

A close-up photograph of a young boy with dark, curly hair and black-rimmed glasses. He is focused on playing a small, dark-colored recorder. His hands are positioned around the instrument, with his fingers on the keys. The background is softly blurred, showing what appears to be an indoor setting with warm lighting.

Rapport (sensible) d'activité

• 2025



Projets, actions et moments vécus en

• 2025

On ne va pas se mentir : les rapports d'activités sont peu lus et souvent perçus comme des documents descriptifs, austères ou rébarbatifs. Nous avons donc décidé de réaliser un rapport d'activité, mais **à la sauce "Sens du Goût"** ; un rapport qu'on vient **picorer, ressentir, savourer**.

Pour le construire, nous sommes parties des **moments** qui ont **marqué l'équipe** et avons tiré **le fil des projets**. Ce rapport n'est donc pas exhaustif mais il reflète largement les missions que nous réalisons au quotidien et celles qui ont guidé 2025. Il contient peu de textes, mais **des photos, des enseignements, des réussites, des chiffres et des témoignages de l'équipe**.

C'est un rapport à notre image : **gourmand et sensible !**





Au menu :

* Nos valeurs et champs d'action	6
* Nos missions et types d'interventions	7
Embarquer les enfants dans la (re)découverte de l'alimentation : les Gourmets Voyageurs	8
Du sur-mesure sur les territoires en politique de la ville	10
Cuisiner ensemble c'est coopérer : Bouillon de culture	12
Valoriser la Sécurité Sociale de l'Alimentation : on a du pain sur la planche !	14
Co-construire un tiers-lieu autour de la santé en milieu rural	16
S'appuyer sur les repas pour (re) tisser le dialogue entre habitants : La Bonne Etoile	18
Alimenter (et savourer) la vie interne et le collectif	20
Construire un plan collectif autour de l'éducation alimentaire : l'exemple de la Cité Éducative de Douai	22
Organiser un banquet collectif , citoyen, solidaire et ouvert : la grande tablée	24
Partager aux parents tout le travail réalisé avec leurs enfants : la kermesse des 5 sens.	26
Former à l'éducation au goût... Et au-delà !	28
Proposer un parcours d'ateliers cuisine pour des jeunes de 16 à 25 ans	30
Impliquer les restaurateurs dans la sensibilisation à une alimentation durable	32
* On aurait pu aussi vous dire	33
* On fait évoluer notre identité	34
* On envisage le futur en interrogeant nos utilisateurs	34
* On a partagé de chouettes moments avec vous !	36
* Notre joyeuse équipée 2025	38

Nos valeurs et champs d'action

Éducation au goût

Fermez les yeux et recherchez toutes les sensations que procure la dégustation d'une pomme. Couleurs, arômes, textures, saveurs... Manger met en action nos 5 sens en même temps. Cette porte d'entrée sensorielle permet à chacun de se concentrer sur soi, ses sensibilités, ses souvenirs et sa culture culinaire. C'est également un voyage à la rencontre des aliments et des autres. Cette approche de l'éducation au goût, c'est notre ADN, notre cap, notre quotidien.

Santé du vivant

Si l'alimentation a un lien direct sur la santé humaine, elle impacte également plus largement la santé du vivant : des animaux, des végétaux, des écosystèmes. Nous en sommes convaincus : notre bien-être est intimement lié à celui de tous les êtres vivants. Nous questionnons les publics et les acteur.trice.s sur ces questions ... à chacun ses réponses.

Cuisine & partage

Nous encourageons les mangeurs à vivre des expériences culinaires joyeuses, souvent collectives, dans un contexte convivial, inclusif, non jugeant. Car manger, c'est aussi partager des aventures ensemble et s'enrichir mutuellement pour cheminer personnellement... Et collectivement.

Dignité alimentaire

Pour nous, c'est évident : être acteur de son alimentation est un droit. Cela passe par une lutte contre toutes les précarités alimentaires, des actions en faveur de la démocratie alimentaire et une attention constante à ce que tous les habitants soient acteurs des projets menés.

