

Rapport Annuel

Association de quartier
pour la table et le partage



DEPUIS 2020



2025

Au menu

4

Engagements 2025

Les enjeux que nous avons identifiés
Ce que nous avons fait

6

La communauté

Des adhérent-es . Des bénévoles . Des salarié-es
Des volontaires . Des stagiaires

8

Nos six dispositifs

Le Petit Bouillon . La Cuisine de l'Arc
L'Espace des Enfants Autonomes
La Cuisine du 101 . Le Bon Bouillon
La revue Ingrédient

20

Actions transverses

Insertion professionnelle
Bénévolat
Alimentation

Mot de la Présidente

Il arrive parfois
que les projets se réalisent.

L'idée a émergé il y a plusieurs années, l'association est née, elle s'est structurée peu à peu.

D'autres projets se sont invités, le Bouillon s'est questionné. Nous avons expérimenté, nous nous sommes quelques fois trompés, nous avons recommencé, rencontré, calculé parfois, nous nous sommes enthousiasmés souvent : ça a bouillonné. L'idée de départ était un Bouillon où l'on mange : la Cuisine de l'Arc est née. Le tiers-lieu culinaire et solidaire a des murs, une structure coopérative pour le midi et des projets de programmation.

Que chaque personne qui a donné de son

26

Partenaires

Opérationnels . Financiers

28

Enjeux 2026

Les enjeux que nous identifions
Les engagements que nous prenons.

30

Rapport financier

Résultats 2025
Budget prévisionnel 2026

temps, de son énergie, de ses idées, de ses envies, de ses encouragements, de sa présence soit remerciée ! Personne physique, morale, institutionnelle : le projet s'est construit en commun.

Il arrive parfois que les projets se réalisent. La réalisation n'est pas une fin, c'est un début.

Nous espérons avoir beaucoup de projets (encore), de rencontres, de solidarité, d'échanges et de partage.

Nous vivons une période propice à la peur. Mais il arrive parfois que des beaux projets se réalisent.

La peur invite à la méfiance.

Méfions-nous des projets : ils peuvent apporter des aventures riches en rencontres. Méfions-nous des rencontres : elles peuvent faire émerger des envies et de idées. Méfions-nous de l'avenir : de belles surprises peuvent s'y cacher. Méfions-nous de la peur : nous pouvons la surmonter. Méfions-nous de l'ironie : elle se moque des bons sentiments. Mais les bons sentiments font parfois que les projets se réalisent.

Nadia Oudia

Engagements 20



2025
était une année
de renforcement des dispositifs existants
et de préparation de la Cuisine de l'Arc

Deux chantiers

Cette année, nous avons mené deux chantiers en parallèle : l'aménagement de la Cuisine de l'Arc d'un côté, et de l'autre, la consolidation des équipes par la mobilisation, l'organisation, la formation et les financements.

25 m p l i r

savoirs
financement
bénévolat
Cuisine de l'Arc
gouvernance

Soutenir la formation

Benjamin Mercier a obtenu son diplôme de CIP après un an de formation en alternance à l'AFPA et Ahlem Ammar a validé son master 1 en santé publique en alternance à la Sorbonne.
Par ailleurs, plus de 50 jours de formation ont été mis en oeuvre pour l'ensemble des salariés, en particulier en insertion professionnelle : SST, HACCP, FLE, Numérique, Accueil.
L'effort sera poursuivi l'an prochain, permettant la montée en compétences de chacun-es dans l'intérêt de l'association, des publics et des salarié-es.

Poursuivre la recherche de mécénat

Le nombre de mécénats auprès de notre association n'a jamais été aussi élevé qu'en 2025 : la Fondation de France, la Fondation AG2R-La Mondiale, le fonds de dotation La Poule Rousse, le fonds de dotation de la Compagnie Fruitière, les fonds de dotation Fase et Qualitel, la fondation BNP Paribas, le Crédit Mutuel Canebière, Electro Dépot Plan de Campagne. Nous travaillons avec eux la récurrence potentielle de leur soutien et avons également initié des relations avec d'autres mécènes potentiels.

Développer la mobilisation des bénévoles

La communauté de bénévoles réguliers s'engageant dans des missions pour l'association est passée d'une trentaine en 2024 à près d'une cinquantaine en 2025. Cela nécessite une organisation, une formation et une implication encore plus grande dans les processus de gouvernance.

Réussir l'ouverture de la Cuisine de l'Arc !

