
Siège Social :

12 rue de Fenouillet 31200 Toulouse

Association soumise à la Loi 1901 N°
W310003867

Déclarée en Préfecture de la Haute Garonne
le 10 juin 2003

N°SIREN 479 486 581

N° SIRET 479 486 581 00016

Objet de l'Association :

Apporter une aide morale, matérielle et
éducative aux personnes se trouvant en
situation de précarité et/ou d'exclusion
sociale :

- en leur venant en aide pour leurs
besoins indispensables,
- en fournissant des repas gratuits,
- en contribuant à favoriser leur
logement, leur insertion, leur
promotion sociale,
- en les accompagnants dans leurs
démarches administratives,
- en leur consacrant du temps pour
les écouter

Conseil d'Administration :

Christian Soulié : Président

Claude Garric : Vice Président

Aliette Darricades : Secrétaire

Michel Martinez : Trésorier

Claude Darricades : Administrateur

Pierre Gimènès: Administrateur

Marce Bei : Administrateur

Objet du Document :

*Ce document synthétise les actions réalisées par
Main-Tendue 31 en 2016.*

*Il donne succinctement le chiffrage financier de
l'activité en le ventilant par pôle d'intervention.*



Rapport d'Activité pour l'Année Civile 2016

Sommaire

Présentation de l'association	P 3
Resto'Rue	P 4
Épicerie solidaire Graine2Vie.....	P 8
Noël Pour Tous.....	P 14
Valorisation du bénévolat	P 17
Séminaire de formation des bénévoles	P 18
Achat d'un véhicule frigorifique	P 19
Actions en partenariat.....	P 21
Mécénat en partenariat.....	P 25
Services civiques.....	P 26
Ils nous soutiennent ou nous ont soutenus.....	P 27



Rapport d'Activité pour l'Année Civile 2016

Présentation de Main Tendue 31 :

L'Association « Main Tendue 31 » est née de la mise en commun de volontés individuelles afin d'aider les personnes en situation de précarité et/ou d'exclusion sociale.

Le public côtoyé est varié : jeunes en errance, familles avec de jeunes enfants, personnes âgées, chômeurs, bénéficiaires des minima sociaux, etc. ...

Les actions principales

Resto'Rue : Un service de distribution de repas dans la rue aux personnes sdf ou très précaires.

Graine2Vie : Une épicerie solidaire.

Noël Pour Tous : Un grand repas de fête fin décembre pour les personnes suivies toute l'année.

Les ressources humaines :

L'association s'appuie sur l'implication d'une équipe soudée et motivée de soixante quatre bénévoles qui s'impliquent dans diverses tâches. (administration, encadrement, accueil, collecte de denrées alimentaires, accompagnement, service de repas, cuisine, formation,...)

Un salarié en CUI (Contrat Unique d'Insertion) sur un poste de magasinier.

Deux jeunes en service civique.

Moyens logistiques :

Un local comprenant :

Une surface de vente pour l'épicerie (90m²) équipée de rayonnages, 4 congélateurs et 4 réfrigérateurs.

Une surface de stockage au sol (80m²) équipée de rayonnages, 3 congélateurs et 1 réfrigérateur.

Une rochelle de stockage (60m²) équipée de rayonnages.

Une cuisine professionnelle équipée aux normes (30 m²)

Une salle de pause et de réunions (15m²) équipée d'un évier, réfrigérateur, micro-ondes, tables, chaises

Un bureau (10m²)

