



RAPPORT D'ACTIVITÉS

2024



SOMMAIRE

L'association	3
La Nappe	15
On parle, on mange	21
Projets en coopération	26
Remerciements	29
À table !	30



L'association

PARTAGEONS PLUS QU'UN REPAS

Notre **vision** est celle d'une société **inclusive et solidaire** où **l'isolement** des personnes, les **difficultés** des situations vécues et le manque de ressources pour vivre dignement nous interpelle et nous **invite à l'action**.

Pour cela, nous **partageons** des repas et nous **cuisinons** ensemble. L'alimentation est notre point de rencontre entre des personnes, avec leurs besoins, leurs envies et leurs talents, et une porte d'entrée vers des lieux qu'ils fréquentent et qui nous accueillent. **Nous allons là où les gens sont, là où les gens vivent**, et nous apprenons avec eux.



L'ALIMENTATION POUR NOUS EST ...

UN DROIT
INALIÉNABLE

UN POINT
DE RENCONTRE
ET DE PARTAGE

UN MOYEN
D'APPRENTISSAGE
COMMUN

NOS VALEURS

COMMENT S'INCARNENT CES VALEURS DANS NOS PROGRAMMES ?

UN ACCUEIL INCONDITIONNEL

Chaque personne, bénévole ou participante, est accueillie avec le même égard, en **respectant sa différence et ses besoins**. Nous ne jugeons pas les préférences, les connaissances ou les compétences, au contraire, nous **partageons notre vécu** pour découvrir et apprendre ensemble.



LA CONVIVIALITÉ

La **commensalité**, le fait de partager un repas avec plusieurs personnes, est la base des programmes de Crisalim. Selon nous, **le repas partagé est une des pierres angulaires du vivre ensemble** : partager un repas, c'est rencontrer, échanger, découvrir d'autres cultures, d'autres façons de voir les choses.



FAIRE AVEC LES AUTRES

Le **lien fort que nous construisons** avec nos **partenaires de terrain**, nos **animatrices** et nos **chef.fes** mais aussi les **participant.es** est **primordial**. C'est avec **leurs compétences et connaissances** que nous pouvons imaginer ensemble des projets au plus proche des besoins des personnes du territoire.

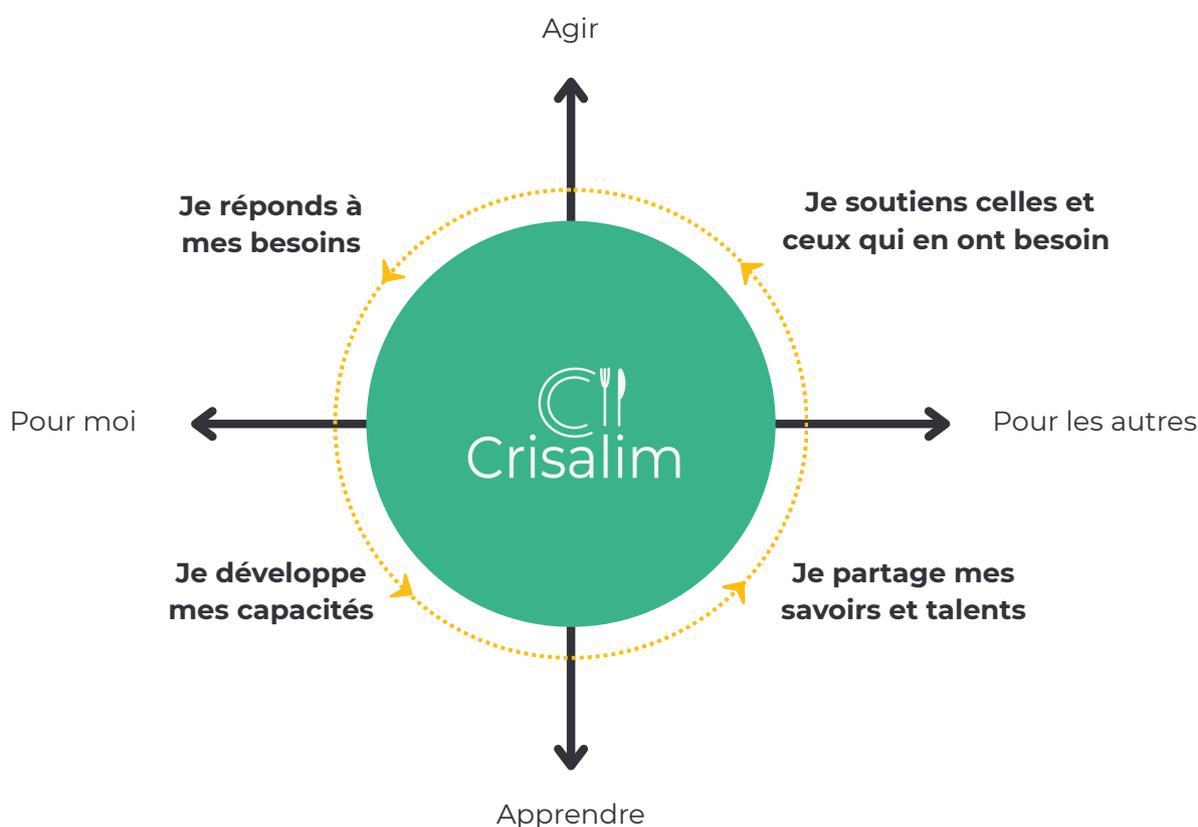


NOS MISSIONS

Notre **mission** est d'aider les jeunes et les moins jeunes à développer leur **pouvoir d'agir** à travers l'alimentation.

C'EST QUOI, LE POUVOIR D'AGIR ?

Le **pouvoir d'agir**, c'est la capacité de **s'appuyer** sur les ressources de notre environnement, de façon **respectueuse**, pour dessiner des **alternatives souhaitables** à notre situation. C'est aussi le **pouvoir d'inventer ensemble** des façons d'acquérir et de **renforcer** cette capacité les uns avec et pour les autres. C'est un cercle vertueux :



Nous coopérons également avec des professionnelles et professionnels du champ de l'alimentation, de l'action sociale, de la santé, de la jeunesse et de l'environnement, afin de lutter à réduire plus efficacement et durablement ces inégalités.

