

Ateliers « Marmite d'Entraide »

6 rue des Imprimeurs

67200 Strasbourg

06 03 4 79 99

Mail : tindon@entraide-relais.fr



RAPPORT D'ACTIVITES 2024



« 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.....	6
2 Communication, orientations et partenariats	6
2.1 Une communication pour l'orientation des bénéficiaires	6
2.1.1 Des outils de communication adaptés aux spécificités du public.....	6
2.1.2 Des moments dédiés à la communication.....	8
2.2 Des partenariats pour l'orientation ou la mise en œuvre d'actions communes.....	8
2.3 Des partenariats pour diversifier nos approvisionnements	9
3 Les actions réalisées	9
3.1 Le rythme quotidien des quatre ateliers par semaine.....	10
3.1.1 Créneaux horaires des ateliers	10
3.1.2 Le nombre d'ateliers réalisés	10
3.2 Des temps forts.....	10
3.2.1 Intervenants extérieurs, ateliers thématiques et sorties.....	10
3.2.2 Evènements festifs.....	13
4 Un projet de recherche	16
5 Le public concerné.....	16
5.1 Des orientations multiples et un bouche-à-oreille efficace.....	16
5.2 Les Marmites en chiffre	17
5.2.1 Une bonne capacité d'accueil en 2024.....	17
5.2.2 Une comparaison intéressante avec les années précédentes.....	17
5.2.3 Une meilleure répartition du public sur les différents créneaux hebdomadaires	18
5.2.4 Plus d'adultes isolés en 2024, plus d'hommes et plus d'enfants	19
5.2.5 Un public difficile à trouver pour le créneau sport du vendredi	20
5.2.6 Les défis de l'accueil des enfants et les ateliers enfants	20
6 Conclusion : les défis de 2024 et les projets pour 2025	21

6.1	Le bilan d'une année chargée	21
6.2	Les perspectives pour 2025.....	21

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 à l'origine pour les personnes logées en hôtel et souvent démunies de moyens de préparer à manger ou de conserver leurs denrées, les ateliers se sont dès le départ 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. Une animatrice propose des activités aux enfants pendant que leurs parents cuisinent, afin de permettre aux familles ou aux parents isolés de venir aux ateliers et d'y participer pleinement.

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 bénéficiaires. Si l'année 2023 a été une année de changements avec une augmentation de la participation, l'année 2024 a été celle de la confirmation avec la densification de cette participation et la mise en œuvre du premier volet d'un projet de recherche.

Nous allons présenter notre service et son année 2024, en revenant d'abord (1) les moyens humains et matériels du service puis en abordant (2) les stratégies de communication et de partenariat, (3) les actions réalisées (4) la mise en œuvre d'un projet de recherche, (5) les caractéristiques du public et l'évolution de la participation (6) le bilan de 2024 et les perspectives pour 2025.

1 Les moyens

1.1 L'équipe de Marmite d'Entraide

L'équipe initiale de Marmite d'Entraide se composait de deux personnes (animatrice cuisine et animatrice enfants) puis en janvier 2023 elle s'est agrandie avec un autre poste en animation cuisine et l'évolution du premier poste en coordinatrice du service. La fiche de poste de notre animatrice enfant a évolué puisqu'elle a proposé également un créneau d'ateliers « sports pour tous » pour le public adulte.

En 2024, nous étions donc 3 salariés au service Marmite, réparties comme suit :

- Coordinatrice du projet (Cécile Tindon) (1ETP)
- Animatrice cuisine (Barbara Manda jusqu'en juillet 2024 puis Hélène Salvador à partir de septembre 2024) (0,8ETP)
- Animation enfants et séances de sport (Aleksandra Kubuschok) (0,6ETP)

Une stagiaire est venue rejoindre nos rangs au premier trimestre 2024, Lou Salomé Marziali, pour un projet d'étude de d'analyse de la participation aux ateliers de cuisine, que nous aborderons dans la partie (4) de ce document.

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,
- 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'atelier mais aussi d'entretenir en lien avec le public.

2.1 Une communication pour l'orientation des bénéficiaires

2.1.1 Des outils de communication adaptés aux spécificités du public

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, 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 permet de valoriser les photographies de plats.
- **Un fil Whatsapp** : nous avons créé en 2024 un groupe Whastapp que nous sommes les seules à pouvoir alimenter et qui garantit l’anonymat des personnes mais qui nous permet de communiquer des informations à un groupe élargi de personnes (les habitués) : places libres à un atelier, atelier enfant, fête de l’été...
- **Un système de rappel par message** : à la veille de chaque atelier, les personnes inscrites reçoivent un message par SMS ou Whatsapp 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.

