

Ateliers « Marmite d'Entraide »

6 rue des Imprimeurs

67200 Strasbourg

06 03 4 79 99

Mail : tindon@entraide-relais.fr



RAPPORT D'ACTIVITES 2023



« Entraide Le Relais »

6 rue des Imprimeurs – 67200 STRASBOURG - Tél : 03.88.10.34.50 Fax : 03.88.30.41.89

e-mail : secretariat@entraide-relais.fr internet : www.entraide-relais.fr

Association inscrite au Registre des Associations au volume XXXVII n°107 – SIRET 319995320 00029 – Code APE 8790B



Cofinancé par
l'Union européenne

Sommaire

Introduction.....	5
1 Les moyens	5
1.1 L'équipe de Marmite d'Entraide	5
1.2 Les moyens matériels et techniques.....	5
2 Communication, orientations et partenariats	6
2.1 Une communication pour l'orientation des bénéficiaires	6
2.1.1 Création ou renouvellement des outils de communication.....	6
2.1.2 Des moments dédiés à la communication.....	7
2.2 Des partenariats pour l'orientation ou la mise en œuvre d'actions communes.....	8
2.3 Des partenariats pour diversifier nos approvisionnements	8
3 Les actions réalisées	9
3.1 Le rythme quotidien des quatre ateliers par semaine.....	9
3.1.1 Le nombre d'ateliers réalisés	9
3.1.2 Les créneaux « historiques » et populaires du mercredi et du samedi	10
3.1.3 Le créneau protéiforme du vendredi	10
3.1.4 Le nouveau créneau du jeudi.....	10
3.2 Des temps forts.....	11
3.2.1 Intervenants extérieurs, ateliers thématiques et sorties.....	11
3.2.2 Evènements festifs.....	13
4 Le public concerné.....	14
4.1 Des orientations de plus en plus autonomes	14
4.2 La capacité d'accueil des Marmites.....	15
4.2.1 Une augmentation très importante de la capacité d'accueil et de la fréquentation en 2023	15
4.2.2 Une fluctuation selon le calendrier et la disponibilité de l'équipe	15
4.2.3 Les défis de l'accueil des enfants.....	16
4.2.4 Une lutte acharnée contre l'absentéisme	16
5 Conclusion : les défis de 2023 et les projets pour 2024	17
5.1 Le bilan d'une année chargée	17

5.2	Les perspectives pour 2024.....	18
5.2.1	Des collaborations variées	18
5.2.2	Des évènements culturels et festifs	18
5.2.3	Un projet de recherche en sociologie	18
5.2.4	La création d'un réseau des acteurs de l'aide alimentaire autour d'un projet commun ?	19

Introduction

Le service Marmite d'Entraide, ouvert en septembre 2021, a pour objectif de lutter contre l'isolement et la précarité alimentaire en créant du lien social grâce à la cuisine. Il propose quatre fois par semaine des ateliers de cuisine, à accès libre et gratuit, aux personnes n'ayant pas les moyens financiers et/ou matériels de cuisiner dans leur lieu d'hébergement. Pensés au départ pour les personnes logées en hôtel et souvent démunies de moyens de préparer à manger ou de conserver leurs denrées, les ateliers se sont ensuite ouverts à un public plus large, affecté par la précarité alimentaire mais réuni par le désir de cuisiner dans la convivialité.

Les ateliers s'appuient sur les ressources du potager pédagogique d'Entraide le Relais afin de permettre aux participants d'accéder à des produits frais, locaux et de saison ainsi que de sensibiliser à l'équilibre alimentaire. Ils se terminent par un repas partagé, afin de remettre la commensalité au centre de l'acte alimentaire, ou proposent les plats à emporter. A l'issue d'une année expérimentale (2021/2022) ; il a été décidé de renouveler le projet et d'agrandir l'équipe afin d'augmenter le nombre de créneaux de cuisine et de bénéficiaires. Après une période de fermeture, faute de financement en fin d'année 2022 (de septembre à la mi-décembre), le service Marmite a rouvert en janvier 2023 avec non plus une seule, mais deux animatrices cuisine.

L'année 2023 a donc été une année de changements et de développements sur lesquels nous allons revenir en abordant (1) les moyens humains et matériels du service (2) les stratégies de communication et de partenariat, (3) les actions réalisées (4) les caractéristiques du public et l'évolution de la participation (5) les défis de 2023 et les projets pour 2024.

1 Les moyens

1.1 L'équipe de Marmite d'Entraide

L'équipe initiale de Marmite d'Entraide se composait de deux personnes :

- La coordinatrice du projet, chargée de l'animation des ateliers mais aussi de la communication et de la mise en œuvre des partenariats (Cécile Tindon).
- L'animatrice enfants, chargée de la prise en charge des enfants pendant les ateliers de cuisine (mercredis et samedis) ou aide cuisine en cas d'absence d'enfants notamment le vendredi (Aleksandra Kubuschok).