Nos missions et types d'intervention

Accompagnement

Santé, agriculture, environnement, petite enfance, insertion... Nous accompagnons la construction et le développement des projets et des politiques de transition alimentaire. Cet accompagnement repose sur six piliers : décroïsonner, faire vivre et ressentir, impliquer les habitants, se réjouir, créer du lien et outiller les actrices et acteurs.

Animation

Programme de séances, ateliers ponctuels, kits pédagogiques clés en main, ateliers ludiques, échanges de savoir-faire... Notre équipe d'animation développe une pédagogie expérientielle favorisant la découverte et l'apprentissage grâce à l'action et au plaisir de faire ensemble.

Formation

Attachés à partager nos outils, compétences et expériences de terrain, nos formations sont destinées aux professionnels de l'animation, de l'enseignement, de la restauration collective ou toute autre personne souhaitant monter en compétences sur les sujets d'éducation au goût, d'alimentation durable, et d'accompagnement au changement. Notre objectif : permettre des projets pérennes et autonomes sur les territoires.

Expérimentation

S'appuyant sur presque 30 ans d'histoire et d'expériences, nous avons à cœur de faire bouger les lignes, essayer les projets, croiser les approches. On teste, on innove, on tâtonne. Bref, on expérimente et on adore ça !



Embarquer les enfants dans la (re) découverte de l'alimentation : les Gourmets Voyageurs



Éducation au goût

Animation

Où ca ?

Dans les écoles des Hauts-de-France



ACCOMPAGNER LES ÉLÈVES À DEVENIR DES GUIDES POUR ÉVEILLER LES AUTRES CLASSES AU PLAISIR DE MANGER, EN ÉVEILLANT LES CINQ SENS DES ENFANTS, À TRAVERS DES EXPÉRIENCES SENSORIELLES, DES JEUX, DES ATELIERS DE CUISINE, ET BIEN SÛR, DES DÉGUSTATIONS.

Acteurs impliqués

- Les professeurs, les services civiques, les ATSEM, les IFS... Et, les parents, les grands-parents, les frères et les sœurs !

98

professionnel·les de l'éducation impliqué·es

150

ateliers animés par les élèves auprès de leurs camarades

175

parents mobilisés

Réussites

- Une aventure clé en main pour les professeurs
- Les enfants en redemandent ; les parents prennent conscience de l'importance du goûter et de cuisiner
- Les enfants qui ne mangent pas à la maison, en groupe, goûtent à tout... Et étonnent leurs parents
- Les proches et les professeurs se rendent compte de l'importance de ne pas obliger à goûter ; l'enfant le faisant de lui-même. Plus de légèreté et moins de pression pour plus de partage !
- Les participants découvrent le site papille.net et toutes ses actions à faire en famille.

Difficultés rencontrées

- Les parents et professeurs ont parfois tendance à forcer les enfants à goûter ; ce qui est l'inverse de notre démarche et freine l'apprentissage de l'enfant
- Les parents qui travaillent n'ont pas forcément de disponibilités. Et les grands absents restent les papas



"Quand j'entends les parents qui me disent : «Au fait, on l'a refait à la maison !» ou «mon enfant me redemande ce que vous lui avez fait goûter, c'était quoi ?» ou «je découvre mon enfant différemment !», je me dis que notre travail ne sert pas à rien."
Maéva, animatrice sensorielle

En savoir plus :

Ressources pour l'éducation au goût : www.papille.net



Du sur-mesure sur les territoires en politique de la ville



Où ca ?

Sur 3 territoires de la Communauté d'Agglomération de la Porte du Hainaut : Wallers, Douchy-les-Mines, Louches



Éducation au goût

Santé du vivant

Cuisine et partage

Accompagnement

Animation

Formation



ACCOMPAGNER DES TERRITOIRES ET LEURS STRUCTURES À DÉVELOPPER DES PROJETS D'ÉDUCATION AU GOÛT ET À L'ALIMENTATION.

