

VERS UNE
CANTINE
PARTICIPATIVE
SAINT-ÉTIENNE



**Objectif
ouverture à
l'automne
2021 !**

DOSSIER DE PRÉSENTATION DU PROJET

Mars 2021



Introduction	3
I. Présentation du projet	4
1. Contexte d'émergence du projet	4
2. Une cantine de quartier	5
II. Nos valeurs et engagements	7
1. Un lieu ouvert à toutes et tous	7
2. Promouvoir une alimentation durable.....	8
3. Une gouvernance partagée au sein de laquelle chacun·e peut trouver sa place	9
III. La Cantine Participative en pratique : Comment se déroule une journée type ?	10
1. Des temps de cuisine collective	10
2. Des repas conviviaux et accessibles	11
3. Un modèle économique basé sur l'équilibre et la mixité	12
4. Des événements ponctuels.....	12
IV. En attendant la cuisine : construction du projet	13
1. Temporalité du projet	13
2. La méthode.....	15
3. Les personnes qui portent le projet	16

INTRODUCTION

UNE CANTINE PARTICIPATIVE, C'EST QUOI ?

C'est un **lieu d'accueil**, ouvert à tout le monde, pour **cuisiner ensemble** puis partager un **moment convivial** autour du repas.

C'est un **lieu de vie** où l'on se **rencontre** et **échange**, afin de retrouver des liens de proximité avec des personnes du quartier.

On y expérimente une **alimentation plus durable** et le tout, **à prix libre !**

La cantine est gérée par une association : là-bas, **pas de cuisinier-es "professionnel-le-s"** ! Ce sont les habitant-es volontaires qui préparent le repas, aidé-es par une personne animatrice du lieu.

La Cantine Participative s'inscrit dans une démarche **sociale, solidaire et culturelle**. Elle vise à **lutter contre l'isolement**, en favorisant les rencontres et la convivialité, par le partage et l'implication de tous et toutes.

La Cantine Participative est aussi un lieu d'**information** et d'**animation du quartier**. Elle s'intègre à la vie du quartier et y participe activement !

**En bref, les maitres mots d'une cantine participative sont :
Solidarité · Mixité · Bien manger**



I. PRÉSENTATION DU PROJET

1. Contexte d'émergence du projet



L'idée est partie du **Réfectoire**, une **cantine de quartier installée au Crêt-de-Roc depuis 2013**.

Depuis sa création, le Réfectoire a toujours été un lieu de rencontres entre les habitant.e.s et les acteur.rice.s du quartier.

D'abord utilisé comme une salle "hors sac" à destination des porteurs de projets implantés dans le secteur, l'offre s'est progressivement étoffée pour arriver, depuis plus de deux ans, à un fonctionnement basé sur une **cuisine participative et collective, à prix libre**.

Cette expérimentation nous a permis d'aboutir à la conclusion que ce **modèle fonctionne**, tant d'un point de vue social qu'économique. Depuis février 2019, la fréquentation a largement augmenté, et de plus en plus de bénévoles sont venu-es participer à la confection des repas, avec des créneaux de cuisine souvent complets.

Or, fin 2019, le constat est là : l'espace actuel du Réfectoire et l'organisation de l'association ont leurs limites pour porter ce projet avec tout le potentiel qu'il peut avoir.

Un petit groupe a donc souhaité **prendre appui sur le Réfectoire pour aller plus loin**, et ainsi faire émerger un **nouveau projet**.

En 2020, les réflexions ont mené bon train, et ont abouti en décembre à la **création d'une nouvelle association : la Cantine Participative Saint-Étienne**.

Notre objectif est maintenant d'ouvrir notre nouvelle cantine à l'automne 2021 !

Le Crêt-de-Roc se démarque par une histoire riche, celle d'un **quartier populaire** dont l'urbanisme et l'architecture, avec ses grands immeubles de passementiers à flanc de colline, témoignent de son passé artisanal.

