

Projet Alimentation
Quartier Amiraux-Simplon 

Genèse du projet

Les diagnostics

Le premier groupe de travail s'est réuni à la suite de la restitution d'un diagnostic social réalisé sur le quartier Amiraux Simplon par l'EDL en 2009.

Ce diagnostic permettait de souligner un triple constat

- Manque d'initiatives sur le quartier
- Absence d'un cœur de quartier
- Problématiques Santé détectées

Le diagnostic réalisé en parallèle par l'ASV 18 auprès des habitants et des professionnels a permis de faire ressortir le même constat : un besoin clairement identifié autour de la nutrition/alimentation sur le quartier, des problématiques d'accès aux soins importantes avec un méconnaissance du réseau et du tissu déjà présent.

Les partenaires

Fort de ce constat, le groupe de travail constitué par les acteurs suivants :

- CASVP
- EDL
- PMI
- ASV
- ARS - CRAMIF
- Centre de Santé
- Diététicienne
- Atelier socio-linguistique
- Médecine scolaire
- Ecobox
- Etudiants et stagiaires de Paris Santé Nutrition...

a souhaité orienté sa réflexion première vers les familles en précarités.

L'état des lieux

Entre janvier et avril, un premier état des lieux s'est mis en place avec la consultation et la récolte de plusieurs données sur le territoire (CUCS, médecins scolaire...).

Ces premiers résultats ont permis de confirmer le besoin de travailler sur la nutrition, de manière collective, en atelier ou en groupe.

Cette première étape franchie, les questions d'ordres pratiques et logistiques se sont posées :

- Pour quel(s) public(s) réaliser ces ateliers ?
- Avec quel (s) moyen (s) pratiques ?
- Dans quel lieu ? une cuisine, une association ?

Il faut rappeler que le quartier Amiraux Simplon, petit et densément habité, n'est investi que de très peu d'associations et que la dynamique partenariale y est encore peu développée. De surcroît, les lieux disponibles pour la réalisation d'une telle entreprise sont extrêmement peu nombreux et souvent surchargés.

Les premières pistes d'actions

Il a donc été décidé de travailler en parallèle sur un double objectif :

- le montage d'atelier cuisine

- la recherche d'espace pouvant accueillir ces ateliers.

Marion Elissalde, travaillant alors à la CRAMIF, nouvellement ARS nous a soumis l'idée d'une cuisine mobile sur le modèle des cuisinettes de la Fédération Française des Banques Alimentaires.

Ce concept a l'avantage de pouvoir répondre à nombre des difficultés identifiées pour le montage de projet.

- D'un abord simple, la cuisinette permet dans un espace relativement réduit de mettre en œuvre des ateliers cuisine avec peu de moyens
- Mobile, cette cuisinette peut être transportée et servir aux différents acteurs présents sur le groupe de travail mais également être mise à l'extérieur
- Pratique, elle permet avec ses accessoires de réaliser des ateliers en reconstituant de manière réaliste les équipements présents chez soi ou disponibles dans un hôtel social

Une cuisinette mobile, certes, mais comment et pour qui ?

Le questionnaire

Afin d'affiner notre premier état des lieux et d'orienter nos choix, l'idée d'un court questionnaire s'est imposée. Il avait comme objectif de tester auprès des habitants l'idée d'ateliers cuisines et de nous donner quelques éléments sur les besoins et les attentes des différents publics pouvant être touchés par nos ateliers cuisines.

70 questionnaires ont donc été passés par les membres du groupe de travail répartis de la manière suivante :

- PMI
- ALJT
- CASVP
- ASL

Ces résultats, loin d'avoir la prétention d'un diagnostic scientifique, permettent d'avoir quelques notions des attentes et des besoins des différents publics visés par l'action.

Il se dégage de ces questionnaires certains constats qui nous permettent d'orienter ces ateliers en fonction des publics visés.

Orientation des ateliers cuisine et validation de la cuisine mobile

Pour reprendre les termes de Lucette Barthelemy, trois axes majeurs peuvent être évoqués :

- la dimension sociale
- la dimension hédoniste
- la dimension biologique

Test de la cuisine mobile

Lors de la fête de quartier d'Amiraux Simplon, des cuisinettes mobiles ont pu être testées pour connaître l'adhésion du public. Ces cuisinettes, prêtées par des étudiants en école d'architecture, ont été animées par les assistantes sociales du CASVP. Cette première expérience, si elle a révélé l'inadéquation des cuisines mobiles des étudiants, a par contre conforté le groupe dans la viabilité d'une telle entreprise.

Septembre-octobre

Réponse proposée par le projet :

Des ateliers cuisine, dans 2 structures dans une démarche collective :

A l'ALJT : projet nutrition financé par l'ARS à hauteur de 1 000 Euros (4 ateliers et la préparation aux ateliers).

Au LEA : Cette association a l'expérience d'ateliers cuisine menés avec les jeunes (10-15 ans) et souhaite pour plus d'impact l'étendre aux familles (le lieu accueillant - du fait de ses missions - tant les jeunes que leurs parents)

Des liens pourraient être tissés entre les 2 ateliers : d'une part, par la participation d'habitants aux côtés des résidents de l'ALJT, pour les ateliers menés sur ce lieu, et d'autre part des temps d'échanges dans l'année entre les 2 groupes.

Pour prolonger, étendre la dynamique : une cuisinette mobile

Sa construction permettra aux habitants et aux acteurs professionnels de se mobiliser sur cette thématique, de s'approprier cet outil.

Cet outil permettra alors d'étendre les temps d'action à des événements festifs (fête de quartier / ateliers dans des lieux publics), mais aussi de permettre une démultiplication facilitée d'ateliers dans d'autres lieux qui pourraient être pertinents.