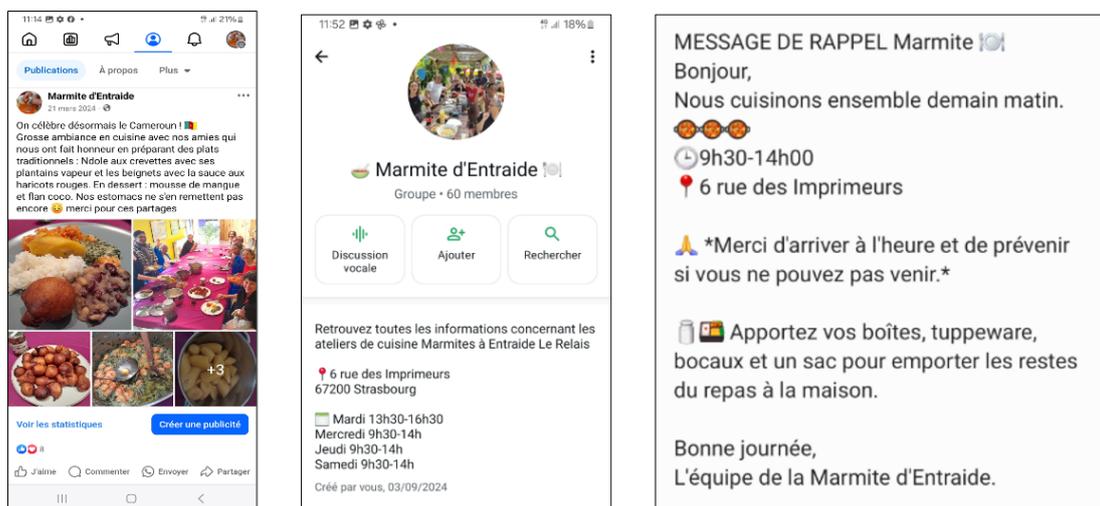


Figure 1: Illustration de nos différents dispositifs de communication : page Facebook, groupe WhatsApp, SMS de rappel

2.1.2 Des moments dédiés à la communication

Des Marmites itinérantes

Nous organisons épisodiquement des temps dédiés à la communication, à destination de nos partenaires – et notamment vers les travailleurs sociaux – mais aussi des bénéficiaires. Nous le faisons parfois à l'occasion de « Marmites itinérantes » : il s'agit d'ateliers qui sont délocalisés chez les partenaires eux-mêmes (T'rêve, Femmes de Paroles). Ils nous permettent de nous faire connaître et bien identifier auprès de leur public et de distribuer nos flyers.



Figure 2: Atelier "marmites itinérantes" pour la fête d'Halloween de Femmes de Paroles

La participation à la première édition du Forum « Welcome » pour l'accueil et l'orientation des réfugiés

En avril 2024, nous avons participé au forum qui s'est tenu dans la Maison des Projets (à l'époque également lieu d'accueil temporaire de la T'rêve) avec un stand de présentation des ateliers mais aussi une participation au petit buffet proposé. Il s'agit d'un forum organisé par l'association du Foyer Notre Dame et l'association Tunawesa, spécialement et directement destiné aux réfugiés. Ces derniers peuvent circuler entre les stands pour en apprendre plus sur les services et activités auxquels ils ont droit : sport, langues, insertion professionnelle.

A cette occasion, nous avons pu rencontrer beaucoup de monde, diffuser nos flyers et expliquer aux gens ce qu'étaient les ateliers de cuisine : cela a permis plusieurs orientations, durables ou non, et une diffusion par le bouche-à-oreille.

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 SINE de Bussière³) ou (3) se situent sur le même territoire (comme les Partenaires de l'Elsau). Nous avons des partenaires « historiques »,

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 SINE de Bussière : Strasbourg Initiation Nature l'Environnement
Rapport d'activité 2024 – ATELIERS « Marmite d'Entraide »

puisque nous travaillons avec eux depuis les débuts de Marmite, comme Femmes de Paroles, ou plus récents (la T'rêve⁴, au Coude à Coude⁵, Face Alsace⁶)

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 Abribus : nous recevons parfois 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 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 le peuvent de cueillir les fruits de leurs arbres et nous livre leur surplus pour le distribuer ou le transformer.
- 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 : le rythme quotidien des ateliers d'une part, des temps forts d'autre part (avec des intervenants extérieurs, des sorties, des événements festifs).

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 Fondation nationale qui fait de l'inclusion avec antenne locale et qui en 2024 organisait un parcours d'insertion professionnelle pour des réfugiés.

