

MANIFESTE

Juin 2026



Réseau des
facilitateur·ices
cuisine & conservation
de la Nouvelle-Aquitaine

Le Bouillon porté par La Bulle, est un réseau de professionnel·les de la cuisine et de la conserverie, qui coopèrent dans un esprit de solidarité et d'entraide. Les membres du réseau se reconnaissent dans les valeurs de l'Alimentation Durable, de l'Économie Sociale et Solidaire et de l'Éducation Populaire. Ils s'engagent dans une démarche de réciprocité, de coopération et de mutualisation.

Notre mission est de faire réseau en partageant nos acquis, nos expériences, nos outils. Nous souhaitons faciliter l'accès à des ressources pour évoluer dans les activités de la facilitation cuisine, de la conserverie de l'ESS et de l'anti-gaspillage alimentaire.

Pourquoi ce manifeste ?

Nous sommes convaincues de l'utilité sociale de nos actions communes en faveur d'un changement des pratiques alimentaires. Cependant, en l'absence de financements pour couvrir le coût de nos activités, l'existence même de nos structures est remise en question. Le risque ? Une transition alimentaire et environnementale empêchée, des publics vulnérables mis de côté, et un cercle de précarité qui s'aggrave.

Ce que nous défendons :

Nous plaçons pour faire évoluer la perception de la facilitation cuisine, de la conserverie de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS), et de l'anti-gaspillage alimentaire.

Nous voulons faire reconnaître l'impact positif des actions d'animation et anti-gaspi de chaque professionnel·le.

Nous voulons faire valoir le professionnalisme des acteur·ices et des actions en faveur d'une alimentation durable sur le territoire : la rigueur, l'engagement, la quantité de travail et d'organisation requise pour répondre aux besoins de tous les publics, en prenant en compte leurs spécificités et dans un contexte environnemental préoccupant.

Nous plaçons pour l'accès à des sources de financement adaptées, diversifiées, et stables dans le temps, pour pérenniser les structures associatives porteuses de projets impactants, et leur permettre de développer des solutions concrètes, innovantes et savoureuses.

Ces idées reçues qui mettent à mal nos professions :

« C'est une association, donc c'est une cuisine d'amateur·ices. »

Au sein des associations, ce sont des professionnel·les majoritairement salarié·es qui travaillent chaque jour avec la rigueur, les procédures et l'éthique nécessaires à la réussite de leurs actions. Ils suivent les mêmes réglementations et obligations que dans des structures de la restauration commerciales.

« C'est du social, donc ça ne réclame pas beaucoup de compétences, ni une grande rémunération. »

Les métiers de l'Humain sont parmi ceux les plus complexes : intervenir auprès de tous les publics en s'adaptant à leurs spécificités et leurs contextes particuliers, cela demande de se remettre en question, de travailler en partenariat et de se former régulièrement. C'est mettre en œuvre des compétences pluridisciplinaires et s'appuyer sur des expériences de long terme, qui doivent être mieux valorisées.

« Ce sont des bénévoles qui cuisinent, donc ça ne coûte pas cher. »

La mobilisation et la fidélisation d'intervenant·es bénévoles nécessite un investissement important de ressources financières, matérielles et humaines, ainsi que des compétences d'animation, de formation et de coordination qui coûtent cher et demandent du temps ! En ce sens, l'intervention de bénévoles nécessite des financements en amont.

« Ma grand-mère faisait ses conserves, c'est facile. »

Faire des conserves qui se gardent à température ambiante sans risque sanitaire, cela demande des machines professionnelles très onéreuses, des calculs de barème de stérilisation différents à chaque recette, des tests de stabilité faits en interne et en laboratoires externes, des formations et habilitations obligatoires... Les professionnel·les de nos métiers sont garantes du respect de toutes ces contraintes.

« Les approvisionnements se font via de la récup', donc c'est gratuit. »

Récupérer des denrées et savoir les réutiliser dans un cadre réglementaire, cela requiert beaucoup de temps et de ressources, une organisation logistique importante, de la mise en réseau, de la veille auprès des partenaires producteur·ices, de la réactivité et des compétences culinaires spécifiques et innovantes !

