



**RAPPORT D'ACTIVITÉ
2018**





SOMMAIRE



4

EPICES EN QUELQUES CHIFFRES



5

UNE SEMAINE CHEZ EPICES



6

EPICES ET L'ÉDUCATION AU GOÛT ET À LA SANTÉ



8

EPICES ET LA PARENTALITÉ



9

EPICES ET L'INSERTION



12

EPICES ET LA FORMATION



14

EPICES ET LA CULTURE



16

EPICES ÉVOLUE...



17

EPICES ET LES ÉVÉNEMENTS



18

EPICES ET LES PRIX



Cette année 2018 a été l'occasion d'ouvrir de nouveaux et grands chantiers. Ainsi, en partenariat avec l'association de l'Univers du goût en Alsace, nous avons œuvré à la création d'un site de « défis » en ligne qui vise à sensibiliser les enfants à une meilleure alimentation notamment à travers des tutorats. Cette réalisation – qui s'intègre dans le Programme National pour l'Alimentation – participe au travail mis en œuvre depuis quelques années dans le domaine de l'éducation au goût et à la santé et permet son essaimage.

La parentalité reste, bien sûr, au cœur de nos missions et nous poursuivons, en lien étroit avec les établissements scolaires et les familles, notre engagement en faveur de la lutte contre le décrochage scolaire. De même, nous poursuivons notre mission d'insertion professionnelle de jeunes sortis sans qualification du système scolaire ou mal orientés. Toutefois, pour mieux évaluer et rendre compte de la pertinence de notre mode d'insertion, fondé sur la mise en situation dans des conditions réelles de travail, il nous faut à présent penser, avec nos partenaires, à mieux assurer le suivi des jeunes et à mutualiser.

L'année 2018 a aussi été marquée par la réalisation d'actions culturelles, en lien avec la HEAR, la Filature et la Kunsthalle. Les rencontres avec les artistes enrichissent l'univers symbolique de tous ceux qui participent aux aventures et permettent de changer notre regard sur notre environnement et sur le monde.

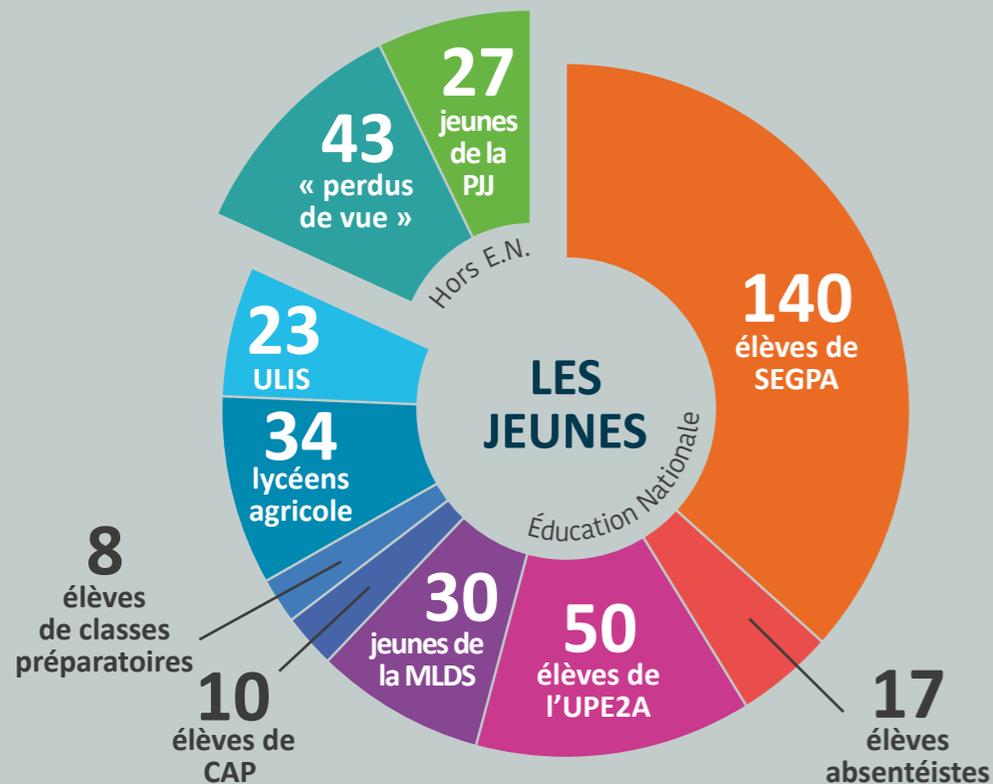
Un autre chantier d'envergure a été la préfiguration d'un Institut de cuisine à la Fonderie. Notre projet en quelques mots : créer avec des partenaires, dans l'université, au cœur d'un quartier prioritaire, un espace expérimental de « recherche appliquée », dédié à la formation, à l'insertion, à l'éducation et à la restauration où l'on développera des méthodes d'éducation, de formation et de transmissions alternatives.

