

Rapport d'impact 2024–2025



**Cuisiner pour
se rencontrer**

Association loi 1901



Édito

Créée en 2021, La Cuisine de Camille a grandi pas à pas comme un lieu où l'on vient autant pour cuisiner que pour se rencontrer. Dès ses débuts, le projet porte une ambition claire : **faire de la cuisine un levier d'émancipation, de lien social et de transformation collective.**

En 2024, la rencontre entre Fabrice Simondi et Amaury Vincent agit comme un véritable accélérateur. Ensemble, ils consolident le modèle existant et intensifient la mission solidaire du lieu, en ouvrant plus largement les portes à des publics fragilisés : **enfants de l'Aide sociale à l'enfance, seniors isolés, jeunes en précarité, familles en réinsertion.**

Notre philosophie tient en trois phrases simples : **Rencontre avec soi** – retrouver confiance, estime, compétences. **Rencontre avec l'autre** – tisser des liens, apprendre la coopération, redonner de la dignité. **Rencontre avec la planète** – cuisiner végétal, local et sans gaspillage.



Tiers lieu culinaire et solidaire

Depuis 2021, La Cuisine de Camille utilise la cuisine comme un outil de rencontre. On vient pour éplucher, pétrir, mijoter et surtout pour créer du lien. Une fois les tabliers enfilés, les barrières tombent, les histoires se croisent, les différences deviennent une richesse. La cuisine reste notre langage commun : celui du soin, du partage et de la curiosité.

L'année **2024-2025** marque un tournant. Plus de **800 personnes** ont franchi nos portes pour participer à près de **100 ateliers** et découvrir **une quarantaine de recettes végétales**. Autant de moments pour apprendre, cuisiner ensemble et se rencontrer autrement. Nous avons continué **les repas participatifs à prix libre**, accueilli des enfants de **l'Aide sociale à l'enfance**, des seniors isolés et **des jeunes en situation de précarité**.

Deux nouveaux projets ont vu le jour : **La Table Joyeuse**, avec **l'AFEV** et le soutien de la Métropole, pour accompagner les étudiants fragilisés ; et **Tous à Table !**, un **cycle intergénérationnel** financé par un crowdfunding citoyen via J'adopte un projet et soutenu par la Ville de Bordeaux.

Avec l'appui de la Région, de la Ville et de la Métropole, La Cuisine de Camille s'affirme plus que jamais comme **un lieu de transmission, de solidarité et de résilience**. Une aventure collective pour imaginer une société plus juste, plus joyeuse, et plus durable — une assiette à la fois. L'année 2024-2025 a aussi apporté de belles reconnaissances : La Cuisine de Camille a reçu un **Prix au Forum mondial de l'Économie sociale et solidaire** et un par le CREPAQ !

Qui sommes-nous ?

La Cuisine de Camille est une association d'intérêt général née en 2021, fondée par Julian Legoff, Fabrice Simondi et Benoît Serceau. Pourquoi "Camille" ? Parce que c'est tout le monde et personne à la fois. Un prénom mixte qui rassemble. C'est exactement l'esprit que nous défendons chaque jour : **un lieu sans condition d'entrée, sans étiquette, sans jugement.**

Dès ses débuts, l'association s'ancre au cœur d'un quartier populaire de Bordeaux, convaincue qu'une cuisine peut devenir un espace de vie locale. Notre espace de 100 m², composé d'une cuisine semi-professionnelle et d'une salle conviviale, accueille chaque semaine des habitants, des étudiants, des seniors, des personnes isolées ou en réinsertion.

Mais La Cuisine de Camille n'est pas seulement un endroit où l'on apprend à cuisiner. C'est **un laboratoire du vivre-ensemble, un lieu d'innovation sociale.** Nous expérimentons ici un modèle duplicable et essaimable : un prototype (POC) de tiers-lieu culinaire solidaire que nous rêvons de voir se multiplier sur d'autres territoires, ruraux comme urbains.