En janvier 2023, les postes ont évolué avec :

- Le recrutement d'une remplaçante pour le congé maternité de la coordinatrice de janvier à avril (Mylène Kremser) puis une reprise de poste à temps partiel en avril (0,7 ETP puis 0,9 ETP) et temps plein en septembre.
- La création d'un nouveau poste d'animatrice cuisine (0,8 ETP) (Barbara Manda)
- L'évolution du poste de l'animatrice enfants d'Aleksandra (0,5 ETP) qui en 2023 propose les vendredis après-midi des séances de bien-être (marche nordique, yoga, étirements) en parallèle de l'atelier cuisine.

1.2 Les moyens matériels et techniques

Les ateliers Marmite, localisés au 6 rue des Imprimeurs, disposent :

- Du bureau de la salle informatique pour préparer leurs ateliers

Rapport d'activité 2023 – ATELIERS « Marmite d'Entraide »

- De la cuisine pédagogique
- D'une salle de pause attenante à la cuisine et qui fait également office de nurserie et d'espace d'accueil des enfants (quand ils cuisinent)
- D'une salle pour les repas en intérieur (qui joue aussi le rôle de salle de jeu des enfants)
- D'un jardin dédié pour les repas en extérieur avec aire de jeu, bac à sable, bacs de plantation
- De l'accès au potager d'Entraide et à ses ressources
- De l'accès aux véhicules d'Entraide



Photographies du jardin dédié à Marmite d'Entraide

2 Communication, orientations et partenariats

La communication est un élément indispensable de l'activité de Marmite d'Entraide, qu'elle soit vis-à-vis des partenaires, pour l'orientation des bénéficiaires ou l'organisation d'activités communes, ou des participants, afin de diffuser l'offre d'ateliers mais aussi d'entretenir en lien avec le public.

2.1 Une communication pour l'orientation des bénéficiaires

Lors de la reprise de Marmite en janvier 2023, Mylène et Barbara ont renouvelé les flyers, et sont allées à la rencontre de nos anciens partenaires, mais aussi d'acteurs, institutionnels ou associatifs avec lesquels nous n'avons pas eu l'occasion de travailler.

2.1.1 Création ou renouvellement des outils de communication

Pour communiquer avec le public, et dépasser la barrière de la langue, nous avons mis en place un certain nombre d'outils :

- **Des flyers et affiches traduits en plusieurs langues** (anglais, russe, arabe et albanais)



Tableau 1: Exemple en français du tract des Marmites

- **Une page Facebook** : alimentée de manière hebdomadaire ou bimensuelle, elle permet de communiquer avec les personnes non francophones et de se projeter dans les ateliers. Avec le temps, elle a acquis son petit public, et les séances de photo des plats sont souvent bien appréciées.



Exemple d'article de la page Facebook de Marmite d'Entraide

- **Un système de rappel par SMS** : à la veille de chaque atelier, les personnes inscrites reçoivent un SMS pour leur rappeler leur inscription, le lieu et l'heure à laquelle elles sont attendues. Ce système nous permet de réduire le nombre d'oubli ou d'absence, même si celles-ci restent monnaie courante.

2.1.2 Des moments dédiés à la communication

Plusieurs opérations de communication ont eu lieu en cours d'année, permettant de toucher régulièrement un nouveau public.

En début d'année 2023, Mylène et Barbara se sont déplacées pour rencontrer les partenaires et parler du projet (vers ARSEA, la T'rêve, CIDFF, Stamtish, le café des partenaires de l'Elsau, les Rendez-vous pour l'Alimentation...).

En juin, dans le cadre de l'opération de communication de l'association Aux Arbres Citoyens, nous avons reçu une équipe de France 3 pour un reportage sur la valorisation des fruits reçus de leurs collectes solidaires.

En septembre, nous nous sommes jointes à une opération de communication vis-à-vis des hôtels, menée par le SIAO67, afin de parler du projet directement aux potentiels bénéficiaires, et grâce à la distribution de tracts et de gâteaux.

2.2 Des partenariats pour l'orientation ou la mise en œuvre d'actions communes

Marmite d'Entraide s'associe avec les associations, collectifs ou institutions qui soit, (1) ciblent le même public (comme La Cloche ou Tunawesa¹), (2) interviennent sur les questions alimentaires (comme Vrac² ou CINE de Bussière³) ou (3) se situent sur le même territoire (comme les Partenaires de l'Elsau). Nous avons des partenaires « historiques », puisque nous travaillons avec eux depuis les débuts de Marmite (comme Femmes de Paroles, Plurielle, CIDFF qui nous orientent des participants) ou plus récents (la T'rêve⁴, au Coude à Coude⁵, les Papillons Blancs⁶).

Ces partenariats fonctionnent sur le principe de la réciprocité : les associations sont susceptibles de venir avec un groupe ou de nous orienter des gens, et nous pouvons également leur orienter des personnes quand nous relevons lors d'un atelier un besoin particulier. Ils permettent ainsi au public de Marmite de mieux connaître l'offre associative à laquelle il peut prétendre et renforce son intégration dans la ville et la société, luttant ainsi contre l'isolement.

L'engagement dans le réseau des Partenaires de l'Elsau repose sur la volonté de se tourner davantage vers le quartier prioritaire de l'Elsau sur lequel nous nous situons et de toucher sa population concernée par l'isolement ou la précarité alimentaire.

