



Votre épicerie
[pas] comme les
autres

BILAN D'ACTIVITE DE L'ANNEE 2024

MOTS DE LA PRESIDENCE.....	3
1 LE PUBLIC ET LES PARTENAIRES	4
1.1 PUBLIC BENEFICIAANT D'UNE AIDE ALIMENTAIRE.....	4
1.1.1 <i>Les adhérents aidés orientés.....</i>	4
1.1.2 <i>Autres publics aidés</i>	5
1.2 LES ADHERENTS SOLIDAIRES	5
1.3 LES ASSOCIATIONS ET ENTREPRISES ADHERENTES.....	5
1.4 LES STAGIAIRES	6
1.5 LES BENEVOLES ET GROUPES DE TRAVAIL	6
1.6 LES PARTENAIRES.....	7
2 BILAN DES ACTIVITES DE L'EPICERIE	8
2.1 LES PRODUITS DE L'EPICERIE.....	8
2.2 AIDE ALIMENTAIRE.....	9
2.2.1 <i>Les aides accordées par les services sociaux.....</i>	9
2.2.2 <i>Les autres aides alimentaires.....</i>	9
2.3 ANIMATIONS - DEGUSTATIONS.....	11
2.4 LIENS AVEC LE GALAS ET L'UGESS	11
3 BILAN DES ACTIVITES EVS	12
3.1 LE PROJET EPI'CEZ TOUT	12
3.1.1 <i>Rappel historique.....</i>	12
3.1.2 <i>Déroulement du projet.....</i>	12
3.1.3 <i>Le financement du projet.....</i>	14
3.1.4 <i>Inauguration de EPI'CEZ TOUT le 21 septembre.....</i>	15
3.1.5 <i>De septembre à Décembre 2024 : EPI'CEZ TOUT se donne les moyens de répondre aux valeurs de l'association.</i>	17
3.2 LA CULTURE A TABLE	19
3.3 LES CAUSERIES	20
3.4 LES ATELIERS AQUITANIS A LA CITE DES METIERS	23
3.4.1 <i>Historique</i>	23
3.4.2 <i>Déroulement des ateliers en 2024</i>	24
4 BILAN DES ACTIVITES DU RESTAURANT	26
4.1 LE RESTAURANT SOLID AIRE	26
4.2 LA PREPARATION DES REPAS	26
4.3 AIDE ALIMENTAIRE.....	27
5 LA GOUVERNANCE.....	28
5.1 ACCOMPAGNEMENT RH PAR UNE PCRH	28
5.2 LES ASSEMBLEES AGO ET AGE DU 22 MAI 2024.....	28
5.3 BUREAU ET CA	28
5.4 L'EQUIPE DES SALARIE.E.S	29
5.5 LE BENEVOLAT	29
CONCLUSION ET PERSPECTIVES	31

Mots de la Présidence

Vous allez prendre connaissance du bilan des activités 2024 de notre association EPI'SOL Pessac. En préambule, voici quelques faits marquants de l'année.

EPI'CEZ TOUT, un nouveau lieu de l'association EPI'SOL Pessac, a ouvert ses portes le 17 septembre 2024 au 114 avenue de Canéjan. Il s'agit d'un restaurant solidaire et d'un local pouvant accueillir des activités de l'EVS. Ce projet de développement a été possible grâce à la formidable énergie déployée par l'équipe EPI'SOL dans la recherche de partenariats et la construction du modèle économique. Des nouveaux bénévoles se sont associés à l'équipe avec enthousiasme en apportant de nouvelles compétences. L'inauguration a été un moment très festif et les premiers résultats à fin 2024 sont très encourageants. Cerise sur le gâteau, le projet EPI'CEZ TOUT a été récompensé par le Prix Coup de Cœur ESS décerné par Bordeaux Métropole. Un grand bravo à tous les acteurs et actrices qui ont contribué à ce projet.

Ce projet EPI'CEZ TOUT a été porté par l'équipe de l'EVS dans un esprit de faire ensemble, de co-construire. Ce fut une période d'aventure, parfois difficile compte tenu des risques à prendre, mais très riche humainement. Et parallèlement au projet, les activités EVS ont suivi leur cours, notamment avec le projet « Culture à Table » qui a servi de fil conducteur tout au long de l'année.

L'épicerie a un peu souffert des changements de coordinatrice et de fournisseurs, mais l'essentiel a pu être fait pour maintenir une continuité des approvisionnements et du service, notamment vers les clients aidés orientés par le CCAS et la MDS. Les programmes d'aide alimentaire annoncé en 2023 ont pu se déployer grâce à des fonds MMPT (Mieux Manger Pour Tous) et CNES (Crédit National des Épiceries Solidaires) relayés par l'UGESS (Union nationale des Groupements des Épiceries Solidaires) et le GALAS (Groupement des Acteurs Locaux de l'Alimentation Solidaire) dont nous sommes adhérents. Ces fonds ont permis d'apporter des réductions complémentaires au public aidé que nous suivons, encourageant ainsi les choix de fruits et légumes et de bio. 2024 s'est terminée avec une grande confiance en l'avenir.

L'équipe des salariés a beaucoup évolué en 2024 avec le remplacement de Frédérique par Morgane notre nouvelle coordinatrice, le départ de Laura qui était en mission de coordination du projet EPI'CEZ TOUT, et celui de Luna, alternante qui a assuré l'assistance à la coordination de l'épicerie. En septembre, Nathalie a pris le poste de cheffe-cuisinière à EPI'CEZ TOUT, et Eliot, alternant en animation socio-culturelle nous a rejoint notamment pour travailler au dossier de renouvellement de l'EVS à faire en 2025.

Dans le contexte d'accroissement d'activité et de l'équipe, nous avons souhaité améliorer la gestion des Ressources Humaines. Pour ce faire, nous nous sommes fait accompagner par une consultante pour un travail d'analyse et d'évolution de nos process RH, dans le cadre d'une PCRH (Prestation de Conseil pour les Ressources Humaines). Ce travail a permis de préciser le rôle, les droits et devoirs de chacun et chacune.

Voilà pour l'essentiel, la suite du document vous en dira beaucoup plus.

Je vous souhaite une bonne lecture.

Amélie Perret

1 Le public et les partenaires

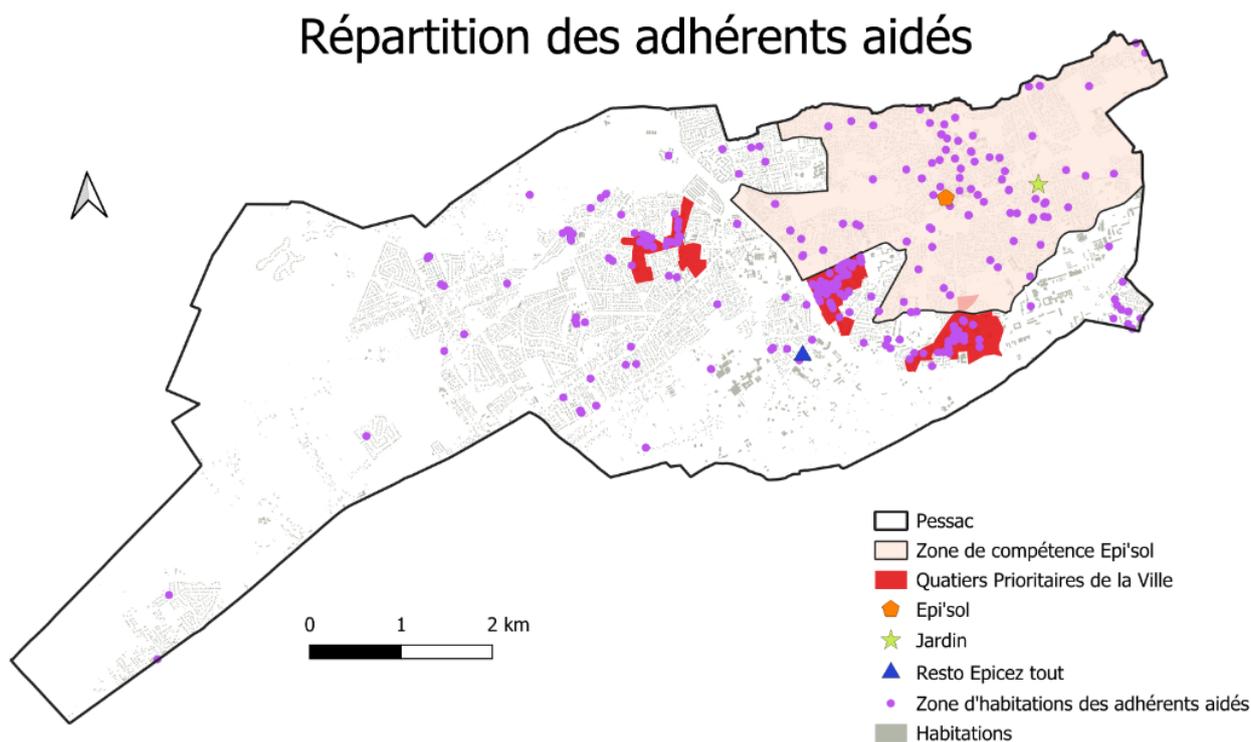
1.1 Public bénéficiant d'une aide alimentaire

1.1.1 Les adhérents aidés orientés

Les prescripteurs de foyers identifiés sont les services sociaux de la ville (CCAS de Pessac) et du Département (MDS Gironde). Le CCAS oriente des personnes isolées (foyers sans enfant ou personnes seules), alors que la MDS oriente un public de familles.

