



RAPPORT D'ACTIVITE ANNEE 2025

1	MOTS DE LA PRESIDENCE	2
2	VIE ASSOCIATIVE	4
2.1	NOTRE OBJET SOCIAL	4
2.2	LES ADHERENTS	4
2.2.1	<i>Les adhérents aidés</i>	4
2.2.2	<i>Les adhérents solidaires</i>	4
2.2.3	<i>Les associations et entreprises adhérentes</i>	5
2.3	LES BENEVOLES	5
2.3.1	<i>Activités nombreuses et temps passé</i>	5
2.3.2	<i>Formation des bénévoles</i>	6
2.3.3	<i>Nouvelle charte du bénévolat</i>	6
2.4	LES STAGIAIRES.....	6
2.5	L'EQUIPE DES SALARIE.E.S.....	7
2.6	BUREAU - CA - AG	7
2.7	LES PARTENAIRES.....	7
3	BILAN DES ACTIVITES DE L'EPICERIE.....	9
3.1	LES PRODUITS DE L'EPICERIE	9
3.2	AIDE ALIMENTAIRE	10
3.2.1	<i>Les aides accordées par les services sociaux</i>	10
3.2.2	<i>Les autres aides alimentaires</i>	11
3.3	ANIMATIONS – DEGUSTATIONS	12
3.4	LIENS AVEC LE GALAS ET L'UGESS	13
3.5	LE PROJET DE REDYNAMISATION DE L'EPICERIE	13
4	BILAN DES ACTIVITES EVS	15
4.1	RENOUVELLEMENT DE L'AGREMENT EVS.....	15
4.2	LE LIVRE DE RECETTES	15
4.3	LES CAUSERIES	16
4.4	LES ATELIERS AQUITANIS	18
5	BILAN DES ACTIVITES DU RESTAURANT	21
5.1	LE RESTAURANT SOLIDAIRE	21
5.2	REDACTION DU BCUS	21
5.3	AIDE ALIMENTAIRE	22
5.4	LES PRESTATIONS PERSONNALISEES.....	23
6	CONCLUSION ET PERSPECTIVES	24

1 Mots de la Présidence

Vous allez prendre connaissance du bilan des activités 2025 de notre association EPI'SOL Pessac.

L'année a été marquée par un fort accroissement d'activité lié au restaurant qui ,après les 1ers mois de fonctionnement en 2024, prenait son rythme de croisière. Après Nathalie puis Baptiste, c'est Hervé notre nouveau chef qui a pris les commandes de la cuisine en décembre 2025. Beaucoup d'adhérents, bénévoles ou simples participants, sont mobilisés en cuisine et en salle pour des moments de partage, d'apprentissage et de contribution au projet social développé dans ce restaurant. Le restaurant est fréquenté par des adhérents fidèles, des salariés des entreprises voisines, des personnes de passage, des personnes accompagnées par des travailleurs sociaux, des personnes isolées en précarité alimentaire. Des prestations cuisine, pilotées par Fabienne, viennent en complément du service habituel, notamment pour développer des actions de solidarité avec des entreprises. Tout au long de l'année, un gros travail a été mené pour définir les critères sociaux qui ont permis de contractualiser avec AQUITANIS un BCUS (Bail Social à Utilité Sociale). Ce bail a pu être signé début 2026. Parlons enfin du travail de labellisation ECOTABLE commencé en 2025 et qui permettra d'obtenir 2 macarons début 2026.

Le local du Restaurant devient aussi un lieu d'animation et d'activité de l'Espace de Vie Sociale, exploité par Fabienne et Eliot, en complément des activités menées à l'épicerie et hors les murs avec le vélo cargo. Une des activités majeures de 2025 est cependant le montage du dossier de renouvellement de l'agrément CAF « Espace de Vie Sociale ». Après collecte et analyse d'informations, réflexions sur les besoins du territoire et travail de construction collectif avec les adhérents et les partenaires, le dossier est déposé en octobre 2025 et l'agrément est officiellement accordé en fin d'année. L'énergie passée à ce dossier n'a cependant pas empêché de développer le travail collectif de conception et d'écriture du livre de recettes tout au long de l'année.

Le projet de Redynamisation de l'épicerie annoncé à l'AG de 2025 s'est mis en place avec Morgane et Naël, apprentie en coordination de projet recrutée à cet effet. Des premiers travaux démarrent, des groupes de travail se mettent en place pour un lancement officiel en fin d'année 2025. Suite à notre sollicitation au fonds de résilience des épiceries solidaires géré par l'UGESS (Union nationale des Groupes d'Epicerie Sociale et Solidaires), nous avons l'opportunité d'être accompagné dans le cadre d'une formation action au Modèle Social Economique qui débute début 2026. Par ailleurs, nous sollicitons l'IFAID (Institut de Formation et d'Appui aux Initiatives de Développement) pour monter un nouveau DLA (Dispositif Local d'Accompagnement) ce qui nous permet d'avoir l'accompagnement d'un consultant sur le projet à partir de janvier 2026.

En action transversale tout au long de l'année, un travail important est mené pour améliorer les outils de gestion et de pilotage et valoriser les actions à caractère d'utilité sociale dans la comptabilité. En particulier, nous préparons en 2025 un dossier de demande d'agrément ESUS (Entreprise Solidaire à Utilité Sociale) qui devrait nous ouvrir des possibilités de nouveaux financements. Le dossier est déposé début 2026 et l'agrément est accordé 2 mois plus tard. Parallèlement, l'UGESS nous propose de bénéficier de l'accompagnement d'une juriste fiscaliste pour analyser notre modèle économique en regard des exigences imposées pour envisager de

demander à être une association d'intérêt général, autorisée à défiscaliser les dons. Les travaux commencent fin 2025 et se poursuivront en 2026.

La vie de l'association est dynamique et efficace. L'équipe des salariés travaillent de concert pour donner une cohérence à l'ensemble des activités. Beaucoup d'adhérents trouvent en EPI'SOL un lieu de vie, du lien social et bien sûr de bons produits à cuisiner chez soi, des opportunités de cuisiner en groupe, et des bons repas équilibrés à consommer au restaurant. La situation financière de l'association est cependant fragilisée par des baisses de subvention de fonctionnement et d'aide alimentaire du département, des hausses substantielles de charges, et la forte hausse d'activité à maîtriser. Fin 2025, nous attirons l'attention des financeurs pour leur présenter la situation. Nous réunissons le premier COPIL des financeurs en janvier 2026 pour leur présenter la situation et nos plans d'actions destinés à retrouver un bon équilibre financier dans les prochaines années. Ces actions seront prioritaires en 2026.

Je vous souhaite une bonne lecture.