Avec eux nous **agissons pour et avec** les habitants et habitantes des quartiers populaires et dans les territoires où des inégalités sociales, environnementales et de santé sont identifiées.

L'ÉQUIPE

Crisalim s'est beaucoup agrandie cette année avec l'arrivée de nouvelles salariées, de nouvelles personnes au sein de notre bureau, de nouvelles animatrices, chef.fes et bénévoles. Comme dans une marmite, les **différents profils et expériences se mélangent** et mijotent ensemble pour donner du goût aux différents projets de Crisalim !

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION



Marguerite Grandjean
Présidente



Alexandre Mézard
Trésorier



Julie Lequin
Administratrice



Anthony Cara
Secrétaire



Frédéric Fourier
Administrateur

L'ÉQUIPE PERMANENTE



Damien Roussat
Directeur



Marie Cavaniol
Coordinatrice



Loé Messabih
Chargée de
communication
& mobilisation



Leyna Pierron
Chargée
de programmes
18-25 ans

L'ÉQUIPE

L'ÉQUIPE ÉLARGIE



Anaëlle
Animatrice



Andréane
Animatrice



Assata
Animatrice



Awa
Animatrice



Maud
Animatrice



France
Cheffe /
Animatrice



Isabella
Cheffe /
Animatrice



Marine
Animatrice



Marion
Animatrice



Tatiana
Animatrice



Amar
Chef



Béatrice
Cheffe



Célia
Cheffe



Kim
Cheffe



Milena
Cheffe



Stéphanie
Cheffe



Yanet
Cheffe

LE MOT DE L'ÉQUIPE

Avec le déploiement des programmes de terrain, l'équipe de Crisalim a eu **besoin de se renforcer** pour pouvoir **continuer à se développer sereinement**. Une restructuration des postes a donc été pensée avec l'équipe interne pour correspondre au mieux aux besoins sur le terrain et à la professionnalisation de l'association.

La nouvelle équipe s'est structurée autour de deux pôles, le premier dédié **aux programmes de terrain**, piloté par un poste de coordinatrice, accompagnée d'une chargée de projets 12-25 ans et d'une chargée de communication et de mobilisation ; le deuxième centré autour de la **structuration de l'association** et des projets en coopération, multi-partenariaux et institutionnels, piloté par un poste redessiné de directeur et d'une chargée d'administration externe.

En septembre, **la quasi-totalité de l'équipe a donc changé** et nous avons dit au revoir à **Johanna, Anaïs, Mado et Kubra**. Un **grand merci à vous quatre**, qui avez, à travers votre énergie, votre engagement et travail, permis de trouver la bonne recette pour que la mayonnaise de Crisalim prenne et monte !

Notre nouvelle équipe a repris les rênes de la cuisine qu'est Crisalim et après une courte passation, sa première mission a été celle du déménagement. Nous nous sommes rapprochés de nos lieux d'interventions, en s'installant à Saint-Ouen-sur-Seine, au 20, rue Dieumegard. Ces **nouveaux locaux** marquent notre **volonté de s'ancrer en Seine-Saint-Denis** mais aussi de nous professionnaliser : un local dédié à tous nos (nombreux) équipements de cuisine mobile a été rapidement investi par les équipes !



NOS PROGRAMMES

2021



ON PARLE, ON MANGE

Crisalim s'est créée historiquement autour d'ateliers sur l'alimentation et la cuisine, mis en place à L'Île-Saint-Denis et à Aubervilliers.

De cette expérience est né On parle, On mange, **programme d'éducation populaire à la cuisine et l'alimentation, à destination des 12-25 ans.**

Aujourd'hui, les ateliers d'On parle, On mange se déroulent dans différents lieux : espaces jeunes, résidences étudiantes, foyers de jeunes travailleurs.

2022



NOS PROJETS EN COOPÉRATION

Dès les débuts de l'association, Crisalim intervient dans des projets **multi-acteurs** avec une dimension institutionnelle, dans des groupements ou collectifs de partenaires, avec **des missions de coordination ou d'animation.**

En 2022, les projets ContribAlim et du Portail de l'Alimentation Durable permettent l'émergence de cette activité centrée sur les professionnel.le.s.

2023



LA NAPPE

A la suite d'un atelier "On parle, on mange" est né *La Nappe*, un dispositif de **restaurant mobile et solidaire**, installé dans des **lieux partenaires**. Ses premiers convives sont les étudiant.es de Paris 8 en mai 2023.

Depuis, ce programme réunit des personnes, pour la plupart éloignées des services de restauration de qualité, autour d'une **offre culinaire équilibrée** et complète, **cuisiné sur place** par une équipe de bénévoles et un.e chef.fe.

2024



L'ANNÉE DU DÉVELOPPEMENT

L'année 2024 a été marquée par un **fort développement en volume et en qualité** des activités. Des **nouveaux lieux, des nouveaux formats** ont été expérimentés afin notamment de renforcer la mixité des publics : des ateliers de cuisine pour redistribuer des repas, des ateliers de cuisine à grande échelle (plus de 100 participant.es), des nappes à tarif différencié, etc.

Le nombre de Nappes a doublé, passant de 6 à 12

7 nouveaux lieux ont accueilli des ateliers On parle, On mange

NOTRE IMPACT

L'enrichissement de l'équipe en 2024 a été un vrai levier pour **continuer à expérimenter sur le terrain** les programmes "On parle, On mange" et "La Nappe" : Crisalim a ainsi pu déployer ses actions dans de nouveaux territoires et aller à la rencontre d'un plus grand nombre de personnes.

