

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2016



Espace de Projets d'Insertion
Cuisine Et Santé



SOMMAIRE



3

EPICES EN QUELQUES CHIFFRES



4

EPICES ET LA PARENTALITÉ



5

EPICES ET L'ÉDUCATION AU GOÛT ET À LA SANTÉ



6

EPICES ET L'INSERTION



8

EPICES ET LA FORMATION



9

EPICES ET LES PARTENAIRES



10

EPICES ET LES ÉVÉNEMENTS

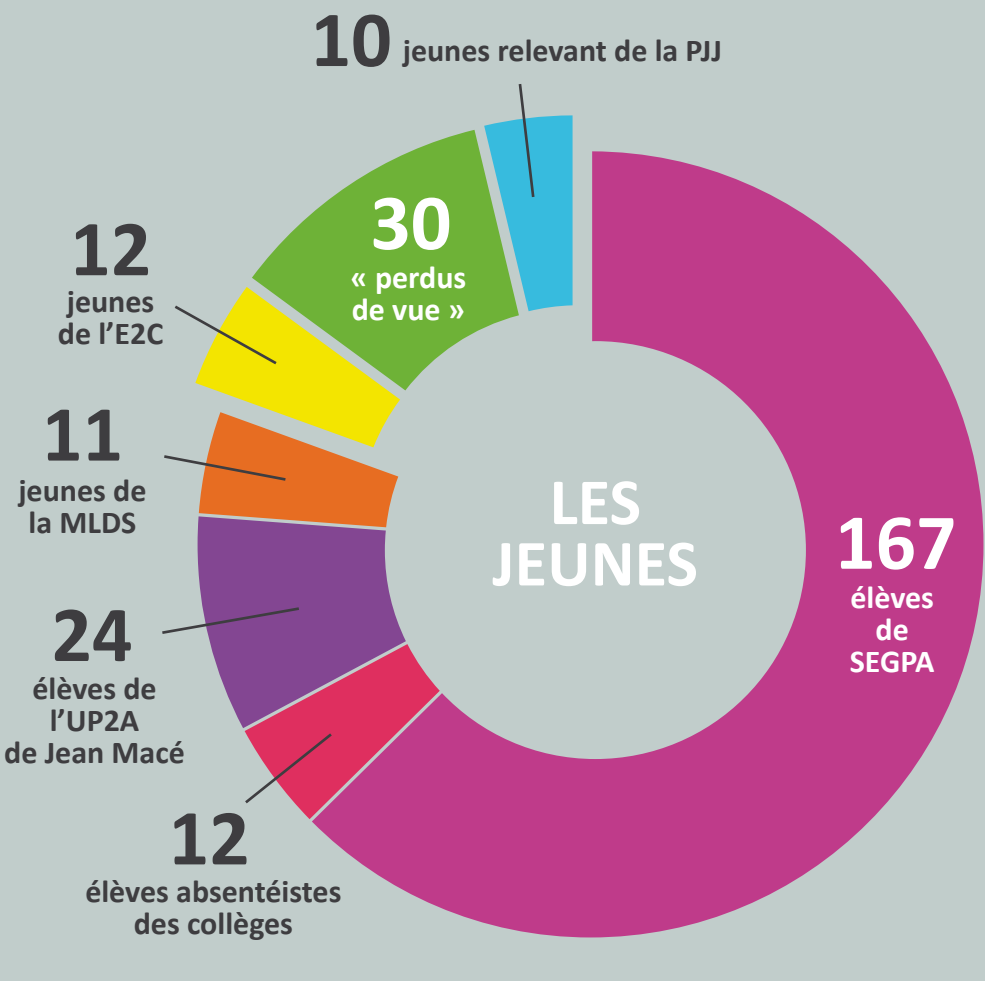


11

EPICES ET LES PRIX



EPICES EN QUELQUES CHIFFRES



+900
personnes
impliquées dans
les actions

362
concernés par
les actions de
formation et
d'insertion

+150
parents
impliqués dans
les actions

22
classes
impliquées
dans les
projets
d'éducation

SEGPA : Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté / UP2A : Unité Pédagogique pour élèves Allophones / MLDS : Mission de Lutte contre le Décrochage Scolaire / E2C : École de la deuxième Chance / PJJ : Protection Judiciaire de la Jeunesse

EPICES ET LA PARENTALITÉ



Les actions REAAP (Réseau d'Écoute d'Appui et d'Accompagnement des Parents 68) et Politique de la ville à Colmar et Mulhouse

« La cuisine des mamans » : ateliers de cuisine hebdomadaires

- à la SEGPA du collège Molière à Colmar
- chez Epices à Mulhouse

« La cuisine en partage »

