



Espace de Projets d'Insertion
Cuisine Et Santé



INTRODUCTION

EPICES, comme toute initiative associative, est une aventure humaine. Qui aurait imaginé ce qui allait advenir? Qui aurait pu prédire comment ce «bébé» allait grandir? Qu'avons-nous fait, nous les amies et amis sollicités par Isabelle et Marc Haeberlin, pour fonder cette affaire-là? Et bien, nous nous sommes permis de rêver ensemble, de donner des formes à nos utopies. Nous avons ardemment construit des châteaux en Espagne, plusieurs même. Dans ce terreau fertile sommeillaient des graines prêtes à germer. Car, pour filer la métaphore potagère, la greffe avait pris, d'abord avec des mamans des quartiers périphériques de Colmar, puis des ados. Aujourd'hui, EPICES se déploie sur deux sites (Kennedy et Fonderie), demain sur un troisième (Franklin). Il est important, pour les décideurs (Éducation nationale, collectivités territoriales, institutions) et les financeurs (partenaires et sponsors) qui nous soutiennent, de rendre compte du travail accompli. Les chiffres, utiles pour cela, sont impressionnants, les bilans d'activité en font foi, pour présenter les publics, les actions, les projets, les partenaires, les budgets. Ce n'est que la partie sympathique et émergée de l'iceberg. Il faudrait évoquer aussi le travail invisible, long, fastidieux, de prospectives,

de recherches diverses, pour gérer des choix, des renoncements. Et plus encore — ce que des histoires de vie permettent d'appréhender — le vrai travail d'EPICES : un travail de rencontres. La rencontre ne se force pas, elle s'offre. Le média cuisine, pour cela, est anthropologiquement essentiel, agent premier du «vivre ensemble» si périlleux dans un monde où les accalmies sont rares. À EPICES, chacune et chacun trouvent place. Dès la porte franchie, l'accueil s'incarne, naturellement, par une présence, un sourire, une invitation. La force d'EPICES c'est d'oser des ponts : rencontres intergénérationnelles, interculturelles, au-delà des classes sociales. Une partie du public accueilli arrive avec des difficultés parfois importantes. Pour tous, mais particulièrement pour eux, EPICES devient passage, rituellement, pour parvenir à l'âge d'Homme. Finalement, et cet anniversaire nous en offre l'occasion, l'objectif d'EPICES comme celui de fêter une décennie passée avec celles et ceux qui nous sont chers, c'est de reconnaître l'autre dans la grande communauté des vivants.

Thierry Goguel d'Allondans
*Chercheur en sciences sociales
et administrateur d'Epices*

SOMMAIRE

03 Introduction	10 Une semaine	36 Événements
04 Notre singularité	12 Éducation	38 Perspectives
06 Chronologie	17 Parentalité	40 Partager / Soutenir
07 Chiffres	20 Insertion	41 Distinctions
08 Deux lieux	29 Formation	42 Partenaires
09 Une équipe	34 Culture	



QUI SOMMES-NOUS ?

EPICES est née en 2009 de la volonté et de l'engagement d'Isabelle et Marc Haerberlin et de personnes venant d'horizons divers - enseignants, chercheurs, cuisiniers & chefs d'entreprises - ayant en commun le désir de créer des liens interculturels et intergénérationnels, de soutenir la parentalité, de favoriser la justice sociale, d'envisager l'insertion des jeunes sous un angle nouveau, de penser la sauvegarde des terroirs et d'initier des partages autour de la cuisine que l'on réalise et déguste ensemble.

COMMENT AGISSONS-NOUS ?

À partir d'initiation à la cuisine, de cours de cuisine, d'ateliers et de prestations culinaires, de réalisation de jardins potagers, nous favorisons la promotion des éducations au goût et à la santé, à l'environnement et au développement durable, ainsi qu'un accompagnement dans les dispositifs d'insertion sociale et professionnelle.

Nous poursuivons également nos réflexions autour de conférences, journées d'études, séminaires, formations à distance, recherches sur l'alimentation afin d'élaborer un lieu ressource et des outils pédagogiques.

QUELS SONT NOS OBJECTIFS ?

● L'ÉDUCATION AU GOÛT ET À LA SANTÉ

Réalisation d'ateliers de cuisine et ateliers d'éducation au goût. Mise en œuvre sur le Grand Est, d'un projet d'éducation au goût, via une plateforme numérique dédiée, « Les Défis du Goût » : www.tutorat.epices.asso.fr

● LE SOUTIEN À LA PARENTALITÉ

Réalisation d'ateliers de cuisine destinés à des mamans dans les collèges ou chez EPICES.

● L'INSERTION SOCIALE ET PROFESSIONNELLE

Réalisation d'ateliers de cuisine pour des jeunes absentéistes, décrocheurs ou ayant quitté le système scolaire sans qualification et adressés par les établissements scolaires ou par les Missions Locales.

● LA FORMATION

Mise en œuvre, en partenariat avec le GRETA, de formations qualifiantes pour des jeunes ou des personnes éloignées de l'emploi via une plateforme entrant/sortant permanente.

CHRONOLOGIE

LE DÉVELOPPEMENT DE L'ASSOCIATION

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

2009	CRÉATION DE L'ASSOCIATION	Espace de Projets d'Insertion Cuisine et Santé EPICES, avec pour objectifs l'éducation au goût, le soutien à la parentalité et l'insertion des jeunes
2013	OUVERTURE EPICES KENNEDY	Une école de cuisine, au coeur de Mulhouse, pour réussir son orientation et mieux s'insérer dans la vie sociale
2018	CONCEPTION DES DÉFIS DU GOÛT	Un format innovant pour favoriser l'éducation au goût et à la santé, basé sur des tutorats entre élèves et mis en œuvre sous la forme de défis
2019	OUVERTURE EPICES À L'UHA FONDERIE	Un lieu dédié à la restauration étudiante et à la formation professionnelle d'adultes éloignés de l'emploi ou en reconversion professionnelle
2021	LES RENCONTRES ÉPICÉES	Cycle de rencontres autour de thématiques en lien avec les enjeux alimentaires pour accompagner une dynamique vertueuse sur le territoire mulhousien
2024	DE NOUVELLES PERSPECTIVES	Un nouveau projet expérimental pour favoriser les transmissions intergénérationnelles, en partenariat avec AMAELLES, premier collectif français d'associations d'aide et de soin à la personne, dans le Grand Est