C'est aussi par ses **dynamiques sociales** et les grandes mobilisations collectives que le Crêt-de-Roc se distingue. Réputé pour sa forte **tradition de l'engagement**, au service de l'éducation populaire et de la solidarité, nombreux collectifs d'habitant·es ont travaillé à faire naître diverses initiatives et projets pérennes :

les multiples activités portées par l'Amicale Laïque, la création de la première AMAP de la Loire dans les années 2000, les jardins ouvriers, l'habitat coopératif des Castors Desjoyaux en autopromotion, la Maison Rouge et son auberge de jeunesse, le Secours Populaire...

Parmi ces différents acteurs, l'**association Rues du Développement Durable** a impulsé et implanté différents projets. Le Réfectoire, L'Accorderie, Le Pied des Marches ou encore Vrac en Vert, sont autant d'activités faisant réseau et qui participent activement à la **vitalité de cet écosystème**.

Le Crêt-de-Roc est aussi un **quartier ouvert sur le reste de la ville**, de par notamment sa **proximité avec l'hyper-centre**. La présence d'importantes administrations témoigne de cette centralité : CCAS, Département, Préfecture... La colline compte également un grand nombre d'équipements publics essentiels, tels que l'école Chappe, le foyer Clairvivre, la Maison de Quartier... Cela fait que le quartier est traversé par une grande diversité de publics.

L'ensemble de ces dynamiques se rencontrent sur le quartier et dialoguent entre elles avec l'ambition de créer des projets pérennes sur le territoire.

C'est ainsi avec la volonté de poursuivre l'histoire du Réfectoire, dont le succès a démontré qu'il répondait à un réel besoin du territoire, et avec l'ambition de promouvoir la mixité, la proximité, la convivialité et la solidarité, que nous souhaitons installer notre future Cantine Participative au Crêt-de-Roc.



II. NOS VALEURS ET ENGAGEMENTS

**FAIRE VIVRE LA
MIXITÉ ET LA
SOLIDARITÉ**

1. Un lieu ouvert à toutes et tous

La Cantine Participative souhaite **faire reculer le sentiment de solitude et d'exclusion** en valorisant les **liens de proximité**, à l'échelle du quartier et de la ville. Elle encourage :

- le sens du collectif et la diversité à travers le partage des expériences de vie et des cultures ;
- la mixité inter-générationnelle qui contribue à transmettre des savoirs-être, des savoirs-vivre et savoirs-faire.

Ce lieu de vie souhaite donner un sens concret aux notions de **vivre ensemble** et de **solidarité** en mettant en pratique les rencontres, le dialogue et le débat entre les idées et les personnes. Au sein de la Cantine, nous pensons que **les différences** entre les histoires de vie, les personnes et les compétences de chacun.e **sont une force**. Elles nous invitent à sortir de notre zone de confort pour aller à la rencontre de l'autre et prendre chacun.e comme il/elle est. Tout le monde doit s'y sentir écouté.e et reconnu.e.

Au sein de la Cantine est valorisé le développement de notre **capacité d'agir individuelle et collective**. On se satisfait de créer quelque chose ensemble et que chacun.e y contribue. On valorise toutes les manières d'y prendre part.

La Cantine Participative fait vivre la mixité et la solidarité de multiples façons :



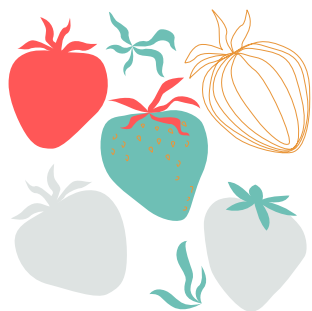
- En associant de **multiples partenaires** : habitant·es, convives, structures locales, pouvoirs publics, etc.
- En veillant à construire un **cadre bienveillant**, au sein duquel les dynamiques de discrimination et d'oppression ne s'expriment pas, où le collectif et toute personne est responsable de le garantir.
- En exerçant un **prix libre et conscient** dans un principe de solidarité et de confiance : le "bien manger" est ainsi accessible à toutes et tous, sans regard des situations individuelles, et dans un principe de solidarité des personnes ayant un revenu plus important au profit de celles qui en ont un plus faible.