- atelier de cuisine hebdomadaire au collège Molière à Colmar
- atelier de cuisine hebdomadaire au collège St Exupéry à Mulhouse
- atelier de cuisine hebdomadaire chez Epices avec les élèves du collège Kennedy à Mulhouse
- atelier de cuisine hebdomadaire au collège Jean Macé à Mulhouse
- ateliers de cuisine au collège de Bourtzwiller à Mulhouse

Ces actions dans les collèges sont aussi financées par

L'Éducation Nationale
Les villes de Colmar et Mulhouse
Le CGET (Commissariat Général à l'Égalité des Territoires)

Le Conseil Départemental qui détache un éducateur parentalité sur les actions

« La cuisine en partage »



« J'invite à dîner » : atelier parents/adolescents avec la Maison des Adolescents

Pour améliorer la relation parents/adolescents, la transmission de valeurs touchant à la cuisine : faire pour les autres, partager du temps et déguster un repas ensemble, cuisiner des produits de saison et des plats ayant trait aux traditions culinaires liées aux différentes périodes de l'année.



EPICES ET L'ÉDUCATION AU GOÛT ET À LA SANTÉ

« Le goût des autres, altérité des goûts »

Expérimentation « article 34 », débutée en 2012 et visant à accompagner des élèves de Colmar et Mulhouse, afin qu'ils deviennent tuteurs d'élèves plus jeunes, en leur transmettant, à travers diverses expériences et la réalisation de jeux sensoriels, les bases d'une éducation au goût et d'une alimentation saine et variée. L'association l'Univers du Goût en Alsace est partenaire d'EPICES dans le cadre des actions d'éducation au goût. Ce concept est transposable au niveau national.

Réalisation du livre de recettes
« Les goûters créatifs »

Conception d'un livre de recettes culinaires et plastiques, dans le cadre d'un projet mené durant l'année avec l'école maternelle Grand-rue et impliquant les parents. Avec la participation de Anne Dotter, plasticienne.



« Musée Epicé »

Projet artistique mené avec cinq classes de Mulhouse et comprenant différentes étapes allant de l'analyse d'oeuvres plastiques jusqu'à des créations culinaires. L'idée étant d'inventer des recettes à partir de natures mortes, oeuvres de la Villa Steinbach.

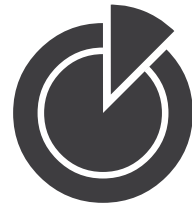
Mobilisation pour lutter contre le gaspillage alimentaire

EPICES en partenariat avec la Chambre de Consommation d'Alsace et la Mutualité Française d'Alsace est mobilisée dans la prévention et la réduction du gaspillage alimentaire. Réalisation d'un film avec des élèves de l'école élémentaire Waltz à Colmar. Film visible via notre site et notre page Facebook.

EPICES participe chaque année à la SERD (Semaine Européenne de Réduction des Déchets).



EPICES ET L'INSERTION



Accompagnement dans les processus d'orientation et d'insertion d'élèves de SEGPA, d'élèves absentéistes ou relevant de la MLDS (Mission de Lutte contre le décrochage Scolaire)

Ou encore de jeunes relevant du dispositif de la « Garantie jeunes », de la plateforme des « Perdus de vue » envoyés par la Mission Locale de Colmar et Sémaphore Mulhouse, ou encore adressés par la justice.

MLDS : Mission Lutte contre le Décrochage Scolaire

Action menée par Nicolas Schmitt, enseignant et coordonnateur de la MLDS. Elle s'adresse à une douzaine de jeunes de 16-18 ans sortis depuis moins d'un an du système scolaire, sans diplôme. Objectif général : permettre une orientation réussie dans un lycée professionnel ou en CFA (Centre de Formation des Apprentis)

Objectif du partenariat avec EPICES : l'idée est d'utiliser la cuisine comme moyen de développer l'autonomie, les capacités d'initiatives et les compétences sociales relatives à la culture humaniste : faire ensemble, partager un repas, veiller au développement durable. Les jeunes vont au marché, préparent un repas (entrée plat dessert), déjeunent ensemble, sélectionnent des recettes et rédigent un livre de cuisine qui retrace leur parcours chez EPICES.

Suites de
parcours
MLDS

9

élèves ont
poursuivi leur
scolarité en
lycée

2

ont signé un
contrat en
alternance

1

a trouvé
une autre
orientation

«Les petits pas dans les grands»

Action menée avec le collège Kennedy et la maison de retraite de l'Arc.

Le projet : offrir à des jeunes « absentéistes » du collège Kennedy, un parcours de formation de deux jours hebdomadaires hors de l'école.

Par ces expériences professionnelles (service et aide à la personne) et les rencontres intergénérationnelles, l'objectif pour les jeunes est de restaurer leur confiance en eux et de leur permettre de valoriser leurs compétences pour être en capacité de réintégrer un projet professionnel. Démarrage en octobre 2016.