Transport et manutention

Véhicules : 1 fourgon de 15 m³, 1 véhicule frigorifique de 2,5 m³

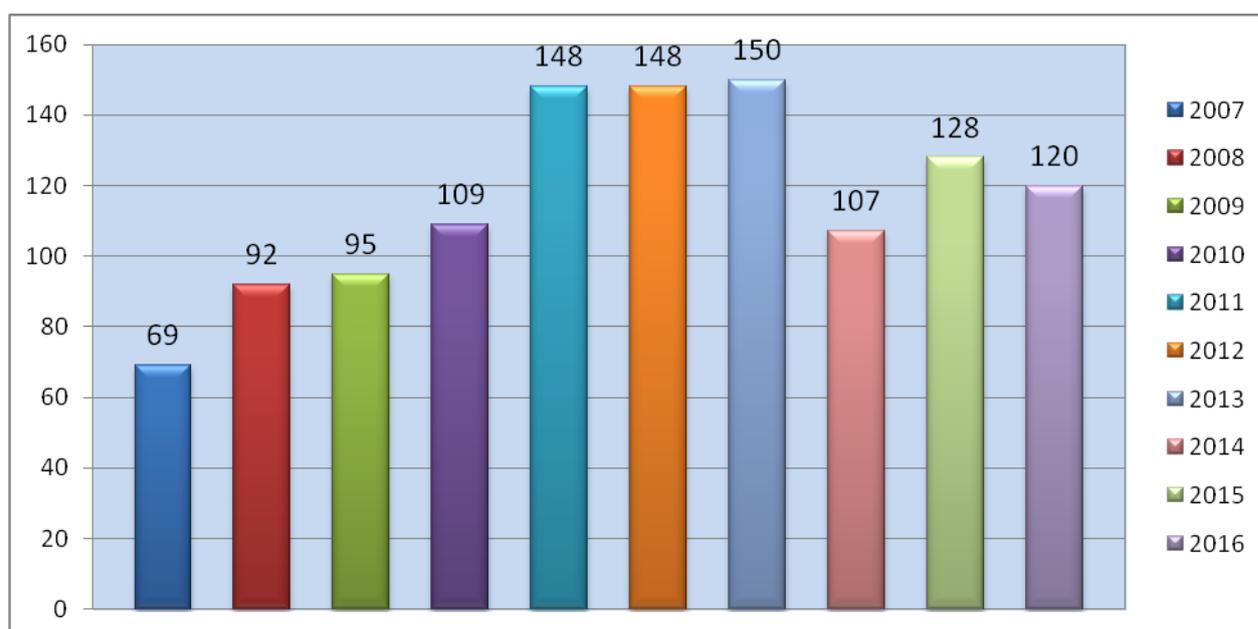
Divers : 1 gerbeur, 1 transpalette, 1 diable, chariots de manutention, caisses de manutention.

Moyens techniques : 2 PC, 1 Imprimante, 1 vidéoprojecteur, accès internet + téléphonie.

RESTO'RUE :

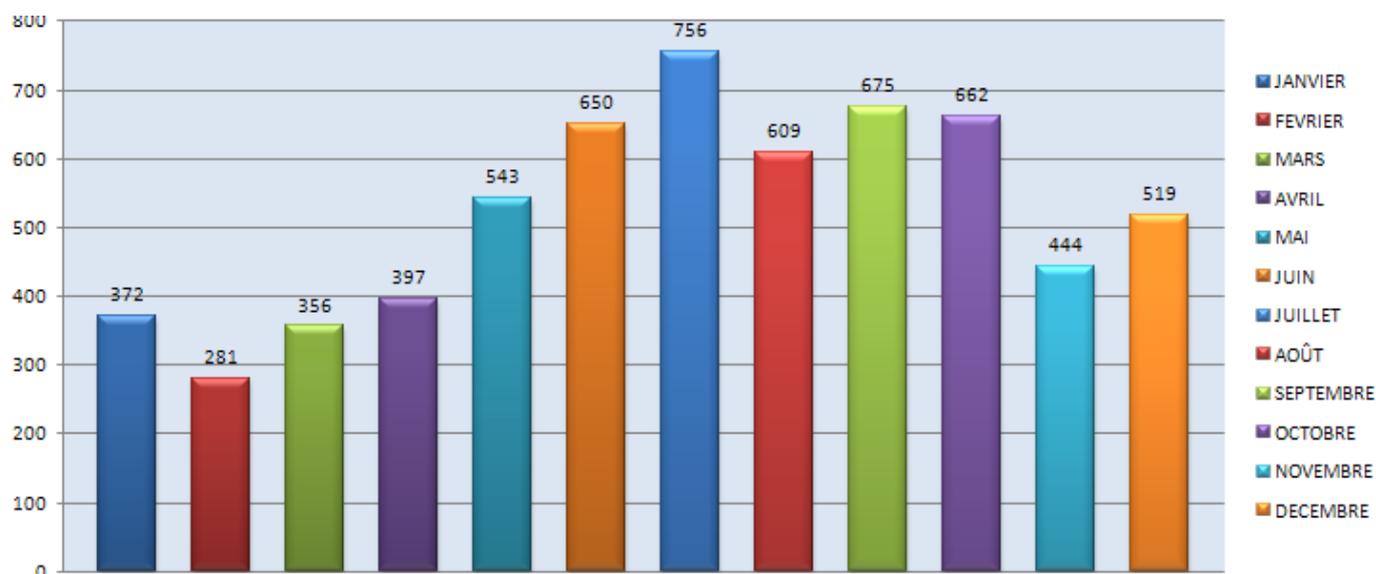
Au cours de l'année 2016, l'Association « *Main Tendue 31* » a distribué **6264 repas**.

