

ACTIONS ET BESOINS DES PROMOTEURS EN MATIÈRE D'« ATELIERS CUISINE » ENVERS LES PUBLICS EN SITUATION DE PRECARITE

**Cette étude a été financée par
la Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt (Draaf)
de Haute-Normandie**

Octobre 2010

Rapport final

***ACTIONS ET BESOINS DES PROMOTEURS EN
MATIERE D' « ATELIERS CUISINE » ENVERS LES
PUBLICS EN SITUATION DE PRECARITE***

Octobre 2010

Cette étude a été financée par la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (Draaf) dans le cadre du Plan Régional de l'Offre Alimentaire.

Remerciements

Nous adressons nos plus vifs remerciements aux membres du groupe de travail issu du Plan Régional d'Offre Alimentaire qui ont validé le questionnaire ainsi qu'aux structures qui l'ont rempli et ont décrit leurs actions.

Elaboration de l'enquête :

La conception de cette étude a été effectuée au sein d'un groupe de travail composé de :

- l'association Faites-Le Vous-Même
- l'Agence Régionale de Santé
- les banques alimentaires du Havre et de Rouen
- le Comité Régional d'Education pour la Santé
- la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (Draaf)
- l'Observatoire régional de la santé

Réalisation du rapport d'enquête :

Le rapport d'enquête a été réalisé par l'Observatoire Régional de la Santé de Haute-Normandie (ORS) :

- Conception et mise en place de l'enquête : Mme FLAMAND
- Saisie des questionnaires : Mme MAZURE
- Analyse statistique et rédaction : Mme MAZURE

Sommaire

CONTEXTE	7
PRINCIPES ET MÉTHODE	11
RÉSULTATS DE L'ENQUÊTE	15
Structures organisatrices d'ateliers cuisine	16
1. Taux de réponse	16
2. Structures ayant déjà organisé des ateliers cuisine envers les publics précaires	16
3. Structures ayant organisé depuis 2009 des ateliers cuisine envers les publics précaires	18
Description des ateliers mis en place depuis janvier 2009	20
1. Fréquence	20
2. Animation des ateliers	20
3. Description des cinq derniers ateliers organisés	22
Difficultés et besoins exprimés	24
1. Point de vue des structures organisatrices d'ateliers depuis 2009	24
2. Raisons évoquées par les structures ayant arrêté d'organiser des ateliers cuisine	30
3. Raisons évoquées par les structures n'ayant jamais organisé d'ateliers cuisine	30
Développement d'actions « ateliers cuisine » envers les publics « précaires »	32
Conclusion	39
ANNEXES	43

CONTEXTE



L'alimentation est depuis plusieurs années au centre des préoccupations des politiques. Le Programme National Nutrition Santé a été renouvelé pour les années 2006-2010, il met l'accent sur l'éducation du consommateur et sur l'offre alimentaire. Le ministère de l'agriculture et de la pêche prend part à ce programme en se chargeant plus particulièrement de l'offre alimentaire. Sans oublier que la politique relative à l'offre alimentaire doit également tenir compte des orientations fixées par le Grenelle de l'environnement.

C'est dans ce contexte que la circulaire du 2 janvier 2009 précise les conditions de mise en œuvre des plans d'action régionaux pour une politique de l'offre alimentaire sûre, diversifiée et durable. Ces derniers sont mis en place par les Services Régionaux de l'Alimentation (SRAL) au sein des Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et des forêts (Draaf). L'objectif de ce plan est de contribuer à l'éducation alimentaire de tous, en valorisant les filières de production durables et les actions des industriels en matière d'amélioration de l'offre alimentaire avec une attention particulière portée pour réduire l'injustice alimentaire vis-à-vis des populations les plus démunies. Ce plan doit être basé sur un diagnostic et concerté au sein d'un comité de pilotage.

En Haute-Normandie, le comité régional de l'offre alimentaire s'est réuni à plusieurs reprises. Un des axes de travail était les « actions vers les plus démunis », duquel a émergé un projet de promotion d'actions de type « ateliers cuisine » à destination des publics en situation de précarité. L'étape préalable à la mise en place de ces ateliers est un état des lieux des structures organisatrices d'ateliers cuisine dans la région accompagné d'un repérage des difficultés éventuellement rencontrées et des besoins. Cet état des lieux a été confié à l'Observatoire Régional de la Santé de Haute-Normandie.

Ce document présente les résultats de l'enquête menée en juin 2010 auprès de toutes les structures repérées comme potentiellement organisatrices d'ateliers cuisine envers les publics en situation de précarité.

PRINCIPES
ET
MÉTHODE



Champ de l'enquête

L'état des lieux concerne l'ensemble des promoteurs susceptibles de mettre en place des actions « ateliers cuisine » envers les publics en situation de précarité, que ce soit les Centres Communaux d'Action Sociale (CCAS), les centres sociaux, les associations caritatives telles que la Croix Rouge, les Restaurants du cœur, le Secours Catholique, le Secours Populaire, les épicerie solidaires, les foyers et les Centres d'Hébergement et de Réinsertion Sociale, les Missions Locales et associations de quartier, les Réseaux Locaux de Promotion de la Santé, sans oublier les Caisses d'Allocations Familiales.

Au total, le questionnaire a été envoyé à 408 structures dans la région, détaillées ci-dessous.

Structures sollicitées pour l'enquête

	Effectifs	%
Foyers, CHRS...	91	22,3%
CCAS	55	13,5%
Secours catholique	50	12,3%
Centres sociaux	42	10,3%
Restaurants du cœur	34	8,3%
Missions locales, associations de quartier	31	7,6%
Croix Rouge Française	27	6,6%
CAF	21	5,1%
Secours populaire	18	4,4%
RLPS	15	3,7%
Réseaux des épicerie solidaires	12	2,9%
Services communaux d'hygiène et de santé (SCHS)	5	1,2%
Associations d'insertion	3	0,7%
Fédération départementale ADMR	2	0,5%
Relais gens du voyage	2	0,5%
Ensemble	408	100,0%

Principe du recueil des données

Le recueil d'information a été réalisé au moyen d'un questionnaire (voir en annexe) rempli par un membre de la structure. Un courrier co-signé Draaf – ORS a été joint au questionnaire afin de présenter le cadre et les objectifs de l'enquête.

Les questionnaires ont ensuite été transmis à l'ORS par courrier à l'aide d'une enveloppe retour pré affranchie. Il ne s'agissait pas d'une enquête anonyme.

Questionnaire de l'enquête

L'objectif de l'enquête est d'une part de faire un état des lieux des structures organisatrices d'ateliers cuisine dans la région et d'autre part de repérer les difficultés éventuellement rencontrées et évaluer les besoins relatifs à ces actions.

Ainsi, le questionnaire aborde en premier lieu l'organisation des ateliers cuisine, leur fréquence, les professionnels intervenant et la description plus fine des cinq derniers ateliers menés (public cible, intervenant extérieur, durée).

Un second volet recueille l'avis des structures concernant la mise en place d'ateliers cuisine, que ce soit les budgets, le matériel, le local, les intervenants, la fréquentation du public.

Traitement statistique

Le traitement statistique de l'enquête a été réalisé par l'Observatoire Régional de la Santé au moyen du logiciel Epi-Info version 6.

Résultats



Structures organisatrices d'ateliers cuisine

1. Taux de réponse

Sur les 408 questionnaires envoyés, 132 ont été renvoyés à l'Observatoire Régional de la Santé et ont pu être analysés, soit un taux de réponse de 32,4 %.

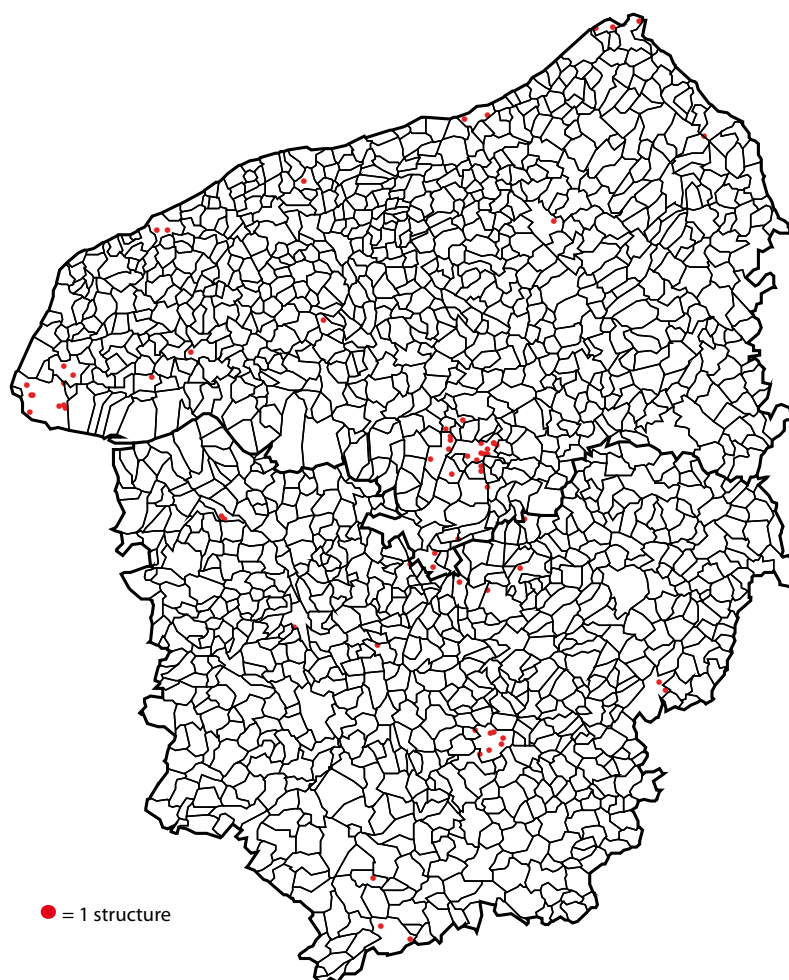
2. Structures ayant déjà organisé des ateliers cuisine envers les publics « précaires »

Parmi les 132 structures ayant répondu à l'enquête, la moitié (50,8 %) a déjà organisé au moins une fois un atelier cuisine auprès d'un public en situation de précarité.

