

CATALOGUE D'ANIMATIONS

2026

Alimentation
saine, bio et durable

Ateliers de cuisine
participatifs

Lien social

Anti gaspi



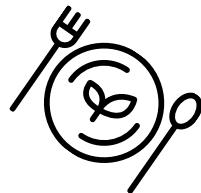
Nos objectifs



1

Lutter contre le gaspillage alimentaire

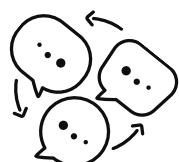
L'association récupère **des invendus bio** auprès de producteurs et redistributeurs du territoire. Ces produits sont valorisés lors d'animations et redistribués à des structures de l'aide alimentaire.



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.



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.



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,
boulanger-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.

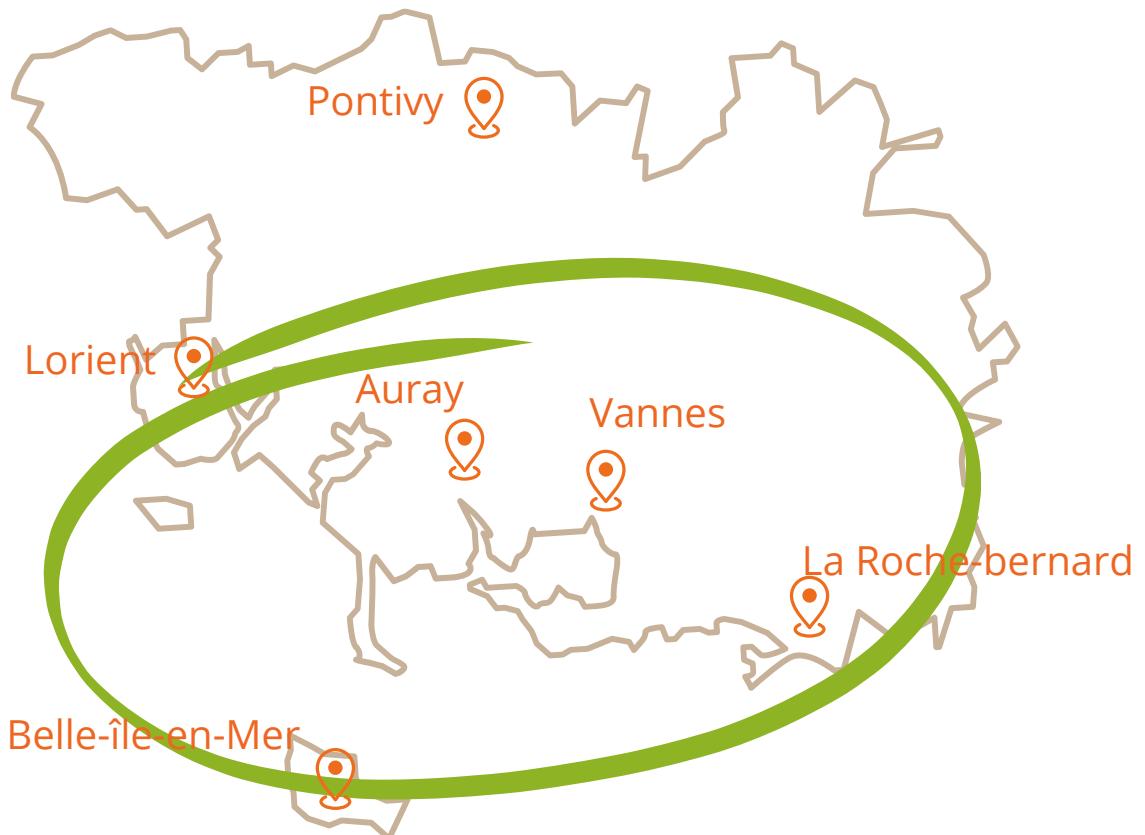
Nous nous adaptons à vos besoins : contactez-nous pour un devis sur mesure.



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

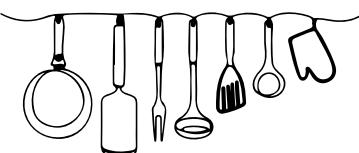
A la fin de ce catalogue vous trouverez des exemples de thématiques non exhaustifs que nous pouvons déployer lors de nos animations.

1 - *Cuisine mobile*



Nombre de personnes

Jusqu'à 40 personnes



Cuisiner ensemble grâce à notre cuisine mobile



Durée

À partir de
1h30



À prévoir

Prise électrique
et point d'eau

La cuisine mobile anime tous vos évènements, 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.



