
RAPPORT D'ACTIVITÉ **2025**



SOMMAIRE

01

Éditorial

03

Nos valeurs

04

Nos axes

05

Notre équipe

06

10 ans d'engagement

07

Focus sur les 10 ans

08

Les événements marquants de 2025

09

Axe "dans les quartiers"

11

Axe "chaînon manquant"

15

Axe "cuisine en vadrouille"

17

Axe "sensibilisation"

19

Axe "accès pour tous à une alimentation saine"

21

Focus - expérimentation antenne de Plumelec

22

Bilan financier 2025

23

Perspectives 2026

24

Nouveaux partenaires 2025

ÉDITO DES CO-PRÉSIDENTES



L'année 2025 a été forte en changement tout en inscrivant durablement Les Cuisiniers Solidaires dans le sillon qu'ils ont creusé depuis maintenant 10 ans.

Les objectifs de l'année étaient clairs, assurer une nouvelle gouvernance, continuer de faire briller et grandir l'association et construire de nouveaux axes pour nous assurer un futur serein. Et on peut le dire, les objectifs ont été plus qu'atteints.

L'association, depuis le début d'année 2025, fonctionne de façon **collégiale** avec trois puis maintenant 2 co-présidentes ainsi qu'un conseil d'administration actif et impliqué dans les instances représentatives de l'association.

2025 aura été une année riche en activités et réalisations ; en effet nous avons développé tous les axes sur lesquels nous travaillions en 2024 en ajoutant des subtilités qui seront sûrement encore enrichies en 2026 ; et c'est bien ça la force de notre organisation.

Pour l'axe **Vie Associative** plusieurs moments forts ont rythmé cette année réussie. En septembre, nous avons organisé avec succès les 10 ans de l'association, sur le port de Vannes. Cette grande célébration nous a permis de fêter ce bel anniversaire, passer un moment convivial avec nos bénévoles et adhérents et également de nous faire connaître et reconnaître. 2025 aura également été l'année où nous avons renforcé notre présence dans le tissu de mécénat local en bénéficiant, entre autres, de généreux dons de ADM ou de Saur Solidarité ou encore en étant choisi par l'Ultra Marin comme bénéficiaire de leurs dossards solidaires. Merci Elise pour ce travail.

Sur l'axe **Chaînon Manquant**, nous avons continué de récupérer 11.2 tonnes d'invendus bio auprès de nos maraîchers, boulangers et producteurs. Nous avons étendu nos partenariats avec par exemple l'arrivée du Pain de Sylvain, boulanger bio à Marzan et avons expérimenté une diversification de l'utilisation de nos invendus grâce au travail réalisé avec la conserverie Pikou Paniez avec laquelle nous avons fabriqué cet été des tartinades de courgettes.

En début d'année, nous prenons toujours un moment pour remercier les producteurs en leur apportant un ensemble de produits préparés par nos soins ; ce moment de convivialité réalisé par nos bénévoles nous permet de renforcer les liens avec nos partenaires. Merci Florence.

Sur l'axe **Cuisine en Vadrouille**, nous avons continué, à intervenir sur les territoires de Questembert Communauté, Arc Sud Bretagne et GMVA grâce au soutien financier du fond Européen LEADER, de la MACIF et de la Poule Rousse. Nous continuons d'accompagner les villes et les communautés à aider les populations qui ont le plus besoin de présence, d'aide et de prise de confiance en soi. Parmi l'ensemble des actions menées sur ces territoires, nous pouvons relever l'atelier chez une maraîchère bio à Caden avec 35 participants ou encore le pique-nique partagé avec EVS à Grand Champ avec 25 gourmands ou enfin le repas de Noël réalisé à Questembert avec 32 personnes. Tout début 2026 nous avons accueilli Eva qui va remplacer Sophie le temps de son congé maternité. Merci Sophie pour tout ce travail et un grand bienvenu à Eva.

Sur l'axe **Politique de la Ville** nos actions auprès du public prioritaire de la ville, et en lien avec les services de l'Etat, ont continué et se sont renforcées. Les papotes popotes, véritable vitrine de notre association, sont complets quasi à chaque occurrence et permettent à des personnes de tous horizons de se rejoindre, préparer et partager un repas convivial et anti-gaspi. L'axe politique de la ville nous permet de mettre en relation et de créer du lien entre la population et de très nombreux acteurs du territoire ; parmi les nombreuses actions de 2025 nous pourrions citer les ateliers cuisine de rue avec la cuisine mobile, les ateliers conserves ou pauses gourmandes dans les centres socio-culturels ou encore les glanages organisés dans les fermes avec les jeunes du dispositif argent de poche. Nous sommes également présents, via cet axe, aux fêtes de quartier ou aux tables de quartier du DSU. Merci Florine pour tout ça.

L'axe **sensibilisation**, porté par Florence que nous remercions également, nous permet de toucher un public très divers via des prestations demandées par des entreprises ou des administrations par exemple. Nous pourrions parler des ateliers avec la MAM de Kercado, un atelier job-dating organisé par l'agence d'interim Partnaire, qui est même passé à la télévision, ou encore le développement des ateliers cuisine organisés dans les écoles sur une demande GMVA ou de Centre Morbihan Communauté.