2 Vie associative

2.1 Notre objet social

Pour rappel, voici l'objet social d'EPI'SOL Pessac décrit dans les statuts mis à jour en 2025 :

L'association a pour objet de contribuer à la lutte contre les exclusions, les inégalités, la précarité alimentaire et l'isolement social. Elle veille à réunir toutes les conditions pour :

- proposer des alternatives à l'aide alimentaire, complémentaires à l'existant,
- offrir un accès facilité à une alimentation de qualité dans un contexte convivial,
- assurer la gestion des différents lieux de l'association ouverts à tous les adhérents : une épicerie solidaire, un restaurant solidaire et un Espace de Vie Sociale,
- créer du lien social et mettre en place un cadre de solidarité active et participative,
- animer des espaces de mixité sociale, par des ateliers conçus avec le concours des adhérents et des habitants de Pessac : cuisine, culture, sport, santé, accès aux droits, jardinage, activités manuelles....
- et favoriser tous les partenariats utiles à la mise en œuvre d'actions plurielles,

dans le respect des valeurs de l'éducation populaire, du contrat d'engagement républicain et de la charte de la laïcité.

2.2 Les adhérents

EPI'SOL est une association qui accueille ses adhérents, solidaires ou aidés, et du public de passage, identifié comme en précarité mais pas forcément suivi par les services sociaux. C'est le cas des personnes de la rue ou du squat voisin du restaurant qui bénéficient d'aide alimentaire via l'épicerie ou le restaurant.

En 2025 : 1200 adhérents

2.2.1 Les adhérents aidés

Les adhérents aidés d'EPI'SOL sont des personnes en situation de précarité financière, alimentaire et/ou sociale. Les orientations se font à la discrétion des services sociaux partenaires qui vont participer au financement des aides alimentaires mises en place, et détaillées plus loin dans ce document.

Pour que le reste à charge des adhérents aidés soient le plus bas possible et permettre l'accès à des aliments de qualité à tous, EPI'SOL bénéficie d'aides alimentaires de l'Etat. En 2025 EPI'SOL a passé une nouvelle convention avec l'entreprise d'insertion INSER'NET. Les salariés en insertion avec un petit budget bénéficient ainsi de paniers de légumes frais à moitié prix tous les jeudis.

2.2.2 Les adhérents solidaires

Les adhérents solidaires sont les personnes qui ne bénéficient d'aucune réduction sur les produits. Par leurs achats à l'épicerie et au restaurant, ils contribuent au modèle économique de

l'association. Pour autant, ils n'ont aucun surcoût sur les produits dont le prix est fixé avec une simple marge commerciale par rapport au prix d'achat initial.

2.2.3 Les associations et entreprises adhérentes

En adhérant à EPI'SOL, les associations et entreprises montrent leur soutien aux valeurs et au modèle de fonctionnement d'EPI'SOL et encouragent leurs salariés ou adhérents à fréquenter le restaurant et l'épicerie. Des actions spécifiques sont montées pour elles sous forme de prestations.

2.3 Les bénévoles

Les bénévoles sont des adhérents qui participent au fonctionnement de l'association. En intégrant EPI'SOL, chacune et chacun trouve aussi un lieu d'accueil bienveillant, solidaire, et de grande mixité sociale. Faire du bénévolat à EPI'SOL permet de sortir de l'isolement, de contribuer à un projet social et de nouer des amitiés. Au-delà du temps qu'ils donnent, beaucoup de bénévoles fréquentent régulièrement l'épicerie et le restaurant, contribuant ainsi à l'équilibre économique de l'association.

En majorité retraités, mais aussi actifs et étudiants, les bénévoles historiques de l'épicerie sont régulièrement rejoints par de nouvelles recrues. Les bénévoles sont indifféremment des adhérents aidés ou solidaires.

2.3.1 Activités nombreuses et temps passé

En fonction de ses compétences et de ses 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'information et de faire remonter des questions et des propositions.

En mai 2026, il y a 119 bénévoles actifs (35 hommes, 84 femmes) sont recensés. Parmi eux : 66 retraités, 49 actifs et 4 jeunes/étudiants. En complément, des étudiants et des jeunes (Action Jeunesse, Château Sauvage) contribuent 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).

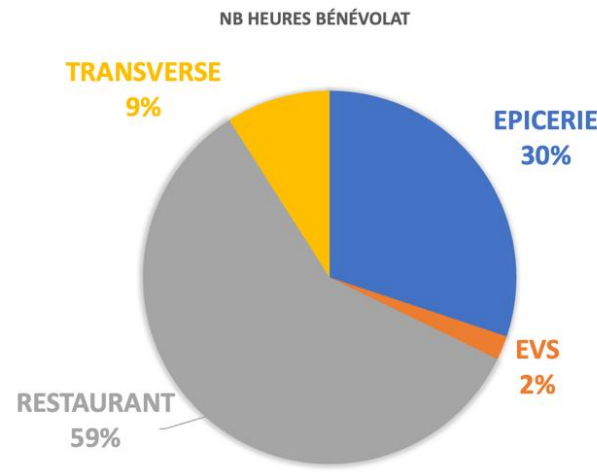
Le temps de bénévolat est réparti en temps passé sur l'épicerie, l'Espace de Vie Sociale, le restaurant et sur des activités transverses selon les proportions présentées dans le schéma ci-après.

Il est évalué en compilant :

- le temps passé dans des activités récurrentes opérationnelles (ex : 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 2025 : le projet de redynamisation de l'épicerie, des recrutements, ...).

En 2025, le temps total de bénévolat est estimé à 14 757 heures, ce qui correspond à 9,07 postes ETP (Équivalent Temps Plein), et une augmentation de 97% par rapport à l'année 2024, ce qui s'explique par l'ouverture du restaurant. La valorisation de ces heures au SMIC brut horaire est de 172 931 €.

Les activités spécifiques qui ont demandé du temps de bénévoles en 2025 sont les préparatifs du projet de redynamisation de l'épicerie, la mise au point d'outils de pilotage financiers et de gestion intégrant le restaurant, ainsi que les 3 recrutements effectués.



2.3.2 Formation des bénévoles

Les nouveaux bénévoles sont formés par les anciens bénévoles et pilotés par les salariés. Deux sessions HACCP (Règles de conformité à l'Hygiène) ont eu lieu en 2025) pour les bénévoles du restaurant. 3 nouvelles sessions ont été planifiées en 2026 de janvier à mai pour les bénévoles de l'épicerie et du restaurant.

2.3.3 Nouvelle charte du bénévolat

Dans le cadre des ateliers à la citoyenneté, les participants ont orienté le sujet sur citoyenneté et bénévolat, ce qui a conduit à travailler collectivement à une nouvelle charte du bénévolat. Les travaux en 2025 n'en sont qu'au balbutiement. Ils se prolongent en 2026.