NOTRE ÉVOLUTION

2023

- 59 interventions
- 563 personnes touchées
- 6 territoires d'actions

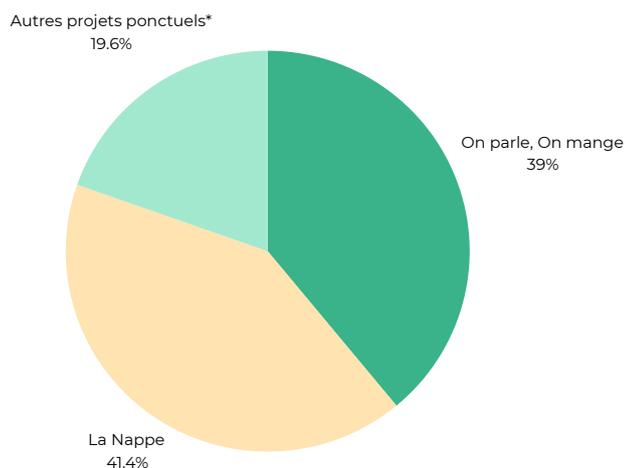


2024

- 68 interventions
- 841 personnes touchées
- 17 territoires d'actions

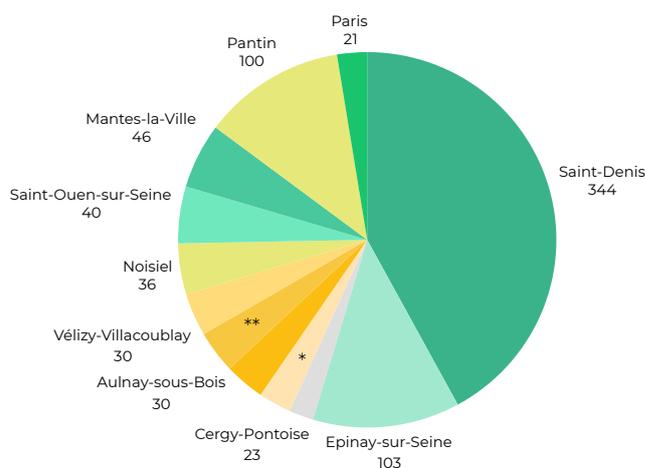
En 2024, nous avons mené **68 interventions** de terrain (ateliers et Nappes) réparties dans **17 villes**. Près de la moitié d'entre elles (41%) se sont déroulées en **Seine-Saint-Denis**. Les autres ont eu lieu en **Île-de-France**, avec quelques actions menées à **Bordeaux, Marseille** et **Poitiers**.

PERSONNES TOUCHÉES PAR PROGRAMME EN 2024



*Les projets ponctuels sont des actions réalisées une seule fois par Crisalim et qui n'ont pas été reconduites.

PERSONNES TOUCHÉES PAR TERRITOIRE D'ACTION EN 2024



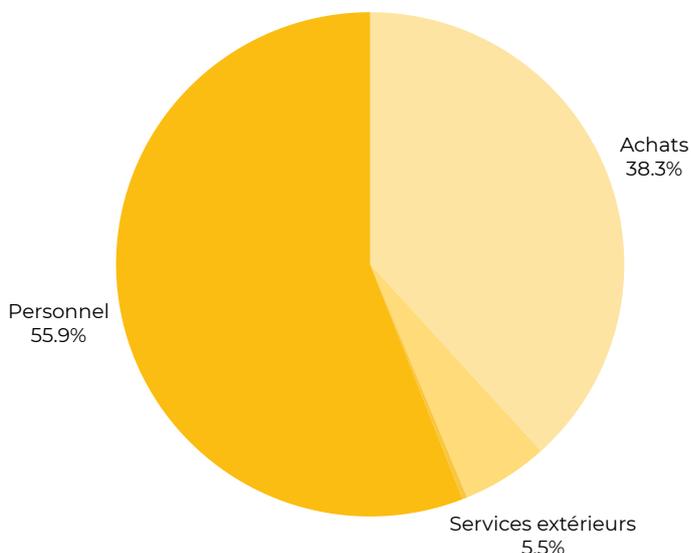
*La Garenne-Colombes : 17

**Fresnes : 28

NOS FINANCES

DÉPENSES

TOTAL : 170 532 €



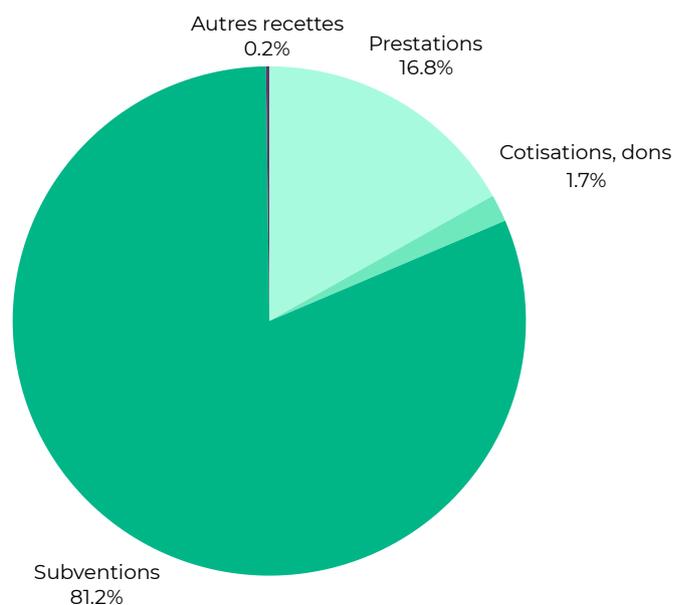
En 2024, les dépenses globales de l'association ont augmenté de 128%, ce qui correspond à une augmentation significative de l'activité.

Parmi ces dépenses, les charges de personnel correspondent à une part plus importante des dépenses, due à l'ouverture du poste de coordination.