Dans les deux cas, il peut s'agir d'une orientation d'urgence pour les foyers les plus en difficulté qui nécessitent un accompagnement exceptionnel, mais dans la majorité des cas il s'agit d'une orientation avec un forfait permettant aux adhérents aidés de ne régler que 50% de leurs achats, voir seulement 25%.

Les publics orientés résident dans tous les quartiers de Pessac, mais avec une forte concentration dans les quartiers prioritaires de la ville.



Source : Fichier Adhérent Epi'sol

1.1.2 Autres publics aidés

Les personnes de la rue ou des personnes en précarité se présentant à l'épicerie sont aidées ponctuellement par des chèques service de la Fondation pour le Logement des Défavorisés (Ex Fondation Abbé Pierre).

Il a été noté une part grandissante de personnes en difficulté, non résidentes de Pessac, qui ont demandé de l'aide à l'épicerie mais les conventions à ce jour ne permettent pas de les accompagner. Les chèques service ont pu être distribués dans certains cas, mais un travail avec les services sociaux des communes voisines sera entrepris sur 2025 pour répondre à la demande de nos voisins.

D'autres aides sont mises en place à Epi'cez Tout pour les SDF ou personnes installées dans les squats. (Cf partie 4.)

1.2 Les adhérents solidaires

Les adhérents solidaires représentent toutes les personnes qui adhèrent au projet social d'Epi'sol sans faire partie des accompagnements par les services sociaux. On y retrouve des clients de l'épicerie et/ou du restaurant, mais aussi des personnes qui souhaitent juste soutenir l'action de l'association ou participer aux ateliers organisés par notre EVS.

Beaucoup de nos bénévoles sont également des adhérents solidaires. La plupart sont des résidents de Pessac mais il n'y a aucune condition d'habitation ou de revenu qui empêcherait de devenir solidaire de l'association.

1.3 Les associations et entreprises adhérentes

Quelques associations étaient adhérentes à EPI'SOL avant 2024, mais l'ouverture du restaurant EPI'CEZ TOUT, a permis d'intégrer beaucoup plus d'associations ainsi que des entreprises dans notre démarche (certaines d'entre elles ayant notamment participé à la campagne de financement participatif). Par cette action, elles montrent leur adhésion aux valeurs et au modèle de fonctionnement d'EPI'SOL et encouragent leurs salariés à fréquenter le restaurant.

A fin 2024, ce sont 20 nouvelles associations et 7 nouvelles entreprises que nous pouvons compter dans nos adhérents.

Le nombre total d'adhésions (aidées, étudiants, solidaires, associations et entreprises) est arrivé à 1120 en fin d'année 2024.

1.4 Les stagiaires

En dehors de Laura et Luna (Cf partie 5. Equipe), l'association est un lieu de passage pour de nombreux stagiaires, à différents stades de leurs parcours de formation :

- 3 stagiaires du lycée professionnel Philadelphie de Gerde : Elie, José et Mélis sur des périodes courtes de quelques semaines pour se former à la vente et à la relation clients ;
- 1 stagiaire en reconversion professionnelle : Sara, sur une période de deux semaines pour apprendre la gestion administrative d'une association ;
- 1 stagiaire de 3ème : Elias pour une première approche de la cuisine professionnelle ;
- 4 stagiaires de l'IRTS (Institut Régional du Travail Social) : A raison de quelques jours par semaine sur une période d'Octobre 2024 à fin Janvier 2025, Maëlle, Léna, Léonie et Marine ont travaillé sur un diagnostic des besoins des différents publics accueillis au sein d'EPI'SOL.

1.5 Les bénévoles et groupes de travail

C'est grâce à eux que tourne l'activité d'EPI'SOL !

En majorité retraités, mais aussi actifs et étudiants, les bénévoles historiques de l'épicerie sont régulièrement rejoints par de nouvelles recrues. La journée des associations, qui a lieu début septembre, est un moment important pour inviter de nouvelles personnes à nous rejoindre. En 2024, nous avons aussi fait appel à France Bénévolat.

Les tâches confiées aux bénévoles se sont multipliées avec l'ouverture d'EPI'CEZ TOUT et l'accroissement de l'activité générale de l'association. De nombreuses procédures ont dû être éditées pour guider nos bénévoles dans ces nouvelles tâches en cuisine et au service ; mais aussi à l'épicerie avec des aides administratives qui se sont doucement installées sur la fin d'année.

Un groupe d'une dizaine de bénévoles a été formé à l'hygiène, par le chef Jésus Hurtado (parrain d'EPI'CEZ TOUT), en collaboration avec la MDA. Une seconde session de formation est prévue en 2025 pour les bénévoles travaillant en cuisine.

Certains de nos bénévoles ont souhaité s'investir en plus dans certains sujets, et nous avons pu voir apparaître de nouveaux groupes de travail. Ainsi ceux qui le souhaitaient ont pu échanger et avancer sur :

- La décoration et l'aménagement de l'épicerie, dont a découlé notamment une nouvelle devanture ;
- Les tarifs pratiqués et la communication sur les aides alimentaires, avec des supports de communication établis pour nos prescripteurs ;
- La mise en place de l'aide aux devoirs, qui avait été abandonnée au moment du Covid et qui est maintenant relancée.

Vous bénéficiez d'une aide sur vos achats à l'épicerie ?

EPI'SOL
PESSAC
épicerie solidaire

De nouvelles aides existent :

- 50%**
 - Fruits et légumes frais
 - Oeufs frais
- 30%**
 - Epicerie BIO
 - Viande du boucher
 - Jus et miels artisanaux
- 20%**
 - Pain frais et Vrac BIO

 **Les remises se cumulent avec les aides finales sur vos courses !**

La description chiffrée du bénévolat est dans le chapitre Gouvernance (Cf partie 4.).

1.6 Les partenaires

EPI'SOL ne saurait fonctionner sans son réseau de partenaires qui lui permet de développer et financer des projets et de collaborer sur le terrain sur des actions concrètes. Avec le projet EPI'CEZ TOUT, le réseau s'est particulièrement développé. Il se compose de :

- Les partenaires historiques qui nous suivent depuis plusieurs années : CAF, Département, Ville de Pessac, Fondation pour le Logement des Défavorisés
- Les partenaires financiers du projet EPI'CEZ TOUT (voir chapitre financement projet)
- Les acteurs médico-sociaux dont le pôle addictologie de l'hôpital de Charles Perrens, Renovation, CEID, APAJH
- ATIS et France Active qui nous ont accompagnés sur la construction du projet EPI'CEZ TOUT
- Les services sociaux (CCAS et MDS) et les associations de Pessac partageant des valeurs et objectifs similaires : centres sociaux, comités et syndicats de quartiers, Action Jeunesse, le COS, ...
- Les groupements d'épicerie tels que l'UGESS et le GALAS et la Biocoop de Pessac (collecte solidaire)
- Le lycée professionnel Philadelphie de Gerde et divers organismes de formation pessacais et aux alentours (lycée hôtelier de Talence, IRTS, IFAID) avec qui de nombreuses conventions de stage sont passées
- Les nouvelles entreprises partenaires dont AXA, la MAIF, CMSO, le groupe Mondelez, Sofia Genetics, OBYO
- Les laboratoires universitaires : Comptrasec, IHU Lyric

2 Bilan des activités de l'épicerie

2.1 Les produits de l'épicerie

La part belle est toujours donnée aux producteurs et fournisseurs locaux, avec des partenariats de longue date :

- 6 maraichers de Gironde, dont 5 à moins de 15km et dont 5 en BIO
- 1 producteur de jus de fruits BIO du 47
- 1 boucher artisanal de Pessac
- 1 boulanger artisanal de Pessac
- 1 producteur d'œufs frais plein air de Gironde
- 1 producteur de confitures artisanales BIO de Gironde
- 1 importateur de café BIO qui torréfie et transforme sur Pessac

Trois nouveaux fournisseurs sont arrivés sur la fin d'année 2024 :

- 1 arboriculteur BIO du 47
- 1 apiculteur de Gironde
- 1 importateur d'épices BIO qui réalise ses assemblages en Gironde.



Nous travaillons pour le reste des produits avec des grossistes, par nécessité plus que tout car nous devons veiller à proposer des produits à des prix les plus bas possibles pour nos adhérents les plus précaires, et aussi répondre à des habitudes alimentaires et de consommations très diverses.

- 1 grossiste installé au MIN de Bordeaux pour les fruits exotiques
- 1 grossiste pour l'épicerie et les produits ménagers/hygiène
- 1 grossiste pour l'épicerie et les produits ménagers/hygiène spécialiste du BIO

Dans le cadre du réseau GALAS (Groupement des Acteurs Locaux de l'Alimentation Solidaire), nous mutualisons certains de nos achats avec d'autres épicerie de la métropole bordelaise. C'est ainsi que nous avons pu obtenir de façon régulière des pommes bio auprès de l'arboriculteur du Lot-et-Garonne, sans quoi les conditions de transport auraient été trop compliquées.