2.4 Les stagiaires

L'association accueille chaque année des stagiaires, à différents stades de parcours de formation. L'encadrement attentionné qu'ils reçoivent des salariés et des bénévoles leur permettent de découvrir nos activités, le milieu associatif, ainsi que les métiers du commerce, de la restauration et de l'animation. Tous contribuent aux activités à leur niveau de compétences et de maturité.

En 2025, 12 jeunes et 1 adulte ont été accueillis en stage sur nos différents lieux :

- 3 stages d'observation de 3ème : 1 semaine en moyenne
- 3 stages de mise en situation en lycée professionnel : 2 à 3 semaines en moyenne
- 2 stages étudiants dont 1 long sur 5 mois
- 2 stages étrangers dans le cadre d'ERASMUS+ : 10 jours en moyenne
- 1 stage hors cadre scolaire (PMSMP) : 1 semaine
- 2 services civiques : à raison de 2 jours par semaine depuis octobre 2025 (et poursuite jusqu'en juin 2026)

2.5 L'équipe des salarié.e.s

L'équipe des salariés s'est renouvelée et étoffée. En décembre 2025, EPI'SOL a 5 salariés, qui sont, par ordre d'arrivée :

- Fabienne Maugue, animatrice EVS à EPI'SOL depuis mars 2021
- Morgane Prouff, coordinatrice EPI'SOL depuis septembre 2024
- Eliot Rassis, animateur en formation par apprentissage, depuis septembre 2024
- Naël Zaoui, chargée de projet en formation par apprentissage, depuis septembre 2025
- Hervé Begoc, chef cuisinier du restaurant, depuis décembre 2025

2.6 Bureau - CA - AG

Le Conseil d'Administration (CA) élu à l'AG de 2025 est composé de 16 membres élus par les adhérents lors de l'assemblée générale, et renouvelés par tiers tous les ans. Le CA valide les grandes orientations de l'association, contrôle les finances et détermine les grandes orientations budgétaires et la politique de Ressources Humaines. Il s'est réuni 6 fois en 2025.

Le Bureau élu par le CA à l'AG 2025 est composé de 6 membres. Il s'assure du bon fonctionnement de l'association en lien avec les salariés et le CA. Il se réunit au minimum une fois par mois.

L'AG ordinaire de 2025 a eu lieu le 26 mai 2025. Elle était suivie d'une AG extraordinaire destinée à mettre à jour les statuts de l'association.

2.7 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. Le réseau de partenaires se compose :

- des partenaires financiers historiques qui nous suivent depuis la création en finançant du fonctionnement et des projets : CAF, Département, Ville de Pessac
- des partenaires financiers sur projets qui nous accompagnent le temps d'un ou plusieurs projets : Fonds Social Européen (FSE), la Région Nouvelle Aquitaine, Bordeaux-Métropole, Bordeaux Mécènes Solidaires, Fondation pour le Logement des Défavorisés, banque CMSO, l'UGESS

- des organismes de conseil et d'accompagnement qui sont régulièrement à nos côtés pour de l'incubation de projets, de la formation ou du conseil : ATIS, France Active, l'IFAID, UNIFORMATION, l'UGESS (Union Nationale des Épiceries Solidaires)
- des organismes facilitateurs de réseau et de groupement d'achats, organisation de formations, mise à disposition de salle et d'outils numériques : GALAS (Groupement des Acteurs Locaux de l'Alimentation Solidaire), UGESS, Plateforme CEDRE, MDA (Maison Des Associations), La Fraternité, BIWEE...
- des services sociaux (CCAS de la ville et MDS du Département) qui orientent des personnes en précarité vers EPI'SOL avec une enveloppe financière permettant d'alléger le coût des achats à l'épicerie, ainsi que l'UGESS qui nous redistribue des fonds d'aide alimentaire (MMPT et CNES)
- l'association INSERT'NET, dont les salariés en insertion peuvent bénéficier de tarifs réduits à EPI'SOL
- des organismes de formation avec qui de nombreuses conventions de stage sont passées : Le lycée professionnel Philadelphie, le lycée hôtelier de Talence, IRTS, IFAID, IUT Bordeaux Montaigne ...
- des partenaires opérationnels avec qui sont montés des actions de terrain :
 - associations de Pessac ou Bordeaux Métropole partageant des valeurs d'EPI'SOL : centres sociaux, comités et syndicats de quartiers, MDA, Action Jeunesse, le COS, le CREPAQ, la cuvée des écolos, Thé'o bulle, Compagnie du Si ...
 - une association EVS du Sud Gironde : association Encore des Tiroirs Cachés
 - acteurs médico-sociaux dont le pôle addictologie de l'hôpital de Charles Perrens, DITEP Renovation, CEID, APAJH
 - la Biocoop de Pessac (collecte solidaire)
 - les écoles et collèges de Pessac (et lycées précités)
 - des entreprises comme AXA, la MAIF, CMSO, le groupe Mondelez, Sofia Genetics, OBYO, Sodexo ...
 - des laboratoires universitaires : Comprasec, IHU Lyric

Financeurs



Organismes de formation



Groupements d'épiceries



Acteurs médico-sociaux



Laboratoire de recherche



Entreprises



Associations



3 Bilan des activités de l'épicerie

3.1 Les produits de l'épicerie

EPI'SOL suit une démarche d'approvisionnement favorisant les circuits courts et la qualité des produits. A ce jour, les producteurs et fournisseurs locaux représentent :

- 5 maraichers de Gironde tous à moins de 15km et dont 4 en BIO
- 1 producteur de jus de fruits BIO du 47
- 1 arboriculteur BIO du 47
- 2 bouchers artisanaux : l'un classique sur Pessac et l'autre en halal à Saint-Laurent-du-Médoc (nouveau 2025)
- 1 boulanger artisanal de Pessac
- 1 producteur d'œufs frais plein air de Gironde
- 1 pisciculteur en aquaponie sur Mérignac (nouveau 2025)
- 1 conserverie artisanale et anti-gaspi de Mérignac (nouveau 2025)
- 1 producteur de confitures artisanales BIO de Gironde
- 1 producteur de crème de châtaigne BIO du 48 (nouveau 2025)
- 1 coopérative de chocolat et café BIO qui torréfie et transforme sur Pessac
- 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 par choix 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 consommation très diverses.

- 1 grossiste installé au MIN (marché d'intérêt national) 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
- 1 grossiste pour le surgelé

Dans le cadre du réseau GALAS (Groupement des Acteurs Locaux de l'Alimentation Solidaire), nous mutualisons certains de nos achats avec d'autres épiceries de la métropole bordelaise. C'est ainsi que nous avons pu obtenir de façon régulière de la viande halal en direct producteur, comme pour

les pommes bio auprès de l'arboriculteur depuis 2024, sans quoi les conditions de commande et transport auraient été trop compliquées.