Notre action repose sur trois piliers :

- **Les repas participatifs citoyens, à prix libre, ouverts à toutes et tous,** qui rassemblent habitants, bénévoles, étudiants, familles et curieux autour d'une même table.

- **Les ateliers de cuisine solidaires, destinés à des publics fragiles :** enfants de l'Aide sociale à l'enfance, jeunes précaires, seniors isolés, personnes en réinsertion.

- **Les team-buildings solidaires,** organisés avec des entreprises partenaires : leurs salariés viennent cuisiner aux côtés de nos équipes, découvrent une alimentation durable et financent directement les ateliers pour les publics fragilisés.

Ces activités se complètent et s'enrichissent mutuellement. **Ensemble, elles donnent vie à une écologie du lien :** une façon de penser l'alimentation comme un acte citoyen, solidaire et joyeux.

Fidèles à notre engagement pour une **alimentation durable**, nous privilégions les produits locaux, le végétal, la saisonnalité, la sobriété et la lutte contre le gaspillage.





L'équipe & la gouvernance



Fabrice Simondi

Président, co-pilote du projet,
stratégie sociale & partenariats



Amaury Vincent

Directeur, éducateur spécialisé,
coordinateur du tiers-lieu
→ animation, inclusion, stratégie,
développement « hors les murs »



Julian Legoff

Chef cuisinier, cofondateur
→ exigence culinaire & transmission



Émilie Chemouli

Cheffe partenaire
→ pédagogie du goût & créativité
végétale



Marie Greffe

Site web & communication



Agathe Coriton

Animatrice culinaire



Leslie & Valentine

Services civiques 2024-2025
→ accueil, lien aux publics,
logistique



Bastien Capelle

Stagiaire à la cuisine de Camille
→ accueil, gestion de projet,
animation



Les membres

La Cuisine de Camille compte
200 membres

“ Un mélange de jeunesse,
d'expérience et d'engagement, réuni
par une même idée : **cuisiner comme on**
construit un monde commun. ”



Nos actions 2024–2025

Ateliers intergénérationnels – Étudiants de Bordeaux

Quinze ateliers ont réuni **150 étudiants**. Certains découpent, tandis que d'autres assemblent. Les visages se détendent, les regards s'illuminent.

Ateliers “La Table Joyeuse”

Treize ateliers pour **160 jeunes précaires** ont permis de lutter contre la solitude et la précarité alimentaire. On y apprend à bien manger avec peu, à partager un repas, à recréer du lien.

Les Dîners de Camille

Trente repas à prix libre ont accueilli **250 convives**. On y vient seul, on repart entouré. Ces soirées incarnent l'esprit du lieu : simplicité, solidarité, plaisir.

Événements solidaires et culturels

Octobre Rose, La Cloche, Promo Femmes

Jeunes chefs indépendants

La Cuisine de Camille a prêté son espace pour faire vivre la mixité et la création.

Team-buildings solidaires

Vingt-cinq entreprises, **250 collaborateurs** : des moments de coopération culinaire qui financent directement nos ateliers gratuits.

Emploi local et insertion

Un CDI, deux services civiques, plusieurs chefs partenaires et des cours solidaires : la cuisine crée de l'emploi, mais aussi du sens.