Les commandes groupées auprès de producteurs locaux continuent également avec, au mois de Novembre, la commande de gigots et d'épaules d'agneaux de lait. Et pour Noël, des produits locaux de canard étaient proposés à la clientèle.

Les paniers de légumes du jeudi, continuent de plaire tout au long de l'année. Un nouveau panier à 18€ a été proposé en plus des paniers existants à 10 et 15€ pour répondre aux besoins et envies de familles nombreuses. Une vingtaine de préparations sont effectuées chaque jeudi.

Bien que les aides alimentaires s'appliquent sur ce type de panier, il ne trouve pas son public auprès des clients aidés.

2.2 Aide alimentaire

2.2.1 Les aides accordées par les services sociaux

Aide du CCAS

Le CCAS de la ville de Pessac, oriente des personnes isolées vers EPI'SOL selon deux modes de prescriptions :

- soit un colis d'urgence pour les personnes les plus précaires, dans ce cas elles n'ont rien à régler à l'épicerie, tout est pris en charge par le CCAS ;
- soit un forfait à utiliser sur plusieurs mois et qui permet au foyer de ne régler à l'épicerie qu'un quart du montant de ses achats.

Le CCAS a orienté des personnes vers l'épicerie tout au long de l'année, de manière plus importante que l'année passée :

- 63 personnes orientées pour un total de 9 400.00 € (contre 45 orientations en 2023). Les orientations fonctionnent bien dans ce cas puisque les aides accordées ont été utilisées à plus de 75%.
- 19 colis d'urgence, équivalents à un montant de 830.00 €, ont été accordés et consommés (contre 9 en 2023)

Une toute première orientation vers EPI'CEZ TOUT a été testée sur la fin d'année 2024 et sera reproduite en 2025. (Cf partie 4.)

Aide MDS

La MDS, qui oriente vers EPI'SOL des familles avec enfant(s), fonctionne selon les deux mêmes modes que le CCAS, en colis d'urgence ou en forfait.

La MDS a orienté des personnes vers l'épicerie tout au long de l'année, de manière analogue à l'année passée pour les forfaits mais en net recul pour les colis d'urgence :

- 108 familles orientées pour un total de 18 700.00 € (contre 112 prescriptions en 2023). Le forfait attribué est un tout petit peu moins utilisé dans ce cas : 72% de l'aide accordée est consommée.
- 24 colis d'urgence équivalents à un montant de 1 180.00 € (contre 39 en 2023)

L'orientations de familles vers le restaurant n'a pas eu lieu en 2024 mais est en projet sur 2025. (Cf partie 4.)

2.2.2 Les autres aides alimentaires

Aide alimentaire via l'UGESS

Côté solidarité, nous proposons désormais une réduction pour les clients bénéficiaires, grâce à une subvention de l'UGESS (Union Nationale des Groupements de l'Économie Sociale et Solidaire),

dans le cadre du programme national « Mieux Manger Pour Tous ». Cette réduction est de 50 % sur les fruits et légumes frais et les œufs frais, et de 20% sur les produits bio vendus en VRAC, ainsi que le pain frais.

Toujours avec l'appui de l'UGESS, nous bénéficions aussi du fonds d'aide alimentaire CNES (Crédit national aux épicerie solidaires) qui nous permet de proposer au public aidé des produits bio, de la viande et du poisson frais et des produits artisanaux à 30% de réduction.

Ces deux aides se cumulent avec les forfaits d'aides accordés par les services sociaux pour un reste à charge le plus bas possible. Des affichages, flyers et des explications fréquentes ont été mises en place pour communiquer au mieux sur ces dispositifs.

	Tarif solidaire	Fonds accordé	Prix remisé	Tarif final Client MDS	Tarif final Client CCAS
1 kg de pommes BIO (Lot et Garonne)	2,60€ /kg	50% MMPT	1,30€ /kg	0,65€ /kg	0,33€ /kg
1 pot de confiture BIO et artisanale (Gironde)	4,10€ /pièce	30% CNES	2,87€ /pièce	1,44€ /pièce	0,72€ /pièce
1 lot de 4 merguez artisanales (Pessac)	5.15€ /lot	30% CNES	3.60€ /lot	1.80€ /lot	0.90€ /lot

Exemple des réductions sur 3 types d'articles de rayons différents

Chèques services de la Fondation Abbé Pierre

Pour répondre au besoin de clients de passage en grande précarité alimentaire, nous disposons de chèques service de l'ex Fondation Abbé Pierre, nouvellement appelé Fondation pour le Logement des Défavorisés. Après entretien avec la coordinatrice ou la salariée et après avoir donné des informations de contact vers les services sociaux, des chèques service sont remis pour permettre des achats alimentaires ou d'hygiène.

Sur l'année 2024, ce sont donc 40 personnes ont été aidées grâce à 153 chèques d'une valeur de 10 €. Cela représente une aide de dépannage d'environ 38€ par personne soutenue.

Les articles suspendus

Il s'agit d'articles achetés dans l'épicerie et laissé dans un panier pour don à une personne aidée. Ce don régulier a fonctionné cette année comme au cours des années précédentes grâce aux adhérents solidaires qui alimentent ce panier d'articles suspendus et grâce à la collecte solidaire organisée en partenariat avec la Biocoop de Pessac centre.

Le frigo solidaire du CREPAQ

Localisé à l'extérieur, sur le trottoir, branché dans EPI'SOL. Toujours en fonctionnement. Entretenu par EPI'SOL. Reçoit le pain invendu en fin de journée, et les dons de qui veut.

2.3 Animations - Dégustations

Fabienne, animatrice, et les bénévoles actifs sur les ateliers ont été happés en 2024 par le projet de création d'EPI'CEZ TOUT. Il y a donc eu moins de temps sur l'année pour mener des animations au sein de l'épicerie, mais l'association a pu se rattraper sur la fin d'année avec par exemple :

- SARAVANE est venu présenter ses épices lors de l'inauguration d'EPI'CEZ TOUT et lors d'une journée à EPI'SOL. Les clients pouvaient les découvrir, en apprécier les différentes senteurs, et bénéficier de conseils.
- Un projet file rouge autour du cookie a permis sur la fin d'année d'échanger autour de la consommation de sucre, de recettes alternatives, pour finalement aboutir à un concours de cookies.

2.4 Liens avec le GALAS et l'UGESS

L'UGESS (Union nationale des Groupements d'Épiceries Sociales et Solidaires) nous aide et accompagne dans des démarches administratives comme par exemple l'obtention de l'habilitation alimentaire ou la mise en place de plans de maîtrise sanitaire.

C'est aussi grâce à l'UGESS que nous pouvons disposer des fonds nationaux MMPT et CNES cités précédemment.

Le GALAS, branche locale girondine de l'UGESS, nous accompagne au quotidien sur des sujets plus opérationnels avec la possibilité de mutualiser les achats entre épiceries solidaires auprès de petits producteurs qui n'auraient pas pu se permettre de livrer trop de structures différentes. A l'automne 2024 par exemple, ce sont de superbes pommes BIO d'un arboriculteur du Lot-et-Garonne qui ont pu être achetées de façon mutualisée et redistribuées aux épiceries grâce au Chaînon Manquant, association permettant la livraison sur les derniers kilomètres.

De manière générale, notre lien avec l'UGESS et le GALAS nous permet d'échanger avec d'autres épiceries sociales et solidaire et de coconstruire des animations, des approvisionnements raisonnés, ou des démarches « d'aller vers ».

3 Bilan des activités EVS

Les activités de l'EVS se sont poursuivies cette année, dans des quartiers pessacais avec les partenaires locaux, dans les rues de Pessac, à l'épicerie, et désormais à EPI'CEZ TOUT.

3.1 Le projet EPI'CEZ TOUT

Le projet d'ouverture du 2^{ème} lieu a été porté comme une activité de l'EVS. Ce projet a éclo en octobre 2023 puis s'est développé en vitesse accélérée pour ouvrir ses portes en septembre 2024.

C'est un véritable projet collectif qui a réuni les salariés, les bénévoles, les adhérents d'EPI'SOL mais aussi les acteurs de la Ville de Pessac, qu'ils soient associatifs ou non.

A l'annonce du projet d'ouverture de ce second lieu d'EPI'SOL, des chantiers participatifs se sont mis en place autour de l'aménagement du lieu entre mars et septembre. Ces chantiers ont fait partie intégrante de l'EVS.

3.1.1 Rappel historique

Au cours d'un DLA mené de fin 2022 à mars 2023, un groupe d'une quinzaine de personnes (bénévoles et salariées) s'est mobilisé pour réfléchir au projet associatif de l'association. *Que sera EPI'SOL dans 5 ans ?* Développer la restauration solidaire est ressorti comme une piste logique, compte-tenu du savoir-faire validé sur le terrain avec la cuisine mobile du vélo cargo. L'opportunité d'un local proposé par Aquitanis, visité en novembre 2023 a fait accélérer le projet d'ouverture de ce lieu pouvant héberger une activité autour de la restauration et des activités de l'EVS.