RECETTES

TOTAL : 185 844 €

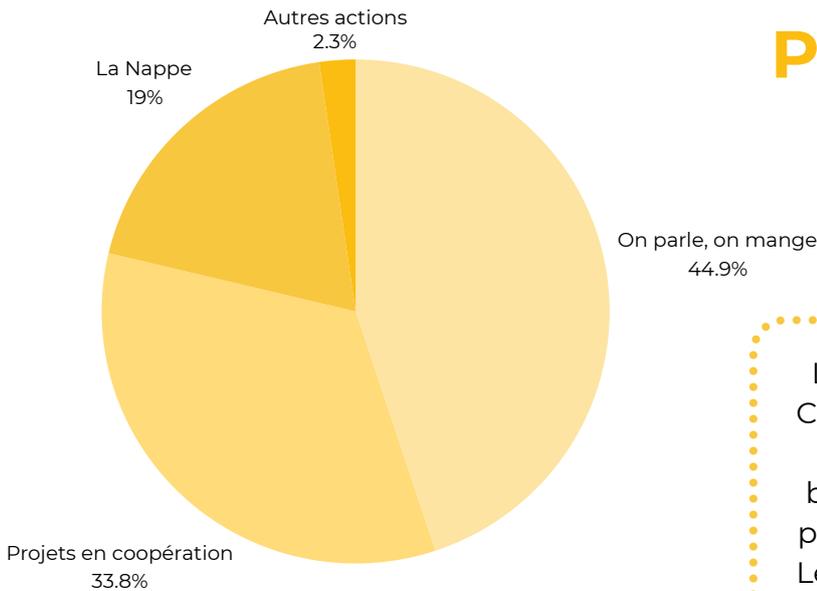
Les recettes ont également augmenté de 138%. Parmi elles, les subventions publiques comme privées représentent la majeure partie des recettes, en augmentation de 169%, avec une proportion de plus de 80% des recettes totales.



PROGRAMMES

Part des recettes affectées à chaque programme

TOTAL : 185 844 €



Le programme historique de Crisalim, "On parle, on mange", représente près de 45% des budgets de l'association, suivi par les projets en coopération. Le programme de restauration solidaire "La Nappe", en augmentation, reste pour le moment moins significatif budgétairement que les autres.

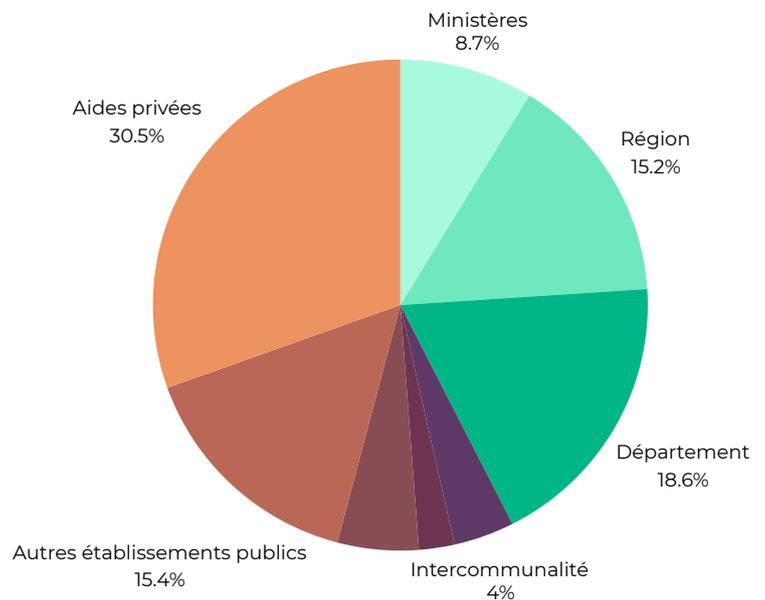
SUBVENTIONS

Parts des subventions en fonction du type de financeur

TOTAL : 150 984 €

En 2024, Crisalim a su diversifier ses subventions, avec toujours une part importante de dotations privées (près de 70%), principalement auprès des collectivités territoriales, mais aussi des ministères dans le cadre des politiques publiques d'aide aux quartiers prioritaires, la Politique de la ville.

L'aide privée, composée de dotations de fondations privées, représente environ 30% du total des subventions.



NOS PARTENAIRES EN 2024



agence nationale
de la cohésion
des territoires





La Nappe

LA NAPPE

LES OBJECTIFS DU PROGRAMME



1 Lutter contre l'isolement



2 Accompagner l'éducation au goût



3 Promouvoir des alternatives écologiques

348

PERSONNES TOUCHÉES

Ces personnes représentent les **convives qui s'attablent** et sont servis sur les tables dressées. Le programme de la Nappe **plait beaucoup : 4,5/5 de satisfaction !** Nous mesurons ce chiffre à travers des questionnaires de dégustation pour nous assurer que les Nappes plaisent aux papilles et font découvrir des nouveaux goûts.

12

NAPPES

Avec une **moyenne de 29 personnes par Nappe**, nous avons su créer des événements à taille humaine, propices aux échanges et à la création de liens.

31

BÉNÉVOLES

Le soutien de nos bénévoles et de **nos 11 chefs et cheffes** est essentiel à la réussite de chaque Nappe. Ils et elles ont apporté leur savoir-faire et leur créativité pour élaborer des repas savoureux et respectueux de nos valeurs.

6

LIEUX PARTENAIRES

Nous avons co-construit des Nappes dans de **nouveaux lieux** : un centre social, une ferme urbaine, en plus de ceux qui accueillent déjà la nappe depuis 2023.

L'ORGANISATION D'UNE NAPPE

EN AMONT

- Choix et visite d'un lieu partenaire
- Prise de contact avec un.e chef.fe
- Élaboration du menu de saison
- Commande des courses
- Liste du matériel nécessaire à la cuisine

SUR PLACE

- Accueil et briefing des bénévoles
- Préparation du repas
- Service du repas
- Partage du repas à table

LUTTER CONTRE L'ISOLEMENT

En 2023, **1 personne sur 3 est en situation de fragilité relationnelle**.* Face à cette problématique croissante de l'isolement, la Nappe constitue un moment de partage, permettant de tisser des liens sociaux et de créer un sentiment d'appartenance à une communauté.

*Fondation de France, Etude Solitude, 2023

UNE NAPPE POUR ÉLARGIR SON CERCLE

La **régie de quartier de Saint-Ouen** est une association qui vise à améliorer le cadre de vie des habitants et habitantes et créer de l'emploi local, à travers notamment l'accompagnement socioprofessionnel de personnes en insertion.

En novembre 2024, la dernière nappe de l'année avec la régie a été l'**occasion de mélanger les publics** : **salariés.es** de la régie et **participant.es seniors** à une distribution alimentaire de quartier se sont retrouvés autour de plusieurs tables pour partager un repas. Ce beau moment a permis de tisser des liens, tout en contribuant à une dynamique sociale positive dans le quartier.