Les commandes groupées auprès de producteurs locaux se font également de manière occasionnelle dans l'année avec par exemple :

- les gigots et d'épaules d'agneaux de lait à l'occasion de Pâques et Noël.
- les chocolats à Pâques.
- les foies gras et confits de canard à Noël.

Les paniers de légumes du jeudi, continuent de plaire tout au long de l'année. Trois tailles de panier sont proposées à 10€, 15€ ou 18€ pour répondre aux besoins et envies de tout le monde. On a pu constater une augmentation de commande sur la fin d'année 2025 en passant de 20 paniers en moyenne par semaine à 28.

3.2 Aide alimentaire

3.2.1 Les aides accordées par les services sociaux

Aide du CCAS (Centre Communal d'Actions Sociales)

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

- 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 ;
- 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.

En 2025, le CCAS a réalisé 48 prescriptions pour une valeur de 7 200.00€. En moyenne, l'aide a été dépensée à 81.5 %.

En comparaison avec l'année 2024, nous constatons une baisse importante des orientations : -23% sur l'année 2025.

Pour ce qui est des paniers d'urgence, nous comptons 6 orientations d'urgence depuis le début de l'année, pour un total de 380€. L'aide a été consommée à 98%.

Aide de la MDS (Maison Départementale des Solidarités)

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.

En 2025, nous avons reçu 83 prescriptions de la MDS pour un total de 15 000 €. Le taux de dépense de l'aide s'élève à 67.6%.

L'enveloppe de 15 000€ a été complètement utilisée en fin octobre 2025, bloquant donc toute nouvelle orientation sur les deux derniers mois de l'année. On parle donc de 25 prescriptions en moins sur l'année et de 4000€ de moins sur le montant des prescriptions.

Pour ce qui est des paniers d'urgence, nous comptons 26 prescriptions d'urgence en 2025, soit 1120 € au total et un taux d'utilisation des usagers de 100%.

3.2.2 Les autres aides alimentaires

Aide alimentaire via l'UGESS (Union Nationale des Groupements d'Épiceries Sociales et Solidaires)

L'UGESS redistribue aux Épiceries Sociales et Solidaires des aides alimentaires provenant des fonds nationaux MMPT (Mieux Manger Pour Tous) et CNES (Caisse Nationale des Épiceries Solidaires). Ces apports permettent à EPI'SOL de financer pour le public aidé des réductions sur des produits de qualité :

- Les fonds MMPT perçus financent une réduction 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.
- Les fonds CNES perçus financent une réduction de 30 % sur les produits bio, la viande et le poisson frais, ainsi que des produits artisanaux.

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 Adhérent MDS	Tarif final Adhérent CCAS
1 kg de pommes BIO (Lot et Garonne)	2.70€ /kg	50% MMPT	1.35€ /kg	0.67€ /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
12 œufs Label Rouge (Gironde)	4.20€ / douzaine	50% MMPT	2.10€ / douzaine	1.05€ / douzaine	0.53€ / douzaine
1 lot de 6 yaourts naturels BIO (Grossiste BIO)	2.00€ /pièce	30% CNES	1.40€ /pièce	0.70€ /pièce	0.35€ /pièce

Exemple des réductions sur 4 types d'articles de rayons différents

Les articles suspendus

Un article suspendu est un article acheté 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.

Autres dons de particulier ou entreprises

Des particuliers comme des entreprises apportent des denrées qui sont redistribuées depuis l'épicerie. Citons le cageot de Christophine qui vient chaque année, des échantillons de produits de beautés, des repas ou denrées provenant de la restauration collective,

Le frigo zéro-gaspi du CREPAQ

Le frigo zéro-gaspi installé par le CREPAQ sur le trottoir de l'épicerie, a été en activité toute l'année 2025. Il est branché dans les locaux de EPI'SOL et entretenu par EPI'SOL. Il reçoit le pain invendu en fin de journée, et les dons de qui veut. Ce frigo est très bien identifié par les habitants du quartier et utilisé au quotidien. Le frigo défectueux a été retiré en 2026, mais devrait être remplacé prochainement.

3.3 Animations - Dégustations



La semaine du goût, organisée une fois par mois, a permis de mettre à l'honneur un produit local et de saison pendant toute une semaine à l'épicerie comme au restaurant.

A cette occasion, le jeudi après-midi, un producteur, un artisan local ou Hervé, le chef de notre restaurant Epi'Cez Tout, vient à l'épicerie pour présenter des produits du moment ou proposer

quelques préparations autour de ces produits. La dégustation est toujours un premier pas vers l'échange autour de recettes ou de modes de production.

Si le temps le permet l'animation se passe à l'extérieur de l'épicerie afin d'attirer les passants et leur faire découvrir les produits de l'épicerie.

3.4 Liens avec le GALAS et l'UGESS

C'est par l'UGESS (Union nationale des Groupements d'Epicerie Sociales et Solidaires) que nous pouvons disposer des fonds nationaux MMPT et CNES cités précédemment.

L'UGESS nous accompagne dans des démarches administratives comme par exemple l'obtention de l'habilitation alimentaire, la mise en place de plans de maîtrise sanitaire.

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 épicerie solidaires auprès de petits producteurs qui n'auraient pas pu se permettre de livrer trop de structures différentes.

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

3.5 Le projet de redynamisation de l'épicerie

Annoncé à l'AG de mai 2025, le projet de redynamisation a été officiellement lancé en octobre 2025. Il est piloté par Morgane, la coordinatrice, et Naël apprentie cheffe de projet recrutée pour cette mission.

Avec l'arrivée de Naël sur cette mission, le projet a été lancé sur les mois d'octobre et novembre 2025 en commençant par l'analyse des besoins notamment avec l'envoi de questionnaires à destination des adhérents, la définition des objectifs et moyens (note de cadrage).

Le projet a réellement démarré en décembre 2025 avec le lancement des groupes de travail dont les actions se poursuivent sur 2026.

Le projet de redynamisation de l'épicerie est divisé en 6 briques qui constituent elles-mêmes 6 groupes de travail. Cette division sous forme de brique permet d'analyser et de traiter l'entièreté des sujets qu'englobe le grand projet de redynamisation.

Ces briques sont les suivantes :

- GestMag et outils de pilotage
- Communication externe
- Produits/Prix/Marges
- Aménagement Espace Café / Thé
- Aménagement Déco et marketing
- Qualité Hygiène Sécurité et Environnement (QHSE)

Chaque groupe est constitué de 5 à 6 bénévoles. L'objectif de ces groupes est de préparer des livrables définis en amont par Naël et Morgane afin de traiter les sujets et problématiques liées à leur groupe.

