Les Restaurants du Cœur de Loire Atlantique

Allier plaisir alimentaire, santé et lien social : création d'ateliers cuisine dans le centre d'Orvault

Contexte

Au sein des Restaurants du Cœur de Loire Atlantique, le centre d'Orvault a accueilli durant la campagne 2021-2022 près de 2000 personnes, dont 110 enfants de moins de 18 mois.
Les denrées alimentaires qui leur ont été distribuées représentent l'équivalent de plus de 85 000 repas. Au-delà de l'aide alimentaire, les quelques 50 bénévoles des Restos du Cœur dans ce centre accueillent toute personne en difficultés par une écoute attentive, orientent vers des partenaires et services publics selon les besoins et les souhaits identifiés, et accompagnent en vue d'un retour à l'autonomie en proposant une pluralité d'activités : don de vêtements et de jouets, soutien à la recherche d'un emploi, aide au départ en vacances, activités culturelles, accès à la justice et aux droits sociaux, etc.

Sur les 3 premières semaines de la campagne d'été 2023, la fréquentation du centre d'Orvault est en nette augmentation par comparaison avec les données de l'année précédente. On constate une hausse de 75% du nombre de personnes servies, avec une proportion plus importante de familles nombreuses (4 enfants et plus), expliquée en partie par une meilleure prise en compte par les Restos du Cœur des charges liées au logement, notamment en intégrant les coûts de l'énergie. Cependant, la hausse de la précarité est bel et bien palpable dans l'ensemble des structures et activités des Restos du Cœur.

La mairie d'Orvault a proposé aux Restos du Cœur de déménager le centre situé actuellement 12 rue de Solay dans des locaux plus adaptés, en prenant à sa charge les travaux d'aménagement. L'ouverture du nouveau centre est prévue au dernier trimestre de 2024.

Projet

La configuration des nouveaux locaux permet d'envisager de **développer des activités autour de la cuisine animées par des bénévoles auprès des personnes accueillies**. Ces moments conviviaux de partage encouragent les publics à renouer avec le plaisir alimentaire et le bien manger. Au-delà des notions d'équilibre nutritionnel et des bonnes pratiques de consommation qui peuvent y être abordées, ces activités suscitent l'envie de cuisiner, de prendre le temps et de (re)trouver du plaisir à manger. Elles permettent également de faire découvrir aux personnes accueillies des légumes ou produits qu'elles n'ont pas l'habitude de consommer en leur proposant des recettes qu'elles pourront reproduire chez elles.

La création d'ateliers cuisine participatifs, qui nécessitent l'installation d'une petite cuisine équipée, répondent à ces objectifs. Le principe se rapproche de celui de la cuisine familiale quotidienne : 2 à 3 bénévoles proposent à 8 à 10 personnes accueillies de cuisiner ensemble. Les plats élaborés sont consommés sur place à l'issue de l'atelier.

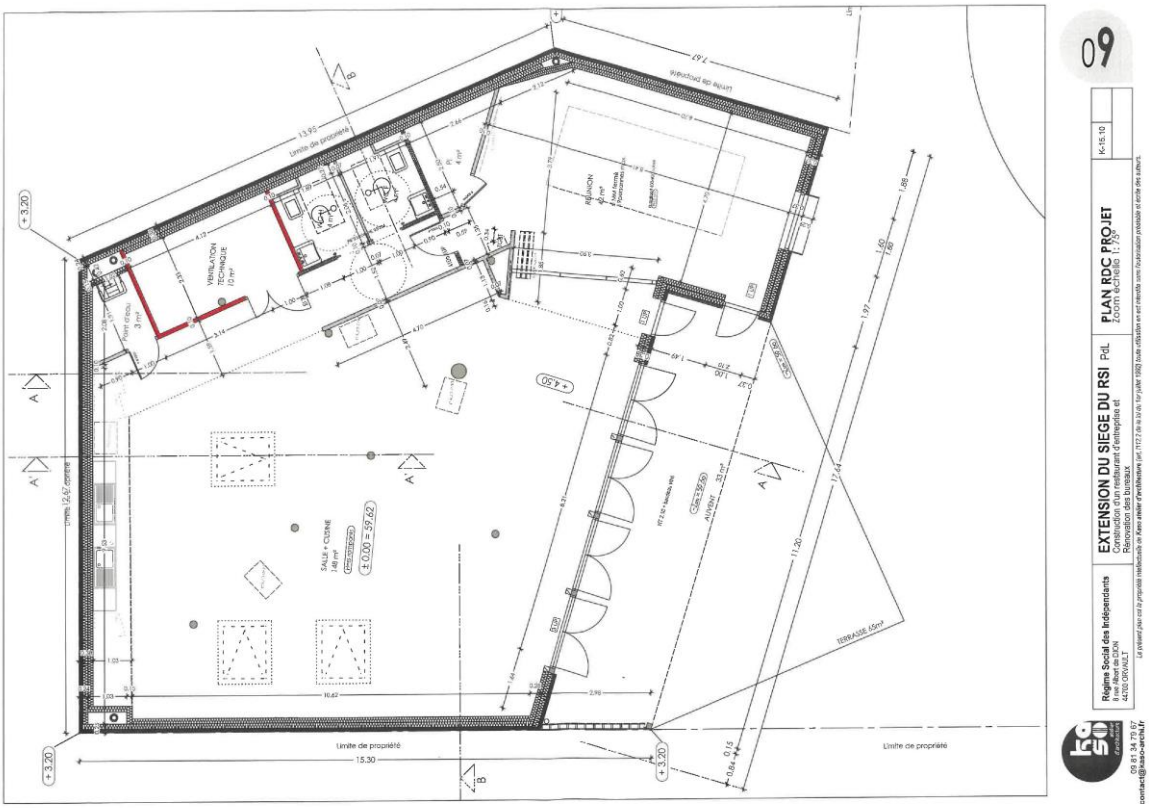
Equipements

- Plans de travail en inox
- Un réfrigérateur
- 4 plaques de cuisson électriques
- Un four classique
- Un micro-ondes
- Une table et des chaises
- Ustensiles de cuisine
- Poêles / Casseroles / Cocottes
- Mixer plongeant
- Jeu de couteaux
- Planches à découper en inox
- Plats
- Assiettes et couverts

NB : les locaux sont équipés de deux éviers/points d'eau dans la salle principale

Coût estimé : 10 000 euros TTC

Plan des locaux



Les Restos du Cœur veillent tout particulièrement au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, avec les points de vigilance suivants :

- Chaîne du froid et conditions de stockage
- Marche en avant : organisation des préparations en suivant un circuit par lequel les marchandises « propres » ne doivent, ni emprunter le même circuit que les marchandises sales, ni revenir en arrière, depuis la livraison des marchandises jusqu'à la consommation par les participants de l'atelier.
- Appliquer la traçabilité si possible en conservant les étiquettes d'emballage.

Les bénévoles seront formés gratuitement par l'association *Aux goûts du jour*. Créé en 2006*, Aux Goûts du Jour* est un organisme indépendant de formation, d'accompagnement et de sensibilisation sur les différentes thématiques liées à l'alimentation.

http://association-alimentation.fr/