ÉDITO DES CO-PRÉSIDENTES

Enfin, de nombreuses animations ont été réalisées par les bénévoles comme la fête du pain à St Nolff, Terr'Endro ou encore la clôture du mois du documentaire à La Traverse à Vannes. Nous sommes très fiers de nos bénévoles qui représentent l'association tout en gérant des actions en autonomie, c'est essentiel pour nous et nous vous remercions une fois de plus pour cet engagement à nos côtés. Cet axe représente 77 ateliers en 2025.

Enfin, 2025 aura également été une année de nouvelles initiatives. Nous souhaiterions présenter les deux les plus emblématiques. Premièrement, la **brigade anti-gaspi** a été créée en Juillet pour faire face au trop plein de produits que les producteurs avaient. Initialement imaginée pour l'été, la brigade continue d'exister avec un groupe de bénévoles, disponibles au pied levé pour donner un coup de main, plucher, couper, cuire, emballer et/ou partager un repas et ainsi continuer d'éviter le gaspillage. Cette brigade n'est pas que de l'anti-gaspi c'est aussi et surtout un nouveau vecteur de lien social entre les bénévoles, qui leur offre la capacité de monter en compétences sur de nombreux aspects (organisation, coordination, bonnes pratiques, hygiène) dans un contexte détendu et sans prérogatives. Depuis l'été 2025, c'est 250kg d'invendus qui ont été traités par la brigade, bravo à elle !

La deuxième nouveauté de 2025 est la création de « **A la juste mesure** », notre initiative ancrée dans la philosophie de la Sécurité Sociale de l'Alimentation et permettant l'accès à tous à une alimentation saine. Cette initiative, en collaboration avec la coop des Vénètes, vise à proposer aux habitants de Vannes une centrale d'achat de produits bio (pour le moment 10 choisis en collaboration avec les habitants) dont les prix diffèrent en fonction d'un revenu déclaré par les participants.



Charlotte JAILLAIS

Co-présidente en charge des ressources humaines et des finances

La participation est volontaire et les informations partagées ne sont pas soumises à vérification, le concept étant de se baser sur la bonne foi des bénéficiaires. L'initiative est aidée par Morbihan Habitat.

Vous allez nous dire, mais avec une année 2025 aussi remplie, qu'attendre de 2026 ? Et bien beaucoup de choses, beaucoup de nouveaux projets mais 2026 sera surtout une année charnière pour l'association. En effet, certains axes de financements s'arrêtent fin 2026 et donc la nécessité pour l'association de se réinventer, trouver de nouvelles sources de financement, diversifiées et durables, est primordiale. Nous n'avons aucun doute sur le fait que nous relevions ce défi avec brio mais ça sera le cœur de nos préoccupations. Nos projets continuent, de nouveaux s'en viennent et nous restons toujours ouverts aux initiatives de nos adhérents, bénévoles et amis pour nous développer et grandir.

Avec Véronique, nous souhaiterions remercier chaleureusement nos salariées Elise, Eva, Florence, Florine et Sophie ; sans votre travail quotidien fait avec le sourire et entrain, l'association ne survivrait pas très longtemps. Merci bien sûr à nos bénévoles présents jours après jours pour nous suivre dans toutes les actions, vous êtes le cœur battant des Cuisiniers Solidaires et donnez tout le sens nécessaire à notre travail quotidien. Et enfin merci à nos producteurs, donateurs, mécènes et partenaires institutionnels ; votre engagement à nos côtés nous permet de faire briller nos valeurs auprès d'un public toujours plus grand.



Véronique CEBULSKI

Co-présidente en charge des animations et des bénévoles



☉ CONVIVIALITE

Les Cuisiniers Solidaires placent la **convivialité** au cœur de leurs actions. Grâce à la cuisine et notamment aux **repas partagés**, chacun arrive à trouver sa place. Les **échanges sont facilités**, et la convivialité toujours au rendez-vous !



☉ ECOLOGIE

L'association promeut une **alimentation saine** et durable, respectueuse de l'environnement. Elle lutte contre le **gaspillage alimentaire**, et privilégie des **produits bio**, locaux et de saison.



☉ MIXITÉ

La **mixité**, notamment **sociale**, est une valeur primordiale pour les Cuisiniers Solidaires. Dans les ateliers, **différents publics** sont associés, pour permettre de créer des espaces de **partage**, ouverts à tous sans distinction.

NOS AXES

Récupérer des **invendus bio** (fruits, légumes et pains) : une partie de ce qui est récupéré est utilisée pour les **ateliers cuisine** de l'association et l'autre partie est redistribuée aux structures d'**aide alimentaire**.

Chânon manquant

Crédit photo : François Le Drenah GMVA



Dans les quartiers



Animer des ateliers autour de l'alimentation dans les deux **QPV de Vannes** : interventions en partenariat avec les **acteurs du quartier**, cuisine de rue, "papote popote", glanage chez les maraîchers, temps d'aller-vers,...

Lutter contre la précarité alimentaire et favoriser le **lien social** dans les **communes rurales** : aller-vers et cycles d'ateliers cuisine à destination, notamment, de personnes en **précarité**.