Évolution de la moyenne du nombre de repas servis par semaine

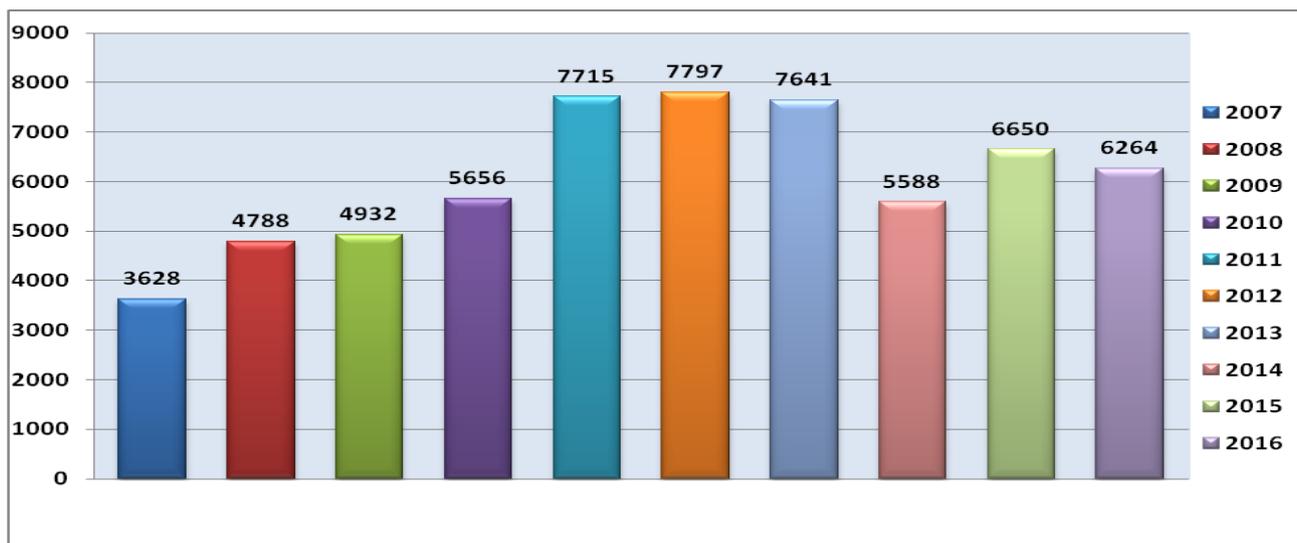


Évolution du nombre de repas servis par mois

MOIS	REPAS DISTRIBUES	CUMUL
JANVIER	372	372
FÉVRIER	281	653
MARS	356	1009
AVRIL	397	1406
MAI	543	1949
JUIN	650	2599
JUILLET	756	3355
AOÛT	609	3964
SEPTEMBRE	675	4639
OCTOBRE	662	5301
NOVEMBRE	444	5745
DÉCEMBRE	519	6264



Évolution du nombre de repas servis par an



A noter :

Les repas servis sont des repas complets et équilibrés.

Il y a toujours :

- Une soupe de légumes,
- une crudité,
- un plat principal chaud composé de viande, volaille ou poisson accompagné de légumes et/ou de féculents,
- un laitage (yaourt ou fromage),
- un fruit ou une compote,
- du café et du chocolat chaud.

Partenariat :

Depuis 2011, pendant les congés d'été, la municipalité de Toulouse confectionne des repas froids dans la cuisine centrale et les met à la disposition de l'association Main Tendue. Sans cette aide précieuse nous aurions dû suspendre l'activité car plusieurs bénévoles sont en congés.

Évaluation volumétrique de Resto' Rue :

6015 kg de nourriture fournie par la Banque Alimentaire.

959 kg : poids des repas fournis par la cuisine centrale de la mairie de Toulouse pendant l'été.

1421 kg de pain fourni par une boulangerie.

Soit un total de 7517 kg de nourriture et de pain pour 6264 repas.