Toutes ces actions qui favorisent le mieux vivre ensemble ont été rendues possibles grâce au soutien sans relâche des institutions, fondations et aides privées. Par ailleurs, sans la précieuse contribution des bénévoles et du réseau d'amitié qui s'est tissé, peu à peu, autour de nous, une telle aventure ne pourrait se concrétiser. Car chacun et chacune apportent les compétences qui lui sont propres et cette solidarité n'a pas de prix pour faire naître les forces qui nous animent.

Isabelle Haeberlin - Présidente de l'association EPICES



EPICES EN QUELQUES CHIFFRES



+800
personnes
impliquées dans
les actions

350
jeunes concernés
dans des actions
de formation et
d'insertion

+150
parents

30
classes impliquées
dans les projets
d'éducation

LEXIQUE

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnel : Agent Polyvalent de Restauration du Reberg et du Lycée Storck

Classes préparatoires : Lycée Montaigne Mulhouse

MLDS : Mission de Lutte contre le Décrochage Scolaire

MNA : Mineurs Non Accompagnés

PJJ : Protection Judiciaire de la Jeunesse

RSA : Revenu de Solidarité Active

SEGPA : Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté

ULIS : Unités Localisées pour l'Inclusion Scolaire

UPE2A : Unité pédagogique pour élèves allophones arrivants : Collèges Jean Macé et Kennedy



UNE SEMAINE CHEZ EPICES

LUNDI

Le matin

- ✓ Colmar : « La cuisine en partage » mamans / élèves
- ✓ Mulhouse : décrocheurs des collèges et parents

Tout le monde déjeune sur place

L'après-midi

- ✓ Temps de concertation

JEUDI

Le matin

- ✓ Mulhouse : action « Saveur d'être ensemble » pour les bénéficiaires RSA
- ✓ Atelier « La cuisine en partage » avec les mamans de Jean Macé

Tout le monde déjeune sur place

L'après-midi

- ✓ Atelier Parents
- ✓ Atelier de lecture et d'écriture avec les MNA

MARDI

Le matin

- ✓ Colmar : « La cuisine en partage » mamans / élèves
- ✓ Mulhouse : « Les petits pas dans les grands » à la maison de retraite de l'Arc
- ✓ Atelier RSA « Une recette pour mon avenir »
- ✓ Atelier avec les jeunes de la MLDS ou de l'UPE2A



Tout le monde déjeune sur place

L'après-midi

- ✓ Ateliers d'éducation au goût chez EPICES ou dans des écoles



MERCREDI

Le matin

- ✓ Préparation de buffets
- ✓ ou atelier enfants
- ✓ ou atelier parents/adolescents

VENDREDI

Le matin

- ✓ Préparation de la table ouverte avec des jeunes de la PJJ et des jeunes de la plateforme des Perdus de vue



- ✓ Atelier jardinage avec les élèves de Segpa

Table ouverte de 12h à 14h



EPICES ET L'ÉDUCATION AU GOÛT ET À LA SANTÉ

Favoriser les bonnes conduites alimentaires pour découvrir le monde et pour mieux apprendre

L'éducation au goût et à la santé vise dès le plus jeune âge à contribuer au bon développement des enfants. Elle leur permet de découvrir et de goûter de nouveaux aliments, d'exprimer et de communiquer des sensations et de développer l'esprit d'analyse face à des choix alimentaires. Cette éducation contribue à renforcer l'estime et la confiance en soi, l'identité et l'autonomie. Le dispositif s'appuie sur la mise en oeuvre de tutorats qui permettent de réunir les conditions favorables à la transmission de savoirs fondamentaux (lecture, langage oral et écriture...).

