



Refugee*
FOOD

Refugee* FOOD

Notre raison d'être

Les personnes réfugiées sont des personnes qui ont été contraintes de fuir leurs pays à cause des persécutions qu'elles y ont subi (d'ordre politique, d'orientation sexuelle, d'appartenance à un groupe ethnique et social...) et dont la France a reconnu le besoin primordial de protection, dans le cadre de la Convention de Genève.

Le traitement médiatique de l'arrivée des personnes réfugiées en France reste globalement misérabiliste et anxiogène. Le manque d'informations et la connaissance partielle du statut des réfugiés entraînent des situations de peur, de rejet, de repli identitaire et un délitement du lien social, véritable ciment de notre société et condition du bien-vivre ensemble.

Saviez-vous que les réfugiés ne représentent que 0,4% de la population française ?

Ils sont médecins, peintres, cuisiniers, autant de talents dont nous avons besoin et que la France doit accueillir avec dignité. Nous croyons profondément que l'intégration passe en premier lieu par l'accès à l'emploi. Par ailleurs, il y a près de 200 000 postes vacants dans le secteur de la restauration en France.

Le Refugee Food* a réussi à changer ma vie et celles de nombreux cuisiniers réfugiés. Vous nous avez donné un avenir et vous écrivez une belle page de l'histoire de la solidarité européenne. Nabil Attar, chef syrien

Nos objectifs et activités

SENSIBILISER ET INFORMER sur la situation des personnes réfugiées

ACCÉLÉRER l'insertion professionnelle des réfugiés dans la restauration

FAIRE DÉCOUVRIR des patrimoines, et donner accès à tous au bien-manger

Restaurant

La Résidence est un restaurant d'insertion dédié aux cuisiniers réfugiés ouvert à tous en plein cœur de Paris, à Ground Control.

Formation

SÉSAME & TOURNESOL forment gratuitement des réfugiés aux métiers de la restauration et les accompagnent vers l'emploi.

Traiteur

À destination des entreprises à Paris, notre service traiteur propose des offres culinaires engagées et savoureuses.



Festival

Des collaborations entre des cuisiniers réfugiés et restaurateurs, autour du 20 juin et des ateliers de cuisine toute l'année, en France et en Europe.

Education

Des programmes et contenus pédagogiques pour s'adresser aux jeunes générations dans les écoles, en classe et à la cantine.

Aide alimentaire

Près de 90 000 repas complets et savoureux cuisinés par nos équipes pour les plus fragilisés depuis le début mars 2020, à Paris.

Festival

INITIATIVE CITOYENNE QUI MET EN PLACE DES COLLABORATIONS CULINAIRES ENTRE DES CUISINIERS RÉFUGIÉS ET DES RESTAURATEURS DANS UNE DIZAINE DE VILLES EN FRANCE & EN EUROPE, TOUS LES ANS AUTOUR DU 20 JUIN - JOURNÉE MONDIALE DES RÉFUGIÉS.



Crédit photo : C. Dufrey

Un puissant outil de sensibilisation

Chaque année, dans une centaine de restaurants en France et en Europe, des restaurateurs confient leurs cuisines à des cuisiniers réfugiés afin de créer des menus à quatre mains.

Le projet s'est développé dans 22 villes du monde* grâce à des équipes de citoyens bénévoles engagés pour la cause des réfugiés et convaincus que la cuisine est un puissant outil de découverte mutuelle et d'insertion.

En 5 ans, le projet a connu un écho et un impact grandissant, s'est largement structuré et est devenu un puissant vecteur de sensibilisation.

Au-delà du festival, des ateliers de cuisine, rencontres et conférences-débats contribuent à renforcer le projet tout au long de l'année dans les 10 villes de France.

Les cuisiniers réfugiés participant au festival sont aussi suivis et accompagnés selon leurs besoins par les organisateurs locaux après le festival, pour faciliter leur intégration : orientation vers des cours de français ou des formations, mise en contact avec des recruteurs, développement de leur activité traiteur...

