

Cuisine de cheffes

Dans le pays d'Arles (13), des femmes éloignées de l'emploi ou en reconversion suivent une formation culinaire qualifiante d'exception aux côtés de grands chefs. Année après année, le programme "Des Étoiles & des Femmes" démontre que la rencontre autour d'une même passion pour la cuisine peut constituer un puissant vecteur de lien social et d'intégration. En même temps qu'elle bouscule les habitudes en ouvrant à de nouveaux profils de cuisinières les portes d'un univers professionnel encore très masculin.

Pourquoi ?

.....

Lancé à Marseille par La Table de Cana sur une idée originale du chef Alain Ducasse, le programme "Des Étoiles & des Femmes" est aujourd'hui déployé dans une douzaine de villes et territoires en France, dont le Pays d'Arles depuis 2018. L'initiative y est pilotée par Petit à Petit, une association locale qui joue un rôle de "tiers facilitateur" en accompagnant des projets citoyens axés sur la coopération pour mieux vivre ensemble et avec son environnement. Des Étoiles & des Femmes permet chaque année d'accompagner vers l'emploi une promotion d'une douzaine de femmes issues en majorité des quartiers prioritaires d'Arles et de zones de revitalisation rurale, qui apprennent à cuisiner auprès de chef.fe.s restaurateur.trice.s de la région. À la clé, l'obtention d'un CAP Cuisine en alternance, et le développement de compétences particulièrement recherchées par les employeurs de la filière hôtellerie-restauration.

Comment ?

.....

Le dispositif coordonné par Petit à Petit est mené en partenariat étroit avec le Greta CFA Provence et l'agence Pôle Emploi d'Arles. Dans leur parcours de formation sur 10 mois – au lieu de 24 mois habituellement –, en plus des stages pratiques dans des restaurants du Pays d'Arles, et du tutorat assuré par les chef.fes tout au long de l'année, les participantes suivent des cours donnés au lycée Charles Privat par l'équipe du Greta. De son côté, Pôle Emploi finance la formation et la rémunération des stagiaires, d'autres partenariats permettant de prendre en charge les frais périphériques tels que les gardes d'enfants ou les coûts liés à la mobilité. Hormis un niveau minimum de Français, aucun diplôme préalable n'est requis pour intégrer le programme, les candidates sont sélectionnées sur leur motivation – le goût pour la cuisine, l'envie d'être active, l'engagement dans un projet professionnel... Mais elles sont

accompagnées avant, pendant et après la formation, afin de les aider à lever tous les obstacles susceptibles de les empêcher d'aller au bout de leur projet. Cours de remise à niveau en français (lire, écrire, compter), initiation au numérique, gardes d'enfants, prêt de véhicule ou encore paiement du matériel de cuisine : tout en prenant en compte la diversité des situations personnelles, l'accompagnement est pensé dans sa globalité. Après le CAP, ce suivi se prolonge si besoin par une aide à la recherche d'emploi ou à la création d'entreprise.

L'engagement de la fondation

La Fondation Transdev, qui a déjà soutenu Des Étoiles & des Femmes en 2019, a renouvelé son aide en 2021 avec une subvention de 10 000 € destinée à renforcer le dispositif d'accompagnement de la troisième promotion. Cette dotation a permis de financer notamment des gardes d'enfants, l'organisation d'ateliers cuisine et informatique, l'achat de matériels et de tenues utilisés dans ces ateliers, ainsi que des "sorties métiers". L'accompagnement est indispensable pour ces femmes qui ont souvent charge de famille, des histoires de vie compliquées, et qui s'engagent dans une formation difficile exigeant d'elles courage et ténacité. En bout de parcours, elles auront un bagage suffisant pour trouver un emploi durable dans un secteur d'activité en tension, ou bien créer leur propre entreprise en démarrant par exemple une activité de traiteur. Dans tous les cas, cette professionnalisation sera synonyme d'émancipation et d'ouverture sur le monde.

Résultats et impact

11 femmes de 5 nationalités différentes, âgées de 25 à 50 ans, ont intégré en septembre 2021 la troisième session du programme Des Étoiles & des Femmes. La mise en place en amont de la formation d'un coaching axé sur la cohésion du groupe a porté ses fruits, au cours d'une année marquée par une très bonne assiduité, une entraide et un fort esprit de solidarité. Les candidates étaient dans des démarches très constructives et, avec des chefs très impliqués, cela a permis de faire évoluer le programme qui s'est enrichi de nombreux apports : intervenants extérieurs (naturopathe, socio-esthéticienne, psychologue, juriste) dans les ateliers, organisation de quatre masterclasses en cuisine d'application du lycée, sorties métiers en Camargue et dans les Alpilles à la rencontre de producteurs, événements mis en place avec le Comité des restaurateurs (cuisine éphémère sur un marché, dîners réalisés dans des restaurants par des duos-chef/femme en formation)... La remise des diplômes aux 9 lauréates du CAP Cuisine s'est déroulée le 29 novembre 2022 à l'hôtel de ville d'Arles, en présence des nombreux partenaires qui contribuent année après année au succès du programme.

Chiffre clés

12

implantations Des
Étoiles & des Femmes
en France

54

structures sociales et 18
restaurants partenaires du
programme en Pays d'Arles

70%

de retour à l'emploi 6
mois après la
formation

Pourquoi la mobilité sociale ?



« Depuis le début du programme, nous nous efforçons de mixer les publics, en mélangeant dans les promotions des femmes issues des quartiers sensibles, sans bagages scolaire et très éloignées de l'emploi, voire de la langue, avec des candidates en reconversion professionnelle. Cela crée une dynamique de groupe constructive et stimulante. Nous avons cependant des difficultés croissantes à recruter, dans les quartiers comme à l'extérieur de ceux-ci. Sans doute avons-nous déjà touché une grande part des personnes en mesure de suivre un CAP. C'est pourquoi, avec l'ensemble du réseau Des Étoiles & des Femmes, nous réfléchissons actuellement à des adaptations pour ouvrir davantage l'accès au dispositif. »

Fanette Burgaud, Chargée de l'administration de l'association Petit à Petit et du projet Des Étoiles & des Femmes

« J'avais déjà travaillé comme cuisinière au Maroc, et créé ma chaîne Youtube de pâtisserie et de cuisine en langue arabe. Mais le CAP Cuisine est d'un niveau bien plus élevé. Même si j'ai eu un peu de difficultés au début, parce que je ne parlais pas très bien le français, j'ai énormément appris dans cette formation. Le chef qui m'avait pris en stage m'a embauchée en CDI après mon diplôme. J'ai commencé comme commis de cuisine, et aujourd'hui, je suis cheffe de partie ! »

Amal Legrari, bénéficiaire



Contactez l'association

Petit à petit - Coopérer pour vivre ensemble

boulevard des Lices

13200 Arles

tél : 06 75 44 05 78

courriel : contact@assopetitapetit.org