Avez-vous déjà organisé vous-même ou en partenariat des ateliers cuisine envers les publics « précaires » ?

	Effectifs	%
Oui	67	49,2%
Non	65	50,8%
Total	132	100,0%

Répartition communale des structures organisatrices d'ateliers cuisine



Commune	Nombre de structures
BRIONNE	1
EVREUX	7
LA GUEROLDE	1
LA HAYE-MALHERBE	1
LOUVIERS	1
LE NEUBOURG	1
PITRES	1
PONT-AUDEMER	2
VERNEUIL-SUR-AVRE	2
VERNON	2
VAL-DE-REUIL	1
BLANGY-SUR-BRESLE	1
BOLBEC	1
CANTELEU	4
CLEON	1
DIEPPE	2
ELBEUF	3
EU	1
FECAMP	2
LES GRANDES-VENTES	1
LE GRAND-QUEVILLY	1
HARFLEUR	1
LE HAVRE	7
MAROMME	1
MONTIVILLIERS	2
NEVILLE	1
NOTRE-DAME-DE-BONDEVILLE	1
ROUEN	10
SAINT-ETIENNE-DU-ROUVRAY	1
SAINT-ROMAIN-DE-COLBOSC	1
SOTTEVILLE-LES-ROUEN	2
LE TREPORT	2
YVETOT	1

3. Structures ayant organisé depuis janvier 2009 des ateliers cuisine envers les publics « précaires »

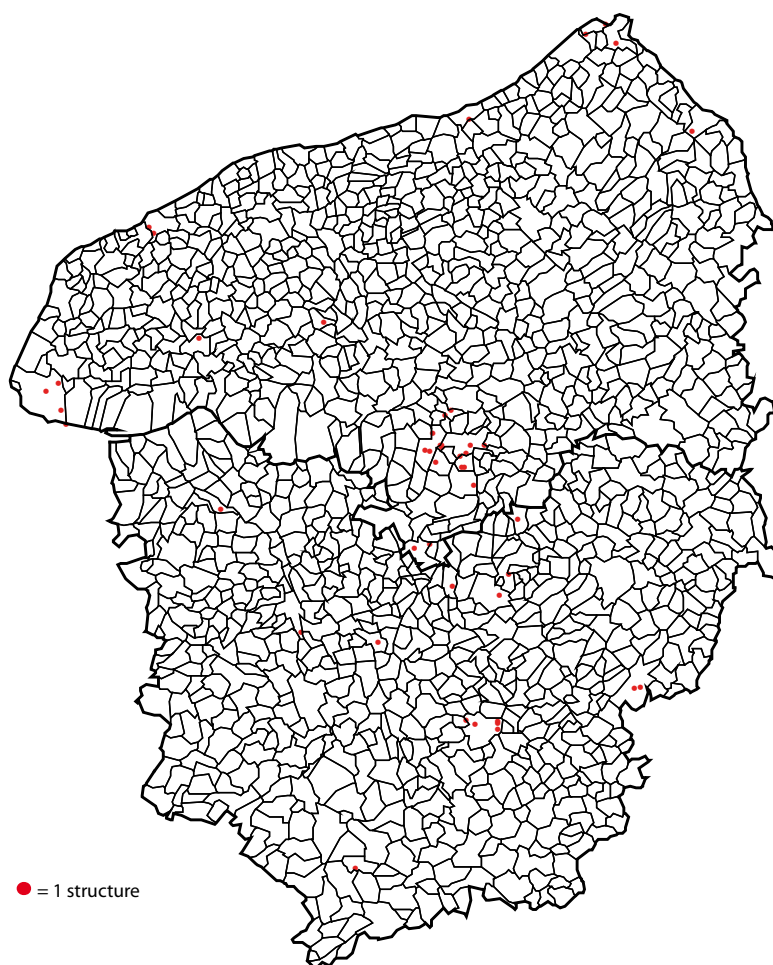
Parmi les 67 structures ayant déjà organisé au moins une fois un atelier cuisine auprès d'un public en situation de précarité, 68,7 % en ont organisé depuis janvier 2009.

Sur les 46 structures ayant organisé des ateliers en 2009 ou 2010, 31 sont situées dans le département de la Seine-Maritime et 15 dans le département de l'Eure.

Avez-vous organisé des ateliers depuis janvier 2009 ?

	Effectifs	%
Oui	46	68,7%
Non	21	31,3%
Total	67	100,0%

Répartition communale des structures ayant organisé un atelier cuisine depuis janvier 2009



Commune	Nombre de structures
BRIONNE	1
EVREUX	5
LA GUEROLDE	1
LA HAYE-MALHERBE	1
LOUVIERS	1
LE NEUBOURG	1
PITRES	1
PONT-AUDEMER	1
VERNON	2
VAL-DE-REUIL	1
BLANGY-SUR-BRESLE	1
BOLBEC	1
CANTELEU	3
DIEPPE	1
ELBEUF	2
EU	1
FECAMP	2
LE GRAND-QUEVILLY	1
LE HAVRE	4
MAROMME	1
NOTRE-DAME-DE-BONDEVILLE	1
ROUEN	7
SAINT-ETIENNE-DU-ROUVRAY	1
SOTTEVILLE-LES-ROUEN	2
LE TREPORT	2
YVETOT	1



Description des ateliers mis en place depuis 2009

1. Fréquence

Parmi les 46 structures ayant mis en place un atelier cuisine en 2009 ou 2010, la plupart (73,9 %) en organisent une fois par mois ou plus souvent, 15,2 % en réalisent une fois tous les deux ou trois mois et enfin 10,9 % en proposent plus rarement.

Le nombre d'ateliers cuisine réalisés depuis janvier 2009 oscille de 1 à 70 selon les structures. Sur les 39 structures ayant répondu à la question, la moitié a réalisé au maximum 12 ateliers et l'autre moitié plus de 12 ateliers.

2. Animation des ateliers

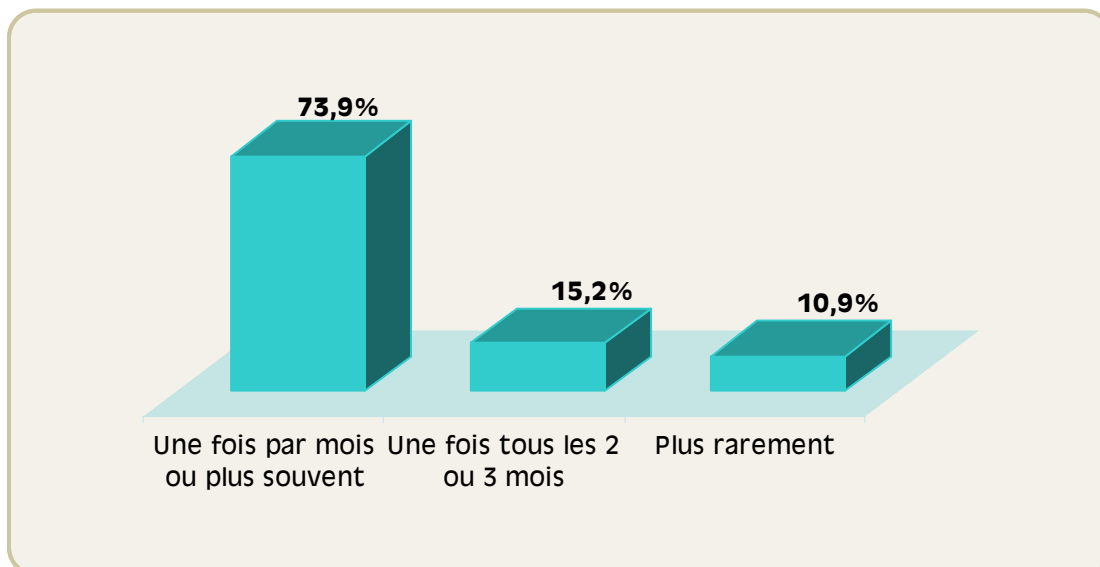
Un peu plus de la moitié des structures organisatrices indiquent que leurs ateliers sont animés par des conseillers en économie sociale et familiale (CESF), une sur cinq fait référence à un cuisinier et une sur dix à un diététicien. Notons que un peu plus de la moitié des structures organisatrices signalent un autre type de professionnel pour l'animation des ateliers : il s'agit essentiellement d'animateurs (de prévention, socioculturel), puis des TISF, des stagiaires, une conseillère en insertion, des habitants, des travailleurs sociaux ou d'autres personnes de la structure.

Par ailleurs, parmi les 25 structures ayant cité les CESF, 11 précisent qu'elles travaillent avec un seul CESF, 8 avec deux CESF et les 6 restantes n'ont pas précisé le nombre. Pour les 9 structures qui travaillent avec des cuisiniers, 7 précisent qu'elles travaillent avec un seul cuisinier et deux ne répondent pas. Enfin, les 5 structures concernées ne travaillent qu'avec un seul diététicien et sur les 26 structures faisant appel à d'autres types de professionnels, 6 précisent travailler avec un seul professionnel, 6 avec deux professionnels, 1 avec huit professionnels et les autres n'ont pas répondu.