* Paris, Lyon, Marseille, Lille, Bordeaux, Strasbourg, Rennes, Nantes, Dijon, Montpellier, Bruxelles, Madrid, Bologne, Florence, Genève, Athènes, Amsterdam, Londres, Copenhague, Le Cap, New York, San Francisco.

MESURE D'IMPACT DU FESTIVAL

- 59% des cuisiniers ont eu accès à au moins une opportunité professionnelle grâce au festival : formation, embauche, lancement de leur propre service traiteur ou restaurant.
- 91% des citoyens qui n'étaient pas déjà engagés avant le festival déclarent que le festival a provoqué un désir d'engagement pour la cause des personnes réfugiées.

Mesure d'impact réalisée par IMPROVE en 2019



40 000 Personnes venues
au restaurant depuis 2016

408 Restaurants
cantines ou 3 étoiles mobilisés

312 Cuisiniers réfugiés
de 56 nationalités

→ En savoir plus sur :
refugee-food.org/refugee-food-festival-2021



Partenaires depuis 2016 : Ministère de l'Intérieur, Fondation de France, Fondation Brageac, Elior Solidarités, Fondation BNP Paribas.

Aide alimentaire



Credit photo : Mouna Elsamri

NOTRE CONVICTION :
L'AIDE ALIMENTAIRE DOIT PROPOSER UNE CUISINE SAVOUREUSE, ÉQUILBRÉE, DURABLE ET QUI CORRESPOND AUX HABITUDES ALIMENTAIRES DES BÉNÉFICIAIRES.

Le projet

Depuis le début de la crise sanitaire, notre restaurant s'est mobilisé pour produire des repas pour les plus vulnérables, pour venir en soutien aux Restos du cœur, pour des distributions Porte de La Villette avec la Chorba et la Table de Cana, et avec La Communauté Ecotable fin 2020.

En septembre 2021, France Terre d'asile a fait appel à notre équipe pour cuisiner 500 repas par jour pour les évacués d'Afghanistan à Paris.

Cette action d'aide alimentaire est adossée à un projet d'insertion : les repas sont cuisinés par une brigade de cuisiniers en contrat d'insertion, accompagnés par des bénévoles qui viennent prêter main forte en cuisine.

91501 Repas cuisinés au Ground Control **375** Bénévoles engagés et mobilisés soit 1875h de bénévolat **47,5** Tonnes de denrées alimentaires transformées

UN LIEU DÉDIÉ À PARIS : LA CANTINE DES ARBUSTES

Pendant la crise alimentaire provoquée par le 1er confinement, le Refugee Food*, Yes We Camp, Ernest, Wanted Community et Linkee ont décidé de mettre en commun leurs compétences, moyens et savoir-faire pour répondre concrètement à la crise alimentaire, en lien avec les équipes de la Ville de Paris et du Samu Social. Pour ce faire, l'ensemble de ces organisations s'est réuni autour d'un projet et d'un collectif baptisé RALIMENT.

Début 2022, un lieu dédié à cette activité verra le jour dans le 14ème arrondissement de Paris grâce au soutien de France Relance, de la Ville de Paris et de la Fondation du Crédit Agricole.

HUFFPOST



→ [Visionnez le reportage du HuffPost](#)



Partenaires : Ernest, Yes We Camp, Linkee, Restos du Coeur, Wanted Community, Marmites Volantes, Ground Control, La Chorba, Table de Cana, France Terre d'Asile.

Formations

NOS ACTIONS DE FORMATION VISENT À FORMER DES PERSONNES RÉFUGIÉES AUX MÉTIERS DE LA RESTAURATION GRÂCE À DES PARCOURS SUR MESURE.

Des cours de français, des stages d'immersion, un accompagnement social individuel, des modules de préparation au marché du travail, formation numérique, sensibilisation à la mobilité, à l'alimentation durable... jusqu'à la signature du contrat de travail, les formations SÉSAME et Tournesol offrent un parcours complet et adapté aux particularismes des réfugiés. De plus elles répondent à un besoin de main d'oeuvre accru sur le territoire français : près de 200 000 postes sont à pourvoir dans les métiers de l'hôtellerie restauration.

