

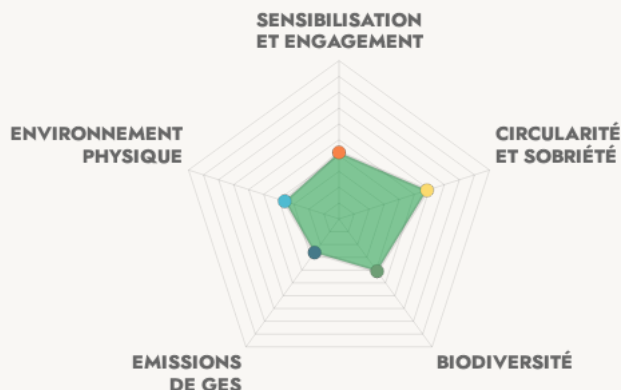
Engagement
environnemental
de

DANS LA CUISINE

Arles (13)

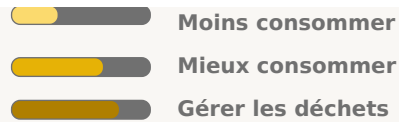
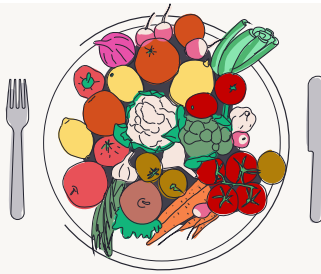
RAISON D'ÊTRE

La SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) "Dans la cuisine" est un lieu de convivialité situé dans le quartier prioritaire de la ville QPV de Griffeuille autour de l'alimentation, lieu de vie convivial, d'ateliers sociaux et culturels pour les habitants, de préformation aux métiers de la cuisine, elle fait le pont entre les habitants, des chefs du territoire et joue le rôle d'incubateur pour les femmes traiteurs issues du dispositif des Étoiles et des Femmes (EITI - Entreprise d'Insertion par le Travail Indépendant). Elle initie et accueille plusieurs actions de solidarité (mise à disposition du lieu pendant le ramadan, animations d'ateliers pour le CCAS, le CHU maison Copernic, cafés des entreprises, etc.) Partenaires : ADDAP, maison de quartier, apprentis d'Auteuil, ... Elle a été fondée et est gérée par l'association "Petit à Petit - coopérer pour vivre ensemble" qui en assure la présidence. Ses statuts : développer et accompagner des actions participatives et citoyennes pour agir sur les difficultés à vivre en société : • en favorisant la coopération entre les personnes, • en les aidant à transformer leur environnement global. Elle a créé en 2015 des jardins partagés dans le quartier QPV de Griffeuille, aujourd'hui autonomes, en partenariat avec le bailleur social. Elle porte l'antenne des Étoiles et des Femmes sur le Pays d'Arles et accompagne dans ce cadre 12 femmes vers un retour à l'emploi via un CAP de cuisine, en lien étroit avec France Travail et le GRETA CFA Provence.. Elle a mis en place une filière de valorisation des biodéchets "Humus - compost d'Arles" avec des partenaires locaux. Elle réunit grâce à son statut d'organisme de formation certifié Qualiopi une équipe de formateurs (analyses de pratiques, gestion d'équipe, compétences psycho-sociales et FLE pour les chantiers d'insertion Actus et Marais du Vigueirat) Enfin, elle développe une offre d'ateliers de FLE sur le territoire (3 à Parade, 1 à la Cuisine, 1 en partenariat avec l'Education nationale et 1 au CHU). Pour résumer, elle accompagne des personnes dans leur parcours professionnel ou personnel dans une dynamique de transition.



SOBRIÉTÉ ALIMENTATION DURABLE
RESPONSABILITÉ
ALIMENTATION LOCALE

**ENGAGEMENT SUR LA CIRCULARITÉ ET LA
SOBRIÉTÉ**



ACTION MISE EN AVANT

Filière de collecte et valorisation des biodéchets "Humus - Compost d'Arles" : collecte des professionnels et particuliers en s'appuyant sur un partenariat d'acteurs locaux : mobilité douce, processus de retour à la terre locale, emploi en insertion / mise en place de compostage de proximité / sensibilisation - formation

Nous travaillons à limiter la consommation sur notre tiers-lieu. On peut toujours faire mieux, mais les premières pierres sont déjà posées !

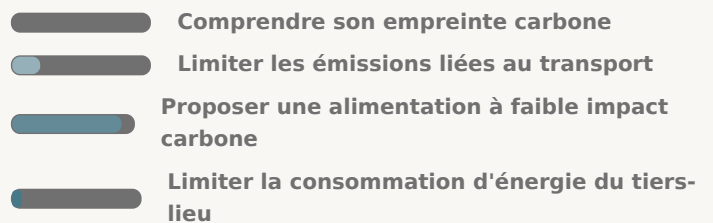
52

tonnes de biodéchets collectés et valorisés par an

[Afficher le document lié à la circularité et la sobriété](#)



EMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE



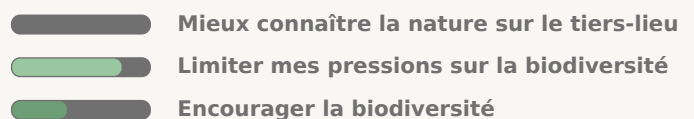
ACTION MISE EN AVANT

NC

Nous avons entamé le chantier de la réduction de nos émissions de GES.

NC

ENGAGEMENT SUR LA BIODIVERSITÉ



ACTION MISE EN AVANT

Renforcer le lien avec les jardins partagés à côté de la cuisine (jardiner / cuisiner / composter)



Quelques actions sont mises en place pour accueillir et protéger la biodiversité sur le tiers-lieu.

4000

m2 de jardins partagés

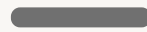


ENGAGEMENT SUR L'ENVIRONNEMENT PHYSIQUE





Veiller à la qualité et la quantité d'eau



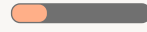
Améliorer la qualité de l'air

ACTION MISE EN AVANT

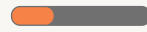
Nous avons conscience des dépendances et des pressions de notre tiers-lieu sur son environnement physique et essayons de limiter notre impact sur la qualité de l'eau, du sol ou de l'air.



SENSIBILISATION ET ENGAGEMENT



Le tiers-lieu est sensibilisé



Le tiers-lieu sensibilise ses usagers



Le tiers-lieu s'engage

ACTION MISE EN AVANT

La sensibilisation ? On y travaille. Nous mettons en place des initiatives pour une partie de nos usagers.