▸ Action «Le goût des autres, altérité des goûts»

L'expérimentation « article 34 », débutée en 2012 cible l'accompagnement des élèves de Colmar et Mulhouse et des jeunes relevant de la justice, afin qu'ils deviennent tuteurs d'élèves plus jeunes. Il s'agit de leur transmettre, 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.



Des tutorats au goût ont été mis en oeuvre dans 20 classes

avec des jeunes de la maternelle à la 3^{ème}, des jeunes orientés par la PJJ, des élèves d'Ulis et d'une UPE2A

▸ Ateliers de repas santé avec Sémaphore

NOUVEAU

Lors des six ateliers, des jeunes ont pu bénéficier des conseils d'une diététicienne, puis, ils ont conçu et dégusté des sandwiches à base de produits du marché, variés et de saison.



▸ Action avec le lycée agricole de Rouffach

NOUVEAU

Quatre groupes d'une douzaine d'élèves du Lycée agricole de Rouffach sont venus chez EPICES durant une demi-journée pour cuisiner les produits de leurs récoltes.



▸ Expérimentation «Les Défis du Goût»

NOUVEAU

Afin de développer l'expérimentation et de permettre son essaimage au niveau national, Epices a conçu et réalisé un outil méthodologique et pédagogique à travers un site Internet dédié, sous la forme de défis pour des classes de différents niveaux.

www.tutorat.epices.asso.fr

Le principe des Défis du Goût

Des élèves sont tuteurs d'autres élèves au sein d'un binôme de deux classes et/ou de structures. Il leur est proposé un parcours diversifié et un accompagnement sur le terrain pour une éducation au goût et à la santé. L'usage du numérique est intégré au projet avec un site dédié (ressources, publication des traces du projet, personne ressource).

Un défi est envoyé aux binômes pour chaque période scolaire. Les défis se déclinent sous forme de sorties ou de rencontres, de liens avec les familles, d'échanges avec la classe partenaire, d'un travail autour de la saisonnalité et d'une consommation locale.

Les Défis du Goût

tutorat.epices.asso.fr



205 élèves participants

77 élèves de maternelle

98 élèves de classe élémentaire

10 UPE2A

7 IMPRO

13 ULIS

« L'expérimentation m'a permis de découvrir et d'intégrer des éléments de la culture numérique et de faire partager cette culture à mes élèves et à leur famille. J'ai aussi eu la possibilité de mettre en place des liaisons plus étroites entre les enseignements des sciences, du langage et de la compréhension orale et écrite. »



Valerie Gauss - Enseignante CE2/CM2

Le projet des défis est principalement financé par la DRAAF Grand Est (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation et notamment du dispositif d'éveil sensoriel des «classes du goût».





EPICES ET LA PARENTALITÉ

Comprendre les enjeux de l'école pour mieux accompagner la scolarité de ses enfants

Les ateliers de cuisine s'inscrivent dans le cadre du soutien à la parentalité.

Ateliers « La cuisine en partage »

Ateliers de cuisine hebdomadaires dans les cuisines de SEGPA qui mettent en situation professionnelle les élèves et des parents des quartiers prioritaires accompagnés par un éducateur parentalité.

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

L'objectif de cette action est d'améliorer la relation parents/adolescents, de transmettre des valeurs autour de la cuisine telles que 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.

Ateliers de cuisine parents

Destinés à des parents de l'Ermitage, de la Parent'aile, du CADA ou à des parents d'élèves de classes passerelles..., ces ateliers permettent l'acquisition des bases de la cuisine à partir de produits locaux, de saison, et l'apprentissage de recettes traditionnelles et/ou issues des cultures dont les publics sont originaires.

Dans les quartiers prioritaires, ces ateliers de cuisine permettent aux parents d'entrer dans les collèges, de comprendre les enjeux de l'école, de se familiariser avec le monde scolaire et de mieux s'intégrer dans la société.

