



RAPPORT D'ACTIVITÉ DE L'ASSOCIATION



" Aller vers et faire avec"

ASSOCIATION LES CUISINIERS SOLIDAIRES





SOMMAIRE

1	Rapport moral du Président
2	Valeurs et objectifs de l'association
3	L'équipe des Cuisiniers Solidaires
4	Les faits marquants de l'année 2024
5	Les activités des Cuisiniers Solidaires
6	Retour sur le budget 2024
7	Les projets pour l'année 2025
8	Les Cuisiniers Solidaires dans la presse

Rapport moral



En premier lieu, je voudrais vous dire, au nom du conseil d'administration, des adhérents et bénévoles, de nos partenaires qui nous soutiennent à différents titres, toute ma satisfaction, pour l'ensemble de nos réalisations et activités 2024.

On peut même qualifier cette année, d'exemplaire : en effet, on a pu cocher toutes les cases de notre engagement, de nos valeurs.

Ainsi, on peut citer tout d'abord :

1) Le « aller vers et le faire avec » :

Avec la mise en œuvre de l'éducation populaire et la mise en application de la remontée des besoins des habitantes et des habitants, qu'elles ou qu'ils soient, lors de nos ateliers. C'est aussi d'ailleurs ce que l'on peut appeler l'universalité de notre mission.

2) Le développement de la démocratie à l'intérieur et à l'extérieur de l'association :

A l'intérieur, par un fonctionnement prenant en compte les aspirations des différentes composantes de notre structure (salariées, bénévoles, adhérents, conseil d'administration et assemblée générale). C'est ainsi que tous les acteurs ont leur mot à dire dans toutes les instances de l'association et que leurs suggestions sont prises en compte et discutées dans les organes décisionnels correspondants.

A l'extérieur, par le recueil permanent des besoins des habitantes et habitants, pour œuvrer non plus dans une économie d'offre, créatrice de besoins non désirés, mais plutôt dans une économie de la demande, qui respecte les attentes des unes et des autres et que l'association essaie de satisfaire.

Mais la démocratie ne se décrète pas et demande un temps long avant sa mise en œuvre réelle. Donc, il y a encore du travail à réaliser.

3) La responsabilité et le professionnalisme :

C'est aussi une de nos valeurs phare qui se manifeste à tous les échelons de l'association et notamment chez nos salariées, qui ont auiourd'hui. la responsabilité d'activité de l'association et l'assument parfaitement, y compris au niveau financier en suivant le budget délégué, d'autant plus qu'aujourd'hui, nous avons l'ensemble des outils d'analyse financière, nous permettant de maîtriser, animation après animation le coût réel de chaque activité, ce qui est aussi très pratique pour justifier l'ensemble de nos dépenses, auprès de nos partenaires et/ou financeurs.

Parallèlement, nos salariées, toutes en CDI, se sont vu accorder la semaine de 4 jours avec horaires choisis et en fonction des disponibilités financières de l'association, se verront appliquer une augmentation salariale pour notamment valoriser l'ancienneté au sein de l'association.

Cette responsabilité concerne aussi le conseil d'administration dont le fonctionnement aujourd'hui en binôme avec les salariées, conduit à une coordination maîtrisée, saine et durable.

Rapport moral

4) L'intelligence collective :

Issue du « aller vers et du faire avec », cette valeur nous incite à coller en permanence à notre objectif d'accès de toutes et tous à une alimentation de qualité, saine, durable et antigaspi. Elle imagine l'alimentation de demain, ses formes, sa dynamique, ses qualités et les conditions de sa mise en œuvre. Le principe de sécurité sociale de l'alimentation en est un bon exemple, tout comme nos ateliers papotepopote, si prisés et qui font de Kercado, notre tiers-lieu alimentaire, carrefour des idées et des bonnes pratiques alimentaires.

5) Le bénévolat :

Moteur puissant de notre association, illustration de la solidarité qui y est mise en œuvre, du vivre-ensemble, de la bienveillance, nos bénévoles assurent le fonctionnement limpide de notre structure. On dit souvent que bénévoles n'ont pas de prix heureusement, car si nous devions les payer, ça coûterait très cher et c'est vrai qu'elles et qu'ils sont nous sont toutes et tous, très chers aussi.

Nos bénévoles, c'est bon, mal an et pour 2024 par exemple, 8628 heures d'activité qui, sans elles, sans eux, nous auraient obligés à embaucher plus de 5 personnes supplémentaires (correspond à 183750 €) pour effectuer toutes nos missions.

