

PARTENARIAT TEAM BUILDING SOLIDAIRE



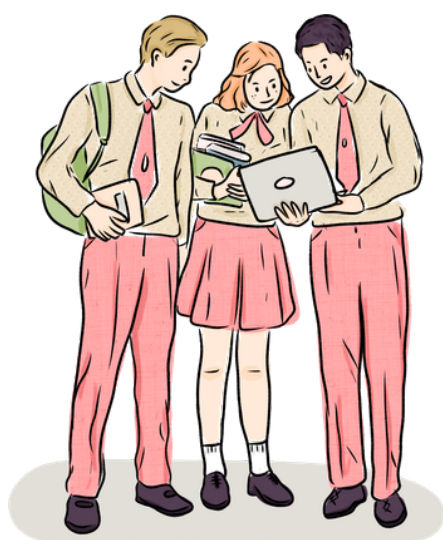
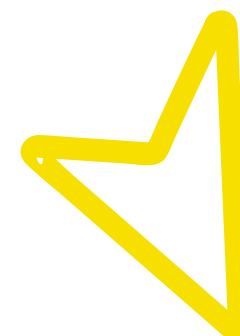
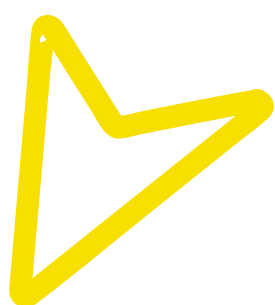
ASSOCIATION D'INTÉRÊT GÉNÉRAL :
**CUISINER POUR SE
RENCONTRER**





La Cuisine de Camille est une association bordelaise d'intérêt général qui utilise la **cuisine comme outil de **lien social**, de **transmission** et **d'inclusion**.**

À travers des ateliers culinaires conviviaux et participatifs, nous rassemblons des publics qui se rencontrent rarement :



Etudiants en situation de vulnérabilité



Personnes en situation d'isolement et/ou de précarité



Séniors isolés et en situation de vulnérabilité

TEAM BUILDING SOLIDAIRE ?

Format type :

Durée : 2h30 à 3h30

Horaires : en journée ou en soirée (adaptables selon vos besoins)

Participants : groupes de 8 à 18 personnes

Lieu : dans notre cuisine toute équipée ou hors les murs

Déroulé de l'atelier :

- **Accueil des participants et présentation du lieu et du projet**
- **Constitution des équipes et répartition des recettes**
- **Cuisine participative accompagnée par notre équipe**
 - **Dressage et mise en table**
 - **Repas partagé tous ensemble**



DEVENEZ MÉCÈNE ET BÉNÉFICIEZ D'UN TEAM BUILDING SOLIDAIRE :

Deux expériences possibles

Un atelier "One-shot" pour découvrir notre projet

Un parcours de team building solidaire, co-construit, autour de thématiques fortes : Lien social et Alimentation Durable

Atelier 3 :
Un atelier autour de la transmission, du partage d'expériences et des rencontres intergénérationnelles