Avec seulement deux mois de retard, la Cuisine a ouvert en février 2026 sur une salle de restaurant qui ne désemplit pas des Mmmmh ! et des sourires des clients qui reviennent, et une programmation culturelle qui s'enrichit de jour en jour.

Une gouvernance toujours plus collégiale

Le Conseil d'Administration s'est élargi à 9 membres lors de l'Assemblée Générale 2025, contre 5 en 2024. Les salarié-es participent aussi régulièrement aux réunions du Conseil. Cela permet d'enrichir les échanges et d'envisager plus sereinement l'avenir.

La Communauté



Des personnes qui partagent par conviction ou par nécessité, l'envie d'améliorer leur quotidien et celui de chacun et chacune dans la société

Les bénéficiaires

Il est très difficile de décrire les bénéficiaires de notre action tant la communauté de personnes et structures autour de l'association est vaste et diverse.

Il y a tout d'abord les membres de l'équipe qui, tout en oeuvrant pour la réalisation de l'objet social, peuvent monter en compétences, explorer de nouvelles voies, s'enrichir d'expérience, mûrir leur projet professionnel, améliorer leurs situations personnelles, développer leurs réseaux, se questionner, trouver une utilité et une reconnaissance.

Il y aussi les rencontres d'un ou de quelques jours, participant-es à un atelier ou un événement, utilisateur-ices de nos cuisines par hasard. Il y a également celles et ceux, de plus en plus nombreux, qui, par nécessité ou plaisir, fréquentent toute l'année l'association, l'intègrent dans leur vie quotidienne, jusqu'à, souvent, s'impliquer dans son fonctionnement.

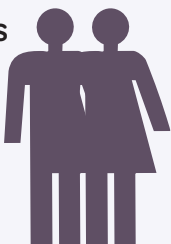
L'équipe

2025 a été marquée par la fin des aides aux postes et une réduction des subventions. Cela nous a malheureusement conduit à la non-reconstruction en cours d'année, de 2 contrats en CDD (Sandrine au Petit Bouillon et Zoé pour la revue Ingrédient). Cela a également entraîné une réorganisation des activités concernées. Il n'y a pas de changement majeur prévu pour l'emploi en 2026.

Il a eu en parallèle une augmentation des demandes de bénévolat, en particulier au Petit Bouillon.

Bénéficiaires

réguliers 300
pontuels 2000



6-90 ans
70% de femmes
80% d'habitant-es
en QPV

Équipe

Salarié-es
20-60 ans
80% de femmes
50% d'habitant-es
en QPV



155 Adhérent-es
9 Administrateur-ices
17 Salarié-es
8 Prestataires artistiques
2 Volontaires
2 Stagiaires
50 Bénévoles
et de multiples partenaires

ectif



bien commun
engagement
entraide
échange
énergie

Notre organisation

septembre 2025

Assemblée Générale *Orientations et approbations*

Adhérent-es

Conseil d'Administration *Stratégie et supervision*

Nadia Oudia - Présidente
Mo Abbas - Vice-Président
Estelle Minetti - Trésorière
Majssa Hemraj - Trésorière adjointe
Anne-Françoise Robert - Secrétaire
Adrien Detomasi - Secrétaire Adjoint
Nabil Fellah
Nicole Darmon
Zeynep Perinçek

Administration *Soutien aux opérations*

Claude Signoret - Directeur
Axelle Effire - Responsable administrative
Benjamin Mercier - Accompagnateur
socioprofessionnel & Bénévolat

Revue Ingrédient & Ateliers Tambouille

Des livres culinaires

Zoé Sinatti - Coordinatrice
Isis Marvyle - Diffusion
Bénévoles

L'Espace des Enfants Autonomes - Noailles

Une cuisine pour faciliter les apprentissages

Alice Krichel - Coordinatrice
Sara Mirenda - Animatrice jeunesse
Bénévoles

La Cuisine de l'Arc

Tiers-lieu socioculinaire & restaurant coopératif

Lilan Criscuolo - Coordinatrice

La Cuisine du 101 - St Mauront

Une cuisine pour ceux qui n'en ont pas

Alicja Marszalkowska - Coordinatrice
Louise Poncet - Animatrice - Encadrante
Alima Traore - Animatrice culinaire
Simone Djambae - Animatrice culinaire
Yaccoub Hamada - animateur culinaire
Bénévoles

SoliHa Provence

Marie Meyer-Bisch - Coordinatrice

Le Petit Bouillon - Noailles

Une cuisine pour le quartier

Lilan Criscuolo - Coordinatrice
Ahlem Ammar - Nutritionniste - Encadrante
Arlette Fletcher - Animatrice - Encadrante
Myriam Gherici - Animatrice culinaire
Nadia Chouli - Animatrice culinaire
Sandia Mbae Ali - Animatrice culinaire
Jeanne Charlot - Volontaire
Bénévoles

Bouillon Le Petit Bouillon



Une cuisine de quartier,
un espace d'expérimentation, de partage
et d'information autour de l'alimentation

Matin d'été !

