ADMINISTRATION



- Réflexions sur la professionnalisation de l'association
- Planification des animations
- Elaboration et suivi du budget
- Définition des orientations stratégiques

## LES SALARIÉES



Florine QUATREBOEUFs

*Florine est en charge des animations dans les quartiers prioritaires de la ville.*



Sophie RENAULT

*Sophie anime les sensibilisations au gaspillage alimentaire auprès des écoles, de la Mission Locale, en zone rurale, ...*



Florence NOËL

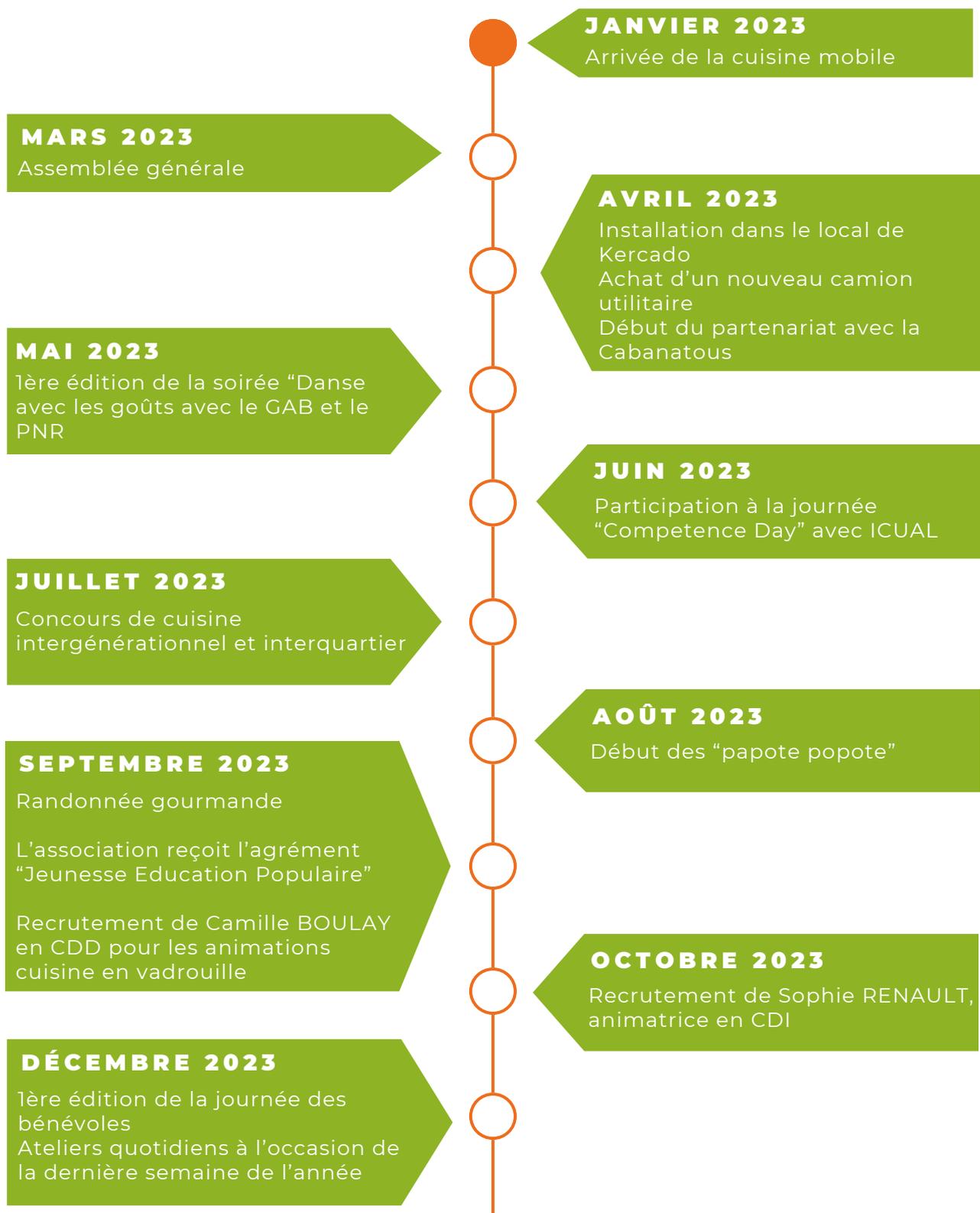
*Florence s'occupe de la récupération des invendus et de leur redistribution. Elle est aussi la chargée de mission du projet JO.*



Elise LE MERCIER

*Elise est chargée du développement de l'association, des partenariats et de la gestion administrative.*