Rapport d'activité 2024 – ATELIERS « Marmite d'Entraide »

3.1 Le rythme quotidien des quatre ateliers par semaine

3.1.1 Créneaux horaires des ateliers

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

- **Mercredi** : 9h30-12h, suivi d'un repas
- **Judi** : 9h30-12h, suivi d'un repas
- **Vendredi** : 14h-17h, repas à emporter / **en parallèle** : 13h-14h30 : sport & bien-être
- **Samedi** : 9h30-12h, suivi d'un repas

3.1.2 Le nombre d'ateliers réalisés

De janvier à décembre 2024, du mercredi au samedi, nous avons organisé **167 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 :

- 44 ateliers les mercredis
- 39 ateliers les jeudis
- 42 ateliers les vendredis
- 36 ateliers les samedis
- 6 ateliers hors créneaux (lundi, mardi ou dimanche).

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 2024, nous avons connu un certain nombre de temps forts, avec :

- **Des ateliers cuisine thématiques** proposés par les animatrices en fonction du calendrier :
 - o Atelier galettes des rois (janvier)
 - o Atelier chandeleur (janvier)
 - o Atelier nouvel an chinois (février)
 - o Atelier saint Valentin (février)
 - o Atelier repas de l'Aïd (avril)
- **Des ateliers « cuisine du monde »** reposant sur les savoir-faire des participants :
 - o Atelier de cuisine afghane (février)
 - o Atelier de cuisine camerounaise (mars)
 - o Atelier de cuisine géorgienne (mars)
 - o Atelier de cuisine albanaise (mai)
 - o Atelier de transformation de piment (septembre)
 - o Atelier de cuisine arménienne (novembre)



Lydia et Azygul nous apprennent à faire les bolanis et le kabuli afghan

- **Des intervenants extérieurs, bénévoles ou rémunérés :**
 - o Atelier de feuilletage avec Antoine (anciennement du Fournil Pain noir pain blanc) (janvier) (bénévole)
 - o Atelier nutrition enfants avec Anick Decarie (avril) (rémunéré)
 - o Atelier cueillette et cuisine avec Stamtish (juin) (intervention gratuite dans le cadre de la semaine des réfugiés)
 - o Atelier transformation de jus de pomme (en gelée, en caramel) par Thomas Chandesris de l'association Tunawesa (intervention gratuite) (septembre)
 - o Ateliers sur la parentalité et la petite enfance (4 créneaux) organisés par l'association les Insatiables dans nos locaux (décembre) (intervention gratuite sur un financement CAF)
- **Des atelier enfants « Marmitons » pendant les vacances scolaires, sur les créneaux du jeudi :**
 - o En janvier « cuisine orientale »
 - o En février « le carnaval des pirates »
 - o En mai, « la magie des contes de fées »
 - o En octobre, « Halloween dans mon assiette »



Le "carnaval des pirates" pour enseigner la cuisine et l'équilibre alimentaire aux enfants de manière ludique

- **L'accueil de groupes :** la Cloche, la T'rève, AFL67, Plurielles, Face Alsace, Horizon Amitié, CASAS, le service RSA d'Entraide le Relais

- **Le déplacement en « marmites itinérantes » :**
 - Atelier de cuisine à Femmes de Paroles (Montagne Verte) en février et en novembre à l'occasion de la fête de l'Automne de l'accueil de jour
 - Les ateliers à la T'rêve (Koenigshoffen) ont été annulés à cause de l'incendie du bâtiment, mais le partenariat reprendra dès l'installation terminée au Port du Rhin (début 2025)



Un atelier dans les locaux de Femmes de Paroles en février 2024

- **Des sorties :**
 - Préparation d'un petit buffet et participation à une séance photo dans le cadre de la journée du 8 mars au CSC de l'Elsau (mars)
 - Visite atelier au CINE de Bussierre (avril)
 - Cueillette de l'ail des ours (avril)
 - La participation au concours de cuisine dans le cadre de l'évènement de Bouche à Oreilles à l'Elsau, organisé par Lu² (avril)
- **Des ateliers non culinaires mais en lien avec l'alimentation ou la création de lien social, d'estime de soi :**
 - Atelier de couture : fabrication de tabliers maison (janvier et septembre 2024)
 - Atelier semi avec les enfants et le service Passerelles (avril)
 - Atelier photo et atelier vernissage : intervention de la photographe Manon Charbonnier, qui propose dans son exposition « Miroirs, Miroirs... » de faire poser les hommes comme des femmes et aux femmes de poser comme des hommes pour dénoncer les clichés de genre. Nos bénéficiaires se prêtent à l'exercice lors d'une séance photo en septembre, puis nous organisons le vernissage avec un buffet cuisiné en atelier en octobre
 - Atelier de mise en situation professionnelle avec le service Passerelles à l'occasion d'un séminaire organisé dans nos locaux par la Fédération de l'Entraide Protestante Grand Est (mars)
 - Ateliers d'écriture musicale et concert : ateliers organisés en partenariat avec le service Passerelles et détaillé dans la partie suivante (octobre à décembre)