Cuisine en vadrouille



Sensibilisation



Animer des ateliers de **sensibilisation** à la lutte contre le **gaspillage alimentaire** et au **bien-manger** pour différents publics (scolaires, entreprises, événements, maisons de retraite,...).

Réfléchir sur des projets permettant l'accès pour tous à une **alimentation saine et durable** : mobilisation d'un collectif d'habitants sur le sujet et **expérimentation** d'une vente de produits bio en vrac à tarif différencié.

Alimentation saine pour tous



NOTRE ÉQUIPE

Les salariées

Sophie
Chargée de projet
"Cuisine en vadrouille"



Florine

Chargée de projet
Politique de la ville et
"A la juste mesure"

Florence

Chargée de projet "Chaînon
manquant" et animatrice

Elise

Chargée de
développement

Le conseil d'administration

Aux Cuisiniers Solidaires, la **gouvernance collégiale** repose sur une co-présidence partagée et une prise de décision collective entre administrateurs, salariées et bénévoles, évitant toute concentration du pouvoir pour favoriser l'équilibre, la **transparence** et l'engagement de tous.

Le conseil d'administration est composé de **9 administrateurs**, dont **2 co-présidentes**. Il se réunit **tous les mois** pour aborder les sujets stratégiques de l'association et prendre des décisions sur les points nécessaires. Les co-présidentes font des points réguliers avec l'équipe salariée.

80 adhérents, et bien sûr une soixantaine de bénévoles investis !



10 ANS D'ENGAGEMENT

2015

Création de l'association

2021

Actions de **soutien** vers les **étudiants** suite au COVID

2019

1er DLA (Dispositif Local d'Accompagnement), qui aboutit au recrutement des 2 **premières salariées**

-
Acquisition du **local de Ménimur**

2020

L'association prend le relais de structures fermées pendant le COVID

-
Acquisition du **vélo-jus** et de la parcelle à **Bernus**

2022

Les Cuisiniers Solidaires prennent la décision de ne récupérer que du **bio**

2023

Acquisition d'un second **local à Kercado** et de la **cuisine mobile**

-
Recrutement d'une **3ème salariée**

2024

Projet "**les Paris solidaires 2024**"
Recrutement d'une **4ème salariée**

Transition vers une **gouvernance collégiale**

2025



Felixia, bénévole depuis 2015

"Grâce aux Cuisiniers Solidaires j'ai pris **confiance en moi** notamment pour la **prise de parole** en public. L'association m'apporte beaucoup de **joie**, notamment grâce aux papote-popote ou aux ateliers "cuisine en vadrouille". J'ai aussi rencontré des personnes et d'autres associations lors des différentes actions. Un grand **merci** à tous ceux qui, depuis la création de cette association et encore aujourd'hui, contribuent à en faire une si **belle aventure** !"



Béatrice, bénévole depuis 2018

"Je ne me souviens plus des circonstances qui m'ont poussée à adhérer aux Cuisiniers Solidaires. Peut-être suis-je tombée sur le flyer frais et coloré sur lequel était écrit en gros « **Envie d'être utile ?** » mais surtout le fait que, pour moi, cuisiner n'est pas un plaisir. J'avoue que j'ai peu progressé de ce côté mais j'ai pris un grand plaisir à accompagner Virginie et Cédric dans les écoles primaires. Voir leur mine dégoûtée devant un fruit «cabossé» puis leur excitation une fois monté en brochette, était **gratifiant**.

L'année 2018 fut couronnée par le **1er prix national des talents des cités**, porté par Akim, président fondateur. Suite à ce coup de projecteur au niveau national, je me suis particulièrement investie dans la **refonte des statuts** de l'association et sa professionnalisation. Le temps était venu d'accueillir notre première chargée de développement Agathe, en appui à Cécilia et Virginie.

Depuis, l'association n'a cessé de développer son périmètre d'action et d'innover dans la nature de ses animations. **Un grand bravo à toutes et tous.**"

FOCUS SUR L'ÉVÉNEMENT DES 10 ANS

Pour fêter dignement les 10 ans d'actions des Cuisiniers Solidaires, l'association a organisé une **soirée festive** le 5 septembre 2025, à La Traverse, un lieu emblématique de la ville de Vannes. Au menu : dégustations de recettes préparées par les bénévoles avec la cuisine mobile, vélo-jus, loto rigolo animé par Erwan de la compagnie Choukibenn, jeux autour de l'alimentation, tombola, bal folk par les Zéclectiques Acoustiques,...

Un événement à l'image de l'association : **bonne humeur, anti-gaspi et partage** étaient de la partie !