Acteurs impliqués

- La Communauté d'Agglomération de la Porte du Hainaut, avec une chargée de mission très facilitatrice pour les liens avec les acteurs locaux et la mise en place des actions
- Le CCAS de Wallers, les producteurs locaux pour l'organisation de visites (Ferme de Bonne Espérance, Domaine de Beauregard, Ferme Bauduin)
- La Mairie de Louches, l'espace de vie sociale Main dans la Main, la micro-crèche Pimprenelle, les restos du Coeur
- Le service cohésion de la ville de Douchy-les-Mines, le collège E.Littré, l'école maternelle Villars

Réussites

- Faire se rencontrer et travailler ensemble différentes structures autour des projets
- Des acteurs locaux hyper motivés !
- Des dynamiques qui ont pris rapidement parce qu'elles étaient déjà en germe et qu'elles avaient besoin d'un coup de pouce

Difficultés rencontrées

- Des temporalités différentes entre l'administration et le projet. Le temps de monter, déposer et valider le dossier avec les services, il restait 6 mois sur l'année pour mettre en place les actions



"Ce qui est motivant, c'est qu'on part des dynamiques existantes ou en prémices, on s'adapte et on les aide à se structurer et se déployer. On agit de manière très ciblée et ça marche !" **Cynthia**, coordinatrice de projet

218
personnes
touchées



12
structures
impliquées

16
ateliers cuisine
& sensoriels

3
visites à la
ferme

1
défi soupe
inter-structures



Cuisiner ensemble c'est coopérer : Bouillon de culture



Où ca ?

dans
plusieurs
villes et
villages en
avesnois



Cuisine et partage

Dignité alimentaire

Animation

PARTAGER DES TEMPS CONVIVIAUX POUR SORTIR DE L'ISOLEMENT ET REPRENDRE CONFIANCE EN SOI

Acteurs impliqués

- Les partenaires de structures sociales (insertion)
- Pôle emploi
- Le département du Nord
- Les bénéficiaires du RSA

Réussites

- Pour les bénéficiaires, ces temps participent à l'estime de soi
- Les partenaires ont été invités aux repas pour faire connaître leurs actions. Cela leur a permis de mieux connaître (et de connaître différemment) les personnes qu'ils accompagnent.

14

ateliers
cuisine

7

partenaires

60

participants



« Les personnes sont ravies de sortir de chez elles, de rencontrer des gens, de parler avec des personnes qu'elles ne connaissent pas. On voit des gens timides au démarrage, qui ensuite s'ouvrent peu à peu. Pour le dernier atelier, qui se passait à Lille, une dame est allée exprès chez le coiffeur pour "être bien apprêtée pour la ville". Ça m'a beaucoup touchée »

Valentine, animatrice du projet



Valoriser la Sécurité Sociale de l'Alimentation : on a du pain sur la planche !



Où ça ?

dans le lensois

Dignité alimentaire

Animation

Expérimentation



CONSTRUIRE COLLECTIVEMENT UN ÉVÉNEMENT RÉGIONAL POUR VALORISER LES DYNAMIQUES EXISTANTES AUTOUR DE LA SÉCURITÉ SOCIALE DE L'ALIMENTATION

Acteurs impliqués

- Le collectif des acteurs de la Sécurité Sociale Alimentaire : L'APES, Le Gerموir, A PRO BIO, Bio en Hauts-de-France, VRAC, le CERDD, Les Sens Du Goût, Les Essaimeurs, La Compagnie des Tiers-Lieux, etc.

Réussites

- Une organisation fluide : les structures se sont réparties naturellement les tâches et missions.
- Des actions valorisées via un podcast, des saynètes et des actes et de nombreuses mises en lien entre participant-es réalisées dans les ateliers,
- Une reconnaissance des Sens du Goût comme un acteur régional de l'alimentation, reconnaissance également de son expérience dans les dynamiques collectives et ses expérimentations à rendre les habitants acteurs des projets sur ce sujet.