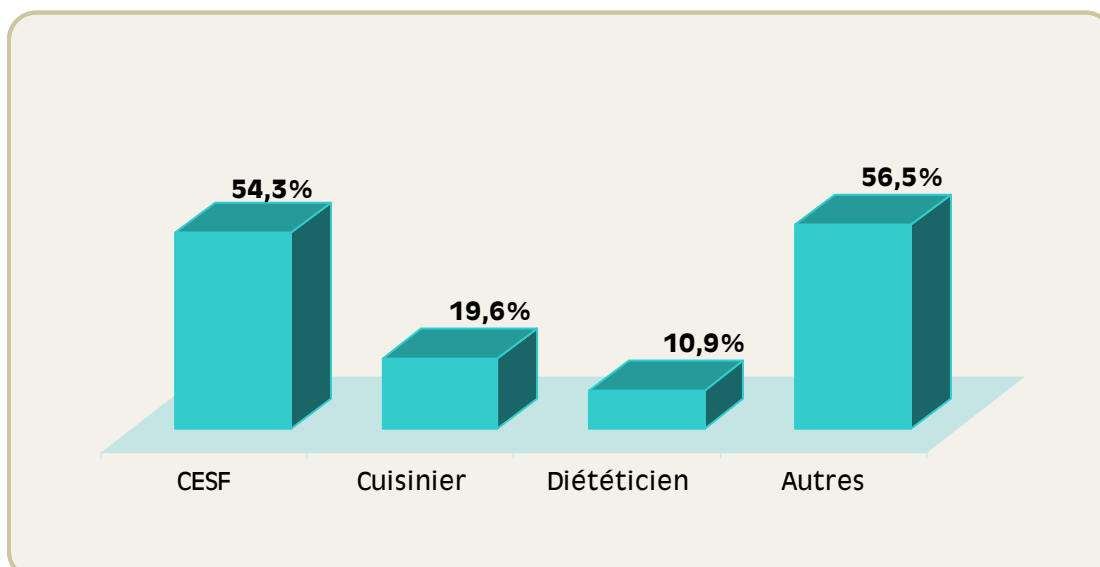
Presque toutes les structures organisent les ateliers grâce à des professionnels rémunérés. Quatre structures déclarent faire appel à des CESF bénévoles parmi les 25 structures dont les ateliers sont animés par des CESF. Le bénévolat concerne deux des neuf structures dont les ateliers sont animés par des cuisiniers, aucune des cinq structures faisant appel à des diététiciens et enfin six des 26 structures dont les ateliers sont animés par d'autres types de professionnels.

Par ailleurs, environ deux structures sur cinq proposent des ateliers animés par un seul intervenant et la même proportion par un binôme et une sur cinq propose un autre mode d'animation souvent sous forme de groupes avec des professionnels et plus rarement des habitants.

A quelle fréquence organisez-vous ces ateliers cuisine ?

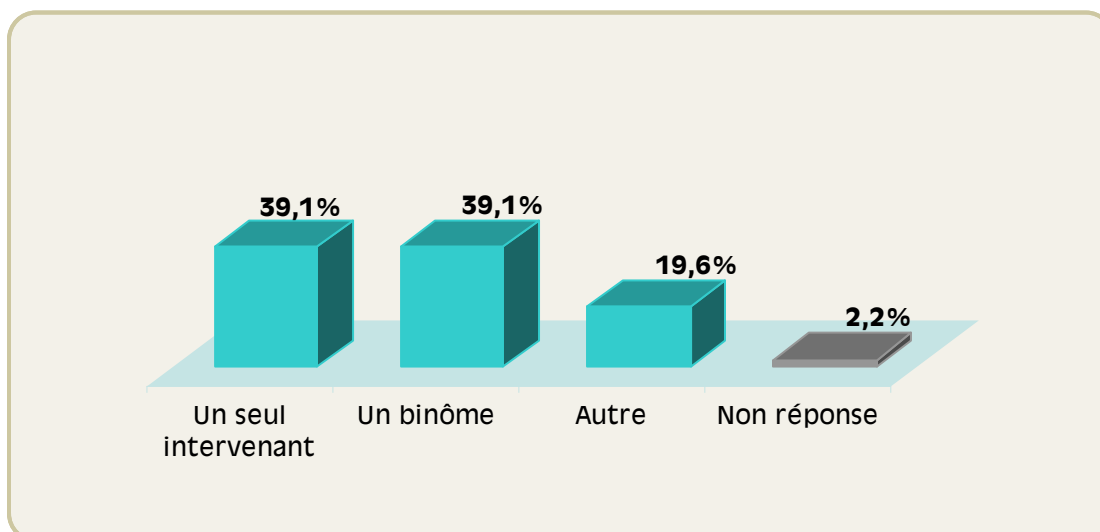


Quelle est la profession des personnes animant ces ateliers ?



NB : Plusieurs réponses possibles (la somme des pourcentages est ainsi supérieure à 100 %)

Généralement les ateliers sont animés par ?



3. Description des cinq derniers ateliers organisés

Les 46 structures qui ont organisé depuis 2009 des ateliers cuisine ont décrit au total 185 ateliers.

Sur ces 185 ateliers, 72,4 % ont été proposés à des adultes, 15,1 % à des adultes et des enfants et 9,2 % uniquement à des enfants.

Concernant la présence d'intervenants extérieurs, sur les 185 ateliers, seuls 14,0% ont été animés par une personne extérieure à la structure organisatrice et pour 16,8 % d'entre eux, la question n'a pas été renseignée. Lorsqu'un intervenant extérieur a été sollicité (26 ateliers concernés), il s'agit principalement de professionnels de la restauration (cuisinier, pâtissier, restaurateur, traiteur, formateur en boulangerie), puis de diététiciens et plus rarement d'associations, du CCAS, de la mission locale, de parents.

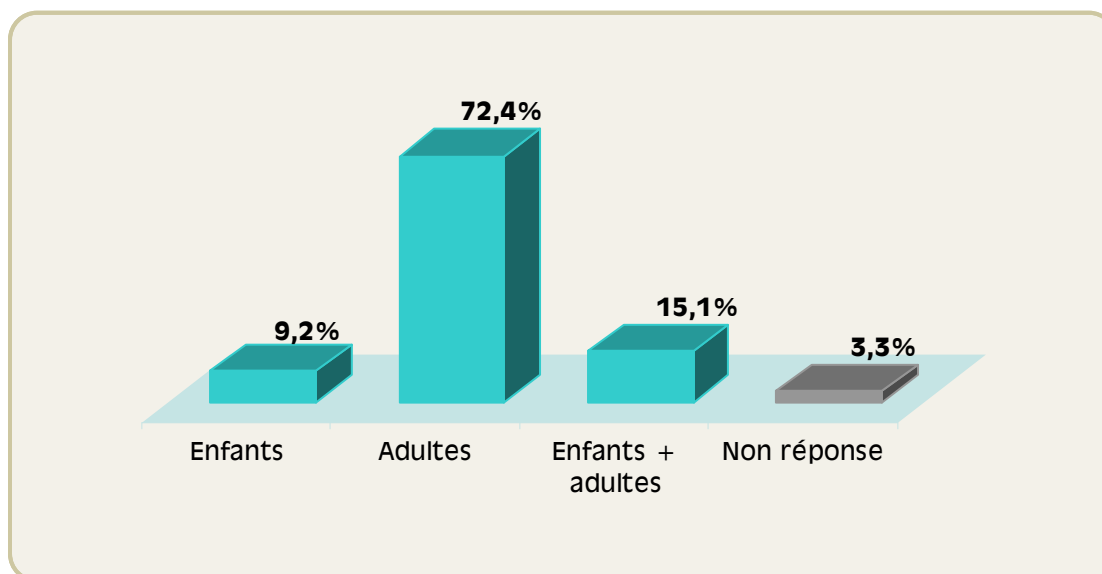
Par ailleurs, sur les 185 ateliers décrits, plus des trois quarts se sont déroulés dans les locaux de la structure organisatrice, 13,0 % ont eu lieu en dehors de la structure et pour 8,1 % des ateliers, la question n'a pas été renseignée.

Quant à la durée moyenne des ateliers décrits, elle oscille entre 2 heures 42 minutes et 3 heures.

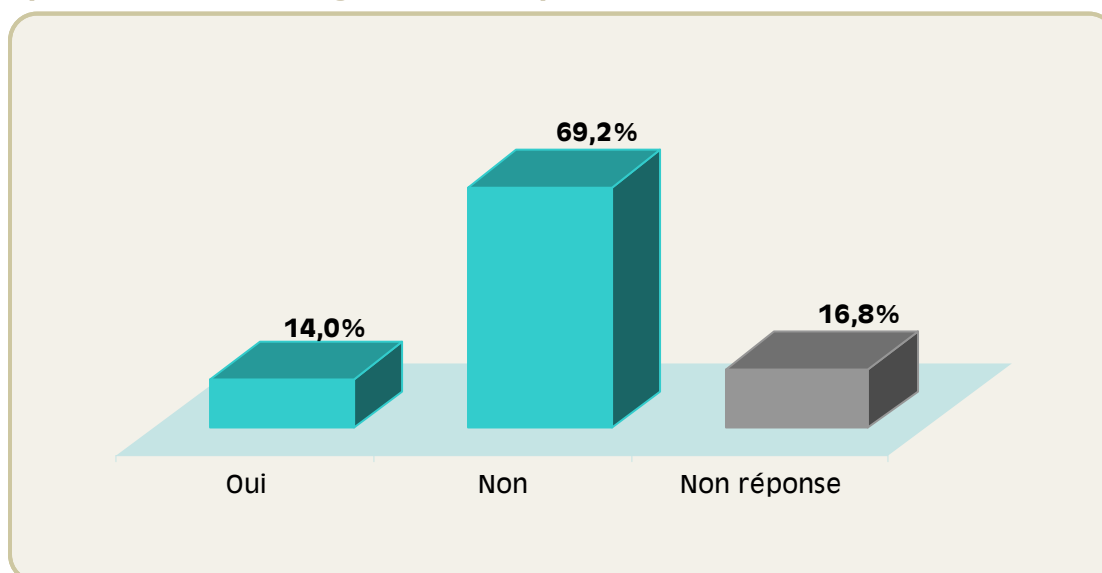
55,7 % des ateliers décrits ont rassemblé de 1 à 8 participants, 32,4 % ont rassemblé de 9 à 15 participants et 8,7 % en ont rassemblé plus de 15.