Chiffres-clés

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



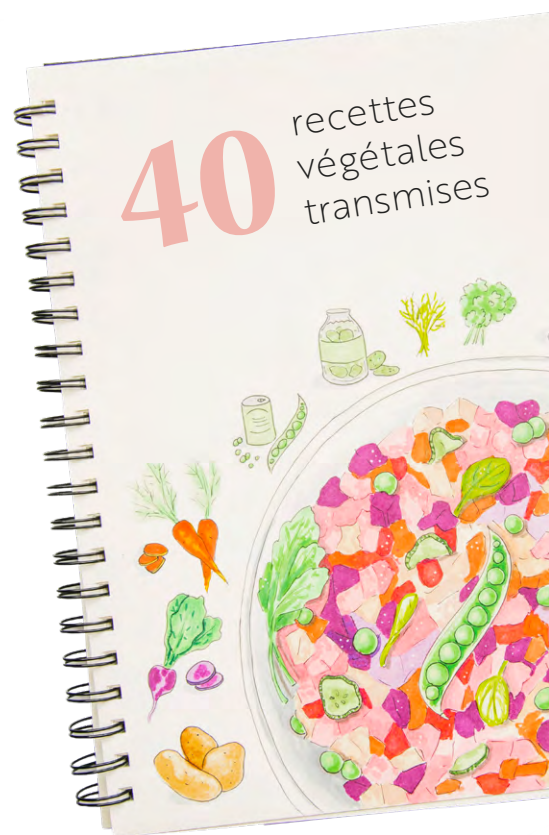
800

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



Les retours de nos participants

“ La majorité des jeunes que nous accompagnons vivent seuls pour la première fois et mangent beaucoup de fast-food **par manque de moyens, de repères et de confiance en cuisine.** Avec La Cuisine de Camille, ils ont découvert qu'on pouvait préparer des repas variés, simples et bons... et pour beaucoup moins cher. ”

Tiphaine, éducatrice spécialisée

Service d'hébergement de jeunes majeurs sortant de l'ASE
(SEM Montmejan)

“ Je mange surtout des sandwichs ou des trucs tout prêts. Avant, je ne savais pas trop quoi acheter, ni comment cuisiner sans que ça prenne mille ans... et ça me coûtait cher. Aux ateliers, j'ai appris à faire des plats simples, mais vraiment bons. **Les croques aux courgettes, j'en ai refait chez moi.** Pareil pour les pâtes au citron. ”

Amine, 20 ans

Jeune accompagné par l'ASE

“ En team building, ça fonctionne. **Le groupe fait l'ambiance, mais on ressort toujours avec du lien,** de la cohésion. Dans une cuisine, on n'a pas le choix de s'écouter et de communiquer. ”

Agathe, animatrice

Ateliers étudiants & team-buildings

“ Le plus dur, ce n'est pas de cuisiner. C'est de cuisiner pour une seule assiette. **Quand on vit seule, le repas n'est plus un moment. C'est juste... quelque chose à faire.** Parfois je grignote, parfois je saute. Ici, je me suis retrouvée à couper des légumes avec d'autres personnes, à mettre la table, à rire. J'avais oublié ce que ça faisait. ”

Simone

Programme senior isolés

Nos impacts



Impact social

À La Cuisine de Camille, cuisiner ensemble crée du lien durable : les participants reviennent, s'impliquent, proposent. **Ici, on gagne en confiance et on développe des compétences concrètes** : organisation, hygiène, budget, coopération, savoir-faire culinaires.



Impact alimentaire & santé

Plus de 100 repas cuisinés collectivement cette année, avec des recettes végétales, locales et économiques. **Nos ateliers forment au « mieux manger »** : lire les étiquettes, ajuster les portions, cuisiner en douceur, remplacer les produits ultra-transformés. Une autonomie alimentaire qui s'apprend en pratiquant.



Impact écologique

Environ **70 % de nos achats sont locaux**, complétés par **des produits bio de proximité**. Comme Adrian, maraîcher du Marché des Capucins, ou les magasins bio de quartier où nous sourçons farine, oeufs et légumineuses du Sud-Ouest. **Anti-gaspi au quotidien** : surplus valorisés, compost, recettes « fond de frigo ». Chaque atelier prouve qu'une cuisine simple et de saison peut être écologique, savoureuse et accessible.



Impact territorial

Ancrée aux Capucins, la cuisine est devenue un point d'appui du quartier : **un lieu-ressource pour habitants, associations, écoles et entreprises**. Un espace d'apprentissage, de solidarité et de résilience alimentaire.

Partenaires & soutiens

Institutions



Prix de la Chambre
de Commerce et
d'Industrie



Producteurs & commerces

- maraîchers locaux comme **Adrian** (Marché des Capucins)
- magasins bio de proximité.



biocoop

Associations

UnisCité



afev **
CRÉATEUR DE LIENS SOLIDAIRES



- épiceries solidaires
- résidences autonomie

Mécènes & fondations



COLOC
DE CHEFS



Perspectives 2026–2027

L'année à venir s'annonce comme celle de **l'ouverture et de la transmission**. Après avoir consolidé notre ancrage local, nous voulons désormais partager ce que nous avons appris : une cuisine qui relie, qui apaise, qui transmet de la confiance et redonne du souffle.

