épices

EPICES

RAPPORT D'ACTIVITÉ 20-21

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS

Liberté
Égalité
Fraternité

ESPACE DE PROJETS D'INSERTION CUISINE ET SANTÉ

P.5

L'ASSOCIATION EPICES S'ADAPTE POUR MAINTENIR LE CAP

En 2020 et 2021, EPICES a répondu à l'appel du Secours Populaire pour organiser des ateliers de « bien-manger » destinés à 40 étudiants mulhousiens. L'objectif : cuisiner des plats équilibrés et de saison mais surtout rompre l'isolement et apprendre quelques recettes de base.

P.3

UNE SOLIDARITÉ À EMPORTER

Nos repas étudiants initiés en 2019 ont rencontré toujours plus de succès et en 2020, malgré l'absence des étudiants sur le site une bonne partie de l'année, nous avons servi quelques 3500 repas.

P.8

UNE PARENTHÈSE ARTISTIQUE EN TEMPS DE CRISE

ÉDITO & SOMMAIRE

EDITO

« À année exceptionnelle, rapport d'activité exceptionnel.
Son contenu comme sa forme, plus journalistique, a pour vocation de faire découvrir d'autres approches ou dimensions d'EPICES et de donner davantage la parole à nos partenaires.
Le contexte sanitaire a fortement impacté nos fonctionnements et ouvert un champ de réflexion, nous obligeant à trouver de nouveaux équilibres. Paradoxe d'avoir dû interrompre nos activités dans certains lieux et pourtant d'entretenir d'une autre manière le lien social qui reste au cœur de nos missions.
En réponse aux besoins du terrain spécifiques à la période, nous avons réalisé des repas pour les soignants du groupe hospitalier et poursuivi nos actions de formation aux métiers de l'hôtellerie restauration. Cette synergie des réseaux a favorisé des réussites professionnelles par le biais de stages ou de retours à l'emploi. Elle n'aurait pas été possible sans un rapprochement avec le tissu économique local.
A la Fonderie, le monde étudiant a pu être soutenu par la réalisation de repas à emporter dont ont aussi bénéficié les personnes âgées du quartier.
Sur le site avenue Kennedy l'École a maintenu la continuité du lien social, particulièrement précieux en cette période confinée, auprès des publics adultes fragilisés et des jeunes en rupture.
Pour mieux accompagner l'orientation des jeunes vers les lycées professionnels du Sud Alsace, nous avons été amenés à penser la promotion des métiers de l'hôtellerie restauration.
La collaboration avec la Kunsthalle, malgré les contraintes imposées par le contexte sanitaire, a nourri l'émergence d'une nouvelle créativité artistique et culinaire.
Le soutien fidèle de la Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) aura permis d'assurer la continuité et le déploiement des « Défis du goût » sur le Grand Est.
Du fait de notre implantation à la Fonderie Université de Haute-Alsace (UHA), le partenariat avec la Chaire d'Économie Sociale et Solidaire (ESS) nous conduit à imaginer l'élaboration d'un futur diplôme pour inclure la recherche universitaire dans notre démarche.
Laboratoire d'expérimentation, à la croisée de l'éducation, de la santé, de l'insertion et de la formation, de la recherche, EPICES aura permis de générer de nouvelles solidarités.
L'ensemble de ces démarches a ouvert de nouveaux horizons toujours inscrits dans la nécessité de penser les transmissions. »

Isabelle Haeberlin
présidente de l'association

SOMMAIRE

I A L

P.3 CONFINEMENT

P.4 KENNEDY

P.6 MÉDIATION

P.7 FONDERIE

P.8 ART ET CULTURE

P.9 ÉDUCATION

P.10 ÉVÉNEMENTS

P.11 ORIENTATION

P.12 WEB

P.13 PERSPECTIVES

P.14 INSPIRATIONS

P.16 REMERCIEMENTS

SPÉCIAL CONFINEMENT

ÊTRE CRÉATIF POUR CONTINUER À PORTER LES VALEURS D'EPICES

UN PREMIER CONFINEMENT AUX PETITS SOINS

Pouvoir être solidaire en cette période inédite nous tenait à cœur, EPICES a tout de suite voulu agir, notamment avec le soutien de l'Association Femmes de Foot. Autour de cette volonté partagée, une collaboration, s'est organisée avec des partenaires de la région, l'Auberge de l'Ill et le restaurant Au Bois le Sire à Orbey.
1200 repas ont été réalisés à partir du mois de mars pour le personnel soignant des quatre EHPAD du Groupe Hospitalier de la Région Mulhouse Sud Alsace.
Des cakes sucrés ou salés ont également été distribués aux bénéficiaires des antennes sociales locales Caritas et l'Association pour le Logement des Sans-Abris (ALSA).
Au-delà d'une simple distribution, des contacts se sont noués avec des acteurs de notre territoire, pour contribuer à promouvoir une dynamique vertueuse autour de l'alimentation et de l'emploi à Mulhouse.

UNE SOLIDARITÉ À EMPORTER

Nos repas étudiants initiés en 2019 ont rencontré toujours plus de succès en 2020, malgré leur absence sur le site de la Fonderie une bonne partie de l'année, nous avons servi quelques 3500 repas, dont une partie en vente à emporter.
Une restauration qui prend de l'ampleur mais avec toujours ce souci de bien-manger et de bien-être des étudiants qui n'a que plus de sens en période de confinement.
Soucieuse des difficultés économiques rencontrées par certains étudiants à la fin de l'année, EPICES a obtenu le soutien de la Fondation de France, puis de la Mutuelle Alsace Lorraine Jura pour permettre de prendre en charge une partie du coût du repas proposé. EPICES a ainsi pu proposer des repas à 3€ au lieu de 5 pour tous les étudiants.
Dans le même temps, nous avons initié dès novembre 2020 une offre à emporter, pensée dans un souci environnemental avec des bocaux consignés.
Par ailleurs, nous avons aussi pu proposer ces repas aux personnes âgées du quartier de la Fonderie, via le Centre Socio-Culturel Porte du Miroir. Afin d'apporter un peu de réconfort à celles et ceux qui ne pouvaient plus se retrouver autour d'un repas convivial, des accompagnatrices du pôle adulte ont assuré la distribution des repas à domicile.