10h, du café pour du courage. Accrocher les tentures par-dessus les plantes : la rue restera fraîche malgré juillet. Installer les tables et les bancs sur le bitume : 4 pour cuisiner, 2 pour dessiner, 1 pour écrire et 1 pour ne rien faire. Installer les espaces de jeux et de lecture. 11h, nous étions 5, maintenant 20. Enfants en tabliers qui épluchent déjà. Poser la plaque et trouver la rallonge. Chant des marmites et éclats de voix. 12h, citronnade pour tout le monde. Ça cuit, ça sent bon. 13h, on hurle "À table !" Devant le buffet, 80, peut-être 100 assiettes défilent et s'assoient au hasard. Cliquetis et chuchotis. Un conteur arrive. La suite, jusqu'au soir : une autre histoire.

Claude Signoret - Directeur

L'équipe d'animation



salariées 5
volontaire 1
bénévoles 15

Les ateliers de cuisine au Petit Bouillon participantes ateliers



publics 240 24
privés 650 49

hors les murs



1300 8
620 52

mananger

Activité 2025

Différentes activités sont proposées au Petit Bouillon ou en itinérance, sous la forme d'événements, d'ateliers et de rencontres variées :

- Ateliers de cuisine participatifs pour se retrouver autour de la préparation d'un menu et partager un repas, avec la mise en avant d'un-e chef-fe d'un jour

- Ateliers de cuisine et de sensibilisation à la nutrition et à une alimentation plus saine et durable

- Ateliers anti-gaspi et transformation d'invidus grâce aux dons de l'association Cantina

- Brunchs solidaires : une matinée d'accueil inconditionnel, tous les vendredis, avec la préparation collective d'un petit déjeuner sucré-salé et d'une grande soupe, mais aussi des animations ludiques et conviviales : jeux, musique, danse, présentation d'autres associations...

- Événements festifs et grands publics : des banquets de rue et repas partagés pour participer à l'animation socio-culturelle du quartier

- Mise à disposition de la cuisine pour des projets sociaux (ateliers de cuisine, préparation de maraude, lieu de réunion pour des asso) ou pour servir de support à des expérimentations culinaires et au lancement d'activités entrepreneuriales

- Accompagnement de personnes en insertion aux métiers de l'animation culinaire

- Préparation quotidienne du café pour les habitué-es de la rue

- Coordination du festival "Un été Rue de l'Arc" avec 15 associations du quartier pour proposer des animations et des repas partagés aux familles qui ne partent pas en vacances l'été

- Contribution à la dynamique collective associations-habitant-es à Noailles

lien social
convivialité
découverte culinaire
nutrition
anti-gaspi

Partenaires opérationnels

Addap13, ADOMA, Amicale du Nid, AMPIL, Armée du Salut, Auberge Marseillaise, August photographies, Because U Art, Cantina, COSENS, Culture du coeur, Destination Familles, Ecole Chabanon, Ecole Korsec, Ecoles des Convalescents, Elia Sud, Entourage, Fotokino, Goethe Institut, Habitat Alternatif Social, Hophop Food, IFAC Centre social Julien, Kipawa, La Brigaille Ressourcerie Noailles, La Cloche, La Régie de Quartiers Noailles Belsunce, La Tribu Meinado, Le Kaloum, Les Compagnons Bâisseurs, Maison des Femmes, Marhaban, Noailles Solidaires, Opéra Mundi, Peuple et Culture, Théâtre de la Cité, Vacarme Orchestra

Partenaires financiers

Ville de Marseille, Métropole Aix-Marseille-Provence, Préfecture des Bouches-du-Rhône, Fondation Compagnie Fruitière, Fondation de France

Faits marquants 2025

- PETITS DÉJEUNERS ET BRUNCHS SOLIDAIRES
- UNE BELLE ÉQUIPE DE BÉNÉVOLES RÉGULIER-ÈRES
- PREMIÈRES MISES À DISPOSITION DU LIEU

Évolutions 2026

- PROPOSITION D'UN ATELIER MENSUEL ANTI-GASPI
- ATELIERS NUTRITION DANS 10 CENTRES AÉRÉS
- DÉVELOPPEMENT DE LA FORMATION DES BÉNÉVOLES
- RENFORCEMENT DE LA NUTRITION DANS LES ATELIERS

Alimentaire

Le Bon Bouillon

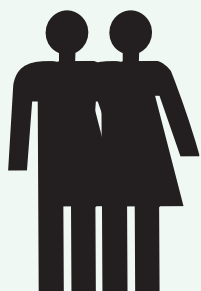


Sensibilisation à l'alimentation saine et durable et lutte contre la précarité alimentaire

Quelle chance !