276 Personnes réfugiées formées par SÉSAME d'ici à 2023

90 % de sorties positives sur la 1ère promotion de Tournesol



Credit photo : XXXXXX

SÉSAME

Formation Sésame

SÉSAME est une formation dédiée au métier de commis de cuisine en restauration traditionnelle. Elle est portée par un consortium d'acteurs et soutenue par le Ministère du travail dans le cadre du PIC "Investir dans les compétences".

Portée par AKTO (l'OPCO de la restauration) avec l'organisme de formation Envergure et le Refugee Food*, elle se déploie sur 4 régions en France :

- en Bourgogne Franche-Comté (Dijon)
- en Bretagne (Rennes)
- en Ile-de-France (Paris)
- dans le Grand Est (Mulhouse et Strasbourg)



Partenaires Sésame : AKTO, Envergure, Ministère du Travail, Banque des Territoires, Plan d'investissement dans les compétences.

Tournesol

TOURNÉ VERS LA SOLIDARITÉ

Formation Tournesol

Tournesol est une formation dédiée cette fois-ci aux métiers de la restauration collective : restauration d'entreprise, santé, scolaire. En effet, de nombreux candidats se sont montrés fortement intéressés par ce secteur en particulier, dont certaines activités ont été moins impactées par la crise sanitaire que nous traversons.

- Le programme s'appuie sur un grand nombre de partenaires complémentaires pour fournir un parcours intégré et de qualité.
- La première promotion du programme s'est finie fin mars 2021 et a formé gratuitement 12 personnes au métier d'Employé de restauration collective en Île-de-France. Au 30 juillet 2021, le taux d'insertion (CDD ou CDI) était de 65%.

Partenaires Tournesol : Ville de Paris, AKTO, Langues Plurielles, Stelo Formation

Restaurant

LA RÉSIDENCE EST UN RESTAURANT D'INSERTION, PORTÉ PAR UNE FILALE COMMERCIALE (SAS) DÉTENUE À 100% PAR NOTRE ASSOCIATION ET À QUI TOUS LES BÉNÉFICES SONT REVERSÉS.

Le projet

Nous avons créé en 2018, le premier restaurant tremplin dédié aux cuisiniers réfugiés : La Résidence, comptoir de restauration situé à Ground Control (Paris 12). Le projet a pour objectif premier de contribuer à l'insertion professionnelle durable des cuisiniers réfugiés en leur donnant accès à une première expérience professionnelle, en les formant aux codes de la restauration française et en les connectant à un réseau de restaurants recruteurs. Tous les bénéfices générés par le restaurant sont reversés à l'Association Food Sweet Food afin de financer nos activités non lucratives.



MESURE D'IMPACT DU RESTAURANT

Fort des résultats et de l'expérience réussie et confirmée, nous avons souhaité élargir notre vocation sociale et renforcer l'accompagnement que nous proposons à La Résidence à l'aide d'un conventionnement IAE (Insertion par l'Activité Économique).

À date, sur les 10 personnes réfugiées statutaires que nous avons formées à La Résidence :

- 2 ont ouvert leur propre restaurant
 - Nabil Attard a ouvert Närenj à Orléans
 - Magda Gegenava a ouvert Chez Magda à Paris 19e
- 4 ont trouvé un emploi dans le secteur de l'hôtellerie-restauration à Paris,
- 3 sont toujours en poste à La Résidence (2 CDI et 1 CDD),
- 1 est en reconversion professionnelle suite à une réorientation

80% étaient bénéficiaires du RSA avant le démarrage de leur contrat et 60% sont des femmes.



Ground Control
81, rue du Charolais
75012 Paris

Mercredi - Dimanche
12h30 - 14h30
19h - 22h30 (sauf dim)

→ **En savoir plus sur :**
refugee-food.org/la-residence



Partenaires: Ville de Paris, Pôle Emploi, Marguerite.

Traiteur



LE SERVICE TRAITEUR DU REFUGEE FOOD* VALORISE LES TALENTS DE CHEFS RÉFUGIÉS QUI ONT POUR PROJET DE MONTER LEUR PROPRE ACTIVITÉ TRAITEUR.