2. Promouvoir une alimentation durable

Outre le fait de favoriser la rencontre et le dialogue, la cuisine est également un remarquable vecteur de **sensibilisation** autour de la **transition écologique**.

Par la cuisine de **produits locaux, bio et/ou en agriculture raisonnée**, le but des temps de cuisine collective est de préparer des produits de qualité, de se questionner sur leur provenance et la manière dont ils sont produits.

La cantine peut pour cela s'appuyer sur un **réseau riche de producteur·rices et de distributeur·rices locaux**, grâce à des partenariats en cours de développement avec des structures telles que : De la Ferme au Quartier, Au Terroir, La Fourmilière, Vrac en Vert, Oasis-Jardins de Cocagne, le réseau des AMAPs de la Loire, le projet VRAC...



Les temps de cuisine sont également l'occasion d'en savoir plus sur la **nutrition** : où trouve-t-on les apports en protéines? en vitamines? Comment ne pas perdre les bienfaits des aliments lorsqu'on les transforme? Comment associer les aliments entre eux? En bref, prendre connaissance des éléments clés d'une **alimentation durable et saine**.

Il s'agit de **rendre accessible le "bien-manger"** au plus grand nombre, en portant une attention particulière à celles et ceux qui en sont aujourd'hui exclu·e·s.

Des **ateliers thématiques** pourront ainsi être proposés en complément des temps de cuisine habituels : sur la cuisine "anti-gaspi", cuisiner les épices et herbes aromatiques, s'essayer à la cuisine végétale, apprendre la culture culinaire d'autres pays...



Nous expérimentons ainsi collectivement une alimentation plus durable pour tou·te·s.

3. Une gouvernance partagée au sein de laquelle chacun-e peut trouver sa place

Au sein de l'association Cantine Participative, nous valorisons un **mode d'organisation horizontal**, basé sur la **confiance**. La confiance des un-es envers les autres, mais aussi la confiance en la capacité de chacun-e à prendre part à la dynamique collective et y apporter ses savoirs et compétences. C'est dans ce cadre de confiance que chaque participant-e pourra développer ses propres capacités d'agir, dans un but d'émancipation individuelle et collective.

C'est pourquoi la **gouvernance** est **partagée**, et assurée par un **conseil d'administration collégial**. Aucune hiérarchie n'est fixée entre les membres du conseil d'administration et tou-te-s les administrateurs-trices en sont donc co-président-e-s.

Le rôle du conseil d'administration collégial est d'assurer :

- le pilotage stratégique des actions ;
- la gestion administrative et financière de l'association ;
- la fonction employeur.



Afin d'associer le plus largement possible les adhérent-es et usagers, un **statut d'observateur-trice** peut être accordé aux membres souhaitant participer aux prises de décision et contribuer au développement de l'association. Ils/elles peuvent ainsi participer aux réunions du conseil d'administration collégial dans l'attente de la tenue prochaine d'une assemblée générale.

Nous attachons une importance particulière à l'**intégration de toutes et tous dans le projet, quels que soient les modes d'engagement**.

III. LA CANTINE PARTICIPATIVE EN PRATIQUE

COMMENT SE DÉROULE UNE JOURNÉE TYPE ?

1. Des temps de cuisine collective

Le fonctionnement au quotidien d'une cantine participative se caractérise par :

- Des repas proposés qui ont été **préparés par des bénévoles** lors de **temps de cuisine collective encadrés** ;
- La recherche de la **participation de tous et toutes** à la préparation des repas, au service, au rangement et à l'entretien du lieu.

Chaque matinée, avant le service du midi, les participant-es sont accueilli-es par la **personne encadrante**. Celle-ci a pour rôle principal, outre la gestion du lieu (logistique, approvisionnement, entretien...), d'animer le **cadre bienveillant** permettant à chacun-e de s'exprimer et de participer.