TÉMOIGNAGE

« Marie, 19 ans, étudiante en sciences politiques, doit compter sur sa bourse pour assumer ses repas tous les jours. « Nous n'avons ni la forme physique ni la forme psychologique. C'est difficile en ce moment de nous sentir épanouies dans nos études. Alors la nourriture, c'est un peu le dernier rempart, d'autant qu'ici c'est vraiment très très bon. » Son amie Léa abonde : « Mes ressources sont limitées, mais l'alimentation, c'est la condition de tout. Je ne continuerais pas à bien manger si je devais me préparer mes repas tout le temps chez moi. »

Extrait d'un article de La Croix sur la Cantine d'EPICES

SPÉCIAL KENNEDY

CHACUN Y TROUVE SA PLACE

LES ACTIONS POURSUIVIES

Nos actions ont été impactées en 2020 et 2021, les actions qui ont malgré tout pu être maintenues sont :

Ateliers d'éducation au goût dans les classes mulhousiennes
Nous avons pu maintenir l'accueil de 90 élèves de 4 classes de l'école élémentaire Cour de Lorraine en leur proposant d'emporter les réalisations du jour.
En 2021, 335 élèves des écoles maternelles Montaigne et Sellier et des écoles élémentaires Matisse, La Fontaine, Cour de Lorraine, Drouot et Kleber ont été accueillis pour des ateliers de cuisine.

Action « La saveur d'être ensemble » et « Une recette pour mon avenir »
Il nous a paru nécessaire de garder le lien pendant cette période avec les 12 personnes relevant du RSA (Revenu de Solidarité Active) et les 10 réfugiés politiques en rupture de liens.
Une vingtaine d'ateliers réalisés chaque année.

Action « Parenthèse cuisine » avec la Mission de Lutte contre le Décrochage Scolaire
Une cinquantaine d'élèves absentéistes ou en difficulté scolaire ont participé au cours de l'année 2020 et autant en 2021 à cette action avec des effets très positifs sur la persévérance scolaire et sur l'orientation.

Plateforme d'accroche des perdus de vue
Chaque semaine nous accompagnons des jeunes volontaires, repérés par la Mission locale Sémaphore, ayant quitté le système scolaire sans qualification.

Aliment'Action
Lors des 4 ateliers réalisés en 2021, 40 jeunes de la « garantie jeunes » ont pu bénéficier des conseils d'une diététicienne pour concevoir et réaliser des sandwichs avec des légumes et des produits de saisons.

Atelier de cuisine et de soutien à la Parentalité
En 2020 et 2021, 16 parents de l'Ermitage (centre d'accueil d'un public parental fragilisé et leurs enfants), 6 bénéficiaires de l'Épicerie Solidaire de Caritas, et 10 binômes parents-enfants du Centre Social Papin ont appris ou réappris à cuisiner pour gagner en autonomie et renforcer leur rôle de parent.

Atelier d'élèves de l'Unité Pédagogique pour Élèves Allophones Arrivants (UPE2A)
20 jeunes bénéficiaires, lycéens et collégiens, en 2020 et 46 en 2021 font à travers nos ateliers de cuisine l'apprentissage de la langue française et des valeurs citoyennes.

L'altérité et moi
Une dizaine d'hommes et des femmes d'origines géographiques et culturelles différentes orientés par la Ville de Mulhouse ont mis en valeur leurs savoirs et leurs souvenirs culinaires lors d'ateliers réalisés en 2021.

La cuisine en partage
Les ateliers parents et enfants ont repris pleinement en 2021 au collège Molière à Colmar avec une vingtaine d'ateliers sur l'année.

LE POTAGER D'EPICES UN COIN DE NATURE DANS LA VILLE

À l'arrière de la cuisine de l'avenue Kennedy, se dévoile notre jardin : beau, joyeux, lumineux et généreux. Edgar, notre jardinier bénévole, avec son grand savoir-faire, lui donne vie toute l'année à grand renfort de vers de terre, de feuilles mortes, de fumier de cheval.
Chaque jour, herbes aromatiques, petits fruits, salades, légumes très variés y sont cueillis pour être travaillés lors de nos ateliers et dégustés aux déjeuners et les fleurs viennent égayer nos tables.
Chaque bénéficiaire d'EPICES y trouve ce qu'il cherche : un banc pour se poser entre deux cuissons, une récolte à partager, des jeux et découvertes et des expérimentations pour les enfants des écoles avoisinantes, l'apprentissage du jardinage, la dégustation de fruits et légumes inconnus jusqu'à lors.
En 2020, des jeunes de la Mission Locale y ont construit des cabanes à oiseaux et planté des arbres fruitiers.
Nous sommes heureux de partager ce lieu au coeur de Mulhouse avec tous nos publics et d'offrir la possibilité d'une cuisine « du jardin à l'assiette » de nombreux mois dans l'année.

Stéphanie Weill
responsable de l'École avenue Kennedy

TÉMOIGNAGE

EPICES est un lieu dans la ville. C'est un endroit lumineux, cosy, où on se sent attendu.
On y est accueilli, parfois avec un petit café et une gourmandise. On y fait des rencontres, on cuisine ensemble sans obligations et on ouvre le champ des possibles.
On discute, on prend des nouvelles et l'air de rien, on prend soin de chacun.
Une fois par mois, les parents du Centre maternel et parental sont invités à participer aux ateliers cuisine proposés par EPICES. Une professionnelle les accompagne.
Nous avons décidé pour décrire ce temps de donner la parole aux personnes qui le vivent :
« C'est un lieu convivial, c'est une ambiance chaleureuse, bienveillante, sans jugement. On apprend des techniques de cuisine, on échange avec les bénévoles et les stagiaires. On est source de propositions, chacun ajoute ses compétences, il y a une diversité culinaire. Ça donne envie de faire des nouvelles choses et ça nous aide à re-cuisiner, quand on est déprimé ou quand on n'a pas envie de faire à manger. Être avec d'autres personnes, ça motive pour reprendre confiance en soi ».
« Tout le monde met la main à la pâte, on fait ensemble, c'est bien. Faire de la pâtisserie, c'est des souvenirs d'enfance. Quand je suis venue la première fois, c'était avec mon bébé, tout le monde l'a trouvé beau, était autour de lui. Après, il n'était pas là mais on demande des nouvelles de lui aussi. »
« EPICES, c'est des bons projets ! il faudrait que cela se fasse plus souvent. Avoir la possibilité de manger ensemble là-bas, ça serait super… »
« Ce qui est sympa c'est que l'on est un petit groupe. Cela permet de se libérer et d'apprendre à connaître les autres personnes qui nous accompagnent ».
« Il y a tout qui me plait, mais en trois mots : enrichissant, convivial, chaleureux. »

Caroline Blint, éducatrice au Centre maternel l'Ermitage à Mulhouse et des mamans bénéficiaires de l'atelier cuisine parent

SPÉCIAL KENNEDY

LA MINISTRE DE L'INSERTION CHEZ EPICES

EPICES a eu l'honneur d'accueillir en juillet 2021 Madame Brigitte Klinkert, ministre déléguée à l'Insertion auprès de la ministre du Travail, de l'Emploi et de l'Insertion. Toutes les personnes en formation et les bénéficiaires ont pu présenter leur parcours d'insertion au sein de l'association et leurs projets d'avenir. Cela a été un moment fort de partage et de témoignage de l'activité d'EPICES auprès des publics en insertion.

TABLE OUVERTE

Depuis 2013, EPICES Kennedy propose une formule « Table ouverte », tous les vendredis de l'année scolaire sur réservation au 03 89 57 95 79.

