



CUISINE
SANS
FRONTIÈRES

RAPPORT
D'ACTIVITÉ
2020

ASSOCIATION
DE SOUTIEN AUX
PERSONNES MIGRANTES
PAR LA CUISINE

SOMMAIRE

L'association03

Histoire et projet.....03

Ressources humaines.....06

Contexte 2020 et impact sur nos activités.....07

Impact Covid.....07

Évolutions du contexte sur les migrations.....09

Fonctionnement et partenariats.....10

Partenariats au sein du Babel Saint-Bruno.....10

Frigo Solidaire.....11

Dabba - La Capsule.....12

Migrants en Isère.....13

Nouvelles activités.....15

Temps forts de 2020.....16

Formation CAP Agent Polyvalent de Restauration.....17

Communication.....19

Perspectives pour 2021.....21

Des nouvelles des cuisinières.....21

Fonctionnement interne.....22

Perspectives pour la formation.....22

Projets de nouvelles activités.....23

L'ASSOCIATION

Histoire et projet

Apparue dans le sillage du réseau RESF en 2015, l'association Cuisine Sans Frontières favorise l'échange et le soutien entre habitant-es de Grenoble, et personnes migrantes grâce à la transmission culinaire : cuisiner puis manger ensemble.

A Cuisine Sans Frontières, on a mis au centre de notre projet des valeurs de réciprocité et d'hospitalité. Les activités sont avant tout une occasion pour les personnes migrantes de trouver un lieu où il est possible de transmettre et partager la culture de leur pays d'origine. On est tous-tes uni-es par la même curiosité, l'envie d'apprendre, l'amour de la cuisine. Partager ses recettes et le repas, c'est faire équipe en cuisine, produire ensemble, et découvrir d'autres modes alimentaires, d'autres façons de voir la vie...

Autour des fourneaux, les personnes migrantes et les Grenoblois-es se rencontrent sans domination culturelle ni sociale, s'enrichissent mutuellement et tissent des liens souvent propices à un accompagnement rapproché et à l'inclusion socio-économique des personnes en difficulté.

Les objectifs de Cuisine Sans Frontières sont : de permettre à des personnes migrantes de sortir de l'isolement dans lequel elles se retrouvent souvent, faciliter leur inscription dans la vie de la cité, leur permettre d'accéder à des formations dans un secteur en tension, promouvoir l'échange interculturel et l'apprentissage entre pairs, contribuer à l'animation de la vie de quartier.



Cela se traduit par différentes activités :

Des ateliers de cuisine

Ils sont organisés les mardis et jeudis dans notre local. Une personne propose un plat de son pays d'origine, on le cuisine ensemble et la production est proposée à la vente à nos adhérent-es. Ces ateliers sont le cœur de notre activité et permettent de proposer depuis 6 ans des moments de convivialité au sein du quartier Chorrier-Berriat.



Une activité de formation

Depuis la rentrée 2020, nous formons avec notre partenaire l'association 3aMIE une promotion de 5 femmes en attente de régularisation administrative à passer le CAP Agent Polyvalent de Restauration. (détails en page 17)



Des repas gratuits

Ils sont cuisinés depuis cette année par des bénévoles de Cuisine Sans Frontières et distribués dans le quartier par le Centre Social 38 et la MDH. Nous préparons également une soupe distribuée à un foyer de SDF par le CCAS du Vieux Temple.



Des buffets

Depuis 3 ans, nous développons une activité de traiteur solidaire. Nous proposons des buffets qui donnent l'occasion de promouvoir la culture et les savoirs-faire de nos cuisiniers. Cette activité permet aussi aux personnes que nous accompagnons dans leur formation professionnelle de mettre en pratique les connaissances théoriques acquises. Nous avons compté dans nos clients régulier la ville de Grenoble, Grenoble École de Management, l'Université Grenoble-Alpes (notamment le laboratoire PACTE, l...) Nous proposons aussi des buffets lors d'évènements d'associations partenaires. À cause de la crise sanitaire, nous avons beaucoup moins développé cette activité cette année



Des prestations extérieures et événements divers

Nous animons des ateliers de cuisine dans les écoles, les Maisons de Habitant-es, avec des associations partenaires ...

Nous organisons également des repas partagés (Grand Repas de Saint Bruno), des évènements avec l'association Beyti, des repas pour les bénéficiaires des associations voisines 3aMIE et l'APARDAP, ...