NOUS ACCUEILLONS SUR UNE ANNÉE

40 ÉLÈVES DE MATERNELLE	330 ÉLÈVES D'ÉLÉMENTAIRE	220 ÉLÈVES ET LEURS PARENTS DANS LE CADRE DES DÉFIS DU GOÛT
45 ENSEIGNANTS DU PREMIER DEGRÉ	190 COLLÉGIENS ET LYCÉENS	55 JEUNES DU CFA DE ROUFFACH
75 PARENTS	15 PERSONNES ÂGÉES EN DÉBUT DE PERTE D'AUTONOMIE	95 JEUNES DE LA MISSION LOCALE DONT 45 "PERDUS DE VUE"
10 JEUNES DE LA PROTECTION JUDICIAIRE DE LA JEUNESSE	25 BÉNÉFICIAIRES DU RSA	5 MINEURS NON ACCOMPAGNÉS
15 BÉNÉFICIAIRES DE CARITAS	70 ADULTES FORMÉS VERS L'EMPLOI	40 ADULTES EN PROFESSIONNALISATION



NOS PUBLICS

DEUX LIEUX

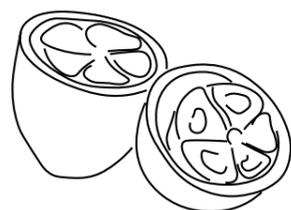
EPICES KENNEDY

L'association EPICES a ouvert une première École de cuisine, Avenue Kennedy, au centre de Mulhouse en 2013. Y sont accueillis des élèves dans le cadre de l'éducation au goût et à la santé, des jeunes, le plus souvent en difficulté : décrocheurs, mineurs non accompagnés, jeunes relevant de la justice, des bénéficiaires du RSA ou encore des mamans dans le cadre du soutien à la parentalité.



EPICES FONDERIE

En 2019, EPICES a ouvert un second lieu à l'Université de Haute Alsace dans le quartier de la Fonderie en plein essor. Ce lieu est davantage dédié à la formation professionnelle. Nous y accueillons, en partenariat avec le Greta, des stagiaires de la formation et développons en parallèle une offre alimentaire unique en son genre, pour les étudiants, mais aussi ouverte à d'autres publics.



— UNE ÉQUIPE

UNE ÉQUIPE



**ISABELLE
HAEBERLIN**
Présidente de
l'association EPICES



**STÉPHANIE
WEILL**
Responsable de l'École
avenue Kennedy



**MICKAËLLE
BRIGNON**



**LINDA
BOUCIF**

Médiatrices sociales



**ANANI YAO
ETSE**
Assistant de gestion



**CAROLINE
PEROT**
Chargée de projet



**GUILLAUME
MONTROCHER-OBER**
Adjoint administratif



**RÉMY
GOETTELMA**
Cuisinier



**SYLVAIN
BOESCH**
Cuisinier



**SAÏMA
KHOKHAR**
Cuisinière



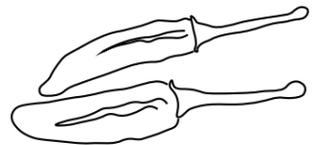
**CHRISTOPHE
FISCHER**
Pâtissier

**COLLÈGE
MOLIÈRE**
Colmar

**EPICES
KENNEDY**
Mulhouse

**EPICES
FONDERIE**
Mulhouse

UNE SEMAINE CHEZ ÉPICES



LUNDI

Collège Molière à Colmar : « La cuisine en partage » mamans / élèves

EPICES KENNEDY : décrocheurs des collèges et parents + avec MLDS

Temps de concertation

EPICES FONDERIE : Formation qualifiante - CAP ou CQP - sur la « Plateforme FONDERIE »

MARDI

Collège Molière à Colmar : « La cuisine en partage » mamans

EPICES KENNEDY : Ateliers de cuisine « Les petits pas dans les grands » pour les élèves décrocheurs du collège Kennedy

Atelier pour des bénéficiaires du RSA « Une recette pour mon avenir »

Atelier avec les jeunes de la MLDS ou de l'UPE2A Achats des produits au marché

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

EPICES FONDERIE : Formation CAP et CQP sur la Plateforme

Préparation et service du repas pour les étudiants

MERCREDI

EPICES KENNEDY : Préparation de buffets ou ateliers enfants ou ateliers parents/adolescents

EPICES FONDERIE : Formation CAP et CQP sur la Plateforme une semaine sur deux

JEUDI

EPICES KENNEDY : Accueil d'élèves et de bénéficiaires du RSA pour des ateliers de cuisine et d'éducation au goût Achats des produits du marché