3.1.2 Déroulement du projet

L'équipe Projet

Une quinzaine d'adhérents bénévoles se sont engagés avec force dans ce projet d'envergure. Laura, stagiaire longue durée au sein de l'association et issue d'une formation de Coordinateur de Projets à l'IFAID, a joué un rôle central dans la mise en œuvre du modèle socio-économique du restaurant solidaire et dans la coordination du groupe projet, sous la direction de Fabienne, l'animatrice EVS.

Pour la mise en œuvre de ce projet, nous nous sommes entourés de plusieurs acteurs permettant d'incuber l'activité jusqu'à ce qu'il devienne un lieu concret – dans ce cadre, nous pouvons citer ATIS bien sûr, et puis le groupe whatsapp d'adhérents qui mettaient à contribution leurs compétences, et nous pouvons aussi citer les Chefs cuisiniers qui nous ont donné des idées.

Accompagnement ATIS et France Active

Le projet EPI'CEZ TOUT a été sélectionné pour faire partie de la promotion 2024 de l'incubateur ATIS. Dans ce cadre-là, l'équipe a pu profiter de séances de formation avec d'autres porteurs de projet, au rythme d'une fois par mois, ainsi que d'un accompagnement personnalisé. Laura était à chaque session de formation, accompagnée quasi systématiquement par des bénévoles et le plus souvent possible par Fabienne.

France Active nous a aussi accompagné sur la partie financière du projet.

Comités de Pilotage

Un Comité de Pilotage a été constitué avec les partenaires financiers et techniques, historiques de l'association et des plus récents concernés par le projet (Conseil Régional Nouvelle Aquitaine, Département de la Gironde, Ville de Pessac, CAF de la Gironde, Fondation Abbé Pierre, Aquitanis, ...). Il s'est réuni 3 fois entre septembre 2023 et septembre 2024 pour valider et discuter les bilans de phases du projet : analyse du besoin, étude de faisabilité et préparation de l'ouverture.

Le financement

Le projet a donné lieu à des financements spécifiques qui sont décrits dans le paragraphe suivant.

La fabrication du mobilier avec INSERT'NET

La fabrication des tables, comptoir et étagères a donné lieu à toute une série d'ateliers participatifs pilotés par INSERT'NET. Le Directeur adjoint de l'association, adhérent et bénévole au sein d'EPI'SOL, Frédéric Peyrou a proposé l'encadrement de chantiers participatifs. En amont de ce projet, INSERT'NET avait participé à la création de nouveaux étals pour l'épicerie et aussi la création d'une caisse plus ergonomique. A partir de mars, INSERT'NET et un groupe de salariés en grande précarité sont venus travailler avec des bénévoles d'EPI'SOL, des résidents de la Cité des Métiers et des pessacais pour fabriquer les tables et le comptoir du nouveau lieu. Tout a été réalisé à partir de matériau de récupération. C'était pour chaque participant des occasions d'apprendre, de créer pour un usage concret, et d'accompagner ceux qui en avaient besoin.

Novembre 2024 : Le prix Coup de Cœur de Bordeaux Métropole

EPI'CEZ TOUT a été récompensé par le Prix Coup de Cœur ESS de Bordeaux Métropole, remis en novembre 2024 à Bruges. Un communiqué de presse en fait état, ainsi qu'une vidéo reportage sur EPI'CEZ TOUT diffusée sur TV7, et en ligne sur le site web d'EPI'SOL.

Le planning

- Septembre à décembre 2023 : analyse des besoins
- 6 novembre 2023 : visite du local d'Aquitanis
- 10 décembre : accord d'entrée dans l'incubateur d'ATIS
- Janvier à avril 2024 : étude de faisabilité, recherche de financements et investissement dans le projet de notre futur parrain, Chef Jésus HURTADO
- Mai à septembre : engagement des dépenses, recrutement, travaux et aménagement
- 6 juin : début de location du lieu, en bail précaire pour 1 an. Dès 2024 et jusqu'en juin 2025, une négociation est en cours avec nos interlocuteurs d'Aquitanis pour aboutir à la rédaction d'un BCUS (Bail Commercial à Utilité Social) à partir de juin 2025.
- 17 septembre : ouverture du restaurant
- 21 septembre : inauguration du lieu EPI'CEZ TOUT, décrit dans un paragraphe qui suit.

3.1.3 Le financement du projet



Le projet d'ouverture d'EPI'CEZ TOUT a nécessité l'aide précieuse de nos partenaires et financeurs :

- Le programme AMPLI du fonds européens FEDER-FSE (Création d'une nouvelle activité et financement d'un poste)
- Le FDVA, Fonds de Développement de la Vie Associative,
- La Région Nouvelle Aquitaine (Programme d'investissement)
- Le Département de la Gironde,
- La ville de Pessac, les service Développement Social des Quartiers et Transitions  cologiques
- La Fondation Abbé Pierre, renommée depuis Fondation pour le Logement des Défavorisés,
- La CAF de la Gironde,
- l'AANA, Agence de l'Alimentation de la Nouvelle Aquitaine, contributeur sur la plateforme de financement,
- L'association INSERT'NET qui a pris en charge l'aménagement du local en y faisant travailler ses équipes en insertion et des adhérents d'EPI'SOL, qui a contribué également à la plateforme de financement
- France Active pour son accompagnement personnalisé,
- La CMSO (Crédit Mutuel du Sud-Ouest) qui est aussi la banque de notre association
- et les 179 contributeurs qui se sont mobilisés pour que la cagnotte en ligne atteigne les 10 000 euros visés, dans le cadre d'une campagne de financement participatif avec la plateforme « J'adopte un projet ».

3.1.4 Inauguration de EPI'CEZ TOUT le 21 septembre

La journée d'inauguration de EPI'CEZ TOUT a été montée en partenariat avec l'UGESS (Union nationale des Groupements des Épiceries Sociales et Solidaires).

De nombreuses personnalités élues étaient présentes :

- Pour la ville de Pessac : Franck Raynal, Maire de Pessac, entouré de Patricia Gau (Adjointe au Maire déléguée aux solidarités, santé et cohésion sociale, Vice-Présidente du CCAS), Jérémie Landreau (Adjoint au Maire délégué à la transition écologique, la biodiversité, l'hygiène et la propreté), Fatima Bizine (Adjointe au Maire déléguée des quartiers Brivazac - Candau, La Paillère - Compostelle, Chiquet - Fontaudin, Sardine, Camponac, Ladonne, Pontet et Saige), Sylvie Vieu (Adjointe au Maire, en charge de la cause animale, du respect du vivant, de l'alimentation durable et de l'agriculture en ville), Zeineb Lounici (Conseillère municipale déléguée à la promotion de la santé et au logement), Laurent Desplat (Conseiller municipal délégué aux parcs, espaces verts et forestiers), ainsi que des élus de la minorité municipale : Laure Curvale, Christel Chainaud, Michaël Ristic, Philippe Cernier et Alhadji Nouhou. Précisions que Naji Yahmdi (Adjoint au Maire délégué à l'égalité des chances, l'emploi, l'économie sociale et solidaire, et la politique de la ville) ne pouvait être présent mais a soutenu le projet pleinement depuis son émergence.
- Pour l'État : Sébastien Saint-Pasteur, Député de la circonscription.
- Pour la Région Nouvelle Aquitaine : Alain Rousset, Président de la Région Nouvelle Aquitaine, entouré de Marie Laure Cuvelier, conseillère régionale déléguée à l'ESS (Economie Sociale Solidaire) et de Patrick Guillemoteau, conseiller régional Territoire Graves et Landes de Cernès.
- Pour le Département : M. Saint-Pasteur et Mme Curvale (déjà cités pour d'autres fonctions)
- Pour Bordeaux Métropole : Patrick Papadato (Conseiller municipal de Bordeaux, Vice-Président de Bordeaux Métropole délégation : Stratégie nature - Biodiversité - Résilience alimentaire), Jean-Pierre Raynaud (Vice-président chargé de l'Agriculture, de la Transition agro-écologique, de l'agroalimentaire, de la forêt, la mer, la montagne), M. Raynal, Mme Lounici, Mme Curvale et M. Ristic (déjà cités pour d'autres fonctions)

Mais aussi :

- Service du CCAS de Pessac : Emilie Terrade (Directrice Générale du CCAS), Myriam Bellini (Directrice des Solidarités), Lydie Jourdan (Chargée de mission hébergement et développement social, Service Accès au Logement-Hébergement-Observatoire Social).
- Service CAF : Mme Cadel, travailleur social
- Lycée Professionnel Philadelphie de Gerde : M. Messaoudi, Proviseur accompagné de 2 professeurs dont Mme Dumas ; Le Lycée est proche de notre restaurant. Nous avons signé une convention pour accueillir des stagiaires aussi bien à l'épicerie qu'au restaurant.
- AANA – AGENCE DE L'ALIMENTATION NOUVELLE AQUITAINE : Jean-Pierre Raynaud (Président) et Julien Toueille (Directeur).
- CMSO – CREDIT MUTUEL DU SUD OUEST : Eric Nevery, Administrateur.