# LES TEMPS FORTS DE L'ANNÉE



# NOS ACTIVITÉS

## 01. Axe "quartier prioritaire de la ville"

ACTIONS/ EVÈNEMENTS	NB D'ATELIERS RÉALISÉS	NB DE PARTICIPANTS	DONT HABITANTS QPV*
Ateliers anti-gaspi au local de Kercado	10	183	72
Ateliers pluches et "papote popote"	39	259	203
Emissions avec la Radio Kalon	5	23	20
Nuit de la lecture - Ménimur	1	112	
Réunions bénévoles	10	175	92
Ateliers anti-gaspi avec d'autres acteurs	32	812	510
Présence sur l'espace public	12	108	75
Ateliers avec les producteurs	5	72	38
Concours de cuisine	4	45	25
Fêtes de quartier organisées par les centres socio-culturels	6	1270	
Goûters créatifs	2	32	23
Randonnée gourmande	1	52	40
Concours de cuisine	2	38	30
Danse avec les goûts	1	70	
Festivals	3	1330	
Ateliers au jardin de Bernus	38	30	18

*\*Lorsque les données sont disponibles*

**171 ateliers réalisés**



**4611 personnes touchées**

# NOS ACTIVITÉS

## 02. Axe "sensibilisation"

ACTIONS/ EVÈNEMENTS	NB D'ATELIERS RÉALISÉS	NB DE PARTICIPANTS
Ateliers avec la Mission Locale	26	143
Interventions auprès d'établissements scolaires	6	138
'Cuisine en vadrouille" - animations en zone rurale	8	144
Atelier avec une maison de retraite	1	15

**41 ateliers réalisés**



**440 personnes touchées**



# NOS ACTIVITÉS

## 03. Axe "événementiel"

ACTIONS/ EVÈNEMENTS	NB DE PERSONNES TOUCHÉES	ACTIONS/ EVÈNEMENTS	NB DE PERSONNES TOUCHÉES
Présentation de l'association au collège NDLM pour la journée de l'engagement	75	Vélo-jus pour la kermesse de l'école primaire de Baden	110
Disco-soupe avec le service culturel de la ville de Theix	60	Forum des associations	90
Vélo-jus avec la Jeune Chambre Economique	50	Buffet partagé pour le Green Challenge Campus	100
Vélo-jus à l'UBS de Vannes avec la MGEN	110	Journée des bénévoles	50
Buffet partagé avec l'association Cinécran	82	Vélo-jus pour "agir pour le climat" avec GMVA	104
Vélo-jus à l'UBS de Lorient avec la MGEN	80	Vélo-jus au festival En(champ)té avec Biogolfe	70
Fête du pain de Saint Nolff	90	Vélo-jus avec le SYSEM dans le cadre de la SERD	60
Vélo-jus pour la course cycliste à Locmine	110	Soupe partagée avec le SYSEM dans le cadre de la SERD	40
Vélo-jus à l'ESAT de Ploemeur pour "mai à vélo"	55	Soupe partagée avec Cinécran pour le mois du doc	100
Vide grenier multi-associatif		Vélo-jus et cuisine mobile pour la journée de la solidarité d'ADM	80
Vélo-jus avec l'association ICUAL pour le "competence day"	90		

21 évènements



1606 personnes touchées

# NOS ACTIVITÉS

## 04. Axe "chaînon manquant bio"

Récupérer les invendus (légumes, fruits, pain, produits secs) auprès des producteurs et distributeurs bio pour redistribution à des associations d'aide alimentaire et/ou valorisation dans les ateliers cuisine ou événements de l'association des Cuisiniers Solidaires.

# 2023



**116**

ramasses

96 ramasses régulières hebdomadaires + une vingtaine de ramasses ponctuelles



**5,7t**

récoltées

En 2023, l'association a récolté plus de 5 tonnes auprès de divers partenaires bio.



**3694kgs**

redistribués

Une partie est redistribuée aux structures de l'aide alimentaire.



**1300kgs**

transformés

Grâce à ses ateliers cuisine, l'association transforme plus de 1300 kgs d'invendus.



# NOS ACTIVITÉS

## 05. Projet “Les Paris solidaires de 2024”

A l'occasion des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024, les Cuisiniers Solidaires se rendent à Paris avec 8 jeunes, pour organiser sept journées de distribution de repas de qualité, sains et durables, auprès d'habitants des Quartiers Prioritaires de communes de Seine Saint Denis.

Ces repas seront préparés par des chefs de cuisine et des jeunes des quartiers prioritaires, à partir des aliments bio, non utilisés par les cuisines centrales dédiées à la restauration du village olympique, et par des produits récupérés auprès de magasins Biocoop.

Cette action de solidarité s'inscrit dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la distribution de repas préparés à partir de produits bio aux populations précarisées.

Elle permet aussi de promouvoir l'accès des jeunes des quartiers prioritaires, exclus du monde du travail, à l'employabilité, dans les métiers en tension que sont la restauration et la logistique.