Velouté de lentilles corail réalisé lors d'une Nappe à la régie de quartier de Saint-Ouen

À L'UNIVERSITÉ PARIS 8, SAINT-DENIS

Au sein de la **Maison des étudiants de l'université**, nous avons eu l'opportunité de proposer 6 Nappes aux **étudiant.es**, qui viennent chercher leur **panier alimentaire** distribué par l'association Linkee !

Au fil des échanges et de moments partagés avec eux, beaucoup nous ont partagé leur **besoin de rencontrer de nouvelles personnes** et leur difficulté à s'intégrer socialement. La convivialité de La Nappe a **donné envie à 5 étudiants de devenir bénévoles** à la suite de leur participation en tant que convive, pour contribuer à leur tour au programme mais également rencontrer de nouvelles personnes et ainsi élargir leur cercle d'amis.

La Nappe - Université Paris 8



La Nappe - Centre Félix Merlin

UNE NAPPE FESTIVE ET FAMILIALE AU CENTRE FELIX MERLIN

La Nappe s'est installée en mai au centre Félix Merlin du quartier prioritaire d'Orgemont à Épinay-sur-Seine, pour proposer à une **cinquantaine d'habitantes et habitants, familles ou personnes seules** étant restées pour le pont de l'Ascension une "nappe de quartier", sous le soleil et les peupliers.

Une **accordéoniste**, mandatée par le centre, **est venue égayer le repas** avec des airs de chanson française.

ACCOMPAGNER L'ÉDUCATION AU GOÛT

DES ALLIANCES DE GOÛTS INNOVANTES



Faire découvrir de nouvelles saveurs et alliances d'aliments fait aussi partie de notre objectif d'éducation au goût. C'était le cas d'un **audacieux tofu à l'orange** proposé par la cheffe Stéfanie Bergouli lors d'une nappe à l'Université Paris 8.

La complémentarité des arômes a permis à la fois de **valoriser le tofu** comme **source de protéines végétales** et l'orange comme apport original des agrumes à un plat de résistance, tout en étant une **inspiration** pour **renouveler ses menus**.

UTILISER DES ALIMENTS LOCAUX POUR RÉINVENTER DES RECETTES



La vidéo de l'événement

Pour la dernière Nappe de l'année à l'université Paris 8 en mars, la cheffe Célia Montbobet avait prévu un guacamole de brocolis.

Cette recette originale, simple et goûteuse, alternative au traditionnel guacamole d'avocat qui repose sur un légume exotique importé, a **l'avantage d'être locale, de saison, facile à reproduire** même avec peu de matériel et **peu onéreuse** pour des étudiants et étudiantes.

Cette **réflexion autour des menus fait partie intégrante** du programme La Nappe et de sa dimension d'éducation au goût.

PROMOUVOIR DES ALTERNATIVES ÉCOLOGIQUES

Chaque menu de La Nappe est pensé avec le/la cheff.e pour proposer un repas végétarien ou végétal, en fonction des saisonnalités. Le menu végétarien sensibilise, brise les préjugés et met en lumière de nouvelles sources de protéines aux convives. Les convives découvrent de nouvelles recettes pour cuisiner les légumes de saison, qu'on ne sait pas toujours cuisiner.

REDÉCOUVRIR DES PLATS EN VÉGÉTAL

Le 1er février 2024, Crisalim a organisé une Nappe à l'Université Paris 8 Saint-Denis, rassemblant les étudiant.es autour d'un repas peu ordinaire. La cheffe Béatrice Mériçot a proposé un **parmentier végétarien**, une alternative végétale, savoureuse et écologique. Ce plat, riche en légumes et en saveurs, a mis en avant les **bienfaits d'une alimentation végétarienne**.



LE DÉCOR D'UNE FERME URBAINE : LA NAPPE ZONE SENSIBLE

En juillet, Crisalim a expérimenté avec Zone Sensible, une ferme urbaine de Saint-Denis, une nappe à tarif différencié : une partie des convives était accueillie à titre gratuit (issus d'associations locales) et l'autre accueillie à travers une billetterie avec un prix fixe de repas (10 euros).



Cette collaboration visait également à **valoriser un lieu d'agriculture urbaine en Seine-Saint-Denis**, territoire où plus de 90% des sols sont artificialisés, ayant pour conséquence une faible autonomie alimentaire. L'installation des tables de repas dans le jardin, à côté des champs et des fleurs comestibles cultivées sur place ont permis de sublimer gustativement et visuellement les plats de la cheffe Milena Pecho, mais aussi de sensibiliser à l'importance de la biodiversité et de l'agriculture urbaine.



**On parle,
On mange**

ON PARLE, ON MANGE

LES OBJECTIFS DU PROGRAMME



328

PERSONNES TOUCHÉES

Le programme est conçu spécialement pour un **public adolescent** ou **étudiant**. Selon le public, les ateliers sont adaptés à leur niveau de connaissances et de compétences.

47

ATELIERS D'ÉDUCATION POPULAIRE

Les ateliers sont construits avec nos partenaires, pour s'adapter au mieux aux besoins et envies du public. Plusieurs formats existent : Des **visites** de lieux alimentaires, des **ateliers de cuisine** thématiques, de **discussion**, de cartographie, des **repas partagés**.

10

ANIMATRICES

Les animatrices mandatées par Crisalim peuvent être **diététiciennes**, **cuisinières** ou encore **spécialistes de l'animation**. Elles sont **formées par Crisalim à l'éducation populaire** et à nos outils d'animation.

10

LIEUX PARTENAIRES

Les partenaires qui accueillent les ateliers co-construisent avec nous les ateliers : les structurent mobilisent sur le terrain, nous aident dans la logistique, et plus encore.

