

SA

SOCIETAL ANGELS

La vie Societal Angels !

Les actualités et les événements récents

• Les Bienveillants Societal Angels : Acte 1 / Scène 1

Cette première réunion s'est tenue le 2 juin dernier dans les locaux de Societal Angels à Seyssins, réunissant des chefs d'entreprises exerçant des responsabilités dans les différents réseaux professionnels ou consulaires.

- Ils s'intéressent à la cause de la Transition alimentaire pour une l'alimentation saine, locale et de qualité.

- Ils sont donateurs ou pas (encore ;=) Qu'importe ils sont là pour accompagner la démarche Societal Angels, pour aider, réfléchir et agir ensemble.

On a parlé du comment aider la cause concrètement et sur quels projets, comment mobiliser les écosystèmes qui ne le sont pas encore, comment communiquer directement et efficacement.



• L'Assemblée Générale 2022 de GAIA : nous y étions !

Nous étions invités à cet événement annuel tenu le 9 juin dernier au Prunier Sauvage à Grenoble.

Un temps d'échange pour faire le bilan de l'année 2021 et se projeter en 2022.



GAIA

DONNONS DU SENS À L'ÉCONOMIE

Et la Transition alimentaire pour vous ?

Interviews réalisées lors du 9e Lab de la transition alimentaire Societal Angels, au printemps dernier sur le toit terrasse du Bar Radis.

- **L'avis de Florancia Pistante, chercheur en pratiques agricoles paysannes et familiales.**

« Aujourd'hui, on est tous réunis ici avec des profils différents, venant de la recherche, du commerce, ou travailleurs de la terre et je pense que c'est ça la force de Societal Angels, c'est ouvert à tous. Avec cette approche, on va réussir à trouver des solutions. »



[Voir l'interview !](#)

- **L'avis de Thibaut Chaput, futur maraîcher du Bar Radis.**

« Le Bar Radis, c'est une Scop montée par trois structures : Cultivons Nos Toits (association), La Brasserie Maltobar (micro-entreprise) et le Restaurant La Tête à l'Envers (micro-entreprise). »



[Voir l'interview !](#)

Associations / Entreprises !

Les actualités et les événements récents

- **Les Mets Connus : on parle d'eux !**

Découvrez « Cette cuisine qui relance les plus précaires » dans l'article en pleine page du Dauphiné Libéré du mercredi 1er juin 2022.

GRENOBLE

Cette cuisine qui relance les plus précaires

À Grenoble, l'atelier chantier d'insertion "Les Mets connus" propose à sept personnes de se former à la cuisine. À la sortie, la perspective d'un emploi, et, plus globalement, d'une réinsertion sociale.

Le menu du jour est écrit sur le tableau. Les ingrédients avec. Une commande a été passée pour un buffet alors en ce lundi matin, Queen, Mohamed et les autres s'activent. Bertrand Jacquot, le chef cuisinier, fait passer les consignes. Les couilles d'une cuisine ordinaire, à quelques différences près. Ici, c'est un Atelier chantier d'insertion (ACI). Et les cuisiniers en pleine formation ont parfois été cabossés par la vie. « On a des gens qui ont migré, d'autres qui ont connu des crises dans la vie, certains qui n'ont jamais vraiment travaillé et ont toujours été à la marge », raconte Bertrand Jacquot. Educateur spécialisé, avec une formation de cuisinier en prime, c'est lui qui orchestre ce petit groupe, avec son second de cuisine Arnaud. « On adapte la cuisine à une population en difficulté et mon grand plaisir, c'est de les voir progresser. Là, ça va faire quatre mois et je vois un niveau d'investissement personnel qui est top. »

Mohamed : « C'est ma première expérience en restauration et ça me plaît trop »

Quatre mois au sein de cette cuisine toute neuve, qui n'a rien à envier à d'autres dans des restaurants réputés. La Fondation Abbé Pierre a largement soutenu le projet, ainsi que les collectivités. Elle sert même de laboratoire pour voir l'impact de cette réinsertion d'un public abîmé. « On va voir si notre projet a une vraie portée, une vraie employabilité des personnes qui passent par ici. On aura la



À cœur des murs de Point d'eau, la cuisine des Mets connus est un atelier chantier d'insertion où se forment des personnes venues d'horizons différents, qui apprennent la cuisine. Photo Le DL/Benoît LAGNEUX

réponse dans quelques mois, quelques années, c'est un pari à moyen et long terme », continue le chef cuisinier.