Encore merci à elles, à eux et même si nous essayons de les gâter lors de la journée des bénévoles, des réunions bénévoles mensuelles, des petites fêtes que nous faisons ensemble, des formations que nous leur proposons, c'est une toute petite compensation par rapport aux services rendus.

6) La valorisation des invendus bio :

C'est aussi une de nos fiertés, que de pouvoir récupérer, sans défiscalisation, de bons produits (légumes et fruits) auprès de Biogolfe et des maraîchers Bio du Morbihan, qui vont ensuite, être transformés en repas pour des personnes en précarité mais pas seulement, ou redistribués dans les structures d'aide alimentaire.

Merci à eux, ces partenaires infaillibles, de nous faire confiance, sous la férule de Florence entre autre. Les chiffres vous ont été communiqués, ils sont éloquents et permettent de contribuer à une solidarité exemplaire.

7) L'employabilité :

Nous en avons apporté la preuve, avec notre présence en Seine St Denis pour les JO et JP accompagnés de ces jeunes de Vannes, mineurs non accompagnés, personnes handicapées, jeunes étudiantes ou étudiants. Sur ces 12 jeunes concernés, les 2/3 sont aujourd'hui en emploi dans le domaine de la cuisine et de la logistique. Encore merci à la ville de Vannes, aux services locaux de l'état, à la région Bretagne, à ADM, à nos nombreux partenaires locaux, mais aussi au Secours Populaire 93 et aux villes de Montreuil, Bagnolet, Romainville, Aubervilliers, Saint-Ouen et à Biocoop Paris.

Rapport moral

8) Les initiatives et les expérimentations pour faire avancer la société, pour une plus grande humanité :

Je citerai rapidement ce qui a été fait et déjà rappelé par nos salariées : l'école dehors sous la férule de Florine à destination des jeunes élèves de l'école Jacques Prévert, la cuisine en vadrouille et le repérage des « invisibles » en milieu rural avec Sophie, l'autonomisation des personnes en difficulté sur Plumelec avec les ateliers solidaires et participatifs auto-financés et la création d'une antenne, là aussi auto-financée, sans oublier les avancées en terme d'essaimage, dans le Morbihan et en Seine St Denis (Romainville notamment). (à valider en assemblée générale)

De plus, notre structure est de plus en plus sollicitée pour être présente aux conférences alimentaires, de l'ESS et du développement durable, à titre de témoignage sur notre fonctionnement, nos activités et les solutions mises en oeuvre.

Et maintenant, 2025, me direz-vous!

Pour 2025, il ne faut pas se le cacher, la situation appelle à la vigilance.

Vigilance sur les financements (La Mission Locale du Pays de Vannes et La Cabane à Tous d'Auray ne feront plus appel à nous), vigilance aussi sur le nombre d'ateliers avec participation et vigilance encore sur la pérennité des emplois et notre gestion budgétaire.

Ces derniers mois, une réflexion des acteurs (CA, salariées, bénévoles, pouvoirs publics, partenaires ...) nous a conduit à la mise en œuvre de parades, qui je l'espère, seront salutaires.

Ainsi et d'ores et déjà, sont engagés les financements sur le projet « Cuisine en Vadrouille », grâce au financement européen du Leader, et à deux fondations, La Poule Rousse et la Macif. Cela correspond à l'emploi de Sophie et à une petite partie de l'emploi d'Elise. Cependant, le financement européen ne sera effectif qu'en 2026, ce qui nous obligera peut-être à faire appel à de l'emprunt (vote en AG sur la possibilité d'emprunter, en cas de nécessité).

La politique de la ville avec la Convention Pluriannuelle d'Objectifs permettra à partir d'octobre de financer l'emploi de Florine, avec un complément attendu de la ville de Vannes, de l'état, dans le cadre d'un appel à projet déposé en janvier, avec la participation de Morbihan Habitat, sur notre projet SSA sur Kercado et dont une partie aussi financera l'emploi d'Elise.

Florence continuera à animer le chaînon manquant, la ramasse des invendus auprès des producteurs bio et de Biogolfe (dernier financement de 25000 euros de l'état en 2025), de même que les ateliers avec participation financière des partenaires, au titre de la RSE et les autres ateliers au bénéfice de nos partenaires mutualistes, culturels, sportifs, éducatifs et de l'Economie Sociale et Solidaire.