Ainsi que des représentants de : ACTION JEUNESSE, AL PRADO (Foyer Occupationnel Château Sauvage de Pessac) ARTOTHEQUE, ASTI PESSAC, Bibliothèque PABLO NERUDA, CENTRE SOCIAL DE SAIGE, Comité de quartier BRIVAZAC CANDAU, Comité de quartier FRANCE, Comité de quartier

NOES, CSGTP : Communauté sportive gymnique travailliste de Pessac, ENVIE GIRONDE, Equipe Mobile de Psychiatrie et Précarité, HÔPITAL CHARLES PERRENS, SERVICE ADDICTOLOGIE IMAGINE DEMAIN (maraude) INSERT' NET (qui a réalisé tout le mobilier du restaurant avec des personnes en grande précarité et des ateliers participatifs) M. Alain Salleur – Président et des personnes de l'équipe permanente, la MAISON DES ASSOCIATIONS, la médiathèque JACQUES ELLUL, SAINT VINCENT DE PAUL avec M. Touze et Mme Desjardins, TERRE D'ADELES et THEO'BULLES.

Tous ont eu des mots d'admiration pour l'accomplissement du projet et de félicitations à l'équipe. Côté cuisine et service, Chef Jésus Hurtado, parrain du restaurant, était présent aux côtés de Cheffe Line invitée, Nathalie la cheffe EPI'CEZ TOUT, Fabienne l'animatrice, des bénévoles, et 2 jeunes accompagnés par une éducatrice d'Action Jeunesse (Club de Prévention de Pessac) dans le cadre d'un chantier éducatif. Ensemble, ils ont préparé un buffet savoureux pour 150 personnes. La décoration des portes réalisée par MOKA, artiste street-art a pu être admirée. Des animations ont eu lieu tout au long de la journée : SARAVANE, parfumeur d'esprit, présentait ses épices sur un stand dédié, des enfants et adultes participaient à des ateliers créatifs porté par la Bibliothèque Pablo Neruda et l'association Théo Bulles, et tous pouvaient profiter du concert de musique avec STREET DEF Records et de la belle prestation de beatboxing par Daitoba. Etait également présent pour ce temps fort, Billy, jeune slameur du quartier de Saige.





A
T
E
L
I
E
R
S



MUSIQUE



STAND



SARAVANE : EPICES, THE...

3.1.5 De septembre à Décembre 2024 : EPI'CEZ TOUT se donne les moyens de répondre aux valeurs de l'association.

Mixité des publics – favorise la cohésion sociale, réduit la stigmatisation, soutient l'insertion et permet l'accès à une alimentation de qualité pour tous dans un cadre bienveillant et ouvert.

Le lieu est ouvert à toutes et tous et sa raison de vivre est de donner naissance à un lieu convivial où les personnes viennent avec une passion commune autour de l'alimentation. L'énergie du lieu permet à des personnes issues d'horizons variés de se rencontrer et d'échanger autour d'un repas et/ou en préparant un repas.

C'est une lutte permanente contre l'isolement et la stigmatisation autour de la précarité sociale. Tout le monde peut fréquenter le lieu sans être étiqueté comme bénéficiaires d'aides.

La mixité sociale encourage l'implication de chacun et fait de ce lieu un lieu d'échanges et de citoyenneté.

Grâce à des tarifs différenciés, chacun peut accéder à une alimentation saine et de qualité, tout en participant à la viabilité du projet.

Chaque semaine, en partenariat avec l'association « Imagine demain », nous préparons 15 repas à destination de la maraude le mercredi soir sous le hall de la gare de Pessac.

Augmentation des adhésions et des bénévoles

De septembre à décembre 2024, le lieu EPI'CEZ TOUT génère un nombre important de nouvelles adhésions à l'association.

Plus de 300 adhésions en 4 mois dont les premières adhésions d'entreprises. Les adhésions sont essentiellement des adhésions solidaires (70 %), adhésions entreprises et associations (15%), adhésions aidées (15%). Nous pouvons préciser qu'une partie des adhésions associatives permet la fréquentation de stagiaires en formation professionnelle et pour la plupart demandeurs d'emploi, ou encore des jeunes accompagnés de leurs éducateurs en vue d'évoquer les questions d'équilibre alimentaire et de diversité.

L'adhésion est un indicateur de soutien à la cause solidaire :

- Contribuer à la lutte contre la précarité,
- Soutenir un projet de territoire,
- Renforcer le lien social et la participation collective,
- Participer et s'engager dans le développement de l'association.

Concernant les bénévoles, Episol a aujourd'hui entre 45 et 50 bénévoles actifs sur le lieu avec des missions qui sont très distinctes entre la cuisine, le service, la plonge, la caisse, l'accueil. Nous recensons des bénévoles très différents, de tous âges et très impliqués. Certains ont intégré la gouvernance de l'association et d'autres envisagent de le faire suite à l'assemblée générale de cette année.

Concernant les temps forts au sein d'EPI'CEZ TOUT :

Nous allons citer **3 événements**, qui ont généré de l'effervescence et de l'utilité sociale sur le lieu et qui font partie intégrante de l'énergie de ce lieu. Concernant ces événements, soutenus par nos financeurs et largement accompagnés par les bénévoles, nous répondons aux valeurs de l'association.

- Création de lien et de mixité sociale avec la richesse des différents publics,
- Lutte contre la précarité alimentaire et l'implication de nos fournisseurs dans le projet,
- Dynamique de quartier et de territoire,
- Impact économique et de santé publique.

1- Novembre 2024 : la quinzaine de l'égalité et de la diversité.

15/11/2024 : organisation et contribution d'un groupe volontaire pour organiser un marché de producteurs locaux au sein du restaurant solidaire avec un légume/un plat. Propositions de communication sur le sujet en vue de valoriser des pratiques populaires auprès d'un public bien plus large.

Terres d'adèles et la P'tite ferme ont contribué au projet : livraisons de légumes frais pour réaliser une soupe de courges et un dahl de lentilles aux épices/Burrek turc végétarien.

En cuisine, dès 9h, une jeune femme turque, 2 demandeurs d'asile d'origine africaine, 4 stagiaires de l'IRTS en 2^{ème} année d'éducateur spécialisé, 2 jeunes en chantier éducatif d'Action Jeunesse Pessac et les bénévoles d'« EPI'CEZ TOUT ». Au total, 68 repas réalisés. Effectif total en cuisine : 15

20/11/2024 : participation à un atelier avec la résidence sociale Aquitanis à Pessac. Proposition d'un plat populaire reproductible et animation de la séance avec les personnes présentes. Présence d'une diététicienne et échange autour des plantes aromatiques.

Réalisation d'un plat populaire sénégalais, le tiéboudiène avec 3 femmes africaines qui sont venues cuisiner avec nous et 50 repas réalisés et partagés avec les résidents d'Aquitanis et les participants à l'atelier. Effectif total en cuisine : 9

22/11/2024 : 1 Atelier dans le cadre de l'action « La culture à table » s'est déroulé au restaurant avec les acteurs associatifs de Pessac (Bibliothèque Pablo Neruda, Artothèque, Médiathèque, ...), des jeunes femmes afghanes qui ont réalisé un plat populaire afghan, le Kabuli pilao, accompagné d'une jeune femme turque revenue pour l'occasion. Effectif total en cuisine : 12. 50 plats ont été partagés pour l'occasion et 10 repas ont été réservés pour le squat à proximité d'«epi'cez tout ».

Au total : 3 ateliers - 170 repas – 6 nationalités représentées – au moins 6 acteurs différents (Maraichers, club de prévention, associations culturelles, association médico-sociale, naturopathe, acteurs associatifs de Pessac dont Imagine demain)

A savoir : 2 personnes accompagnées par le COS nous ont rejoints sur du bénévolat. Et A ce jour, l'un des deux intègre le conseil d'administration.

2- Décembre 2024 - le concours de cookies

La finale s'est déroulée chez « EPI'CEZ TOUT » avec un jury constitué d'un élu de la ville, d'une salariée de la CAF de la Gironde, une bénévole d'EPI'SOL, et la cheffe d'«epi'cez tout ». Le concours de cookies organisé a permis de récompenser les participants et d'échanger sur les choix de recettes personnelles de chacun. C'est l'équipe du COS QUANCARD qui a gagné mais tout s'est joué au millimètre. Le beurre de cacahuète a fait ici la différence à un fil.

3- Décembre 2024 : Réveillon du nouvel an organisé par Action Jeunesse Pessac

Dans les locaux d'EPI'CEZ TOUT. Ce nouvel an s'adressait à des jeunes femmes en inter quartiers et elles ont tout organisé en amont avec les éducateurs.

3.2 La culture à table

Après le concours de burgers, de manga et le Food Rugby des années précédentes, c'est la culture qui est mise à l'honneur en 2024 par l'EVS avec le programme « La culture à table ». A partir de l'initiative d'habitants et en partenariat avec la bibliothèque Pablo Neruda, la médiathèque Jacques Ellul, l'artothèque, le Centre Social de Saige, l'association Thé O'Bulles, la Cuvée des Ecolos, le CSGTP (Communauté sportive gymnique travailliste de Pessac), 8 ateliers gastro culturels ont eu lieu.

Durant ces ateliers ont été mis en valeur le slam, l'auteur Pablo Neruda, la musique du monde et les délices culinaires, Harry Potter, ainsi que les nourritures de Colette.