Le projet

Nous intervenons sur des événements grand public, des manifestations culturelles, ou des conférences spécialisées pour sensibiliser le grand public et favoriser l'insertion professionnelle des cuisiniers réfugiés entrepreneurs. Ces événements (cocktails, banquets, dîners de gala, restaurant éphémère...) leur permettent, avec notre accompagnement, d'acquérir de l'expérience et de faire connaître leur patrimoine culinaire.

NOS CHEF.FE.S EN RÉSIDENCE



Magda GEGENAVA, Géorgie

Magda est originaire de Géorgie, un pays situé sur les rives de la mer Noire et niché aux pieds des montagnes du Caucase, qu'elle a dû fuir pour des raisons politiques. Forte de sa maîtrise de toutes sortes de plats de l'Est (russes, ukrainiens, géorgiens...) que sa grand-mère lui a transmis dans le restaurant familial à Tbilissi, Magda fait le pari de réussir son intégration professionnelle grâce à la cuisine.



Harouna SOW, Mauritanie

Harouna est né en Mauritanie, et a passé une partie de son enfance au Sénégal. C'est en arrivant en France qu'il se forme à la cuisine : passé par les plus grandes maisons, il maîtrise d'une main de maître la gastronomie française, et a maintenant à cœur d'appliquer la technique française aux saveurs ouest-africaines.



Mohammad ELKHALDY, Syrie

Mohammad vient de Damas, et en Syrie on commence à travailler très tôt pour savoir se débrouiller dans la vie – mais rien ne l'enchantait vraiment. À 16 ans, il met pour la première fois les pieds dans une cuisine, et là, coup de foudre. Son inspiration derrière les fourneaux ? Sa mère : « C'est la meilleure cheffe du monde. »

Témoignage

Le service traiteur du Refugee Food Festival porte un projet important et remarquable. Il s'est révélé être un partenaire indispensable à la réussite des événements du Prix Carmignac, autant grâce à la qualité et l'originalité des menus de Mohammad Elkhaldy qu'au professionnalisme et l'implication de leur équipe. **L'équipe de la Fondation Carmignac**

Ils nous ont fait confiance :



→ En savoir plus sur :
refugee-food.org/traiteur-solidaire



Education

DES PROGRAMMES ET CONTENUS PÉDAGOGIQUES POUR S'ADRESSER AUX JEUNES GÉNÉRATIONS DANS LES ÉCOLES, EN CLASSE ET À LA CANTINE.



Crédit photo : Thierry Houyel

Le projet

Nous avons la conviction que la cuisine est un moyen de fédérer, de sensibiliser et nous savons que c'est par la future génération que le changement peut arriver et que c'est avec eux que se construira le monde de demain.

Le programme du Refugee Food Education vise à faire évoluer les regards et contribue à donner les moyens aux jeunes, dans le cadre de l'école, de prendre part à une société plus ouverte à l'accueil des personnes réfugiées et des populations en détresse.



8 Collèges
accueillants

3 000 Collégiens
sensibilisés

10 Intervenants réfugiés
venus partager leur parcours d'exil

NOS OBJECTIFS

Le Refugee Food Education vise à apporter un éclairage sur deux grandes thématiques, autour de la Journée internationale des migrants, le 18 décembre :

- les migrations et la lutte contre les stéréotypes, afin qu'ils puissent se faire leur propre idée du monde,
- la diversité des patrimoines culinaires, et plus globalement la lutte contre la malbouffe et l'uniformisation des goûts

Un programme de sensibilisation

L'idée d'un programme de sensibilisation dans les collèges est née il y a 3 ans dans le cadre d'un partenariat entre l'Agence des Nations Unies pour les réfugiés, le Département du Calvados, la Ville de Bayeux et notre association.

En 2017 et 2018, 8 collèges normands ont participé au programme pilote, et 3000 collégiens ont ainsi pu être sensibilisés par cette action.

En 2021, le programme se déploiera dans deux collèges dans les Bouches-du-Rhône, à Marseille.