Au menu entrée, plat, dessert et convivialité pour 15 euros par personne.

DE NOUVELLES ACTIONS POUR REBONDIR FACE À LA CRISE

En 2020 et 2021, EPICES a répondu à l'appel du Secours Populaire pour organiser des ateliers de « bien-manger » destinés à 40 étudiants mulhousiens. L'objectif : cuisiner des plats équilibrés et de saison mais surtout rompre l'isolement et apprendre quelques recettes de base.

TÉMOIGNAGE

« Le partage se cuisine !
Il a suffi d'un déjeuner chez EPICES, lors des fameuses "tables ouvertes" du vendredi, pour que s'installe dans la durée, le coup de cœur d'une aventure de collaboration bénévole !
Bref c'est l'histoire d'une passion qui a ses raisons…
La première, c'est sans doute celle de l'ambiance des lieux de l'Association, où l'accueil de publics souvent fragilisés se fait écoute, patience et bienveillance pour guider vers la confiance en soi les participants aux ateliers.
Ce goût des autres dans leur diversité et leur croissance me touche beaucoup. Il s'accompagne d'une réelle solidarité et soude l'équipe sur le terrain, dans la bonne humeur et l'efficacité du respect de chacun.
Le souci du lien humain rétablit également un lien au vivant à travers le choix du temps des saisons, des cycles et de la qualité des produits travaillés.
Mitonner des projets à travers le montage de dossiers, activer des réseaux, rencontrer les acteurs économiques, sociaux, culturels et artistiques, la presse et participer à la mise en œuvre des chantiers souhaités par Isabelle et son équipe présente alors un véritable intérêt et se transforme en un grand plaisir !
Il y a toujours quelque chose qui bouillonne en permanence dans la marmite neuronale de la Présidente…de jour…comme de nuit. Cette effervescence dynamise et rythme nos rencontres "épicées", qui se vivent en convivialité gourmande !
Dans ce contexte, quel bonheur que la cuisine en partage ! »

Marie Steinmetz, Bénévole

ATOUT SERVICE

Dans la continuité de notre travail mené avec la Mission de Lutte contre le Décrochage Scolaire (MLDS) et dans le cadre d'un groupe de travail piloté par le rectorat, EPICES a initié une nouvelle action auprès de collégiens.
Intitulée « Atout Service », l'action a pour objet de promouvoir auprès de jeunes absentéistes, décrocheurs, les métiers du service dans le domaine de la restauration, souvent peu connus et ne bénéficiant pas d'une bonne image. Déclinée en six séances, l'action vise à faire découvrir le métier "en situation" et à apprendre des savoir-faire et des savoir-être pour être davantage en capacité de choisir son orientation. Tout d'abord testée auprès de jeunes du collège de Bourtzwiller, elle a vocation à être dupliquée dans d'autres établissements du département.

SPÉCIAL MÉDIATION

CRÉER DU LIEN

NOS MÉDIATRICES TÉMOIGNENT

Par son action le médiateur social a pour objectif de créer du lien entre les personnes, de résoudre les conflits et de renforcer la cohésion sociale.
Chez EPICES, deux personnes sont chargées de cette mission : Linda Boucif à la Fonderie et Mickaëlle Brignon à Kennedy qui assurent ce rôle. Ce sont des emplois aidés financés par l'Etat.

MICKAELLE BRIGNON

Mickaelle Brignon, votre parcours professionnel est plus « social » que « restauration » ?
Oui, à Mulhouse j'ai été animatrice au Créa (Centre de Rencontre d'Echange et d'Animation), avant de travailler dans les écoles de la Ville de Mulhouse. Je suis aussi partie quatre ans à Tahiti, avant que ma directrice d'école ne m'incite à déposer ma candidature à EPICES. J'ai rencontré Isabelle (Haeberlin) et Stéphanie (Weill) en 2018. Et depuis, je suis médiatrice sociale dans l'Association.
Vous travaillez dans les locaux de l'avenue Kennedy, avec des publics jeunes ?
Oui, j'aide, j'accompagne dans les ateliers de cuisine et je travaille aussi bien avec des élèves de maternelle qu'avec des collégiens, et en particulier des collégiens décrocheurs. C'est avec eux qu'il y a le plus de suivi. Avec les écoles, c'est plus ponctuel. Mais je travaille aussi avec la Kunsthalle sur des projets artistiques et ça, c'est très valorisant.
Finalement, vous côtoyez des publics de tous les âges ?
Ah oui, on a des petits de maternelle mais aussi des bénévoles de plus de 80 ans. C'est cet échange qui est formidable !
Qu'est ce qui pourrait être amélioré dans votre travail ?
J'ai parfois des regrets avec les jeunes en service civique que nous accueillons. On les forme et ensuite ils s'en vont ailleurs. C'est frustrant mais c'est la règle du jeu. Et si on leur a permis de trouver leur voie… Sinon, le mardi, on accueille des personnes qui sont au Revenu de Solidarité Active (RSA) et j'aimerais qu'il y en ait davantage qui bénéficient de ces ateliers.
Demain, où serez-vous ?
Mon contrat vient d'être renouvelé pour trois ans et j'aimerais faire la formation de médiatrice sociale. J'ai trouvé mon équilibre à EPICES et si un jour je m'en vais, je reviendrai manger le vendredi !

LINDA BOUCIF

Linda Boucif, vous êtes Mulhousienne mais professionnellement vous débutez dans la restauration à Grenoble ?
Oui, j'ai fait de la restauration collective, du bistro, du resto. J'aime la cuisine mais à la maison, pas en grande quantité. En restauration j'étais plutôt en salle, au service. Et quand je suis revenue à Mulhouse, j'ai continué dans cette voie…
Jusqu'à ce que l'on vous parle de l'Association EPICES ?
C'est une amie qui m'a fait rencontrer Isabelle (Haeberlin). Elle lançait le projet de la Fonderie. Moi, de mon côté, je venais de quitter mon emploi, dans le service. J'ai commencé un stage avenue Kennedy, en février 2019. Et j'ai tout de suite eu un coup de cœur pour le travail d'Isabelle.
Aujourd'hui, votre rôle consiste en quoi ?
Je suis médiatrice sociale, donc j'encadre des groupes, essentiellement des adultes qui se destinent à la restauration et qui viennent en formation. Mon travail au quotidien, c'est de faire en sorte que ces personnes soient là à l'heure, trouvent des stages, aient des papiers de l'administration pour aller au bout de leur formation. Je lève des freins, je trouve des solutions, par exemple pour des personnes éloignées de l'emploi qui sont confrontées à des barrières matérielles.
Et ça fonctionne ?
On trouve un stage pour plus de 90% des stagiaires, un lieu d'accueil. Mais surtout, c'est un travail très valorisant, avec des échanges incroyables.
EPICES, c'est très familial. Vous n'avez pas la crainte de donner une image un peu déformée du monde du travail, en particulier dans la restauration ?
Mais ça aussi je le dis ! Ils savent très bien que là où ils vont aller, après leur formation, ce ne sera jamais comme à EPICES.
Et vous, votre avenir ?
J'aimerais faire une VAE pour être accompagnatrice socio-professionnelle. Et je sais que je serai toujours bénévole à EPICES.

