

Un atelier cuisine nomade au Secours populaire

Les Hauts-d'Anjou (Châteauneuf-sur-Sarthe) — jeudi 27 mars, l'association Resto-troc et quelques bénévoles ont cuisiné pour les bénéficiaires du Secours populaire de l'antenne locale.

Trois questions à...

Claire Fantin, chargée de mission des cuisines nomades à l'association Resto-troc.

Comment est né ce projet de cuisine nomade ?

La cuisine nomade est née d'une volonté d'aller vers les personnes éloignées de la cuisine, hébergées et mises à l'abri à l'hôtel durant l'épidémie de Covid-19. Émerge alors l'idée de mettre en place des actions « hors les murs » pour être au plus près des besoins des publics ciblés.

En 2021, Resto-troc répond à un appel à projet dans le cadre du plan de relance pour la création et le développement de tiers-lieux favorisant l'accès à l'alimentation des personnes hébergées à l'hôtel.

En 2022, le projet se précise grâce au programme « Mieux manger pour tous », qui permet à Resto-troc d'investir dans du matériel adapté pour développer l'activité de la cuisine nomade. Cette action publique est financée par la direction départementale de l'emploi, du travail et des solidarités de Maine-et-Loire. Son financement est assuré jusqu'en 2026.

Depuis, la cuisine nomade intervient auprès de différents publics et partenaires comme le Secours populaire ou l'association d'insertion et de production de fruits et légumes bio, le Jardin de cocagne. Elle permet ainsi aux personnes en situation de précarité de confectionner des repas et de créer des moments conviviaux. Le Jardin de cocagne fournit des légumes bio, locaux et de saison pour les distributions du Secours populaire 49. Les ateliers de cuisine nomade



Claire Fantin et quelques bénévoles (indispensables au bon fonctionnement de l'atelier) épluchant des légumes destinés à la confection de röstis.

PHOTO : OUEST-FRANCE

ont pour objectifs de créer du lien par l'alimentation. En 2024, 1 000 repas ont ainsi été distribués, et 8,5 tonnes de légumes donnés aux personnes accueillies au Secours populaire.

À quelle fréquence organisez-vous ces ateliers cuisine nomade ?

Depuis février 2024, nous tournons sur les différentes antennes du Secours populaire. Nous intervenons pendant six mois, au rythme d'une fois par mois sur la moitié des anten-

nes, ceux restant sur les autres. Actuellement nous intervenons à Châteauneuf, Seiches, Noyant-la-Gravoyère et Longué-Jumelles. Un point important indispensable au déroulement de ces ateliers est la présence de bénévoles.

Resto-troc, c'est aussi un lieu ?

Resto-troc est une association qui porte un chantier d'insertion et un espace de vie sociale. Ce qui permet ainsi de fournir aux habitants de la vil-

le d'Angers un espace solidaire où chacun vient trouver écoute, réconfort et reconnaissance. Approvisionné par plusieurs partenaires comme la Banque alimentaire, le Jardin de cocagne ou Metro, Resto-troc est un acteur de l'anti-gaspillage alimentaire et un maillon de la chaîne alimentaire angevine pour les plus démunis. L'association dispose également d'un volet d'insertion sociale et professionnelle avec le chantier d'insertion en cuisine.