EPICES FONDERIE : Préparation et service du déjeuner pour les étudiants

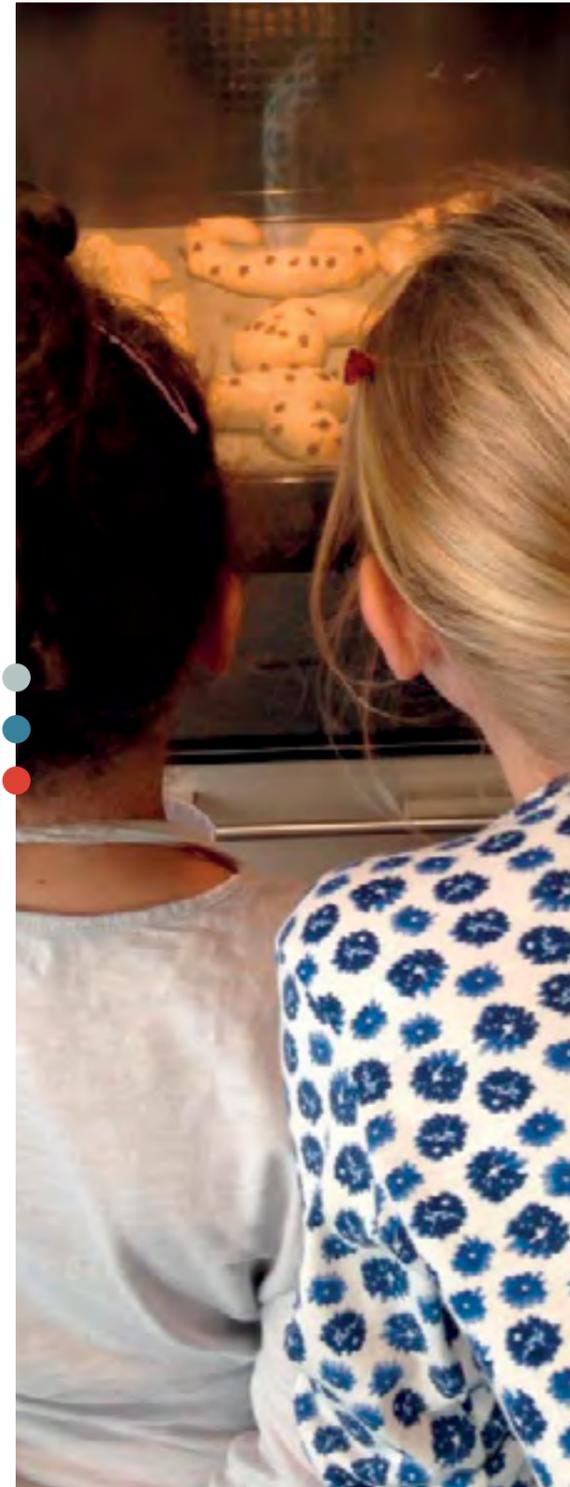
VENDREDI

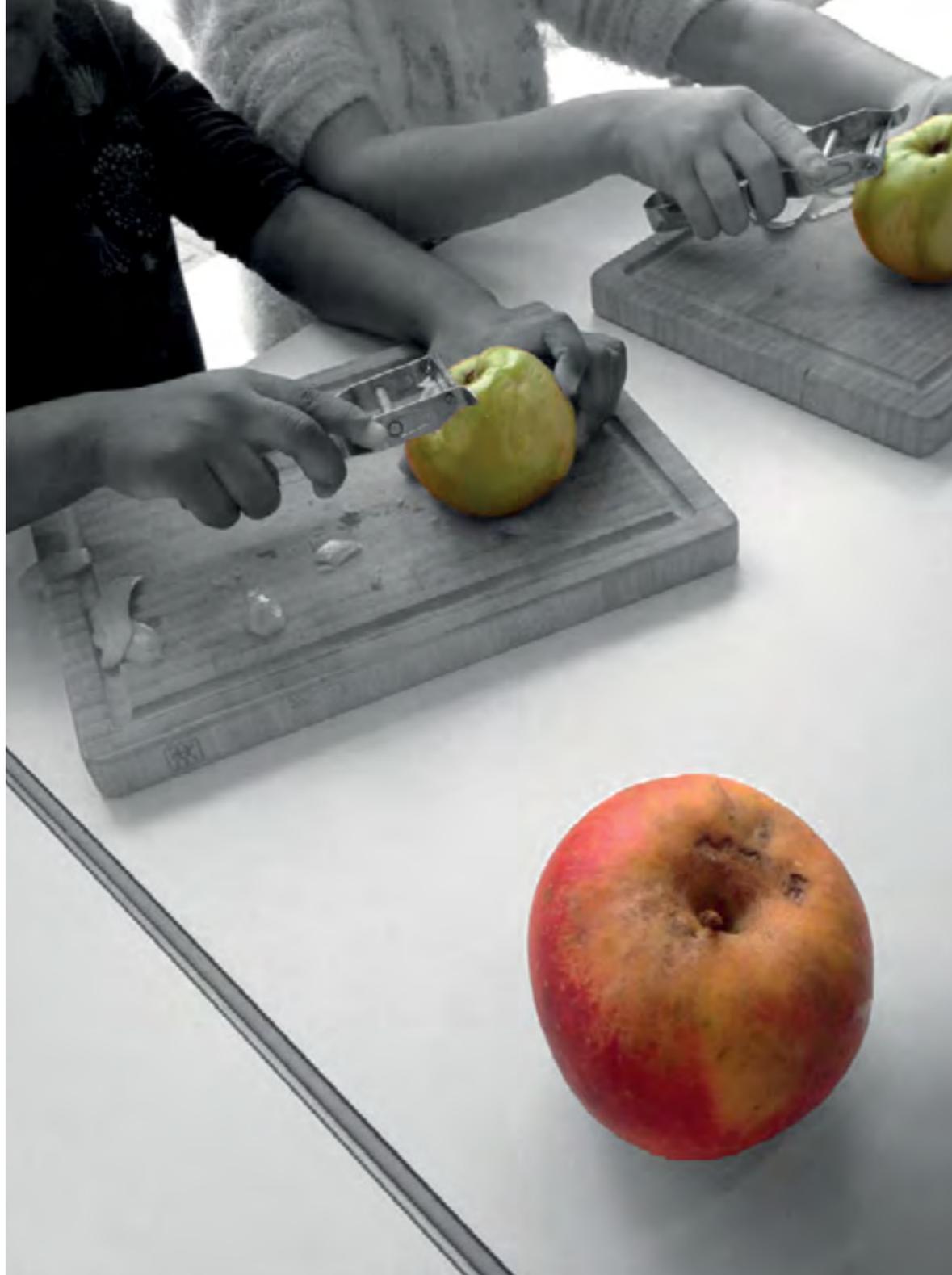
EPICES KENNEDY : Préparation de la table ouverte avec des jeunes de la PJJ et ceux de la plateforme des « Perdus de vue »

Atelier jardinage avec les élèves de SEGPA

Table Ouverte sur réservation

**CHEZ EPICES TOUT LE MONDE
DÉJEUNE SUR PLACE
CE TEMPS DE PARTAGE FAIT
PARTIE DU PROJET**





DANS LE CADRE DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION



ATELIERS D'ÉDUCATION AU GOÛT

Ces ateliers de cuisine, de jeux sensoriels et d'éducation au goût et à la santé ont lieu chez EPICES, avenue Kennedy ou dans des écoles du territoire Mulhousien. Ces ateliers s'inscrivent dans le cadre de projets d'établissements. Coordonnés et animés par l'équipe d'EPICES, certains font l'objet d'un partenariat avec la Protection Judiciaire de la Jeunesse, avec l'objectif de valoriser les jeunes.



ACTION « LES DÉFIS DU GOÛT »

Cette action permet d'accompagner des élèves dans le Grand Est afin qu'ils deviennent tuteurs d'autres élèves. Basée sur des défis à relever – trois par an – il s'agit de transmettre aux élèves, à travers diverses expériences et la réalisation de jeux sensoriels, les bases d'une éducation au goût et d'une alimentation saine et variée.

FAVORISER LES BONNES CONDUITES ALIMENTAIRES

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 oeuvre de tutorats favorables à la transmission des savoirs.





AFIN DE DÉVELOPPER L'EXPÉRIMENTATION ET DE PERMETTRE SON ESSAIMAGE SUR LA RÉGION GRAND EST, EPICES A CONÇU ET RÉALISÉ UN OUTIL MÉTHODOLOGIQUE ET PÉDAGOGIQUE À TRAVERS LA CRÉATION D'UN SITE INTERNET DÉDIÉ :

WWW.TUTORAT.EPICES.ASSO.FR



Explication et valorisation du contexte et de l'action



Visibilité des Défis et des restitutions pour chaque binôme et les parents



Présentation des classes participantes



Ressources pédagogiques et numériques à disposition des enseignants

● LE CADRE GÉNÉRAL

- Des élèves sont tuteurs d'autres élèves au sein d'un binôme de deux classes et/ou structures
- Un parcours diversifié favorise une éducation au goût et à la santé
- L'usage du numérique est intégré au projet : site dédié (ressources, publication des traces du projet, personne ressource)

● LE PRINCIPE

- 3 défis sont envoyés aux binômes durant l'année
- Chaque période, un fruit ou un légume de saison est envoyé aux binômes

● LA MISE EN OEUVRE

- Trouver une classe partenaire et mettre en projet
- Réunion d'information pour lancer les tutorats
- Réalisation des Défis
- Réunion intermédiaire
- Réunion du Jury
- Remise de certificats et de cadeaux à l'effigie des Défis du Goût à l'ensemble des participants

● LES INCONTOURNABLES

- Liens avec les familles
- Échanges avec la classe partenaire
- Travail autour de la saisonnalité et d'une consommation locale
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Sorties ou rencontres (découverte de métiers)
- Accompagnement individualisé sur le terrain
- Formation à l'éducation au goût
- Intervention d'un diététicien
- Usage du numérique

● EXEMPLES DE DÉFIS

- Défi N°1 : Anti Gaspi, c'est parti
- Défi N°2 : Jetez-vous à l'eau !
- Défi N°3 : Les 7 familles d'aliments

Ce projet qui s'inscrit dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation a été retenu à un appel à projet de la DRAAF Grand Est (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt).