Propos recueillis par Laurent Gentilhomme.

SPÉCIAL FONDERIE

ACCOMPAGNER CHACUN VERS L'EMPLOI

NOS FORMATIONS QUALIFIANTES EN PLEIN ESSOR

En 2020, 39 stagiaires (26 de plus qu'en 2019) ont intégré nos différents programmes de formation mis en œuvre en partenariat avec le GRETA et avec le soutien du Fond de Dotation METRO.
En 2021, ils étaient 66 sur ces formations :
- Plateforme Entrant-Sortant :
Co-construite avec le GRETA, ce format inédit s'articule autour de modules que les personnes peuvent intégrer tout au long de l'année. Il se distingue par la souplesse qu'il permet et qui conditionne l'accès et la réussite dans un parcours de qualification professionnelle notamment de personnes éloignées de l'emploi.
- Confirmation et validation de projet professionnel.
- Formation « Commis de cuisine » (Nouveauté 2020)
- Formation « Sésame » destinée aux personnes bénéficiaires du statut de réfugié, avec des cours de français et une formation pratique en cuisine. Déjà déployée dans plusieurs villes de France, à Mulhouse la mise en œuvre en a été confiée au Greta et à EPICES. Le lycée professionnel Pointet de Thann est partie prenante de ce dispositif. (Nouveauté 2021)

UNE NOUVELLE CUISINE

Pour pouvoir accueillir toutes ces nouvelles formations et continuer à préparer le repas des étudiants, il a fallu aménager une deuxième cuisine dans nos locaux de la Fonderie. Cette cuisine pédagogique a été financée par le Fonds Agir Pour l'Emploi EDF (FAPE EDF) et par la Fondation d'Entreprise de la Caisse d'Épargne Grand Est Europe (CEGEE).

UN RÉSEAU SOLIDAIRE LOCAL

En novembre 2020, avec le nouveau confinement, la plupart des restaurants et structures dans lesquels étaient effectués les stages en entreprises ont été contraints de fermer. Heureusement, la solidarité a joué pleinement et malgré ces fermetures, nous avons trouvé des lieux d'accueil pour tous nos stagiaires grâce aux liens que nous avons tissés avec de nombreux partenaires du territoire : hôpitaux, cantines des lycées ou des collèges, traiteurs.

UN RESTAURANT ÉPHÉMÈRE POUR PROMOUVOIR L'EMPLOI

L'opération « Mon job sur un plateau » s'est déroulée en 6 journées de formation et s'est conclue par une mise en pratique lors d'un déjeuner au restaurant la Maison des Têtes à Colmar.
Les 16 demandeurs d'emploi ont pu se rendre compte des attentes du métier et révéler leurs compétences et leur motivation aux convives, tous des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

TÉMOIGNAGE

"Le Centre Sportif Régional Alsace (CSRA), équipement Mulhouse Alsace Agglomération (M2A), regroupe un grand nombre d'activités et attire un public varié (internat des sport-études, accueil de stages d'entraînements et de compétitions sportives). Nous avons à cœur d'offrir à nos usagers une expérience positive de leur passage au CSRA. Le restaurant est un lieu de vie vers lequel tous nos publics convergent, nous souhaitons pouvoir y transmettre les sentiments de « plaisir » et de « bien manger », tout en ayant comme fil conducteur une nourriture équilibrée qui favorise les produits locaux. Nos périodes d'activités fluctuent avec plusieurs pics pendant l'année ce qui complique notre gestion du personnel.
Nous avons trouvé en EPICES un partenaire local aux valeurs communes nous permettant de réaliser nos ambitions en cuisine. Nous accueillons tout au long de l'année des stagiaires d'Épices en formation pratique. Nous arrivons à les embaucher à temps partiel ensuite selon notre activité. Nous sommes très fiers d'avoir pu offrir à l'une des stagiaires un poste à temps plein, elle fait maintenant partie des effectifs de M2A au CSRA. Par ailleurs, notre chef de cuisine participe en tant que jury à la certification des formations professionnelles des formations mises en œuvre par EPICES.
Enfin, la collaboration avec EPICES et le CSRA ne s'arrête pas là, car nous avons en commun le plaisir de découvrir et innover. Ainsi, nos équipes se rencontrent ponctuellement pour cuisiner ensemble et mutualiser leurs savoirs et cultures culinaires, mais également pour inventer des recettes et des méthodes de préparation et de conditionnement de repas pour nos sportifs.
Merci ÉPICES pour cette collaboration et ce n'est que le début…"

Nicolas Gerber, responsable du Centre Sportif Régional Alsace

SPÉCIAL ART ET CULTURE

CONTRIBUER À LA CRÉATION

UNE PARENTHÈSE ARTISTIQUE EN TEMPS DE CRISE

Depuis 2016, l'Association EPICES et la Kunsthalle invitent chaque année un artiste pour une résidence culinaire de neuf mois. Le projet panache des temps d'ateliers de création au sein d'EPICES et des temps de restitution aux vernissages de La Kunsthalle qui sont pensés à la fois comme des œuvres en soi, mais aussi comme le prolongement des expositions, au service de la médiation des œuvres présentées.
En 2020, Mélanie Boissié, une jeune étudiante de la Haute École des Arts du Rhin (HEAR), a été choisie pour son design culinaire sensible et sensé.

Après un premier vernissage, en février, sur le travail à l'ère du numérique mondialisé, Mélanie Boissié a dû s'adapter et conjuguer rencontre culinaire et création artistique autour du plat à emporter en temps de Covid.
En réinventant son action sous forme de drive pour le public, ce projet a permis à toute l'équipe d'EPICES de continuer malgré la crise et de se relancer après cette longue période de confinement. Il a insufflé une belle énergie, une nouvelle manière de détourner les aliments et surtout une approche innovante pour redonner du sens et des valeurs à des jeunes démobilisés.

UN VERNISSAGE POUR LE REPAS DES ÉTUDIANTS

Nous avons imaginé en 2021 avec l'artiste Hui Zhang une performance artistique qui puisse être partagée le temps d'un repas à la cantine d'EPICES Fonderie. Ce projet répond à un désir mutuel de proposer une ouverture artistique aux étudiants, usagers de la Fonderie et aux personnes du quartier.

UNE PERFORMANCE ARTISTIQUE AUTOUR DE LA CENTRALE DE FESSENHEIM

Elise Alloin explore notre relation à la radioactivité par une approche artistique.
La dégustation d'un sanglier issu du cheptel vivant en autarcie dans l'enceinte de la centrale nucléaire de Fessenheim constitue l'une des étapes de son projet.
Pour questionner le devenir de ce territoire suite à la fermeture de la centrale, un banquet a été proposé à 80 convives volontaires tirés au sort. Le sanglier a été interprété en trois plats, cuisinés par le chef Marc Haeberlin en collaboration avec EPICES.