Valorisation financière du bénévolat de Resto'Rue :

Un total annuel de 3010 heures de bénévolat.

31 bénévoles mobilisés, dont 11 en cuisine 20 en distribution des repas, répartis en deux équipes de service 1 dimanche sur 2.

Soit une valeur globale de bénévolat pour Resto'Rue 31213 €. ⁽¹⁾



(1) Calcul effectué sur la base du smic horaire brut + charges patronales

EPICERIE SOLIDAIRE



L'épicerie solidaire Graine2Vie met à disposition de ses usagers des produits alimentaires et non alimentaires variés et de qualité, moyennant une faible participation financière : entre 10% et 30% du prix des mêmes produits dans les commerces habituels.

La contribution financière et la liberté de choix participent à la dignité des personnes.

L'ambition d'une offre alimentaire participative, aussi proche que possible des circuits de consommation traditionnels, est de promouvoir l'autonomie des personnes et leur insertion durable, tout en faisant en sorte que la lutte contre l'exclusion ne soit pas une forme d'assistanat. L'épicerie solidaire n'est pas une simple supérette mais bien un outil pédagogique.

Les usagers sont orientés par les assistantes sociales

L'accès des usagers est validé par une étude de plusieurs critères : revenus, charges et composition de la famille.

Certaines personnes que nous accueillons ont de très faibles revenus, voire parfois aucun revenu. Leur situation ne leur permet pas d'effectuer leurs achats même à prix très bas. Pour leur permettre un accès à une alimentation variée et de qualité nous proposons des colis alimentaires.

Graine2Vie mène donc deux actions :

Graine2Vie épicerie

Graine2Vie colis

Pour faire face à une augmentation importante des besoins nous avons décidé d'ouvrir l'épicerie solidaire une journée supplémentaire par semaine à partir du mois de septembre.



Graine2Vie EPICERIE

Les paniers d'épicerie*

***On entend par panier le passage en caisse à l'épicerie**

Nous avons servi **1626** paniers pour un poids total de **35464** kg

MOIS	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
KG	2699	2746	2508	3641	2610	3277	1865	0	2470	2232	2310	2571



Graine2Vie COLIS



Ces colis sont fournis de manière régulière ou de façon très ponctuelle en fonction des besoins.

Le volume des colis est adapté en fonction de la composition de la famille. Ils sont composés de produits secs (conserves, pâtes, farine, huile, sucre...) de produits frais (viande, charcuterie, produits laitiers, surgelés, fruits et légumes...)

Une petite participation financière est demandée en fonction de la composition de la famille.

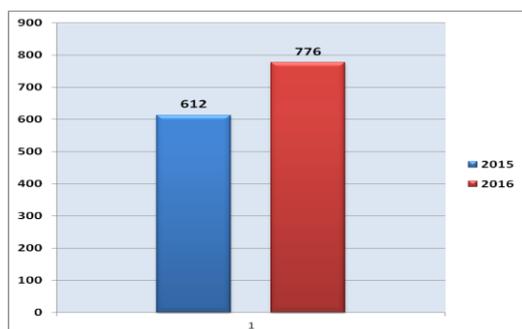
Les personnes viennent toutes les deux semaines chercher leur colis.

Sur orientation des services sociaux des colis d'urgence sont donnés aux personnes et familles en très grande précarité. Ces colis sont donnés 2 fois maximum.

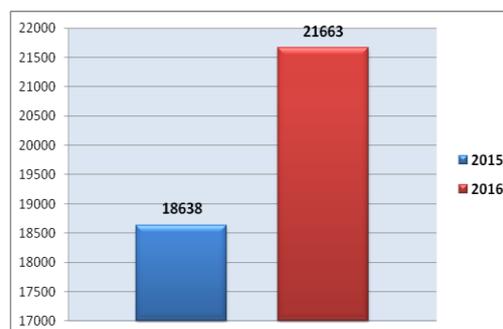
Il n'y a pas de participation financière demandée aux usagers sur ces colis.