Quelle chance j'ai eue d'assister à la séance bilan du dernier cycle d'ateliers du Bon Bouillon ! J'ai été touchée par la simplicité et la sincérité des échanges. On parle d'abord recettes, puis viennent peu à peu d'autres sujets : mieux manger, comprendre l'équilibre, la saisonnalité, l'importance des vitamines, prendre soin de sa santé. Et puis il y a ces petits riens qui comptent beaucoup : « maintenant, quand on se croise dans le quartier, on se reconnaît, on se parle ». Avec pudeur aussi, les bons sont évoqués : « ça soulage », « c'est des fruits et légumes en plus », « ça aide à compléter ce qui manque ». Avec, au fond, un constat partagé : « Le Bon Bouillon, ça nous a aidés à découvrir des recettes, à mieux manger, à rencontrer de nouvelles personnes ».

Nicole Darmon - Administratrice



1 salariée
34 bénéficiaires directs
102 indirects



3 sessions
18 ateliers
1183 bons de 10€
fruits & légumes

ntation

Activité 2025

Chaque session du Bon Bouillon accompagne pendant 6 mois un groupe de 12 personnes, orientées par des structures sociales partenaires.

Une session comprend :

- 6 ateliers cuisine et nutrition qui permettent d'aborder la nutrition, l'équilibre alimentaire, le budget, la saisonnalité, la cuisine végétarienne.

- une aide monétaire de 80€ par mois, par famille pour soutenir la consommation de fruits et légumes frais et de saison.

Le programme permet de tisser du lien social entre les participants et de produire des changements de comportements alimentaires (moins de consommation de protéines animales, respect de la saisonnalité des fruits et légumes, achat de nouveaux produits ou habituellement trop coûteux, réalisation de nouvelles recettes).

santé
budget
nutrition
durable
plaisir

Partenaires opérationnels

Marhaban, Destination Familles, Régie de Quartiers Noailles Belsunce, Ifac Cours Julien, Armée du Salut, Primeur Chez Amor, Primeur Saveurs des îles

Partenaires financiers

Ville de Marseille, Fondation La Poule Rousse, DDEETS (Mieux Manger pour Tous), FDVA (Fonds innovation)

Faits marquants 2025

- LANCEMENT DU DISPOSITIF SOUS SA NOUVELLE FORME (ABANDON DE LA VERSION 2022-2024)
- STRUCTURATION DES PARTENARIATS OPÉRATIONNELS
- BILAN POSITIF DE LA NOUVELLE FORMULE ET BONS RETOURS DES PARTICIPANTES

Évolutions 2026

- CONVENTIONNER UNE ÉPICERIE PAYSANNE EN CENTRE-VILLE
- RÉALISER 3 NOUVELLES SESSIONS
- DIVERSIFIER LES SOURCES DE FINANCEMENT

La cuisine du 101

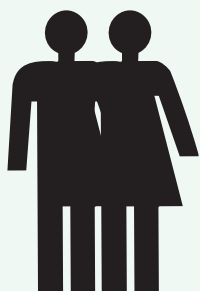


Une cuisine pour celles et ceux qui n'en ont pas, tiers-lieu de quartier, espace ressource nutrition santé

Un cocon

Il est midi quand j'arrive à La Cuisine du 101. On m'accueille et me propose un thé. Une réunion de travail se déroule sur la mezzanine, une préparation de crêpes pour le goûter des enfants du quartier est en cours et une liste de courses pour les ateliers du lendemain prend forme. On discute percussions, rendez-vous médical, soirées voisinage, alimentation, jardins partagés, nouvelles du jour... Le lieu se remplit, c'est l'effervescence. Ça parle anglais, arabe, pachto, français. Certains sont déjà attablés autour d'un plat qu'ils partagent, d'autres cuisinent pour le repas du soir. Photos, dessins, témoignages, affiches et fiches d'informations habitent les murs à l'image de ce petit monde.