LES ÉVÉNEMENTS MARQUANTS DE L'ANNÉE 2025

Participation à la **transhumance des moutons** du Vincin dans le cadre d'« école dehors »

JANVIER
20

Repas partagé à la ferme dans le cadre du projet **cuisine en vadrouille** à Caden

JUILLET
23

Assemblée générale ordinaire

FÉVRIER
27

Transformation par Pikou Panez de 50 kgs de **courgettes en tartinades**

AOÛT
02

Carnaval de Ménimur

MARS
22

10 ans de l'association

SEPTEMBRE
05

Atelier pizzas avec Marcel à la Grange du boulanger

AVRIL
16

1ère vente « **A la juste mesure** »

OCTOBRE
17

Assemblée générale extraordinaire pour **modification des statuts**

MAI
27

“**Faites des lumières**” à Kercado

NOVEMBRE
29

Buffet partagé avec le CNFPT

JUIN
17

Repas de fin d'année des Cuisiniers Solidaires

DÉCEMBRE
22

Axe "Dans les quartiers"

DANS LES QUARTIERS



DANS LES QUARTIERS

À Vannes, dans les quartiers de Ménimur et Kercado, l'association s'investit au quotidien. Grâce à ses deux locaux, elle a une **présence régulière** et de **proximité**, essentielle pour renforcer la **confiance** avec les habitants. Les ateliers organisés s'appuient sur trois piliers : la **lutte contre le gaspillage alimentaire**, le **bien-manger** et le plaisir de **cuisiner ensemble**.

Les papotes popotes

369

participations aux **papote-popote**
en 2025

Les "papote popote" sont des ateliers réalisés à **partir des invendus** de la semaine, où le choix des recettes est fait en commun. La quinzaine de participants prépare un menu de l'entrée au dessert, puis le **repas est partagé en commun**. Cet atelier permet de découvrir l'association, de travailler sur le sujet d'une alimentation saine et durable et de **favoriser le lien social**.

44

ateliers "papote-popote" en 2025



Ateliers en partenariat

A côté des papote-popote, l'association est présente sur des **animations de son réseau de partenaires**, comme par exemple :

- Cuisine de rue avec la cuisine mobile lors de la table de quartier avec **le DSU**
- Ateliers conserves avec les **centres socio-culturels**
- Ateliers cuisine "**Pause gourmande**"
- **Vide grenier** des habitants à Kercado
- Glanages avec les jeunes du **dispositif argent de poche**
- Goûters **zéro déchet** en extérieur
- Ateliers cuisine avec des **associations de parents d'élèves**
- **Fêtes de quartier**,...

1 016

personnes touchées par
ces ateliers



Axe “Chaînon manquant”

CHAINON MANQUANT



CHAÎNON MANQUANT

Sans invendus, pas d'animation : le chaînon manquant constitue la **clé de voute** des actions de l'association. L'association récupère des **invendus bio** (fruits légumes, pains et produits secs) auprès de maraîchers, producteurs, boulangeries et distributeurs bio. Une partie de ce qui est récupéré est utilisée pour les ateliers cuisine et l'autre partie est redistribuée aux **structures d'aide alimentaire**.

11,2 tonnes

d'invendus récupérés en
2025

En 2025, l'association a récupéré un total de **11,2 tonnes d'invendus**, un volume légèrement inférieur à celui de 2024. Cette baisse s'explique notamment car nos **partenaires s'engagent** eux aussi dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Par exemple, les magasins Biocoop, ont développé **leurs propres solutions** pour valoriser leurs invendus (paniers anti-gaspi, par exemple). Une évolution saluée par l'association, car elle reflète l'objectif même de son action : **lutter contre le gaspillage alimentaire**.

Pour aller plus loin dans la recherche de solutions pour valoriser les invendus, **plusieurs initiatives** ont été lancées en 2025 :

- La transformation en **conserves**
- La création d'une **brigade anti-gaspi**
- Des ateliers en partenariat avec le **lycée Jean Guéhenno**
- Le **démarchage de nouveaux acteurs** de l'aide alimentaire pour élargir le réseau

118

ramasses sur l'année
2025



FOCUS

Les tartinades des Cuisiniers Solidaires

Dans le cadre de la valorisation de ses invendus, l'association a expérimenté la fabrication de conserves à **partir de courgettes**.

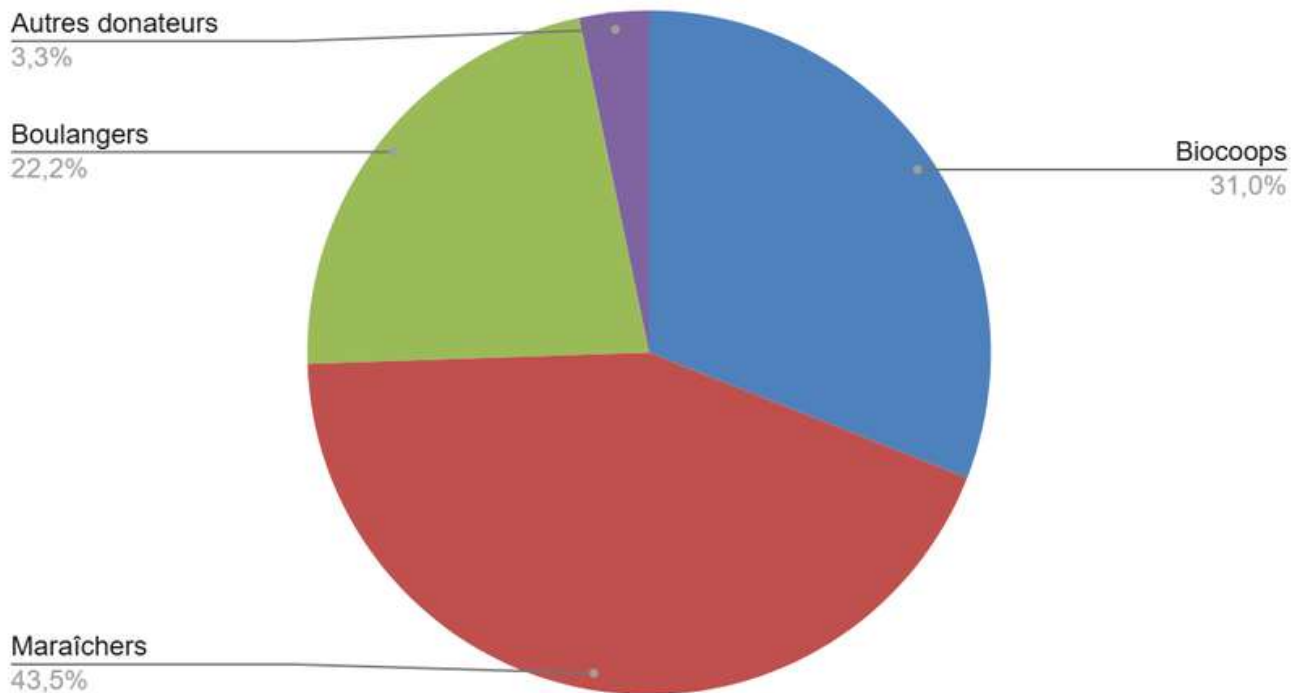
La conserverie professionnelle "**Pikou Panez**" a donc réalisé pour le compte des Cuisiniers Solidaires plus de **600 conserves** de tartinades de courgettes. Une nouvelle manière de lutter contre le gaspillage alimentaire et une nouvelle porte de sortie pour les invendus récupérés.