Les objectifs de ce projet sont :

- Augmenter le CA, notamment le CA des personnes en précarité
- Attirer et fidéliser nos adhérents, aidés et solidaires
- Faciliter l'analyse de l'activité de l'association
- Automatiser les outils de pilotage
- Améliorer les règles d'hygiène, Qualité, Sécurité et Environnement

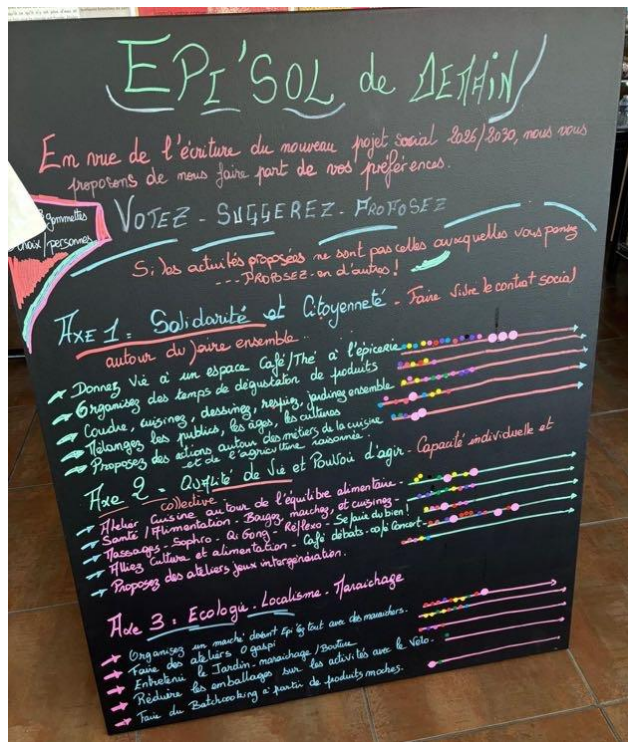
En soutien à ce projet, nous démarrerons en 2026 un DLA et des formations-actions du Fonds de résilience de l'UGESS.

4 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 à EPI'CEZ TOUT.

4.1 Renouvellement de l'agrément EVS

Une mobilisation importante des bénévoles, des salariés, des partenaires mais aussi des adhérents de l'association a permis d'obtenir le renouvellement de l'agrément EVS octroyé par la CAF. Trois COPIL avec les partenaires et financeurs ont été organisés durant l'année, permettant de faire état de l'avancée du projet social et de recueillir de précieux avis et conseils. Un groupe de bénévoles s'est mobilisé pour former un comité technique et participer à l'écriture de ce dossier. Plusieurs outils de participation ont été utilisés pour recueillir les attentes des adhérents : un questionnaire (à destination des adhérents, des bénévoles et des partenaires), une boîte à questions sous forme de tombola et le tableau « Causettes et gommettes » permettant de sélectionner les actions les plus pertinentes à mettre en place (donnant lieu à 9 fiches actions jointes au projet social).



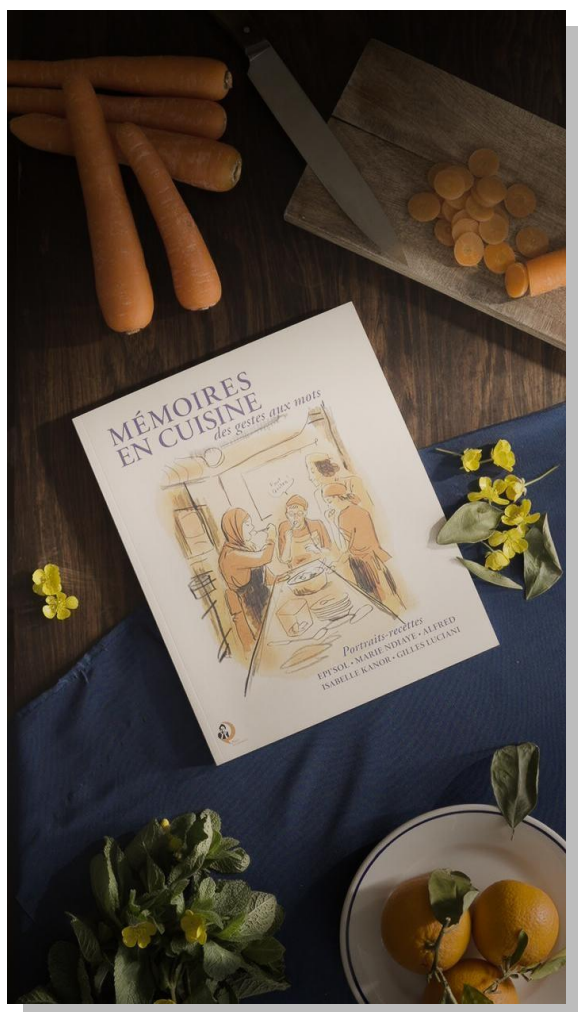
Grâce à cette forte implication dans la création et l'écriture de ce nouveau projet social, nous avons pu envoyer le dossier en octobre et recevoir une réponse positive en fin d'année. L'agrément Espace de Vie Sociale nous a été attribué pour la période 2026-2029.

4.2 Le livre de recettes

Projet important de l'année 2025-2026 : la création collective d'un livre de « portraits-recettes » à partir des contributions de volontaires. Des pessacaises et des pessacais se sont réunis lors d'ateliers d'écriture animés par Isabelle Kanor, pour raconter leur rapport à la cuisine et partager leur recette fétiche. Toutes les recettes ont été réalisées en cuisine et proposées au menu du restaurant. Nous avons pu compter sur la contribution de l'autrice Marie Ndiaye, du dessinateur Alfred et du photographe Gilles Luciani qui ont marqué ce projet de leur touche artistique.

Ce travail collectif a aussi donné lieu à une exposition de photos dans les locaux d'EPI'SOL. Cette exposition fige des moments de vie capturés par l'œil de Gilles Luciani lors d'événements culinaires en présence des contributeurs.

Le livre « Mémoires en cuisine : des gestes aux mots » a finalement vu le jour le 20 mars 2026 lors d'un vernissage à la librairie Encre Blanche de Pessac.



4.3 Les causeries

Les causeries se sont déroulées tout au long de l'année civile autour de 3 grandes étapes et en correspondance avec les axes du projet.