2.3 Des partenariats pour diversifier nos approvisionnements

D'autres partenariats nous permettent de partager ou d'accéder à des ressources. C'est le cas d'un partenariat avec Aribus : nous recevons souvent les surplus de leur ramasse d'invendus (œufs, denrées variées, petit matériel) et nous leur fournissons en échange des bredeles pour leur distribution de Noël.

Dans cette même optique d'approvisionnement diversifié et de qualité nous avons tissé et maintenu des liens avec :

- La ferme urbaine l'Ilot de la Meinau qui nous permet de faire une opération mensuelle de récupération de légumes invendus (en cas de besoin, hors mois

¹ Tunawesa (« nous pouvons » en swahili) est une association qui a pour but de faciliter l'intégration et l'autonomie des réfugiés dans le Bas-Rhin (elle propose notamment des soirées jeux et de la cueillette/transformation des fruits de son verger.

² VRAC : Vers un Réseau d'Achat en Commun, association qui développe pour le plus grand nombre et à destination des quartiers défavorisés, un réseau d'achat de produits locaux et bio à prix accessibles

³ CINE de Bussière : Centre d'Initiation à la Nature et à l'Environnement

⁴ La T'rêve : lieu d'accueil de la ville, ouvert en décembre 2022

⁵ Au coude à coude : association pour l'intégration des réfugiés, qui propose notamment des cours de Français Langue Etrangère

⁶ Les papillons blancs : association spécialisée dans l'accompagnement des personnes en situation de handicap mental

d'été puisqu'à ce moment-là le potager d'Entraide suffit à l'approvisionnement des ateliers)

- L'association aux Arbres Citoyens qui propose aux particuliers qui ne le peuvent pas de cueillir les fruits de leurs arbres et nous livre leur surplus pour le distribuer ou le transformer. C'est grâce à ces dons que nous avons pu cette année presser notre propre jus de pomme et l'utiliser lors d'évènements festifs.
- Le réseau des collecteurs de pain, qui nous permet d'avoir de manière régulière du pain frais, bio et au levain, afin de le distribuer et de l'utiliser en cuisine.

La mise en place de ces partenariats nous permet de diversifier et augmenter la qualité des produits utilisés en cuisine, par rapport aux commandes effectuées auprès de la Banque Alimentaire, et ce à moindre frais, si ce n'est le temps consacré à ces diverses formes de collecte.

3 Les actions réalisées

La temporalité des Marmites peut se scinder en deux temporalités différentes : le rythme quotidien des ateliers d'une part, des temps forts de l'autre (avec des intervenants extérieurs, des sorties, des évènements festifs).

3.1 Le rythme quotidien des quatre ateliers par semaine

Les ateliers ont lieu toutes les semaines (à l'exception de quelques jours de fermeture en décembre), aux horaires suivants :

- **Mercredi** : 9h30-12h, suivi d'un repas
- **Jeudi** : 9h30-12h, suivi d'un repas
- **Vendredi** : 14h-17h, repas à emporter
- **Samedi** : 9h30-12h, suivi d'un repas

En 2022, un atelier avait lieu le mardi après-midi mais il était difficile à préparer tant en termes d'organisation que de communication auprès des participants (puisque les Marmites étaient fermées le lundi). Le fait que l'atelier ait lieu dans l'après-midi et que le repas soit à emporter au lieu de pris en commun, pouvait également expliquer l'absence d'enthousiasme pour ce créneau.

En 2023, il a donc été remplacé par le créneau du jeudi matin, où le repas pouvait être inclus dans l'atelier.

3.1.1 Le nombre d'ateliers réalisés

De janvier à décembre 2023, du mercredi au lundi, nous avons organisé 175 ateliers de cuisine, soit en moyenne 14 par mois pour en moyenne 6 adultes par atelier (sur une capacité d'accueil totale de 8 adultes/atelier). Parmi ces ateliers, il y a eu :

- **49 ateliers les mercredis**, avec une participation de 7 personnes adultes en moyenne
- **33 ateliers les jeudis** avec une participation de 4 adultes en moyenne
- **45 ateliers les vendredis**, avec une participation de 5 adultes en moyenne
- **45 ateliers les samedis** avec une participation de 7 personnes adultes en moyenne

Jour de la semaine	Nombre de jours avec atelier	Nombre de personnes reçues	Nombre de personnes accueillies en moyenne selon les jours d'atelier
Mardi	1	7	7
Mercredi	49	340	7
Jeudi	35	129	3,9
Vendredi	45	234	5
Samedi	45	323	7
TOTAL	175	1033	5,98

Tableau 2: Tableau sur la répartition des ateliers selon les jours de la semaine

3.1.2 Les créneaux « historiques » et populaires du mercredi et du samedi

Les ateliers les plus fréquentés ont été les ateliers du mercredi et du samedi, avec respectivement 340 et 323 personnes accueillies et une moyenne de 7 personnes par atelier. Ceci s'explique par le fait que les mercredis et les samedis sont les jours où les familles peuvent venir avec leurs enfants, puisque ce sont des jours sans école et où notre animatrice enfant est présente. Ce sont des créneaux qui sont proposés depuis les débuts de Marmite d'Entraide en 2021 et donc bien identifiés par les participants. D'une manière générale, ce sont les jours qui ont aussi la préférence des adultes sans enfants (puisque'ils ont parfois des activités, des rendez-vous juridiques et/ou médicaux ou des créneaux pour leur panier alimentaire les mardis, jeudis ou vendredi). Le samedi est un jour très demandé, puisqu'il y a peu d'autres offres d'activités durant le weekend.