Atelier photo et buffet de vernissage : de la créativité de la cuisine à l'appareil photo et de très beaux résultats

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 et/ou ouvert au grand public :

- **Les Marmites Sauvages avec SINE de Bussierre dans le cadre des Rendez-vous de l'Alimentation (juin) :**

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



Les rendez-vous de l'alimentation 2024 : 2ème partenariat très réussi avec le SINE de Bussierre

- **Les Marmites du Monde, dans le cadre de la semaine des réfugiés (juin) :**

8 bénéficiaires de Marmites apprennent à 8 personnes de l'extérieur un plat de leur pays. L'atelier, favorisant la rencontre et l'échange, se passe dans les locaux d'Entraide, puis un buffet de dégustation des plats ouvert au public a lieu à l'Orée 85, le tiers lieu voisin, lors d'une soirée festive avec un concert de l'association Ballade.



Les « Marmites du monde » de la Semaine des Réfugiés : un très beau moment de rencontre et de partage autour de la cuisine

- **La Fête de l'été de Marmite & La Cloche (juillet)**

En juillet 2024, La Cloche et Marmite ont fait leur fête de de l'été, dans un jardin décoré en atelier, autour d'un barbecue et de jeux conviviaux. Un très bel évènement, rassembleur et festif, pour conclure l'année scolaire.



Figure 3: La fête de l'été, temps festif co-organisé avec la Cloche

- **Les Hors les Murs** avec la médiathèque de l'Elsau :

Il s'agit de séances de deux heures (14h-16h) au cours desquelles Entraide le Relais (service Marmite et le CHRS) accueille l'équipe de la médiathèque et des bénéficiaires de la médiathèque et d'Entraide. Au programme : lecture, jeux, contes et kamishibaï, ainsi qu'une petite recette de cuisine réalisée par les enfants pour le goûter.

- **L'évènement « sapin de l'Elsau », 2^{ème} édition**

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 (DT) Elsau-Montagne Verte-Koenigshoffen et le Café des Partenaires. Cette année, l'évènement a eu lieu un vendredi en soirée. Les services Passerelles et Marmite ont monté un petit stand pour distribuer une grande soupe et un jus de pomme aux épices, tout en proposant une activité « décoration de lanternes » pour les enfants. Nous avons impliqué certains de nos bénéficiaires pour préparer puis distribuer la soupe et le

jus, ils ont aussi pu assister aux concerts prévus par la DT, dans une ambiance très agréable et conviviale.



Les bénéficiaires ont pris plaisir à préparer la soupe et le vin chaud, puis à la distribuer au grand public

- **Les ateliers d'écriture musicale et le concert à la Maison Bleue (octobre à décembre) :**

Il s'agit d'un projet sur trois mois, porté à la fois par les services Passerelles et Marmites et rendus possible grâce à un financement Culture et Solidarité de la CEA. Nous avons mobilisé le musicien, auteur et interprète Lionel Grob, pour réaliser avec nos bénéficiaires, des ateliers d'écriture musicale, qui pouvait leur permettre de créer une chanson, pour parler de leur vécu.

Nous avons réalisé 6 ateliers musique adulte, fréquentés par un groupe mixte Marmite et Passerelles (6 personnes pour Marmite) et 4 ateliers musique enfants (réservés au public jeune des Marmites)

Le grand final de ces ateliers a eu lieu dans la salle de concert de la Maison Bleue, avec un premier temps de restitution, et la montée sur scène de nos bénéficiaires, et, dans un second temps, un concert tout public de Lionel Grob et de son groupe Bougrr.



Concert amateur, concert professionnel et buffet Marmite & Passerelles

Nous avons eu des retours très positifs des bénéficiaires qui ont participé aux ateliers et au concert, et pu à la fois exprimer des choses profondes et se produire sur scène. Un de nos bénéficiaires « habitué » s'est saisi de l'occasion pour écrire, non pas une chanson sur lui mais une chanson sur les ateliers, intitulée « à la marmite » et aujourd'hui devenue l'hymne du service, que l'on réécoute et chante avec plaisir lors des temps festifs.

- **La fête de Noël des Marmites (décembre)**

Compte tenu de l'investissement de l'équipe des Marmites pour le concert de restitution des ateliers d'écriture, la fête de Noël 2024 a été plus modeste que celle de 2023. L'évènement, faute de place pour accueillir tout le monde à la fois, a eu lieu en 2 fois (un

Rapport d'activité 2024 – ATELIERS « Marmite d'Entraide »

vendredi après-midi pour le public adulte isolée puis le samedi matin pour les familles), avec repas sous forme de buffets, temps convivial pour écouter les chansons créées en atelier musical, cadeaux pour petits et grands et sachets de bredele.