Ces tartinades sont à acheter au **prix de 4,5€**, auprès de l'équipe des Cuisiniers Solidaires.

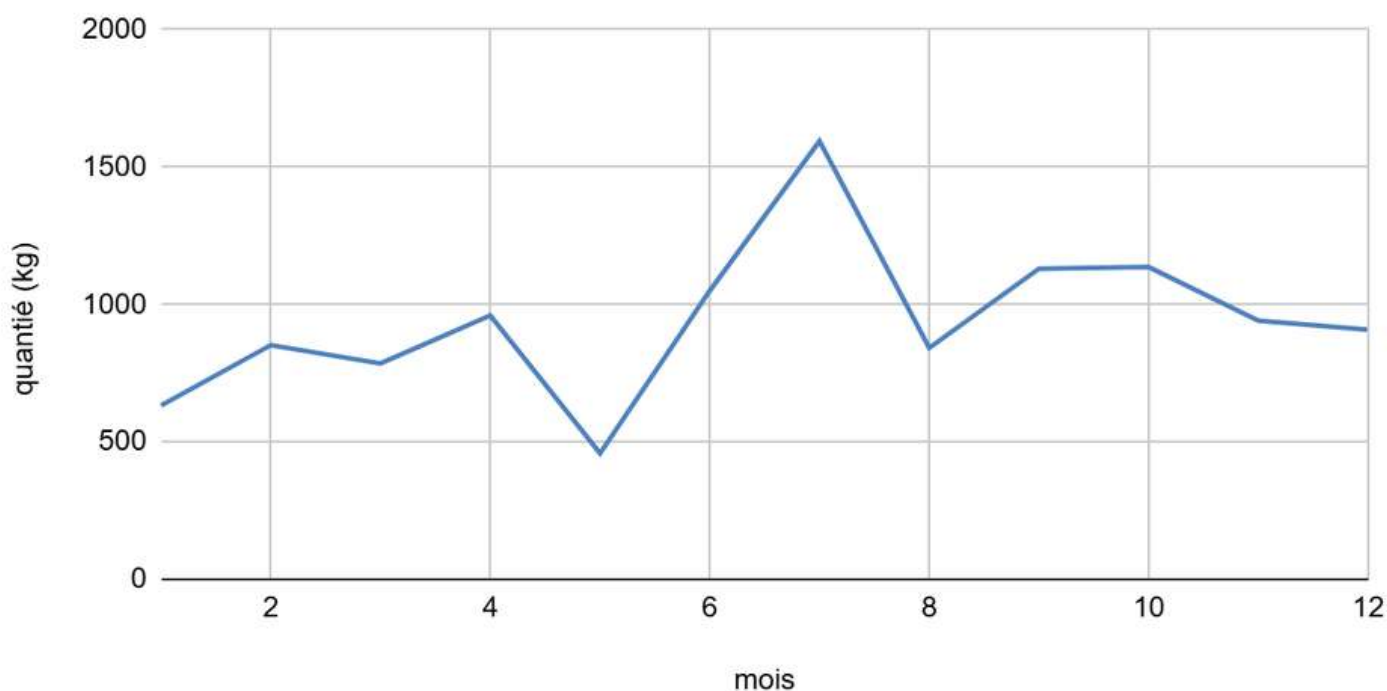


Rien ne se perd tout se tartine !