Atelier 1 : Vivre l'expérience de la cuisine collaborative

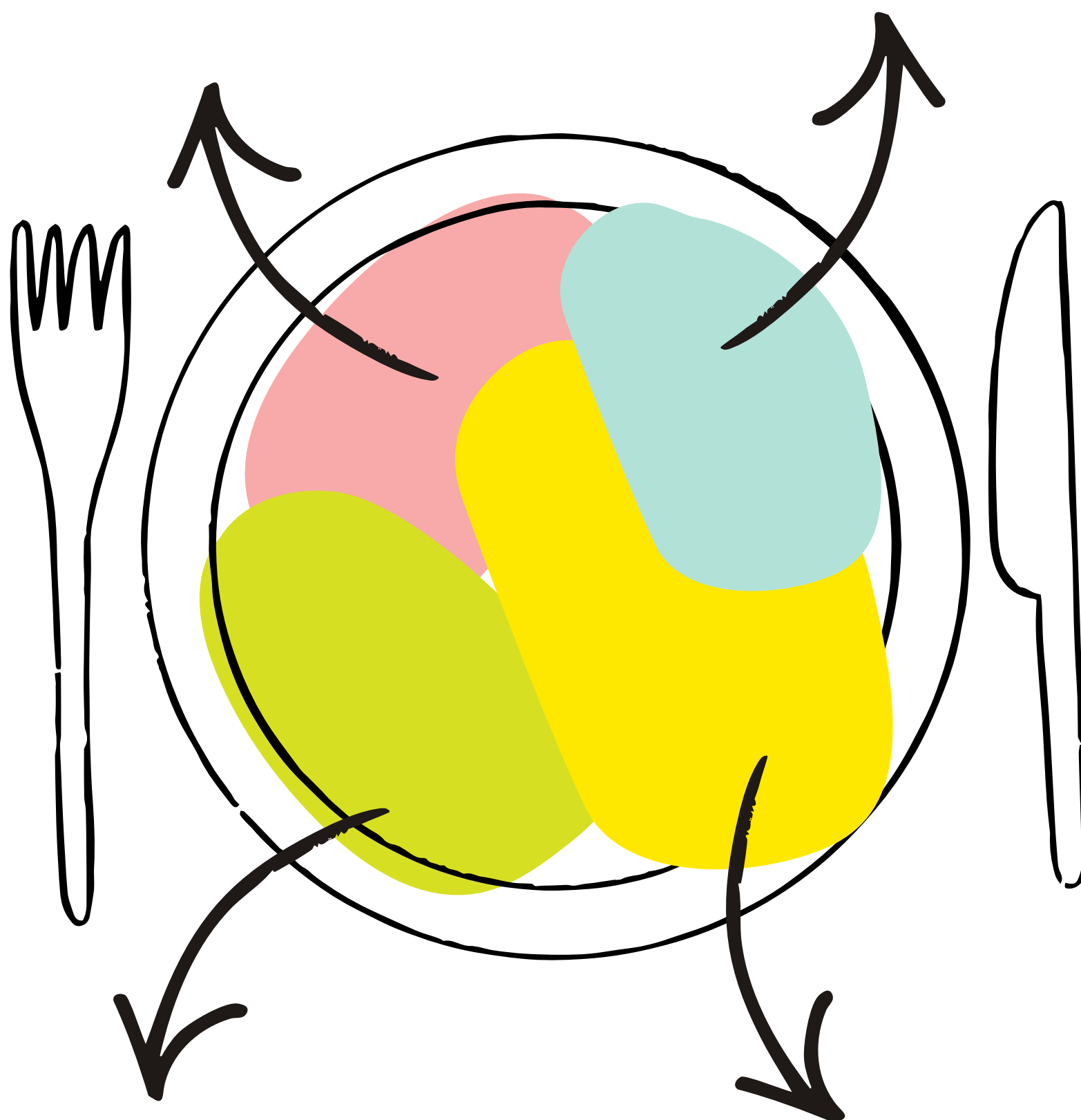
Atelier 2 : Temps d'échange et atelier autour de la nutrition et de la cuisine durable avec notre nutritionniste



Vos team building soutiennent :

Des ateliers gratuits à destination de publics en situation de précarité (séniors isolés, personnes en situations précaires, étudiants..)

Nos partenaires maraîchers bio de la région.



Notre lieu, nous permettant de le mettre gratuitement à disposition de nombreuses associations bordelaises.

Notre coût de fonctionnement (salaires, loyers, charges, équipements de cuisine...)



VOTRE DON FINANCE :

- Exemple d'un mécénat de 5000€ :
- $5000 \times 0,6 = 3000$
- Cout final = 2000
- **(60% du montant est déductible dans la limite de 0,5 % du chiffre d'affaires annuel)**
- 1 atelier offert à vos équipes
- Nos ateliers à destinations des publics en situation de précarité que nous accompagnons
- 5% des frais de fonctionnement du tiers lieux
- Des producteurs locaux soutenus

VOTRE IMPACT :

SOCIAL



ÉCOLOGIQUE

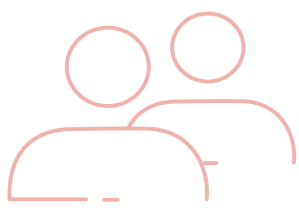


ALIMENTAIRE



Nos chiffres clés de 2025 :

Dans une ancienne boutique transformée en cuisine partagée, La Cuisine de Camille prouve qu'un petit lieu peut avoir un grand impact :