Concernant la capacité d'accueil des ateliers, 54,1 % d'entre eux pouvaient recevoir jusqu'à 10 personnes, 14,6 % de 11 à 15 personnes et 3,8 % plus de 15 personnes. Pour 27,6 % des ateliers décrits, la question n'était pas renseignée.

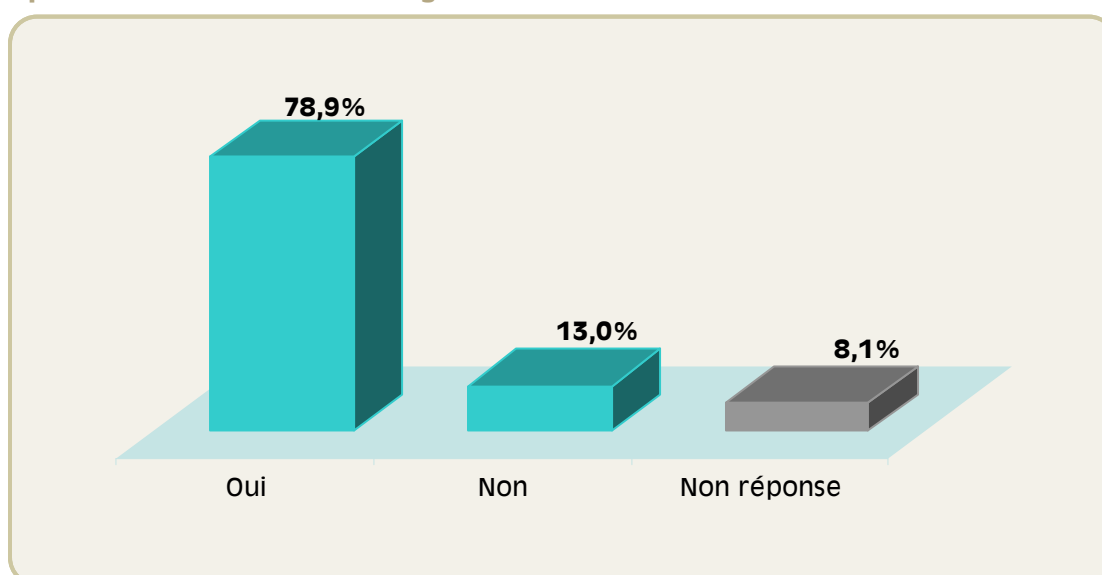
Répartition des ateliers organisés selon le public cible



Répartition des ateliers organisés selon la présence d'intervenants extérieurs



Répartition des ateliers selon l'organisation au sein de la structure





Difficultés et besoins exprimés

1. Point de vue des structures organisatrices d'ateliers depuis 2009

L'obtention de budget en interne

L'obtention de budget en interne est perçue comme plutôt facile par un peu moins de la moitié des structures ayant organisé des ateliers cuisine depuis janvier 2009. Environ 15 % d'entre elles l'estiment très facile et la même proportion plutôt difficile. Seules 4,4 % considèrent la tâche très difficile.

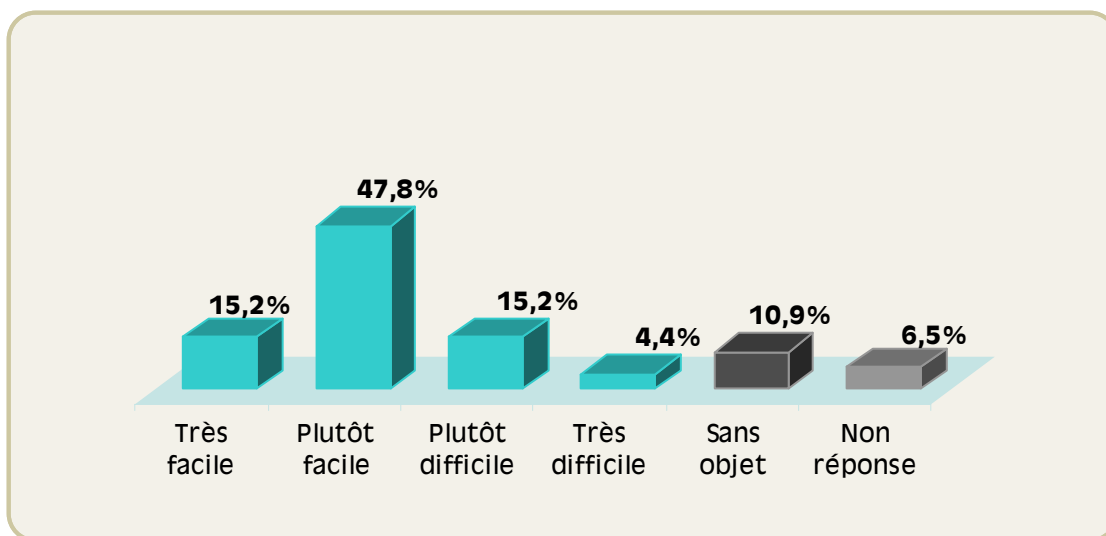
L'obtention de subventions extérieures

Lorsque les structures sont concernées, l'obtention de subventions extérieures est moins évidente que les budgets en interne puisque 23,9 % la qualifient de plutôt difficile et 8,7 % de très difficile.

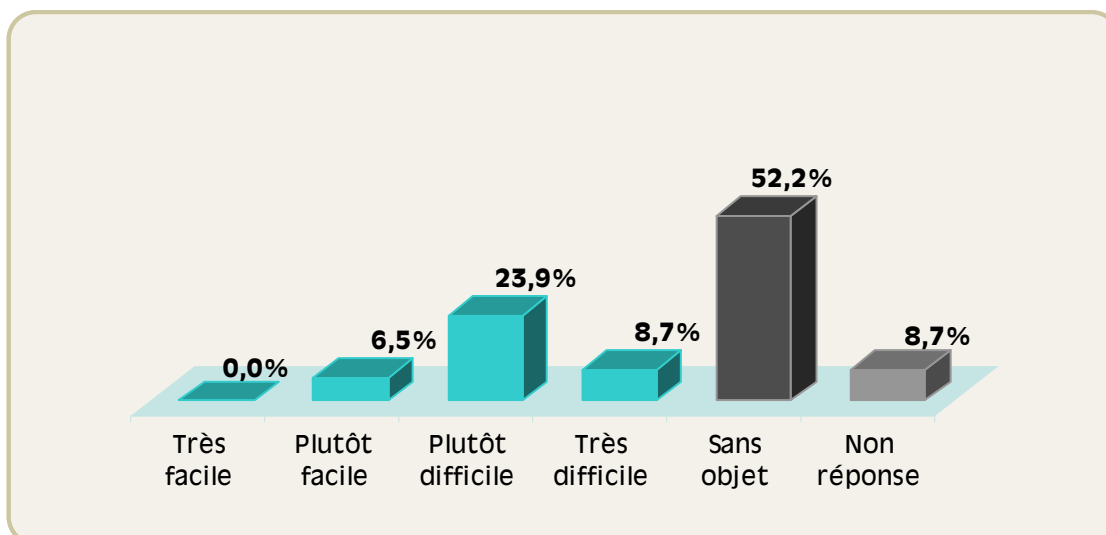
L'obtention de matériels

Le matériel est disponible dans 23,9 % des structures organisatrices. Dans le cas contraire, l'obtention de ce matériel est relativement facile puisque 10,9 % y ont accès très facilement et 36,9 % plutôt facilement. Cependant, 17,4 % des structures organisatrices déclarent qu'il est plutôt difficile d'obtenir du matériel et 2,2 % très difficile.