Difficultés rencontrées

- Un manque de moyens pour embarquer toute l'équipe



« Choix d'une date, location de salle, organisation... On s'est mis en mouvement en quelques mois ! On avait déjà des habitudes de travail communes avec le collectif Les Essaimeurs, ça a beaucoup aidé. On a été accueillis par d'autres acteurs qui portent les mêmes valeurs. Tout le monde a trouvé sa place assez facilement. C'est une chance d'avoir pu y participer. Ce que je retiens de cet événement c'est qu'il est à l'image du collectif : sincère, fluide et rassembleur.. »

Hervé, coordinateur du projet

1 collectif
1 évènement

150 participants

En savoir plus :



[Le compte-rendu](#)



[34 ressources et initiatives](#)



Co-construire un tiers-lieu autour de la santé en milieu rural



Où ca ?

La Marbrerie,
à Flaumont-
Waudrechies
en Avesnois

Santé du vivant

Cuisine & partage

Accompagnement



Avesnes-
sur-Helpe
Flaumont-
Waudrechies



EXPÉRIMENTER DES COOPÉRATIONS DE SANTÉ INNOVANTES EN MILIEU RURAL

Acteurs impliqués

• L'association La Chambre d'Eau, l'association Collectif Parasites, la 3CA, la Région Hauts de France, le CPTS Sambre Avesnois, le CLIC, le centre socio-culturel d'Avesnes-sur-Helpe, le public aux P'tits Oignons, les élus et le Foyer Jean Lombard (A.P.A.J.H.)...

Réussites

- L'organisation d'un temps fort final !
- Des liens et une confiance qui se tissent et se renforcent
- Un accès à une proposition artistique contemporaine (théâtre d'objet)

Difficultés rencontrées

- La mobilité des publics en milieu rural
- Des mondes professionnels très différents. Cela implique des difficultés de compréhension, et de nombreux questionnements : comment construire des objectifs communs et mutualiser nos moyens ?
- Des temporalités différentes, le long terme des dynamiques de santé locales VS les rythmes et cadrages des appels à projets...

40
personnes
touchées

12
ateliers

3
focus
groupes

1
événement « Aux
petits oignons »



En savoir plus :



[Projet Tiers Lieux de Santé](#)

“Cet après-midi a montré que la coopération sur ce projet fonctionne, ce n'est pas juste une théorie ou une lubie : c'est un projet co-porté avec d'autres associations. Ça a été un moment avec beaucoup d'émotions, de partages, de convivialité, un moment hors du temps et, à l'image du futur tiers lieu, où le soin de soi et des autres était omniprésent. C'est très enthousiasmant !”

Léa, animatrice du projet



S'appuyer sur les repas pour (re) tisser le dialogue entre habitants : La Bonne Etoile



Cuisine & partage

Animation

Où ca ?

Au camping de
Le Quesnoy



OFFRIR, TOUTES LES DEUX SEMAINES, UN ESPACE DE RENCONTRE ENTRE HABITANTS DE DIVERS HORIZONS AUTOUR D'UN REPAS À PETIT PRIX, PRÉPARÉ PAR DES BÉNÉVOLES ENCADRÉS PAR L'ASSOCIATION

Acteurs impliqués

- Le collectif de bénévoles : « À la Bonne Étoile »... et un.e jeune en service civique, les habitants qui viennent déjeuner.

10
bénévoles

11
repas
solidaires

220
convives

En savoir plus :



[Cuisinez avec le collectif](#)

Réussites

- Les retours sur le repas sont toujours très enthousiastes
- Les bénévoles sont heureux de retrouver un collectif au sein duquel ils vivent des expériences



“J'adore ! Même si les gens discutent parfois avec conviction et ne s'entendent pas toujours, on échange et on passe un moment tous ensemble. Et ça, c'est important.”
Louison, service civique

Difficultés rencontrées

- L'intégration de nouveaux bénévoles dans des groupes avec des rôles bien installés
- La gestion du groupe, parfois. C'est un projet à long terme qui n'a pas de financement direct pour animer le collectif et gérer les conflits



“Il faut qu'on trouve un moyen de booster les bénévoles pour trouver des participants. Je n'arrête pas de dire qu'on est de moins en moins nombreux, mais bon, demain, on est quand même 29...”
Laure, agente administratif



Alimenter (et savourer) la vie interne et le collectif



Où ca ?

