



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

Charte du Réseau le Bouillon - PROPOSITION

Pourquoi cette charte ?

Elle contient nos principes fondamentaux, valeurs/règles et comment nous les appliquons.

Dans un réseau où la diversité des formes des structures garantit leur adaptation aux contextes locaux et de leur développement, la Charte constitue l'élément fédérateur des membres.

En la signant, les membres se reconnaissent dans cette charte et s'engagent à mettre en œuvre les principes, méthodes et objectifs qui y sont énoncés.

Qu'est-ce que le réseau ?

Le réseau Le Bouillon est un réseau **professionnel de pair·es qui coopèrent dans un esprit de solidarité** et d'entraide. Les membres du réseau se reconnaissent dans les valeurs 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 **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 et de la conserverie de l'ESS et de l'anti-gaspillage alimentaire.

La Bulle est en charge de l'animation de ce réseau.

Le Bouillon pourra représenter les enjeux de ses membres lors d'instances institutionnelles afin de renforcer collectivement leurs portées.

Les objectifs du réseau

Créer un espace d'entraide et de coopération entre les acteur·ices afin de :

- * valoriser l'impact des actions anti-gaspi de chaque professionnel.le,
- * consolider les projets existants, les valoriser et permettre leur développement,
- * faciliter la mise en œuvre de nouveaux modes opératoires,
- * et être relais d'initiatives et de ressources.

La facilitation cuisine (définition en cours)

La facilitation cuisine c'est l'ensemble des pratiques qui sont à cheval entre 2 professions : l'animation et la cuisine. Ateliers cuisine, interventions pédagogiques, conférences, formations...

Il s'agit d'un **accompagnement ou encadrement de groupe**, où une personne (le·a facilitateur·ice) :

- **Crée un cadre propice** à l'échange, la créativité et l'apprentissage en cuisine ;
- **Gère la dynamique du groupe** (répartition des tâches, respect du temps, inclusion de tous les participants) ;
- **Favorise la collaboration**, la communication et le plaisir de cuisiner ensemble, souvent dans un but pédagogique, ludique ou thérapeutique.

La facilitation conservation

La conserverie est l'ensemble des procédés de longue conservation des aliments (conservation par le sucre, le gras, le vinaigre, l'alcool, la fermentation, le saumurage, le séchage et la déshydratation,...)

Il s'agit donc de faciliter ces process, auprès du grand public ou encore des agriculteur·ices.

Les valeurs

L'alimentation durable

Nous prôtons une **alimentation durable** selon la définition de l'**ADEME** : « *c'est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.* »

Les membres du réseau s'engagent à viser une réduction des gaspillages alimentaires, que ce soit dans leurs propres pratiques, ou dans les pratiques transmises aux différents publics bénéficiaires.

Le faire ensemble

Nous œuvrons en convivialité en créant des liens, en prenant le temps de se connaître et faire ensemble.

Nous travaillons en co-construction avec l'écoute et le respect de tout le monde. Nous prenons les décisions stratégiques de manière collective et concertée.

Les membres préviennent et agissent contre toute forme de **discrimination** (directe ou indirecte, origine, handicap, sexe, genre, religion, orientation sexuelle, apparence physique, etc.) et de violences (notamment sexistes et sexuelles).

Les enjeux réglementaires et l'hygiène

Chacun·e a connaissance des enjeux réglementaires et des règles d'hygiène à appliquer dans sa structure et en est seul·e responsable. Des formations et des savoirs-faire peuvent-être mutualisés pour pouvoir monter en compétence collectivement.

La concurrence

Dans un contexte économique compliqué, les membres du réseau sont attentif·ves aux questions de concurrence. Nous pensons autrement la création de valeur, grâce à la coopération et la mutualisation d'outils et de compétences.

Projet soutenu par :

