

**Cuisinettes mobiles - Convention avec la DRAAF Bourgogne du 4 juillet 2011
Compte-rendu d'exécution technique pour l'année 2011**

La convention prévoit que FONDALIM Bourgogne mène en 2011-2012 les actions suivantes :

1. planification des ateliers cuisine en Bourgogne,
2. animations à la Foire de Chalon sur Saône,
3. enquête sur les habitudes alimentaires des personnes aidées,
4. enquête sur l'équipement ménager des familles,
5. élaboration de fiches recettes à partir de produits bruts, notamment ceux disponibles en Bourgogne.

Situation à fin décembre 2011

1. Planification des ateliers cuisine en Bourgogne

Les cuisinettes ont été confiées par FONDALIM Bourgogne, avec signature de convention, à des correspondants départementaux chargés de la promotion des ateliers cuisine dans leur département. La répartition est la suivante : Côte d'or et Saône et Loire par la Croix Rouge, Nièvre et Yonne (une seule cuisinette) par la Banque Alimentaire.

Grâce aux 3 cuisinettes mobiles, 20 ateliers cuisine ayant réunis 300 participants, se sont tenus en Bourgogne en 2011. Néanmoins la répartition n'est pas homogène sur son territoire puisque la Nièvre et l'Yonne n'en ont pas réalisés (les premiers ateliers sont programmés pour l'Yonne en 2012).

2. Animations à la Foire de Chalon sur Saône

En octobre 2011, présence à la Foire de Chalon sur Saône pendant 4 journées, en coopération avec la ville de Chalon, la Fédération des Associations Chalonnaises d'Entraide et l'amicale des cuisiniers de Saône et Loire. A cette occasion les 3 cuisinettes ont été regroupées dans un stand unique animé par l'Amicale des Cuisiniers de Saône et Loire. L'entreprise SEB a fourni des lots pour la tombola destinée à faire venir des personnes dans notre stand.



Pourquoi des ateliers cuisine ?

- ▶ Les ateliers cuisine permettent de **créer du lien social**, en offrant un espace de parole et d'échange autour de la confection des recettes, de **mettre en valeur les acquis de chacun** en fonction de sa culture et de **valoriser la convivialité** et le plaisir de faire pour les autres puis de partager le repas autour d'une table.
- ▶ La cuisinette mobile permet aussi de mieux faire connaître les produits et de les valoriser en apprenant à les utiliser dans des recettes simples.

Pourquoi une cuisinette mobile ?

Toutes les associations ne disposent pas d'un local équipé d'une cuisine ; la cuisinette mobile leur permet de tester des ateliers cuisine et d'envisager ensuite un équipement définitif ou l'utilisation régulière de la cuisinette mobile.

Comment la cuisinette a t'elle été imaginée ?

La cuisinette mobile, les fiches recettes et le dépliant d'informations ont été conçus grâce à plusieurs partenariats. Le Centre de Recherche et d'Information nutritionnelles (Cerin) et l'entreprise Marie Groupe Uniq ont permis la réalisation des fiches et du dépliant, en s'associant à Kraft Foods France et aux Salins du Midi qui ont participé à la fabrication de la cuisinette mobile. La cuisinette mobile a été créée par la société Altran Prime.

Comment la cuisinette est-elle mise en place ?

- ▶ La cuisinette mobile est facilement transportable dans un break ou un monospace (40 kilos sans le four). Elle est solide et est fabriquée en Inox, matériau des cuisines professionnelles.
- ▶ Elle est toujours accompagnée du classeur Alimentation Atout Prix, support pédagogique de l'animateur, d'un kit de fiches recettes (avec possibilité pour l'association de les dupliquer pour les donner aux personnes accueillies) et d'un dépliant d'informations nutritionnelles.



¹ Dans le droit fil du programme "Alimentation et Insertion" et afin d'apporter une réponse alimentaire plus qualitative, la Fédération française des Banques Alimentaires, répondant aux attentes formulées par les associations a mis en place un certain nombre d'outils au rang desquels figurent la cuisinette mobile, les fiches recettes et un dépliant d'informations nutritionnelles.

La diffusion de ces différents outils a pour premier objectif : **Aller plus loin avec la personne accueillie**. Cela passe donc par la valorisation des lieux d'aide alimentaire et par l'accompagnement des associations dans leur volonté de mettre en place ou de renforcer les ateliers cuisine.

FONDALIM BOURGOGNE

Maison des Industries Alimentaires de Bourgogne

4, bd Dr Jean Veillet – BP 46524 – 21065 DIJON CEDEX

Renseignements : 03 80 70 27 27 – Fax : 03 80 70 27 28 – Pour un don : 07 86 03 04 69

Fonds de dotation déclaré le 18 mai 2009 (JO du 6 juin)

SIRET : 518 244 348 00018 - SIREN : 518 244 348 - APE : 9499Z

Courriel : contact@fondalim-bourgogne.org Site Internet : www.fondalim-bourgogne.org