Zeynep Perinçek - Administratrice



5 salariées du Bouillon de Noailles
1 coordinatrice de SOLIHA Provence
85 cuisiniers & cuisinières inscrites



2097 passages
69 ateliers

Activité 2025

À la Cuisine du 101, l'équipe du Bouillon de Noailles est notamment en charge de :

- la permanence de cuisine collective qui permet d'accueillir des personnes sans domicile fixe ou en hébergement d'urgence pour qu'elles puissent cuisiner comme à la maison dans un espace convivial et participatif. Ce dispositif nourrit les corps et, par les liens qui se créent sur place, réchauffe les esprits

- les ateliers du mercredi avec la communauté de cuisiniers & cuisinières et des partenaires du 3^e arrondissement. Ce sont des animations ludiques autour de la nutrition et de la cuisine pour les enfants et les adultes

- les goûters "Après l'école" pour les familles du quartier. C'est, en période scolaire, un temps d'animation, de récolte des besoins, des échanges sur l'alimentation

De son côté, l'équipe de SoliHa Provence assure :

- le pilotage, la coordination, le financement, la représentation auprès des partenaires et la communication du dispositif

- les activités socio-culturelles dans le lieu (événements, permanences tierces, soirées Voisinage) et hors du lieu (la Cuisine en Vadrouille, fête de quartier...)

Partenaires opérationnels

SOLIHA Provence, CHUF Groupe SOS, CS Saint-Mauront, CAL Fonscolomb, APE Bellevue, ADDAP 13, La Cloche, Médecins du Monde, Entourage, Cascade, CADA Marseille - Groupe SOS, ADJ Saint-Joseph, CSAPA Groupe SOS, Ph'Art et Balises, Armée du Salut, EMAD Fondation pour le logement, MARSS, MDS, CCAS

Partenaires financiers

DIHAL, Ville de Marseille, Fondation Jean-Marie Bruneau, Fondation de France

Faits marquants 2025

- LANCEMENT DES GOÛTERS APRÈS L'ÉCOLE
- LA CUISINE DU 101 FÊTE SES 3 ANS
- STRUCTURATION DES ATELIERS DU MERCREDI

Évolutions 2026

- ÉTUDE D'IMPACT
- RÉDUCTION À 4 JOURS D'ACCUEIL HEBDO & 4 SALARIÉS
- RECHERCHE DE FINANCEMENTS ALTERNATIFS

L'Espace des enfants



Un lieu de vie péri et extrascolaire pour les enfants du quartier de Noailles, âgés de 6 à 11 ans, faisant face à des difficultés à l'école ou en dehors.

Avoir confiance en soi

À l'Espace, je retiens Alyah qui m'a dit : « Tu es une bienvenue ! » Elle appelait tous les visiteurs « Les bienvenues » – j'aimerais qu'elle ait une belle carrière politique plus tard. Je me souviens aussi de Bogdan qui disait avoir des problèmes de concentration tout en pesant avec beaucoup de précaution et de méticulosité 300g de farine pour faire un gâteau. Ici, c'est d'abord un espace pour les enfants, d'accord. Mais c'est aussi un endroit qui permet aux adultes d'avoir confiance en l'avenir. Et ça, ce n'est pas rien.

Nadia Oudia - Présidente

2 salariées
10 bénévoles
40 enfants accueillis
120 autres bénéficiaires



1300 repas
550 goûters



70 sorties
70 ateliers créatifs
150 ateliers cuisine
Aide aux devoirs

ants autonomes

apprentissage
continuité éducative
alimentation
culture

Activité 2025

Ce dispositif favorise les apprentissages nécessaires à l'autonomie et l'émancipation, de développer la confiance en soi et la sociabilisation, d'encourager une ouverture culturelle et de permettre une continuité éducative. La pratique et l'expérimentation sont au cœur de notre accompagnement.

Les nombreux moments de cuisine en commun développent l'intelligence collective, libèrent et canalisent la parole, invitent à la lecture, l'écriture et au calcul. Les repas ou goûters partagés sont des temps de convivialité, d'alimentation et de discussion.

L'aide aux devoirs soutient les enfants qui le souhaitent.

En parallèle, les activités créatives et exploratrices contribuent à développer l'autonomie et la curiosité des enfants : ateliers d'écriture et d'illustration, balades urbaines, théâtre, ateliers céramique, lecture accompagnée, musées, galeries, parties de pétanque, rencontres d'étudiants, studios photo, cinéma, bricolage, jardinage, musique...