- Elle compose les menus, tout en étant à l'écoute des propositions pouvant être faites par tou·te·s.
- Elle veille au respect des règles d'hygiène et de sécurité, en transmettant les consignes et en facilitant l'appropriation par toutes et tous.
- Elle supervise la préparation du repas afin que tout soit prêt pour le service.

Elle n'est pas là pour diriger, mais pour accompagner et faciliter.

Les participant-es s'attèlent à la tâche, en fonction de ce qu'ils/elles aiment faire, souhaitent apprendre, là où ils/elles se sentent à l'aise. C'est l'occasion, autour de l'épluchage des légumes ou de la cuisson d'une soupe, de faire connaissance et de partager un bon moment.

Le repas proposé est ainsi le fruit d'un **travail collectif**, réalisé dans la **convivialité**.



Cantine Participative Saint-Etienne
Dossier de présentation



2. Des repas conviviaux et accessibles

Arrive alors le moment central de l'activité de la Cantine Participative : le **partage du repas**.

Les personnes qui n'ont pas participé à la préparation du repas arrivent, et pourtant elles participent aussi ! Mettre la table, aller couper du pain, remplir les carafes d'eau, préparer le café en fin de repas, débarrasser la table, faire la vaisselle... **Chacun·e est mis·e à contribution**, peu importe qu'ils/elles aient été présent·es ou non durant la matinée.

C'est le moment de **croisement**, de **rencontre**, de **partage**. L'agencement de l'espace y contribue : on ne vient pas à la Cantine Participative pour s'isoler sur une petite table, on s'installe aux côtés d'inconnu·es sur de grandes tablées. On est alors amené·es à discuter avec des personnes que l'on n'aurait pas rencontrées autrement.

A la fin du repas, vient le moment du règlement. Les convives sont invité·es à adhérer à l'association (prix libre à partir de 1€), mais surtout à **choisir ce qu'ils/elles souhaitent payer pour leur repas**.

C'est un moment important où l'on prend le temps d'expliquer le choix du prix libre, et ce qu'inclut le prix d'un repas à la Cantine. En effet, **la structure de coût est détaillée en toute transparence** : loyer, charges, salaire(s), matières premières... Les convives ont ainsi une indication du coût réel et contribuent à la hauteur de leurs moyens et satisfaction, en toute connaissance de cause. A la Cantine, on responsabilise aussi celles et ceux qui vivent mieux, pour permettre à celles et ceux qui ont moins, d'accéder ensemble à une alimentation de qualité.

3. Un modèle économique basé sur l'équilibre et la mixité



L'exercice du prix libre est au fondement du modèle économique de la Cantine. C'est un choix permettant de favoriser l'accessibilité des repas à tou-te-s, tout en garantissant l'autonomie de son fonctionnement. Le prix libre, équilibré grâce à la mixité des convives, permet de couvrir la majorité des frais de fonctionnement par les couverts réalisés chaque jour (objectif : capacité de 30 couverts / service).

Pour arriver à l'équilibre, la Cantine développera aussi de nombreux partenariats et activités lui permettant de dégager un **revenu complémentaire** : mise à disposition de la salle, événements thématiques ponctuels, animation de Cantines Itinérantes, récupération d'invendus alimentaires, tickets repas avec des structures sociales, entre autres.

La recherche de financements auprès de partenaires publics et privés sera réalisée uniquement pour les besoins en **investissements** (investissement initial pour les travaux de réaménagement du local et l'équipement de la cuisine, investissements futurs pour du matériel complémentaire, des outils de gestion ou toute autre amélioration sur le long terme).

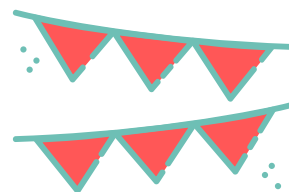
La Cantine Participative a ainsi vocation à reposer sur un **modèle économique autonome** et à l'équilibre.