3.1.3 Le créneau protéiforme du vendredi

Le créneau du vendredi était déjà, en 2022, un créneau plus difficile à remplir que les créneaux du mercredi et du samedi, ce que nous expliquons par sa position dans l'après-midi, sans repas partagé, et en fin de semaine. Il accueille notamment des adultes seuls, mais aussi parfois des enfants en bas-âge, qui restent dans leur poussette ou dans le dos de leur maman.

En 2023, l'offre de sport a apporté du changement mais n'a pas solutionné la problématique de la fréquentation, puisqu'il a plutôt scindé le public en deux. D'une manière générale, le sport rencontre davantage de succès au printemps et en été, mais peine à trouver son public au-delà de 2 ou 3 habitué.es.

Fin 2023, nous dressons ce bilan : en dépit d'une participation plus faible que les mercredis ou samedis, le créneau du vendredi après-midi remplit son rôle en termes de convivialité. La convivialité du repas partagé est remplacée par la convivialité d'un goûter pris en commun avec l'atelier sport. Le créneau est apprécié par les habitués, car plus calme que les autres jours. Il nous permet aussi d'accueillir plus sereinement les personnes qui viennent pour la première fois, en leur consacrant plus d'attention et de temps de qualité⁷.

3.1.4 Le nouveau créneau du jeudi

Il a fallu du temps pour que le nouveau créneau du jeudi matin acquière reconnaissance et légitimité aux yeux des participants. L'offre de cuisine était parfois mise en concurrence avec d'autres offres associatives (les cours de langue, mais aussi le repas commun du

⁷ Il est à noter qu'au premier trimestre 2024, la fréquentation du vendredi a augmenté, atteignant parfois celle du mercredi.

CHRS Femmes de Paroles à Montagne Verte). Nous avons donc, notamment en début d'année 2023, souvent utilisé le créneau du jeudi matin pour nous déplacer chez nos partenaires pour des ateliers de cuisine itinérants ou pour accueillir des groupes. En cas de problèmes de ressources humaines (congé, maladie), il était notre variable d'ajustement, et le créneau que nous supprimions en premier (puisque moins populaire). En fin d'année, nous avons également utilisé le créneau pour proposer, pendant les vacances scolaires, un atelier spécial enfant baptisé « Marmiton » qui a remporté un grand succès. Le format sera donc réitéré lors de toutes les vacances scolaires en 2024.

3.2 Des temps forts

Le rythme quotidien des Marmites est émaillé par des temps forts, tels que la venue d'intervenants extérieurs, des ateliers thématiques, des sorties ou des événements.

3.2.1 Intervenants extérieurs, ateliers thématiques et sorties

En 2023, nous avons connu un certain nombre de temps forts, avec :

- **Des ateliers thématiques** grâce aux savoir-faire des participants ou des animatrices :
 - o Atelier sénégalais (attiéké) (juin 2023)
 - o Atelier camerounais (juin 2023)
 - o Ateliers de bureks (printemps 2023)
 - o Atelier décoration de Noël (décembre 2023)
 - o Atelier de fabrication de piment (avec les piments du jardin) (septembre 2023)



Bien installés en extérieur, tout le monde veut s'essayer au billig, une fois les explications données

- **Des intervenants extérieurs**, bénévoles ou rémunérés :
 - o Atelier sans gluten (mai 2023) avec Kim de chez Donatien Maître Eclair
 - o Atelier crêpes avec Hélène de la « Billiguette » (juin 2023)
 - o Atelier Vietnamien (octobre 2023) avec Ly de Ecofairly
 - o Atelier de couture pour la fabrication de charlottes et de tabliers en tissus avec Delphine de Tadâm Eco-couture
 - o Atelier enfant avec Alice de l'association VRAC (novembre 2023)
- **Un atelier enfants « Marmitons » sur le thème d'Halloween**, avec un format qui sera réitéré à chaque vacances scolaires en 2024



A l'occasion de l'atelier "marmitons", on inverse les rôles : les enfants cuisinent tandis que les parents font des activités ludiques

- **L'accueil de groupes :**
 - Accueil d'un groupe des Papillons Blancs
 - Accueil d'un groupe d'Au coude à coude
 - Accueil mensuel d'un groupe de la Cloche
 - Accueil de groupes de la T'rève
- **Le déplacement en « marmites itinérantes » :**
 - Atelier de cuisine à Femmes de Paroles (Montagne Verte)
 - Atelier de cuisine à la T'rève (Koenigshoffen)



Atelier cuisine Marmite dans les locaux de la T'rève

- **Des sorties :**
 - Sortie cueillette avec l'association Tunawesa (septembre 2023)
 - Sortie cueillette de châtaignes (automne 2023)
 - Sortie visite de la cathédrale (août 2023)
 - Sortie à l'atelier théâtre de la Cloche (octobre 2023)
- **La participation au concours de cuisine du VRAC (juillet 2023) avec premier prix pour les Marmites**



Une belle victoire et un grand moment de convivialité au concours de cuisine de VRAC à Montagne Verte

3.2.2 Evènements festifs

En dehors des ateliers thématiques ou des sorties, les Marmites, en collaboration avec le service des ateliers Passerelle d'Entraide le Relais, ou en partenariat avec d'autres collectifs a aussi organisé des évènements festifs :

- **La Fête du printemps de Marmite & La Cloche**

En mai 2023, La Cloche et Marmite ont fait leur fête de printemps, dans un jardin décoré en atelier, autour d'un barbecue et de jeux conviviaux.