Essaimer

Nous lançons **une formation dédiée aux futurs animateurs culinaires solidaires**. L'objectif est clair : leur permettre d'essaimer ce modèle ailleurs, dans d'autres quartiers, dans d'autres villes, partout où l'on ressent le besoin de recréer du lien autour d'une table.

S'associer

Cette dynamique s'accompagnera d'un **déploiement plus large de nos actions hors les murs**. Nous avons commencé à nouer des liens avec **des EHPAD, des résidences étudiantes, des centres d'hébergement, des hôpitaux**.

Financer

Nous voulons continuer à bâtir des ponts entre le monde associatif et les entreprises. Le principe est clair : **lorsqu'une entreprise organise un atelier culinaire ou un temps collectif chez nous, elle peut décider de soutenir l'un de nos ateliers qu'elle choisit**.

Appel à soutien



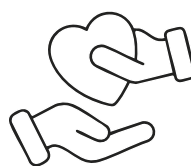
Financier

Pour stabiliser nos programmes solidaires et essaimer.



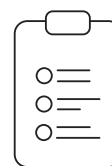
Entreprises

Mécénat & team-building solidaire (financement affecté aux ateliers gratuits).



Bénévolat

Cuisine, accueil, logistique, communication.



Projets

Proposez des terrains d'expérimentation et des lieux d'accueil.

Nos programmes 2026-2027

La table des 4 temps

Pour qui ?

Pour les enfants de l'ASE, jeunes précaires, et les seniors isolés.

Pourquoi ?

La Table des 4 Temps est un **parcours culinaire solidaire** destiné aux jeunes précaires, aux seniors isolés et aux enfants confiés à l'Aide sociale à l'enfance. **Tous partagent les mêmes fragilités** : isolement, précarité, malnutrition et perte de repères.

Pendant quatre séances, ils cuisinent ensemble, découvrent des techniques simples, apprennent

à mieux manger et recréent des liens de confiance.

Le programme mêle **ateliers cuisine, santé, repas collectifs et transmission intergénérationnelle**. En préparant un plat, chacun retrouve estime de soi, rythme et autonomie. **Un dispositif d'apprentissage progressif** où la cuisine devient un repère, un langage commun et un levier de reconstruction.

Comment ?

- Ateliers et repas (8 à 12 pers)
- Un cycle de sensibilisation dans la durée : 4 rendez-vous d'un ½ jour
- **Atelier 1** : "Cohésion & attentes"
- **Atelier 2** : Thématiques pratiques (anti-gaspi, budget, cuisine sans four..)
- **Atelier 3** : Cuisine-santé & littératie alimentaire

· **Atelier 4** : Préparation d'un repas pour invités + bilan

· **Une communauté** suivie dans le temps

· **Un rendez vous annuel** de tous les participants,

· **Un accompagnement** tout au long de l'année (mentorat, animations proposées...etc)

Quels partenaires ?

- AFEV
- Aide Sociale à l'enfance
- Résidences autonomie de la ville de Bordeaux

Combien ?

750 participants (2 ans)

Durée

24 mois

Budget

100k€. Déjà acquis :

- ville de Bordeaux 5 k€
- dons citoyens 5 k€
- mécénat entreprise 10K
- métropole nouvelle aquitaine 8K



La table joyeuse

Pour qui ?

Pour les habitants du quartier et les publics fragiles : familles, étudiants, seniors, personnes isolées, travailleurs précaires et riverains.

Pourquoi ?

La Table Joyeuse est un dispositif ouvert au grand public, inclusif et accessible à toutes et tous permettant la mixité sociale.