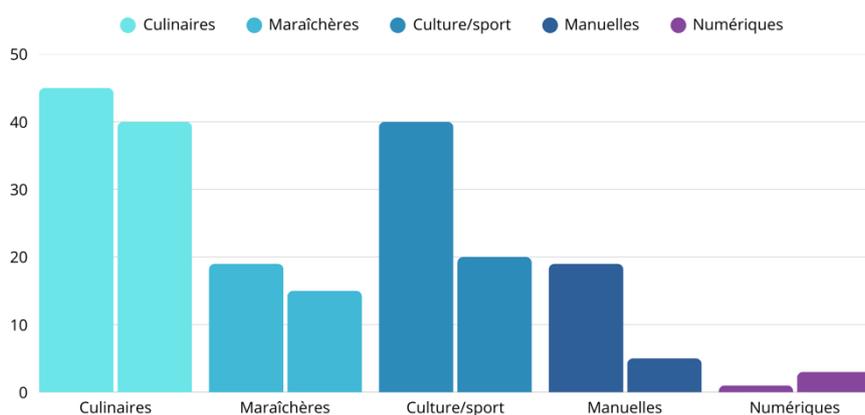
1 atelier par mois, une réunion en amont de chaque atelier pour la préparation, et un menu différent, 40 repas au moins et des ateliers de lecture, de jeux, quelquefois de sport avec une mobilisation des acteurs culturels divers et variés.

Chaque atelier s’est déroulé dans un quartier différent, du centre-ville aux Quartiers Prioritaires de la Ville. Des enfants de l’école Jacques Cartier, aux familles de tous les quartiers, aux passants du centre-ville, aux habitants de tous les quartiers, « La culture à table » a atteint les objectifs et a attiré au moins 40 personnes et plus pour chaque atelier. Ces ateliers ont permis une mixité très large. C’est ce qui faisait le charme de l’action et la possibilité de toucher des publics nouveaux (ex : atelier au sein d’Alliance Rive Gauche avec une sophrologue, des lectures de poèmes et la préparation du repas avec les salariés en insertion intéressés). Pour cet atelier, une partie des repas-a été livré aux équipes d’Envie Gironde.

A retenir que pour l’année 2024, il était prévu 10 ateliers sur l’année. Faute de subventions suffisantes, nous nous sommes limités à 8.



3.3 Les causeries



Colonne 1 :
Nombre de causeries

Colonne 2 :
Nombre de bénévoles impliqués

Ces causeries, parfois transversales entre les thématiques ont concerné entre 1500 et 2000 personnes durant l’année 2024, en majorité des habitants de Pessac (entre 65 et 70%), que ce soit des personnes seules (entre 15 et 25%), des familles (entre 45 et 52%), des enfants (8%). En termes de fréquentation, nous ciblons également des personnes des villes limitrophes (environ

25% et en augmentation permanente) et des gens de passage, essentiellement sur les causeries culinaires (entre 8 et 10%).



Objectif 2025 : Cibler davantage la population étudiante.

Quelques exemples de **causeries culinaires**

- Causeries ambulantes dans les quartiers
- Soutien au concert, organisé par la Maison des Associations pour les étudiants en difficulté,
- Fête d'halloween et Fête du quartier Candau-Brivazac,
- Quinzaine de l'égalité, avec des repas autour de la cuisine du monde : conception du repas, danse improvisée et partage du repas.
- Lors d'ateliers et de prestations spécifiques : Octobre Rose, *fête des associations*,
- Octobre 2025 - Journée mondiale de l'alimentation – Tout EPI'SOL a été mobilisé. Le vélo cargo était au centre-ville en partenariat avec l'Aipac qui était venu porter main forte, sur le vélo cargo et au restaurant. Dégustation de crêpes l'après-midi à l'épicerie. « EPI'CEZ TOUT » était privatisé par une association partenaire, l'AANA.
- Nous pourrions citer également une présentation proposée par AXA auprès de leurs salariés,
- Ou encore des ateliers avec des salariés de différentes entreprises pour venir cuisiner en faveur de différents publics.
- Nous avons été sollicités par le Chef Jesus pour aller faire des msemmens (crêpes feuilletées du Maghreb) chez ESSOR dans une cuisine professionnelle +++. Maryse de Saige, Lamaria de l'alouette et Aicha de Candau nous ont accompagnés.
- Un atelier en décembre est venu clore l'année 2024 avec un repas préparé avec des jeunes accompagné dans le cadre de mesures PJJ. Nous avons préparé un repas pour les étudiants sur le Campus et ce repas a été distribué lors du marché solidaire de la Cuvée des écolos.

Quelques exemples de **causeries culturelles**

- L'association Tumanako a animé plusieurs ateliers arts plastiques, dont un plus important lors de l'inauguration EPI'CEZ TOUT le 20 septembre. Ces ateliers se sont déroulés entre janvier et juin. L'idée était essentiellement de proposer des activités à un public enfants.

- Des places pour Casse-noisette à l'Opéra de Bordeaux, au mois de décembre, offerts à deux de nos bénévoles très investis et toujours impliqués aujourd'hui.
- Participation, dans le cadre de « Culture à table » à un concert avec « Les caprices de Marianne » au Centre social de Saige.

Quelques exemples de **causeries manuelles**

- L'atelier couture continue tous les mardis avec Léa et Eliane. Plusieurs créations diverses très tendances, pour les grands et les petits, mais aussi des sacs bananes ou fourre-tout, des réparations de vêtements ... sans oublier la tombola des couturières à Noël.
- De mars à septembre, fabrication du mobilier du restaurant lors d'ateliers participatifs pilotés par INSERT'NET, et mêlant des salariés INSERT'NET en grande précarité et des bénévoles EPI'SOL
- A partir de novembre, une bénévole adhérente de l'association a débuté des ateliers pour les enfants, 1 à 2 fois/mois.

Causeries maraîchères

Sous la houlette de Jeff, ça bouge toujours au jardin du Bois des Roses, avec des ajouts de massifs et de nouvelles plantations. Les plantes aromatiques se sont multipliées : basilic variés, shiso vert et rouge, estragon français, tagette du Mexique, ail d'Afrique du Sud, marjolaine, sauge, 12 types de menthe (mojito, marocaine, bergamote, poivrée, ...), pimprenelle, origan, thé de l'immortalité, consoude, plante camembert, verveine... La liste est longue et les saveurs subtiles. Elles servent désormais au restaurant pour donner aux plats la touche personnalisée « du jardin du bois des Roses ». La douceur de fin d'octobre permet de pouvoir encore admirer les floraisons de la sauge ananas, la bourrache, les cosmos, les soucis, et la monarde. Des adhérents se retrouvent régulièrement au jardin pour nettoyer, aménager, bouturer, prévoir de nouvelles structures en bambou et récupérer des graines. Le 31 octobre, c'était Halloween au jardin avec le comité de quartier de Brivazac-Candau. Des bénévoles se sont activés pour décorer les lieux, y préparer les stands de soupe, de marrons grillés et de bonbons, pour bien recevoir les centaines d'enfants qui arrivent à la nuit tombée déguisés « pour faire peur » dans la bonne humeur.



Chantiers éducatifs avec Pessac Action Jeunesse

Les causeries ont aussi été l'occasion de mettre en place des chantiers éducatifs faisant intervenir des jeunes en difficulté avec le système éducatif. Ces chantiers permettent à ces jeunes décrocheurs de connaître une première expérience en lien avec le monde du travail.

9 chantiers éducatifs ont eu lieu dans le cadre de causeries :

- 3 ateliers avec le vélo cargo dans des quartiers prioritaires
- Un évènement lors du passage de la flamme olympique
- Un marché de producteurs locaux
- Un point info numérique organisé en partenariat avec la CAF
- La Journée Mondiale de l'Alimentation
- L'inauguration du restaurant solidaire EPI'CEZ TOUT
- Un repas sénior du comité de quartier Candau-Brivazac

Tous ces chantiers ont impliqué au total 21 jeunes, très souvent satisfaits de leur expérience avec EPI'SOL.

Objectifs 2025 : réécriture du projet social en cours. Pour se faire, nos adhérents sont en permanence interrogés et nos acteurs partenaires font partie intégrante du travail

3.4 Les ateliers Aquitanis à la Cité des métiers

3.4.1 Historique

Notre collaboration a débuté en septembre 2022 avec la Cité des métiers, sous la coordination de Mme JOUSSAUME, à l'époque coordinatrice de la résidence. L'idée initiale était de pouvoir cuisiner sur le vélo cargo mais celui-ci n'a jamais pu se faufiler dans la résidence. Nous avons donc très rapidement cuisiné dans la cuisine collective sous la serre de la cité, lieu de convivialité.

Notre collaboration a continué en 2023 où nous avons réalisé 10 ateliers au sein des locaux de la Cité des métiers. Systématiquement, ces ateliers proposent de réaliser un repas pour 30 à 35 personnes et permettant aux résidents de la Cité des métiers de se rencontrer et de faire du lien autour de l'alimentation.

L'année 2024 a permis de travailler une nouvelle collaboration qui a évolué pour 2 raisons :

- Il y a eu des travaux au sein de la serre à la Cité des métiers qui ont duré plusieurs mois.
- EPI'SOL a développé son activité, avec Aquitanis, et a ouvert à proximité de la résidence sociale, un second lieu d'échanges orienté autour de la restauration solidaire. Ce lieu a ouvert en septembre 2024. La configuration des ateliers cuisine ont depuis évolué. Ils se sont déplacés sur la salle du restaurant de septembre à décembre 2024. Et c'est ainsi cette année également.