Le barbecue de la fête du printemps des Marmites 2023

- **Les Marmites Sauvages avec CINE de Bussière dans le cadre des Rendez-vous de l'Alimentation**

Dans le cadre de ces rendez-vous de l'alimentation en juin, un atelier cueillette et cuisine des plantes sauvages comestibles avait été organisé, rassemblant un public mixte, à moitié composé des bénéficiaires de Marmite, et à moitié ouvert au grand public.

- **L'évènement « sapin de l'Elsau »**

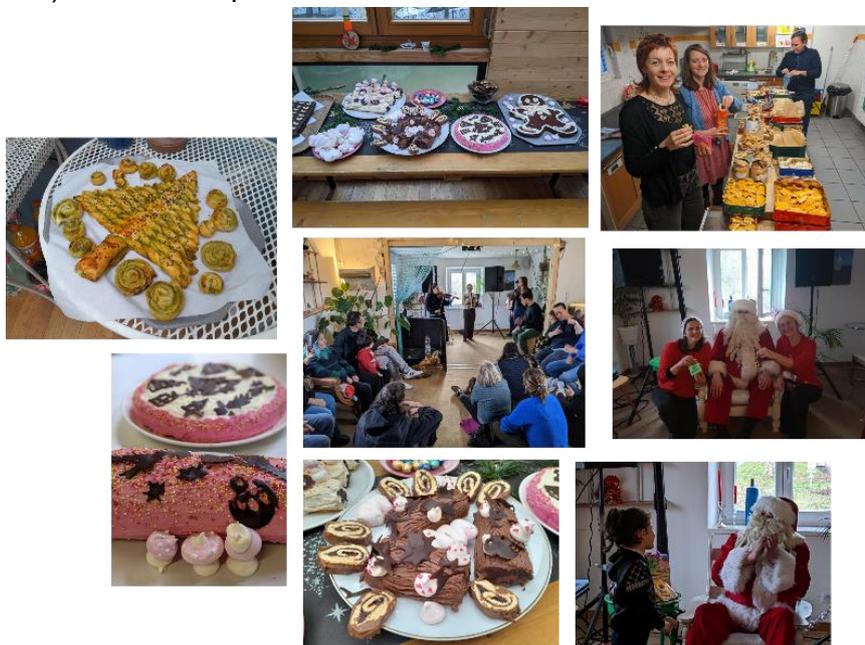
La participation des services Marmite et Passerelle à la décoration du sapin de l'Elsau s'est faite dans le cadre de la collaboration d'Entraide le Relais à la dynamique associative de l'Elsau, menée par la Direction de Territoire Elsau-Montagne Verte-Koenigshoffen et le Café des Partenaires. Nous avons proposé un temps convivial avec décoration du sapin, décoration de mannele pour les enfants, et distribution de soupe, jus de pomme chaud et bretzels. Cela a donné lieu à l'implication du public de Marmite et Passerelle, qu'il s'agisse de la préparation des mets, des décorations ou de l'animation de l'évènement. L'évènement s'est conclu par un temps musical avec la compagnie Ballade.



Fête de Noël de l'Elsau 6 décembre 2023

- La fête de Noël de Passerelle et Marmite à l'Orée 85

Grâce à un petit partenariat organisé avec l'Orée 85 (et la vente de gâteaux), nous avons pu louer leur lieu pour fêter conjointement le Noël de Passerelle (le matin) et des Marmites (l'après-midi) avec des cadeaux, des bredele, un buffet et un temps de concert partagé (du groupe Ballade) en début d'après-midi.



Une joyeuse fête de Noël, où même le Père Noël a fait son apparition

4 Le public concerné

4.1 Des orientations de plus en plus autonomes

Grâce aux opérations de communication effectuées en début d'année 2023 ainsi qu'aux liens déjà tissés avec les acteurs du monde social depuis 2021, nous avons des orientations multiples (parfois même en interne depuis les services RSA ou Accueil de Jour d'Entraide). Des travailleurs sociaux nous joignent pour orienter des personnes, ou diffusent nos tracts au sein de leur structure.

En 2023 encore plus qu'en 2022, grâce au bouche-à-oreille et à la circulation de nos tracts dans les hôtels et dans certains réseaux tels que Respir⁸, nous avons un nombre significatif de personnes qui nous joignent directement pour s'inscrire. Le public est en majorité non ou peu francophone, avec toujours une part importante de personnes issues des Balkans ou d'Afrique Subsaharienne, mais également désormais, de plus en plus de personnes originaires de Géorgie ou d'Afghanistan et très peu francophone, d'où la grande importance de notre outil Facebook, des tracts en russe – et des notions de russe d'Aleksandra - ou des pictogrammes que nous utilisons pour nos recettes de cuisine.