ALIMENT'ACTION

Ateliers de cuisine privilégiant les aliments bénéfiques à la santé pour des jeunes de la Mission Locale de Mulhouse. Guidés par une diététicienne, les jeunes conçoivent et réalisent différents sandwiches à base de légumes, légumes secs, protéines, féculents achetés au marché et en limitant la consommation d'aliments gras, sucrés, salés.



ATELIERS DE CUISINE CAPA JARDINIER PAYSAGISTE AVEC LE LYCÉE DE ROUFFACH

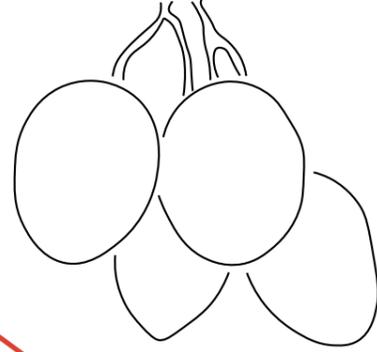
Chaque année, une soixantaine d'élèves de CAPa « Jardinier Paysagiste » du Lycée agricole de Rouffach, Campus « les sillons de haute Alsace », soit 6 groupes de futurs paysagistes viennent chez EPICES durant une demi-journée. L'occasion de cuisiner des légumes issus de la production du lycée et ceux récoltés dans le potager d'Epices et de partager un repas.



LES ATELIERS DE CUISINE S'INSCRIVENT DANS LE CADRE DU SOUTIEN À LA PARENTALITÉ

Ils visent à favoriser les transmissions et à accompagner les parents pour améliorer les relations entre la famille et l'école. Ils sont un levier essentiel de prévention globale dans de multiples domaines comme l'éducation, la santé, la réussite scolaire...

PARENTALITÉ



ATELIERS « LA CUISINE EN PARTAGE »

Atelier de cuisine hebdomadaire, mettant en lien des élèves et des parents, dans la cuisine pédagogique de la SEGPA (Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté) du collège Molière à Colmar. La spécificité de l'action est de permettre à des parents volontaires, résidents des quartiers prioritaires du territoire mulhousien, d'entrer dans l'école et de participer à ces ateliers. Un éducateur parentalité est détaché par la Communauté Économique d'Alsace ainsi qu'un cuisinier mis à disposition par EPICES.



ATELIERS PARENTS-ENFANTS

Une spécificité d'Epices est de réunir des personnes de différentes générations, pour faire la cuisine ensemble, comme cela se fait en famille. Cet accueil de mamans du Centre Socio Culturel Papin, avec leur enfant a pour but de renforcer les liens au sein de la famille, de valoriser la fonction parentale et d'offrir un temps relationnel privilégié.



**CES ATELIERS DE CUISINE INTERGÉNÉRATIONNELS PERMETTENT
AUX PARENTS D'ENTRER DANS LES COLLÈGES, DE MIEUX
COMPRENDRE LES ENJEUX DE L'ÉCOLE, DE SE FAMILIARISER AVEC
LE MONDE SCOLAIRE ET DE MIEUX S'INTÉGRER DANS LA SOCIÉTÉ.**



ATELIERS DE CUISINE PARENTS

Destinés à des parents du centre maternel de l'Ermitage, de la Parent'aile, du CADA ou à des parents d'élèves de classes passerelles. Ils permettent l'acquisition des bases de la cuisine, l'apprentissage et le partage de recettes élaborées ensemble.



ACTIONS « PARENTHÈSE » AVEC LA MLDS

Ces deux parenthèses permettent à des jeunes relevant de la Mission de Lutte Contre le Décrochage Scolaire, de découvrir les métiers de la restauration, d'acquérir des compétences relatives au savoir être et de favoriser leur persévérance scolaire.

Parenthèse cuisine

Découvrir le métier de la cuisine, "en situation", en allant au marché pour choisir des produits locaux de saison, en préparant un repas et en le dégustant.

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 dégusté sur place. Des représentants du collège - personnel administratif ou professeurs - y sont associés. En fin de séance, les jeunes sont en charge du nettoyage des postes de travail. Chaque séance fait l'objet d'une évaluation.

Parenthèse service

En lien avec le Lycée Pointet de Thann, promouvoir auprès des jeunes le métier de service, très peu connu de ces publics et ne bénéficiant pas d'une bonne image.

Découvrir le métier "en situation" comme le service à table selon les techniques spécifiques, « à l'assiette », « à la française » ou « à l'anglaise », et en apprenant à découper des fruits et à réaliser des cocktails sans alcool.

Nous accueillons des élèves des collèges Wolf, Bourtzwiller ou Saint Exupéry, et des élèves du lycée du Rebberg du territoire mulhousien. Une autre "Parenthèse cuisine" a été initiée dans une perspective intergénérationnelle. Elle met en lien des élèves du collège Émile Zola de Kingersheim avec des personnes âgées volontaires de la Résidence Senior Domitys.

ACCOMPAGNER LES JEUNES ET MOINS JEUNES POUR UN NOUVEAU PROJET

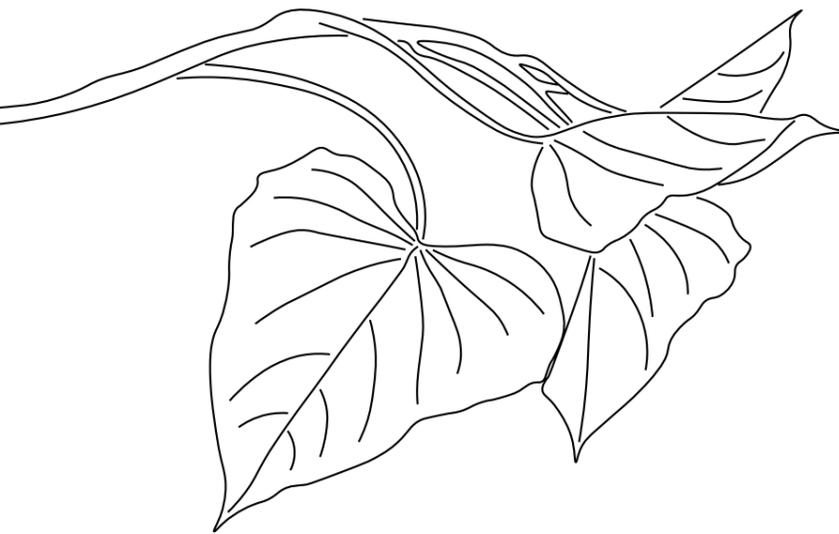
Construire un projet professionnel et de vie avec des jeunes scolarisés ou ayant quitté l'école sans qualification sur la base du libre engagement.