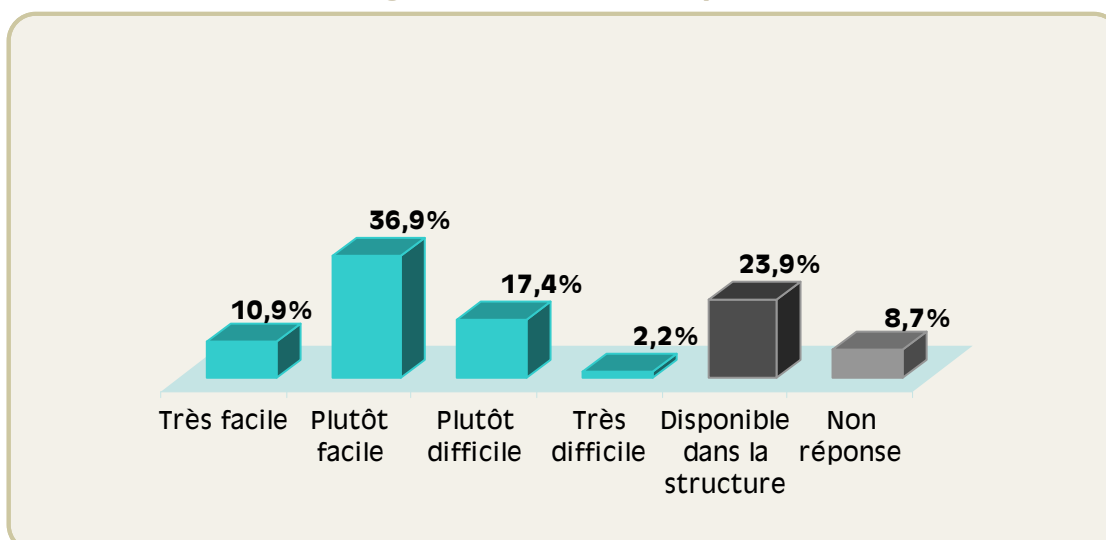
Point de vue des structures organisatrices d'ateliers depuis 2009 sur l'obtention de budget en interne



Point de vue des structures organisatrices d'ateliers depuis 2009 sur l'obtention de subventions extérieures



Point de vue des structures organisatrices d'ateliers depuis 2009 sur l'obtention de matériels



L'obtention d'un local

Concernant l'obtention d'un local, 28,3 % des structures organisatrices déclarent avoir ce local au sein même de leur structure. Pour les autres, il ne semble pas y avoir de grandes difficultés puisque 34,8 % d'entre elles considèrent qu'il est très facile d'obtenir un local pour les ateliers et 23,9 % plutôt facile. Néanmoins, 2,2 % et 6,5 % de ces structures indiquent qu'il est plutôt difficile et très difficile de disposer d'un local.

La mobilisation d'un intervenant de la structure

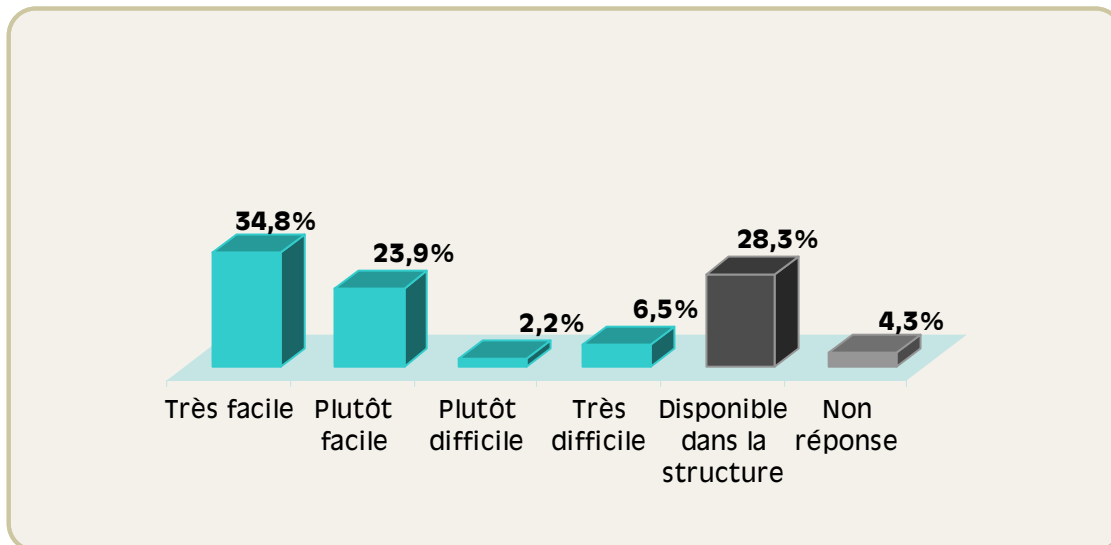
Mobiliser un intervenant dans la structure semble en majorité relativement simple puisque 32,6 % des structures organisatrices déclarent ceci très facile et 37,0 % plutôt facile. Pour près de 11 % d'entre elles, mobiliser un intervenant est plutôt ou très difficile.

Notons que 13,0 % des structures se déclarent sans objet pour cette question, c'est-à-dire qu'elles n'ont pas besoin de mobiliser un intervenant en interne.

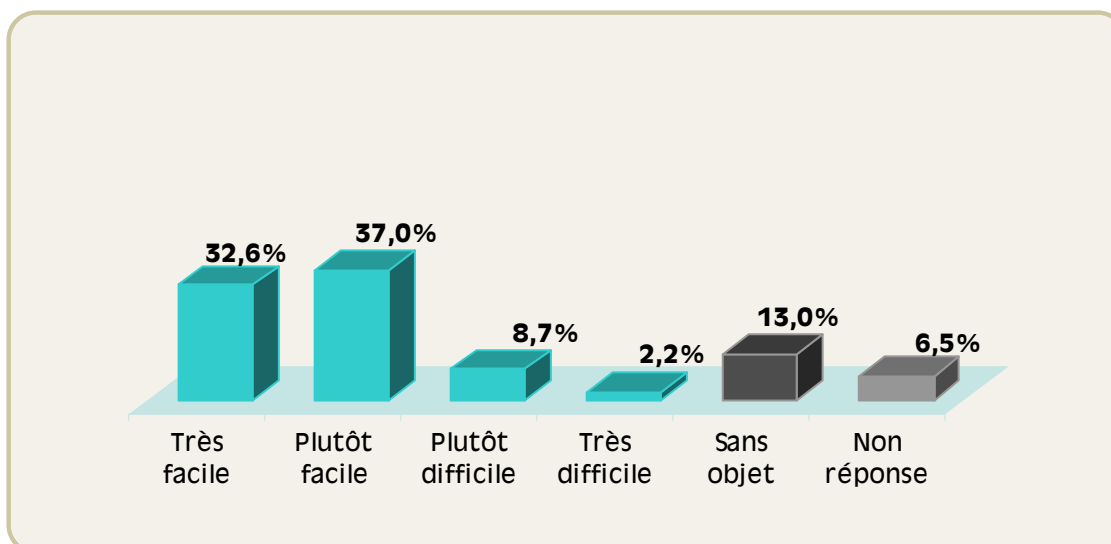
La mobilisation d'un intervenant extérieur

La mobilisation d'un intervenant extérieur concerne environ la moitié des structures organisatrices. Cette mobilisation est plutôt ou très difficile pour 13,1 % des structures organisatrices alors qu'elle est très ou plutôt facile pour respectivement 8,7 % et 28,3 % d'entre elles.

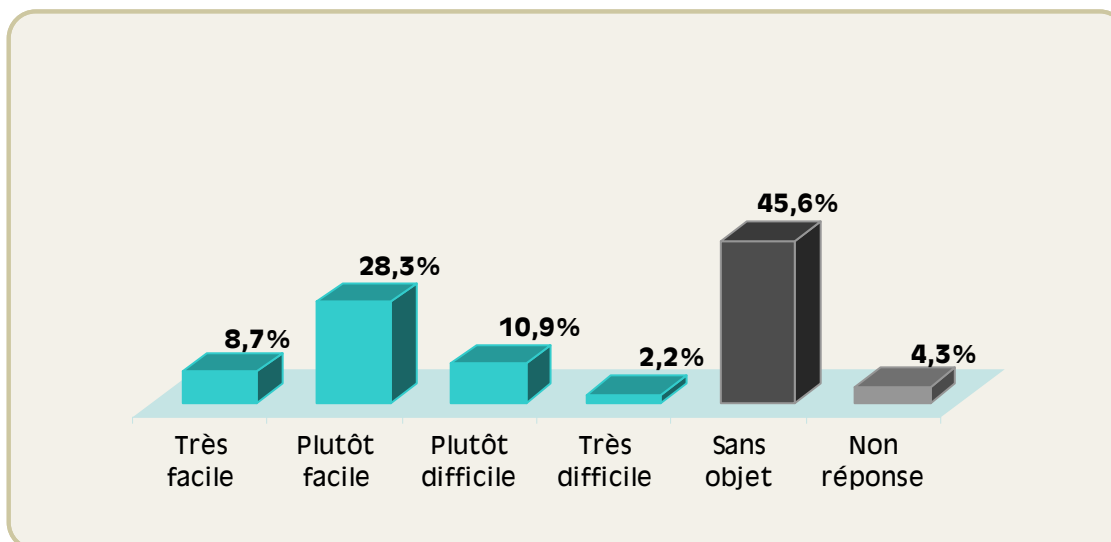
Point de vue des structures organisatrices d'ateliers depuis 2009 sur l'obtention d'un local




Point de vue des structures organisatrices d'ateliers depuis 2009 sur la mobilisation d'un intervenant de la structure



Point de vue des structures organisatrices d'ateliers depuis 2009 sur la mobilisation d'un intervenant extérieur



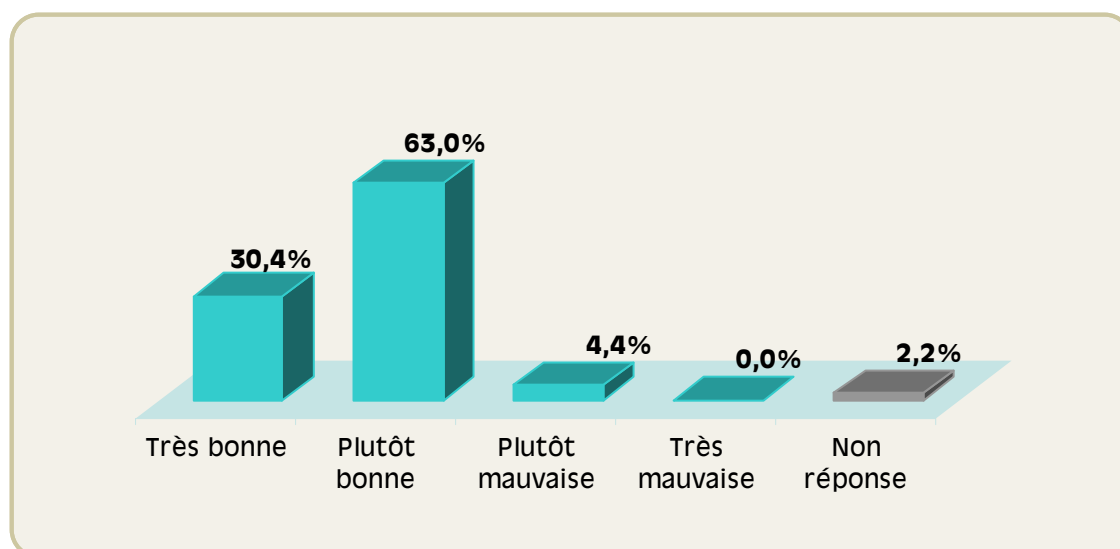
La fréquentation du public



La majorité des structures organisatrices semblent satisfaites de la fréquentation du public. En effet, 63,0 % de ces dernières qualifient cette fréquentation de plutôt bonne et 30,4 % de très bonne. Seules 4,4 % d'entre elles la considèrent comme plutôt mauvaise et aucune ne l'estime très mauvaise.

