DEVELOPPEMENT DES CUISINETTES MOBILES RESTOS DU CŒUR

INSTITUTION PARTENAIRE

Les Restaurants du Cœur

42, rue de Clichy – 75009 PARIS

Site internet - <https://www.restosducoeur.org/>

Statut juridique – Association à but non lucratif

PERSONNE RESPONSABLE DU PROJET

Sylvie FEIGE, Administratrice Nationale

Responsable Bénévole du Service Hygiène et Accompagnement Alimentaires (SHAA)

Et Chloé POUJOL

Chargée de mission Qualité Alimentaire du Service Hygiène et Accompagnement Alimentaires (SHAA)

PRÉSENTATION DE L'INSTITUTION & CONTEXTE DU PROJET

Les Restos du Cœur ont été créés par Coluche en 1985 et ont pour mission d'apporter une assistance bénévole aux personnes en difficulté, que ce soit dans le domaine alimentaire, par l'accès à des repas gratuits, ou dans le domaine de l'insertion sociale et économique, par tout moyen approprié. Les Restos du Cœur luttent contre la pauvreté et l'exclusion en offrant une aide individualisée aux personnes accueillies.

L'aide alimentaire est utilisée comme porte d'entrée vers toute une série de dispositifs (logement, hébergement d'urgence, aide au retour à l'emploi, etc.) contribuant à une insertion durable dans la société. En complément de l'action directe vis-à-vis des personnes accueillies, les Restos portent témoignage auprès des pouvoirs publics et de l'opinion publique dans son ensemble, afin de contribuer à mettre en place des politiques cohérentes en faveur des plus démunis ou à défendre des dispositifs efficaces.

Le respect et la solidarité envers toutes les personnes démunies, le bénévolat sans aucun profit direct ou indirect, l'engagement sur une responsabilité acceptée, la convivialité, l'esprit d'équipe et la rigueur dans l'action, l'indépendance complète à l'égard du politique et du religieux, constituent nos valeurs de référence. L'aide alimentaire est un volet fondamental de l'aide à la personne et représente le premier pas vers la réinsertion pour les personnes accueillies. Sur l'année 2020-2021, les Restos du Cœur ont distribués 142 millions de repas.

Les Restos du Cœur sont engagés auprès des personnes les plus démunies pour leur permettre de mieux manger au quotidien. L'accompagnement des personnes accueillies est en perpétuel évolution et couvre toutes les étapes et composantes du parcours de l'aide alimentaire à l'aide à la personne. La nécessité de développer une aide alimentaire de meilleure qualité est une priorité nationale.

Afin d'accompagner les personnes accueillies à la préparation culinaire, des actions sont développées autour de la cuisine pour allier plaisir alimentaire, santé et lien social. Ces moments conviviaux de partages, permettent la création de liens et encouragent les publics accueillis à renouer avec le plaisir alimentaire et le bien manger qui contrairement à certaines idées reçues sont tout à fait compatibles avec les produits de l'aide alimentaire.

Direction de la vie de campus et de l'engagement

Les activités autour de la cuisine ne sont pas seulement des ateliers cuisines : de la distribution à la consommation, comment chacun, dans son centre peut avec les moyens humains et matériels à sa disposition développer des actions en faveur du plaisir alimentaire et du bien manger, qui favorisent l'accompagnement et le suivi des personnes accueillies. Le Service Hygiène et Accompagnement Alimentaires (SHAA) a pour priorité d'améliorer la qualité de l'accompagnement à l'aide alimentaire et souhaite ainsi développer les activités autour de la cuisine en proposant des projets innovants qui répondent aux besoins du terrain.

Un des projets initiés par le SHAA est le développement des cuisinettes mobiles spéciales Restos du Cœur pour permettre aux centres n'ayant pas de local adapté de déployer des activités autour de la cuisine à destination des personnes accueillies.

En janvier 2022, 3 cuisinettes mobiles ont été achetées et distribuées pour 3 centres des Restos. Ces 3 centres sont des centres tests qui vont pouvoir faire un retour d'expérience au SHAA sur l'utilisation de ces cuisinettes pour l'animation d'activités autour de la cuisine, mais surtout nous accompagner dans la création du cahier des charges pour la conception d'une cuisinette mobile spéciale Restos du Cœur. Aujourd'hui il a été envisagé de lancer un appel à projet pour la conception d'un module spécifiquement pensé pour l'activité des Restos du Cœur.

