

Compte rendu : réunion de point d'étape du projet nutrition, le 28 Janvier 2011

Présences :

- Association Logement Jeune Travailleur (ALJT) : Lemaître-Yagi Frédéric, f.lemaitre@aljt.asso.fr
- ASV 18 : Ayoujil Fatiha fatiha.ayoujil@ateleirsanteville-paris18.fr, Giannotti Illa i.gianotti@hotmail.fr, Malbec Emilie emilie.malbec@ateliersanteville-paris18.fr
- PMI : Doussal florence florence.doussal@paris.fr
- SSP CAS18 : Misat Jocelyne, jocelyne.missat@paris.fr

1) Bilan des Ateliers cuisine

FJT

Atelier du 26/01 : annulation de l'atelier du fait du trop peu de participants

Causes de l'annulation supposées : disponibilité réduite des animateurs de la FJT, mouvements moins important au sein de la résidence en cette période d'après fête

Réflexion relative à l'annulation : mettre en place des ateliers plus ouvert, à partir des denrées existantes au sein de la résidence et des envies des participants, tout en veillant à l'équilibre alimentaire des repas (Doriane Cotel)

Les 3 ateliers précédents ont été un succès (environ une dizaine de participants) : présence nombreuse de jeune homme motivés par l'approche des ateliers et leur contenu. Il en ressort de la part des participants une envie d'apprendre, de découverte. Face à ce constat, la FJT entend mener une enquête de satisfaction afin de répondre au mieux par l'adaptation des ateliers à la demande existante.

Concernant les équipements : problème de stockage des ustensiles et du matériel de cuisine, nombre de poêles insuffisant.

Une réflexion est également engagée concernant l'achat possible de deux plaques électriques supplémentaires afin de mieux s'adapter à la demande et au nombre de participants, dans l'optique de renforcer le caractère souple des ateliers (ex : jouer sur la quantité alimentaire en fonction des inscrits).

En ce sens, la question du nombre adéquat de participants pour la FJT, ne se pose pas dans les mêmes termes que pour le LEA, dans la mesure où, il paraît difficile de restreindre le nombre de jeunes participants aux ateliers, étant donné que la participation à ces derniers est encore restreinte à l'exception d'un « noyau dur ».

LEA

Le bilan des 4 ateliers est plutôt positif. Les participants semblent impliquer et force de proposition (adaptation des recettes en fonction de leurs savoirs faire, transmission de savoirs faire). Trois à sept femmes ont été présentes, accompagnées pour la plupart de leurs enfants en bas âge. Les discussions et les échanges entre participants sont systématiques.

A l'inverse de la FJT, le nombre adéquat de participants, de 6 à 7 personnes, est fonction de l'étroitesse de l'espace et de la division des tâches lors de la conception des repas.

2) Communication interne sur les ateliers

FJT

Communication interne :

- présentation des ateliers dans le hall avant inauguration
- Affichages
- Distribution de tracts dans les boîtes aux lettres
- Mailing
- Présence des animateurs (relais d'informations)

3) Programmation thématique des ateliers

L'idée d'une programmation thématique des ateliers a été retenue, dans le but de poser un cadre d'identification des ateliers pour les participants et de mieux s'adapter à leurs envies. En effet, les thématiques s'appuient sur les besoins des participants perçus au cours des derniers ateliers et de leurs demandes. Les thématiques doivent être généralistes et adaptables aux problématiques de chaque structure (LEA, FJT).

Quelques idées :

- Atelier marché : achat d'aliment sur le marché avec les participants et sensibilisation aux familles d'aliments puis conception d'un repas en atelier.
- Atelier des Petits : confection de nourriture (petits pots) pour enfants en bas âge (présence de la PMI)
- Atelier « la cuisine est à vous » : recettes confectionnées à partir des savoirs faire des participants
- Atelier cuisine « française » : confection de repas à partir d'aliments présents dans les supermarché et couramment utilisés dans la cuisine traditionnelle française

4) Présence psychologique durant les ateliers

La présence aux ateliers d'une psychologue, en l'occurrence Fathia Ayoujil de l'ASV, a été retenue, dans le but de favoriser entre autre la parole et la dynamique de groupe auprès des animateurs et des participants. Cette approche psychologique permettrait également de répondre au besoin de diagnostic concernant l'isolement des participants et l'impact des ateliers sur la valorisation des savoirs faire et de l'estime de soi.

Présence susceptible : Ateliers pour les Petits, Atelier : « la cuisine est à vous ».

5) Enjeux relatifs aux ateliers

- Trouver un porteur logistique aux ateliers : à l'instar de la FJT, autonome du point de vue logistique, il serait pertinent d'établir une concertation avec le LEA (absent à cette réunion) concernant le déroulement, notamment en amont (courses) des ateliers. En effet, en l'absence de porteur logistique clairement définis pour le LEA, un roulement entre les structures participantes a été retenu provisoirement, pour les courses et l'animation des ateliers (CASVP/ASV/PMI). De fait, un planning doit être établis afin de répartir les présences aux ateliers.