4. Des événements ponctuels

La Cantine Participative étant le reflet des personnes qui s'y investissent, le lieu peut être utilisé hors horaires d'ouvertures habituels pour **divers ateliers et animations**. Ces activités peuvent être proposées par les habitant-es pour le quartier, par des partenaires, ou tout autre individu ou collectif souhaitant organiser un événement s'inscrivant dans les valeurs portées par le projet.

Plusieurs envies se sont déjà exprimées :

- Des ateliers autour des plantes et leurs propriétés médicinales avec Baraban et Coquelicot - herboristerie ;
- Des ateliers croisés entre cuisine et couture avec le Café Couture ;
- Des animations diverses proposées par les adhérent-es de l'Accorderie ;
- Des temps de partage entre personnes réfugiées et stéphanois-es avec l'association Singa ;
- Des ateliers parents-enfants et goûters avec l'Adulte Relais du quartier ;
- Des ateliers de prévention santé avec la Médiatrice Santé du quartier;



... Et encore plein d'autres événements à imaginer et construire ensemble !

IV. EN ATTENDANT LA CUISINE : CONSTRUCTION DU PROJET

1. Temporalité du projet



13 novembre et 3 décembre 2019 : apéros d'information sur l'opportunité de créer une nouvelle cantine, qui ont réuni une quarantaine de personnes intéressées ! Ces deux temps ont permis de commencer à fédérer un groupe de personnes motivées pour porter le projet.

4 février 2020 : journée "Marathon Pro Bono" : mécénat de compétences réalisé par des salarié·es de l'EM Lyon (campus de Saint-Étienne) autour de la question de la communication et de la constitution d'une communauté : "Définir une stratégie de recrutement et de fidélisation de nouveaux bénévoles".

De février à l'été 2020 : événements mis en suspens à cause du contexte sanitaire mais poursuite des réflexions et de la constitution du collectif.

Septembre à décembre 2020 : premières "Cantines Itinérantes" (du fait des restrictions sanitaires, une seule sur quatre a pu avoir lieu). En parallèle, structuration du collectif (outils de communication interne, processus d'accueil des nouveaux bénévoles, etc.).

17 décembre 2020 : Assemblée Générale Constitutive de l'association ! Un conseil d'administration de 7 co-président·es est constitué.

Depuis décembre 2020 : en partenariat avec les Brigades de Solidarité, mise en place d'une "Cantine Solidaire" (cuisine une fois par semaine à base d'invendus puis distribution de repas gratuits à destination de personnes en difficulté).

Janvier-février 2021 : avancement des réflexions sur le modèle économique et la recherche de financements ainsi que sur les travaux d'aménagement du local identifié.



Mars 2021 : embauche d'une personne salariée au Réfectoire, dont les missions incluent un volet d'accompagnement au développement du projet de Cantine Participative.

De mars à l'été 2021 : expérimentations au Pied des Marches (local partagé associatif jouxtant le Réfectoire) en lien avec les acteurs présents sur cette période : herboristerie et café couture. Organisation de plusieurs Cantines Itinérantes dans la ville pour faire connaître le projet et enrichir la communauté.

Juin-juillet 2021 : campagne de financement participatif pour compléter le budget dédié aux travaux.

Été/rentrée 2021 : chantier participatif, aménagement des nouveaux locaux.

Automne 2021 : ouverture de la Cantine !

2. La méthode

Les cantines itinérantes, aller à la rencontre des habitant-es

En attendant l'ouverture de la Cantine, et en parallèle de l'avancement du projet, nous organisons des **Cantines Itinérantes**.

Grâce à notre **cuisine mobile**, les Cantines Itinérantes vont à la rencontre des Stéphanois-es pour leur **faire découvrir le projet** et les **inviter à y contribuer** :

- Mettre ensemble la main à la pâte ;
- S'attabler et déguster un repas équilibré ;
- Partager des moments conviviaux et favoriser les rencontres ;
- Rejoindre la nouvelle communauté de cuisiniers, bénévoles et usagers.