Elle favorise enfin le développement de la solidarité concrète, du lien social, de « l'aller vers et du faire avec », en ouvrant les portes de l'événement JO 2024, à l'ensemble des habitants, sans stigmatisation.

# 2023

L'année 2023 a permis de faire réellement éclore le projet. Un grand nombre d'actions a eu lieu :

- réunions (8 séjours sur Paris) avec le Secours Populaire 93 pour préparer le séjour (logement, lieu des actions, billetterie solidaire,...)
- réunions internes pour affiner le projet (dates, choix de l'hébergement, processus de repérage, ...)
- réservation de l'hébergement
- réunions avec les partenaires du projet concernant le repérage des jeunes notamment
- prise de contact avec de nouveaux partenaires pour assurer le bon déroulement du projet (ADAPEI, ADM, Les Canaux, comité d'organisation des JO,...)
- rédaction du dossier de presse
- établissement de la convention multipartite

# L'ANNÉE 2023 EN QUELQUES CHIFFRES



91116€

Subvention et appels à projet



46328€

Dons/mécénat privé  
*dont 15000€ de dons en nature*



14238€

Prestations



1238€

Cotisations adhérents



81400€

Charges salariales

# NOS PROJETS POUR 2024



• Refonte du site internet et réflexions sur la stratégie de communication de l'association



• Poursuite du projet "les Paris solidaires de 2024"



• Réflexions sur la sécurité sociale de l'alimentation et plus largement sur l'accès à une alimentation de qualité, saine et durable pour tous



• Soutien à l'aide alimentaire



• Développement des interventions en zones rurales



• Professionnalisation des outils de gestion comptable et financière

# NOS PARTENAIRES

*ACSOMUR / Novita*

*ADAPEI*

*ADM*

*AFEV*

*Askoria*

*Association L'échopain*

*Association Les conteurs du Golfe*

*Association Mine de Rien*

*Association Novita*

*Association Paq la Lune*

*Association Radio Kalon*

*Association Saint Vincent de Paul*

*Auray Quiberon Terre Atlantique*

*Association Territoire Apprenant du Pays de Vannes*

*Vannes*

*Banque alimentaire*

*Biogolfe*

*BPGO*

*Centre socio-culturel d'Auray*

*Cinécran*

*Claude Le Levier - professeur de cuisine*

*Compagnons bâtisseurs*

*Crédit Agricole*

*Crédit Mutuel de Bretagne*

*Defis 56*

*Emmaüs*

*Equalianse*

*EPSM de Saint-Avé*

*Etablissement Notre Dame Le Mérimur*

*Ferme de Mangorvenec*

*Ferme du Champs du Marais*

*Fid'Ouest*

*GAB 56*

*Gilles Evenno - professeur de cuisine*

*Golfe du Morbihan Vannes Agglomération*

*Groupe Néo 56*

*Guillaume Royer - MOF cuisine gastronomique*

*Habitat et Humanisme*

*Harmonie Mutuelle*

*ICUAL*

*Isabelle Raibault - diététicienne*

*Jardin de Balgan*

*L'épicerie solidaire*

*La conserverie de Belle-Île*

*La Grange du Boulanger*

*La Petite Boulange*

*La Ferme de Balgan*

*La Ferme de Kerhors*

*La Ferme de Kerverec*

*La Ferme de Lignol*

*La Ferme du Cordier*

*La Ferme du Verger*

*Le local bio*

*Le paysan boulanger de Saint Aubin*

*Les Petits Débrouillards*

*Lycée Charles De Gaulle*

*Lycée Jean Guéhenno*

*MBA*

*MGEN*

*Morbihan Habitat*

*On veut du soleil*

*Paq la Lune*

*Parc Naturel Régional du Morbihan*

*Pole E2S*

*Pôle Emploi*

*Pour le Vivant*

*Préfecture du Morbihan*

*Région Bretagne*

*Restos du Coeur*

*Sauvegarde 56*

*Secours Populaire 93*

*Secours Populaire Saint-Avé*

*SYSEM*

*Tyk Affinage*

*Unis-Cité*

*Université Bretagne Sud*

*Ville de Vannes*

*Ville de Theix-Noyal*





**Un grand MERCI à tous nos bénévoles et partenaires  
qui permettent aux Cuisiniers Solidaires de rayonner à  
travers toutes leurs actions !**

**Nous remercions également la Ville de Vannes, La  
Région Bretagne, l'Etat et la CAF pour leur soutien.**

## **CONTACT :**

Les Cuisiniers Solidaires  
31 rue Guillaume Le Bartz  
56000 VANNES

**06 58 95 95 22 - 06 22 59 63 73 - 06 27 52 86 75**

***Local de Kercado***  
*3, rue Guillo Dubodan*  
*56000 VANNES*

***Local de Ménimur***  
*19, rue Sonia Delaunay*  
*56000 VANNES*



**Les Cuisiniers  
Solidaires**