⁸ RESPIR : association qui propose des randonnées aux personnes réfugiées, et dont fait partie Barbara, notre animatrice cuisine

4.2 La capacité d'accueil des Marmites

4.2.1 Une augmentation très importante de la capacité d'accueil et de la fréquentation en 2023

Sur l'année 2023, nous avons mené 175 ateliers qui ont rassemblé un total de 1033 adultes, soit une moyenne de 86 personnes par mois, et 243 enfants, soit une moyenne de 20 enfants par mois.

Comparé à 2022, la capacité d'accueil de notre structure a connu une augmentation exponentielle, grâce notamment au renfort RH. En effet, en 2022, nous avons comptabilisé (mais seulement sur 8 mois puisque nous avons fermé entre le 1^{er} septembre et le 16 décembre faute de financements, et avec une capacité d'accueil limitée jusqu'au printemps 2022 du fait de l'épidémie de coronavirus) une participation totale de 332 personnes soit en moyenne 12 ateliers et une quarantaine de participants par mois.

	2022	2023
Nombre total de participants	354	1033
Nombre total d'ateliers	96	175
Nombre d'ateliers par mois en moyenne	12*	14
Nombre de participants en moyenne/ mois	41*	86

Tableau comparatif de la fréquentation et de la capacité d'accueil entre 2022 et 2023

**moyennes calculées sur la base de 8 mois d'ouverture du service et non sur les 12 mois de l'année civile*

4.2.2 Une fluctuation selon le calendrier et la disponibilité de l'équipe

Le mois de juin a rassemblé le plus de monde, avec 18 ateliers menés, 120 adultes accueillis et 17 enfants. Le mois de septembre est celui qui a rassemblé le plus d'enfants (38) pour 115 adultes, à l'occasion de 16 ateliers.

Nous pouvons voir sur le graphique ci-dessous une fluctuation de la fréquentation des ateliers, avec une augmentation continue jusqu'au mois de juin, puis un léger déclin lors de l'été, avant une reprise en septembre et un nouveau déclin en fin d'année.

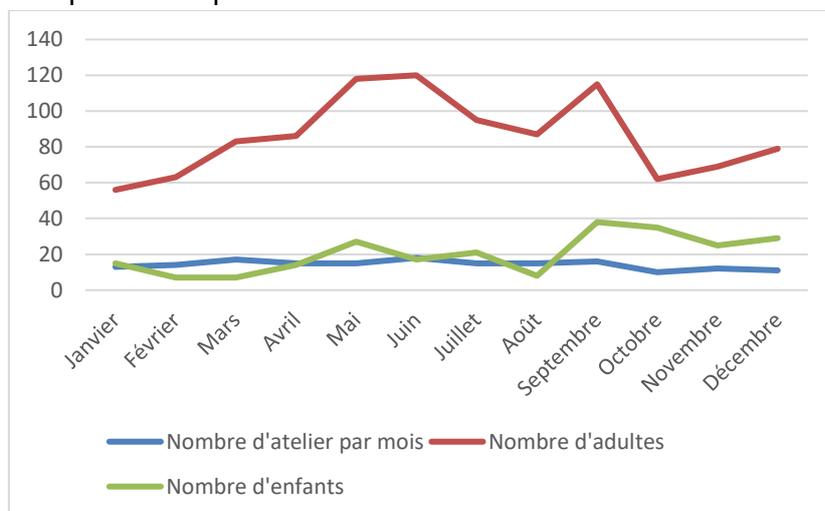


Figure 1 Fluctuation de la fréquentation des ateliers au cours de l'année 2023

Le mois au cours duquel nous avons reçu le moins de monde était le mois de janvier, avec seulement 56 adultes et 15 enfants pour 13 ateliers. Ceci s'explique par la reprise après un temps de fermeture, et par le changement d'équipe dû au congé maternité de la coordinatrice du projet. Par la suite, le renforcement de l'équipe avec une seconde animatrice cuisine a permis d'augmenter la capacité d'accueil des personnes en cuisine.

Les mois d'octobre et de décembre figurent comme les mois où le moins d'atelier cuisine ont pu être mis en œuvre, ce qui s'explique par un arrêt maladie de notre animatrice cuisine. Ils ont cependant pu rassembler un nombre significatif d'adultes (respectivement 62 et 79) et d'enfants (respectivement 35 et 29).

Dans l'ensemble, on remarque que **la participation aux ateliers est plus forte au cours des mois où le temps est beau** (avec des désistements plus fréquents en cas de pluie et neige) et qu'elle se réduit que légèrement au mois de juillet et août, au cours desquels les fortes chaleurs peuvent également avoir un effet désincitatif sur l'implication des personnes. C'est aussi le moment des congés des animatrices, ce qui réduit les capacités d'accueil.