A Lille, à Le Quesnoy et dans d'autres lieux des Hauts-de-France

Cuisine & partage

Animation

12
salariés

1
service civique

45
réunions d'équipe hebdomadaires

2
séminaires par an

1
secret santa

VIVRE UNE VIE PROFESSIONNELLE EPANOUISSANTE, PARTAGER DES EXPERIENCES ET INNOVER ENSEMBLE, EVOLUER DANS UN CADRE AIMABLE ET JOYEUX, SE SENTIR A SA PLACE DANS L'EQUIPE

Acteurs impliqués

- Toute l'équipe des Sens du Goût !



"Lors du séminaire d'été, nous organisons un jeu des totems pour l'arrivée des nouveaux salariés. Quand j'en parle, je suis émue. J'étais dans l'association il y a quelques années, j'y reviens aujourd'hui : ça m'a replongée dans cette vie d'équipe, avec des collègues qui sont de véritables compagnons de route.

À chaque fois qu'on a une nouvelle tête, on retrouve cette bienveillance. Ça nous fait du bien d'être ensemble, de partager des moments d'écoute. On n'en fait pas assez.

Marion, animatrice de projet

Réussites

- Nos animations de chantiers internes et nos rôles «tournants» pour la réunion du lundi matin !
- Savoir compter sur les talents de chacun.es
- La question «sensible» pour démarrer la semaine
- Nos enrichissements mutuels
- Maintenir et renforcer le cap de l'horizontalité



"Je viens d'arriver dans l'association. Si je suis encore en prise de repères, sur mon planning, les projets, la prise de connaissance, ce que je retiens pour l'instant : c'est la joie et l'enthousiasme."

Tiphaine, animatrice sensorielle

Difficultés rencontrées

- Trouver une organisation qui permette d'échanger et de partager (encore plus) nos pratiques professionnelles



"On est une équipe, on travaille ensemble et on a un point fort : l'horizontalité. C'était le sujet de notre séminaire d'été : donner la place à chacun dans l'organisation et la structuration de l'association. C'est génial, je suis toujours épatée de ça. Même une salariée en congé mat est venue, ça en dit beaucoup sur l'état d'esprit !"

Léa, animatrice de projet



Construire un plan collectif autour de l'éducation alimentaire : l'exemple de la Cité Éducative de Douai



Où ca ?

Quartier
Dorignies à
Douai

Éducation au goût

Accompagnement



EMBARQUER TOUT UN QUARTIER DANS L'ÉDUCATION ET LE BIEN ÊTRE ALIMENTAIRE !

Acteurs impliqués

- Habitants-es, directeurs-trices d'écoles, agent-es de la ville de Douai, Douaisis Agglo et les centres sociaux

Réussites

- Des ateliers où tout le monde s'exprime et s'écoute
- Une envie de construire ensemble

Difficultés rencontrées

- Aborder un sujet complexe et intime sans exclure
- Ne pas trop vouloir aller sur l'action sans penser les valeurs tout en apportant assez vite du concret et des premières victoires collectives

30
personnes
à chaque
réunion du
lundi matin

3
réunions de
préparation

3
rencontres

3
débrieings

4
axes de
travail définis
ensemble



"J'ai été impressionné par ces réunions qui rassemblent de nombreuses personnes d'horizons différents : des habitants, des enseignants, des techniciens, des acteurs du centre social, du département... Dans un cadre où tout le monde peut s'exprimer à égalité et où tout le monde s'écoute vraiment.