Nous avons servi **776** colis pour un poids total de **26 382** kg soit un poids moyen de **34 Kg** / colis

Comparatif 2015/2016



Nombre total de colis



Poids total des colis

Évaluation volumétrique de Graine2Vie

Fournitures alimentaires

- ✓ 50 600 kg fournis pas la Banque Alimentaire
- ✓ 1048 kg fournis par le supermarché Casino Bonnefoy
- ✓ 532 kg fournis par le supermarché Casino des Minimes
- ✓ 1194 kg fournis par le supermarché Intermarché de St Cyprien
- ✓ 2196 kg fournis par Monop' Esquirol
- ✓ 4311 kg fournis par Monop' Victor Hugo
- ✓ 163 kg fournis par Simply Market Ponts Jumeaux
- ✓ 168 kg fournis par la société MAEVA
- ✓ 271 kg fournis par la Compagnie Fruitière (MIN)
- ✓ 249 kg fournis par YEO
- ✓ 66 kg fournis par les Restos de Cœur
- ✓ 1038 kg fournis par la Croix Rouge

SOIT UN TOTAL 61 836 Kg

Les bénéficiaires

<p align="center">Nombre de foyers inscrits</p>	<p align="center">333</p>
<p align="center">Nombre de personnes inscrites Dans le cas de l'inscription d'un individu pour le compte d'un foyer entier, chaque membre du foyer est compté</p>	<p align="center">1190</p>
<p align="center">Nombre de personnes inscrites (réparties par sexe)</p>	<p align="center">Hommes : 501 Femmes : 689</p>
<p align="center">Nombre de personnes inscrites (réparties par tranche d'âge)</p>	<p align="center">0-3 ans : 60</p>
	<p align="center">4-14 ans : 425</p>
	<p align="center">15-25 ans : 131</p>
	<p align="center">26-59 ans : 489</p>
	<p align="center">60 ans et plus : 85</p>



Ressources humaines et valorisation du bénévolat

- ✓ **23** bénévoles mobilisés pour l'approvisionnement, la préparation et la distribution des denrées soit **3708 h** ⁽¹⁾
- ✓ **3** Personnes chargée de l'accueil des familles et de l'étude des dossiers : **1267 h** ⁽²⁾
- ✓ **1** Personne chargée du secrétariat **170 h** ⁽²⁾
- ✓ **1** Personne chargée de la gestion du stock **550 h** ⁽³⁾
- ✓ **1** Personne chargée de la gestion et du suivi des présences des bénéficiaires **155 h** ⁽⁴⁾

Un total annuel de **5850** heures de bénévolat.

Soit une valeur globale de bénévolat pour Graine2Vie 79 472 €



(1) Calculé sur la valeur du SMIC + charges patronales

(2) Calculé sur la base du salaire brut moyen d'une secrétaire + les charges patronales (19,42 €/heure)

(3) Calculé sur la base du salaire brut moyen d'un gestionnaire de stock + charges patronales (18,67 €/heure)

(4) Calculé sur la base du salaire brut moyen d'un assistant de gestion (18,80 €/Heure)

NOËL POUR TOUS

Cette action est chaque année un évènement important auquel nous apportons un soin tout particulier.

Il s'agit de faire de cette journée un moment d'exception, une référence relationnelle pour chacun des participants, bénéficiaires comme organisateurs. Ce moment cristallise les relations entamées au cours de l'année, trop courtes par nature. Noël Pour Tous permet à chacun de donner du temps au temps, du temps relationnel, bien sûr.

Pour atteindre cet objectif, nous mettons en œuvre un **service d'exception à chaque moment** de cette journée :

- Les invités sont accueillis à un vestiaire où ils peuvent laisser leurs affaires en toute confiance car un système de billetterie sécurise leur dépôt. Ce point est central pour une population qui se déplace "avec sa maison sur le dos".
- Dans la mesure du possible, c'est un bénévole qui a déjà tissé des relations avec un invité qui l'accueille dans un premier temps et le guide vers la table ensuite.
- Chaque personne du service aux tables est vêtue dans un style "maitre d'hôtel", le noir et blanc est généralisé.
- Chaque table est composée au fil des arrivées par un bénévole qui partagera le repas des invités et animera la conversation à sa table. Ce bénévole tiendra lieu de maitre de maison.
- Le service aux tables se fait à l'assiette afin d'éviter la notion de cantine
- L'emphase est mise dans la présentation des plats qui composent un menu construit sur un thème spécifique différent chaque année.
- L'esthétique est un fil rouge de la construction de cet évènement. Le thème choisi est décliné dans tous les domaines : l'invitation, la décoration de la salle, les tables et les menus.