L'ORGANISATION D'UN ATELIER

EN AMONT

- Mettre en lien l'animatrice et le lieu
- Choisir l'activité adaptée au public et lieu
- Définir un menu équilibré
- Commander des courses
- Mobiliser les jeunes autour de l'atelier

SUR PLACE

- Créer un espace d'échange et de rencontre dans la convivialité
- Évidemment, se régaler 🍴
- Temps de débrief avec les participant.e.s et l'animatrice pour évaluer les retours

TISSER DES LIENS EN PARTAGEANT DES REPAS

PARTAGER SA CULTURE ALIMENTAIRE, DANS LES RÉSIDENCES SOCIALES

À Mantes-la-Ville, nous avons mené un cycle de 5 ateliers au sein de la résidence sociale Jazz, accueillant majoritairement des étudiant.e.s de 18 à 25 ans. Chaque atelier, animé par une animatrice de Crisalim, était suivi d'un repas, cuisiné avec les jeunes et l'aide d'un ou plusieurs bénévoles de l'association.

Les ateliers de cuisine ont été **accompagnés par deux bénévoles, Asna et sa sœur Adja**. Elles se sont attachées au groupe et ont eu à cœur de leur transmettre leur culture alimentaire et leur savoir culinaire.

Les participant.es ont eu la chance de **découvrir de délicieuses recettes marocaines**, salade, tagine et d'apprendre les subtilités des mélanges d'épices associés. Un régal qui s'est vu sur les visages et sourires autant que dans les assiettes (vides!).



RAMÈNE TA FRAISE : UN PROJET POUR DÉVELOPPER L'ENTRAIDE ÉTUDIANTE

Le projet **Ramène Ta Fraise**, d'abord nommé "GEMMAU" puis "Mission Alimentation", vise à renforcer **l'entraide étudiante** autour de **l'alimentation**, dans un contexte de précarité.

Déployé cette année à l'**Université Paris 8** et dans **quatre résidences sociales** accueillant des étudiant.e.s, des **groupes de cinq à dix personnes** se sont réunis autour de **repas cuisinés ensemble**, pour se rencontrer, échanger autour de leurs vécus et pratiques alimentaires.

À l'Université Paris 8, sur le **groupe whatsapp** du projet (jusqu'à 90 personnes), nous avons partagé pendant quelques mois des bons plans alimentaires sur et autour du campus. Plusieurs étudiant.es ont pu récupérer des repas ou trouvé des offres de bénévolat

Bien qu'ayant rencontré un certain succès chez les étudiant.e.s, *Ramène ta fraise* a aussi connu des **problématiques récurrentes liées à la mobilisation**, dans un contexte universitaire chargé (études, infos, horaires, etc.). La suite donnée à ce projet sera décidée au bilan de l'expérimentation, en mai 2025.



L'affiche du premier repas partagé à l'université Paris 8

APPRENDRE EN CUISINANT

UN CLUB ALIMENTATION AU LYCÉE ROSA PARKS, SAINT-DENIS

Le **Club Alimentation**, initié en 2023, s'est poursuivi au premier semestre 2024. Suite aux **visites de terrain** et aux **ateliers cuisine** réunissant un groupe d'une vingtaine de lycéennes, les membres du club ont choisi de **tenir un stand découverte et dégustations autour de l'alimentation saine** à l'occasion de la Semaine du bien-être.



Résultat, une centaine de lycéennes et lycéens sont passés sur le stand pour découvrir le projet du club, les tisanes apaisantes et les desserts équilibrés !

Même si le projet a été un succès pour les lycéennes, la mobilisation a été compliquée à gérer pour le pôle médico-social partenaire, en plus des priorités quotidiennes. Pour ces différentes raisons, nous avons décidé ensemble de ne pas reconduire le projet.

L'ATELIER BROCHETTES DE FRUITS AU CENTRE SOCIAL FÉLIX MERLIN

Après une nappe organisée au centre Felix Merlin à Épinay-sur-Seine, l'équipe Crisalim a animé **un atelier spécial goûter** pour un groupe d'enfants de 6 à 12 ans.

Quoi de mieux que des fruits frais pour **promouvoir une alternative aux gâteaux et autres sucreries**, et (re)faire découvrir aux enfants l'alliance des bananes, kiwis, fraises et autres ananas en composant soi-même de délicieuses brochettes sucrées ?



Au sein de deux résidences sociales gérées par le bailleur ARPEJ à la Garenne Colombes et Cergy, **un cycle de 7 ateliers** a été mis en place en 2024-2025.

Lors du troisième atelier, les jeunes ont préparé et composé leur propre "bowl", avec différents ingrédients : féculents, protéines, légumes, etc...

En **questionnant les éléments de leur bowl**, les participant.e.s ont réfléchi à **l'équilibre d'une assiette** et aux rôles des familles d'aliments. Un bon exemple de comment se régaler tout en apprenant et discutant de leurs préférences alimentaires.



L'ATELIER BOWL DANS LES RÉSIDENCES ARPEJ

DÉCOUVRIR DES LIEUX ET DES PRATIQUES

LES JOURNÉES THÉMATIQUES À ÉPINAY-SUR-SEINE

Lors de la quatrième journée thématique, projet organisé par Crisalim en partenariat avec la ville d'Épinay-sur-Seine, un groupe d'une **dizaine d'adolescent.es de l'espace jeunesse Centre-ville** sont allé.es visiter **Coop'les Bains**, une épicerie coopérative citoyenne, située dans la ville voisine d'Enghien-les-Bains.

La visite, animée par deux bénévoles, a fait découvrir aux jeunes ce modèle de commerce citoyen autogéré, des produits directement issus de producteurs engagés et s'essayer à la à la gestion de son panier alimentaire.



LE PARC DU SAUSSET : LA VISITE D'ADO'ACADÉMIE

Le projet Ado'Académie, porté par le Conseil Départemental de Seine-Saint-Denis et dont Crisalim est partenaire, vise à former des **élèves de cinquième à devenir des ambassadeurs et ambassadrices en nutrition-santé**, dans leur classe et leur quartier.

Pour cette deuxième saison, trente jeunes ont suivi **une semaine de formation** en février dans la maison du **Parc Départemental du Sausset, un grand espace naturel** mis à profit à travers des sessions d'activité physique mêlées à des ateliers pédagogiques et culinaires.