Les familles et les enseignantes sont largement impliquées dans le suivi des enfants. Enfin, des actions communes avec d'autres associations du quartier facilitent la découverte des autres activités possibles à l'issue de leur année à l'Espace des Enfants Autonomes.

Partenaires opérationnels

Ecole Chabanon, Vidéodrome2, Fotokino, Destination Familles, MAC, Préau des Accoules, CinéFabrique, Zoème, Relais nature Bougainville, club pétanque Carli, Photographe Héléne Bossy, Plasticienne Zeynep Perincek, Canopé, Tribu Meinado, 13koneksyon, la Cantina

Partenaires financiers

Ville de Marseille, Métropole Aix-Marseille-Provence, Fondation AG2R-La Mondiale

Faits marquants 2025

- **EMBAUCHE DE SARA MIRENDA, 2^E ANIMATRICE**
- **PARTENARIAT AVEC VIDÉODROME 2 POUR DES ATELIERS FILMS**
- **OUVERTURE DE L'ESPACE AUX ADULTES, EX. COURS D'ARABE**

Évolutions 2026

- **DÉVELOPPEMENT D'ACTIVITÉS HORS TEMPS D'ACCUEIL ENFANTS**
- **NOUVELLES POSSIBILITÉS À EXPLORER AVEC LE LIEU-RESSOURCE ET LE FUTUR CENTRE SOCIAL**
- **REMPLACEMENT D'ALICE KRICHEL, INITIATRICE DE L'ESPACE**

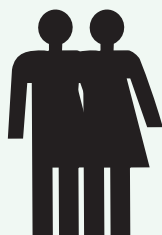
Projets éditoriaux



Des actions autour du livre,
de l'expression orale, écrite et graphique
en lien avec la cuisine.

Tambouille
6 ateliers d'expression
1 numéro édité

Revue Ingrédient
4 n° publiés, autant de fêtes de sortie
100 entretiens
4000 exemplaires imprimés
3 salons du livre



- 1 coordinatrice salariée
- 1 volontaire en service civique
- 8 auteur·ices et illustrateur·ices mobilisé·es
- 10 bénévoles pour la ligne éditoriale, la correction et la diffusion



Bookés jusqu'en 2028 !

"On est parti d'une idée, et, depuis l'énergie que ça crée !?! Et on a 2 ans d'Ingrédient bookés !", Mo Abbas. Ingrédient est une recette épicée et savoureuse, des rencontres entre les illustrateur·ices et auteur·ices et les Marseillais·es. Ça parle de cuisine et c'est vendu par des libraires partenaires et dévoré de tous. En 2025 : Ingrédient est entré à l'Alcazar et un appel à candidatures pour écrire et illustrer les prochaines éditions ! Et Tambouille ? C'est presque pareil, c'est le résultat d'ateliers d'expression écrite et graphique, remis aux participants et à la structure d'accueil.

Estelle Minetti - Trésorière

x n t e r

Activité 2025

Tout est parti d'une idée folle très sérieuse : "Et si on publiait des carnets de rencontres-recettes ?" On pensait tenir 3 numéros. Six ans plus tard, la collection Ingrédient compte 24 parutions et la programmation éditoriale est bouclée jusqu'à fin 2027 !

Les 4 numéros de l'année sont :

- Bazar, écrit par Véronique Manry et illustré par Zoé Sinatti, avec une sortie à la Réserve à Bulles

- L'école, c'est classe[s] !, d'Alain Barlatier et Alice Durot, et une sortie à la Tribu Meinado

- Une place à table, de Mo Abbas et Pauline Gilbert de Cauwer, en partenariat avec Epices, et une sortie à La Fabulerie

- Hammams, de Claire Bastier et Anna Signoret, avec une sortie à la Cuisine de l'Arc

L'équipe de diffusion s'est enrichie de nouvelles bénévoles, et donc de nouvelles énergies, de même que le comité éditorial.

Un appel lancé en avril en collaboration avec La Marelle, pour deux numéros en 2026, a reçu près de 100 candidatures d'auteur-ices et illustrateur-ices, dont le jury ad hoc a retenu 4 artistes.

Deux numéros de Tambouille ont été lancés dans l'année, avec les salariés du Bouillon et les familles de l'Espace des Enfants Autonomes.

Des relations et des collaborations ont été initiées avec de nombreux partenaires culturels.

Cette dynamique autour des projets culturels a été possible grâce à l'investissement d'Isis en service civique et de Zoé, salariée pendant un an.