À côté de lui, Queen, originaire du Nigéria, prépare une pizza. « Je suis bien ici, dans une super équipe. Je trouve les techniques de la cuisine, rien ne manque. » Comme les autres, elle dispose d'un Contrat à durée déterminée d'insertion (CDDI) de sept mois, renouvelable jusqu'à 24 mois.

« On essaie de recadrer un cadre suffisamment sécurisant, mais assez proche du réel, pour que les personnes reprennent confiance », ajoute Manon Gatto, coordinatrice de l'atelier chantier d'insertion, installé au cœur des nouveaux murs de Point d'eau (accueil de jour qui

vient en aide aux personnes en situation de grande précarité). « Pouvoir tenir un rythme, travailler en équipe, savoir faire et aimer faire : on est un point de rencontre avec le monde du travail classique, qui a besoin de main-d'œuvre



Dans cet Atelier chantier d'insertion (ACI), se forment des personnes venues d'horizons différents, qui apprennent la cuisine. Photos Le DL/Benoît LAGNEUX

en ce moment. »

Objectif : trouver une clientèle

Dans la cuisine, Mohamed passe de la plonge à la confection. Originaire d'Algérie, il a voulu se lancer dans la restauration. « Je suis rentré dans les Mets connus, c'est ma première expérience en restauration et ça me plaît trop. C'est une passion. Je suis capable de fai-

re désormais, grâce à ceux qui nous accompagnent. Et j'ai envie de continuer. » Rien ne garantit que tout le monde terminera dans la restauration à la sortie du contrat, Bertrand Jacquot le voit. « Tout le monde était très motivé au début, et puis au fil du temps certains ont vu les contraintes horaires de la restauration. Le temps le dira. Pour le moment, il y a des commandes à honorer. Et chantier d'insertion ne veut

pas dire qualité galvaudée. « On vend à des clients des produits de bonne qualité », soutient le chef cuisinier. Désormais, il reste à se faire un nom et des clients. Comme n'importe quelle structure de restauration.

Benoît LAGNEUX

RETROUVEZ LA VIDEO SUR ledauphine.com

« Un cadre éthique ne veut pas dire plus laxiste, moins exigeant »

Manon Gatto, vous êtes coordinatrice de cet atelier chantier d'insertion des Mets connus. Quelle est la genèse de ce projet ?

« Tout commence en 2016, lorsque tout un groupe accueilli à Point d'eau part dans un événement culinaire organisé par la Fondation Abbé Pierre (une place à table, NDLR). Fort de ça, il y a le désir de poursuivre des ateliers cuisine. Point d'eau loue alors une cuisine à Grenoble. Cet atelier s'appelle "Un monde gourmand", qui est autogéré par des personnes accueillies. De cette aventure est même sorti un livre. Après ça, les participants ont eu cette question : que faire désormais ? Les Mets connus sont issus de ce désir de ces personnes, de retrouver le goût du travail et le savoir-faire culinaire. Et on a fait ces 70m² de cuisine professionnelle, au sein de la nouvelle structure de Point d'eau. »

En misant sur la formation en cuisine, vous faites une passerelle avec le monde classique de la restauration, un secteur en tension. Arrivez-vous à faire d'une pierre deux coups, finalement ?

« Les Mets connus, c'est un point de rencontre avec le monde du travail, qui a en effet plein de besoins de main-



« Les Mets connus, c'est un point de rencontre avec le monde du travail. »

Photo Le DL/Benoît LAGNEUX

d'œuvre en ce moment. Ces personnes-là ont malgré tout besoin de reprendre petit à petit. »

Comment faire pour permettre à ces gens de reprendre pied, tout en ayant en tête l'exigence que demande la restauration ?