LA BIENNALE 021 : UN PROJET D'ENVERGURE

La Biennale de la jeune création dans l'art contemporain Mulhouse 021 permet aux visiteurs de découvrir les grandes tendances de la création contemporaine européenne grâce à la sélection des meilleurs artistes issus d'écoles d'art, diplômés ces deux dernières années. Hui Zhang collabore avec EPICES pour proposer une création culinaire à la hauteur de cet évènement et des 500 personnes attendues. Un défi relevé avec brio.

SPÉCIAL ÉDUCATION

LES DÉFIS DU GOÛT : WWW.TUTORATS.EPICES.ASSO

L'ÉDUCATION AU GOÛT GAGNE DU TERRAIN

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 en développant l'esprit d'analyse face à des choix alimentaires. Cette éducation contribue également à renforcer l'estime et la confiance en soi, l'identité et l'autonomie. Une partie de notre dispositif s'appuie sur la mise en œuvre de tutorats favorables à la transmission des savoirs.
L'éducation au goût prend ici la forme originale de défis alimentaires. Des élèves organisés en binôme réalisent ces défis et sont ainsi tuteurs d'autres élèves.
L'accompagnement à distance et les ressources mises à disposition des binômes et de leurs enseignants contribuent à la réussite de ce dispositif.

Nous avons poursuivi le déploiement des défis sur le Grand Est. De Ferrette à Nancy, 205 élèves en 2020 et 255 élèves 2021, ont participé aux défis. Durant le confinement nous avons organisé un défi « hors-série » sous la forme d'un concours de dessins, diffusé via notre site. Ouvert à toutes les catégories d'âge ce concours a régalé les yeux du jury.

LES RÉUSSITES DE L'ACTION

- Une bonne participation des élèves dans les projets. Ils sont très impliqués dans les défis, attendent avec impatience l'aliment du mois, s'investissent dans leur « mission » de tutorat. L'équipe enseignante a constaté de réels bénéfices dans les apprentissages notamment en ce qui concerne les compétences langagières et la compréhension des enjeux des différents défis ;
- Une remarquable implication des enseignants dans les défis (définition et mise en œuvre de projets pédagogiques, travail collaboratif entre enseignants) ;
- Un renforcement des compétences professionnelles des enseignants (expérimentation de démarches pédagogiques, usage du numérique) ;
- Une transmission intergénérationnelle réussie, les tutorats fonctionnent dans les deux sens (des plus âgés aux plus jeunes, mais aussi des plus jeunes aux plus âgés) ;
- Une influence sur les comportements alimentaires au sein des familles ;
- Un support numérique pertinent (mutualisation et valorisation des projets pédagogiques).

ÉVOLUTIONS ET PERSPECTIVES

- Un élargissement du périmètre de sélection des classes. Un binôme franco-suisse sera expérimenté.
- Un partenariat envisagé avec le service périscolaire de l'agglomération mulhousienne (M2A)
- Des ateliers-parents dans les locaux d'EPICES. Ce renforcement du travail autour de la parentalité, pris en compte depuis la création des défis est une dimension très importante de ceux-ci, il en conditionne la réussite.
- L'intégration d'une dimension liée à la pratique sportive, prévue pour chaque défi. Elle complètera le volet santé du projet général.

TÉMOIGNAGE

La DRAAF est notre partenaire depuis le début sur ce projet, nous leur donnons aujourd'hui la parole.
« Nous fêtons cette année les dix ans de collaboration entre la DRAAF Grand Est et EPICES.
Tout a commencé à l'école maternelle les Pâquerettes à Colmar avec l'action « Un fruit pour la récré » impliquant enfants et parents. Déjà originale par la déclinaison de ce dispositif, EPICES accordait une place particulière aux mamans d'élèves qui pouvaient bénéficier d'ateliers de cuisine. Ce premier partenariat, tout en modestie et simplicité, laissait augurer de perspectives particulièrement intéressantes et innovantes. En effet, dès le départ, la manière dont EPICES a pensé la question de la parentalité et de son positionnement depuis l'école était particulièrement inspirante, originale et bienveillante. Le soutien de la DRAAF paraissait évident pour aider l'association à se développer et élargir son champ d'action.
En 2013, EPICES ouvrait son école de cuisine au centre de Mulhouse avec pour objectifs l'éducation au goût et à la santé, la parentalité et l'insertion…autant de thématiques prioritaires pour la politique de l'alimentation du Ministère de l'Agriculture. L'association obtenait alors le titre de « Maison de l'alimentation ». Les ateliers de cuisine qui s'y déroulent favorisent la mixité sociale, les rencontres intergénérationnelles, la valorisation des savoir-faire des familles et restaurent la capacité à transmettre.
Le projet porté par EPICES est unique dans son ancrage comme dans son développement. La DRAAF Grand Est se félicite d'avoir contribué au fil de ces 10 années, à son développement et à sa pérennité.
Et l'histoire se poursuit… avec les Défis du goût qui se déploient sur le Grand Est mais aussi d'autres grands projets soutenus notamment par le Plan France Relance. "

Marie-José AMARA
Cheffe du pôle alimentation,
Service Régional de l'Alimentation

2020-2022
1054
ÉLÈVES
DANS LE
GRAND EST

SPÉCIAL ÉVÉNEMENTS

PARTAGER DES VALEURS ET VALORISER LES MÉTIERS

LES RENCONTRES ÉPICÉES

La première « Rencontre Épicée » s'est déroulée le 11 octobre 2021. Ainsi débute un cycle de rencontres en partenariat avec la librairie 47°Nord de Mulhouse afin d'échanger autour de la cuisine en partage et accompagner la dynamique du Projet Alimentaire Territorial (PAT) porté par la M2A.
Cette première rencontre a permis d'accueillir à Mulhouse Carlo Petrini, président fondateur du mouvement Slow Food, dans un dialogue constructif avec Isabelle Haeberlin sur la question de la transmission en cuisine.

RENDEZ-VOUS SUR LA PAGE YOUTUBE DES RENCONTRES ÉPICÉES POUR VOIR LA CONFÉRENCE
https://www.youtube.com/channel/UCqEkI6gBjsLh_OBZKIlud8Q

TROPHÉE HAEBERLIN 2021, UN MILLÉSIME D'EXCEPTION !

Le Mardi 7 décembre à la Filature de Mulhouse, s'est tenue la sixième édition du Trophée Haeberlin, l'occasion de susciter des vocations par l'excellence gastronomique. Dans la continuité de ses missions de promotion des métiers, EPICES s'est associée à l'événement.