C'est un outil puissant pour lutter contre l'isolement social, nouer des relations, favoriser la mixité, et rendre l'alimentation durable accessible et concrète. Les repas participatifs offrent un espace sécurisant où chacun peut cuisiner, rencontrer ses voisins et partager un moment convivial. Le prix libre supprime les barrières financières et renforce l'accessibilité.

La cuisine devient un vecteur de lien social : elle valorise les compétences de chacun, renforce l'estime de soi, encourage des pratiques alimentaires plus durables et crée un sentiment d'appartenance au quartier.

Comment ?

Repas participatifs (8 à 15 participants)

Un format simple en deux temps :

- **Atelier cuisine collectif** : préparation du repas, apprentissage de gestes culinaires, sensibilisation au bien manger, lutte contre le gaspillage alimentaire.
- **Repas partagé** : un temps de rencontre intergénérationnel et interculturel, favorisant l'échange et l'entraide.



Accessibilité et participation

- **Prix libre** pour garantir l'inclusion.
- **Participation** volontaire : pas de prérequis, chacun contribue selon ses capacités.
- **Construction d'une communauté** : des participants réguliers, des liens qui se tissent au fil des repas, un lieu qui devient repère social.

Quels partenaires ?

- **épicerie solidaire**
- **structures du quartier** (associations, centres sociaux, commerces de proximité)
- **Crous**

Combien ?

500 participants

Durée du programme

18 mois

Budget

45 k€. Déjà acquis :

- mécénat entreprise 8 K
- donation participatives 7k

La table de demain

Pour qui ?

Pour des jeunes de 18 à 30 ans engagés, en recherche de sens ou d'insertion professionnelle, souhaitant utiliser la cuisine comme outil de lien social, d'autonomie et de transition alimentaire. Le programme s'adresse également aux **structures qui souhaitent**

accueillir ou déployer des ateliers culinaires sociaux : associations, tiers-lieux, collectivités, initiatives locales.

Pourquoi ?

Pour diffuser le modèle de La Cuisine de Camille au-delà de Bordeaux en misant sur l'impact humain plutôt que sur la multiplication de lieux.

Former des animateurs culinaires permet de transmettre une pédagogie éprouvée, des valeurs fortes

et des outils concrets à celles et ceux qui agiront directement sur leur territoire.

Ces animateurs deviennent des relais de proximité : ils recréent du lien social, sensibilisent au bien manger, luttent contre la précarité alimentaire et initient des projets autonomes au sein d'associations ou de collectivités.

L'essaimage renforce également l'insertion et l'autonomisation de jeunes acteurs du changement, en leur donnant un parcours structurant et professionnalisant.

Comment ?

Un parcours en deux étapes :

- **3 mois de formation** : cuisine durable, techniques accessibles, pédagogie participative, immersion sur le terrain, animation d'ateliers, montée en autonomie.

- **6 mois de mentorat** : accompagnement individualisé, suivi de projets, mise en réseau, co-animation, consolidation des compétences. Les jeunes formés interviennent ensuite dans des associations, tiers-lieux, épiceries solidaires ou collectivités, ou créent leurs propres initiatives locales. L'équipe de La Cuisine de Camille fournit outils, ressources, accompagnement, et veille à la qualité et à la cohérence du modèle transmis.

Quels partenaires ?

- missions locales
- AFEV
- Pôle Emploi
- IUT
- épiceries solidaires
- maraîchers locaux
- **acteurs territoriaux** prêts à accueillir les jeunes en immersion ou à soutenir leurs projets.

Combien ?

Objectif à 3 ans :

- **45 animateurs** culinaires formés,
- **10 000 bénéficiaires indirects** via leurs actions.

Budget total

240 000 €, soit 18 000 € par session de formation.





Remerciements

Aux bénévoles qui font vivre le lieu ; aux participants qui lui donnent un sens ; aux partenaires et institutions pour leur confiance ; et à tous ceux qui, un jour, ont passé notre porte.



LA CUISINE DE CAMILLE

cuisiner pour se rencontrer



18 Rue de Bègles
33800 Bordeaux
cuisinedecamille33
@gmail.com
06 38 04 06 87