ACTION

« LES PETITS PAS DANS LES GRANDS »

Projet expérimental porté par le collège Kennedy à Mulhouse. Il vise à offrir à des élèves « absentéistes » ou « décrocheurs » un parcours de formation individualisé de deux demi-journées par semaine en cuisine chez EPICES pour affiner leur orientation et retrouver le goût d'apprendre.



Chaque séance fait l'objet d'une évaluation

Poursuite éventuelle de l'action ou retour en classe

Bilan

**6 SEMAINES
POUR RELEVER
LE DÉFI**

Signature d'une convention entre les parents, le collège et EPICES

CE QUE L'ON VISE

● UNE MEILLEURE IMPLICATION DE L'ÉLÈVE DANS SA SCOLARITÉ

Le développement

- de son estime de lui-même,
- de son sentiment d'efficacité personnelle,
- de sa motivation,
- de son sentiment d'appartenance à un collectif,
- d'un rapport apaisé aux autres.

LES LEVIERS DE RÉUSSITE

A l'instar des autres actions, la force du collectif (enseignants, parents, équipe d'Epices) est déterminante.

● LE CLIMAT QUI RÈGNE AU SEIN D'EPICES

- bienveillance et exigence favorisent la confiance en soi, l'esprit d'initiative et la réussite des élèves.
- liberté dans le choix des plats et l'achat des produits favorise l'autonomie.

● L'ENGAGEMENT DANS UNE ACTIVITÉ DE CUISINE

- les élèves s'approprient avec grand plaisir les gestes techniques auprès de notre cuisinier, ils sont en demande de transmissions professionnelles dans le cadre d'une activité stimulante (préparation d'un repas).
- ils s'inscrivent volontiers dans le travail en équipe, chacun se faisant sa place.

● L'ACCOMPAGNEMENT DES JEUNES

- un accompagnement personnalisé dans la progression au sein du projet en fonction de l'objectif défini avec l'élève.
- un accompagnement dans ses choix et ses démarches d'orientation.

● LA VALORISATION

- le recours à l'auto-évaluation.
- la fierté pour les élèves d'inviter ou de recevoir leurs professeurs à déjeuner.
- la possibilité de faire un retour sur expérience et de la partager en sélectionnant des photos de l'activité.



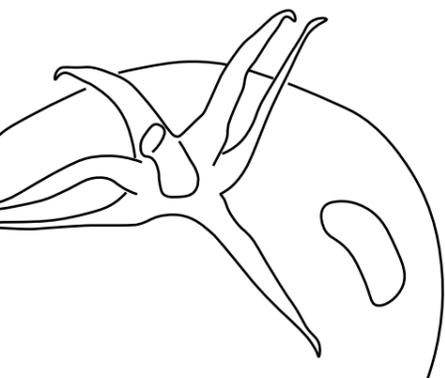
LE POTAGER D'ÉPICES

Il permet à des jeunes de collège - filles et garçons - 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'ÉPICES, les jeunes débroussaillent, retournent la terre, plantent, sèment et récoltent. C'est une action qui a lieu tous les vendredis matin.



EDGAR NEHLIG

Il sème, arrose et entretient régulièrement notre jardin avec beaucoup de passion.



ACTION « À LA CARTE »

Elle vise à favoriser la persévérance scolaire en offrant à des jeunes absentéistes de collège en difficulté scolaire ou d'orientation professionnelle des parcours de formation individualisés à l'école de cuisine Epices.



À travers ces différents parcours constitués 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 de leur permettre de réintégrer le collège ou le lycée avec un projet professionnel.

ACTION « J'INVITE À DÎNER » AVEC LA PLATEFORME DES PERDUS DE VUE

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

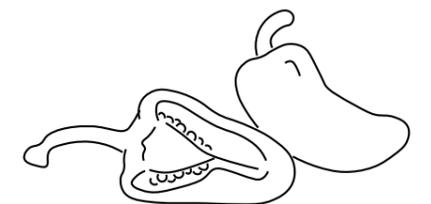
Elle est déclinée sous deux formes : l'une individuelle : « À la carte », l'autre collective : « J'invite à dîner ».

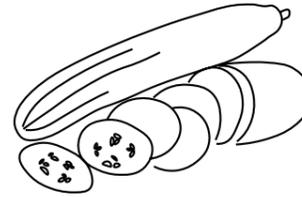
ACTION « UNE RECETTE POUR NOTRE AVENIR »

L'action s'adresse à des bénéficiaires du RSA ainsi qu'à des Mineurs Non Accompagnés (MNA). Le projet est de mener les premiers vers une suite de formation qualifiante et d'ouvrir les autres à la société civile avant d'intégrer un emploi.

ACTION « LA SAVEUR D'ÊTRE ENSEMBLE »

Cette action s'adresse également à des personnes bénéficiaires du RSA, elle vise à les sortir de chez elles, à leur permettre, à travers la cuisine que l'on prépare et déguste ensemble, de retrouver confiance en soi pour réintégrer une vie sociale.





ATELIER « L'ALTÉRITÉ ET MOI »

Un partenariat entre Epices et le service social de la Ville de Mulhouse, offre chaque année, la possibilité à 10 personnes, hommes et femmes, d'origines géographiques et culturelles différentes de participer à des ateliers de cuisine, pour mettre en valeur leurs savoirs, savoir-faire et leurs souvenirs culinaires. Chacun peut mettre en avant les recettes et plats chers à son cœur et les partager en toute convivialité.

PÉRIODE DE MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE PMSMP

Il s'agit d'un accueil de stagiaires demandeurs d'emploi, potentiels candidats de notre " Plateforme " de formation à la Fonderie. Ils sont orientés via Pôle Emploi ou d'autres prescripteurs et font une semaine de stage, sous convention, chez EPICES.



FORMATION

LE SITE EPICES FONDERIE

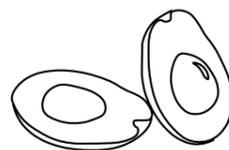
Au cœur d'un quartier prioritaire et dans l'Université, l'objectif est de repenser le vivre ensemble au cœur de la cité en y créant un espace expérimental de « recherche appliquée » dédié à la fois à l'insertion, à la formation et à la restauration. En lien avec la Chaire d'Économie Sociale et Solidaire de l'UHA, EPICES implique usagers et partenaires dans le développement de méthodes d'éducation, de formation et de transmission alternatives pour des personnes éloignées de l'emploi.