Une édition inédite à Mulhouse
Le trophée 2021 s'est déroulé pour la première fois à la Filature, Scène nationale à Mulhouse, haut lieu de culture où l'art culinaire a su parfaitement trouver sa place.
Cette journée a suscité la curiosité du monde professionnel et du grand public, près de 800 personnes ont assisté aux épreuves tout au long de la journée.
Une journée pour faire rêver
Un concours marqué par la présence de jurés prestigieux parmi lesquels la cheffe Anne-Sophie Pic, les chefs Mauro Colagreco et Nicolas Sale, les meilleurs sommeliers du monde Marc Almert et Serge Dubs, mais aussi Delphine Alemany (Prix de l'accueil et du service du guide Michelin 2021) et Victor Delpierre (Champion du monde 2013 de Coffee in Good spirits). Le très haut niveau professionnel des équipes en concours et du jury de prestige a permis de prouver que la gastronomie et les métiers du service et de la sommellerie sont plus que jamais porteurs d'inventivité, d'optimisme et de savoir-faire.
Le goût de la transmission
Le SAIO (Service Académique de l'Information et de l'Orientation) a géré la venue de 300 collégiens du Haut-Rhin. Ceux-ci ont eu l'occasion de vivre une immersion et de découvrir les métiers de l'hôtellerie-restauration en suivant le concours et en participant aux ateliers pédagogiques proposés par les établissements hôteliers de Thann, Guebwiller et Colmar. À travers un parcours en lien avec les compétences des métiers du service, de la cuisine et de la sommellerie, chacun d'entre eux a pu expérimenter certains gestes professionnels de ces métiers, souvent méconnus, et envisager un projet professionnel. Les jeunes lycéens des établissements hôteliers étaient aussi à l'honneur en tant que commis aux côtés des équipes en concours, mais aussi comme animateurs des ateliers pédagogiques. La transmission est assurée !
Des partenaires engagés
Cette édition du trophée Haeberlin n'aurait pu avoir lieu sans le concours de nos partenaires. Les organisateurs du Trophée Haeberlin remercient tout particulièrement les sociétés Eberhardt et Barrisol pour l'aménagement du plateau technique, les Étoiles d'Alsace et la Fédération des Chefs d'Alsace pour le buffet, la Région investie dans la promotion des métiers du territoire, ainsi que la ville de Mulhouse qui a accueilli ce Trophée au sein de la Filature.

SPÉCIAL FORMATION

POURSUIVRE L'EXPÉRIMENTATION

UN DIPLÔME D'UNIVERSITÉ (DU) POUR RETROUVER LA SAVEUR D'UN PROJET PROFESSIONNEL

Les premières briques de notre laboratoire des pratiques innovantes ayant été posées avec le déploiement de nos formations et de notre offre de restauration étudiante, nous souhaitons à présent poursuivre la réflexion avec nos partenaires.
Ainsi nous envisageons de construire avec la Chaire d'Économie Sociale et Solidaire de l'Université de Haute-Alsace, un diplôme principalement destiné aux étudiants en réorientation qui permet d'envisager de nouvelles perspectives professionnelles.
Le support qu'est l'alimentation -dans ses dimensions de partage, de santé, d'environnement, de transmission, etc.. - permettra d'ouvrir de nouvelles perspectives.
A travers le parcours proposé, chacun pourra mobiliser et élargir ses compétences pour être acteur de son changement.
La réussite de ce parcours s'appuie sur la recette développée par EPICES : trouver sa place à travers la découverte et l'expérimentation.

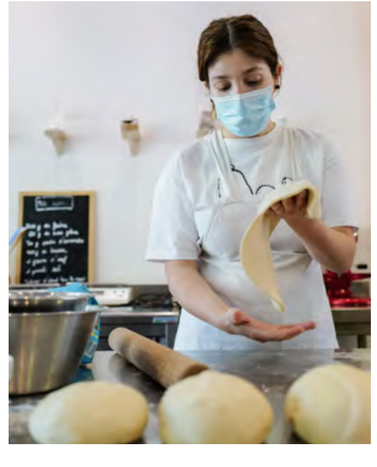
TÉMOIGNAGE

En partenariat avec EPICES et dans la perspective de sensibiliser les élèves de 2de Bac Pro « Métiers de l'Hôtellerie et de la restauration » aux métiers du service plus spécifiquement, nous avons conçu un parcours complémentaire à la formation professionnelle scolaire. Les jeunes ont été accueillis dans l'espace de la Fonderie où ils ont participé à divers ateliers de pratique et découvert ce haut lieu de la convivialité et de la vie étudiante. Reçus dans divers lieux professionnels, ils ont pu visiter la Brasserie et l'hôtel des Haras, assister à la préparation du service de midi et ainsi confirmer leur choix d'orientation.
Par ailleurs, sous l'égide du Greta Sud Alsace, le lycée Charles Pointet de Thann a accueilli une douzaine de demandeurs d'asile pour une formation de « Commis de cuisine ». Hommes et femmes, venus de Géorgie, du Congo, du Liban, d'Irak ou de Palestine, médecin, directeur d'hôtel, conservateur de musée ou vivant de petites riens dans leur pays...ont, avec une application touchante, cherché à apprendre la langue française et, avec une motivation étonnante, à maîtriser les techniques de base de la cuisine et du service selon des usages qui leurs sont si étrangers. Fidèle à l'esprit d'EPICES et aux valeurs de l'École, faits de transmission, de rapprochement, de partage et d'ouverture à l'autre, une classe de CAP a pu les rencontrer et échanger sur ces parcours de vie et l'espoir d'insertion que leur octroierait la validation de cette formation. En fin de cycle, avec un panier de denrées identiques, chacun d'eux a pu produire un menu aux saveurs et senteurs de son pays offrant à tous un voyage gustatif d'une richesse inattendue!
La richesse des propositions, la qualité de l'accueil et l'exigence bienveillante dont font preuve les équipes d'EPICES sont des atouts indéniables dont ont profité nos élèves, non seulement pour parfaire leur formation mais pour se voir révéler ce que chacun d'eux est en capacité de faire et qu'ils ignoraient auparavant! Puisse ce partenariat naissant avec EPICES se poursuivre sous de nouvelles formes !

Marie-Estelle Godar
Proviseur

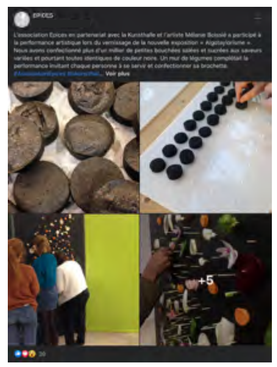
DÉCOUVRIR UN MÉTIER POUR MIEUX S'ORIENTER

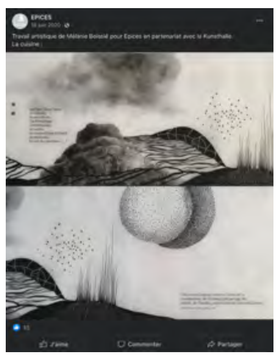
L'expérience d'EPICES s'appuyant sur le travail réalisé avec de jeunes décrocheurs nous a permis de prendre conscience de l'ouverture nécessaire aux métiers pour réussir à envisager son avenir dès le plus jeune âge.
EPICES s'engage donc sur la voie de la promotion des métiers. Notre volonté est de développer des projets en lien avec les lycées Storck à Guebwiller et Pointet à Thann en portant une attention particulière aux métiers du service.
En effet ceux-ci souffrent d'une image inexistante ou dégradée, dans un secteur pourtant très porteur. Fidèle à sa volonté de se mettre au service du territoire, EPICES proposera donc des parcours inédits pour rapprocher jeunes et adultes des professionnels du secteur.