4 Un projet de recherche

De janvier à mars 2024, nous avons accueilli une stagiaire, Lou Salomé Marziali, afin de réaliser le premier volet d'une étude sur la participation aux ateliers de cuisine.

Elle était co-encadrée :

- en interne par Cécile Tindon, qui est coordinatrice mais aussi docteure en sociologie,
- et au niveau de l'université par Laurence Grandchamp, chercheuse au LINC (Laboratoire Interdisciplinaire en Etudes Culturelles) et maîtresse de conférence.

Lou Salomé a mené dans un premier temps un travail préliminaire d'entretiens avec l'équipe des Marmites, mais aussi avec la directrice d'Entraide et la coordinatrice du service Passerelles, à l'initiative du projet, pour rédiger **un historique détaillé du projet**. Ceci s'est fait en parallèle d'une **revue bibliographique** lui permettant d'établir un **cadre conceptuel et une méthodologie d'enquête pour sa recherche**. Sa problématique, construite en accord avec son co-encadrement était : *dans quelle mesure les ateliers de cuisine de Marmite d'Entraide favorisent-ils l'inclusion sociale et l'autonomisation des participants en situation de précarité ?*

Elle a fait des **sessions d'observation participante** pour normaliser sa présence et observer les logiques à l'œuvre en atelier puis elle a mené des **entretiens semi-directifs** à dimension exploratoire avec des bénéficiaires pour déterminer les tenants et les aboutissants de la participation aux ateliers de cuisine. En fin de stage elle a rédigé un document intitulé « Les ateliers de cuisine Marmite d'Entraide : exploration des dynamiques sociales et alimentaires dans la lutte contre la précarité et l'isolement », soutenu devant un jury universitaire, et pour lequel elle a obtenu la note de 16/20.

Ce travail s'est révélé très intéressant pour aller au-delà d'une analyse de la participation en termes quantitatifs, et a aussi permis à l'équipe de Marmite d'Entraide de réfléchir et d'améliorer sa propre pratique. En nous fournissant un regard extérieur et en nous posant des questions sur l'histoire des Marmites, les choix opérés ou les règles mises en place (ou en d'autres termes les choses considérées comme acquises) Lou Salomé nous a permis d'opérer un travail réflexif susceptible d'éviter des écueils liés à différentes formes de routinisation et de déconstruire certains de nos automatismes.

Il s'agissait du premier volet d'une recherche qui se poursuivra et s'approfondira en 2025 avec un second stage de Lou Salomé pour son master 2, avec une systématisation des entretiens qualitatifs mais aussi un questionnaire quantitatif approfondi.

5 Le public concerné

5.1 Des orientations multiples et un bouche-à-oreille efficace

En 2024, nous avons observé une légère réduction des orientations via des travailleurs sociaux, au profit de la circulation de l'information et des flyers via le bouche-à-oreille.

Notre participation au forum « Welcome » pour l'orientation et l'accueil des réfugiés, organisés par l'association du Foyer Notre Dame et l'association Tunawesa, nous a permis de toucher de nombreuses personnes hébergées en hôtel, qui s'inscrivent directement auprès de nous.

La majorité de nos orientations se fait toujours par des associations partenaires comme Femmes de Paroles ou Plurielles mais aussi en interne via les services Passerelles ou RSA d'Entraide le Relais, parfois le service LVI également.

Le public bénéficiaire n'est pas exclusivement réfugié, puisque les problématiques d'isolement ou de précarité alimentaire concernent un grand nombre de personnes. Cependant, une bonne partie de notre public n'est pas ou peu francophone, avec une part importante de personnes issues des Balkans, de Géorgie, d'Arménie ou d'Afghanistan qui ne sont pas non plus anglophones, d'où la grande importance de notre outil Facebook, des tracts en russe – des notions de russe d'Aleksandra - ou des pictogrammes que nous utilisons pour nos recettes de cuisine.

Dans l'ensemble, les ateliers sont souvent complets avec la mise en place de listes d'attente, et nous devons parfois refuser des gens ou des projets, faute de place ou de temps disponible, afin de nous consacrer pleinement à nos objectifs principaux.

Cette « popularité » nous permet en tout cas de consacrer moins de temps à la communication que les années précédentes et plus de temps à l'organisation des activités en relation avec la cuisine.