Ces actions dans les collèges et chez EPICES sont menées en partenariat et financées par

L'Éducation Nationale, les villes de Colmar et de Mulhouse, le CGET (Commissariat Général à l'Égalité des Territoires) et le REAAP 68 (Réseaux d'écoute et d'Accompagnement des Parents). Le Conseil Départemental détache un éducateur parentalité sur chaque action « La cuisine en partage ».



EPICES ET L'INSERTION



Favoriser la persévérance scolaire et construire un projet avec les décrocheurs scolaires

Action « Parenthèse cuisine » avec la MLDS, Mission Lutte contre le Décrochage Scolaire

Le principe des « parenthèses » est de proposer un accompagnement personnalisé aux élèves de la 6ème à la 3ème pour lesquels des signes de vulnérabilité ont été repérés par les équipes pédagogiques. Une coopération entre le professeur principal, la famille et le coordonnateur MLDS est organisée sur la base d'un objectif défini par l'élève. L'accompagnement est basé sur une activité stimulante favorisant le bien-être de l'élève, la reconnaissance de ses acquis personnels et la prise de recul par rapport à sa situation scolaire.

Fréquence des ateliers : Une quinzaine de séances réparties sur l'année scolaire le mardi matin. Lors de chaque séance, les jeunes conçoivent un repas, composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Ils font les achats au marché, puis préparent le repas qui est ensuite partagé. En fin de séance, les jeunes sont en charge du nettoyage des postes de travail. Chaque séance fait l'objet d'une évaluation.

Chaque session se compose de six séances et dure trois mois

26 élèves ont participé

17 ont progressé de manière satisfaisante

80% taux de présence



« Pour moi, EPICES offre aux élèves non seulement une activité stimulante (préparer à manger) mais permet également une prise de recul par rapport au collège. Les élèves le disent eux-mêmes, qu'ils apprécient de venir chez EPICES parce qu'il peuvent cuisiner et manger ensemble mais avant tout parce qu'ils se sentent bien accueillis. J'ai la chance de pouvoir m'appuyer sur ces conditions favorables pour accompagner les élèves vers une meilleure implication dans leur scolarité. »

Nicolas Schmitt Coordonnateur MLDS (Mission de Lutte contre le Décrochage Scolaire)



» Action «Les petits pas dans les grands»

Projet expérimental porté par le collège Kennedy. Il vise à offrir à des élèves « absentéistes » ou « décrocheurs » un parcours de formation individualisé chez EPICES en cuisine et à la maison de retraite de l'ARC. Les rencontres intergénérationnelles, un suivi de type « art thérapie » avec Anne Dotter et un parcours de découverte des métiers permettent aux jeunes de réintégrer un projet professionnel.

Financement : AG2R la Mondiale et politique de la ville (ville de Mulhouse et CGET).

» Action «A la carte»

Il s'agit d'une expérimentation sur le territoire mulhousien visant à favoriser la persévérance scolaire en offrant à des jeunes absentéistes de collèges ou en difficulté scolaire/ou d'insertion professionnelle, un parcours de formation individualisé à l'école de cuisine Epices.

A travers un parcours d'ateliers de cuisine, de sorties au marché, de prestations culinaires et de rencontres avec des professionnels, l'objectif est de restaurer l'image de soi des jeunes et leur permettre de réintégrer le collège ou le lycée avec un projet professionnel.

Financement : Fondation Bernard et politique de la ville (ville de Mulhouse et CGET).

Le Prix Solidarité entre les générations a été décerné à l'association Epices pour son projet



**FONDATION D'ENTREPRISE
AG2R LA MONDIALE**

» Action «Ad'R»

NOUVEAU

Depuis octobre 2018, nous accueillons un nouveau dispositif du collège Jean Macé, accompagné et mis en oeuvre par l'enseignante de lettres, Camille Collin. Il s'agit du dispositif AD'R qui concerne des élèves âgés de 12 à 15 ans qui ont été repérés par le collège, pour différentes raisons, comportement, absentéisme...

EN MOYENNE, 6 SEMAINES POUR RELEVER LE DÉFI



» Le Potager d'EPICES

Il permet à des jeunes de collège d'apprendre à réaliser, cultiver et entretenir un jardin potager, puis à cuisiner les produits des récoltes au fil des saisons. Avec le jardinier d'Epices, les jeunes débroussaillent, retournent la terre, plantent des arbres, sèment et récoltent. C'est une action qui a lieu tous les vendredis matin.