Ressources humaines

Les Cuisinier-es :

Cuisine Sans Frontières compte une vingtaine de cuisiniers et cuisinières actifs-ves, dont une très grande majorité de femmes. 4 ont été régularisé-es courant 2020, les autres sont, en majorité, en attente de régularisation administrative.

Leurs origines sont diverses : Géorgie, Arménie, Albanie, République Démocratique du Congo, Congo Brazzaville, Nigeria, Algérie, Guinée Conakry, Angola, ...

Les bénévoles :

Cette année Cuisine Sans Frontières comptait 76 adhérent-es. Quelques bénévoles actif-ves ont pris leurs distances à cause de la situation sanitaire. Nous avons cependant pu compter sur une grande majorité toujours présente pour assurer le fonctionnement de l'association. Et plein de nouvelles têtes nous ont rejoint ou ont continué de manifester leur soutien en venant cuisiner avec nous la soupe du jeudi ou le repas du vendredi. Nous les en remercions chaleureusement.

Le CA :

En 2020, le CA de Cuisine Sans Frontières est co-présidé par Sandrine Trigeassou et Danièle Ardit. Sinda Dliki en est toujours la trésorière, et les membres sont : Marie-Claude Vitorge, Mariama Diallo, Diana Dilanyan, Sena Kodjovi Kossi, Florence Grenier, Raphaële Bruyère.

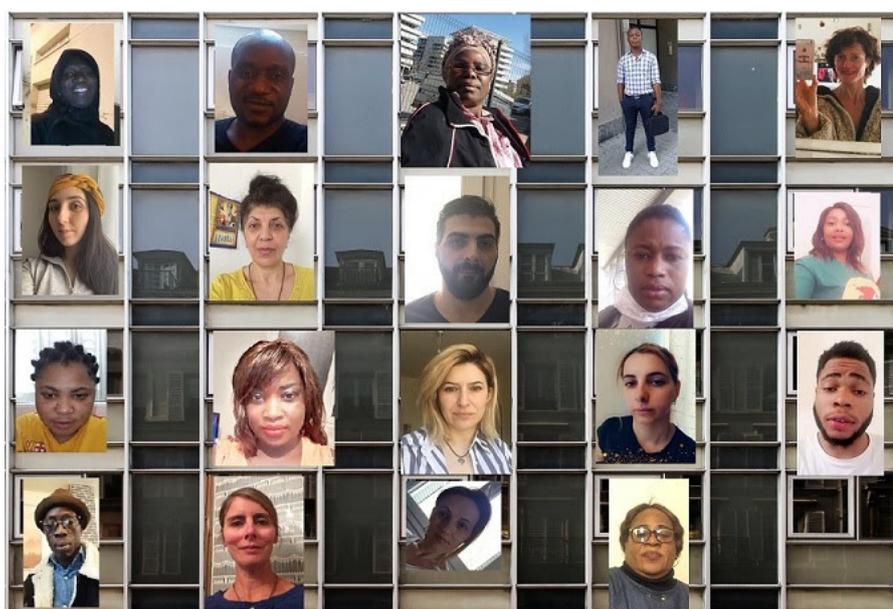


CONTEXTE 2020 ET IMPACT SUR NOS ACTIVITÉS

Impact Covid 19

On ne peut pas parler de 2020 sans parler de la crise sanitaire. Comme tout le monde, nous avons été pris de cours par le premier confinement. Cuisinier-es comme bénévoles grenoblois-es, nous n'avions pas anticipé le choc. L'arrêt de toutes les activités qui permettaient la subsistance des cuisinier-es en a plongé une partie dans une précarité matérielle qui aurait été difficile à gérer sans les nombreuses initiatives solidaires qui ont vu le jour dans l'agglomération.

L'impact sur les activités de Cuisine Sans Frontières est aussi non-négligeable : l'arrêt de toutes les activités durant le premier confinement, l'annulation de presque tous les buffets et événements prévus et la suspension pour une durée indéterminée de la vente sur place, tout cela nous a grandement fragilisés. Mais la vente à emporter, les commandes toujours plus importantes et le soutien des acteurs publics nous permettent pour le moment d'encaisser le coup.



**Tous ensemble... chacun chez soi.
Un grand bonjour de Cuisine Sans Frontières**





On s'est beaucoup inquiétés pour les autres, beaucoup questionnés sur notre rôle, les manières dont nous pouvons agir pour prendre part aux élans de solidarité qui fleurissaient un peu partout. On s'est beaucoup soutenus aussi.