5.2 Les Marmites en chiffre

5.2.1 Une bonne capacité d'accueil en 2024

En 2024, nous avons pu mettre en œuvre **167 ateliers** pour un nombre total de **1048 adultes** et **353 enfants**, soit une **moyenne de 87 adultes et 29 enfants par mois**. Cela ne veut pas dire que nous avons touché 1048 personnes différentes puisqu'il est courant que des personnes reviennent au moins une fois à nos ateliers, tandis que d'autres deviennent des habitués et viennent sur une base hebdomadaire.

La fréquentation des ateliers a été assez stable toute l'année, avec un **pic à 116 personnes en novembre** et un **creux important en août**, avec une fermeture du service lié au départ de notre animatrice Barbara Manda fin juillet, remplacée par Hélène Salvador au mois de septembre.

5.2.2 Une comparaison intéressante avec les années précédentes

Sur le graphique suivant, nous observons la fréquentation en 2022, 2023 et 2024, pour découvrir que **la participation a augmenté de manière très importante de 2022 à 2023**, avec notamment la fin des restrictions liées à la pandémie de coronavirus et l'augmentation de la capacité d'accueil lié au recrutement d'une seconde animatrice en cuisine.

Globalement, le nombre d'atelier a presque doublé, **passant de 96 à 175 entre 2022 et 2023**, et le nombre de personnes accueillies a triplé, passant de **354 en 2022 à 1033 en 2023**.

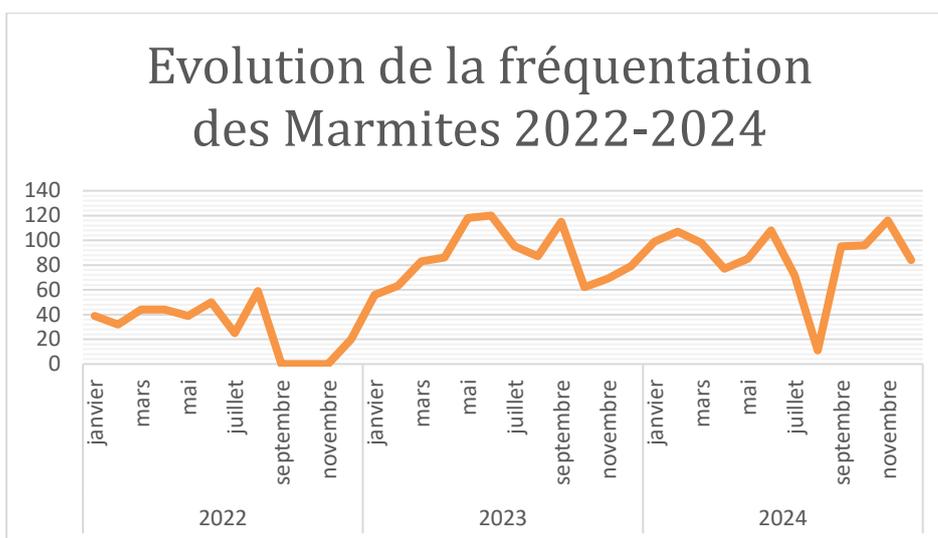


Figure 4: L'évolution de la participation depuis les débuts de Marmite d'Entraide

Cette **progression de la fréquentation s'est ensuite stabilisée entre 2023 et 2024**, puisque, à cause de la fermeture d'août notamment, nous avons réalisé moins d'ateliers, **167 en 2024 contre 175 en 2023** mais reçu un nombre presque équivalent de personnes : **1033 en 2023 et 1048 en 2024**.

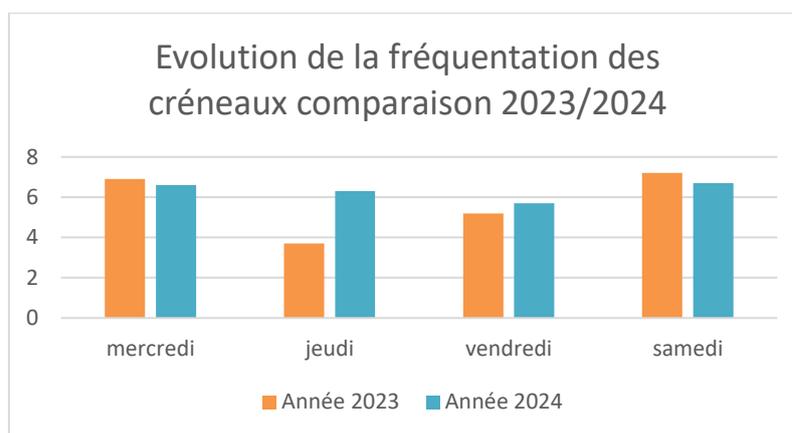
	Année 2022	Année 2023	Année 2024
Nombre total de participants	354	1033	1048
Nombre total d'ateliers	96	175	167
Nombre d'ateliers en moyenne/ mois	12	14	14
Nombre de participants en moyenne/ mois	41	86	87

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

5.2.3 Une meilleure répartition du public sur les différents créneaux hebdomadaires

Si la participation n'a pas augmenté en 2024, elle s'est, par contre, légèrement modifiée, avec notamment une **répartition différente des participants selon les jours de la semaine**.