« On a un engagement, que l'on se fait à nous-mêmes et évidemment aux personnes, qui est un cadre éthique. Mais un cadre éthique ne veut pas dire plus laxiste, moins exigeant sur la qualité. Ce ne serait pas rendre service que de baisser le niveau d'exigence, car ça pourrait ne pas contredire avec le réel. Mais

bien sûr, on cale les attentes avec les personnes, car c'est important qu'elles soient associées. Mais ensemble, on a cette exigence d'un produit de qualité, issu des circuits courts. »

Vous faites office de laboratoire au niveau national, avec cette cuisine professionnelle. Est-ce une pression en termes de résultats ?

« Un atelier chantier d'insertion nécessite un agrément de l'État. On est soutenu financièrement par le Département, la Métropole, l'État via la Direction départementale de l'emploi, du travail et des solidarités (DDETS), mais

aussi des fondations, comme celle de l'Abbé Pierre. Et pour les financeurs publics, il y a des attentes sur ce que l'on appelle des sorties positives. Ce qui veut donc dire une personne qui bascule sur une formation, sur un CDD ou CDI. On se dit que le processus fonctionne assez bien, mais là, notre problématique en ce moment, c'est plutôt de savoir comment on fait rentrer du chiffre d'affaires, comment on vend nos produits, nos services. On arrive sur un marché de la restauration à emporter, ou du traiteur, qui est un marché concurrentiel. »

Recueilli par B.L.

L'INFO EN +

Pour commander, du lundi au vendredi, appeler avant 10 heures au 06 20 59 09 21. Les repas sont à récupérer sur place au 9, rue Joseph François-Giroi à Grenoble, ou livraison par vélo via Sikklo. Plus d'informations sur lesmetsconnus.org

12

8h30 **ÉCHIRO'RAIN**
Marché contre le cancer

14h30 **LES COURSES**

Crédit Mutuel Partenariat privilégié

LA LIQUE
Les blues roses
le club

Découvrir le site Internet !

• **Fraise & Ciboulette : on parle d'elle !**

(Re)découvrez « Nathalie Robin, pionnière de l'agriculture urbaine » avec Fraise & Ciboulette dans un article du Dauphiné Libéré du mercredi 20 avril 2022.

Nathalie Robin, pionnière de l'agriculture urbaine

Créatrice de Fraise et Ciboulette, la Seyssinoise Nathalie Robin installe, entretient et anime des potagers urbains. Portrait d'une reconversion réussie.

À 15 ans, la Seyssinoise Nathalie Robin s'est embarquée seule pour les USA, avant de s'installer au Canada. À 20 ans, de retour au bercail pour « rentrer dans le moule », elle entreprend des études. Un cursus qui lui permet de décrocher le master achat de l'IAE (Institut d'administration des entreprises) de Grenoble et un diplôme génie industriel de l'INPG. « Le combo gagnant du point de vue de mes parents pour m'assurer un bel avenir, bien que je n'aie jamais eu la moindre prédilection pour les achats », s'amuse-t-elle avec le recul.

Responsable de la logistique dans une entreprise de Sassenage, elle a exercé son travail avec cœur pendant sept ans. « Mais j'étais convaincue que cela ne correspondait pas à mes aspirations profondes. »

En 2018, un premier bilan de compétence la conforte dans cette certitude. La naissance de son premier enfant fait le reste et la pousse à signer une rupture conventionnelle avec son employeur en août 2020. Ce chapitre clos, la jeune Seyssinoise s'autorise à laisser émerger ses envies profondes. Et se projette en maraîchère. Elle multiplie les stages à la Chambre d'agriculture et dans des associations dont Accueil Paysan.