4.2.3 Les défis de l'accueil des enfants

Comme on peut le voir sur le graphique ci-dessous, les enfants ont été les plus nombreux les samedis avec 139 enfants, contre 79 les mercredis. Lors de ces samedis, nous avons accueilli entre 0 et 9 enfants, contre 0 à 6 enfants les mercredis. Ceci s'explique par la venue de familles souvent nombreuses le samedi, ce qui donne aux ateliers du weekend une tournure différente de ceux de la semaine, plus familiale. Ce sentiment est alimenté par l'absence des autres salariés d'Entraide le Relais, qui fait que les locaux sont vides et donc plus facilement réappropriés par les participants qui ressentent moins leur statut de bénéficiaires. On a même déjà qualifié le repas du samedi de « ersatz du repas familial dominical » au cours duquel les gens ont plaisir à se retrouver et à cuisiner ensemble des plats qui leur rappellent justement ces repas liés à l'enfance et à la famille.

	samedi	mercredi	jeudi	Vendredi	Total
total	139	79	12	13	243

Malgré l'envie d'accueillir le plus de familles possibles, nous nous trouvons souvent dans l'obligation de limiter le nombre de personnes avec enfants les mercredis et les samedis. En effet, comme ils peuvent avoir des âges très disparates (de 12 mois à 12 ans), il est difficile pour Aleksandra d'en gérer plus de 5 à la fois, surtout en période hivernale où les options d'animation sont restreintes. Pour contourner cette limitation, nous avons parfois fait appel à des bénévoles, mais il est difficile d'obtenir une participation régulière, et les bénévoles sont dans l'ensemble plutôt intéressés par une collaboration en cuisine. Le rôle de la coordinatrice ou de l'animatrice cuisine est alors de constituer une « équipe » du samedi hétérogène avec des familles avec enfants mais aussi des personnes seules, afin de ne pas surcharger Aleksandra et mettre à l'épreuve la sécurité des enfants.

4.2.4 Une lutte acharnée contre l'absentéisme

Nous étions – et sommes toujours -, comme beaucoup d'autres structures, concernées par les problèmes d'absentéismes, compris comme étant les personnes qui s'inscrivent mais ne viennent finalement pas cuisiner. Cela n'était pas appréhendé comme un problème quand nous étions rarement complets jusqu'à début 2023, mais c'en est devenu un quand nous avons augmenté notre capacité d'accueil. Nous nous retrouvions dans la situation où nous devons refuser des gens car notre grille d'inscription était complète, alors que

finalement, du fait de quelques absences non déclarées à l'avance, nous n'étions plus du tout à notre capacité maximum le jour de l'atelier.

Nous faisons déjà des rappels d'inscription par SMS la veille de nos ateliers, mais nous nous sommes également lancées dans une campagne de sensibilisation, par SMS ou en personne, sur les conséquences des retards ou des absences sur les autres personnes souhaitant venir en atelier. Grâce à ces formes de prévention et sensibilisation, nous avons progressivement pu faire baisser l'absentéisme (mais jamais le faire cesser, puisque les gens peuvent avoir des impératifs, être malades, oublier etc). Il est ainsi passé de 32% en janvier à 17% en septembre, et même 5% en décembre (ce dernier taux n'étant pas très représentatif). Les participants sont plus enclins à nous prévenir en cas d'absence ou de retard, ce qui nous permet d'ajuster les effectifs.

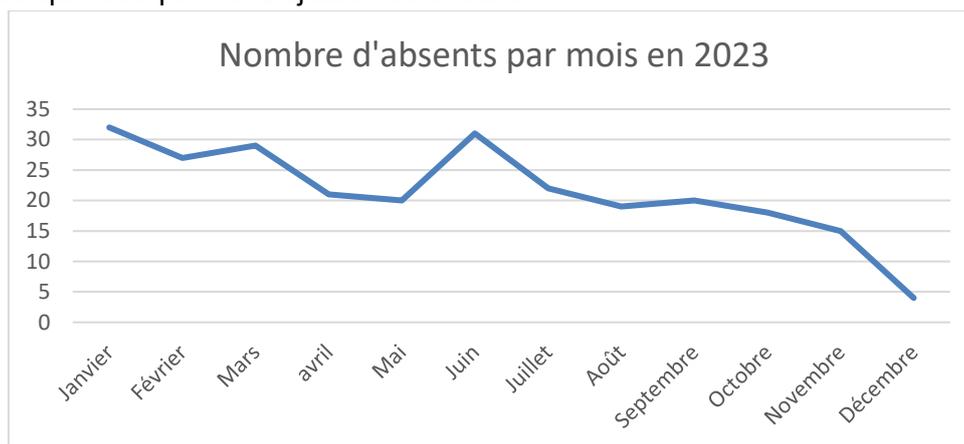


Tableau 3 Graphique représentant l'évolution du taux d'absentéisme aux ateliers de cuisine

Nous avons réalisé le même travail sur les personnes venant sans être inscrites, puisque nous nous sommes parfois retrouvées à 12 plutôt que 8 du fait de ces venues sans inscription, ce qui compromettrait à la fois la sécurité et la convivialité des ateliers. Nous avons également pu faire baisser le taux de « non-inscrits » grâce à une meilleure communication et prévention.