Par ailleurs, huit structures organisatrices sur dix déclarent que le public fréquentant leurs ateliers s'est renouvelé.

Point de vue des structures organisatrices d'ateliers depuis 2009 sur la fréquentation du public



Point de vue des structures organisatrices d'ateliers depuis 2009 sur le renouvellement du public

	Effectifs	%
Oui	37	80,4%
Non	7	15,2%
Non réponse	2	4,4%
Total	46	100,0%

2. Raisons évoquées par les structures ayant arrêté d'organiser des ateliers

Parmi les 23 structures qui ont cessé d'organiser des ateliers cuisine envers les publics « précaires » depuis janvier 2009, 8 ont rencontré des difficultés à disposer d'un local adéquat et le même nombre met en cause une fréquentation du public non satisfaisante. Ensuite, 5 structures ont eu des difficultés à mobiliser du personnel disponible au sein de la structure et le même nombre a rencontré d'autres difficultés qui sont un déménagement, une restructuration, un changement d'orientation politique, la fin d'un contrat avec la CAF ou encore un problème d'hygiène des locaux.

Enfin, 4 structures organisatrices ont rencontré des difficultés financières pour mettre en place les ateliers ou des difficultés à mobiliser du personnel qualifié au sein de la structure, 2 n'ont pas pu disposer du matériel adéquat et 1 seule a connu des difficultés pour mobiliser un intervenant extérieur.

3. Raisons évoquées par les structures n'ayant jamais organisé d'ateliers cuisine

Les 65 structures n'ayant jamais mis en place d'atelier cuisine envers les publics « précaires » citent en premier lieu le manque d'équipement adéquat pour ce type d'ateliers (61,5 %), puis le manque de personnel qualifié (33,8 %) ou disponible (30,8 %). L'argument suivant est le manque de pertinence par rapport à la structure (21,5 %) ou un autre argument (21,5 %) tels que des locaux non adaptés, la présence d'autres structures proposant déjà ce type d'ateliers, un projet d'ateliers en cours d'élaboration. Les difficultés financières (15,4 %) et le fait de n'y avoir jamais pensé (9,2 %) sont cités de façon plus marginale.

Difficultés rencontrées par les structures qui ont arrêté de proposer des ateliers cuisine

	Effectifs	%
Difficultés à disposer d'un local adéquat	8	34,8%
Fréquentation du public non satisfaisante	8	34,8%
Diff. à mobiliser du personnel disponible au sein de la structure	5	21,7%
Autre	5	21,7%
Difficultés financières pour les mettre en place	4	17,4%
Difficultés à mobiliser du personnel qualifié au sein de la structure	4	17,4%
Difficultés à disposer d'un matériel adéquat	2	8,7%
Difficultés à mobiliser un intervenant extérieur	1	4,3%

NB : Plusieurs réponses possibles (la somme des pourcentages est ainsi supérieure à 100 %)

Raisons évoquées par les structures qui n'ont jamais proposé d'ateliers cuisine

	Effectifs	%
Vous ne possédez pas un équipement adéquat	40	61,5%
Vous ne disposez pas de personnel qualifié	22	33,8%
Vous ne disposez pas de personnel disponible	20	30,8%
Ne vous semble pas pertinent dans votre structure	14	21,5%
Autre	14	21,5%
Difficultés financières pour les mettre en place	10	15,4%
Vous n'y avez jamais pensé	6	9,2%

NB : Plusieurs réponses possibles (la somme des pourcentages est ainsi supérieure à 100 %)



Développement d'actions de type ateliers cuisine envers les publics « précaires »

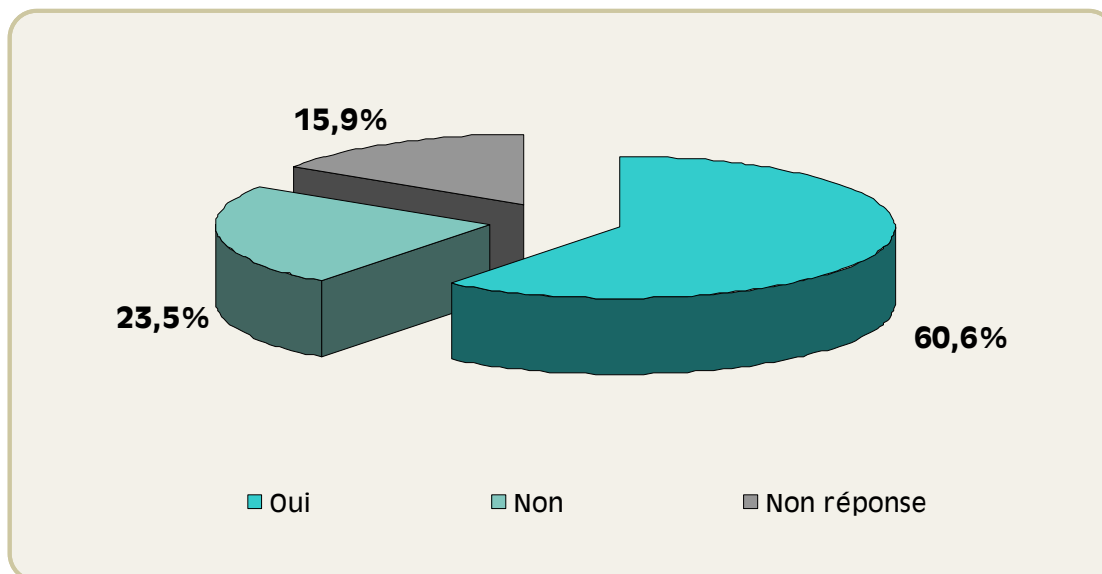
Sur l'ensemble des structures ayant répondu à l'enquête, 60,6 % se déclarent intéressées pour mettre en place des ateliers cuisine. Parmi celles-ci, 58,8 % ont déjà réalisé des ateliers cuisine et 40,0 % en ont mis en place depuis janvier 2009. Notons que parmi les 46 structures qui ont proposé des ateliers cuisine en 2009 ou 2010, 69,6 % se déclarent intéressées pour en proposer de nouveau.

Parallèlement, 34,1 % des structures enquêtées indiquent disposer d'une salle adaptée pour une action éventuelle au sein de leur structure, 15,1% à proximité et 3,8 % en interne et à proximité.

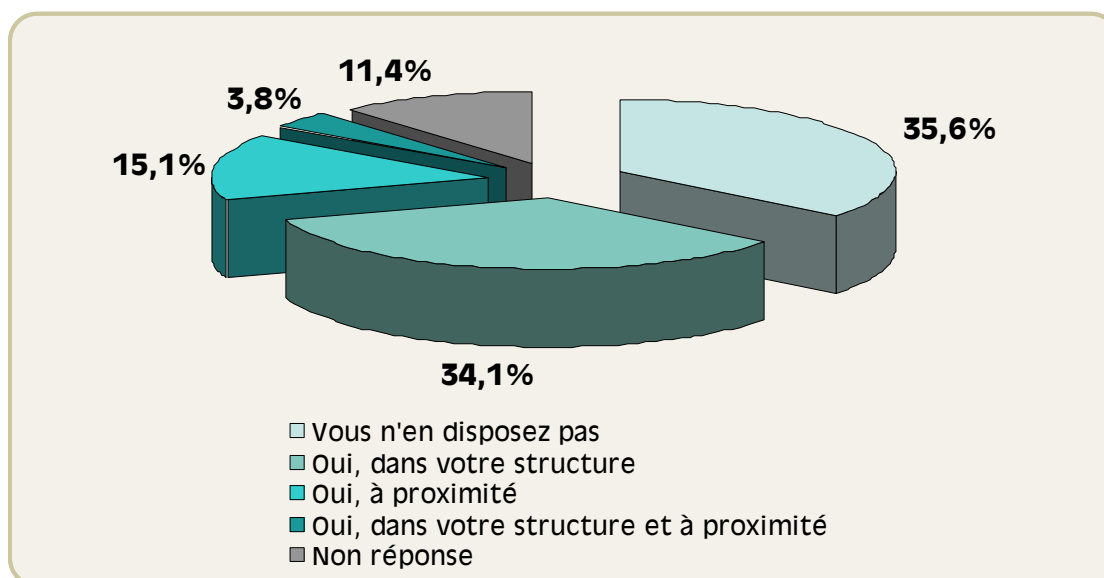
En croisant ces deux critères, il ressort que parmi les 80 structures intéressées par la mise en place d'ateliers, 43,8 % disposent d'une salle au sein de leurs locaux, 21,3 % à proximité et 6,3 % en disposent en interne et à proximité. La proportion de structures se déclarant intéressées mais ne disposant pas de salle adaptée est de 25,0 % et 3,8 % n'ont pas renseigné la question.