Nous espérons pouvoir remobiliser à ce poste si nous en trouvons le financement en 2027. D'ici là, c'est sur le bénévolat et le service civique que reposent les projets éditoriaux.

témoignage
rencontre
transmission
revue Ingrédient & ateliers Tambouille

Partenaires opérationnels

25 librairies partenaires à Marseille et en dehors, Acelem, CIPM, BMVR l'Alcazar, Revue Un autre monde, La Fabulerie, La tribu meinado

Partenaires financiers

Ville de Marseille, Métropole Aix-Marseille-Provence, Fondation AG2R-La Mondiale

Faits marquants 2025

- **NON RENOUVELLEMENT CONTRAT ZOÉ CAR ARRÊT EMPLOIS AIDÉS**
- **SA SAINTETÉ LÉON XIV A LU INGRÉDIENT N°21 SUR PILOTINE**
- **TAMBOUILLON, LE TAMBOUILLE DES SALARIÉ-ES DU BOUILLON**

Évolutions 2026

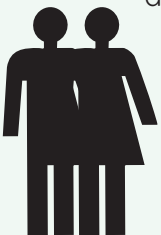
- **APPEL À CANDIDATURES RELANCÉ EN 2027**
- **RENFORCEMENT DES PARTENARIATS OPÉRATIONNELS**
- **2 NOUVEAUX TAMBOUILLE**

Tiers-lieu Cuisine de l'Arc



**Un tiers-lieu à Noailles,
avec une restauration solidaire et d'insertion,
et une programmation sociale et culturelle
pour le quartier.**

2 salariées
18 prestataires (bureau d'études, maîtrise
d'œuvre et entreprises de travaux)



12 mois
& 600 000 € de travaux

Inauguration

Noailles, c'est un ventre, un centre — et on l'aime. C'est ce que j'ai ressenti en poussant la porte de la Cuisine de l'Arc pour son inauguration. Un local vacant depuis neuf ans, transformé en tiers-lieu social et culinaire grâce à un chemin semé d'humilité, de coopération et de réflexion collective. Depuis le manifeste fondateur de 2019, une communauté s'est tissée ici : partenaires, associations, habitants — un maillage vivant qui ressemble à celles et ceux qui le font. Une cuisine du monde, des produits bio et de saison, une offre goûteuse et raisonnée. On ressort content, fier. Fier de faire partie de ce projet qui incarne Noailles en miniature.

Mayssa Emraj - Trésorière adjointe

Activité 2025

2025 a été l'aboutissement de la construction du projet fondateur de l'association.

Les tâches liées aux travaux du local ont été principalement :

- La passation des marchés aux entreprises retenues et leur gestion
- L'accompagnement du chantier de réhabilitation du bâti et d'aménagement du tiers-lieu
- La gestion financière associée avec les trois institutions qui subventionnent, un mécène, notre banque et deux autres partenaires financiers

Le lancement de la coopérative de la Cuisine de l'Arc a, de son côté, nécessité une forte animation :

- Passage de 12 membres fondateurs en 2024 à 57 coopérateur-ices en fin 2025
- Groupes de travail et de réflexion avec les coopérateur-ices : communication, aménagement, approvisionnement, menu, tarif solidaire
- Recrutement de la Directrice, Chloé Tchdry, et du chef cuisinier, Matthias Germain
- Organisation d'un premier événement public en décembre à l'occasion de la sortie d'Ingrédient n°24 sur les Hammams

cuisine saine et locale
insertion
formation
événements
actions socio-culturelles

Partenaires opérationnels

Alpes Controles, Bost Ingenierie, Altergis Ingenierie, Kobo Architecture, Laquieze, Decoration Bastidane Concept, SCP V. Champion & C. Jullian, POLY-Structures, ACDC, Enedis, EURECLIM, RIGORE, PEREZ, Provence Froid, Element'Air, Qualifeu, EPS, Tetris Assurance

Partenaires financiers

Ville de Marseille, Métropole Aix-Marseille-Provence, Union Européenne via la Région SUD, Electro Dépôt, Fondation FASE via le Fonds de dotation QUALITEL

Faits marquants 2025

- **OUVERTURE DU LIEU AVEC "SEULEMENT" 2 MOIS DE RETARD ET ZÉRO ACCIDENT**
- **PAS DE DÉPASSEMENT DE BUDGET POUR LES TRAVAUX**