SPÉCIAL WEB

EXTRAITS DES RÉSEAUX SOCIAUX D'EPICES





SUIVEZ NOUS : EPICES.ASSO EPICES_ASSOCIATION

SPÉCIAL PERSPECTIVES

CHRONOLOGIE DU DÉVELOPPEMENT DE L'ASSOCIATION ET PRÉFIGURATION D'UN INSTITUT DE CUISINE

Préambule : Le projet EPICES naît de la volonté d'Isabelle Haeberlin, alors enseignante en maternelle et directrice d'école, de renforcer le rôle des parents et de développer l'éducation au goût à l'école par le détour d'une activité qui rassemble : la cuisine.

2009

CRÉATION DE L'ASSOCIATION

Développement d'ateliers dans plusieurs écoles pour favoriser les transmissions intergénérationnelles et l'éducation du goût.

2013

OUVERTURE ÉPICES KENNEDY

Une école de cuisine pour s'insérer dans la vie sociale, au centre ville de Mulhouse.

2016

CONCEPTION DES DÉFIS DU GOÛT

Expérimentation d'un format innovant d'éducation au goût avec des élèves tuteurs d'autres élèves.

2019

OUVERTURE ÉPICES FONDERIE

Un lieu de formation professionnelle au sein de l'Université.

2021

LES RENCONTRES ÉPICÉES ET LE TROPHÉE HAEBERLIN

Des évènement pour promouvoir les métiers et accompagner une dynamique alimentaire vertueuse sur le territoire.

PERSPECTIVES

Envisager de nouvelles passerelles d'excellence vers les métiers, et devenir un centre de ressources alimenté par la recherche.

VERS LA CRÉATION D'UN INSTITUT DE CUISINE...

SPÉCIAL INSPIRATION

DES LECTURES QUI NOURRISSENT L'ESPRIT

ANTHROPOLOGIE DES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES - THIERRY GOGUEL

Extrait de l'article Anthropologie des comportements alimentaires de Thierry Goguel d'Allondans pour vous mettre en appétit.

« Les arts traditionnels s'invitent dans les cuisines et les lieux dédiés aux repas. Les musées ou autres lieux de mémoire, un peu partout dans le monde, regorgent de ses ustensiles de cuisine (casseroles, balances et mesures, coutelleries, cuillères, etc.), des plats et couverts de table (poteries, verreries, argenteries, etc.). Ils dénotent des styles liés aux cultures, aux religions, mais aussi aux artistes et artisans qui les ont confectionnés. D'une pièce à l'autre, on peut percevoir les évolutions dans le temps à la fois des manières de table, mais également, plus globalement, des codes sociaux. Dans quoi cuisine-t-on tel ou tel mets ? Comment présente-t-on tel ou tel plat ? Dans quel ordre et quelle préséance ? Qui peut se servir ou qui est servi ? Avec quoi mange-t-on (fourchette et couteau, baguettes, galette de pain, feuille de bananier, mains…) ?
Si l'on peut manger au coin du feu, ou juste « sur un coin de table », la table, haute ou basse, ronde ou non, reste le lieu premier du partage et de la convivialité, que les convives soient assis, allongés ou accroupis. Nous aimons rappeler qu'à table la lame du couteau, depuis le Moyen-âge, est tournée vers l'intérieur (vers l'assiette) comme un signe d'apaisement, de non conflictualité et d'hospitalité. L'art de la table n'est pas qu'un simple décorum, voire un symptôme de quelques obsessionnels, mais l'art, en y mettant les formes, d'honorer ses invités. En ce sens, il s'agit bel et bien d'un rituel. Avoir à manger, à boire, manger à sa faim, partager le pain quotidien, ne sont pas anodins. Les hommes rendent grâce aux leurs et aux dieux : les chrétiens, avec le bénédicité, en début de repas, comme les musulmans qui invoquent Allah avant de se servir de la main droite, les juifs, avec la Birkat Hamazone (bénédiction de la nourriture) en fin de repas.
[…]
Les arts de la table déclinent les formes complexes de la socialité et de l'hospitalité. Un bon chef de rang, un bon maître d'hôtel, embrasse d'un regard toute la salle pour avoir, pour chaque convive, une attention distinctive. Pour paraphraser le philosophe Emmanuel Lévinas, en regardant autrui, il (en) devient responsable. Une bonne serveuse, un bon serveur, allie la technique imparable, à la gentillesse, l'humour et les arts de la répartie et de la conversation. Marian, un jeune étiqueté « abandonnique » mais non sans raisons, après plusieurs prises en charge éducatives et judiciaires peu efficientes, avait pu exprimer le désir d'être « serveur, mais dans un restaurant gastronomique » car – disait-il – « c'est trop la classe ! » (Goguel d'Allondans, 2008). »

180°C DES RECETTES ET DE HOMMES

Actualités, reportages, portraits et billets d'humeur sur le monde de la gastronomie et du vin.

LA TERRE DE DEMAIN DE CARLO PETRINI

Extrait du livre La Terre de Demain de Carlo Petrini pour éveiller les consciences.
« Biodiversité, économie, migration, éducation, communautés : réunis par une même confiance dans un changement possible, le pape et le militant appellent toutes les compétences et les bonnes volontés à s'unir pour repenser ces réalités et transformer notre vie. S'engager dans la défense d'une biodiversité humaine et écologique, agir ensemble au-delà des murs que nous construisons : il est temps, nous disent-ils. »

TÉMOIGNAGE

Un ami d'EPICES nous invite à réfléchir à l'importance de croiser les disciplines, comme nous tentons de le faire au quotidien dans notre action…