Lors de la dernière rencontre, des gens sont venus me voir spontanément pour animer des ateliers. Je me suis retrouvé à être spectateur, c'est la première fois que ça m'arrive "

Antoine, animateur du projet



Organiser un banquet collectif, citoyen, solidaire et ouvert : la grande tablée



Où ca ?

À chaud Bouillon, à Lille



Cuisine et partage

Dignité alimentaire

Animation

Expérimentation



RÉUNIR TOUS LES PARTENAIRES DE CHAUD BOUILLON AUTOUR D'UN PROJET ENTHOUSIASMANT : CELUI D'INVITER LES HABITANTS À UN GRAND REPAS VÉGÉTARIEN PRÉPARÉ AVEC DES INVENDUS À PRIX LIBRE, ET ANIMÉ PAR BÉNÉVOLES ET CHEFS ENGAGÉS

Acteurs impliqués

- Le collectif des Grandes Gamelles, le CCAS de Lille, À Table Citoyen !, Lilotopia, Petit Bouillon et le collectif Chaud Bouillon

1
grand banquet

70
bénévoles

En savoir plus :



[Cuisine Commune](#)

250
participants

1
grand concert

Réussites

- La transformation d'une difficulté financière en opportunité : un seul événement pour tester un format et des pratiques... Et remobiliser le collectif
- Nous a permis de donner à voir le projet Chaud Bouillon tel qu'on l'imaginait !

"Dans un contexte où les problématiques financières de chacun empiètent sur l'engagement collectif, l'objectif était aussi de remobiliser autour d'un projet commun. J'avais répondu à l'appel à projet, j'étais en coordination mais rapidement j'ai pu m'appuyer sur l'ensemble des acteurs. C'était facile, naturel, joyeux, dans l'organisation comme dans l'événement. Ça a été un moment vraiment important pour tout le monde ; ça nous a permis de sortir des problématiques quotidiennes, de faire ensemble et de se redonner de l'énergie."

Hervé, coordinateur du projet

Difficultés rencontrées

- La réponse initiale à l'appel à projet devait financer 4 à 5 grands banquets à Lille Fives (quartier en politique de la ville) Les financements obtenus ont permis de n'en organiser qu'un





Partager aux parents tout le travail réalisé avec leurs enfants : la kermesse des 5 sens.



Où ca ?

École "Croisée des Villages" à Dennebroeucq



Éducation au goût

Cuisine & partage

Animation



MONTRER AUX PARENTS ET AUX PROFESSIONNELS TOUT LE TRAVAIL RÉALISÉ DANS LES PROJETS INTERCLASSES "LES GOURMETS VOYAGEURS"

Acteurs impliqués

- Les parents, les professeurs, les services civiques, les ATSEM et les grands-parents !

4

heures de partage et de fête !

8

défis sensoriels

1

goûter

Réussites

- Tous les parents et les enfants ont joué le jeu et ont adoré
- Une vraie réappropriation des professeurs dans leur programme, qui ont fouillé le site "Papille"
- L'intergénérationnel !

Difficultés rencontrées

- Une grosse organisation pour l'école... Mais une très grande satisfaction à l'arrivée



"Ce temps a marqué la fin de plusieurs ateliers dans cette école. 4h d'évènement pour résumer toutes les actions menées ! C'était un moment de transmission de ce que les enfants ont vécu. Je me suis retrouvée coordinatrice mais aussi animatrice ce jour-là pour remplacer un parent absent. Tout le monde courait dans tous les sens, tout le monde voulait faire le parcours d'orientation sensoriel. Les petits, les grands, les grands-parents. C'est un beau temps fort, qui va rester en mémoire."

Maëva, animatrice sensorielle

En savoir plus :



[Kermesse des 5 sens](#)



Former à l'éducation au goût... Et au-delà !



Où ca ?