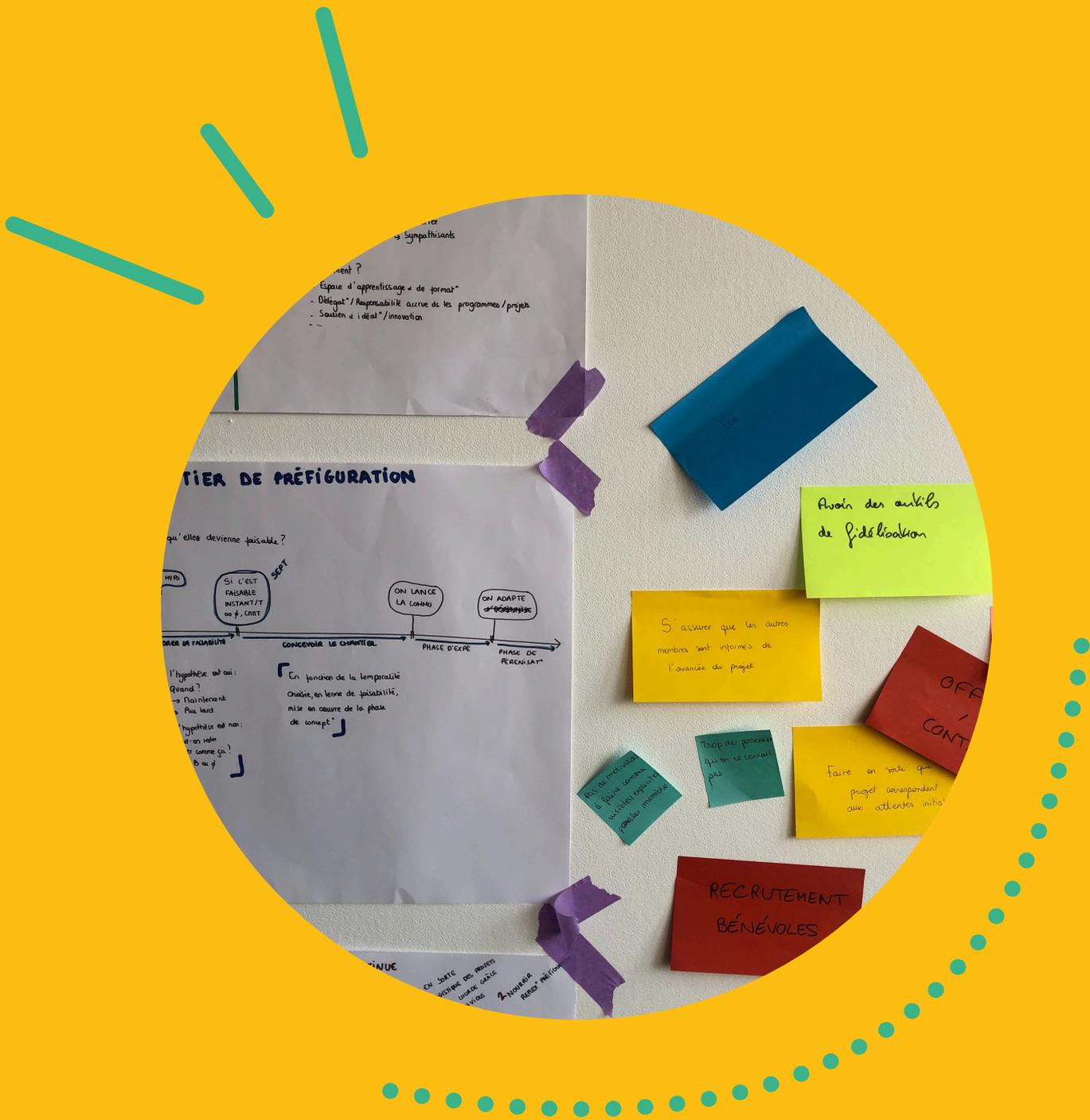
Suite à leur la semaine de formation, les jeunes ont travaillé en groupe sur une action à mettre en oeuvre dans leur collège. Une belle réussite qui annonce une saison 3 déjà en cours à la maison de quartier Bel-Air, à Montreuil.



L'ATELIER CARTOGRAPHIE AU SEIN DES RÉSIDENCES ARPEJ DE LA GARENNE-COLOMBES ET CERGY

Lorsque l'on vit quelque part, on ne se rend pas toujours compte de l'offre alimentaire qui nous entoure. C'est ce qu'on découvre les étudiant.e.s des résidences lors de l'atelier *Cartographie l'offre alimentaire de ton quartier*.

À l'aide **d'une carte des environs de la résidence, chacun.e a partagé en petits groupes les lieux qu'il ou elle connaissait**. Une façon simple et ludique de partager ses connaissances et pourquoi pas de se motiver à aller découvrir ensemble les adresses qui ont suscité leur curiosité.



Nos projets en coopération

NOS PROJETS EN COOPÉRATION

NOS OBJECTIFS



NOTRE APPROCHE

L'implication de l'association auprès des professionnel.le.s et des institutions qui les représentent constitue l'autre pilier de notre mission, dans une perspective de rendre plus inclusif et durable les systèmes alimentaires, mais aussi sociaux et de santé.

Nous apportons une aide en animation et/ou en coordination adaptée aux besoins du projet et de ses partenaires. Cela se traduit par la conception et l'animation de réunions ou d'ateliers, la mise en œuvre d'une méthodologie de gestion de projet, ou encore la rédaction de documents d'organisation utiles au projet.

LE PROJET NUTRI'ACTIV

Nutri'Activ est un programme expérimental d'accompagnement de communes pilotes de Seine-Saint-Denis désireuses d'élaborer un **projet systémique d'éducation** au goût, à la nutrition et à l'alimentation durable. Ce programme est financé par l'ARS et la DRIAIF IDF.

L'accompagnement proposé par Nutri'Activ comprend des sessions de **formation**, mais aussi un **auto-diagnostic** et des temps de **coordination entre les services** de la ville et les acteurs locaux. Les villes concernées sont Saint-Denis, Épinay-sur-Seine et Noisy-le-Sec.

Crisalim a rejoint le programme à l'été 2024, en binôme avec l'association Lab3s, avec pour mission d'aider à renforcer la coopération interne de ce collectif. Quatre **sessions collectives de coopération** ont été organisées et animées. Cette mission se poursuit en 2025.