Les petits
pas dans
les grands

NOUVEAU

Actions « Cuisine à la carte » et « J'invite à dîner »

Accueil de jeunes issus de la plateforme des « perdus de vue » pour des ateliers de cuisine leur permettant d'être confrontés à une certaine réalité du monde du travail et de réintégrer un projet.

30 jeunes « perdus de vue » ont participé aux actions

4

poursuivent une
formation

2

ont intégré la
Garantie Jeunes

1

a intégré une
Mission de
Service Civique

8

poursuivent leur
accompagnement

Douze sont encore en recherche d'orientation.

De l'avis de la conseillère de Sémaphore, EPICES est un partenaire incontournable et précieux. Pour ces jeunes, souvent fragilisés par des échecs, EPICES est une bulle d'oxygène qui leur redonne confiance en eux et surtout confiance en leur potentiel et en leur avenir.

Retour des jeunes

«EPICES, c'est ma deuxième maison.»

NOUVEAU

Le Potager d'EPICES

Création d'un jardin potager et d'un verger à l'arrière de l'école de cuisine de Mulhouse. Pour permettre à des jeunes du collège d'apprendre à réaliser, cultiver et entretenir un jardin potager, puis à cuisiner les produits des récoltes au fil des saisons. Les jeunes passent la débroussailleuse, retournent la terre, plantent des arbres, sèment. Action hebdomadaire, le vendredi matin. Financement Politique de la Ville de Mulhouse.



Suites de
parcours
élèves de SEGPA

Franck, Merwan, Jason et Ahissa élèves de SEGPA (Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté) du collège Kennedy à Mulhouse ont intégré un CAP APR (Agent Polyvalent de Restauration) au CFA du lycée Storck à Guebwiller, Joseph a débuté un CAP APR (Agent Polyvalent de Restauration) au lycée du Reberg à Mulhouse, Xavier jeune décrocheur a intégré la classe de DIMA (Dispositif d'Initiation aux Métiers par l'Alternance) au CFA du lycée Storck à Guebwiller.

EPICES ET LA FORMATION

→ EPICES est agréée « organisme de formation »

Validation de projet professionnel

Onze stagiaires sont inscrits dans le dispositif VPP (Validation de Projet Professionnel), cette formation est portée par le GRETA et EPICES et financée par la Région.

Formation aux éducateurs

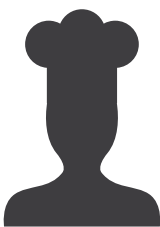
Elle s'inscrit dans le cadre de la « Semaine techniques et médiations éducatives » et mobilise 24 étudiants chaque année.

Tutorats d'Éducation au goût

Avec des jeunes de la Protection Judiciaire de la Jeunesse.

Formation « parentalité »

Elle s'adresse aux enseignants dans le cadre de la formation continue des maîtres. L'objectif est de favoriser la relation parents/enseignants et à ouvrir des pistes à la co-éducation.



Formation « HO.RES.T.E. « HOtellerie – REstauration – Techniques des Etages » pour 15 jeunes

L'action « HO.RES.T.E. » initiée par la Mission Locale de Colmar est le résultat d'un travail partenarial pluridisciplinaire, visant à faire découvrir des métiers porteurs, non connus ou mal connus, pour une quinzaine de personnes résidant sur le territoire Politique de la Ville des quartiers colmariens. L'action se décompose en plusieurs phases, visant la découverte des métiers du secteur de l'hôtellerie restauration pour, in fine, accéder à un emploi-formation à travers un Contrat d'Insertion Professionnelle d'Intérim (CIPI).

NOUVEAU Formation FIFE (Fond d'Intervention pour la Formation et l'Emploi) pour les demandeurs d'emploi

Démarrage en novembre 2016 d'une formation sur mesure pour répondre aux besoins en compétences des restaurateurs du Haut-Rhin. Formation menée en partenariat avec le Greta Sud Alsace et la Fédération des chefs de cuisine d'Alsace et financée par la Région.

→ EPICES est un site qualifiant

pour les jeunes issus des écoles d'éducateurs, les étudiants en BTS diététique et des Conseillers en Education Sociale et Familiale. Epices accueille également des étudiants en Master en Ingénierie de projets en Economie sociale et solidaire.

→ EPICES dispose d'un agrément pour trois services civiques

Un réseau des anciens s'est constitué.