Répartition de l'origine des produits récupérés en 2025



Quantité d'inventus bio récupérés par les Cuisiniers Solidaires (en kg) par mois en 2025



CHAÎNON MANQUANT

Répartition des invendus récupérés par Les Cuisiniers Solidaires en 2025 (en kg)			TOTAL
Valorisé pour l'alimentation humaine	Aide alimentaire	3 459,27	8 634,51
	Animations	4 412,37	
	Autre alimentation humaine	762,87	
Non valorisé pour l'alimentation humaine	Alimentation animale	1 890,50	2 657,70
	Compost	767,2	
			11 292,21



La "brigade anti-gaspi"

L'association a la chance de pouvoir compter sur des **bénévoles investis, autonomes**, et surtout avec pleins de belles idées. Un groupe d'une **quinzaine** de bénévoles a ainsi mis en place la **"brigade anti-gaspi"**. Le principe est simple : pour valoriser encore plus d'invendus, au-delà de nos animations, ils se sont mobilisés à raison de **25 ateliers**, pour, en autonomie, cuisiner des invendus. Ces ateliers ont permis soit d'anticiper de futures animations, soit de leur permettre de partager un repas ensemble, de découvrir de nouvelles recettes, mais aussi de faire monter en compétences les bénévoles notamment sur la thématique de l'hygiène alimentaire. Ces ateliers sont réalisés en autonomie, sans salariés, et on est très fiers d'eux !

Grâce à eux, plus de **250kgs d'invendus** ont été valorisés.



Axe “Cuisine en vadrrouille”

CUISINE EN VADRROUILLE



CUISINE EN VADROUILLE

Le projet « Cuisine en Vadrouille » a pour objectif de **lutter contre la précarité alimentaire** dans les **communes rurales**. Ce dispositif s'adresse notamment aux personnes dites « invisibles », en situation de précarité ou d'isolement. Des ateliers de cuisine **participatifs**, gratuits et ouverts à tous sont proposés, réalisés avec les invendus bio récupérés par l'association.

1 228

personnes touchées tout au long du projet en 2025

Le projet base la construction de ses groupes de participants sur un nombre important de **temps "d'aller-vers"**.

L'"aller-vers", c'est une **démarche active** où l'association va à la rencontre des publics, directement sur leur territoire. Cela permet de **briser les barrières** (géographiques, sociales, culturelles) et de rencontrer de nouvelles personnes, notamment celles qui ne franchiraient pas spontanément la porte d'une structure. Cela peut être des temps de présence sur des marchés, auprès d'associations locales, dans des commerces,...

Les ateliers des Cuisiniers Solidaires réunissent en moyenne une **dizaine de participants**, un effectif volontairement limité pour **favoriser la cohésion** et les échanges au sein du groupe. Chaque session est encadrée par une salariée de l'association, accompagnée de deux à trois bénévoles.

41

ateliers cuisine en 2025

Les recettes proposées sont simples, végétariennes et **facilement reproductibles** à domicile. Elles sont élaborées à partir des denrées récupérées auprès des producteurs et des magasins bio partenaires. Bien que la salariée prépare en amont une base de recettes en fonction des invendus disponibles, les ateliers laissent une large place à l'improvisation et à la **créativité des participants**. Cette approche permet de valoriser les compétences et les savoir-faire de chacun, tout en renforçant la **dynamique du groupe**.

En 2025, le projet s'est déployé sur **8 territoires** :

- Noyal-Muzillac
- Nivillac/La Roche-Bernard
- Muzillac
- Questembert
- Berric
- Limerzel
- Grand-Champ
- Monterblanc

8

communes ont accueilli le projet en 2025



Axe “Sensibilisation”

SENSIBILISATION



SENSIBILISATION

L'alimentation concerne tout le monde, au quotidien. C'est pourquoi les Cuisiniers Solidaires interviennent auprès de publics variés, en proposant des ateliers de cuisine, des sensibilisations au bien-manger, ou encore des animations comme le vélo-jus. L'objectif : aller à la rencontre de tous les publics pour échanger sur les clés d'une alimentation saine, anti-gaspi et respectueuse de l'environnement.

77

animations en 2025

Elles avaient toutes comme sujet principal l'alimentation, mais les interventions des Cuisiniers Solidaires en 2025 ont une fois de plus été variées :

- 8 séances écoles dehors
- 15 vélo-jus
- 32 ateliers avec les jeunes et scolaires (mission locale, MAM, écoles, centres de loisirs,...)
- 20 ateliers de sensibilisation au bien-manger lors d'événements (job dating, festival de la nature, Land'astuces,...)
- 3 ateliers avec les personnes âgées

Nouveaux partenaires en 2025 :

- Pour Bien Vieillir en Bretagne
- La MAM de Kercado
- Les écoles du territoire de GMVA
- Les séances dans le cadre des "Tickets Sport Culture et Nature"

3 587

personnes touchées en
2025

L'association dispose d'un catalogue qui reprend l'ensemble des animations qu'elle peut proposer. Si vous êtes intéressés, il est disponible ici :



FOCUS

Le projet "école dehors"

Reconduit en 2025, le projet "École dehors" a permis à deux classes de cycle 1 (24 élèves) de découvrir les liens entre leur environnement local et leur alimentation. À travers huit séances au fil des saisons, les enfants ont exploré la nature environnante, appris à reconnaître les produits de saison et la biodiversité qui les entoure. Encadrés par une salariée et une dizaine de bénévoles, les ateliers ont mêlé observations, jeux et pratiques culinaires. L'objectif : montrer que le paysage qui nous entoure influence directement ce que nous mangeons et inversement !