800

personnes accueillies

~100

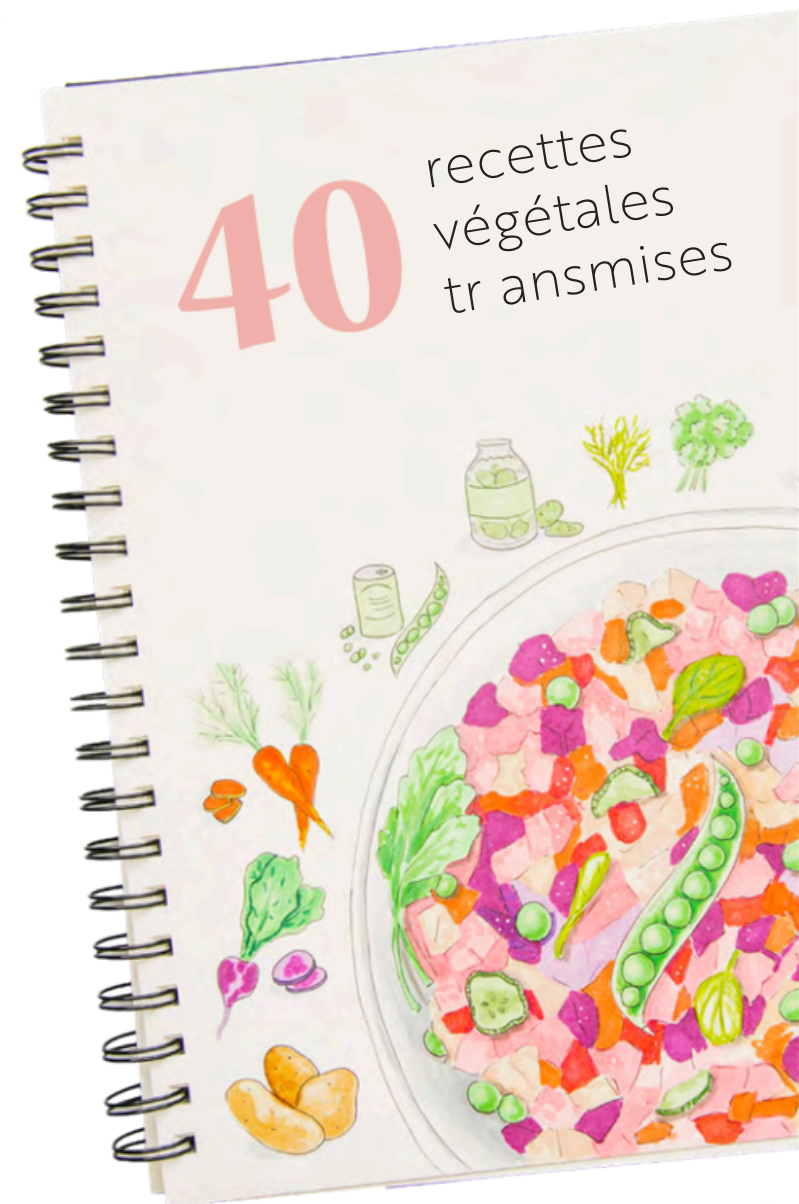
ateliers menés

15

ateliers ASE & seniors avec 150 participants

25

team-buildings avec 250 collaborateurs mobilisés



30

dîners à prix libre avec 250 convives

70%

des produits issus de producteurs girondins



1

salarié

2

services civiques

10

bénévoles

+ 100 de kg

de fruits et légumes locaux et de saison



Ils en parlent mieux que nous :



Antoine Gauthier

1 avis



★★★★★ il y a 6 mois

Une expérience géniale chez La Cuisine de Camille !
L'ambiance était vraiment super chaleureuse et conviviale. Agathe et Bastien nous ont accueillis avec beaucoup de gentillesse.
Nous avons participé à l'atelier Top Chef : un moment ludique, dynamique et plein de joie.
Je recommande vivement cette activité pour un team building original et réussi.
Et je pense y retourner très bientôt, c'est certain !
merci encore pour cette expérience

Visité en novembre 2025



Marie D

6 avis



★★★★★ il y a 6 mois

Deuxième fois que j'organise un évènement team building à la Cuisine de Camille et deuxième grand succès auprès de tous les collaborateurs. Je remercie particulièrement Amaury pour sa disponibilité ainsi que pour l'organisation et Bastien ainsi qu'Agathe pour l'avoir animée ! Nous nous sommes tous régalés et nous garderons un merveilleux souvenir de cette soirée !

Visité en novembre 2025



Chloé FRANCOIS

9 avis



★★★★★ il y a un an

Nous étions un groupe de 13 personnes, nous avons fait un atelier cuisine en créant notre repas entrée/plat/dessert avec des produits frais, de saison, du marché à quelques pas. Un super accueil, une ambiance chaleureuse, un concept créatif et engagé qui développe le partage et l'échange entre tout le monde. Nous avons passé un excellent moment ! Je recommande les yeux fermés, bravo à l'équipe et bonne continuation à vous !

Visité en décembre 2024



Marina Breda

Local Guide · 33 avis · 16 photos



★★★★★ il y a un an

Nous avons effectué un événement d'entreprise pour un team building. Amaury est très serviable et sympathique.
Nous avons cuisiné une entrée, un plat et un dessert.
Concept original, qui met en lumière de belles valeurs.
Les équipements mis à disposition sont largement corrects, la cuisine est parfaitement équipée.
Nous avons passé un agréable moment en leur compagnie et dans leur locaux.
Du matériel informatique est disponible si besoin d'effectuer une réunion d'entreprise. La salle est très bien configurée.
Merci à l'ensemble des équipes pour cette belle organisation.

Visité en décembre 2024



ILS ONT CUISINÉ CHEZ NOUS





MERCI !



cuisinedecamille33@gmail.com



06.38.04.06.87