Suites de parcours
VPP et Services Civique

Attmane à l'issue de sa VPP (Validation de Projet Professionnel) est en deuxième année de CAP au CFA de l'Hôtellerie restauration à Colmar, son patron voudrait l'embaucher en tant que chef, **Nyima**, réfugié politique, a pu intégrer une VPP, Validation de Projet Professionnel, puis il a réussi son CAP cuisine en un an au lycée Pointet de Thann. En septembre 2016 il a intégré en CDI l'équipe de cuisine de l'Auberge de l'ill, **Valentin**, jeune décrocheur, qui était dans le dispositif « Garantie Jeunes » de la Mission Locale de Colmar a terminé une mission de service civique chez EPICES et a validé une formation bois à l'AFPA de Nevers. Il est à ce jour embauché en tant qu'intérimaire chez un menuisier à Riquewihr, **Monia**, à l'issue de son Service Civique chez EPICES, a travaillé trois mois à la Traube Tonbach, un hôtel prestigieux en Allemagne. Depuis la rentrée 2016, elle a intégré la mention complémentaire « Accueil-réception » au Lycée Storck de Guebwiller, **Guillaume**, ancien Service Civique, termine son BTS au Lycée hôtelier Alexandre Dumas à Strasbourg et envisage d'intégrer l'Institut Paul Bocuse à Lyon.



L'Univers du Goût en Alsace est partenaire d'EPICES dans le cadre de l'expérimentation au goût



Signature d'une convention de partenariat et réalisation d'une plaquette de présentation d'EPICES



RECYCL'AFTERWORK : projet de recyclage de nappes de l'Auberge de l'ill en tabliers, sets de table et chemins de table



Accompagnement d'EPICES dans son développement, notamment, avec le projet de création d'un Institut de cuisine Haerberlin à Mulhouse



Financement du projet « Les petits pas dans les grands »



Signature d'une convention de partenariat



Atelier de cuisine mensuel avec un cuisinier d'EPICES



EPICES ET LES PARTENAIRES

EPICES ET LES ÉVÉNEMENTS



Retrouvez tous les événements sur notre page facebook

Réalisée par des élèves de DUT techniques de commercialisation de l'IUT de Colmar :

www.facebook.com/epices.asso

- **13 janvier** vernissage du festival « Vagamondes » à la Filature à Mulhouse
- **26 avril** buffet réalisé à partir de produits issus de l'innovation alimentaire pour l'ARIA à l'occasion de l'anniversaire de son food studio virtuel. Isabelle Haeberlin était marraine de l'événement
- **19 mai** organisation de la huitième édition d'un concours de cuisine présidé par Marc Haeberlin et destiné à des jeunes d'IMPRO (Instituts Médicaux professionnels)
- **5 juin** animation d'un atelier de cuisine dans le cadre de VITA'RUE
- **15 juin** « goûter » pour cinq cents jeunes au TNS à l'occasion du Printemps de l'écriture
- **30 juin** réalisation d'un buffet pour Thémis dans le cadre de la journée citoyenne
- **24 septembre** en partenariat avec le CROUS, le Lycée Storck de Guebwiller et le fromager Jackie Quesnot, réalisation d'un brunch géant à l'occasion de la journée de la Gastronomie
- **26 et 27 novembre** tenue d'un stand de petite restauration au salon du livre de Colmar
- **Vacances de la Toussaint** ateliers de cuisine pour enfants et adolescents dans le cadre des « Mulhouse Master Class »
- **Tous les vendredis** « Table ouverte » chez EPICES sur réservation (hors vacances scolaires)



EPICES ET LES PRIX



2011



2013

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

EPICES est primée par le Ministère de l'Agriculture au titre de l'un des huit projets innovants au niveau national

2013



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

EPICES est labellisée « Maison de l'Alimentation » par le Ministère de l'Agriculture

2015



EPICES reçoit le soutien de la Fondation de France

2015



EPICES est lauréate des Nids d'or de la Fondation Nestlé

2016



EPICES est lauréate du prix Aquatique Show

2016



Isabelle Haeberlin se voit décerner le prix national « Solidarité Fémina »

Le développement de l'association dépasse aujourd'hui ses espérances, elle accueille des jeunes de SEGPA, des « absentéistes », des « décrocheurs » orientés par les établissements scolaires ou les Missions Locales, des mamans des ZEP de Colmar et de Mulhouse, des jeunes de la PJJ, des personnes adressées par Pôle Emploi... L'accueil, l'hospitalité, le pain partagé,... y font des merveilles.

En raison des retours très positifs et des nombreuses sollicitations qu'elle rencontre, l'association EPICES dans sa constante recherche souhaite à présent ouvrir d'autres horizons et offrir à ses bénéficiaires, un parcours plus qualifiant encore, les menant vers l'excellence professionnelle, valorisante, permettant à chacun d'aller au bout de ses possibilités, de donner le meilleur de soi-même et de décrocher un diplôme universitaire.

Pour mettre en œuvre ce projet de conception d'un nouveau modèle économique et de formation, l'association envisage la création distincte, en lien avec l'Université, d'une école de cuisine plus professionnalisante, l'espace d'insertion, maintenu, permettant un premier palier.

L'ensemble de ces actions est possible grâce aux dons et aux soutiens de nos partenaires



Espace de Projets d'Insertion
Cuisine Et Santé