Enfin, sur les 57 structures intéressées et qui disposent d'une salle adaptée en interne ou à proximité, 66,7 % ont déjà proposé des ateliers cuisine et 52,6 % en ont proposé en 2009 ou 2010.

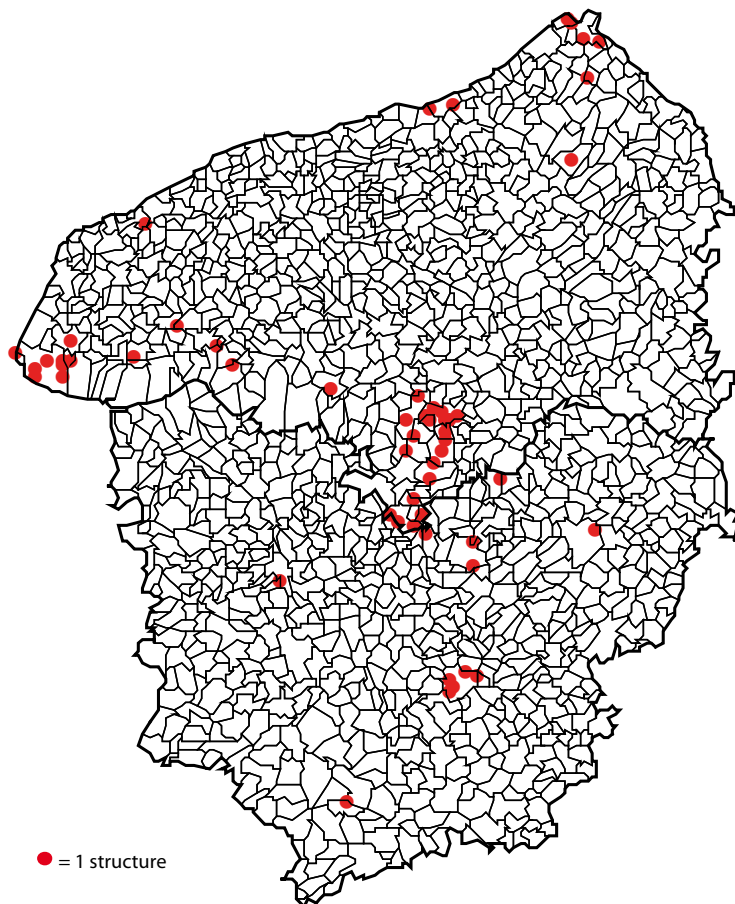
Structures Intéressées pour mettre en place des ateliers cuisine



Répartition des structures enquêtées selon le fait d'avoir une salle adaptée pour les ateliers cuisine



Répartition communale des structures intéressées par la mise en place d'ateliers et disposant d'une salle adaptée



Commune	Nombre de structures
LES ANDELYS	1
BRIONNE	1
EVREUX	5
LA GUEROLDE	1
LA HAYE-MALHERBE	1
LOUVIERS	1
PITRES	1
VAL-DE-REUIL	1
BOLBEC	1
CANTELEU	1
CLEON	1
DIEPPE	2
ELBEUF	3
EU	2
FECAMP	1
LE GRAND-QUEVILLY	1
HARFLEUR	1
LE HAVRE	7
LILLEBONNE	1
LONDINIÈRES	1
MAROMME	1
LE MESNIL-REAUME	1
MONTVILLIERS	1
NOTRE-DAME-DE-GRAVENCHON	1
OISSEL	2
PETIT-COURONNE	1
LE PETIT-QUEVILLY	1
ROUEN	7
SAINT-ETIENNE-DU-ROUVRAY	1
SAINT-PIERRE-LES-ELBEUF	1
SAINT-ROMAIN-DE-COLBOSC	1
SOTTEVILLE-LES-ROUEN	2
LE TRAIT	1
LE TREPORT	2

Liste des structures qui ont proposé des ateliers cuisine en 2009 ou 2010, qui sont intéressées pour en mettre en place et qui disposent d'une salle adaptée

Structure	Commune
AARSAID	Sotteville les Rouen
ACCUEIL DE LOISIRS MATERNEL	Le Tréport
ADMR SERVICE FAMILLE EVREUX	Brionne
ANTENNE CAF*	Maromme
ANTENNE SOCIALE CAF ROUEN	Rouen
ASSO AIDE ET SECOURS URGENCE	La Haye Malherbe
ASSO CENTRE SOCIAL DE LA HOUSIERE	St Etienne du Rouvray
ASSOCIATION AUREOLE - CHRS	Evreux
ASSOCIATION L ABRI CHRS	Evreux
ASSOCIATION L ABRI	Evreux
CCAS	Le Havre
CCAS EPICERIE SOLIDAIRE	Evreux
CENTRE SOCIAL CAF	Rouen
CENTRE SOCIAL ESPACE DES 2 RIVES	Pitres
CENTRE SOCIAL ET SOCIOCULTUREL DU PUCHOT	Elbeuf
CENTRE SOCIAL PASTEL	Louviers
COMITE COORDINATION CENTRE SOCIAL GRAND MARE	Rouen
LA PARENT AISE LIEU ACCUEIL ENFANTPARENT	Le Tréport
LA SOURCE	La Guéroulde
MAISON DES JEUNES MAISON POUR TOUS	Dieppe
MISSION LOCALE LOUVIERS VAL DE REUIL ANDELLE	Val de Reuil
MJC DE LA REGION ELBEUF	Elbeuf
OHN FOYER HOMMES RESIDENCE DES CEDRES	Rouen
OHN SERVICE SANTE	Rouen
RELAIS ACCUEIL	Sotteville-les-Rouen
RESIDENCES HABITAT JEUNES UCJG	Le Havre
RESTOS DU CŒUR*	Eu
SERVICE ACCUEIL URGENCE POUR FEMMES SAUF	Le Havre
SERVICE LIEN SOCIAL CCAS	Bolbec

* ont cessé de proposer des ateliers

Liste des structures qui ont cessé de proposer des ateliers cuisine mais qui sont intéressées pour en mettre en place et qui disposent d'une salle adaptée

Structure	Commune	Diff. financières pour les mettre en place	Diff. à disposer d'un local adéquat	Diff. À disposer d'un matériel adéquat	Diff. À mobiliser du personnel qualifié au sein de la structure	Diff. À mobiliser du personnel disponible au sein de la structure	Diff. À mobiliser un intervenant extérieur	Fréquentation non satisfaisante
ANTENNE CAF *	Maromme					oui		
CENTRE PARENTAL AZUR	Le Havre							
CENTRE SOCIAL AMISC	Montivilliers		oui			oui		
CENTRE SOCIAL DU VAL SOLEIL	Le Havre	oui						
FICOM	Canteleu	oui						
ONM LE POINT DE REPERE	Dieppe	oui	oui			oui		
RESTOS DU CŒUR *	Eu							oui
SECOURS CATHOLIQUE	St Romain de Colbosc							oui
SECOURS CATHOLIQUE	Cléon						oui	
UNITE DE RECONQUETE DE AUTONOMIE SOCIALE	Rouen		oui					

* ont cessé de proposer des ateliers après 2009

Liste des structures qui n'ont jamais mis en place d'ateliers cuisine mais qui sont intéressées et qui disposent d'une salle adaptée

Structure	Commune	Pas pensé	Diff. financières pour les mettre en place	Pas d'équipement adéquat	Pas de personnel qualifié	Pas de personnel disponible	Pas pertinent dans la structure
AFTAM	Notre Dame de Gravenchon		oui	oui	oui		
AFTAM	Oïssel		oui	oui	oui		
AFTAM	Grand-quevilly		oui	oui	oui		
AFTAM	Le Havre		oui	oui	oui		
ASSOCIATION AUTOBUS SAMU SOCIAL	Rouen						oui
CENTRE COMMUNAL ACTION SOCIALE	Le Trait						
CENTRE COMMUNAL ACTION SOCIALE	Oïssel		oui	oui	oui		
CENTRE COMMUNAL ACTION SOCIALE	Petit-Couronne					oui	
CENTRE COMMUNAL ACTION SOCIALE	Eu						
CENTRE COMMUNAL ACTION SOCIALE	St Pierre les Elbeuf	oui					
CENTRE COMMUNAL ACTION SOCIALE	Les Andelys					oui	
CENTRE COMMUNAL ACTION SOCIALE	Harfleur						
CENTRE COMMUNAL ACTION SOCIALE	Petit-Quevilly		oui	oui			oui
CENTRE SOCIAL PASTEL	Le Mesnil Reaume					oui	
FONDATION ARMEE DU SALUT CHR'S MAZELINE	Le Havre					oui	
MISSION LOCALE PAYS DE CAUX VALLEE DE SEINE	Lillebonne			oui		oui	
MISSION LOCALE	Elbeuf			oui		oui	
SECOURS CATHOLIQUE	Londinières		oui	oui		oui	

Liste des structures qui sont intéressées pour mettre en place des ateliers et qui ne disposent pas de salle adaptée

