



FICHE PROJET

Programme FEDER-FSE+ 2021-2027

Instance de Consultation des Partenaires du : 30/05/2023

N° Identifiant : 67830

Bénéficiaire : LE GOUT DES AUTRES
64 RUE DU PARADIS
86100
CHATELLERAULT

Statut juridique :
Association déclarée

Intitulé de l'opération :
AMPLI : Structuration professionnalisation et pérennisation d'un restaurant solidaire à Châtellerault

Localisation :
86100 CHATELLERAULT

Axe prioritaire :

Axe 4. Une Nouvelle-Aquitaine qui développe son capital humain par la formation et la création d'emploi comme levier de croissance, de compétitivité et de cohésion sociale pour les personnes, les entreprises et les territoires

Objectifs spécifiques :

4.1 - Améliorer l'accès à l'emploi et aux mesures d'activation de tous les demandeurs d'emploi, notamment des jeunes, en particulier par la mise en oeuvre de la garantie pour la jeunesse, des chômeurs de longue durée et des groupes défavorisés sur le marché du travail, et des personnes inactives, ainsi que par la promotion de l'emploi indépendant et de l'économie sociale

Fonds :

FSE+

Descriptif du projet, objectifs poursuivis :

Le Goût des Autres veut participer à la dynamique du quartier en créant un restaurant solidaire.

Le besoin de cohésion sociale, de promotion des valeurs et du lien social peut s'articuler autour du projet en favorisant l'insertion professionnelle, en animant des activités ouvertes à tous et en proposant des animations pour favoriser le croisement des populations avec les actions suivantes :

- Créer une structure d'insertion qui a pour but de favoriser l'accès à l'emploi à des personnes rencontrant des difficultés sociales et professionnelles. Contribuer, mobiliser et développer avec les partenaires des actions permettant de lever des freins à l'emploi liés à la mobilité, la garde d'enfant, les troubles psychiques et de santé, la maîtrise des savoirs de base, l'accès aux droits numériques, le logement;
- Impliquer les jeunes du quartier en recherche de solution;
- Participer à la sensibilisation à la santé, nutrition et lutter contre la précarité d'accès à l'alimentation saine : en proposant des repas à des tarifs en fonction des ressources et en organisant des activités créatives et gourmandes. Les activités ont pour objectif d'apprendre ou de réapprendre ensemble comment gérer (de façon économique) les besoins du quotidien : la cuisine, comment cuisiner des produits frais et/ou les restes du frigo et comment gérer les déchets (compost et sa valorisation au jardin partagé du quartier);
- Lutter contre l'isolement, et développer le partage et le vivre-ensemble par l'ouverture du restaurant tous les midis et le vendredi soir mais aussi par la mise en place d'événements avec les adhérents, les habitants du quartier, les partenaires (associations locales, producteurs locaux, les artistes);
- Favoriser la mixité sociale en mélangeant différentes catégories sociales, d'âge, ou d'origine dans tous les domaines d'activités du restaurant (le chantier d'insertion, les ateliers, les événements).
- Permettre une valorisation des savoir-faire de chacun avec l'objectif de faire prendre conscience à chaque personne de sa valeur et de son potentiel.

Le projet est pertinent parce qu'il n'existe pas de restaurant solidaire sur la ville de Châtellerault. Lors des rencontres avec les habitants (sur les marchés et lors d'un événement à Noël), le projet a suscité une attention particulière. Une étude de marché a mobilisé plus de 200 personnes en moins de 15 jours. Les retours sont clairs, un restaurant solidaire sur Châtellerault, au coeur d'un quartier populaire est une riche idée. 77% des personnes qui ont répondu au questionnaire souhaite suivre le projet et venir manger au restaurant. La directrice du centre social a fait remonter que les habitants étaient impatients de voir ouvrir le restaurant.

Trois restaurants sociaux et solidaires existent à Poitiers (30km de Châtellerault). Ils sont tous les trois implantés au coeur de quartier et ils ont de plus en plus de clients.





Le projet permet de proposer une offre d'insertion nouvelle sur le territoire, qui permet un choix plus large en termes d'activité d'insertion. La restauration est une activité qui peut concerner autant les femmes que les hommes. Châtelleraut est une ville multiculturelle, la cuisine est un support intéressant pour le partage, la découverte de l'autre et favoriser le mieux vivre ensemble.

Le projet souhaite ensuite essaimer et encourager les initiatives autour des repas où les femmes, en grande majorité, pourront valoriser leur savoir-faire et la fierté de faire découvrir leurs spécialités et les transmettre. Ces moments privilégiés favoriseront la mixité sociale grâce à l'assimilation des traditions culinaires venues d'horizons lointains ou proches.

Le projet est né fin 2020, avec la création d'un collectif de 7 personnes. En mai 2021, l'association collégiale nommée le Gout des Autres a été créée. L'idée de créer un restaurant solidaire avec un chantier d'insertion est arrivée suite à différents constats :

Le territoire du Grand-Châtelleraut est riche de plusieurs structures d'insertion avec des supports d'activités souvent identiques. C'est pourquoi, le projet propose un chantier d'insertion en restauration, activité inédite sur ce territoire. Cette activité permettra aux salariés en parcours de se professionnaliser pour accéder à des postes proposés par les restaurants du territoire avec lesquels l'association travaillera en étroite collaboration.