3.4.2 Déroulement des ateliers en 2024



Ces ateliers durent 4h et permettent de préparer un repas complet, régulièrement axés sur les repas du soir et quelque fois le midi. Nous avons établi des thématiques d'ateliers pour favoriser des échanges et des découvertes culinaires. Ces ateliers sont aussi l'occasion d'évoquer avec les résidents de la Cité des métiers l'équilibre alimentaire, les bienfaits de certains aliments par rapport à d'autres.

Comme précisé précédemment, pour chaque atelier, nous produisons 30 repas complets à destination des résidents.

1 à 2 bénévoles d'EPI'SOL participent à ces ateliers. C'est l'occasion de se rencontrer également. Une vidéo a été faite et envoyée aux services compétents (Direction de l'habitat solidaire) durant l'atelier du 26 juin 2024 où nous avons préparé un couscous avec les résidents. Cette vidéo était l'occasion de mettre en image l'ambiance, le rythme et de proposer à Aquitanis une vignette filmée pour leur service communication.

Au total en 2024, 9 ateliers ont été réalisés à destination des résidents de la Cité des métiers. Lors de chaque atelier, 30 repas sont distribués aux résidents de la Cité des métiers et les jeunes du Foyer de Jeunes Travailleurs.

Ces ateliers se déclinent en 4 temps :

- Préparation et mise en place des fruits et des légumes prévus - environ 2h00
- Apprentissage de techniques culinaires, échanges autour des apports nutritionnels et modes de cuisson : 30 minutes
- Partage du repas : 45 minutes
- Nettoyage et rangement : 1h

Certains repas sont pris sur place et d'autres sont à emporter. Cela représente un total de 270 repas sur l'année.

Selon l'atelier, la participation à la préparation du repas est très aléatoire. En moyenne, 1 à 2 résidents se joignent à nous pour contribuer à la confection du repas.

Des repas traditionnels venant de différentes contrées du monde entier ont pu être proposés aux participants, voici quelques exemples : Poulet Yassa, Thiéboudiène (Plat sénégalais), Couscous, Causa Rellena (plat péruvien), Fideuà (plat espagnol).

De janvier à septembre, les ateliers prenaient place dans la verrière de la Cité des métiers. D'octobre à décembre, ils ont pu être délocalisés au restaurant solidaire EPI'CEZ TOUT, ce qui a permis de bénéficier d'une cuisine professionnelle et d'un espace de restauration plus adapté pour ce type d'évènements.

Voici les menus pour chaque atelier :

- 29 mars : Poulet Yassa/Crème à la verveine
- 19 avril : Salade Carottes-orange/Blanquette de veau/Moelleux aux agrumes
- 29 mai : Thiéboudiène, salade de fraises
- 26 juin : Couscous/Moelleux aux abricots
- 17 juillet : Salade de concombre/Sandwichs Eggs and fries / Chouquettes
- 13 septembre : Tomates mozzarella/Riz aux crevettes/ Chaud froid aux pommes
- 16 octobre : Causa Rellena, beignets aux pommes – a lieu au restaurant
- 10 novembre : Crudités Carottes/cumin - Courgettes au chèvre - Fondant au chocolat, Crème anglaise – a lieu au restaurant
- 13 décembre : Fideuà – Tarte aux pommes – a lieu au restaurant

Objectifs 2025 : articuler les ateliers mensuels avec une animation sportive et/ou culturelle. Faire intervenir un chef cuisinier au moins 1 fois et investir les résidents dans l'élaboration du livre de recettes

4 Bilan des activités du restaurant

4.1 Le restaurant solidaire

Le restaurant EPI'CEZ TOUT a ouvert ses portes le 17 septembre 2024. Il partage le même objectif que l'épicerie à savoir contribuer à l'accès à une alimentation de qualité pour tous, tout en favorisant le lien social.

EPI'CEZ TOUT propose une cuisine du monde variée, réalisée avec des produits frais de qualité. Nathalie la cheffe ou un chef invité apporte aux plats une touche originale par la cuisson, la présentation, des épices ou des herbes aromatiques du jardin du Bois des Roses. Déguster les plats d'EPI'CEZ TOUT donne de l'inspiration pour faire la cuisine chez soi. L'établissement ne délivre pas d'alcool mais propose des boissons originales à découvrir. La cagnotte des repas suspendus connaît déjà un grand succès et a permis de financer des repas pour des personnes en précarité. Les repas pour les personnes sans-abri sont gratuits et la collaboration avec Imagine Demain permet d'en distribuer lors des maraudes. Les partenariats continuent à se mettre en place pour accompagner les publics en difficulté vers le plaisir d'un moment convivial au restaurant.



Le restaurant est ouvert du mardi au vendredi, pour le déjeuner, et l'après-midi pour un café, une boisson ou une pâtisserie.

Qui fait quoi ?				
Salariés	Bénévoles cuisine	Bénévoles service	Bénévoles plonge	Bénévoles caisse
<ul style="list-style-type: none"> - Nathalie (cheffe) : commandes, préparation quotidienne, gestion des stocks, lavage textile - Fabienne : coordination des bénévoles, prestations, gestion administrative et relations partenaires - Eliot : animation, communication et relations partenaires - Morgane : gestion administrative et commandes - Tâches collectives : accueil de stagiaires, nettoyage 	<p>2-3 par jour</p> <p>Horaires : 8h-14h</p> <p>Tâches : Préparation du repas du jour, dressage, rangement et nettoyage cuisine, aide à la plonge si besoin</p>	<p>2-3 par jour</p> <p>Horaires : 10h-15h</p> <p>Tâches : Aménagement de la salle selon les réservations, dressage des tables, connaissance du menu, accueil des clients, présentation de l'association (adhésions), service, nettoyage salle</p>	<p>Idéalement 1 par jour</p> <p>Horaires : 11h-15h</p> <p>Tâches : Lavage du matériel de cuisine et des couverts, séchage, gestion des lave-vaisselles, s'assurer du rangement</p>	<p>1 par jour</p> <p>Horaires : 11h-15h</p> <p>Tâches : Relation clients, encaissement des paiements, gestion des adhésions, clôture journalière</p>
Respect des consignes et procédures, création de lien social				

4.2 La préparation des repas

Chaque jour, les repas sont préparés par Cheffe Nathalie entourée de bénévoles. Il s'agit de véritables ateliers de préparation favorisant le lien social et permettant l'apprentissage, la prise d'autonomie, le partage avec ses pairs. Des bénévoles complémentaires arrivent un peu plus tard pour préparer les tables et assurer le service à table.

4.3 Aide alimentaire

Repas gratuits pour les SDF

Ces repas gratuits sont financés par la Fondation pour le Logement des plus défavorisés (anciennement la Fondation Abbé Pierre).

Toutes les semaines, des repas sont réservés pour les SDF de Pessac. Ils sont récupérés et distribués par l'association Imagine Demain qui effectue des maraudes. Les occupants du squat voisin viennent aussi chercher des repas gratuits.

Repas suspendus

Sur le même principe que l'article ou le café suspendu, nous avons mis en place une cagnotte « repas suspendus », qui permet de délivrer des repas gratuits ou à tarifs réduits à des personnes en précarité alimentaire.

Concernant les repas suspendus, l'objectif est de favoriser davantage des personnes non domiciliées à Pessac, et/ou des étudiants, et/ou des stagiaires de la formation professionnelle.

Tarifs privilégiés pour le public orienté par les services sociaux

La convention avec le CCAS a évolué pour pouvoir prendre en charge partiellement le coût des repas délivrés à des personnes accompagnées par le CCAS.

Les résidents de la Cité des Métiers ont également un tarif adapté, c'est notamment un des indicateurs du bail commercial. Entrée/plat/dessert : 6 euros

LE PUBLIC – LA FREQUENTATION 

Ouvert du mardi au vendredi (uniquement le midi)
- Service : 12h-14h30
- Café / Thé : 9h-12h et 14h30-17h
Fermetures annuelles : fêtes de fin d'année et 2 semaines en août

Qui fréquente Epi'Cez Tout ?

- Résidents Aquitains
- Patients de Charité Perrens
- Collectivités locales
- Sans Domiciles Fixes
- Demandeurs d'asile
- Clients aidés CCAS et MDS
- Jeunes en insertion
- Clients solidaires
- Associations
- Entreprises privées

Epi' 2025 → 2026
Toucher davantage le public étudiant

5 La gouvernance

5.1 Accompagnement RH par une PCRH

Sous la supervision de UNIFORMATION, nous avons bénéficié d'une Prestation de Conseil en Ressources Humaines (PCRH). Laetitia Ferrand-Viu, consultante chez GROUPE RESSOURCES ET CHANGEMENT a travaillé avec les administrateurs de la Commission RH et en concertation avec les salariées, au cours de 8 demi-journées de travail de juin à octobre

La prestation nous a permis de :

- faire le point sur la gestion RH à EPI'SOL : recrutement, suivi, formation
- être accompagnés sur le recrutement en cours et le positionnement de chacun.e des salarié.e.s dans l'organisation
- produire les documents suivants : Guide d'accueil du salarié, Convention individuelle cadre, Guide d'administration RH

A l'issue de la PCRH, les administrateurs ont une meilleure connaissance de la gestion RH et des obligations légales et disposent de documents supports aidant à cette gestion. Le guide d'accueil a été remis aux salariés.