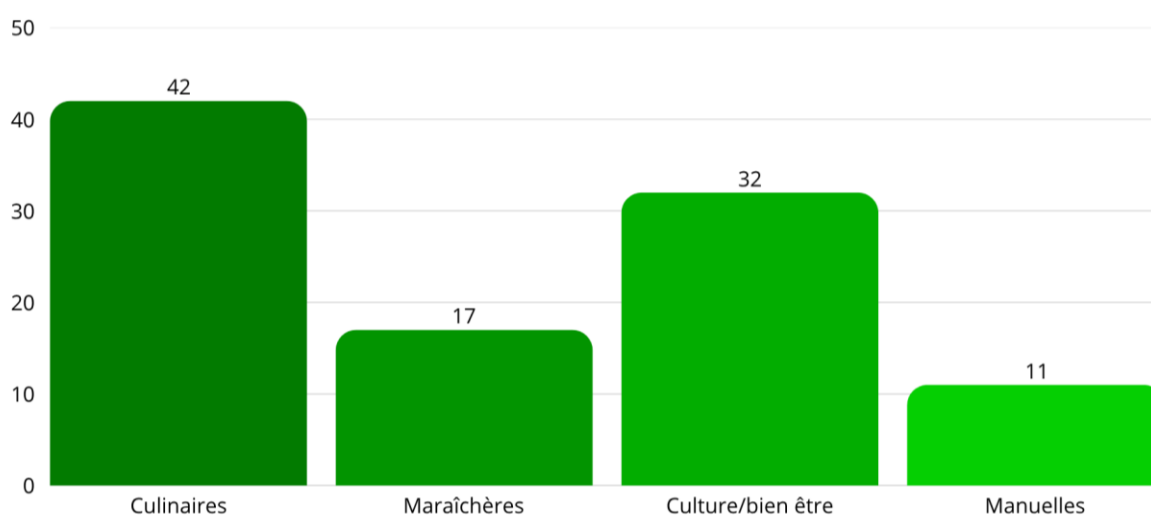
1. Ancrage territorial, mise en œuvre de nouvelles formes de solidarités - Episol devient un point relai de distribution alimentaire et une plateforme logistique qui optimise l'accès à des produits de qualité et peu chers.
2. prévention de la santé et de l'isolement - engagement intergénérationnel, réalisation du livre de recettes et partenariat avec les acteurs associatifs, les collectivités territoriales et hospitalières, les bailleurs sociaux, les fournisseurs et producteurs locaux
3. Activités spécifiques orientées autour de l'"aller vers" en lien avec le vélo cargo, essentiellement les quartiers prioritaires, mais aussi l'espace public de la ville.

Les participants

Le nombre approximatif de participants aux causeries se situe entre 750 et 800. On peut observer la répartition en fonction des tranches d'âge suivante :

- 20 % ont moins de 25 ans (entre jeunes enfants, collégiens et lycéens, étudiants, services civiques)
- 60 % ont entre 25 et 55 ans (Habitants des quartiers, bénévoles, familles monoparentales, personnes isolées, personnes sans hébergements) dont 28% de personnes en situation d'handicap physique et/ou mental, et entre 50 et 55% de personnes issues des quartiers.
- 20 % ont plus de 55 ans (Bénévoles, personnes seules) dont moins de 5% accompagnés par des services médicaux spécifiques.

Résumé des causeries



Nombre de causeries par catégorie

En 2025, il y a eu un total de 102 causeries qui ont fait vivre les locaux d'Episol et les quartiers de Pessac.

A noter que l'année 2025 a marqué l'arrêt des causeries numériques, par manque de demande de la part du public accueilli.

Il faut ajouter à ce total les ateliers couture hebdomadaires à l'épicerie (sauf fermeture estivale et vacances de Noël), pour un total de 48 ateliers. Ces ateliers sont animés par 2 bénévoles et regroupent en moyenne 5 adhérentes et adhérents.

Actions marquantes :

- De janvier à décembre : atelier d'écriture avec 19 contributeurs en vue de réaliser et publier un livre de recettes. Le travail d'édition s'est ensuite poursuivi pour publication, comme prévu, en mars 2026.
- De mars à novembre : ateliers avec le vélo cargo au sein des quartiers suivants ; Saige, Alouette, Chataigneraie-Arago à Pessac, Centre ville de Mérignac, Pole addictologie de Charles Perrens, partenariat avec le Grand Parc à Bordeaux.
- 12 Avril : fête du jardin dans le quartier Candau à Pessac, une centaine de participants dont la moitié étant Pessacais – Atelier cuisine avec le vélo, 3 stands de créateurs et producteurs artisanaux, animations créatives avec Thé O'Bulles et Alp Alphan (adhérent), découverte du jardin avec Jeff pour les petits et grands

- Juillet : échange d’ateliers avec l’association Encore des Tiroirs Cachés – un atelier initiation à la langue des signes françaises pour les adhérents d’EPISOL et un atelier restes du frigo au restaurant pour les adhérents de l’association ETC
- 30 juillet : Atelier "prise de parole en public", animé par un demandeur d'asile actif au sein de l'association
- 27 Novembre : Atelier intergénérationnel autour de l'engagement des jeunes et des moins jeunes avec l’association « milieux sensibles »

Avec le vélo cargo :

- 8 ateliers culinaires en 2025 avec le vélo cargo et sa pédagogie ambulante, en partenariat avec les acteurs pessacais – Réaliser un menu complet avec les habitants, n'excédant pas 5€ dans l’achat des denrées/personne. Ces ateliers sont une occasion de faire découvrir les plantes aromatiques de notre jardin et encourager à goûter des alternatives artisanales.

Au sein du restaurant :

- 1 marché de producteurs locaux au restaurant et sur l’esplanade en juillet, en partenariat avec le CIVAM, le GALAS et certains de nos producteurs locaux.
- 5 ateliers en collaboration avec un Chef Cuisinier sur un produit spécifique ou une thématique (Atelier O gaspi, Atelier autour de l’agneau de lait, atelier végétal, atelier cuisine du monde, atelier autour de la tomate)
- 1 concours de soupe avec le GALAS et divers partenaires girondins et achat des légumes chez nos maraichers locaux.

4.4 Les ateliers Aquitanis

Présentation générale

Depuis septembre 2022, notre collaboration avec la Cité des métiers bat son plein. Aujourd’hui, des ateliers proposent aux résidents de la Cité des Métiers de réaliser un repas pour 30 à 35 personnes et leur permettent de se rencontrer et de faire du lien autour de l’alimentation.

Historiquement, ces ateliers se déroulaient sous la serre de la résidence, depuis l’ouverture du restaurant Épicez Tout en septembre 2024, la configuration des ateliers cuisine a évolué. Ils se sont déplacés sur la cuisine du restaurant Epicez tout et la salle permet d’accueillir les résidents pour partager un repas

Déroulement des ateliers

Ces ateliers débutent le mercredi après-midi aux alentours de 16h30, 1 fois par mois. L’objectif est de préparer un repas complet, entrée/plat/dessert avec et pour les résidents de la cité des métiers. Une communication est réalisée par le coordinateur de la cité des métiers en amont de l’atelier. Les dates sont connues à la signature de la convention en début d’année.