Sur
l'agglomération
du Cambrésis

Éducation au goût

Santé du vivant

Cuisine et partage

Accompagnement

Formation

Expérimentation

16

journées de
formation

59

participants*

*salariés et bénévoles

248

jours mobilisés
par les centres et
terrumanis

SENSIBILISER LES SALARIÉS ET BÉNÉVOLES DES CENTRES SOCIOCULTURELS À L'ÉDUCATION AU GOÛT ET À LA COMPRÉHENSION DES ENJEUX DE L'ALIMENTATION DURABLE

Acteurs impliqués

- Les 7 centres sociaux du territoire
- La Communauté d'Agglomération du Cambrésis

Réussites

- L'expérimentation (validée !) d'une formation de deux jours sur l'alimentation durable
- Une programmation d'actions d'accompagnement pour 2025/2026 qui s'annonce très diversifiée ! Service SAV, fourniture de matériel, accompagnement à la mise en place d'une cantine solidaire, temps fort de lancement de projets parentalité autour des repas du mercredi midi, visios et webinaires thématiques...

Difficultés rencontrées

- Les participant·es étaient surtout des salariées. Les formations mobilisent peu les bénévoles
- Entre une formation en mai-juin et une autre en septembre (et des vacances scolaires entre les deux), les agents ont eu peu de temps pour intégrer les nouvelles compétences et outils dans leurs pratiques professionnelles

En savoir plus :



[Formations](#)



[Accompagnements](#)

« Avant la mise en œuvre du projet, la C.A.C. a co-construit une réponse à un appel à projets "Une seule santé" pour aller chercher des financements, en animant un collectif d'acteurs. Quand ça a démarré, nous connaissions donc déjà une partie des besoins et étions prêts très vite. Après la formation, nous sommes allés à la rencontre de chaque structure avec Sergine, cheffe de projet PAT du Cambrésis, pour écouter ce qu'ils en avaient retiré et comprendre comment construire un accompagnement sur mesure pour la suite. Ce sont des structures de quartier avec des dynamiques très différentes, très à l'écoute des besoins des habitants. C'était vraiment riche et ça a questionné notre façon de construire nos accompagnements. Suite de l'aventure dans le bilan 2026 ! »

Antoine, animateur du projet



Proposer un parcours d'ateliers cuisine pour des jeunes de 16 à 25 ans



Où ca ?
À Fourmies



Cuisine et partage

Dignité alimentaire

Animation

PERMETTRE AUX JEUNES DE CUISINER POUR EUX OU POUR LES AUTRES

Acteurs impliqués

- Réussir en Sambre Avesnois (RESA)
- Mission locale
- Association d'éducation et de prévention (AEP)
- Les jeunes suivis par ces associations
- Les fermes locales (pour les visites) - La ferme du Pont de Sains et Les vergers d'Ohain

Réussites

- Les évolutions observées au cours des séances : dans leurs relations entre eux et dans leur rapport à la cuisine
- Le plaisir de cuisiner et de partager le repas ensemble !
- Les ateliers sont appréciés par les jeunes et par les partenaires ; ils seront renouvelés en 2026, et d'autres structures vont aussi se lancer dans une démarche similaire

Difficultés rencontrées

- Le turn-over : tous les jeunes ne sont pas présents à chaque fois

8
ateliers
thématiques

10
jeunes



"Cette action me conforte dans l'idée qu'il est important de revoir les publics plusieurs fois. On voit qu'ils ont pris confiance, qu'ils sont plus à l'aise les uns avec les autres. Contrairement au one shot "on arrive, on repart", qui a pour moi moins d'intérêt."

Maud, animatrice du projet



Impliquer les restaurateurs dans la sensibilisation à une alimentation savoureuse



Où ça ?

Sur le territoire de la Communauté d'Agglomération du Douaisis



Éducation au goût

Santé du vivant

Expérimentation

CRÉER UN KIT D'OUTILS MIS À DISPOSITION DES FAMILLES DANS DES RESTAURANTS POUR VIVRE DES MOMENTS POSITIFS, LUDIQUES ET SENSORIELS PENDANT LE REPAS TOUT EN METTANT EN VALEUR LE TRAVAIL DES RESTAURATEURS.