LE PROJET CONTRIB'ALIM



ContribAlim est un dispositif de sciences participatives et de recherches contributives pour le développement des savoirs alimentaires qui explore les liens entre **éducation au goût** et adoption de recettes **bonnes pour la santé** pour des populations précaires.

C'est aussi un projet de **recherche-action** sur trois ans achevé en octobre 2024 et financé par l'ADEME.

Ce projet a permis d'expérimenter la mise en place d'un protocole d'**évaluation du goût** testé lors de repas collectifs dans plusieurs contextes. Les évaluations des dégustations ainsi réalisées ont pu être partagées à travers une **plateforme numérique**.

Au sein de ce projet, Crisalim a été mandaté pendant 3 ans pour animer la **co-conception** et la **coordination terrain** des expérimentations.



LE PORTAIL DE L'ALIMENTATION DURABLE



Portail de l'Alimentation Durable

Le Portail de l'Alimentation Durable est une plateforme numérique permettant la mise à disposition de contenus originaux sur l'alimentation durable, dont des fiches d'initiatives inspirantes, des retours d'expérience de collectivités, des témoignages d'agriculteurs.

Sa particularité est d'agréger ces ressources à partir de sites partenaires - observatoires, institutions, réseaux - et de les rendre accessible à travers une interface unique.

Le portail est disponible ici : <https://app.portail-alimentation-durable.fr/>

Crisalim a contribué au projet dès sa création et a rejoint le consortium du projet, et a assuré cette année une mission de conception, coordination et développement du projet. Cette mission se poursuivra jusqu'au printemps 2025, fin de la phase actuelle du projet.

Financé par



Un grand merci à vous

Anaëlle Morice
France Oberkampf
Awa Drame
Assata Doumbia
Tatiana Lidonne
Marion Bousquet
Andréane Valot
Maud Vincienne
Marine Louessard
Isabella Obrist
Béatrice Mérigot
Nicolas Pottier
Anthony Cara
Julie Lequin
Lhouciene Ait ismail
Saurabh Salvi
Elise Moncelon
Lenie Beysserre
Lucie Leforestier
Valérie Ospina
Sofia Mouladia
Abdelmaged Daoud
Liantsoa Ralijaona
Issa Albachar Abakar
Cécile Saborin
Ibrahim Fahami
Pierre Jeudy

Yanice Hemedi
Thomas Sechaye
Imen Belkhir
Yassine Boumarete
Chaimaa Madrassi
Laura Salaly
Julien Pessel
Myriam Abdi
Alix Eyobele obaka
Marie Emma Kahlalou
Walid Zouhry

Les crédits
photographiques
de ce document
sont attribués à :
Crisalim
Getty images
Signature
Université Paris 8





**Maintenant,
à table !**



PATÉ VÉGÉTAL

CHEFFE : CÉLIA

Quantité



4 personnes

Préparation



25 min

Repos



Oui

Cuisson



30 mn

INGREDIENTS

- 130 gr de champignons de Paris
- 1 branche de romarin
- 1 c.c de paprika fumé
- 35gr de noisettes ou de noix

ÉTAPES

1. Découpez les champignons en rondelles
2. Faites les revenir à la poêle dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient tendres
3. Mixez-les avec le paprika fumé et les noisettes
4. Placez la préparation au frigo
5. Une fois la préparation froide, vous pouvez déguster !

POINT SANTÉ



Les champignons sont sources de multiples anti-oxydants qui ralentissent le vieillissement cellulaire



GÜVEÇ

CHEFFE :FRANCE

Quantité



4-6 personnes

Préparation



30 min

Repos



Oui

Cuisson



1h30

INGREDIENTS

- 6 Pommes de terre
- 3 Carottes
- 1 Aubergines
- 2-3 Branches de céleri
- 2 Tomates
- 300g d'haricots verts
- 2 Oignons
- 300g Gombos
- 250g de pois-chiches
- Concentré de tomates
- 3 gousses d'ail
- Sel, poivre, cumin, paprika, persil plat, huile d'olive

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Peler l'oignon, les pommes de terre et l'ail. Couper les courgettes et aubergines sans retirer la peau.
3. Laver tous les légumes et les couper en cubes larges, sauf les gombos s'ils sont petits.
4. Placer les oignons, graines de cumin et persil dans un plat avec de l'huile d'olive, que tu placeras sur le feu quelques minutes.
5. Ajouter le reste des légumes en veillant à placer les pommes de terre dans le fond du plat. Ajouter du sel, du poivre et un demi-verre d'eau.
6. Placer le plat à feu moyen pendant 1h30 (ou dans un plat en terre cuite, au four à 180° degrés), quand l'eau dans le plat boue légèrement, réduire la température.

LE GÜVEÇ EST UN PLAT
TRADITIONNEL TURC



COOKIES

CHEFFE : BÉATRICE

Quantité	Préparation	Repos	Cuisson
4 personnes	1h30	Non	12 mn

INGREDIENTS

- 4 pommes
- 67 g de farine
- 2,4 g de maizena
- 57,6 g de beurre
- 60 g de sucre
- 1 oeuf
- Extrait de vanille, cannelle, miel
- 24 g de noix
- 24 g de chocolat noir 72%

ÉTAPES

1. Mélanger ensemble la farine, la fécule de maïs, la levure et le sel. Faire fondre le beurre à feu doux.
2. Verser le beurre fondu dans un saladier et mélanger avec le sucre, jusqu'à ce qu'il se dissolve intégralement.
3. Ajouter l'œuf, le jaune d'œuf supplémentaire puis l'extrait de vanille et fouetter le tout
4. Mélanger les ingrédients secs et les ingrédients humides.
5. Ajouter le chocolat noir concassé et les noix concassées
6. Placer le saladier au frais pendant une heure, faire préchauffer le four à 160°C 10 min avant de sortir la pâte
7. Former des boules de 45 g environ et les disposer sur du papier, placer au four 12min.

Laissez reposer votre beurre à température ambiante, il deviendra mou, ce qui permet aux cookies de bien se tenir pendant la cuisson



“Partageons
plus qu’un repas”



20 rue Dieumegard
Saint-Ouen-sur-Seine



@crisalim.asso



crisalim.co



Crisalim



contact@crisalim.co