Rapport moral

Enfin, l'essaimage en local et en région parisienne (vote de l'assemblée générale à ce sujet), et nos réflexions sur l'accès à une bonne alimentation, pourraient donner lieu à des événements tout public, contribuant ainsi à alimenter notre budget de fonctionnement, sans oublier bien sûr, les travaux réalisés par Elise, pour détecter et répondre aux appels à projets et récupérer quelques financements des fondations.

Voilà le programme ! Il y a de quoi faire et du « quoi faire » intéressant, pour maintenir notre association au niveau où elle est arrivée, malgré les désagréments notamment budgétaires que nous connaissons ; nous ne baisserons pas les bras parce que notre force essentielle, c'est vous toutes et tous, et donc merci , vraiment merci.

Pour terminer, ce que je viens d'énoncer suppose encore un renforcement de nos forces vives, ce qui est surtout vrai aussi pour notre Conseil d'Administration. Son rôle est primordial et sa légitimité serait renforcée en ces temps difficiles, si le nombre d'administratrices et administrateurs atteignait la dizaine. Son fonctionnement démocratique a été renforcé et chacun peut y trouver sa place avec une mission précise et non chronophage. J'espère donc que les candidatures vont fleurir pour accroître encore un peu plus notre intelligence collective.

MERCI!"



Valeurs et objectifs de l'association



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.



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.



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.



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.



L'équipe des Cuisiniers Solidaires



Conseil d'administration

8 administrateurs qui se réunissent chaque mois pour réfléchir sur la stratégie de l'association, suivre le budget, planifier les animations



81 adhérents qui soutiennent l'association



Bénévoles

Une soixantaine de personnes sur qui l'association peut compter lors de ses actions



4 salariées à temps complet, sur 4 jours en CDI, en charge des ateliers, de la gestion administrative et financière, de la récupération des invendus



France

Les temps forts de l'année 2024

1er février : arrivée de Florence NOEL comme chargée de projet 26 juin : mise en ligne du nouveau site internet et passage des salariées à 4 jours par semaine 6 juillet : Rando gourmande 6-7-8 août : séjour aux Jeux Olympiques 25-31 août : séjour aux Jeux Paralympiques 20 septembre : lancement du projet "école dehors" avec l'école Jacques Prévert, avec notamment atelier au jardin de Bernus 1er novembre : Soupe zérodéchet pour 600 personnes à l'occasion de l'inauguration du pole 13 novembre : participation multimodal au Forum National des Associations et Fondations, en présence de Benoit Hamon 23 décembre : réveillon solidaire organisé avec le soutien de la Fondation de

Les chiffres de l'année 2024

306 ateliers

Tout axe confondu

9982 personnes

ont participé à une action des Cuisiniers Solidaires en 2024

12,7 tonnes d'invendus récupérés

61 bénévoles

Soit 8628 heures de bénévolat

81 adhérents

Les activités de l'association

Les Cuisiniers Solidaires interviennent autour de cinq axes pour répondre aux besoins des publics et promouvoir une alimentation responsable, de qualité et accessible à tous.



Animations dans les quartiers prioritaires de la ville

Grâce à ses deux locaux dans les quartiers de Ménimur et Kercado, l'association met en oeuvre des animations autour de l'alimentation, sur l'espace public et en partenariat avec les acteurs du territoire.

En 2024, le projet "les Paris Solidaires" a été concrétisé.



Ateliers cuisine tous publics

Au-delà de ses interventions dans les quartiers prioritaires et en zone rurale, l'association propose des ateliers autour de l'alimentation auprès de divers publics (scolaires, entreprises, évenements, personnes âgées,...)



"Cuisine en vadrouille"

Les Cuisiniers Solidaires interviennent dans des communes rurales auprès de personnes dites "invisibles" ou en situation de précarité alimentaire. Elle propose des cycles d'ateliers cuisine, accompagnée d'une diététicienne et d'un chef de cuisine.



Chaînon manquant

L'association récupère des invendus bio récupérés auprès de maraîchers locaux et de magasins Biocoop. Une partie est conservée pour les animations et l'autre est redistribuée aux structures de l'aide alimentaire.



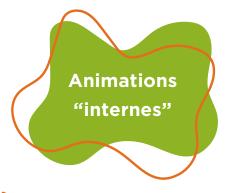
Recherche et expérimentation

En parallèle des animations, expérimentations et réflexions sur la thématique de l'alimentation.

Focus : animations dans les quartiers prioritaires de la ville



Il s'agit dans les quartiers de favoriser la mixité sociale en prenant plaisir à cuisiner des produits frais, bio et de saison, se rencontrer autour de repas zéro déchet, partager nos pratiques alimentaires et enfin rendre possible un accès à une alimentation choisie, saine et durable pour tous!