De 2021 à 2023, il existait un déséquilibre dans la fréquentation des créneaux, avec une forte préférence des bénéficiaires pour les créneaux du mercredi et du samedi (parfois surbookés), avec la présence de notre animatrice enfants pour décharger les parents et un repas convivial pris en commun. Les créneaux du jeudi (mis en place seulement en janvier 2023) et du vendredi, sans repas partagé, étaient souvent moins remplis. **En 2024, la fréquentation des créneaux s'est davantage uniformisée**, avec une participation presque équivalente les jeudis et les vendredis, même si les créneaux ont pris plus de temps à trouver leur public.



Tous les créneaux de la semaine accueillent entre 6 et 7 personnes par atelier en 2024, alors qu'ils accueillait plutôt en moyenne 7 personnes les samedis et mercredi mais 4 à 5 personnes les jeudis et vendredis en 2023.

Jour de la semaine	Participation moyenne par atelier	
	Année 2023	Année 2024
Mercredi	6,9	6,6
Jeudi	3,7	6,3
Vendredi	5,2	5,7
Samedi	7,2	6,7

Tableau 2 : fréquentation moyenne des ateliers selon les jours de la semaine (pour une capacité d'accueil totale de 8 personnes)

5.2.4 Plus d'adultes isolés en 2024, plus d'hommes et plus d'enfants

Comme les créneaux du jeudi et du vendredi s'adressent davantage à un public adulte isolé qu'à des familles, nous pouvons donc en conclure que nous avons davantage touché ce public que les années précédentes, où les Marmites étaient beaucoup fréquentées par les familles.

De fait, **les hommes (que l'on retrouve davantage dans ce public isolé) constituaient 30% de notre public en 2023 contre presque 40% en 2024.**

	2023	2024
Nombre de femmes	725	647
Pourcentage de femmes	70%	62%
Nombre d'hommes	308	401
Pourcentage d'hommes	30%	38%
Nombre d'enfants	243	353
Pourcentage d'enfants	19%	25%

Nous observons aussi que **nous avons reçu plus d'enfants, ils étaient 243 en 2023 soit 19% du total de nos bénéficiaires, contre 353 en 2024, soit 25% du total de nos bénéficiaires.**

Or si nous recevons moins de familles mais plus d'enfants, c'est que ceux-ci appartiennent parfois à des fratries plus nombreuses, ce qui n'est pas sans poser des questions d'organisation, notamment pour notre animatrice enfant.

5.2.5 Un public difficile à trouver pour le créneau sport du vendredi

Le vendredi, la proposition d'un atelier de sports en parallèle de la cuisine, s'il n'a pas trop affecté la participation des bénéficiaires aux ateliers de cuisine, a eu du mal à trouver son public et a apporté un peu de pesanteur à l'ensemble du service. Il accueillait souvent 1 à 2 personnes maximum, avec des créneaux parfois vides en fonction de la météo.

En termes d'organisation, l'arrivée de sportifs de retour de leur sortie, au moment où l'atelier cuisine se termine, pour un goûter commun faisant office de temps convivial (et remplaçant l'absence de repas commun), apporte de l'inertie à l'atelier qui peine ensuite à retrouver son rythme et à se terminer dans les temps.

5.2.6 Les défis de l'accueil des enfants et les ateliers enfants

L'offre d'une garde d'enfants grâce à notre animatrice les mercredis et les samedis est un atout majeur de Marmite d'Entraide. En plus d'offrir un cadre stimulant aux enfants grâce aux activités qu'elle propose, Aleksandra est très tournée vers le jardin, où les enfants peuvent jouer, créer et se défouler. La mise en forme de ce jardin se poursuivra d'ailleurs en 2025 avec le projet d'aménagement d'un parcours de motricité et de construction d'une cabane en osier.

Cette garde d'enfant permet aux parents, souvent à charge de leurs enfants à temps plein, de se libérer pour un temps et de se consacrer à une activité entre adultes, ce qu'ils apprécient grandement. La demande est donc forte pour ses créneaux-là, familiaux, où même certains adultes prennent plaisir à venir. Une personne nous avait même expliqué que pour elle, isolée avec son enfant, les ateliers et repas du samedi lui rappelaient les repas de familles dominicaux.

Cependant, 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 sont souvent très jeunes, avec de gros besoins, et qu'ils ont 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. Nous cherchons des solutions à cette problématique pour 2025, avec notamment le recrutement d'un ou une service civique polyvalent.e, à même de venir en support à la fois en cuisine et en animation enfants.