Sur le quartier d'Ozon, il est proposé exclusivement de la restauration rapide, pas de restaurant traditionnel. Le Goût des Autres proposera des repas complets à des tarifs en fonction des ressources pour permettre l'accès au plus grand nombre. Il sera concocté des repas basés sur une cuisine traditionnelle teintée de saveurs internationales.

L'alimentation, besoin primaire, est une préoccupation dans le quotidien des personnes en situation de précarité. Le Goût des Autres proposera des activités créatives et gourmandes avec des ateliers culinaires, qui permettront de créer des moments de convivialité et de partage.

Depuis septembre 2021, l'association se réunit en moyenne une fois par mois afin de mettre en place les démarches et actions nécessaires à l'ouverture du restaurant : demande de financement, participation au concours "s'engager pour les quartier" de la fondation FACE, participation et lauréat du prix ESS du Grand-Châtelleraut, participation à la fête de quartier de la plaine d'Ozon, mise en place et suivi du financement participation avec "j'adopte un projet, participation en décembre 2021 et 2022 aux événements organisés par la ville de Châtelleraut dans le cadre des fêtes de fin d'année.

L'association a déjà proposé une distribution de soupe préparée par le chef cuisinier avec les produits locaux, un atelier de création de biscuit et un atelier de création de bougeoirs.

L'association est structurée en commissions pour réfléchir sur les différentes actions futures à mener : commission aménagement et équipement de la cuisine et de la salle, commission comité de pilotage, commission fournisseurs, commission communication...

Le restaurant sera ouvert tous les midis du lundi à vendredi soir, il pourra accueillir jusqu'à 40 à 50 couverts par jour.

Pour l'accès de tous, à ces repas, 3 tarifs seront proposés. Pour savoir quel tarif sera appliqué, un accueil personnalisé sera organisé par les bénévoles de l'association pour le définir en fonction du quotient familial (qui assurera la confidentialité de l'origine des ressources).

L'équipe de bénévoles de l'association animeront des ateliers sur les thèmes en lien avec l'alimentation (santé, gestion des déchets, échange de savoirs...)

Il est également prévu d'organiser des événements festifs les vendredi soir pour découvrir le goût des autres par la musique et la dégustation de spécialités.

Cette phase d'expérimentation vise une ouverture du restaurant à la fin de l'année 2023. En tant que chantier d'insertion, le restaurant accueillera 6 personnes en parcours d'insertion sur les postes en cuisine et service. Elles seront encadrées par un chef cuisinier qui a plus de 18 ans d'expérience comme chef cuisinier dans la cuisine traditionnelle française qui est également diplômé du TP d'encadrant technique.

Afin de coordonner la préparation de l'ouverture du restaurant, puis la gestion globale de l'activité économique, une personne coordinatrice du chantier sera recrutée. Elle assurera la gestion globale de l'activité ainsi que l'accompagnement socioprofessionnel des salariés en parcours d'insertion.

Plan de financement proposé à l'ICP 30/05/2023 :

PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL – Base

Dépenses :

Dépenses prévisionnelles	Montant en €
Autres - Montant forfaitaire OCS AMPLI	49 354,00 €
TOTAL DEPENSES	49 354,00 €



Ressources :

Type de financement	Taux de financement	Montant de l'Aide en €
Fonds Européens - FSE+	40.52%	20 000,00 €
Autofinancement privé - AUTOFINANCEMENT PRIVE	59.48%	29 354,00 €
TOTAL RESSOURCES	100 %	49 354,00 €

Avis de l'autorité de gestion :

Favorable : opération considérée éligible à la programmation

Ce dossier a été instruit dans le cadre du dispositif AMPLI : application de la règle du montant forfaitaire pour la justification de la réalisation de l'opération et des dépenses. Une avance de 60 % du FSE est octroyée soit 12 000 euros.

Le Goût des Autres est un collectif de 7 personnes qui a pour objectif de permettre la réinsertion de personnes éloignées du milieu professionnel en créant une structure d'insertion par l'activité économique sous forme de chantier d'insertion avec des salariés en parcours d'insertion.

L'activité économique est l'ouverture du premier restaurant solidaire sur le quartier de la plaine d'Ozon à Châtellerault. Ce restaurant ouvert tous les midis et les vendredis soir proposera également un service de plat à emporter.

Le restaurant solidaire s'adresse aux personnes en difficultés et bénéficiaires des minima sociaux mais aussi et surtout à toutes celles et ceux qui sont exclus des filières d'aide alimentaire existantes. C'est le cas, notamment, des travailleurs à faible revenu, des chômeurs, des retraités, des personnes mal logées qui n'ont pas l'équipement pour cuisiner, plus généralement des personnes dont le revenu se situe en dessous du seuil de pauvreté.

Le projet sera particulièrement sensible et attentif aux personnes vulnérables et se veut également un lieu pour tous. L'objectif est de favoriser la mixité sociale en créant une dynamique qui permet l'adhésion au plus grand nombre : Créer un beau lieu, convivial et chaleureux où on a envie d'y manger et où chacun peut apporter sa richesse.