Acteurs impliqués

- 5 restaurants privés du douaisis
- Douaisis Agglo

Réussites

- Des restaurateurs agréablement surpris par notre proposition et enthousiastes
- Le plaisir de créer de nouveaux outils pédagogiques venant enrichir notre banque de ressources et nos autres projets
- la perspective d'échanger avec les restaurateurs pour savoir «Comment le kit a-t-il été accueilli par leurs convives ?»

Difficultés rencontrées

- Travailler avec des partenaires privés qui disposent de peu de temps
- Créer un outil qui demande une mise en place en plein service et doit donc s'adapter aux contraintes des restaurateurs

6 outils et supports créés

1000 sets de table livrés

5 restaurants touchés



“Les restaurateurs sont motivés. Et pour la collectivité, c'est une façon de se connecter avec des acteurs qu'ils veulent mobiliser dans leur Projet Alimentaire Territoriale et de mettre un premier pied chez eux.”
Maud, animatrice du projet

On aurait pu vous dire aussi...



+ de 10 089

personnes rencontrées lors de nos actions !

401

ateliers

30

formations



17

intercommunalités des Hauts-de-Frances touchées par nos actions

0

réunion d'équipe qui ont fini à l'heure !

• **2025**

On fait évoluer notre identité...

NOUVELLE CHARTE GRAPHIQUE & SITE INTERNET



« Notre logo avait 10 ans et nous n'avions pas de charte graphique à jour... On avait deux objectifs : avoir des outils pour construire nos supports de communication, et avoir une identité à notre image : cohérente, joyeuse et universelle. Défi relevé !

Audrey, chargée de communication

On envisage le futur en interrogeant nos utilisateurs

QUELLES EVOLUTIONS POUR PAPILLE.NET ?



“Après 5 ans d'existence, on fait quoi pour les 5 prochaines années ? C'est la question que j'ai posée à Antoine Roquis (notre prestataire) puis ça s'est mis en mouvement. On est allés interroger les utilisateurs de la plateforme, c'est la première fois qu'on le faisait. On a collecté plein d'infos. On a fait du co-design, des personae,... Ça m'a permis de faire évoluer mes compétences professionnelles, ça nous a permis d'avoir une culture commune de cette plateforme et ça nous a donné envie, collectivement, de parler d'elle !

Et finalement, est-ce qu'on n'irait pas interroger les utilisateurs sur tous nos projets ?”

Audrey, chargée de communication

En savoir plus :

- > Inscrivez-vous à notre lettre d'informations via **www.papille.net**
- > Consultez le site de l'association : **www.lessensdugout.org**

On a partagé de chouettes moments avec vous ...



Vous avez certainement rencontrés l'un.e d'entre nous ...



Hervé Hazard
Coordinateur,
formateur et
animateur

Altruiste Organisateur



Cynthia Bardat
Chargée de projet,
formatrice et
animatrice

Engagée Méthodique



Valentine Poiriez
Chargée de projet,
formatrice et
animatrice

Positive Spontanée



Pauline Coucaud
Chargée de projet et
animatrice

Généreuse Ordonnée



Antoine Demailly
Coordinateur,
formateur et
animateur

Accueillant Imaginatif



Audrey Balisson
Chargée de
communication

Créative Empathique



Laure Locoche
Agente
administratif

Loyale Multitâche



Maud Crépé-Barbare
Chargée de projet,
formatrice et
animatrice

Sociable Persévérante



Léa Kuchéida
Chargée de mission
Tiers Lieux de Santé

Curieuse Engagée



Maéva Dubois
Animatrice
sensorielle

Joyeuse Bienveillante



Nous croyons en une alimentation qui fait du bien — au corps, aux sens et au lien qui nous unit.
Merci d'avoir fait partie de l'aventure 2025.



**Un projet ?
Des questions ?
Contactez-nous !**



www.lessensdugout.org

Association Les Sens du Goût - 7 rue george V 59350 LE QUESNOY - 03 27 29 22 22 - contact@lessensdugout.fr