L'animation est chaque année confiée à un artiste ou un groupe qui s'associe à l'intention de l'association en adaptant la façon de présenter son répertoire à un public inhabituel. L'enjeu pour les animateurs est de créer une ambiance apaisante et tonique propice à la mise en place d'un dialogue avec l'hôte qui anime chacune des tables. Elle doit être apaisante pour sécuriser une population qui en a grandement besoin afin d'entamer un dialogue confiant. Paisible aussi dans son contenu, pour éviter une hyperstimulation de personnes régulièrement confrontées à la violence. Elle doit cependant rester tonique pour permettre au dialogue entamé autour de la table d'utiliser "la nostalgie de l'enfance" inhérente à l'évènement comme moyen de repositionnement en mode projet.



Mis à part un gobelet de cidre associé à la buche traditionnelle, nous maintenons le principe du repas sans alcool. Nous démontrons ainsi à une population avec parfois des problèmes d'addiction, que la convivialité et le bien-être ne dépendent pas de l'alcool.

En résumé, nous voulons faire de cette journée une "journée unique" pour chacun, en dépassant l'aspect matériel, pour toucher l'humain au plus profond de son humanité, et aider ainsi chaque participant à restaurer ou construire son image.



Rapport d'Activité pour l'Année Civile 2016

C'était cette année la **13^{ème} édition** de ce repas de fête. Il s'est déroulé au centre culturel de Lalande prêté gracieusement par la mairie de Toulouse. Nous avons eu la joie d'avoir la visite du conseiller départemental Jean Michel Fabre.

Comme tous les ans, les invités sont repartis avec un cadeau utile.

Cette année, une écharpe polaire avec gants intégrés.



132 personnes ont répondu à notre invitation.

63 bénévoles dont **23** extérieurs à l'Association se sont investis spécifiquement pour cette journée.



L'animation musicale a été assurée par le chanteur **Gaël Cosendai et ses musiciens**



Cette journée a demandé **1026 h** de travail (réunions d'organisation, achats, décoration, préparation des cadeaux, préparation de la salle, animation, service, logistique, élaboration des repas, plonge, remise en état et nettoyage des locaux)

Soit une valeur globale de bénévolat de 10 639 €⁽¹⁾

1) Calculé sur la valeur du SMIC brut + charges patronales

TOTAL DU BENEVOLAT SOUS FORME DE SYNTHESE

Activité	Heures	Valeur bénévolat
Graine 2 Vie	5850 H	79 472 €
Resto'Rue	3010 H	31 213 €
Noël pour Tous	1026 H	10 639 €
Total Cumulé	9886 H	121 324 €

Ne sont pas comptabilisées toutes les heures de travail administratif de comptabilité et les heures passées en réunions diverses (plusieurs centaines d'heures)

On le voit, le bénévolat est une vraie richesse au sein de l'association.

Séminaire de formation

La volonté du Conseil d'Administration de Main Tendue est de former les bénévoles afin de rendre leur mission plus efficace.

Le public que nous accompagnons est souvent en très grande difficulté et dans des situations extrêmement précaires.

Parfois la connaissance de ces situations peut impacter la vie des bénévoles et les blesser émotionnellement. Ils peuvent se sentir impuissants, démunis et dans l'incapacité à faire face.

Comment gérer ces émotions ? Jusqu'où s'impliquer ? Doit-on entrer en empathie ou rester neutre ? Peut-on gommer ses sentiments ?

On le voit, les bénévoles sont confrontés à la difficile articulation du personnel, de l'intime et du « professionnel ».

Il a semblé important de traiter de la problématique et nous avons décidé de proposer à tous les bénévoles qui le souhaitent un séminaire de formation.

Pour ce séminaire nous avons loué un gîte de groupe à Berlats dans le Tarn

L'implication émotionnelle dans la relation d'accompagnement



L'intervenant pour cette formation était **Samuel SPORTIELLO** : Vice Président de la FNARS des Charentes, éducateur spécialisé de formation initiale avec 15 ans d'expérience dans le domaine de l'action sociale. Responsable d'établissements sociaux en Charente (CADA, CHRS, accueil d'urgence), formé à l'intervention systémique à destination des familles et couples en difficulté.

Ce séminaire, au-delà de la formation, a été une occasion de partages et d'échanges entre bénévoles en dehors du contexte habituel et a contribué à renforcer le lien social à l'intérieur de l'association.

26 bénévoles ont participé à ce séminaire.



Achat véhicule frigorifique.