ACCOMPAGNER VERS L'EMPLOI

L'accompagnement de jeunes et moins jeunes dans nos actions d'insertion porte souvent ses fruits. Pour ne pas perdre les bénéfices d'une confiance en soi retrouvée, nous avons été amenés à leur proposer, à travers un nouveau dispositif de formation, une suite de parcours leur permettant d'intégrer un cursus professionnel et d'acquérir une qualification de type CAP ou CQP.

NOUS REMERCIONS LES RESTAURATEURS, HÔTELIERS, TRAITEURS, CHEFS DE CUISINE, PARTENAIRES QUI NOUS FONT CONFIANCE ET ACCEPTENT D'INTÉGRER NOS STAGIAIRES DANS LEURS ÉQUIPES.

LE GRETA ET EPICES ORGANISENT EN PARTENARIAT DES FORMATIONS QUALIFIANTES



« LA PLATEFORME ENTRANT/SORTANT »

Co-construit avec le GRETA, ce format inédit entrant-sortant permanent, 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.



● QUI PEUT INTÉGRER UNE FORMATION ?

- Uniquement des demandeurs d'emploi qui peuvent être :
 - des jeunes issus de la Mission Locale
 - des jeunes relevant de la justice
 - des personnes relevant du Pôle Emploi
 - des bénéficiaires du RSA
 - des personnes en reconversion professionnelle



● QUI REPÈRE LES PUBLICS ?

- La Mission Locale
- Le Pôle Emploi
- Les agences d'intérim
- Le Conseil Départemental
- EPICES

● QUELLES SONT LES FORMATIONS PROPOSÉES ?

- CVPP (Confirmation et Validation de Projet Professionnel)
- Professionnalisation avec compétences (commis de cuisine)
- Bloc de compétences du CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle)
- CAP Cuisine
- CQP Commis de cuisine

● QUELLE EST LA DURÉE DES FORMATIONS ?

La durée varie entre 320h et 860h selon les formations



UNE OFFRE DE FORMATION CONJONCTURELLE

Mise en oeuvre de différentes formations, comme des professionnalisations à destination de salariés en insertion, des Confirmation et Validation de Projet Professionnel. Elles permettent à nos stagiaires de confirmer des choix professionnels ou de monter en qualification.

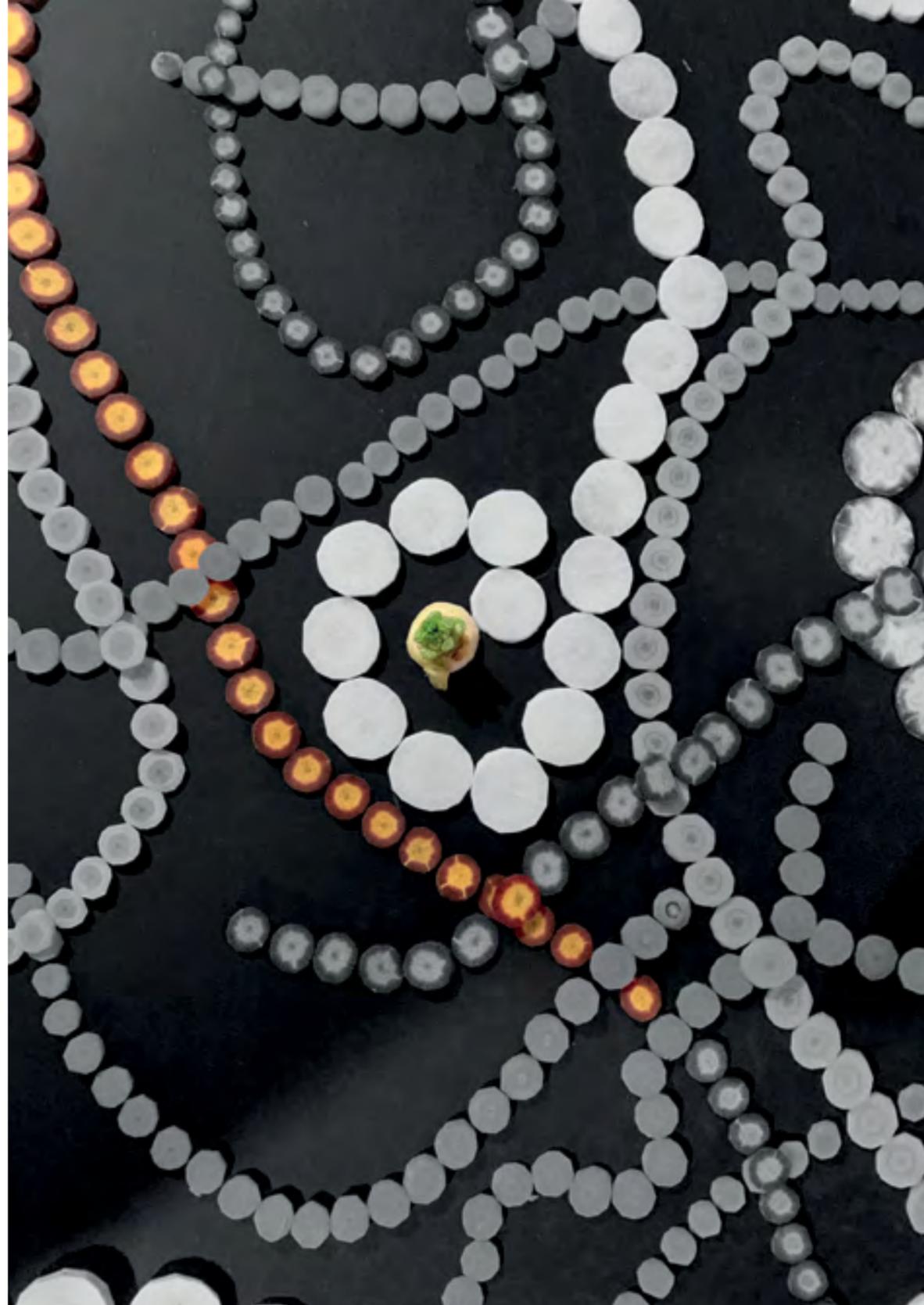


LA CANTINE D'ÉPICES : UNE OFFRE DE RESTAURATION UNIQUE

Avec le soutien de la Fondation de France, d'AG2R la Mondiale, du CEGEE - Caisse Epargne Europe Grand Est Europe - de la Communauté Économique d'Alsace et du FAPE EDF -le Fonds Agir Pour l'Emploi du groupe EDF , nous avons pu équiper progressivement la cuisine de l'Université de Haute Alsace, sur le site de la Fonderie à Mulhouse, mise à disposition par l'Université. Nous réalisons des repas à tarif modéré pour les étudiants et le personnel universitaire, le mardi et le jeudi midi. Nous revendiquons une cuisine simple et de saison, portons une attention particulière à la provenance des produits et veillons à lutter contre le gaspillage alimentaire. Nous servons environ 3000 repas à l'année et réalisons occasionnellement des prestations de traiteur pour des partenaires.