Et puis une nouvelle fois, les adhérent-es et sympatisant-es nous ont fait montre de leur soutien et de leur générosité en répondant aux appels aux dons, et en continuant à commander toujours plus nombreux-ses nos repas à emporter. Merci à eux !

Enfin, depuis le début de la crise, nous sommes confrontés à une augmentation très importante du nombre de personnes désirant venir cuisiner avec nous. Le bouche à oreilles fait son travail, nous commençons à être bien connu-es des services sociaux de l'agglomération.

Les missions locales, Centres d'hébergement, Centres de santé, CCAS nous orientent leurs bénéficiaires car elles remarquent que participer aux activités de Cuisine Sans Frontières a eu un effet bénéfique sur un grand nombre de personnes qu'elles suivent.

Ce qui ressort également de nos entretiens avec les personnes concernées, c'est le désir de retrouver une occupation, de recommencer à nouer du lien social dans un contexte d'annulation ou de restriction d'accès aux activités.

Cela semble confirmer l'importance de toutes les initiatives qui cherchent à rompre l'isolement des personnes en situation de précarité, et ce d'autant plus lorsque l'accès au travail, déjà difficile en situation d'attente administrative, est encore compliqué par la crise. Ces retours nous confirment que notre action a du sens, et que nous devons persévérer.



Evolutions du contexte sur les migrations

Le contexte national et global sur les migrations évolue sans cesse. En 2020, certains éléments nous ont plus touchés que d'autres, surtout du côté de l'accueil en France et des modalités de régularisation.

La dématérialisation croissante des demandes en préfecture par exemple, rend le travail de prise de rendez-vous très compliqué : il est nécessaire d'avoir un accès à internet pour obtenir un rendez-vous, et les plages horaires mises en lignes sont prises d'assaut très rapidement. De nombreux recours en justice sont annoncés dans toute la France pour dénoncer la dématérialisation obligatoire.

On note également cette année l'arrivée assez importante de personnes venant du Nigeria et d'Angola.



FONCTIONNEMENT ET PARTENARIATS

Partenariats au sein du Babel Saint Bruno

L'arrivée en 2019 dans nos nouveaux locaux du 13 rue Le Châtelier nous a permis de réfléchir à des partenariats avec nos trois associations voisines : Beyti, l'APAPRDAP et 3aMIE. Cette année encore, nous avons renforcé nos liens et continué de travailler ensemble à l'amélioration de notre lieu de vie, en rédigeant notamment notre règlement de maison.

On accueille les ateliers couture de l'APARDAP, certaines cuisinières de l'association travaillent avec Beyti à des ateliers sur les cultures du monde arabe, et on continue de réfléchir à la possibilité de faire des repas pour les jeunes élèves de 3aMIE quand la situation sanitaire le permettra.

Ces nouveaux locaux permettent aussi à Jennifer, une de nos bénévoles, de disposer d'une cuisine et d'un espace de stockage pour produire les aliments fermentés qu'elle vend aux restaurateurs et particuliers grenoblois. N'hésitez pas à faire un tour sur la page facebook de son entreprise Végétal Vivant !



Frigo Solidaire

Depuis l'hiver 2020, un nouveau frigo a élu domicile au 13 rue Henri Le Chatelier. Il s'agit d'un Frigo Solidaire où chacun peut venir déposer des denrées alimentaires consommables, et/ou venir en retirer. Plus d'infos sur le fonctionnement et le projet à Grenoble ici : <https://www.gre-mag.fr/actualites/cuisine-sans-frontiere-se-dote-frigo-solidaire-grenoble/>



©AURIANE POILLET



©AURIANE POILLET

Enfin, l'équipe de Cuisine Sans Frontières remercie Emmaüs Grenoble pour leur précieux soutien et leur disponibilité lors de l'équipement de nos locaux.



Dabba

Poursuivant une réflexion engagée depuis quelques temps déjà sur l'impact de notre pratique sur l'environnement, nous nous sommes associés cette année avec l'entreprise Dabba consigne, qui met à disposition des contenant consignés (en verre et made in France !) aux restaurateurs grenoblois pour leur activité de vente à emporter. En novembre, nous étions dans le top 3 des restaurants grenoblois ayant servi le plus de repas dans des dabbas, avec 336 repas servis !