Nous observons cependant que ces taux d'absentéisme et de non-inscription sont très fluctuants et nécessitent un travail quotidien de communication, ainsi que des piqûres de rappel fréquentes.

5 Conclusion : les défis de 2023 et les projets pour 2024

5.1 Le bilan d'une année chargée

L'année 2023 a été une année riche en expériences et en événements avec ses réussites (comme les temps festifs de mai ou décembre) mais aussi ses difficultés (avec un arrêt maladie finalement prolongé et une équipe réduite en fin d'année). Elle a cependant été l'année d'une augmentation importante de la participation et d'une bonne identification de Marmite d'Entraide dans le paysage de l'aide alimentaire d'une part et de l'offre d'activité pour les réfugiés. Nous appréhendons comme une réussite et le résultat d'un engagement fort et quotidien cette hausse de la fréquentation, même si nous avons conscience qu'elle a pour corollaire une précarité alimentaire toujours plus forte. Nous nous réjouissons aussi de tout ce qui s'est passé à Marmite d'Entraide, qu'il s'agisse des succulentes recettes, des interventions, des sorties, des fêtes mais aussi et surtout de toutes ces rencontres et ces échanges autour des fourneaux d'une part et d'une table conviviale de l'autre.

Les financements obtenus en octobre dans le cadre de l'appel à projet « Mieux Manger pour Tous », sur une durée de trois ans, ainsi que le renouvellement des financements de la ville, viennent à notre sens reconnaître la qualité et la pertinence du travail effectué au sein de Marmite, et lui permettre de se pérenniser et de s'enrichir encore.

5.2 Les perspectives pour 2024

Grâce à l'obtention de financements sur trois ans, Marmite d'Entraide peut se projeter sur un plus long terme et pérenniser tout à la fois les postes salariés et les projets.

5.2.1 Des collaborations variées

En 2024, certains partenariats porteurs de sens seront reconduits, comme le partenariat avec le CINE de Bussierre dans le cadre des Rendez-Vous de l'Alimentation, et les partenariats avec les associations autour de la cuisine, tels que La Cloche, la T'rêve, Femmes de Paroles, etc. De nouveaux liens seront tissés avec des associations, comme FACE Alsace, AFL67 ou Horizon Amitié qui ont déjà pris rendez-vous pour cuisiner en commun. Un partenariat avec les Insatiables devrait également voir le jour pour proposer un cycle de quatre ateliers destinés aux parents d'enfants en bas-âge, les ateliers « marmitons » reprendront lors de toutes les vacances scolaires, nous participerons au forum Welcome pour l'accueil et l'orientation des réfugiés et nous ferons une fête de l'été.

5.2.2 Des évènements culturels et festifs

Nous nous impliquerons également à la Semaine des Réfugiés à l'occasion de l'évènement « Marmites du monde » mené en partenariat avec l'association Ecofairly et le tiers-lieu Orée 85.

Dans le cadre des actions menées avec les ateliers Passerelles, nous organiserons des ateliers d'écriture musicale, restitués ensuite sous forme de spectacle à la Maison Bleue.

5.2.3 Un projet de recherche en sociologie

Un projet de recherche, mené en collaboration avec le LINCS, la chercheuse Laurence Grandchamp et la stagiaire Lou Salomé Marzialli⁹ s'intéressera à la participation aux ateliers avec une approche qualitative. Afin de compléter nos données statistiques sur la fréquentation, Lou Salomé s'intéressera à ce qui se passe dans les ateliers avec les outils de la sociologie, pour interroger les manières dont se créent ces liens sociaux autour de la cuisine, revenir sur les trajectoires de vie et de migration des participants, ainsi que les effets de la participation aux ateliers sur les comportements alimentaires et les représentations (de la cuisine, de la consommation, du gaspillage etc.)

Nous envisageons de présenter une restitution de ses travaux en 2 volets : un volet scientifique avec un article et/ou une communication, et un volet de vulgarisation sous forme d'un livre de cuisine, sur lequel une recette d'un participant pourrait côtoyer une petite biographie de cette même personne. Un recueil des histoires de vie ou des parcours migratoires, associés à la cuisine, nous paraît être à la fois un bel outil de sensibilisation à la précarité alimentaire et de valorisation des parcours et des savoir faire individuels.

⁹ Qui sera encadrée et suivie par Cécile, en tant que coordinatrice mais aussi docteure en sociologie
Rapport d'activité 2023 – ATELIERS « Marmite d'Entraide »

5.2.4 La création d'un réseau des acteurs de l'aide alimentaire autour d'un projet commun ?

Conscientes des limites de notre capacité d'accueil et des besoins constants en termes d'aide alimentaire, nous souhaiterions également contribuer à la structuration d'un réseau des acteurs de l'aide alimentaire, susceptibles de réfléchir aux grands enjeux du secteur. Nous imaginons qu'il pourrait se constituer autour d'un projet commun lié à la création d'une offre de cuisine (en dur ou en mobile, pour les associations ou les particuliers) à même d'apporter des éléments de réponse à la situation de précarité alimentaire et au manque d'infrastructures et, pour notre part, aux limites de notre offre d'atelier (puisque au premier semestre 2024 ils affichent souvent complet).