Financement : politique de la ville (ville de Mulhouse et CGET).



Accompagner les jeunes pour un nouveau départ

- Construire un projet professionnel et projet de vie avec les perdus de vue et les jeunes orientés par la justice.

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

L'objet de cette action est de permettre à des jeunes de 16 à 25 ans sortis du système scolaire sans diplôme et non accompagnés, de réaliser, via la Mission Locale Sémaphore, des activités pour favoriser leur insertion sociale et professionnelle. L'atelier s'adresse également à des jeunes relevant de la justice.

Deux actions sont proposées, l'une individuelle : « À la carte », l'autre collective : « J'invite à dîner ».

41 ateliers « Cuisine à la Carte » pour 107 participations (un même jeune peut avoir participé plusieurs fois)

27 participations à la préparation d'un buffet dans le cadre d'une prestation

3 périodes de Mises en Situations Professionnelles (stages)

Après 8 ou 9 mois sur la plateforme, j'ai trouvé une formation en cuisine (C.Q.P. Commis de Cuisine), j'étais très content dans cette formation ; j'ai rencontré des gens et je me suis fait des amis. Lorsque j'ai terminé ma formation, mon chef m'a pris deux mois en CDD pour commencer.



Heythem Zitouni - Orienté par Sémaphore

Construire un projet professionnel et projet de vie avec des bénéficiaires du RSA

» Action « Une recette pour notre avenir »

NOUVEAU

L'action s'adresse à huit personnes bénéficiaires du RSA et proches de l'emploi ainsi qu'à des Mineurs non accompagnés (MNA). Le projet est d'accompagner les premiers vers une suite de formation qualifiante et d'ouvrir les suivants à la société civile.

» Action « La saveur d'être ensemble »

NOUVEAU

L'action qui s'adresse à huit autres personnes bénéficiaires du RSA vise à les sortir de chez elles et à retrouver une vie sociale.





EPICES ET LA FORMATION



Accompagner vers l'emploi

→ Le GRETA et EPICES organisent des formations qualifiantes

» Mise en place d'un C.Q.P. (Certificat de Qualification Professionnelle) Commis de Cuisine **NOUVEAU**

Afin de soutenir le développement des entreprises régionales, d'accompagner leur projet de recrutement collectif et de faciliter le reclassement de personnes licenciées économiques, EPICES et le GRETA ont mis en place une formation qualifiante avec le soutien de la Fédération des chefs de cuisine d'Alsace et financée par la Région Grand-Est.



En plus d'apprendre le métier de commis de cuisine, les apprenants bénéficient de cours de coaching (confiance en soi...) et d'informatique (valorisation des compétences...).



11 apprenants inscrits
7 d'entre eux sont arrivés au terme de la formation.
Ils ont choisi comme nom de promo « Les Commis d'Epices ».



Quand j'étais petite, mes passions étaient la pâtisserie et pouvoir venir en aide aux autres. Après mon Baccalauréat, je me suis orientée vers une formation d'assistante sociale. C'est dans ce cadre que j'ai pu effectuer un stage chez EPICES. À travers les actions et les envies que j'ai osé exprimer, Isabelle m'a proposé d'intégrer la formation en alternance de CQP de cuisine, c'est comme ça que j'ai réalisé mon rêve en arrivant en pâtisserie à l'Auberge de VILL où je travaille à présent.

Morganne Studer - CQP Commis de Cuisine

→ EPICES est un site agréé pour la formation continue des professionnels

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.

» Formation aux éducateurs

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

» 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 d'ouvrir des pistes à la co-éducation.

→ EPICES dispose d'un agrément pour trois services civiques

Tous nos anciens services civiques ont su rebondir en quittant EPICES...
Un réseau s'est constitué.