→ En savoir plus sur :
refugee-food.org



+1000 retombées presse sur toutes nos actions

 **3** euronews.

 TV5MONDE

 FRANCE
24

 AJ
FRANÇAIS

"Montpellier : les restaurants confient leurs fourneaux à des cuisiniers réfugiés. Le Refugee Food Festival arrive à Montpellier : quatre adresses montpelliéraines et sèteises engagées partagent leurs fourneaux avec six cuisiniers pour "faire découvrir des saveurs venues d'ailleurs, sensibiliser à la situation des réfugiés en France, et leur offrir un tremplin pro."

France 3 Occitanie

 france
culture

 RCF
RADIO

 Europe 1

"La cuisine comme mémoire d'une terre, d'une famille, d'une enfance... la cuisine qui est souvent la seule chose qu'il vous reste lorsque vous vous exilez. Le Festival est né de cette idée : permettre à des réfugiés chefs, cuisiniers, plus ou moins professionnels de cuisiner, le temps d'un festival, dans les restaurants, français, parisiens, qui voulaient bien les accueillir et ainsi de faire connaître leur cuisine et le répertoire de leur pays d'origine."

France Inter - On Va Déguster

 rfi

 FUN
RADIO

 france
inter

« L'exil prive de mots ceux qui ont tout quitté, mais le geste, les goûts, la cuisine elle demeure profondément enracinée, universelle, elle devient le bagage et la solution pour se réinventer, apprendre, et s'insérer, exister. » **RFI**

 Libération

 LA CROIX

 ELLE

 SUD
OUEST

 The
New York
Times

 ouest
france

 SAVEURS
LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND

"Tremplin pour leur talent, le but de ce restaurant est aussi, grâce à l'assistance de professionnels locaux, de leur permettre de voler de leurs propres ailes et d'ouvrir leur établissement." **Télérama**

Parmi les récompensés, on compte aussi le Refettorio (un restaurant solidaire pour les plus démunis) qui a arraché le prix de la pensée éthique ou le Refugee Food Festival (événement itinérant qui propose de confier les cuisines de restaurants à des chefs réfugiés) qui a gagné celui d'événement de l'année. **Le Monde**