En 2024, nous avons systématisé une autre proposition d'animation à destination des enfants à partir de 3 ans : les ateliers enfants dits « marmitons ». L'idée était née en 2023 suite au constat fait lors des repas que les enfants mangeaient difficilement les plats de légumes que les parents avaient pu leur cuisiner. Adhérent à l'idée que les enfants mangeraient plus volontiers ce qu'ils avaient eux-mêmes cuisiné, d'autant plus s'il existait un côté ludique, nous avons donc proposé un premier atelier « marmitons » en octobre 2023. Face à ce succès, nous l'avons donc réitéré plusieurs fois à l'occasion des vacances

scolaires, en variant les thématiques et en appliquant la dimension pédagogique du faire soi-même à l'enfance et à la petite enfance.

6 Conclusion : les défis de 2024 et les projets pour 2025

6.1 Le bilan d'une année chargée

L'année 2024 a été une année riche en expériences et en événements avec ses temps forts (comme les temps festifs de juillet ou décembre et les événements en mixité du mois de juin) mais aussi ses difficultés (avec un départ un peu brusque en juillet, heureusement remplacé dès septembre) et ses défis (comme l'organisation d'un événement d'ampleur lors de la semaine des Réfugiés, ou d'un concert à la Maison Bleue). Nous nous réjouissons de tout ce qui s'est passé à Marmite d'Entraide, qu'il s'agisse des partenariats, 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. Nous gardons toujours en tête que si la forte fréquentation des ateliers atteste de la validité du projet et des efforts de communications faits autour, elle n'en a pas moins pour autant pour corollaire une très forte précarité et alimentaire et de logement (avec davantage cette année de familles venues du campement de Krimmeri-Meinau ou vivant en habitat très précaire)

Nous dressons un bilan positif de certains événements, tels que les Rendez-vous de l'alimentation, la semaine des Réfugiés ou les ateliers musicaux suivi du concert à la Maison Bleue, qui ont beaucoup apporté aux gens, tout en gardant à l'esprit les petits manquements au niveau organisationnels, afin de proposer une édition meilleure et mieux maîtrisée en 2025.

6.2 Les perspectives pour 2025

L'année 2025 s'ouvrira sur quelques changements qui devraient permettre tout à la fois de réajuster et d'améliorer la capacité d'accueil à Marmite d'Entraide, tout en produisant des données et des livrables variés.

De nouveaux créneaux

Dès janvier 2025, nous dissocierons les créneaux sport et cuisine du vendredi, afin de ne pas diviser le public et créer de l'inertie organisationnelle : le créneau cuisine sera déplacé au mardi après-midi et le créneau sport sera maintenu au vendredi à 13h.

Un renfort au niveau des ressources humaines : le recrutement d'une volontaire en service civique (VSC)

Début 2025, nous accueillerons notre première VSC qui viendra en renfort, pour une période de 6 mois, à la fois en cuisine et en animation auprès des enfants. Elle participera également à la communication, en développant de nouveaux outils pour nous moderniser et mieux communiquer avec notre public, et participera à notre projet de recueil des recettes et récits de vie des gens sous forme de livre de cuisine.

Un investissement du jardin

Aleksandra investira davantage le jardin pour en faire un espace de jeu et de motricité pour les enfants, avec divers projets pédagogiques autour de la nature.

Le second volet du projet de recherche

Lou Salomé reviendra travailler avec nous au 1^{er} trimestre 2025 pour mener à bien le second volet de sa recherche. Nous travaillerons ensemble à la rédaction d'un article pour l'appel à communication du colloque « repas partagés et cuisine participative » qui doit avoir lieu en avril 2025 à Lille.

La réédition de la Semaine des Réfugiés avec nouveau partenaire

Nous rééditerons notre participation à la Semaine des Réfugiés et avec le format d'atelier de cuisine en binôme, mais avec un nouveau partenariat avec la résidence des Capucins de Caritas qui accueille des réfugiés à Koenigshoffen.

Le maintien du rythme hebdomadaire de nos ateliers, de l'accueil de groupes ou de la participation à des événements en fonction du calendrier

Nous rééditerons aussi le partenariat avec le SINE de Bussierre pour les rendez-vous de l'alimentation, ainsi que notre participation au forum « Welcome » pour l'orientation des réfugiés.

Nous pourrions nous impliquer dans d'autres projets locaux liés à notre objet social si notre calendrier le permet, et nous mettrons tout en œuvre pour maintenir notre offre hebdomadaire d'ateliers de cuisine, afin de maintenir une bonne fréquentation des ateliers mais aussi et surtout leur dimension conviviale.