

La transmission en cuisine est sociale et solidaire



Guillaume Bapst interviewé par Eric Roux.

L'Association Nationale de Développement des Epiceries Solidaires (A.N.D.E.S) a pour objectif, à travers les épicerie qu'elle rassemble, de promouvoir l'accès des personnes en difficulté à une véritable citoyenneté économique. Elle permet à un public exclu des circuits de consommation traditionnels de choisir les produits qu'il souhaite consommer, en vendant, à un faible prix, des denrées de qualité ; en proposant des activités où les compétences de chacun sont mises en avant. Ainsi les épicerie sociales et solidaires se veulent, au-delà d'une aide matérielle, un outil de reconstruction et un tremplin vers une réinsertion durable.



Un million cinq cent mille personnes bénéficient du réseau [A.N.D.E.S](#). Au sein des épicerie qui lui sont affiliées, 240 Compagnies des Gourmands ont été créées en 2014. Ces ateliers de cuisine ont pour but de permettre de «(re)trouver l'envie de se mettre à table et de confectionner des repas pour sa famille (ou ses amis)». Construits autour de la relation parents-enfants ce sont 1600 parents et 1400 enfants qui ont bénéficié des Compagnies des Gourmands dans 79 épicerie sociales et solidaires en 2014.

L'A.N.D.E.S est aussi à l'origine de la publication du «Manuel de Cuisine Populaire» publié en 2010.

Nous avons demandé à Guillaume Bapst, directeur de l'A.N.D.E.S, de nous expliquer pourquoi au sein du réseau des Epicerie Solidaires, la transmission en cuisine était une arme de lutte contre l'exclusion et la précarité.

OCPop : La transmission de la cuisine populaire est-elle un moyen de lutter contre l'exclusion?

Guillaume Bapst : «*S'intéresser à la transmission de la cuisine populaire, c'est d'abord avoir un rôle éducatif pour les gens qui n'ont pas eu de transmission familiale et permettre de tisser un nouveau fil dans la pratique de la cuisine de tous les jours. C'est aussi montrer aux enfants que la cuisine n'est pas une corvée mais une pratique conviviale, faite de plaisirs. Enfin, c'est une manière de lutter contre le gaspillage alimentaire ([lire](#) l'entretien réalisé avec Guillaume Bapst sur le gaspillage alimentaire).* »

OCPop : Par quels moyens mettez-vous en pratique cette transmission en cuisine?



G. B : «*La transmission en cuisine, pour moi, ne passe pas par manger des fleurs et des kits-recettes, elle est avant tout du partage humain, d'où cette volonté de l'A.N.D.E.S de créer des ateliers de cuisines comme la [Compagnie des Gourmands](#) où parents et enfants sont réunis tout autant pour cuisiner que pour rire, échanger, vivre ensemble. La cuisine populaire fonctionne par imprégnation technique, humaine et sociale, "j'aime faire à manger avec toi et j'aime manger avec toi, donc je te transmets ce plaisir"».*

OCPop : Quels sont les enjeux de cette transmission dans les épicerie solidaires?

G. B : «*Pour nous, l'un des enjeux de la transmission en cuisine populaire, c'est aussi la santé publique. Apprendre à se nourrir, c'est aussi apprendre à faire attention à soi. De manière plus simple, face à une société qui va très vite, trop vite, prendre le temps de se poser pour préparer à manger c'est créer du lien social en échangeant, en parlant.* »

«*Pour cela, nous avons mis en place à l'ANDES des outils pratiques :*

- *Les ateliers de cuisine, comme la Compagnie des Gourmands.*

- Nous avons créé [Uniterres](#), dont le but est de travailler avec des agriculteurs en difficulté qui retrouvent le chemin de la production et de l'économie en produisant pour les épiceries solidaires avant de rejoindre l'économie marchande.
- Enfin en réalisant un Manuel de cuisine populaire cherchant à déculpabiliser, et rendre ludique et accessible la pratique de la cuisine quotidienne. »



« Transmettre en cuisine populaire est une recherche de sens où chacun veut accéder à du savoir et de la connaissance pour cuisiner et pour vivre ensemble. »