Au-delà des thématiques d’ateliers et des repas différents pour chaque évènement, afin de permettre des échanges et des découvertes culinaires, en 2025, nous avons proposé aux résidents de participer à un atelier sport/bien être avec une association partenaire.

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 à 35 repas complets à destination des résidents.

Quelques bénévoles d'Epi'sol s'investissent sur ces ateliers, très appréciés par l'association. C'est l'occasion de se rencontrer également.

Durant ces ateliers, nous laissons le libre choix aux résidents de venir participer à l'élaboration du repas, à l'atelier sport/bien être. Ils ont aussi la possibilité de venir chercher un repas et de l'emporter s'ils le souhaitent. Il n'y a pas de règles fixes entre EPISOL et les résidents si ce n'est de se respecter les uns, les autres, ce qui est très souvent le cas.

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 mns
- Partage du repas : 45 mns
- Nettoyage et rangement : 1h

Cette année, sur la totalité de cette animation spécifique, environ 270 repas ont été consommés.

Selon l'atelier, la participation à la préparation du repas est très aléatoire. En moyenne, 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. Nous avons à plusieurs reprises convoqué des chefs extérieurs et/ou des adhérents d'Episol pour la confection des repas (Poulet Yassa, plat afghan, couscous, gnocchis, paëlla).

Voici les menus de 2025 pour chaque atelier :

- 26 Mars : borek aux légumes, blanquette de veau, gâteau marbré
- 16 Avril : Salade tomate/mozzarella, Paëlla viande/poisson, salade de fruits
- 21 Mai : Chips de gruyère, Gnocchis faits maison par une adhérente d'Episol italienne, sauce tomates et tiramisu
- 18 Juin : Salade verte, poulet yassa, mousse au chocolat
- 16 juillet : quiche au fromage, tomates farcies, sorbet à la fraise
- 17 Septembre : Salade composée, paëlla (spéciale poissons) et gâteau au chocolat
- 22 octobre : Thiéboudiène, gâteau aux pommes
- 19 Novembre : Potage, plat populaire afghan, en partenariat avec une famille afghane hébergée au COS Quancard, baklava
- 17 Décembre : Couscous marocain et gâteaux arabes par Noual, des Cheffes Nomades



L'année 2025 se termine avec de jolis partenariats et une belle collaboration avec la cité des métiers. Ils sont plusieurs à venir déjeuner au restaurant sur d'autres temps de façon très régulière.

Il serait malgré tout intéressant de mobiliser davantage les résidents sur cet évènement qui n'a d'autre volonté que d'être agréable, convivial et un lieu d'échange.

Pour 2026, la volonté d'EPISOL est de pouvoir maintenir ces ateliers et d'y associer des ateliers sport/bien être et pourquoi pas d'autres ? – Voir propositions ci-dessous.

Il nous semblerait également pertinent de proposer une tombola sur toute l'année avec un temps fort au moment de Noël où il y aurait des lots à gagner.

Proposition de dates faite par mail en décembre 2025 pour 2026 :

- mercredi 25 février avec un atelier sophro/bien être
- samedi 14 mars avec un atelier cuisine en amont "spéciale journée de la femme" - atelier cosmétique (Changement d'une semaine concernant le mail initial faute de disponibilité de l'intervenant)
- mercredi 15 avril
- vendredi 29 mai associé à un marché de producteurs et atelier sport
- mercredi 24 juin pour fêter les vacances avec une animation musicale
- mercredi 21 juillet
- mercredi 23 septembre
- vendredi 16 octobre avec un atelier arts plastiques à 18h
- mercredi 25 novembre
- vendredi 11 décembre spécial Noël

5 Bilan des activités du restaurant

5.1 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. 2025 est sa première année d'activité complète.

Chaque jour, les repas sont préparés par le chef Hervé (Nathalie jusqu'en juillet, Baptiste de Août à novembre) entouré de bénévoles. Il s'agit de véritables ateliers de cuisine favorisant le lien social et permettant l'apprentissage, la prise d'autonomie, le partage avec ses pairs. Des bénévoles arrivent un peu plus tard pour préparer les tables, assurer le service à table et l'encaissement.

Les bénévoles sont aussi impliqués dans les tâches de plonge et de ménage pour maintenir un restaurant propre et agréable pour le public. Les bénévoles actifs au sein du restaurant ont été formés aux conditions de sécurité alimentaire, avec 3 journées autour d'HACCP avec Jesus Hurtado, Chef Cuisinier parrain du restaurant puis Erik Nevery, ancien responsable de secteur sanitaire et social.

Le tableau ci-dessous récapitule la distribution de produits, repas, en-cas et boissons en 2025 :

NOMBRE DE REPAS DELIVRES / CONSOMMES (INCLUANT AU MOINS UN PLAT DU JOUR)	
6 252	Repas réglés au tarif solidaire ou prestations spécifiques
873	Repas délivrés gratuitement via maraude ou au restaurant
MAIS AUSSI	
1 167	Entrées, desserts, petits déjeuners ou goûters ; au restaurant ou en prestations
1 495	Boissons artisanales maison (Jus de gingembre, Bissap ...)
2 441	Boissons chaudes (Cafés, thés, tisanes)
384	Boissons bouteilles

Les fournisseurs privilégiés sont les producteurs locaux et bio de l'épicerie. Un travail a commencé pour obtenir le label Ecotable (obtenu en février 2026).

5.2 Rédaction du BCUS

Un travail de rédaction d'un Bail Commercial d'Utilité Sociale a été réalisé en co-construction avec Aquitanis, le bailleur social du restaurant et de l'épicerie. Ce type de bail permet de moduler le loyer en fonction d'actions sociales et solidaires menées par Episol.

Une équipe de bénévoles et de salariés d'Episol s'est réunie pour mener une réflexion autour de l'utilité sociale et définir des indicateurs d'utilité sociale à intégrer au BCUS. Ces indicateurs ont été définis selon des critères économiques et des critères sociaux.