Éloge (épicé…) de l'interdisciplinarité

La crise sanitaire que nous traversons depuis le printemps 2020 a révélé, notamment, la nécessité de réfléchir et d'agir de manière transversale, de croiser les expertises, d'être ouvert à l'inattendu, voire à ce qui dérange.
L'interdisciplinarité se révèle en effet un outil précieux au service de la collectivité, surtout quand émergent de profondes remises en cause. La convergence des regards et des compétences est gage d'efficacité maximale pour traiter de bonne manière les problématiques sociétales complexes. Fallait-il par exemple seulement confier la gestion de l'épidémie de Covid à quelques spécialistes médicaux pointus, sans ouvrir davantage aux économistes, sociologues, géopoliticiens, philosophes, enseignants, élus locaux, etc. ? Un recours puissant et organisé à l'interdisciplinarité, aux curiosités croisées, à l'exigence de l'intérêt général, n'aurait-il pas été plus fécond, plus mobilisateur surtout, permettant de lever bien des doutes et d'éviter maints rejets ?
Pratiquée notamment dans nos académies en région (qui réunissent des membres venus des milieux des sciences, de la culture, de la société civile), cette interdisciplinarité est au centre de l'action d'EPICES, fournissant un carburant qui alimente des initiatives toujours innovantes et répondant à des besoins sociaux complexes. L'appel à des experts, des témoins engagés, des compétences, des partenaires, tous venus d'horizons très différents, explique l'ancrage réussi de cette association sans pareil.
Mais l'expertise transdisciplinaire ne serait rien sans le cœur, sans l'écoute, sans la générosité. Voilà qui fonde toute légitimité durable. L'humanisme rhénan pratique cette alchimie complexe engagement/compétence depuis des siècles dans notre région. C'est dire le plaisir qu'il y a à saluer la réussite… épicée d'Isabelle Haeberlin et de ses équipes !

Bernard REUMAUX
Président de l'Académie d'Alsace des sciences, lettres et arts

SPÉCIAL INSPIRATION

LES RECETTES D'ÉPICES

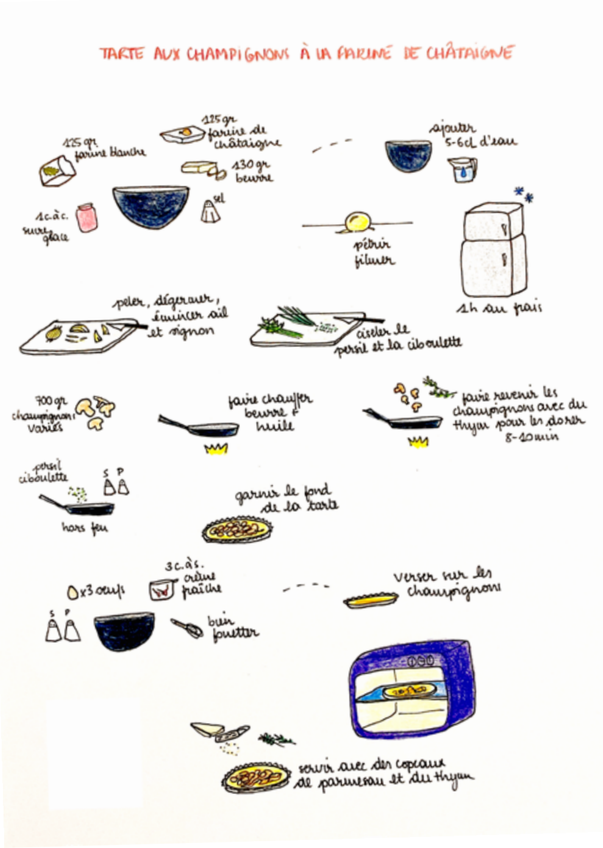


ILLUSTRATION DE CANDICE CHEMEL

MOTS MÊLÉS

ASSOCIATION EPICES ESPACES DE PROJETS D'INSERTION CUISINE ET SANTÉ

X	F	O	N	D	E	R	I	E	D	M	Q	P	I
U	I	P	L	P	C	Q	N	F	I	G	U	O	N
N	T	A	U	A	U	R	A	S	N	B	A	T	S
I	Z	H	B	R	I	T	G	A	N	K	L	A	E
V	T	M	S	T	S	G	S	N	O	Z	I	G	R
E	U	U	O	E	I	O	F	T	V	V	F	E	T
R	T	L	L	N	N	U	O	E	A	Z	I	R	I
S	O	H	I	A	E	T	R	U	T	K	C	B	O
I	R	O	D	R	F	Y	M	T	I	E	A	G	N
T	A	U	A	I	D	Y	A	D	O	N	T	I	N
E	T	S	R	A	U	V	T	Y	N	N	I	J	E
S	S	E	I	T	H	N	I	H	T	E	O	J	T
S	E	M	T	Z	J	D	O	B	D	D	N	J	U
Y	R	D	E	F	I	S	N	L	H	Y	D	C	Z

RETROUVEZ LES MOTS CI-DESSOUS DANS LA GRILLE

CUISINE
FONDERIE
GOÛT
INSERTION
MULHOUSE
POTAGER
SANTÉ
TUTORATS
DÉFIS
FORMATION
INNOVATION
KENNEDY
PARTENARIAT
QUALIFICATION
SOLIDARITÉ
UNIVERSITÉ

RÉALISÉ SUR WWW.EDUCOL.NET

SPÉCIAL SOUTIENS

RENDRE POSSIBLES NOS ACTIONS

NOS PARTENAIRES

DISTINCTIONS

SOUTIENS 2020-2021

Prix Eckart **2018**

Prix Fondation AG2R LA MONDIALE **2018**

Prix de la transmission Fondation Paul Bocuse **2017**

Prix Fondation Valrhona **2017**

Prix Aquatique Show **2016**

Isabelle Haeberlin se voit décerner le prix national « Solidarité Fémina » **2016**

Soutien de la Fondation de France **2015**

Prix Fond'Action Alsace **2017**

Nids d'or de la Fondation Nestlé **2015**

labellisée « Maison de l'Alimentation » par le Ministère de l'Agriculture **2013**

primée par le Ministère de l'Agriculture au titre de l'un des huit projets innovants au niveau national **2011 & 2013**

VOUS SOUHAITEZ APPORTER VOTRE SOUTIEN À L'ASSOCIATION ?

EPICES développe une culture d'innovation et de co-construction de ses projets dans une démarche partenariale sans cesse enrichie.

Si vous souhaitez faire partie de la belle aventure d'EPICES et contribuer à porter les projets de notre association, contactez-nous via le site www.epices.asso.fr ou par téléphone au 03 89 57 95 79.

Pour un don sans contrepartie, l'association EPICES bénéficie des avantages fiscaux suivants :

Pour les particuliers :
· 66% du don est déductible de l'Impôt sur le Revenu dans la limite de 20% du revenu imposable.
· 75% du don est déductible de l'Impôt sur la Fortune Immobilière dans la limite de 1000 €.

Pour les entreprises :
· 60% de votre don est déductible de l'Impôt sur les Sociétés, dans la limite de 10 000 € ou de 5 ‰ de votre chiffre d'affaires HT réalisé en France.

Le don peut prendre l'une des formes suivantes :
· Versement d'une somme d'argent
· Don sous la forme d'un bien matériel

Création SéComÇa - Photographies Sébastien Bozon, Laurent Gentilhomme, David Betzinger, Bernard Freudenreich, EPICES
Imprimé sur du papier recyclé par AZ Impression Mulhouse