« Ma mission de service civique chez Epices m'a permis d'expérimenter mes compétences professionnelles de diététicienne et de rencontrer de nombreux partenaires. J'ai pu contribuer à l'élaboration et à la mise en œuvre de projets très intéressants comme les tutorats du goût. »

Audrey Hermann - Service Civique chez EPICES

L'avis des professionnels



Jean-Pierre Lopez - Chef du restaurant L'Escalope

« Quand on a besoin de personnel, c'est le parcours du combattant dans tous les sens du terme. La formation, ça nous coûte du temps, mais au final on peut être gagnant. Avec Heythem, j'ai beaucoup de chance, quand j'ai besoin de lui il est là, c'est un bosseur, il ne demande qu'à apprendre. »

« Nous sommes quelques-uns prêts à former des nouveaux, même s'ils ne sont pas du métier, tant qu'ils sont motivés à intégrer nos brigades. »

Mareilla Kiény
Maison Kiény Riedisheim

Source : Journal L'Alsace du 14/11/2018



Avec le soutien de la Fondation de France

Nous remercions les restaurateurs, chefs de cuisine qui nous font confiance et acceptent d'intégrer des jeunes dans leurs équipes.



EPICES ET LA CULTURE

Rassembler autour de valeurs communes

La cuisine s'invite à l'université avec le colloque «La cuisine en partage» qui a réuni des chercheurs, des chefs et de travailleurs sociaux. Il a été rappelé que si la nourriture peut être au cœur de tensions, la cuisine est l'espace et le temps des échanges, inventés par des cheminements gastronomiques qui socialisent et créent des liens aux autres par l'ouverture qu'elle donne. Les témoignages et les recherches exposés ont étayé cette thèse par une richesse d'expériences et de regards.

Colloque « La Cuisine en Partage »

NOUVEAU

Organisation d'un colloque avec l'IFCAAD (devenu ESEIS Ecole Supérieure Européenne de l'Intervention Sociale) et l'Université de Haute Alsace sous le Haut patronage du Ministère de l'Agriculture le 31 mai et le 1^{er} juin à la Fonderie à Mulhouse. Ce colloque a été l'occasion d'interroger les liens existant entre notre alimentation, nos environnements, notre culture, nos modes d'éducation, nos us et nos coutumes. Ces premières rencontres s'inscrivent par ailleurs dans la création d'un institut de cuisine dont la vocation sera de former de manière inédite aux métiers de l'hôtellerie et de répondre aux besoins du secteur en plaçant l'individu au cœur des formations.

Epices et ses partenaires envisagent de reconduire l'événement tous les deux ans.



« Nous avons eu la chance d'accueillir cette manifestation très originale à la Fonderie, j'ai la conviction que nous pourrions coopérer de manière innovante avec Epices à travers la Chaire ESS de l'UHA ! »

Josiane Stoessel - Directrice du Master Ingénierie de projets en économie sociale et solidaire

Cheminer vers l'art en participant à un processus créatif

Ces projets ont pour objet de mener et d'initier les publics issus des quartiers prioritaires à l'art contemporain et de leur offrir un accès à la culture.

Action « L'art de Cuisiner » en partenariat avec la Filature

NOUVEAU

Le projet « l'art de cuisiner » repose sur l'invitation d'un artiste dont le travail se déploie dans l'art culinaire. L'artiste s'associe pendant une année aux deux partenaires selon un principe de collaboration bilatérale. D'une part, il déploie son projet en animant des ateliers au sein de l'association EPICES et en travaillant avec les bénéficiaires du dispositif. D'autre part, il présente son travail à l'occasion de trois vernissages et d'une soirée exceptionnelle au moment d'Art Basel à La Kunsthalle. Cette coréalisation a pour souci d'accompagner une production d'artiste pour faire du vernissage un événement artistique en soi, qui répond à des attentes de collaboration, de partage et d'excellence.



Action « Pas de poudre aux yeux » - projet artistique et d'action culturelle – Françoise Saur / Epices / La Filature

NOUVEAU

Les objectifs de l'action ; susciter une pratique artistique à partir d'une activité plus familière : la cuisine. Les ingrédients et ustensiles sont la matière d'un travail de création photographique. Par son intervention, l'artiste photographe Françoise Saur invite à dépasser les apparences. Les participants sont les acteurs du processus de création. Les créations photographiques de l'atelier sont valorisées dans la restitution finale lors d'une exposition in situ prévue dans le jardin de l'association Epices.