Tarif

À partir de
541€

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.



À prévoir

Point d'eau

Nous pouvons adapter cette animation en "soupe party" !



Tarif

À partir de
415€ /3h

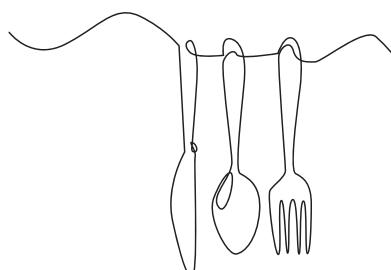


3 - *Buffet anti gaspi*



Nombre de personnes

Jusqu'à 70 personnes



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 !

**L'association ne s'occupe pas de la partie musicale*



À prévoir

Prise électrique ou autorisation gaz



Tarif

À partir de 405€



5 - Défi cuisine participatif



Nombre de personnes

Jusqu'à 20 personnes



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.



À prévoir

Tabliers et
bocaux vides

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



Tarif

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



6 - Ateliers pédagogiques



Nombre de personnes

A partir de 15 personnes



Durée

À partir d'1h30



À prévoir

Tables et barnums

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

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.



Tarif

À partir de
352€

7 - Dialogue inspirant



Pour qui
A 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...

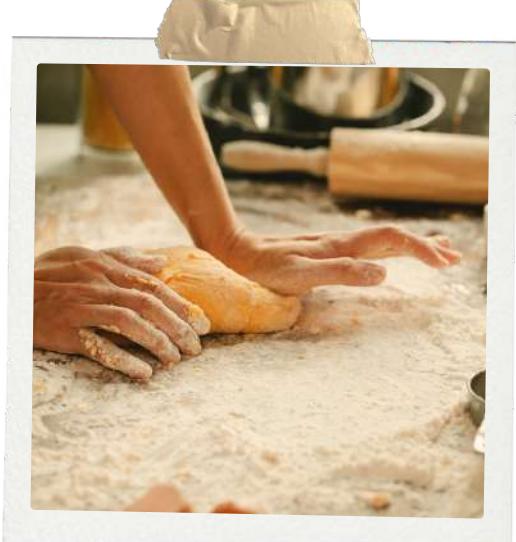


Notre approche est basée sur la convivialité, l'interactivité et les échanges.



Exemples de thématiques*

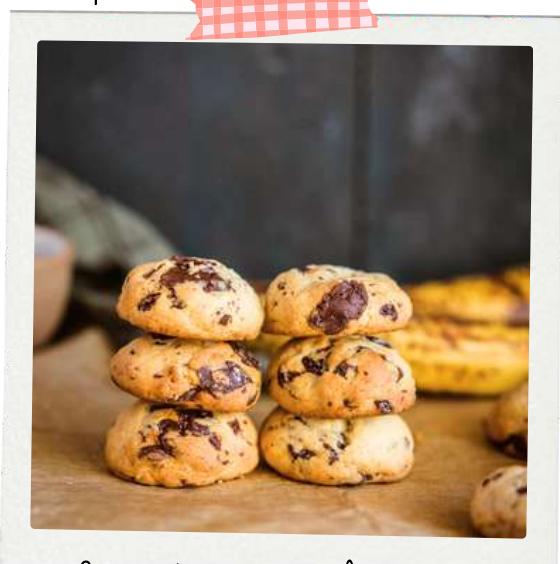
pâtes rapides et fait main,
fonds de tarte, empanadas,
pâte à pizzas,...



fast food durable
et fait maison



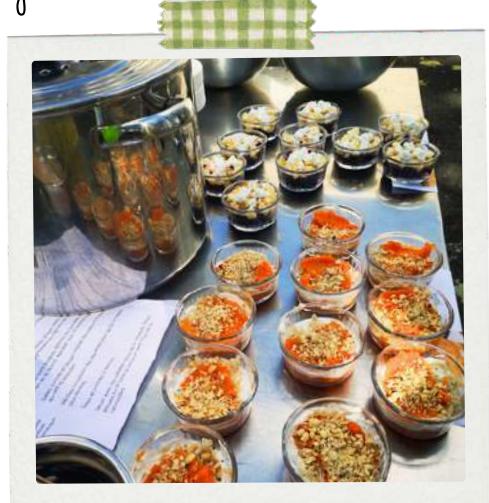
gouter des héros
cookie de pain sec, banana bread..



cuisine bio et pas cher



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 évènement.

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 :



ASKORIA



la belle-iloise