Axe “Accès pour tous à une alimentation saine”

Accès pour tous à une
alimentation saine



ACCES POUR TOUS À UNE ALIMENTATION SAINES

Dans un monde idéal, les Cuisiniers Solidaires souhaiteraient que toutes et tous puissent choisir leur alimentation, et aient accès à des produits sains et durables. C'est pour cela que l'association mobilise un collectif d'habitants sur le sujet, désireux de s'engager sur cette thématique. En parallèle d'ateliers de mobilisation et de sensibilisation, elle a lancé une expérimentation, pour tester des solutions concrètes.

10

ateliers de mobilisation
d'un collectif d'habitants

En 2025, l'association s'est lancée un défi : monter un projet permettant à toutes et tous d'avoir accès à une alimentation saine et durable, peu importe ses revenus. Pour cela, des ateliers de sensibilisation et de découvertes sur le sujet ont été proposés aux habitants :

- **Actions d'« aller-vers »** et de consultation des habitants (sondages sur les habitudes et attentes en matière de produits alimentaires VRAC, en lien avec l'association Mine de Rien et le centre social de Kercado).
- Participation à des **événements locaux** (Fête du lait bio,...).
- Actions de **découverte** et d'**inspiration** (visite de la Caisse Commune de l'Alimentation à Nantes).
- Actions de **présentation** et de **valorisation** du projet auprès du public et des partenaires (église Saint-Vincent de Paul, centre social de Kercado).

124

personnes touchées en
2025

En 2020, l'association avait déjà mené, en partenariat avec 2 autres structures, une **étude de pré-figuration** sur la mise en place d'un "V.R.A.C". Ce projet n'avait pas abouti faute de moyens et à cause du contexte sanitaire.



En parallèle, des habitants de Kercado (une quinzaine) se sont montrés désireux de lancer une **expérimentation concrète** : l'achat en vrac de 10 produits bio et locaux, à tarif différencié. Nommée " **À la juste mesure**", cette expérimentation a été menée en partenariat avec la **Coop des Vénètes**, et avec le soutien financier de Morbihan Habitat pour permettre l'équilibre des achats. Chaque produit a **5 tarifs**, allant de -70% à +30%. La répartition des participants sur les différentes échelles de prix doit permettre d'atteindre un équilibre à terme.

2 ventes ont eu lieu en 2025 :

1ère vente en octobre : 10 habitants des QPV sur 11 personnes au total.
→ 68 % de reste à charge pour LCS.

2ème vente en novembre : 8 participants qui habitent tous les QPV
→ 74 % de reste à charge pour LCS.

Le **choix des produits** proposés a été fait **en concertation** avec le collectif, et peut être amené à évoluer, tout comme les tarifs, le mode de distribution,... La **parole est donnée aux habitants** avant tout.



L'expérimentation d'une antenne des Cuisiniers Solidaires à Plumelec

Dans le cadre d'un appel à projets lancé par la préfecture du Morbihan, Les Cuisiniers Solidaires ont initié en 2024 une série d'**ateliers cuisine à Plumelec**, destinés à des personnes en situation de **précarité** et éloignées des dispositifs sociaux traditionnels. Ces interventions ont permis de **fédérer un groupe** d'habitants motivés, qui ont exprimé le souhait de **pérenniser ces ateliers**.

Sous l'impulsion de bénévoles référents, ce groupe s'est structuré pour organiser mensuellement des ateliers, basés sur la récupération d'inventaires fournis par un **maraîcher du territoire** (la ferme de Kerhors). Les participants choisissent des recettes, préparent et partagent un repas complet (de l'entrée au dessert). Cette expérimentation vise à évaluer la capacité des ateliers à perdurer sans intervention directe des salariées ou des moyens du siège, en lien avec l'objectif de l'association de rendre les **participants autonomes**.

Exemple : l'atelier du 10 décembre 2025

En partenariat avec un **paysan boulanger** de Saint-Aubin, l'antenne a organisé un atelier dédié aux différentes pâtes (pâte à pain, pâte brisée, etc.). Cet atelier, qui a réuni 8 participants, a été marqué par :

- Une organisation où chaque participant a contribué aux décisions (choix des recettes, répartition des tâches,...).
- Une ambiance détendue, avec une parole libre et une forte motivation.
- L'apport de conseils techniques par le paysan boulanger, intégrés de manière informelle.
- Une logistique maîtrisée (covoiturage organisé pour les participants non véhiculés, respect des horaires, gestion des imprévus).

L'atelier s'est fini par un moment de dégustation convivial, avec 3 pizzas et 1 tarte cuites dans un four à bois.



BILAN FINANCIER 2025

Les grands postes de charges (liste non exhaustive)



12 862 €

de dépenses d'**achats**
(matières premières,
équipements, carburant,
prestations,...)

8 909 €

de dépenses en **services**
extérieurs (loyers,
assurances, entretien du
véhicule,...)

8 732 €

de dépenses en **autres**
services extérieurs
(honoraires, hébergement
internet, frais bancaires,
agent d'entretien,...)