Critères économiques : obligation de résultat

- Assurer la distribution de repas gratuits aux plus démunis
- Organiser des ateliers de cuisine avec les écoles, des associations et des entreprises

Critères sociaux : obligations de moyens

- Prendre contact et démarcher les agriculteurs locaux, chefs locaux et structures économiques locales dans l'objectif de travailler ensemble sur des projets spécifiques autour de la démocratie alimentaire
- Informer et inviter les résidents de la cité des métiers à participer aux ateliers de cuisine au sein du restaurant ou à l'extérieur
- Pas de produits industriels. Réduction du sucre et du sel. Elaboration des menus à partir d'aliments naturels. Privilégier les fruits et légumes de saison et les légumes locaux
- Mise en place de dispositif permettant de réduire les impacts négatifs de l'activité. Par ex: dispositif de réduction des déchets, association partenaire de l'économie circulaire et/ou du recyclage
- Limiter la consommation de protéines animales (viandes) et opter de préférence pour des produits locaux (origine France) et de qualité
- Mise en situation de travail en équipe en cuisine et au service
- Accueil dans le restaurant de personnes en situation de vulnérabilité et accompagnement de ces personnes vers des ateliers, des rencontres et du bénévolat
- Constituer un réseau de bénévoles permettant de déployer les différentes actions de l'association. S'engager à former les bénévoles de l'association
- Présence des adhérents dans les instances de décision du restaurant solidaire (groupe de travail, CA, comité..)

Ce travail de co-écriture du BCUS avec Aquitanis a permis une signature de ce dernier en avril 2026.

5.3 Aide alimentaire

Repas gratuits -Repas suspendus

Les repas gratuits sont à destination des personnes en situation de grande précarité. Tous les mercredis, 15 repas sont réservés pour l'association Imagine Demain qui effectue des maraudes sur Pessac. Des personnes vivant dans la rue ou sans logement fixe viennent aussi chercher des repas gratuits.

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

En 2025, la cagnotte de dons alimentaires a reçu **2096 €**.

Pour la période de septembre 2024 à mai 2025, la Fondation pour le Logement des Défavorisés avait accordé une enveloppe de 3000€ pour financer les repas distribués aux personnes de la rue. Il n'y a pas eu de renouvellement de demande en 2025. Pour pérenniser ces distributions de repas, il convient d'aller chercher de nouveaux financements d'aide alimentaire.

Tarifs privilégiés pour le public orienté par les services sociaux

Les conventions ont été signées avec le CCAS et avec la MDS pour accueillir des personnes au sein du restaurant Epi'cez Tout.

2 groupes du CCAS accompagnés par des travailleurs sociaux sont venus prendre leur repas au restaurant. Les retours ont été très positifs. Une participante a décidé ensuite de s'investir dans les équipes de bénévoles cuisine.

La **mise en place avec la MDS** a été tardive. Le premier repas de groupe parents-enfants avec les travailleurs sociaux accompagnateurs ainsi que l'atelier privatisé ont eu beaucoup de succès. Pour les deux dates, une participante qui a souhaité faire du bénévolat à la suite de cette découverte.

Tarifs privilégiés pour des adhérents ou des personnes de passage

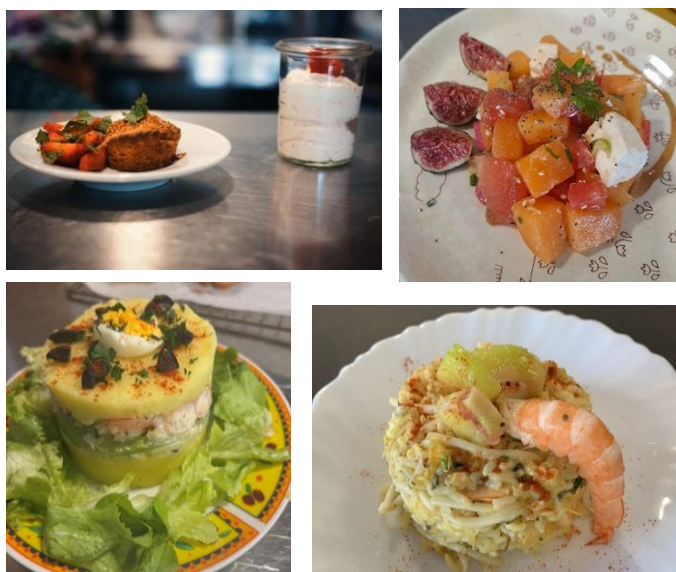
Les résidents de la Cité des Métiers Aquitanis, les étudiants et les demandeurs d'emploi ont également un tarif adapté. C'est notamment un des indicateurs permettant de justifier le bail commercial d'utilité sociale (BCUS). Entrée/plat/dessert : 6 euros, soit 50% du prix.

5.4 Les prestations personnalisées

A la demande d'entreprises ou d'association ou services de l'Université, des prestations personnalisées de cuisine sont proposées. Il peut s'agir de :

- Réunions ou célébration particulières pouvant conduire à la privatisation du lieu, à midi ou en dehors des heures habituelles de service du restaurant, consommés sur place ou livrés.
- Location des lieux pour des événements spéciaux, comme un réveillon de jeunes femmes avec l'association Action-Jeunesse qui suit les jeunes en quartier prioritaire de la ville.
- Atelier cuisine de team-building suivi d'un repas partagé ; les repas complémentaires sont redistribués à des personnes en précarité, via des associations

En 2025, 1255 repas, petits-déjeuners ou goûters ont été servis dans le cadre de prestations.



6 Conclusion et perspectives

En 2025, EPI'SOL a construit un ensemble cohérent autour des différentes activités (l'épicerie, le restaurant, l'espace de Vie Sociale dont les activités au jardin), en créant des liens tels que la semaine du goût, les herbes aromatiques au restaurant ou lors d'ateliers hors les murs.

Le projet de création du livre de recettes préparé tout au long de l'année a été fédérateur pour les contributeurs et tous ceux qui participaient de près ou de loin aux ateliers et aux essais en cuisine.

L'épicerie reprend de la vitalité et les aides aux personnes en précarité sont à la hausse. Le restaurant est un lieu accueillant servant des repas maison de qualité à un public de grande mixité sociale. Les activités de l'Espace de Vie Sociale se succèdent, au restaurant, à l'épicerie, au jardin, chez des partenaires ou dans des lieux publics. Les missions sont remplies.

2026 sera une année de grand changement avec le départ de Fabienne Mauge qui a décidé de quitter l'association en septembre. La réorganisation RH se prépare pour assurer au mieux la continuité des missions.

2026 sera l'année des 10 ans d'EPI'SOL, que nous fêterons avec une semaine d'animations variées en septembre et un concert solidaire salle Bellegrave le 8 octobre.

2026 sera l'année de la transformation de l'épicerie avec en particulier une évolution du local et de la communication visuelle de l'association.

2026 sera l'année de sortie de la nouvelle charte du bénévolat dont le travail a été initié en ateliers sur la citoyenneté fin 2025 et se poursuit encore en 2026.

Dans la poursuite de ces travaux, c'est le fonctionnement de la gouvernance et de la communication interne qui sera questionnée, analysée et réinventée, pour produire des bonnes pratiques à mémoriser dans un règlement intérieur à mettre à jour.

Et enfin, nous donnerons en 2026 une attention particulière aux finances pour analyser l'existant et agir pour retrouver un bon équilibre sécurisant pour l'avenir.

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