Concrètement, la cuisine itinérante c'est :

- Un encadrement réalisé par l'équipe porteuse du projet ;
- Des établis mobiles et ustensiles prêts pour cuisiner ;
- Un projet qui se greffe à des événements en tout genre !



Le **samedi 12 septembre 2020**, une première Cantine Itinérante a été organisée à l'**Amicale Laïque Michelet**, venant clôturer une semaine de chantier participatif réalisé dans le cadre du projet ECLAIRE (*Espaces Conviviaux Laïques pour Agir, Inventer, Réaliser Ensemble*). Lors de cette après-midi, nous avons pu installer la cuisine mobile et proposer un **atelier de cuisine participative**, aux côtés de nombreuses autres animations : ateliers bricolages, atelier de théâtre d'improvisation avec l'ASIL, guinguette... De 16h à 19h nous avons cuisiné un grand **chili sin carne** avec les personnes membres du projet et les participant-es à l'événement motivé-es. Puis à 19h le repas a été servi **à prix libre**, et a été partagé dans la convivialité et en musique grâce au mix afro-cubain de DJ Rucangola !

D'autres Cantines Itinérantes étaient en projet de septembre à décembre 2020, avec des partenaires tels que la Maison Rouge, Syndrôme Odyssée, le Remue-Méninges, Vrac en Vert, le CROUS, Oasis-Jardin de Cogne... Vu le contexte sanitaire, ces événements n'ont malheureusement pas pu se tenir. Mais ce n'est que partie remise ! Plusieurs Cantines Itinérantes sont en préparation et seront organisées dès que le contexte le permettra !

L'appui de l'association Rues du Développement Durable



Depuis les débuts du projet, l'équipe porteuse peut s'appuyer sur les compétences et l'expérience dans l'**accompagnement de projets émergents** de l'association RDD. Que ce soit sur l'aide à la structuration d'un collectif, l'accompagnement administratif, ou encore l'aide à la recherche de financement, les salarié·es de l'association dédient du temps de travail à ce suivi. L'équipe porteuse du projet peut ainsi s'appuyer sur cette aide précieuse ainsi que sur le réseau d'acteurs constitué autour de RDD.

Également gestionnaire des locaux du Réfectoire, le rôle de l'association est essentiel dans le travail réalisé autour des futurs **travaux de réaménagement du local** qui accueillera la future cantine. L'espace libéré par le déménagement des bureaux au Pied des Marches (local attenant au Réfectoire) permettra d'investir l'espace progressivement et d'organiser des **animations temporaires** d'ici le début des travaux.

3. Les personnes qui portent le projet

Notre Conseil d'Administration Collégial est composé de :

Margot ● Léa ● Vincent ● Olivier

Thomas ● Isabelle ● Guillemette



D'autres personnes nous aident également à mener ce projet :

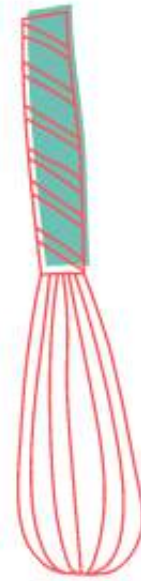
Awa ● Gabrielle ● Élisabeth ● Lucile ● Zoé ● et d'autres à venir !

La diversité des profils nous permet de développer de multiples compétences au sein du collectif :

Montage de projet / Partenariats / Finances / Administratif / Événementiel / Coordination / Gouvernance partagée / Animation de groupes / Architecture d'intérieur ...

VERS UNE
CANTINE
PARTICIPATIVE

SAINT-ÉTIENNE



Association loi 1901

"Cantine Participative Saint-Étienne"

Siège social :

Au Pied des Marches,
15 rue Robert,
42000 St Etienne

Nous contacter :

07 67 89 56 05

cantine-participative.sainte@mailo.com

"Cantine Participative Saint-Étienne" 