- 41 papote popote
- 2 défis cuisine anti-gaspi
- > 1 randonnée gourmande
- 5 ateliers "pluches"/transformation
- > 1 atelier "trucs et astuces de Véro"
- > 2 soupes solidaires de fin d'année
- > 1 repas solidaire de fin d'année
- 7 réunions bénévoles
- 32 ateliers d'entretien de la parcelle de Bernus

+ un temps de permanence chaque jeudi après-midi au local de Ménimur



- > 17 ateliers avec les centres socioculturels
- 5 émissions Radio Kalon
- > 2 ateliers au jardin de Bernus avec le DSU
- 4 ateliers cuisine avec les médiathèques
- 5 ateliers avec des associations du territoire
- 1 atelier avec le FJT de Kérizac
- 2 ateliers avec le CMS et la PMI
- 7 "je marche je ramasse"
- > 13 temps d'aller-vers

738 personnes touchées

1686 personnes touchées

Focus : animations dans les quartiers prioritaires de la ville





Focus : les "Paris solidaires" 2024



A l'occasion des Jeux Olympiques de Paris 2024, les Cuisiniers Solidaires se sont rendus à Paris pour organiser des journées de préparation de repas de qualité, sains et durables, avec les habitants des Quartiers Prioritaires de communes de Seine Saint Denis.

Au total, 12 jeunes issus des quartiers prioritaires de Vannes, ont participé à cette mission solidaire : 4 jeunes pendant les jeux olympiques et 8 jeunes pendant les jeux paralympiques. Ils ont été sélectionnés notamment pour leur intérêt pour la cuisine et/ou la logistique.

Cette action de solidarité s'inscrit dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la préparation de repas à partir de produits bio avec des populations précarisées.

Elle a permis aux jeunes de découvrir les métiers de la cuisine et de la logistique auprès de professionnels et de bénévoles de l'association et permet d'ouvrir les portes de l'événement JO 2024, à l'ensemble des habitants, sans stigmatisation. Ce projet a été réalisé en partenariat avec le Secours Populaire du 93.



Repérage des jeunes

En s'appuyant sur les structures du territoire accompagnant des jeunes, et grâce à plusieurs temps de mobilisation, 12 jeunes ont été mobilisé et ont participé au projet.



Animations sur Paris

Lors des deux séjours sur Paris, 7 animations ont eu lieu, dans différents lieu de Seine Saint Denis, au total 647 personnes ont participé à ces ateliers et ont pu bénéficier de repas/collations préparés avec les jeunes.



Accès aux JO

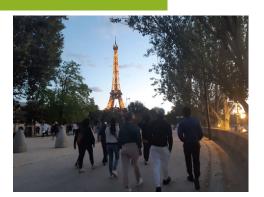
Les jeunes ont pu bénéficier au total de 28 places pour assister à des épreuves paralympiques. « Le meilleur souvenir est d'aller visiter le plus grand stade de la France, j'ai vraiment aimé » » Un des jeunes présents lors du séjour aux Jeux Paralympiques

« Le dernier atelier cuisine avec la maison du quartier m'a beaucoup plu la cérémonie d'ouverture des jeux paralympique en fun zone été trop géniale »

Un des jeunes présents lors du séjour aux Jeux Paralympiques

Focus : les "paris solidaires des JO 2024"



























Focus : projet "Cuisine en Vadrouille"

Le projet "Cuisine en Vadrouille" est réalisé en zone rurale afin de mettre en lien les habitants d'un même territoire autour de temps de rencontres ou d'atelier de cuisine participatif dans l'objectif de créer du lien social, de lutter contre l'isolement et contre la précarité alimentaire.

Le projet se construit avec un groupe d'habitants, en favorisant la mixité. Les participants sont repérés grâce à des temps de rencontre et des actions "d'allers vers" sur la commune avec l'appui des partenaires locaux.

Il se décline par la suite avec plusieurs ateliers de cuisine participative sur l'année où chacun vient avec ses compétences, sa culture et ses savoirs-faire afin de réaliser des recettes avec des produits bruts, bio et accessibles. Par la suite, le repas est partagé dans une ambiance conviviale.

→ Te

Territoires d'intervention

En 2024, le projet s'est déployé sur 4 communes du territoire de Vannes Golfe Morbihan Agglomération : Monterblanc, Theix, Grand-Champ et Saint-Nolff

+

Temps d'aller-vers

«L'aller vers» vise à repérer les personnes isolées sur un territoire et à instaurer un lien de confiance en amont des ateliers cuisine, grâce à diverses actions comme des présences sur le marché, des échanges avec les commerçants, des présences lors de permanences dans des associations locales...