Cette super initiative que nous vous invitons à découvrir (<https://www.dabba-consigne.fr/>) nous a permis de (presque) en finir avec les contenants jetables. Presque, car nous n'avons toujours pas de solution pour les desserts que nous vendons, emballés dans du carton. Mais on y travaille !



dabba
contenant consigné

"Nous rêvons d'un territoire où le contenant réutilisable est une évidence."

La Capsule

2020 a été l'occasion de rencontrer de toutes jeunes associations qui s'installent non loin de nous au tiers-lieu la Capsule, créé par Cap Berriat. L'occasion pour nous de découvrir les nouvelles initiatives du quartier, et pourquoi pas de lancer des partenariats qui devraient voir le jour en 2021.





Migrants en Isère

<http://www.migrants-en-isere.fr/>

Cuisine Sans Frontières fait partie du collectif Migrants en Isère, qui regroupe une vingtaine d'associations d'aide aux migrants sur le département. Celles-ci se retrouvent pour échanger des informations et unir leurs forces pour mener des actions communes autour de l'accueil des étrangers sur le territoire (interpellation des candidats aux élections, rencontres avec les élus, avec la préfecture, communiqués de presse, groupes de travail expérimentaux, ...).



Cette année, diverses actions ont été menées de concert :

La diffusion d'un communiqué concernant l'occupation des salles paroissiales de l'église Saint Paul à Grenoble par de jeunes majeur-es qui appelait entre autres la préfecture et le département à changer leur politique et à revenir sur leurs décisions récentes, en permettant aux jeunes majeurs d'être hébergés et de poursuivre leur scolarité et/ou leur apprentissage avec une autorisation de séjour.

La signature d'un contrat territorial pour 3 ans entre l'État et la métropole en début d'année. Dans le cadre de ce contrat, le projet de la Ligue de l'enseignement, avec comme partenaires Migrants en Isère et Cultures du Cœur, a été retenu pour des actions d'intégration des réfugiés via le sport et la culture, et de sensibilisation du public à la lutte contre les discriminations. En raison de l'état d'urgence sanitaire un grand nombre d'actions prévues a été annulé.

Un communiqué de décembre a été diffusé, appelant à rétablir les fluides à l'Abbaye où s'étaient réfugiés de jeunes migrants.

Une lettre ouverte publiée en direction des candidats aux municipales de 2020 demandant des actions concrètes pour les personnes migrantes, à l'issue de laquelle quelques rencontres ont pu avoir lieu.

L'envoi au préfet de lettres dont l'objet était la mise à l'abris de personnes vulnérables à la fin de la trêve hivernale, et les difficultés rencontrées pour obtenir les récépissés de demandes et les titres de séjour.

La mise en place d'un groupe de travail avec la ville pour la mise en place d'un réseau d'hospitalité

...





Nous participons également à un projet mené spécifiquement avec 3aMIE et l'APARDAP et chapeauté par la Fédération d'Entraide Protestante intitulé « expérimentation travail ». C'est un projet national, pour lequel la FEP a défini des territoires expérimentaux dans des bassins associatifs et d'emploi important. L'idée, c'est de mobiliser des représentants de branches professionnelles et de leur proposer de faire une action commune auprès de la préfecture pour qu'ils régularisent un certain nombre de personnes dans certains secteurs en tension.

Ainsi, nous avons mobilisé des syndicats professionnels et la DIRECTTE qui font état d'un besoin en main-d'œuvre formée très important. La mairie de Grenoble nous offre également un soutien très important. La préfecture de l'Isère sera contactée courant 2021 pour la suite de ce projet.



Nouvelles activités

Afin de participer à l'effort de générosité qui a émergé suite à la crise, nous avons mis en place de nouvelles activités : entre novembre 2020 et mars 2021, des bénévoles de longue date ou recruté-es pour l'occasion ont cuisiné tous les jeudis après-midi de la soupe commandé par le CCAS du Vieux Temple pour un foyer de sans abris du centre-ville. Plus de 200L de soupe ont été mixés à cette occasion ! En parallèle, nous avons mis en place une nouvelle activité de cuisine le vendredi après-midi : les repas cuisinés par les bénévoles sont distribués directement à certain-es de nos bénéficiaires, et à des habitant-es du quartier par le biais de la MDH Chorrier-Berriat et du 38 Centre Social Tchouckar qui organise des maraudes.