« C'est un travail passion, donc c'est surtout amusant. Ce n'est pas un vrai travail ! »

Un métier passion implique nécessairement de s'engager avec détermination - voire abnégation - pour produire des bénéfices pour nos publics, et la satisfaction du travail bien fait. C'est donc non seulement un travail, mais aussi et surtout une mission qui nous anime, nous poussant à fournir toujours plus d'efforts en faveur de nos bénéficiaires et partenaires.

MANIFESTE

Juin 2026



Réseau des
facilitateur·ices
cuisine & conservation
de la Nouvelle-Aquitaine

Lettre ouverte

Les problématiques agricoles et l'augmentation du prix des denrées alimentaires impactent aujourd'hui l'ensemble de la population. A cette inflation s'ajoute la baisse des budgets attribués à l'alimentation, tant au niveau intrafamilial qu'institutionnel. De plus en plus de français ne mangent pas toujours à leur faim.

L'alimentation est pourtant au cœur de nos préoccupations communes en ce qu'elle représente un moteur indispensable au bon fonctionnement de nos sociétés.

La table nous permet encore et avant tout de nous retrouver. Ce temps du repas est de ceux qui restent disponibles pour se rencontrer, discuter et échanger. A la croisée des métiers de l'animation et de la restauration, la facilitation « cuisine et conserverie » se saisit de ce temps pour valoriser les pratiques de chacun·e à travers des ateliers participatifs adaptés aux besoins des publics. Elle participe activement à la lutte contre le gaspillage alimentaire en valorisant les productions agricoles qui ne peuvent pas être vendues par ailleurs.

Nous, facilitateur·ices cuisine et conserverie, nous engageons, localement et auprès de tous les publics, pour une alimentation plus durable en provoquant des moments de convivialité.

Si nos activités sont souvent valorisées par les participant·es que nous rencontrons, nous faisons également face à des idées reçues qui mettent à mal nos professions. A commencer par le professionnalisme, justement. L'expression « métier passion », dont nous peinons encore à nous détacher, semble porter avec elle sont lot de caractères réducteurs. L'alimentation faisant partie du quotidien de chacun·e, nos pratiques continuent d'être perçues par certain·es comme amateurs, facilement reproductibles et peu contraignantes.

Ces impressions de facilité font l'impasse sur le volume de travail que représentent ces activités, ne serait-ce que par leur aspect participatif. Les approvisionnements, les quantités produites, les compétences en restauration, le matériel et la manutention que cela nécessite, ainsi que la posture à adopter lors des ateliers avec les spécificités de nos publics, demandent un travail constant et rigoureux qui font la particularité et la qualité de nos propositions.

Finalement, ce décalage entre notre investissement au quotidien et la manière dont il peut être perçu se reflète directement sur la manière dont il est rémunéré. Tous·tes actif·ves dans le milieu ESS, et convaincu·es de l'importance de son adaptabilité, nous en subissons aussi les contraintes et les difficultés à trouver des sources de financements. La réduction constante des budgets alloués à notre secteur a des conséquences directes sur la pérennité de nos activités.

Par l'entraide, la mutualisation d'outils, de techniques, de formations et de recherche de financements, le réseau Le Bouillon vise à aider les structures à se renforcer et se développer. Pour autant, ce travail ne peut continuer sans la compréhension des structures avec lesquelles nous travaillons. Ce plaidoyer met en lumière les enjeux avec lesquels nous devons composer, afin qu'ils puissent être entendus et valorisés.

Toutes les structures associatives et de l'ESS ont un rôle important dans la société et participent à son bon fonctionnement. C'est un travail d'intérêt collectif. Et nous sommes tous·tes concerné·es !

Ainsi, nous demandons aux partenaires publics et privés de financer nos organisations et le travail que nous fournissons à leur juste valeur, en considérant l'ensemble des activités effectuées en amont et en aval de nos interventions.

Le collectif fait la force. Ensemble, nous avons besoin de moyens pérennes et adaptés à nos ambitions en faveur d'une transition alimentaire et écologique juste pour tous·tes !



Contact :

reseaubouillon@gmail.com

06 52 50 80 66