Les résidents de quartiers prioritaires sont :

- les mamans et futures mamans du centre maternel de l'Ermitage,
- les parents et élèves du Collège Kennedy,
- les jeunes de la plateforme des « Perdus de vue »,
- les jeunes relevant de la justice.

40 personnes ont pu bénéficier de ces actions



EPICES EVOLUE...



EPICES ET LES ÉVÉNEMENTS



Nouveau projet, nouveau public, nouveau lieu, nouveaux partenaires

Le projet EPICES Fonderie : préfiguration d'un institut de cuisine en lien avec la chaire d'économie sociale et solidaire

NOUVEAU

Il s'agit de créer dans l'université, au cœur d'un quartier prioritaire, un espace expérimental de « recherche appliquée » en collaboration avec des partenaires.

Il prendra la forme d'un laboratoire d'innovation des pratiques alimentaires ouvert à tous. Cet espace sera dédié à la fois à l'insertion, à la formation et à la restauration. On y développera des méthodes d'éducation, de formation et de transmissions alternatives.

L'objectif est aussi de repenser le vivre ensemble au cœur de la cité.



Usagers et partenaires seront impliqués dans la conception et dans l'évolution du projet, pour développer des méthodes d'éducation, de formation et de transmission alternatives.



Partager les réalisations des actions autour d'une table ou d'un buffet

Les tables ouvertes du vendredi

Tous les vendredis, sur réservation, la formule restaurant d'application permet d'accueillir un public très cosmopolite. À découvrir !



Les prestations



- Festivas** du 2 au 4 février
- Venissage Kunsthalle** le 14 février
- Réception à la Sous Préfecture** le 27 mars
- Buffet au musée Wurth pour Femmes de Foot** le 17 avril
- Journées chocolatées** le 24 avril
- Salon Vita +** le 18 mai
- Buffet pour la Kunsthalle** 5 juin
- Filature atelier abeilles et insectes** 14 juillet
- Brunch Estival** le 28 juillet
- Fête de la Gastronomie** 23 septembre
- Vernissage Kunsthalle** 12 septembre
- Festival du livre de Colmar** 24-25 novembre



Retrouvez tous les événements sur notre page facebook

www.facebook.com/epices.asso



EPICES ET LES PRIX

★ Prix Eckart Witzigmann

Ce prix récompense les acteurs qui agissent dans le domaine de la gastronomie et de l'innovation.



★ Prix AG2R LA MONDIALE

Le Prix Solidarité entre les générations parrainé par le fonds (Bien-Être et Bien Vieillir d'AG2R LA MONDIALE) a été décerné à l'association Epices pour son projet « les petits pas dans les grands ».



2018

ECKART 2018

Prix Eckart



FONDATION D'ENTREPRISE AG2R LA MONDIALE

Prix Fondation AG2R LA MONDIALE



Prix de la transmission Fondation Paul Bocuse

2017

FONDATION VALRHONA

Prix Fondation Valrhona

FOND'ACTION ALSACE

Prix Fond'Action Alsace

2016

AQUATIQUE SHOW

Prix Aquatique Show

2016

PRIX SOLIDARITE
Version Femina & Europe 1

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

2015

Fondation de France

Soutien de la Fondation de France

2015

Fondation Nestlé France
Plaisir bien pour votre santé

Nids d'or de la Fondation Nestlé

2013

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

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

2013

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

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

2011



ÉDUCATION



PARENTALITÉ



INSERTION



FORMATION



CULTURE

La cuisine, sous toutes les latitudes, est un des premiers lieux d'éducation et de socialisation. Pour EPICES, nous la concevons, à la fois comme un lieu d'échange, de partage, d'insertion, mais aussi de formation, d'apprentissage, de transmission...

Nous voulons permettre l'appropriation/réappropriation par tous publics de savoir-faire culturels et d'informations/formations. Certains en sont parfois éloignés, d'autres s'y sentent plus à l'aise ; notre projet doit permettre à chacun d'y trouver une place et de faire du lien. Ainsi, singulière et universelle, la cuisine devient un réseau d'émergence de toutes les potentialités. Nous pensons que ce lieu d'expression mène à la confiance et à l'estime de soi et des autres.