CONTENU PÉDAGOGIQUE DU PROJET

La mission principale est de développer le projet des cuisinettes mobiles spéciales Restos du Cœur au niveau national, du cahier des charges jusqu'à l'engagement de la conception.

Cette cuisinette mobile permettra de :

- Aider au développement des activités autour de la cuisine sur le terrain,
- Accompagner à la mise en place du projet de cuisinettes mobiles dans les centres en développant un kit complet d'animation autour de ces cuisinettes, adapté aux besoins du terrain.
- Démultiplier l'impact sur le terrain en suscitant l'envie d'en créer des nouveaux

Les étudiants travailleront :

- en interne : avec les porteurs du projet différents bénévoles et salariés du SHAA, les bénévoles du terrain, les autres services du siège si besoin (pôle alimentaire, partenariat, service communication, etc.) ;
- en externe : avec les différents interlocuteurs (fournisseurs/ prestataires, partenaires, etc.) des Restos

PRÉREQUIS SOUHAITÉ POUR LES ÉTUDIANTS (FACULTATIF)

Etre force de proposition, créatif et en capacité de gérer et coordonner des projets.

EN QUOI LE PROJET PROPOSÉ SERT-IL LE BIEN COMMUN ?

Ce projet va permettre la mise à disposition des centres des Restos du Cœur des cuisinettes mobiles. Les centres n'ayant pas de local adapté vont, grâce à cette cuisinette, proposer des activités autour de la cuisine aux personnes accueillies.

Le développement d'activités autour de la cuisine concourt à sensibiliser les personnes accueillies aux questions relatives à l'alimentation santé. Habituellement, les activités autour de la cuisine sont organisées dans toute la France, ponctuelles ou régulières, animées par des bénévoles ou par des professionnels, dans les locaux du centre ou dans une cuisine équipée. Malheureusement, tous les centres n'ont pas les moyens de développer des activités autour de la cuisine, n'ayant pas de local adapté. Au-delà des notions d'équilibre alimentaire qui y sont dispensées, les ateliers permettent aux personnes accueillies d'être actives dans leur alimentation, de sortir de leur isolement et de reprendre confiance en elles dans un cadre convivial.

Direction de la vie de campus et de l'engagement

Les cuisinettes mobiles vont permettre de déployer de plus en plus d'activités autour de la cuisine qui ont pour objectifs de créer des moments d'échanges et de convivialité entre bénévoles et personnes accueillies, mais aussi de développer des actions en faveur du plaisir alimentaire et du bien manger, qui améliorent l'accompagnement et le suivi des personnes accueillies

RÉSULTATS ATTENDUS

- Elaboration d'un Retroplannig et d'un plan d'action
- Conception d'un cahier des charges à partir d'un état des lieux fourni
- Appel à projet auprès d'artisans, de menuisiers, etc. pour construire des cuisinettes mobiles spéciales Restos du Cœur
- Recherche de partenaire (en lien avec le service partenariat) pour financer le projet
- Envoi d'un questionnaire de satisfaction et/ ou aller directement sur le terrain pour avoir des retours d'expérience.

COMMENT ALLEZ-VOUS EXPLOITER LE RENDU FINAL ?

Présentation du projet retenu au niveau national. Inauguration des premiers centres qui bénéficieront de la cuisinette mobile.

QUI SERONT LES BÉNÉFICIAIRES DIRECTS OU INDIRECTS DU PROJET ?

Les personnes accueillies participant aux activités autour de la cuisine.

MÉTHODES DE TRAVAIL ENVISAGÉES ET MODALITÉS DE COLLABORATION AVEC LES ÉTUDIANTS

Point toutes les 2 semaines par teams et/ ou présentiel au début du projet, puis adaptation des rencontres en fonction de l'avancement.

Dossier partagé sur le projet.

Les étudiants seront autonomes dans la conception du projet du début à la fin.

APPUI LOGISTIQUE FOURNI

Contacts, salle de réunion, rencontre avec les partenariats des Restos du Cœur, etc.