92 participants au projet

Grâce aux temps de repérage et à la mobilisation faite par les acteurs locaux, 92 personnes ont participé aux ateliers cuisine. « Je ne mange pas de légumes, mais là, le couscous végétarien, j'ai tout mangé » *Madame N*

« Moi je ne cuisine pas chez moi car je suis toute seule.

Je viens parce qu'on est entouré, ça fait du bien »

Mme B lors du tour de présentation d'un atelier

« Que du bonheur !! La joie du partage, merci »

Mme C (livre d'or de l'association)



Focus : projet "cuisine en vadrouille"













Focus : ateliers de cuisine participatifs tous publics

Tout au long de l'année, l'association se déplace auprès de différentes structures pour proposer des animations autour de l'alimentation sous différentes formes : ateliers cuisine, vélo-jus soupes anti-gaspi, buffets participatifs,...



- > 21 ateliers avec la Mission Locale
- > 18 ateliers auprès de scolaires
- 9 ateliers avec le dispositif Vannes Part'âge
- >> 4 ateliers de cohésion en entreprise
- 7 ateliers cuisine de rue avec la Cabanatous
- 8 ateliers cuisine dans le cadre de la SERD
- 3 ateliers cuisine sur le marché de Pontivy
- 5 ateliers cuisine avec des associations

1413 personnes touchées



- >> 21 animations du "vélo-jus"
- Atelier lors du passage de la flamme à Sainte Anne d'Auray
- > Atelier cuisine au festival Enchampté de Biogolfe
- Soupe anti-gaspi pour l'inauguration de la passerelle de la gare de Vannes
- Soupe anti-gaspi pour la clôture du mois du doc avec Cinécran
- Présence sur le marché de Noël de Vannes
- Présence au forum des associations de Vannes
- 2 participations à des tables rondes sur l'environnement et l'engagement bénévole

2743 personnes touchées

Focus : ateliers de cuisine participatifs tous publics



















Focus: chaînon manquant

Le chaînon manquant consiste à récupérer des invendus bio (fruits légumes et pains) auprès de maraîchers, boulangeries et distributeurs bio. Une partie de ce qui est récupéré est utilisée pour les ateliers cuisine de l'associatione et l'autre partie st redistribué aux structures d'aide alimentaire. Cet axe permet de faire l'intermédiaire entre producteurs et structures d'aide alimentaire. Il a pour objectif de valoriser les invendus bio, de favoriser l'accessibilité à des produits sains pour tous, de lutter contre le gaspillage alimentaire et de

favoriser le lien social.

12,7 t d'invendus récupérés

Dont 10,4 t valorisées pour l'alimentation humaine, et 2,3 t au compost ou pour l'alimentation animale

205 ramasses

Dont 3 chaque semaine, et d'autres en fonctions des besoins des maraîchers

19 partenaires

locaux et bio

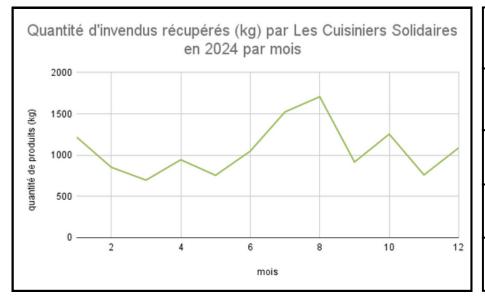
Qui sont des maraîchers, des distributeurs bio, des boulangers,..

10 ateliers

en partenariat avec des producteurs

Pour valoriser leurs invendus, glaner, faire des conserves....





Top 3 des fruits et légumes les plus récupérés :				
	Produits	Quantité		
1	Courgettes	1344 kg		
2	Carottes	864 kg		
3	Pommes	799 kg		

Focus : recherche et expérimentation sur la thématique de l'alimentation

En plus de ses animations cuisine, l'association Les Cuisiniers Solidaires travaille sur divers sujets autour de l'alimentation. En 2024, elle a notamment lancé une réflexion sur les différentes formes de "sécurité sociale de l'alimentation". Elle expérimente également la mise en place d'antennes locales autonomes, comme à Plumelec, et a conduit une étude sur l'essaimage en région parisienne, dans le prolongement des opportunités liées au projet des Jeux Olympiques.