Quels sont les objectifs de l'action ?

Objectif général :

Dynamiser le quartier Amiraux Simplon en matière d'alimentation (dans ses dimensions physiologiques, hédonistes, et sociales) dans une perspective de qualité de vie.

Objectifs spécifiques :

1. Permettre aux habitants du quartier Amiraux Simplon de concilier équilibre, simplicité alimentaire et plaisir.
2. Proposer des activités autour de l'alimentation afin de développer le lien social dans le quartier.
3. Développer la collaboration entre les acteurs du quartier Amiraux Simplon, et renforcer leurs compétences en matière d'alimentation.

Objectifs opérationnels

Mettre en place des ateliers cuisine

Quand et où ?

Chaque mois, deux ateliers seront proposés, afin de répondre aux demandes différenciées de créneaux horaires des habitants:

*le mercredi soir à l'ALJT, destiné aux résidents et aux personnes du quartier intéressées par cet horaire

*le vendredi matin au LEA, pour les familles, une auxiliaire puéricultrice pouvant être mise à disposition par la PMI afin de s'occuper des enfants des participants

Quel contenu ?

L'objectif de la série d'ateliers est de pouvoir concilier équilibre alimentaire, simplicité (petit budget, matériel limité), plaisir et convivialité, conformément aux demandes variées des habitants.

Ainsi plusieurs formules d'ateliers pourront être proposées au fil des mois, en fonction des besoins et demandes du groupe. Exemples :

- Confection d'un repas (entrée, plat, dessert)
- Déclinaison de recettes autour d'un aliment (ex : légume, qu'on ne sait pas ou pas bien cuisiner, qui peut faire partie de colis d'aide alimentaire)
- Valorisation et échanges de recettes du répertoire culinaire des différents participants
- Achats en commun (supermarché, marché) au préalable afin de travailler sur l'étape des courses.
- Ateliers orientés sur des besoins nutritionnels spécifiques (ex : alimentation des enfants)

Qui anime ?

- un animateur de l'ALJT le mercredi /une éducatrice du LEA le vendredi
- en collaboration avec une diététicienne, et selon les ateliers une CESF du CASVP, une puéricultrice de la PMI

Ainsi l'enjeu est également de mutualiser et de développer les compétences en matière d'alimentation des acteurs de terrain.

Mettre à disposition une cuisine mobile

Première phase : Construction d'une cuisinette mobile

Fédérer un groupe d'habitants afin de permettre l'appropriation de la cuisinette par les habitants et acteurs du quartier.

Deuxième phase : Permettre l'usage de la cuisinette mobile tant pour des actions événementielles (ex : fête de quartier), que pour diffuser les ateliers cuisine dans divers lieux du quartier. Cette phase permettra à des associations (ex : Culture sur cour, qui a déjà sollicitée en juin 2010 une cuisinette pour la fête de quartier), ainsi qu'à des groupes d'habitants (ex : Amicale des locataires) de se saisir de ses outils pour mettre en place des actions, avec l'appui de l'ASV ou des autres partenaires si nécessaire.

Public(s) cible(s)

Le public accueilli lors de ces ateliers cuisine sera constitué :

- Des personnes ayant laissé leurs coordonnées à la fin du questionnaire passé par le CASVP / la PMI / l'ALJT et les ASL
- Des publics orientés par le CASVP, le LEA, la PMI, les ateliers sociolinguistique, l'ALJT, l'ASV ...tous habitants le quartier Amiraux Simplon

Publics bénéficiaires

Les 18 ateliers sont programmés pour dix participants.

40 personnes se sont aujourd'hui déclarées intéressées par ces ateliers cuisines. D'autres publics pourront être orientés par les partenaires.

Lieux de réalisation de l'action ?

Pour les ateliers cuisine :

Le LEA
L'ALJT

Pour la cuisinette mobile

Dans différentes structures associatives et institutionnelles ainsi que les squares/fêtes de quartier.

Date de mise en œuvre

Octobre 2010

Durée prévue de l'action

L'action est prévue sur 8 mois

Phase de test : Octobre-Mi Novembre 2010

Réajustement : Mi Novembre- Mi Décembre

Phase opérationnelle : Mi Décembre - Juin 2011

Indicateurs et les méthodes d'évaluation prévus pour l'action :**Indicateurs quantitatifs :**

Nombre de personnes présentes aux ateliers

Régularité des personnes aux ateliers

Nombre d'ateliers réalisés

Nombre de nouveaux partenaires

Nombre d'interactions entre les deux lieux des ateliers

Méthode évaluative :

Réunion de bilan avec les partenaires, questionnaire et entretien individuel

Évaluation qualitative

Développement des compétences pour les habitants,

Sur le court terme :

- Questionnaire court à la fin de chaque séance sur la simplicité des recettes, la convivialité et le plaisir

Sur le long terme

- Recueil individuel : recueil par entretiens / livre d'or / échange informel / vidéo pour connaître leur ressenti sur :

Les savoirs :

- Appropriation et acquisition de notions d'équilibre alimentaire
- Appropriation des ressources existantes sur le quartier : lieux ressources, partenaires, réseaux

Les savoirs faire - acquisitions techniques : de cuisson /sélection d'aliments)

Les savoirs être :

- Appropriation du projet par la proposition de recettes, d'événements.
- Création de lien social entre les participants - échanges de coordonnées, solidarité entre les habitants...

Développement des compétences pour les professionnels

- de savoirs : Compétences acquises avec les professionnels (questionnaire)

- de savoir être : Nature de la collaboration entre professionnels (prêts, échanges...)

- de savoir faire : Acquisition de techniques d'animation autour de la nutrition