La Cantine





CHEMINER VERS L'ART EN PARTICIPANT À UN PROCESSUS CRÉATIF

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



UNE COLLABORATION AVEC LE CENTRE D'ART CONTEMPORAIN LA KUNSTHALLE

À travers la réalisation de performances culinaires qui entrent en résonance avec des expositions, EPICES offre à ses publics l'accès à l'art contemporain. La collaboration avec des artistes donne l'opportunité à des publics éloignés de la culture, de se confronter aux œuvres d'art et de découvrir des lieux culturels.



TÉMOIGNAGE DE LA KUNSTHALLE

Pour La Kunsthalle, ces actions permettent d'inviter des artistes dont le travail se déploie dans le champ culinaire et de leur offrir de nouveaux terrains d'expérimentation en touchant des publics éloignés de la culture tout en bénéficiant de l'expertise d'EPICES. Pour le public des vernissages, c'est l'assurance de vivre des moments singuliers, des temps suspendus propices à l'émerveillement, à la rencontre et à l'échange autour des œuvres présentées.

Par ailleurs, ces moments publics sont l'occasion pour les visiteurs et professionnels de la Kunsthalle de découvrir « en situation » une association œuvrant dans l'insertion et de pouvoir porter un autre regard sur ces jeunes, le contexte favorisant le dépassement des clivages.

Enfin pour les jeunes bénéficiaires du dispositif, elle offre l'occasion de partager un temps de création et d'échange avec un artiste, de découvrir un centre d'art contemporain ainsi que les œuvres d'une exposition par le biais d'une médiation spécifique.



CRÉER DU LIEN AVEC LES STRUCTURES PRIVÉES ET PUBLIQUES

EPICES prend une part active dans les partenariats en mettant son équipe au service de son réseau.

QUELQUES ÉVÉNEMENTS CLÉS

2013

INAUGURATION D'EPICES KENNEDY

200 personnes et des parrains et marraines prestigieux - Christine Ferber et Pierre Hermé -

2015

SALON DU LIVRE À COLMAR

Stand de petite restauration au Salon du livre à Colmar de 2015 à 2021

2015

BUFFET AU PALAIS UNIVERSITAIRE

A Strasbourg à l'occasion de l'université d'été de l'IDIP (Institut de Développement de l'Innovation Pédagogique)

2015

BUFFET À LA COUR D'APPEL

Buffet avec des jeunes relevant de la PJJ à l'occasion de l'audience de rentrée de la Cour d'appel de Colmar

2016

PRINTEMPS DE L'ÉCRITURE

Goûter pour 400 enfants chaque année, à l'occasion du Printemps de l'écriture

2017

FÊTE DE LA GASTRONOMIE

Brunch pour la Fête de la gastronomie à Mulhouse

2018

COLLOQUE LA CUISINE EN PARTAGE

Organisation d'un colloque « La cuisine en partage » en partenariat avec l'ESEIS et l'UHA

2019

50 ANS DE LA FONDATION DE FRANCE

Réalisation d'une pièce montée en direct, à l'occasion des 50 ans de la Fondation de France à Paris

2019

SALON DE L'AGRICULTURE

Présence d'EPICES sur le stand de la Chambre d'agriculture d'Alsace au Salon de l'agriculture

2021

LANCEMENT DES RENCONTRES ÉPICÉES

Démarrage d'un cycle de rencontres sous forme de conférences



FRANKLIN

La Madeleine de Tous

UN PROJET PILOTE DE CUISINE INTERGÉNÉRATIONNELLE

Avec l'évolution de la cellule familiale on constate une perte des transmissions et une fragilisation du lien social qui impacte toutes les générations et conduit souvent à l'isolement des personnes âgées. Notre projet : nouer une complicité intergénérationnelle entre des personnes âgées et des jeunes, pour permettre aux uns de se sentir encore utiles et aux autres de se construire.

EPICES a aujourd'hui l'opportunité d'initier un nouveau projet avec AMAELLES, premier collectif français d'associations d'aide et de soin à la personne, dans le Grand Est. L'objectif sera de relier les générations et de mettre en lien des personnes âgées et des jeunes, à "la Maison du Temps Libre" au centre de Mulhouse.

MIEUX VIEILLIR

Pour rompre l'isolement, accéder à une meilleure alimentation, prévenir le vieillissement cognitif et l'entrée en dépendance, améliorer la santé des personnes et le vivre ensemble.

SE PRÉPARER AUX MÉTIERS

Pour intégrer les codes de notre société et acquérir une posture professionnelle mais aussi améliorer la santé des personnes et le vivre ensemble.

ACCOMPAGNER LES AIDANTS

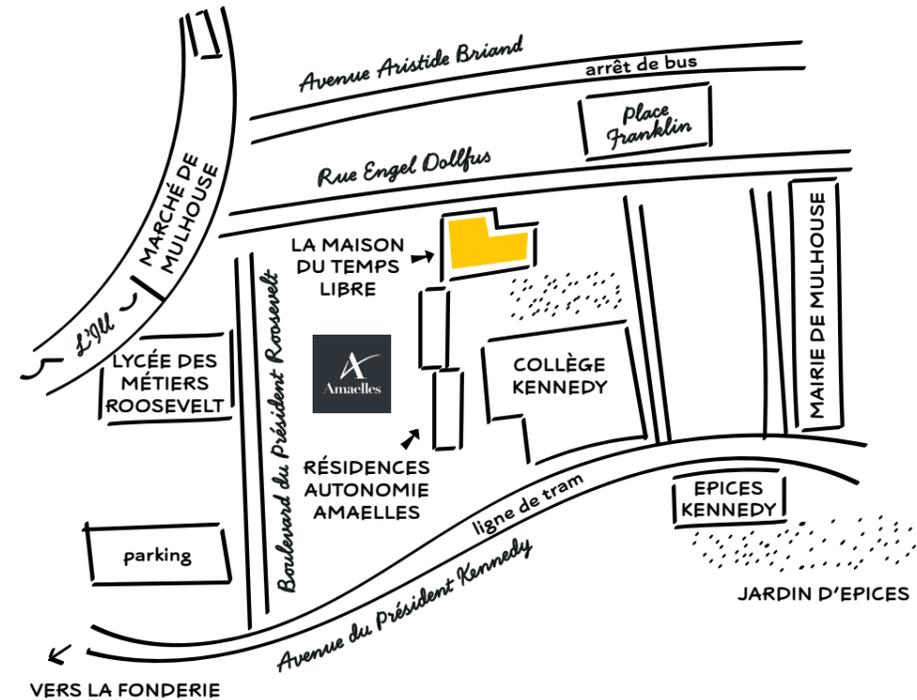
Pour soutenir l'entourage proche des personnes confrontées à la maladie en proposant un espace de respiration et de médiation par la cuisine.

S'INSÉRER PAR L'ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE

Pour accompagner vers l'emploi des personnes qui en sont très éloignées.