Réflexion sur l'accessibilite pour tous à une alimentation saine, de qualité et durable

L'association a participé à des groupes de travail, et a mobilisé des habitants sur des temps de réflexion et des conférences sur le sujet.



Antenne autonome à Plumelec

Suite à des ateliers cuisine dans le cadre du projet "cuisine en vadrouille", un groupe d'habitants continue de se retrouver chaque mercredi pour cuisiner ensemble à partir des invendus d'Yves Jardin et Olivier Nicolas.



Poursuite des interventions sur Paris

À la suite du projet "Les paris solidaires des JO 2024", l'association a vu émerger plusieurs opportunités, notamment celle de collaborer avec de nouvelles structures, comme l'association Vaincre la Mucoviscidose.



Transformer à plus grande échelle nos invendus

L'association souhaite continuer d'expérimenter des actions de transformation, notamment chez les producteurs ou en s'associant avec des structures type conserverie....



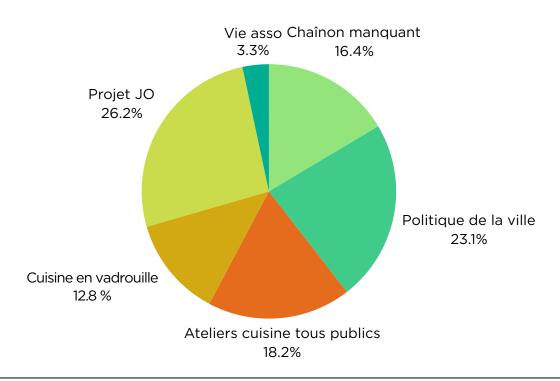




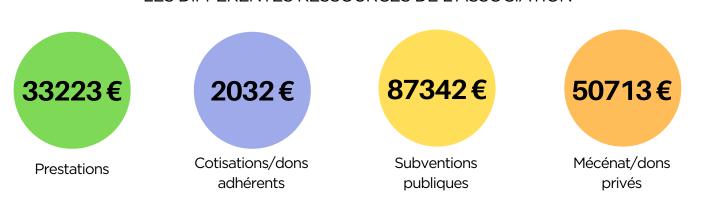


Le budget de l'année 2024

REPARTITION DES AXES SUR LE BUDGET GLOBAL



LES DIFFERENTES RESSOURCES DE L'ASSOCIATION



LES GRANDS POSTES DE CHARGES DE L'ASSOCIATION



Défis et perspectives pour 2025



Poursuivre la mobilisation autour de l'accessibilité pour tous à une alimentation saine, durable et de qualité

L'année 2025 sera consacrée à l'organisation d'ateliers de montée en compétences sur cette thématique, pour accompagner un groupe d'habitants dans leur réflexion.



Créer de nouveaux partenariats

Continuer de tisser des partenariats, notamment financier, pour pérenniser l'association et ses actions.



Trouver de nouveaux débouchés pour les invendus

Réflexions autour de la mise en place d'une cantine solidaire, partenariats avec des restaurants d'application,...





Elargir le territoire d'intervention du projet "cuisine en vadrouille"

Grâce à des financements privés et européens acquis début 2025, l'association souhaite intervenir sur les territoires de Questembert Communauté et Arc Sud Bretagne



Développer l'antenne autonome de Plumelec

Faire perdurer la dynamique sur Plumelec, en instaurant un repas partagé par mois.



Développer les animations sur la parcelle de Bernus

Suite à la convention entre l'association et le DSU, l'objectif est de réinvestir la parcelle en y proposant des animations.

Les Cuisiniers Solidaires dans la presse

Saint-Jean-Brévelay. Un repas cuisiné avec des produits invendus





8 janvier - article dans Ouest-France pour un atelier à Saint Jean de Brévelay dans le cadre de "cuisine en vadrouille"



27 août - Podcast sur NRJ à l'occasion d'un atelier pendant le séjour aux Jeux Paralympiques



15 novembre - article dans Ouest-France pour la restitution du projet "les Paris solidaires 2024"



24 novembre - article dans Le Télégramme pour la disco-soupe à Kervignac



14 août - article et vidéo dans l'Humanité pour le projet "les Paris solidaires 2024"



23 septembre - article dans ouest france pour le lancement du projet "école dehors"



20 novembre - article dans Ouest-France pour une discosoupe à Le Faouët dans le cadre de la SERD



21 décembre - article dans Ouest-France pour la présence de la député Anne Le Hénnanf sur un papote popote



WWW.LESCUISINIERSSOLIDAIRES.FR