La crise nous a également poussés à innover : pour pouvoir continuer de fournir les personnes qui ne peuvent se déplacer à cause du Covid, on a mis en place un service de livraisons à vélo. Ce sont les bénévoles de CSF qui s'y collent et qui, plusieurs fois par semaines, sillonnent Grenoble pour livrer une (petite) partie de nos commandes. C'est d'ailleurs l'occasion pour nous de remercier l'équipe de la Belle Électrique qui nous a accordé beaucoup de temps cette année, et a beaucoup pédalé pour nous. Merci à eux !



Temps fort de 2020

Ce fut une année très importante pour trois cuisinières de Cuisine Sans Frontières : Ibéli, Maria et Lussine ont obtenu chacune un titre de séjour. Lussine a également passé avec succès le CAP Pâtisserie qu'elle préparait en candidat libre avec l'aide de l'association, Maria a été embauchée par la Cuisine Centrale de Grenoble, Ibéli et Elisabeth travaillent dans des maisons de retraite. Chacune d'elle a pu mettre à profit son expérience à Cuisine Sans Frontières, et démontre ainsi comment l'association peut-être un important levier d'intégration socio-professionnelle. On leur souhaite bonne route !

Un autre temps fort de l'année, ce fut l'embauche de Christine, la première salariée de l'association. Diététicienne, elle possède également une formation en hygiène et en santé publique et de nombreuses expériences dans la restauration collective. Elle est chargée entre autres de coordonner la partie « cuisine » de la préparation au CAP Agent Polyvalent de Restauration que nous organisons avec 3aMIE mais s'occupe également de nos activités de restauration, des approvisionnements, des recherches de financements, des partenariats, ...



Formation CAP Agent Polyvalent de Restauration



En septembre 2020, nous avons concrétisé un gros chantier sur lequel nous travaillons depuis quelque temps en devenant organisme de formation. Ainsi, nous avons ouvert, en collaboration avec l'association 3aMIE, le CAP Sans Frontières : nous préparons des personnes régularisées ou en attente de régularisation à passer le CAP Agent Polyvalent de Restauration.

Une promo de 5 femmes a donc débuté la formation cette année. Les cours généraux sont assurés par 3aMIE, et nous assurons les cours pratiques et théoriques spécifiques au CAP APR.

Notre coordinatrice Christine s'occupe des ateliers pratiques, réalisés dans notre cuisine professionnelle, et des cours de nutrition. Les cours de micro-biologie et les TP de production et distribution sont dispensés par Marie-Hélène et Sandrine, bénévoles à Cuisine Sans Frontières.

3^aa^a mie
Grenoble





En plus des cours les élèves ont réalisé des stages dans différentes structures dont le soutien fut précieux : des maisons de retraite sur Grenoble et sur Lyon, la Cuisine centrale de Grenoble, le restaurant « Je n'aurai plus faim » à Grenoble, la Société de Restauration collective de Lyon. Certains stages ont malheureusement été annulés à cause de la crise sanitaire.



Communication

Communication externe

Cette année, on a profité du temps laissé libre par la crise pour réfléchir un peu à notre communication. Ainsi, en septembre, on a délaissé notre ancien logo, la fameuse casserole dont les volutes de fumée dessinent une mappemonde, pour un nouveau assez proche mais plus identifiable comme logo, et plus simple à reproduire. On remercie encore Jennifer pour son super travail de graphiste.



C'était également le moment de réfléchir à des cartes de visite et des nouveaux flyers, et de faire venir pour l'occasion un photographe professionnel qui a réalisé une grande partie des photos présentes dans ce rapport (©Nicolas Brèche).

Nous avons également fait faire de nouveaux tabliers, avec un logo brodé afin qu'il ne s'efface pas au lavage.



Communication

Atelier de créativité autour du nom du lieu

Tout début septembre, deux professionnelles de la créativité, Magali Cros et Catherine Cayuela, ont très gentiment accepté d'animer un atelier de créativité pour permettre à des représentants des 4 associations de trouver un nom pour le lieu. Et c'est ainsi que, au terme d'un intense brainstorming, est né le nom...

... Babel Saint-Bruno.

Signalétique

En raison du COVID nous n'avons toujours pas réussi à inaugurer ce magnifique lieu mais les 4 associations se sont tout de même réunies le samedi 3 octobre et avec l'aide de Fanny et Marjorie de l'association de graphistes La Cata ont amorcé une décoration et une signalétique pour la façade extérieure. Merci à elles!