125 611 €

de dépenses en **charges**
salariales (4 ETP)

Les postes de recettes



25 333 €

de **prestations**

131 414 €

de **subventions**

39 223 €

de **dons privés**

En 2025, notre association a bénéficié d'un **contexte financier favorable**, marqué notamment par des dons privés non prévus dans le budget prévisionnel. Nous tenons à rappeler que Les Cuisiniers Solidaires sont une **association à but non lucratif** : ce surplus sera intégralement **réinvesti dans nos missions** et nos projets futurs.

Par ailleurs, le financement européen LEADER nécessite une avance de trésorerie significative. Dans un contexte où les subventions publiques sont en baisse (certaines CPO signées pour 2026 prévoient des réductions des aides), il est essentiel pour nous de constituer des provisions afin de garantir la **pérennité de nos actions** et la **stabilité des emplois** de nos 4 salariées.

NOS PARTENAIRES

Les Cuisiniers Solidaires s'appuient sur un **réseau de partenaires** pour mener à bien leurs animations. Institutions publiques, entreprises, associations, producteurs,... : chacun contribue à faire vivre le **projet associatif**. Sans ces soutiens (financier, logistique, humain ou encore technique), l'association ne pourrait pas rayonner aussi largement. Voici une liste, non exhaustive, des partenaires :



Les producteurs/maraîchers/distributeurs

Biocoop
Epibreizh
Epicerie sociale et solidaire
Ferme Champ Marais
Ferme de Balgan
Ferme de Cano
Ferme de Kerverec
Ferme de Monterblanc
Ferme de Plouharnel
Ferme de St Jean de Brevelay
Ferme du Cordier
Ferme du Verger
Ferme les Biaux légumes
Ferme Ozon
Ferme Vincin
Jardin de Balgan
La ferme de Bezidel
La ferme de Kerhors
La grange du boulanger
La petite boulange
Le pain de Sylvain
Les cols verts
Maison Boucand
Paysan boulanger de Saint-Aubin
Vergers Latapie



Les partenaires publics

Arc Sud Bretagne
Blavet Bellevue Océan
Communauté
Centre Morbihan
Communauté
GMVA
L'Etat
L'Europe via le LEADER
La CAF
La CARSAT
La Conférence des financeurs
La Préfecture du Morbihan
La ville de Vannes
Le Département du Morbihan
Le lycée Jean Guéhenno
Morbihan Habitat
Pontivy Communauté
Questembert Communauté



Les partenaires privés

ADALEA
Association Mine de rien
Cinécran
Emmaüs
Esat du Prat
Escale en Cuisine
Harmonie Mutuelle
Kerbuzug
L'échopain
L'EPSM du Morbihan
La Coop des Vénètes
La Fondation EDF
La fondation MACIF
La Maison Pop'
La MAM de Kercado
La MGEN
La Pépiterre
La Sauvegarde 56
La société ADM
La Traverse
Le centre social Eveil
Le fonds de dotation La Poule Rousse
Le GAB 56
Les Artisans filmeurs
Les compagnons batisseurs
Les Petits Débrouillards
Mission Locale
Néo 56
Paq la Lune
Recycl'art 56
Resto Roul'
Restos du Coeur
Saur Solidarités
Secours Populaire
St Vincent de Paul
Unis-cité

PROJETS ET RÉFLEXIONS POUR 2026

■ POLITIQUE DE LA VILLE

➤ Réflexions autour des “**petites cantines**” pour passer les papotes popotes à une **plus grande échelle** ?

■ CHÂÎNON MANQUANT

➤ Expérimenter de nouvelles issues de **valorisation pour le pain**
➤ Nouer un partenariat hebdomadaire avec un **maraîcher** sur **Vannes**
➤ Expérimenter de **nouvelles formes de valorisation** pour les invendus fruits et légumes (conserves, plus de transformation,...)

■ SENSIBILISATION

➤ Développer de nouveaux cycles d'ateliers « **école dehors** »
➤ Démarcher de **nouvelles entreprises** pour sensibiliser leurs salariés

■ ACCES A UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE

➤ Trouver un **équilibre financier** pour l'expérimentation « À la juste mesure », et réussir à la pérenniser
➤ **Approfondir** les **connaissances** du collectif d'habitants sur l'alimentation saine et durable

■ CUISINE EN VADROUILLE

➤ Nouer des **partenariats** solides avec les **différentes communes** pour qu'ils puissent poursuivre les ateliers même sans la présence des Cuisiniers Solidaires
➤ Proposer plus d'actions **en lien** avec des **maraîchers** et **producteurs**



CIRCUIT ZERO CARBONE

Un groupe de bénévoles a lancé le projet de réaliser en **juillet 2026** un **circuit à vélo**, pour sensibiliser au gaspillage alimentaire et au bien-manger, tout en promouvant les **déplacements zéro carbone**. Un circuit d'environ **300 km** va permettre de proposer un atelier dans **7 communes** morbihannaises.



MERCI !

CONTACT

Association Les Cuisiniers Solidaires

31, rue Guillaume Le Bartz

56000 VANNES

Local de Kercado : 3 rue Guillo Dubodan à Vannes

Local de Ménimur : 19 rue Sonia Delaunay à Vannes

contact@les-cuisiniers-solidaires.fr

www.les-cuisiniers-solidaires.fr

Pour adhérer et soutenir
l'association