« Il y a beaucoup de zones inexploitées dans les entreprises »

« J'ai vite été confrontée à l'impossibilité de trouver un terrain agricole de proximité. Et il n'était pas question pour moi de déraciner ma famille en lui imposant mes choix », explique-t-elle. C'est en travaillant chez Bee Abeille que va lui venir la solution. « J'ai constaté qu'il y avait beaucoup de zones inexploitées dans les entreprises et donc un vrai potentiel pour l'agriculture urbaine ; un concept développé à Paris, Rouen et

Nantes, mais peu exploité à Grenoble. »

Nathalie Robin a ainsi créé en mai 2021 Fraise et Ciboulette. La Seyssinoise cible en priorité les entreprises auxquelles elle propose la création, l'entretien et l'animation de potagers urbains pour préserver la biodiversité, tout en leur offrant une occasion de développer leurs engagements RSE (Responsabilité sociale des entreprises). Car au-delà du seul plaisir du jardinage se joue quelque chose de plus profond. Des liens se tissent entre les salariés, contribuant à leur bien-être et à la cohésion des équipes.

La jeune femme travaille également avec d'autres publics, dans l'idée de créer des passerelles pour un enrichissement mutuel. Elle accompagne le Centre d'accueil de jour de Sainte-Agnès, à Saint-Martin-le-Vinoux, et l'Itep (Institut thérapeutique éducatif et pédagogique) de Varcès. « Cela permet de valoriser les compétences des usagers et de travailler sur la résilience ». Elle entretient également des contacts



Fraise et Ciboulette : un nom qui s'est imposé comme une évidence. « Ce sont les mots préférés de mes deux enfants, leur connotation est fraîche et dynamique et, cerise sur le gâteau, c'est une excellente association au potager », affirme Nathalie Robin. Photo Quentin Pixographe

avec les collectivités, dont la mairie de Seyssins, à qui elle a présenté son concept. « Nous allons mener une réflexion commune dans le cadre de son Plan agricole et alimentaire de territoire. »

Un an après ses débuts, la jeune Seyssinoise, dont l'entreprise vient d'être labellisée lieu ressource Grenoble Capitale Verte de l'Europe, est en passe de gagner son pari.

Marion FRISON

Découvrir le site Internet !

• En Vert et Avec Tous : ils ont besoin de vous !

Afin de créer la mare pédagogique et d'autres aménagements essentiels, l'association (lauréate du Budget Participatif de la Ville de Grenoble en 2020) a lancé un financement participatif avec pour objectif 6 000€.

3 bonnes raisons de soutenir cette initiative :

- De supers contreparties, pour les particuliers de Grenoble et d'ailleurs (ainsi que pour les entreprises !)
- Tous les dons sont déductibles de l'impôt sur le revenu à 66% : 100€ de dons ne vous reviennent finalement qu'à 33€ !
- Vous participez concrètement à la création d'un lieu d'apprentissage fertile et convivial.



**EN VERT ET
AVEC TOUS**
Cultivons le mieux manger

Participer au financement !

- **Champiloop : la Champilette**

La Champilette de Champiloop, lauréat de l'appel à projet Societal Angels 2019, c'est par ici pour s'inscrire, si vous ne l'êtes pas encore : <https://www.champiloop.com/> (tout en bas de la page) !

S'inscrire à la Champilette !

Association de bienfaiteurs cherche nouveaux amis :) Le temps du DON, c'est maintenant et toujours !

Rappel défiscalisation par votre DON :

- Donateurs Particuliers : 66% de réduction fiscale sur l'IR - Impôt sur le revenu.
- Donateurs Entreprises/Personnes morales : 60 % de réduction fiscale sur l'IS - Impôt sur les sociétés.

Accéder au simulateur : [ICI](#)

PARTAGEZ -- ENGAGEZ-VOUS -- DONNEZ



Simulez votre défiscalisation !

Likez nos pages

Faites connaître et grandir la communauté des Societal Angels dont vous faites partie !

Partagez, likez, diffusez toutes les informations publiées sur nos sites et réseaux.

Ce sont aussi les vôtres !

Visitez notre site internet :

www.societal-angels.org

Facebook :

Visitez, likez, suivez notre Page
sur <https://www.facebook.com/societalangels/>

Linkedin :

Visitez, likez, suivez notre Page
sur <https://www.linkedin.com/company/37564960/>

À bientôt !

Societal Angels
15, chemin Ferrandière
38800 Champagnier - FRANCE
info@societal-angels.org



Cet e-mail a été envoyé à {{ contact.EMAIL }}
Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur Societal Angels.

[Se désinscrire](#)

© 2022 Societal Angels