UN EMPLACEMENT IDÉALEMENT SITUÉ AU COEUR DE MULHOUSE



Chaque année :



Personnes âgées venant des résidences autonomie, du quartier et du territoire M2A.



Jeunes en perte de repères, en décrochage scolaire ou relevant de la Mission Locale.

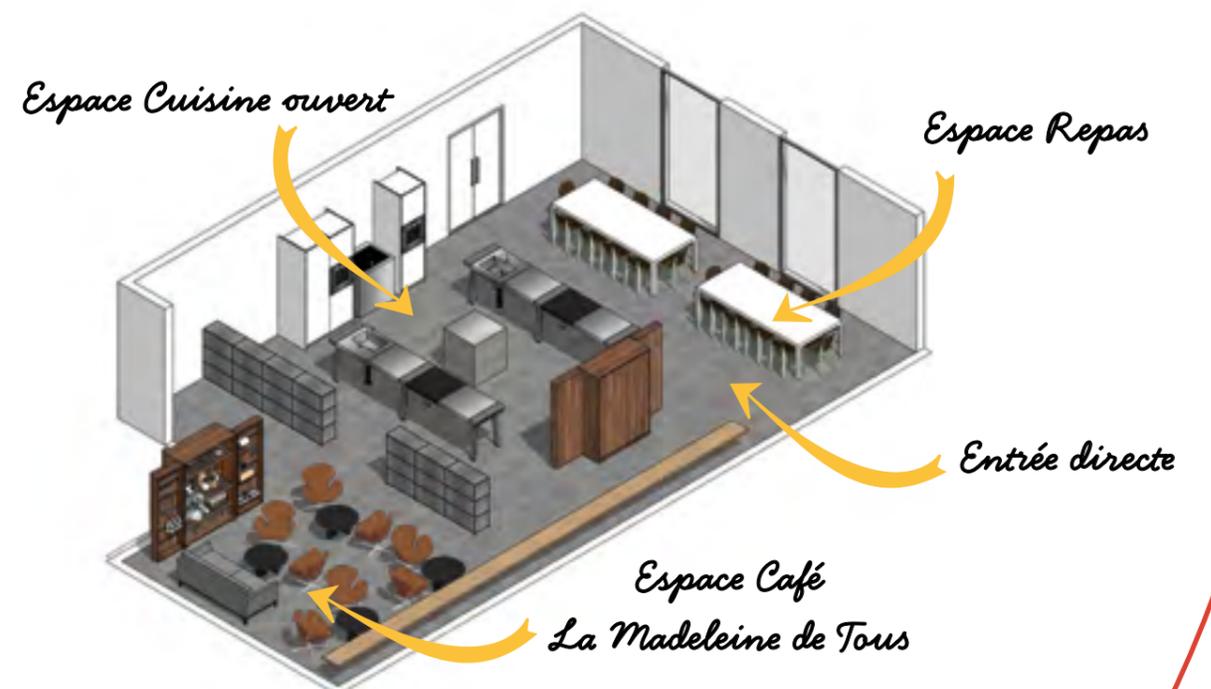


Une quarantaine de proches.



Six salariés en contrat d'insertion.

UN ESPACE CONÇU AUTOUR DE LA TRANSMISSION, DU PARTAGE ET DE L'ACCESSIBILITÉ



LES TABLES OUVERTES

Chaque vendredi à midi, EPICES ouvre ses portes au grand public pour partager les réalisations culinaires des bénéficiaires et de l'équipe du site EPICES KENNEDY.

C'est l'occasion de réunir autour d'une même table ceux qui soutiennent l'association, ceux qui souhaitent la découvrir ou ceux qui veulent partager un moment de convivialité autour d'un bon repas dans un lieu inédit au coeur de Mulhouse.



**RÉSERVATIONS
PAR TÉLÉPHONE
03 89 57 95 79**

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

Pour un don sans contrepartie, l'association EPICES bénéficie des avantages fiscaux. Si vous souhaitez faire partie de la belle aventure d'EPICES et contribuer à porter les projets de notre association, contactez-nous par mail à l'adresse partenariat@epices.asso.fr

En devenant Mécène de l'association EPICES, vous bénéficiez des avantages fiscaux suivants :

Pour les entreprises :

- 60% de votre don est déductible de l'impôt sur les sociétés, dans la limite de 0,5 % de votre chiffre d'affaires.
- Des contreparties jusqu'à 25 % du montant du don peuvent vous être offertes (communication, prestations culinaires et ateliers, etc.)

Pour les particuliers :

- 66% du don est déductible de l'impôt sur le revenu dans la limite de 20% du revenu imposable.

 Trophées Régionaux des Initiatives Sociales et Solidaires

2022

 Prix Fondation BANQUE POPULAIRE

2022



Fond de dotation METRO

2021



Prix Eckart

2018



Prix Fondation AG2R LA MONDIALE

2018



Prix de la transmission Fondation Paul Bocuse

2017



Prix Fondation Valrhona

2017



Prix Fond'Action Alsace

2017



Prix Aquatique Show

2016



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

2016



Soutien de la Fondation de France

2015



Nids d'or de la Fondation Nestlé

2015



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

2013



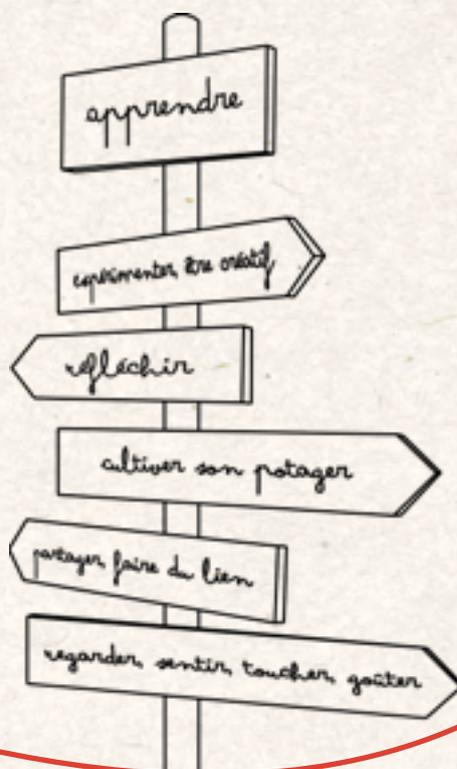
primée par le Ministère de l'Agriculture au titre de l'un des huit projets innovants au niveau national

2011 & 2013

PARTENAIRES

L'ENSEMBLE DE NOS ACTIONS
EST POSSIBLE GRÂCE AU SOUTIEN
DE NOS FIDÈLES PARTENAIRES





Espace de Projets d'Insertion
Cuisine Et Santé

ASSOCIATION EPICES
44 Avenue du Président Kennedy
68200 MULHOUSE
Tel. 03 89 57 95 79
Mail : contact@epices.asso.fr
www.epices.asso.fr