La Cata se situe 13 Traverses des Iles dans le quartier Saint-Bruno.



PERSPECTIVES POUR 2021

Des nouvelles des Cuisinières

L'année n'a pas très bien commencé pour Svetlana, cuisinière historique de Cuisine Sans Frontières et pilier de l'association. Géorgienne, Elle est arrivée en France en 2014. Début 2015 elle a intégré notre association. Son mari, ses enfants, ses petits-enfants vivent ici, sa fille Maria a été régularisée et travaille à la Cuisine centrale de Grenoble. Nous souhaitons l'employer en CDI et en avons fait la demande officielle. Et pourtant... la préfecture a rejeté sa demande de titre de séjour et lui a envoyé une Obligation de Quitter le Territoire Français ! Elle a fait appel auprès du Tribunal Administratif, mais le tribunal n'a pas accédé à sa demande. Nous continuons de faire tout notre possible pour faire entendre notre voix à la préfecture et obtenir sa régularisation.

2021 c'est malgré tout quelques bonnes nouvelles administratives pour certaines cuisinières : Norlie et Fatoumata, étudiantes du CAP, ont obtenu leurs papiers, ainsi que Favour qui cuisine avec nous.





Fonctionnement interne

Nous avons entrepris de profiter de nos nouveaux locaux pour cesser de travailler avec des matières premières en flux tendu comme nous le faisons jusqu'à présent, ce qui ne nous permettait pas d'anticiper et n'étais pas toujours avantageux en termes logistique et financier. Nous rejoignons donc en 2021 un groupement d'achat, qui va nous permettre de stocker les denrées et professionnaliser notre fonctionnement.

Nous lançons aussi en 2021 un chantier de réflexion sur le projet associatif de Cuisine Sans Frontières. Celui-ci se concrétisera en partie avec la présentation de nos nouveaux statuts lors de l'assemblée générale qui aura lieu le 29 mai 2021. En effet, les statuts originels ne semblaient plus refléter clairement le projet de l'association ni la diversité des actions que nous mettons en place aujourd'hui. Nous avons également mené une réflexion sur nos valeurs qui a donné lieu à l'élaboration d'une charte.

En janvier, Danièle qui co-présidait l'association, a dû nous quitter. Une nouvelle personne sera donc élue lors de la prochaine AG pour la remplacer. Ce sera également l'occasion pour nous de faire entrer des nouvelles personnes au Conseil d'Administration.

Perspectives pour la formation

Les examens auront lieu en juin 2021. Pour le moment, 2 élèves ayant eu leur papier en janvier sont moins impliquées dans la formation et sont à la recherche de nouvelles formations ou d'emploi du fait de problèmes financiers. Cela nous pousse à continuer notre réflexion sur notre activité de formation, et à réfléchir à une manière de fonctionner plus adaptée aux problématiques rencontrées par les élèves.

En effet, nous sommes partis sur une formation sur 2 ans et arrivons en fin d'année à une promotion réduite à 3 élèves. La durée de la formation sur 2 ans nous semble peut-être trop longue pour ce public qui doit composer avec des problèmes divers, touchant directement sa capacité à suivre la formation de manière assidue. De plus, le temps de formation hebdomadaire est dense entre les cours théoriques et pratiques et demande un investissement personnel important.

En parallèle du CAP nous explorons la piste de la validation des compétences professionnelles (titres ou Certificats de Qualifications Professionnelles). Ces validations, bien que non-diplômantes, possèdent un avantage considérable en ce qu'elles ne demandent pas un investissement dans le temps trop important lorsqu'il est difficile de se projeter.





Projets de nouvelles activités

Pour répondre à une demande très importante de la part des cuisinier-es, c'est le grand retour des cours de Français à Cuisine Sans Frontières. De nouvelles-eaux bénévoles vont nous rejoindre cette année afin de les accompagner dans leur apprentissage.

En outre, afin de faciliter leurs déplacements et d'accroître leur autonomie, plusieurs cuisinières vont participer cette année à des formations vélo avec l'association ADTC - se déplacer autrement à Grenoble.

On réfléchit également avec Santé Diabète à la création d'ateliers autour de la nutrition et de la cuisine.

Enfin, on sollicitera encore une fois la générosité de nos sympathisant-es et soutiens afin de nous aider à acheter un nouveau four pour la cuisine. Un crowdfunding sera lancé au printemps 2021 pour le financer.