Structure	Commune	Expérience par / aux ateliers cuisine	Difficultés
RESTAURANTS DU CŒUR	LONDINIÈRES	Jamais	Ne possède pas un équipement adéquat
ONM LE BOUVREUIL SERVICE HEBERGEMENT URGENCE	ROUEN	Jamais	Ne possède pas un équipement adéquat, pas de personnel qualifié ni disponible
SECOURS CATHOLIQUE	VERNEUIL SUR AVRE	Déjà organisé	Diff. à disposer d'un local adéquat
ASSOCIATION ROUENNAISE RESTAURANTS DU CŒUR	ROUEN	Jamais	Projet pour septembre 2010
AFTAM RESIDENCE SOCIALE LES SARCELLES	GRAND QUEVILLY	Jamais	Pas pensé, ne possède pas un équipement adéquat
SOLEPIEPICERIE ET SOLIDARITE	ROUEN	Jamais	Difficultés financières, ne possède pas un équipement et un local adéquat, pas de personnel qualifié ni disponible
CCAS	VERNEUIL SUR AVRE	Jamais	Projet pour automne 2010 avec Conseil Général 27 dans cadre "bien vieillir dans l'Eure"
SECOURS POPULAIRE	ROUEN	Déjà organisé	Diff. à disposer d'un local et à mobiliser du personnel qualifié en interne
LE PHARE SAMU SOCIAL	LE HAVRE	Jamais	Ne possède pas un équipement adéquat
MAISON DES JEUNES ET DE LA CULTURE	VERNEUIL SUR AVRE	Déjà organisé	Diff. à disposer d'un local et du matériel adéquat
SECOURS POPULAIRE	HARFLEUR	Déjà organisé	
CCAS	SAINTE ADRESSE	Jamais	Ne possède pas un équipement adéquat, pas de personnel disponible
CENTRE SOCIAL CARAVELLES	BELLENCOMBRE	Jamais	Ne possède pas un équipement adéquat, pas de personnel qualifié
SECOURS CATHOLIQUE	LOUVIERS	Jamais	Ne possède pas un équipement adéquat, pas de personnel qualifié ni disponible
SECOURS POPULAIRE Français	LE HAVRE	Jamais	Ne possède pas un équipement adéquat
OHN CEDRES FEMMES	ROUEN	Déjà organisé	Diff. à disposer d'un local adéquat et fréquentation non satisfaisante
ASSOCIATION SAINT PAUL	ROUEN	Jamais	Projet pour 2012 dans cadre d'une pension de famille
MISSION LOCALE DU TALOU	LES GRANDES VENTES	Déjà organisé	Diff. financières, pas de personnel qualifié
ASSOCIATION LE QUOTIDIEN	CANTELEU	En a organisé en 2009-2010	Obtention de local très difficile
MAIRIE ESCALL	NEUFCHATEL EN BRAY	Jamais	Ne possède pas un équipement adéquat, pas de personnel qualifié

CONCLUSION

Cette enquête avait pour objectif de réaliser un état des lieux des structures organisatrices d'ateliers cuisine envers les publics précaires dans la région.

Il en ressort que 67 structures sur les 132 ayant participé à l'étude ont déjà mené ce type d'action. Parmi celles-ci 46 en ont proposé en 2009 ou 2010.

Globalement, les ateliers sont animés par des professionnels rémunérés dont la moitié sont des conseillers en économie sociale et familiale. Les bénévoles restent minoritaires dans ce type d'intervention.

Parmi les 65 structures qui n'ont jamais mené d'actions, les principales raisons évoquées sont le manque d'équipement adéquat pour ce type d'atelier, puis le manque de personnel qualifié ou disponible.

De même, parmi les 23 structures qui ont déjà mené des actions mais qui les ont arrêtées, la première raison citée est également la difficulté à disposer d'un local adéquat. La seconde raison mentionnée est une fréquentation du public non satisfaisante.

61% des structures interrogées semblent intéressées par la mise en place d'ateliers cuisine. Sur ces dernières, 71,4% disposent d'un local adéquat en interne ou à proximité.

Il s'agit surtout de foyers tels que les CHRS, les foyers AFTAM mais également les centres sociaux et les missions locales. La répartition géographique est assez disparate.

Du fait de leurs missions et de leur infrastructure, les foyers semblent les plus adaptés à ce genre d'actions.

Cependant ces constats ne sont pas exhaustifs puisqu'ils ne concernent qu'un tiers des structures sollicitées pour l'enquête.

ANNEXES

Le questionnaire d'enquête

QUESTIONNAIRE « ATELIERS CUISINE » ENVERS LES PUBLICS « PRECAIRES »

Un « atelier cuisine » consiste en la préparation d'un repas et la diffusion d'un contenu pédagogique sur l'équilibre alimentaire

Nom de la structure : _____

Commune : _____

1/ Avez-vous déjà organisé vous-même ou en partenariat des ateliers cuisine envers les publics « précaires » ?

Oui Non → passez à la question 8

Si oui, avez-vous organisé des ateliers depuis janvier 2009 ? Oui Non → passez à la question 8

2/ Combien d'ateliers cuisine ont été menés depuis janvier 2009 ? /__/_/

3/ A quelle fréquence organisez-vous ces ateliers cuisine ? Une fois par mois ou plus souvent
 Une fois tous les 2 ou 3 mois
 Plus rarement

4/ Quelle est la profession des personnes animant ces ateliers, indiquez le nombre ? (plusieurs réponses possibles)

Conseiller(e)s en économie sociale et familiale (CESF) ? /__/_/

Y a-t-il des bénévoles ? Oui Non → Si oui, combien ? /__/_/

Cuisinier(e)s ? /__/_/

Y a-t-il des bénévoles ? Oui Non → Si oui, combien ? /__/_/

Diététicien(ne)s ? /__/_/

Y a-t-il des bénévoles ? Oui Non → Si oui, combien ? /__/_/

Autres ? /__/_/, précisez : _____

Y a-t-il des bénévoles ? Oui Non → Si oui, combien ? /__/_/

5/ Généralement, les ateliers sont animés par : Un seul intervenant Un binôme
 Autre, précisez : _____

6/ Pouvez-vous compléter le tableau suivant pour les 5 derniers ateliers que vous avez menés depuis janvier 2009 ?

(notez les ateliers par ordre chronologique du plus ancien au plus récent)

Ateliers	Public cible	Intervenants extérieurs	Ateliers menés au sein de la structure ?	Nombre de personnes (hors intervenants) ayant participé	Nombre de places disponibles	Durée de la séance
N°1	<input type="checkbox"/> Enfants <input type="checkbox"/> Adultes	<input type="checkbox"/> Oui, précisez _____ <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non			
N°2	<input type="checkbox"/> Enfants <input type="checkbox"/> Adultes	<input type="checkbox"/> Oui, précisez _____ <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non			
N°3	<input type="checkbox"/> Enfants <input type="checkbox"/> Adultes	<input type="checkbox"/> Oui, précisez _____ <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non			
N°4	<input type="checkbox"/> Enfants <input type="checkbox"/> Adultes	<input type="checkbox"/> Oui, précisez _____ <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non			
N°5	<input type="checkbox"/> Enfants <input type="checkbox"/> Adultes	<input type="checkbox"/> Oui, précisez _____ <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non			



7/ Pouvez-vous indiquer globalement votre avis concernant ces ateliers pour chacun des points suivants ?

- ▲ **L'obtention de budget en interne ?** Très facile Plutôt facile Plutôt difficile Très difficile Sans objet
- ▲ **L'obtention de subventions extérieures ?** Très facile Plutôt facile Plutôt difficile Très difficile Sans objet
- ▲ **L'obtention de matériels ?** Très facile Plutôt facile Plutôt difficile Très difficile Matériel disponible dans la structure
Jugez-vous suffisant le matériel dont vous disposez ? Oui Non
- ▲ **L'obtention d'un local ?** Très facile Plutôt facile Plutôt difficile Très difficile Local disponible dans la structure
- ▲ **La mobilisation d'un intervenant de votre structure ?** Très facile Plutôt facile Plutôt difficile Très difficile Sans objet
- ▲ **La mobilisation d'un intervenant extérieur ?** Très facile Plutôt facile Plutôt difficile Très difficile Sans objet
- ▲ **La fréquentation du public cible ?** Très bonne Plutôt bonne Plutôt mauvaise Très mauvaise
- ▲ **Est-ce qu'il y a eu un renouvellement du public cible ?** Oui Non

→ Vous pouvez passer à la question 9

8/ Si vous ne proposez pas d'ateliers cuisine depuis janvier 2009, quelles en sont les raisons ?

- Vous en avez déjà proposé mais vous avez arrêté**
Pour quelle(s) raison(s) ? Vous avez eu des difficultés financières pour les mettre en place
(plusieurs réponses possibles) Vous avez eu des difficultés à disposer d'un local adéquat
 Vous avez eu des difficultés à disposer d'un matériel adéquat
 Vous avez eu des difficultés à mobiliser du personnel qualifié au sein de la structure
 Vous avez eu des difficultés à mobiliser du personnel disponible au sein de la structure
 Vous avez eu des difficultés à mobiliser un intervenant extérieur
 La fréquentation du public n'était pas satisfaisante
 Autre, précisez : _____
- Vous n'en avez jamais proposé**
Pour quelle(s) raison(s) ? Vous n'y avez jamais pensé
(plusieurs réponses possibles) Vous avez des difficultés financières pour les mettre en place
 Vous ne possédez pas un équipement adéquat
 Vous ne disposez pas de personnel qualifié
 Vous ne disposez pas de personnel disponible
 Ce type d'atelier ne vous semble pas pertinent dans votre structure
 Autre, précisez : _____

9/ Seriez-vous intéressé(e) pour mettre en place des ateliers cuisine dans votre structure ? Oui Non

10/ Disposez-vous d'une salle adaptée (avec un matériel adéquat : au minimum un évier, un réfrigérateur, du matériel de cuisson) pour une action éventuelle ?

- Oui, dans votre structure
- Oui, à proximité
- Vous n'en disposez pas

11/ Avez-vous des remarques ? _____

Nous vous remercions d'avoir répondu à ce questionnaire