5.2 Les Assemblées AGO et AGE du 22 mai 2024

Le 22 mai 2024, plus de 70 personnes étaient rassemblées pour l'Assemblée Générale annuelle d'EPI'SOL. Cette AG ordinaire a été suivie par une AG extraordinaire convoquée pour une évolution des statuts mettant davantage en évidence le contrat républicain, l'utilité sociale de l'association et la place des jeunes. La réunion s'est conclue par le traditionnel buffet offert par EPI'SOL et ses bénévoles.



5.3 Bureau et CA

Suite aux élections de l'AG, 2 nouvelles personnes sont entrées au CA, en remplacement de 2 sortants, et le bureau s'est étoffé de 2 nouveaux administrateurs. Les effectifs sont de 6 personnes au bureau et 15 au CA.

Le bureau a géré les affaires courantes liées au fonctionnement et au projet EPI'CEZ TOUT et s'est réuni plus d'une fois par mois.

Le CA s'est réuni 4 fois cette année, notamment en avril pour donner son accord pour engager les fonds prévus pour l'ouverture de EPI'CEZ TOUT.

5.4 L'équipe des salarié.e.s

L'équipe des salariés s'est renouvelée et étoffée. En décembre 2024, EPI'SOL a 4 salariés, qui sont, par ordre d'arrivée :

- Fabienne Maugue, animatrice EVS à EPI'SOL depuis mars 2021
- Nathalie Brogard, Cheffe cuisinière à EPI'CEZ TOUT depuis septembre 2024
- Morgane Prouff, coordinatrice EPI'SOL depuis septembre 2024 (en remplacement de Frédérique Jacotot)
- Eliot Rassis, animateur en formation par apprentissage, depuis septembre 2024.

2 jeunes en formation ont terminé leurs contrats cette année :

- Laura Saint-André stagiaire IFAID (durée : 9 mois) en charge de la coordination du projet EPI'CEZ Tout sous la responsabilité de Fabienne, nous a quitté en juin. Elle a tout de suite eu un emploi en CDD qui s'est transformé rapidement en CDI.
- Luna Goswami, apprentie assistante à l'épicerie et sur le projet EPI'CEZ TOUT, nous a quitté en septembre, avec le projet de repartir en apprentissage pour un MASTER en Ecole de Commerce.

Toutes les deux ont contribué avec efficacité, dynamisme et bonne humeur à la bonne marche de l'association et du projet EPI'CEZ TOUT.

5.5 Le bénévolat

En fonction de ses compétences et envies, chaque bénévole trouve son poste au restaurant (plonge, aide à la cuisine, service), à l'épicerie (logistique, accueil, tenue du magasin), à l'EVS (logistique, assistance à l'animation), ou dans des fonctions transversales (communication, administration et finances). Les réunions des bénévoles donnent l'occasion de se rencontrer, de faire connaissance, de donner de l'informations et de faire remonter des questions et des propositions. Cette année les réunions du 10 avril et du 15 octobre ont réuni chaque fois entre 30 et 40 bénévoles.



En mai 2025, 136 bénévoles actifs (29 hommes, 106 femmes) sont recensés. Parmi eux : 92 retraités, 35 actifs et 8 jeunes/étudiants. Ils étaient 69 lors de l'AG de 2024. En complément, des étudiants et des jeunes (Action Jeunesse, Château Sauvage) ont contribué occasionnellement à des ateliers cuisine. L'engagement associatif entrant désormais dans les cursus des étudiants, nous accueillons plus régulièrement des étudiants pour des missions de bénévolat de courte durée.

Tout bénévole est rattaché à une ou plusieurs commissions en fonction de son engagement dans l'association. Les commissions actives à ce jour sont : l'épicerie, l'EVS, le restaurant, le bénévolat, la communication, l'Hygiène Qualité et Sécurité, les Finances, les RH, et l'Administration (dont le travail du CA et bureau).

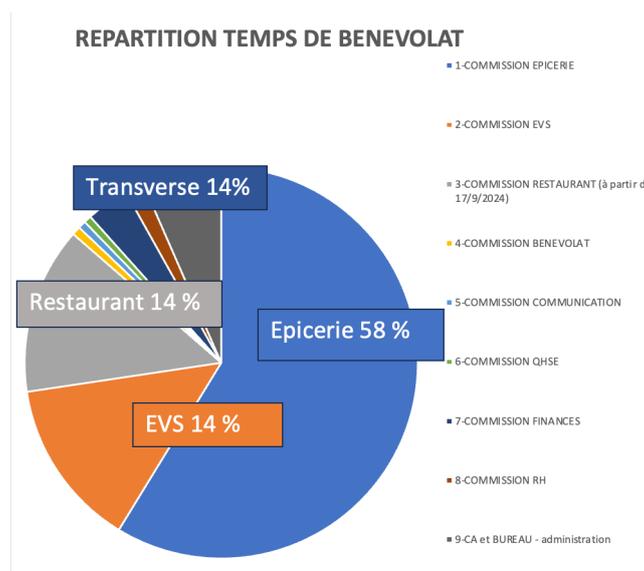
Le temps de bénévolat est évalué en compilant :

- le temps passé dans des activités récurrentes opérationnelles (exemples : tenue de l'épicerie, assistance atelier cuisine, animation atelier, préparation du budget prévisionnel, ...),
- et le temps passé à des activités spécifiques de l'année (en 2024 : le projet restaurant, des recrutements, le PCRH).

	SYNTHESE		Nombre heures bénévolat		
	2024	récurrent	spécifique	TOTAL	%
1-COMMISSION EPICERIE		4 323	10	4 333	58,72%
2-COMMISSION EVS		911	115	1 026	13,90%
3-COMMISSION RESTAURANT (à partir du 17/9/2024)		1 008	10	1 018	13,80%
4-COMMISSION BENEVOLAT		33	20	53	0,72%
5-COMMISSION COMMUNICATION		32	15	47	0,64%
6-COMMISSION QHSE		0	46	46	0,62%
7-COMMISSION FINANCES		114	145	259	3,51%
8-COMMISSION RH		15	100	115	1,56%
9-CA et BUREAU - administration		482	0	482	6,53%
	TOTAL	6918	461	7379	100,00%

Le temps total de bénévolat en 2024 est estimé à 7 379 heures, ce qui correspond à 4,59 postes ETP (Équivalent Temps Plein), et une augmentation de 20% par rapport à l'année 2023. La valorisation de ces heures au SMIC brut horaire est de 85 965 €.

Le temps de bénévolat est réparti en temps passé sur l'épicerie, l'EVS, le restaurant ou sur des activités transverses selon les proportions présentées dans le schéma ci-joint.



Les activités spécifiques qui ont demandé du temps de bénévoles en 2024 sont le projet EPI'CEZ TOUT porté par l'EVS, la recherche de nouveaux bénévoles, la mise au point d'outils de pilotage financiers et de gestion des RH (dont le travail en PCRH), ainsi que les 3 recrutements effectués.

Conclusion et perspectives

En 2024, EPI'SOL a été particulièrement marquée par l'ouverture du restaurant solidaire et nouveau lieu pour l'Espace de Vie Sociale "EPI'CEZ TOUT". Une analyse à 6 mois d'existence a montré que son fonctionnement avait dépassé les prévisions. Cette analyse sera reprise au cours de l'année 2025 sur une plus longue période.

Le projet Culture à table et la Quinzaine de l'Egalité et de la Diversité ont été des points forts de l'activité de l'EVS. Les activités de jardinage ont continué, et grâce à elles, le jardin du Bois des Roses est un joli lieu de promenade, de découverte et de calme.

En 2025 l'EVS se lance dans un projet ambitieux d'édition d'un livre de recettes qui sera co-conçu et réalisé par des adhérents et bénéficiaires d'EPI'SOL en partenariat avec des artistes. Des ateliers d'écriture auront lieu au cours de l'année. 2025 est aussi l'année de demande de renouvellement du dossier d'agrément EVS. L'équipe est au travail pour pouvoir déposer le dossier auprès de la CAF en octobre.

Morgane, notre nouvelle coordinatrice a pris ses marques pour relancer la dynamique nécessaire pour l'épicerie et coordonner la complémentarité des 3 activités : épicerie, EVS et restaurant. Des travaux spécifiques sont être menés pour mieux répondre aux besoins des personnes en précarité alimentaire, notamment par l'identification de nouveaux prescripteurs.

L'Utilité Sociale est au cœur de nos préoccupations et nous travaillerons à valoriser comptablement les actions que nous menons quotidiennement.

Le travail d'amélioration continue se poursuit en 2025 pour s'inscrire dans un mode de fonctionnement pérenne. Côté épicerie, des travaux sont en cours pour mieux utiliser les fonctionnalités du système de gestion commerciale. Les outils de pilotage financiers sont toujours en construction et/ou amélioration.

Après l'année tumultueuse de 2024, l'année 2025 sera donc une année de rationalisation et de consolidation, mais toujours porteuse de projets dynamiques avec nos adhérents et partenaires.

Nous vous donnons Rendez-Vous pour l'année prochaine.