Depuis plusieurs années, l'association Main Tendue 31 transportait ses produits frais dans des glacières professionnelles équipées de plaques eutectiques. Jusqu'à présent cette solution ne posait pas de problème car le volume des denrées déplacées était compatible avec ce mode de transport.

Pour faire face au développement de son activité et répondre à l'augmentation importante de la demande des travailleurs sociaux et des usagers, l'association s'est trouvée dans l'obligation de rechercher de nouveaux partenaires, et pour cela, d'organiser un système de collecte de type "tournée".

La réglementation française sur le transport sous température dirigée est l'une des plus exigeante en Europe et impose l'utilisation de moyens de transport spécifiques. Cette réglementation s'applique à **tous les acteurs des différentes filières alimentaires** et offre de sérieuses garanties de respect de la chaîne du froid aux niveaux de la fabrication, du stockage, du transport et de la distribution des produits.

L'arrêté du 20 juillet 1998 a aligné les définitions et normes auxquelles doivent satisfaire ces moyens de transport sur celles fixées par l'Accord sur le transport des denrées périssables (A.T.P.). D'où leur autre dénomination "engins A.T.P.". Ces normes ont fait l'objet d'une publication au Journal officiel du 19 août 1998 sous forme d'avis aux transporteurs de denrées périssables.

- Pour un trajet inférieur à **80 kms et sans ouverture de portes**, une enceinte isotherme respectant les conditions d'hygiène et de température suffit. Dans ce cas particulier, appelé transport « non ATP » il n'y a pas de réglementation.
- Pour un trajet **supérieur à 80 kms ou lorsqu'il y a ouverture de portes pendant le trajet**, le moyen de transport est soumis à la réglementation ATP. Il doit obligatoirement être équipé d'un moyen de réfrigération.

Pour mettre en place un système d'approvisionnement de type « tournée » chez les partenaires avons été dans l'obligation de nous équiper d'un véhicule frigorifique

Ce véhicule a été co-financé par :

La fondation Monoprix11 000 €

La fondation Bruneau8500 €

Le fond parlementaire de la députée, Mme Catherine Lemorton..... 7000 €

Les fonds propres de l'association.....600 €



ACTIONS EN PARTENARIAT

Lycée « La Cadène » Labège

Dans le cadre de leurs études, 5 jeunes filles du lycée La Cadène, en formation « Service Aux Personnes et aux Territoires », ont désiré développer un projet en direction des personnes de la rue.

Accompagnées de leur professeur, elles ont présenté le projet à M. Soulié, Président de l'association lors d'une intervention de celui-ci dans leur établissement.

L'objectif :

- Collecter des petits vêtements chauds (bonnets, écharpes, chaussettes...)
- Collecter des aliments pour chiens

Proposer ensuite le produit de leur collecte un dimanche aux personnes suivies par Resto'Rue



Le 31 janvier elles se sont associées à l'équipe qui faisait la distribution des repas et ont donné le produit de leur collecte aux usagers.

Ce geste a été très apprécié par les personnes présentes.

CAMPAGNE ERNEST

L'association ERNEST

Par la consommation d'un repas, financer celui d'un autre. C'est l'idée toute simple sur laquelle s'est fondée l'association ERNEST, reliant restaurateurs solidaires et leurs clients aux associations offrant des repas aux plus démunis. A côté du traditionnel pourboire, ERNEST propose de créer un « pourmanger » qui permet de fournir de la nourriture à ceux qui en ont besoin.



39 restaurateurs toulousains ont acceptés de majorer leur menu ou un plat de quelques centimes avec l'accord du client.



En clôture un street food a été organisé le 21 mars en soirée au marché Saint Cyprien à Toulouse. Plus de **1200 personnes** ont été présentes. Cette soirée a été parrainée par le chef 2 étoiles **Michel Sarran** avec des commis de prestiges :

Philippe Adam (Radiologue Médipole), Jean-Jacques Bolzan (maire-adjoint au commerce), Yannick Bru (entraîneur de l'équipe de France de rugby), Bettina Couderc (Chercheur Oncopole), Alain di Crescenzo (Président CCI Toulouse) Pascal Dessaint (écrivain), Etienne Didot (TFC), Thierry Dusautoir (Stade Toulousain), Carole Garcia (Présidente de Graine de Pastel), Priscille Lacombe (Conseil presse- Agence Alter Duo), Hélène Perry (Photographe agence Anakena), Valentin Porte (Fenix handball), Benoît Séverac (écrivain), Claude Sicre (auteur-compositeur)



Sous les conseils de **Michel Sarran** ces cuisiniers d'un soir ont dû gérer la mise en place, le dressage et les cuissons pour servir le public. Au menu, ils ont revisité les recettes au format street food, une portion plus petite qu'un plat, qui se déguste debout.