- Concernant la communication :

- Continuer l'affichage aux seins des structures participantes, diffuser l'information aux partenaires locaux, réaliser et diffuser des tracts reprenant les thématiques des ateliers retenues.
- Communiquer auprès des assistantes sociales intervenants dans les hôtels.

- Pistes d'évaluation des ateliers : réalisation d'un bilan à la fin de chaque atelier (compte rendu et questionnaire).

6) Cuisine mobile

- Fabien Delaere (DRIAFF) : la demande de subvention doit être effective début mars.
- Nécessité d'établir un cadre clair au projet, notamment concernant le lieu de stockage. Cela suppose une sensibilisation et une mobilisation des acteurs locaux et des habitants, vis-à-vis de la cuisine mobile => Communication.

La sensibilisation des habitants au projet passe notamment par une identification physique de la cuisinette, dans le but d'en favoriser leur appropriation. Illa Giannotti, étudiant en architecture, a fait part de plusieurs idées de customisation :

- Mise en place d'un drapeau sur la cuisinette d'1,5 mètre environ, auquel sera accolé une affiche, permettant de repérer la cuisinette de loin.
- Mise en place d'un concours de « noms » à donner à la cuisinette avec les habitants.
- Mise en place de portes battantes sur les côtés de la cuisinette, permettant ainsi d'y apposer des affiches.
- Trouver un logo représentant la cuisinette (Cf. travail autour de l'identité du quartier).
- Création d'un blog sur la cuisinette en lien avec les sites des structures participantes au projet nutrition.
- Diffusion de fiches cuisine.
- Mise en place d'un concours pour la cuisinette (ex : invention d'une recette spécifique à la cuisinette)
- Les habitants pourraient contribuer à l'achat de la cuisinette par une participation symbolique 1 ou 2 euros, leur permettant d'y inscrire leurs noms.

Enjeux:

- Nécessité de sensibiliser habitants et acteurs locaux autour du projet (communication)
- Etablir un projet autour de la cuisine mobile :
 - ex : dans le cadre de l'enjeux de territoire concernant la rencontre entre les anciens et les nouveaux habitants => intervention dans les cours d'immeubles, à l'instar du projet porté par l'ASV en 2008, « sciences sur cour ».
 - ex : apparition aux temps forts du quartier : Fête du jeu, Fête de quartier, Square en fête
- Nécessité de trouver un porteur logistique et un lieu de stockage (réflexion actuelle avec le conseil de quartier)

Relevé de décisions

Communication relative aux ateliers

- Réflexion sur le possible lien à établir entre le FJT et la résidence sociale la Sablière (amicale, habitants), ainsi qu'avec le foyer de jeunes travailleurs rue Championnet (3 ateliers y sont prévus)
- Réalisation de tracts reprenant les thématiques des ateliers retenues et affichage
- Mise en place d'une réunion d'informations en direction des acteurs associatifs locaux

Organisation relative aux ateliers

Etablir un planning de rotation pour les courses et l'animation des ateliers au LEA entre les structures participantes (CASVP/PMI/ASV) => réflexion sur le portage logistique au long terme

Communication relative à la cuisine mobile

- Mise en place d'une réunion d'informations en direction des acteurs associatifs locaux
- Diffusion de tracts et affichage
- Apparition expérimentale avant et pendant les temps forts du quartier (à partir de mai)
- Réflexion autour de la customisation de la cuisinette (identification/sensibilisation)

Organisation relative à la cuisine mobile

Réflexion autour d'un porteur logistique du projet et d'un lieu de stockage

Perspectives

Etablir une réflexion entre la cuisine mobile et l'enjeu de territoire relatif aux rencontres entre anciens et nouveaux habitants, suite aux rénovations urbaines (apparition au temps forts du quartier, au sein des cours d'immeuble à l'instar du projet « sciences sur cours » piloté par l'ASV en 2008, présenter le projet de cuisine mobile au conseil de quartier et aux acteurs associatifs locaux etc. etc.)

Ordre du jour de la réunion du 25/02/2011 :

- **Aborder l'ensemble des points de réflexion soulevés lors de la précédente réunion avec les structures et les personnes qui y étaient absentes (portage logistique, inscription du projet nutrition dans les enjeux de territoire).**
- **Etablir un planning rotatif pour l'animation des ateliers au LEA.**
- **Etablir un programme thématique des ateliers.**
- **Fixer une date concernant la réunion d'informations aux acteurs locaux.**
- **Etablir un plan de communication (informations en direction des acteurs locaux, tracts et affichages, expérimentation et customisation de la cuisinette)**