



# 13



25 pratiques inspirantes pour faire vivre les dynamiques associatives

Créée le **19 mai 2017**  
Région : **Hauts de France**  
Domaine d'intervention : **Solidarité**

**5** salariés / **17** administrateurs-trices / **80** bénévoles / **2** volontaires en service civique

€ Budget : **390 522 €**

## MISSION

Proposer une alternative innovante, solidaire et durable pour répondre aux défis de l'alimentation digne et accessible.

**COMMENT RÉPONDRE LOCALEMENT DE FAÇON COLLECTIVE ET STRUCTURÉE AU MANQUE D'ACCÈS À UNE ALIMENTATION DIGNE ET DE LIEN SOCIAL DES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ ?**

## PROBLÉMATIQUE

## RÉPONSE

**COMME À LA MAISON :  
RESTAURANT  
PARTICIPATIF ET SOLIDAIRE**

**Il s'agit d'un modèle innovant de solidarité alimentaire, basé sur :**

- Un accès inclusif à l'alimentation :
  - Un restaurant ouvert à tous et toutes, sans condition de ressources.
  - Un prix libre permettant de contribuer selon ses moyens.
- Un fonctionnement participatif :
  - Bénévoles, habitant-es et bénéficiaires sont impliqués dans la préparation des repas.
  - Un modèle de gouvernance collaborative où les usagers participent aux décisions.
- Une coopération territoriale forte.

## BILAN

**1286 BÉNÉFICIAIRES** en 2024.

**RETOURS TRÈS POSITIFS** sur la qualité des repas et l'ambiance du lieu.

**UN IMPACT SOCIAL FORT** : le restaurant est devenu un lieu de rencontre et de solidarité, favorisant l'inclusion.

**UN RÉSEAU DE BÉNÉVOLES ACTIF** et en croissance avec un engagement régulier.

**UN PROJET STRUCTURANT** pour le territoire, mobilisant habitant-es, associations et institutions dans une dynamique de coopération.

**SENSIBILISATION À UNE ALIMENTATION Saine**, durable et de qualité.



« Chaque participant peut rompre son isolement en cuisinant ensemble et en partageant un repas dans une atmosphère conviviale. Ces moments sont l'occasion d'échanges de savoirs et de compétences favorisant l'autonomie dans la confection de repas de qualité. En utilisant des produits cultivés à proximité, les équipes sensibilisent également les participants à l'importance de manger local, contribuant ainsi à une alimentation plus saine et responsable. »

## EN SAVOIR PLUS

✉ [label-epicerie.org](mailto:label-epicerie.org)

📧 [marie.grange@label-epicerie.org](mailto:marie.grange@label-epicerie.org)