Les commis se sont installés directement dans les loges mises à disposition par les commerçants du marché couvert de Saint-Cyprien.

Les sommes récoltées dans les restaurants et lors du street food ont été reversées à 3 associations toulousaines dont Main Tendue 31. **6500 € par association.**



Eat's Delicious



5 étudiants de l'école de commerce Toulouse Business School, dans le cadre de leur cursus, devaient mener à bien un projet professionnalisant.

Ils ont contacté l'association Main Tendue pour proposer un partenariat. Pour cela ils ont créé l'équipe Eat's Delicious.

Le projet était de proposer un repas gastronomique concocté par des chefs toulousains dans un lieu insolite pour les bénéficiaires de l'association Main Tendue.



Ainsi, le 13 avril, nous avons co-organisé un repas sur la péniche SAMSARA. 19 personnes ont été invitées pour cette soirée.

9 de Resto'Rue et 10 de Graine2Vie.





Rapport d'Activité pour l'Année Civile 2016



SAUVEGARDE 31

SAUVEGARDE 31, est une association œuvrant dans le champ de la Protection de l'Enfance, dont la raison d'être est de protéger, d'aider, d'accompagner des enfants, des adolescents et leurs familles en difficulté. Sa mission principale aujourd'hui est de mettre en œuvre des Actions Éducatives en Milieu Ouvert, (auprès des mineurs en danger ou en risque de l'être), sous l'autorité du Juge pour enfants.

Nous avons accueilli pendant deux matinées des adolescents confrontés à de nombreux problèmes familiaux ou sociaux, accompagnés de leurs éducateurs. Le but de ces rencontres est :

- De découvrir le milieu associatif
- De concentrer l'attention de ces jeunes à autre chose que leurs problèmes
- De les sensibiliser à l'aide aux autres
- De leur apprendre à donner de leur temps pour les autres

Ces adolescents ont participé à la mise en rayon des denrées alimentaires et au tri des fruits et légumes au sein de l'épicerie solidaire Gaine2Vie.

MECENAT EN PARTENARIAT



Lush est une société de produits cosmétiques faits à la main, dont le siège social se situe à Poole en Grande-Bretagne. Fondée en 1995, la société a ouvert son premier magasin à Poole. Aujourd'hui, elle compte plus de 830 magasins dans 51 pays.

La société LUSH a mis au point un produit aussi bon pour la peau que pour le monde : le Charity pot. Ce pot de crème pour le corps et les mains est formulé à base d'huile d'olive issue du commerce équitable et de beurre de cacao bio Colombien équitable, des ingrédients non testés sur les animaux.

Mais surtout, en achetant ce produit, il est possible de contribuer au soutien d'associations caritatives car toutes les recettes générées par les ventes du Charity pot (sauf la TVA) sont directement reversées à de petits organismes œuvrant en faveur de l'environnement, des droits de l'Homme ou de la protection des animaux.

Le 26 novembre pendant toute la journée, nous avons été présents dans le magasin LUCH du centre commercial de Blagnac pour faire connaître l'association.

Le produit de la vente des Charity pots a été reversé à Main Tendue

SERVICE CIVIQUE

Nous avons intégré 2 jeunes filles en service civique pour une mission du 1^{er} novembre 2016 au 30 juin 2017.

Elles travaillent en binôme et en lien avec l'équipe de la Main Tendue 31. Leur mission est de sensibiliser les bénéficiaires aux enjeux de la nutrition en co-organisant des ateliers cuisine avec une diététicienne.

Les participants sont les personnes accompagnées par l'épicerie solidaire de l'association.

L'objet de la mission est :

- co-construction avec la diététicienne des ateliers
- création de supports de communication
- préparer et animer les ateliers

En parallèle de leur mission, les volontaires découvrent l'association : collecte de denrées alimentaires, mise en rayon des produits, accompagnement des personnes accueillies, préparation des repas pour les SDF, etc.



Cannelle Mane



Camille Gorli

ILS NOUS SOUTIENNENT OU NOUS ONT SOUTENUS