 LA DÉPÊCHE
DU MIDI

 La Provence

 le Bonbon

 Time Out

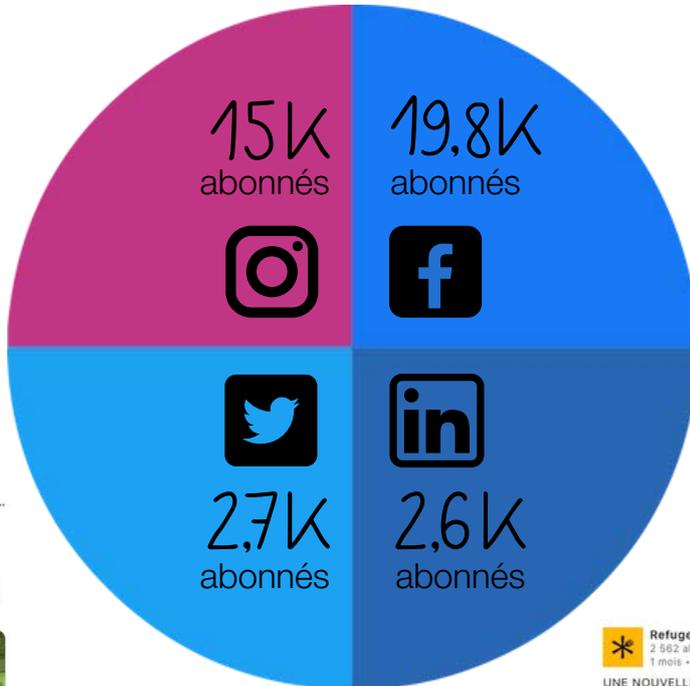
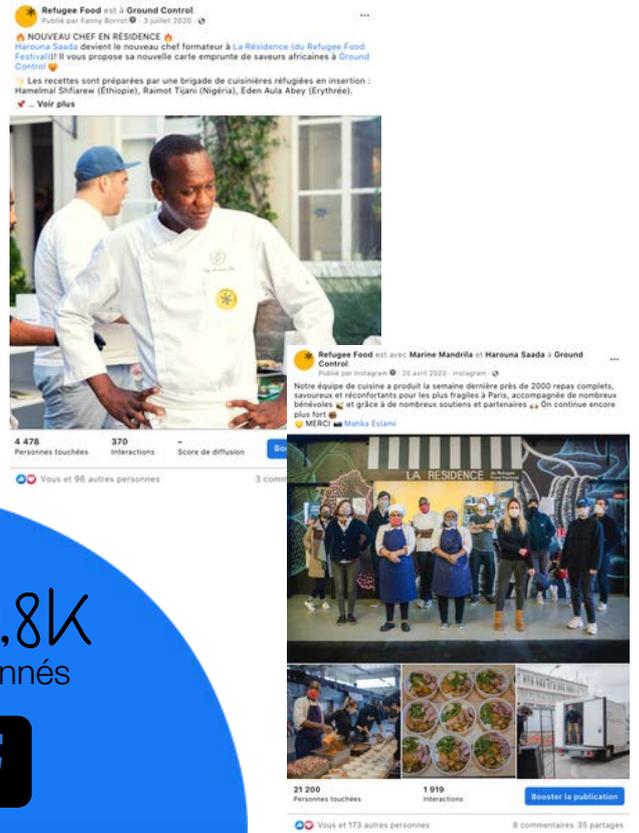
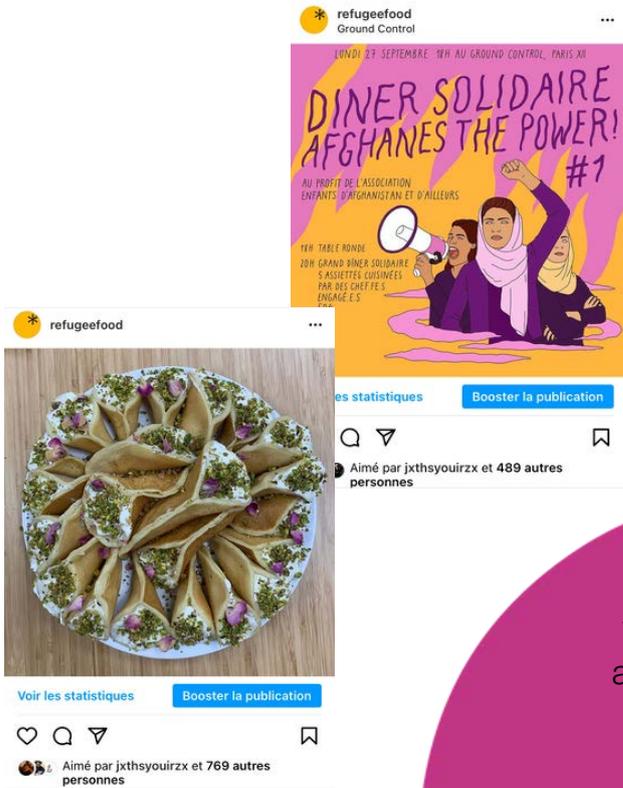
"Ils mettent la main à la pâte pour leur pays d'accueil, aux prises avec la pire crise sanitaire depuis un siècle. (...) Jeudi 2 avril, par exemple, une équipe de cuisinières nigériennes et éthiopiennes en insertion, accompagnées par le chef mauritanien Harouna Sow, lui aussi réfugié en France, fournissait 270 repas à des sans-abris, un centre de demandeurs d'asile et un hôpital public. Plusieurs bénévoles s'occupent de l'emballage et de la livraison." **Huffington Post**

 Konbini
food

 loop
sider

 Brut.

couverture digitale du projet Refugee Food*



Lors du Refugee Food Festival 2021

233K
personnes atteintes
sur Facebook

84K
personnes atteintes
sur Instagram

Refugee* FOOD

CONTACT

hello@refugee-food.org

La Résidence à Ground Control
81 rue du Charolais, 75012 Paris

Les Amarres
24, quai d'Austerlitz, 75013 Paris



Refugee Food*

Un projet porté par l'association Food Sweet Food