Évolutions 2026

- **LANCEMENT RÉUSSI DE L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION DE LA COOPÉRATIVE**
- **LANCEMENT DE LA PROGRAMMATION SOCIO-CULTURELLE DU TIERS-LIEU**
- **LEVÉE DES RÉSERVES DE TRAVAUX**
- **AMÉNAGEMENT DU LOCAL PAR LE COLLECTIF DES BÉNÉVOLES ET COOPÉRATEUR-ICES**

Insertion profes



Accompagner des personnes éloignées de l'emploi vers un travail stable correspondant à leurs besoins et leurs envies

1 accompagnateur socio-professionnel
4 encadrantes techniques
5 salariées en CDDI
pour un agrément à 4 ETP



14 formations et immersions,
soit 54 jours
4 événements avec Épices

Des sourires dans la cuisine

À La Cuisine de l'Arc, Yaccoub semble comme un poisson dans l'eau, heureux et détendu. L'impression qu'il a vraiment trouvé une juste place, celle qu'il voulait, derrière les fourneaux. Et grâce à son envie et à son engagement, et au travail de toute l'équipe d'insertion, Chloé, Matthias et Benjamin, beaucoup de choses se sont débloquées depuis son arrivée dans l'équipe, le logement en particulier, ce qui est une grande avancée. Alors, forcément, y a de la joie et des sourires dans la cuisine. Et ça se sent dans les assiettes !

Mo Abbas - Vice-Président

professionnelle



formation
accompagnement
emploi
accueil
cuisine
social

Activité 2025

Depuis 2022, notre Chantier d'insertion propose des postes d'animateur.ices culinaires qui débouchent naturellement vers les filières de l'animation, l'alimentation, la restauration, l'accueil ou l'aide à la personne. Les salarié.es interviennent au sein de la Cuisine du 101 et du Petit Bouillon.

Notre petit Chantier d'insertion permet une action personnalisée et renforcée pour que leur passage soit un véritable tremplin personnel et professionnel vers l'emploi.

L'accompagnement social concerne principalement :

- Logement : demande de logement social, garantie Visale, lien avec les Maisons Départementales des Solidarités et le Service Intégré de l'Accueil et de l'Orientaion
- Garde d'enfant : orientation vers l'association Jedai, inscription dans les centres sociaux, adaptation des jours et horaires de travail quand cela est possible
- Cours de Français Langue Etrangère
- Numérique : accompagnement aux outils numériques, orientation vers Emmaüs Connect pour les formations et accès à des téléphones et ordi portables abordables
- Administratif : régularisation des situations telles que les papiers d'identités, impôts, carte Vitale, carte de transport, France Travail, bancaire (désendettement)

L'accompagnement vers l'emploi se concentre sur :

- Projet professionnel : co-construction et mise en œuvre du projet pro ou de formation
- Recherche d'emploi : techniques de recherche d'emploi, réalisation de CV et mise en situation d'entretiens, job dating
- Immersions : stages de découvertes ou de préembauche
- Rencontres régulières avec les prescripteurs pour améliorer les orientations
- Supervision pour l'équipe encadrante afin de prendre du recul sur les situations rencontrées, renforcer la posture professionnelle
- Autoévaluation des compétences et attestation des acquis
- Réunion mensuelle avec encadrantes, CIP et direction pour une gestion partagée du parcours en insertion
- Bilans réguliers tripartites (salarié - encadrant - CIP) pour ajuster l'accompagnement
- Prolongement de l'accompagnement post-sortie

Partenaires opérationnels

Apcars, EPICES, Acopad, Coorace, Chantier Ecole, Régie de quartiers Noailles-Belsunce, Les Paysans Urbains, Mot à Mot, CIERES, France Travail, SOLIHA Provence, PLIE, MDS, CCAS, Emmaüs Connect, SIAO, ESCALE (La Ruche), La Maison de l'Emploi, La Cloche

Partenaires financiers

Direction Dép. de l'Emploi du Travail et des Solidarités

Faits marquants 2025

- **FORMATION DES ENCADRANTES TECHNIQUES**
- **MISE EN PLACE D'OUTILS ET DE PROCESSUS**
- **3 SORTIES POSITIVES : 100% DE SUCCÈS !**

Évolutions 2026

- **OUVERTURE DE LA CUISINE DE L'ARC**
- **AUGMENTATION DE 0,55 ETP**
- **BEN REMPLACÉ PAR GAËLLE AU POSTE DE CIP**

Bénévolat



Une démarche citoyenne au service du bien commun



15 Petit Bouillon
5 Cuisine du 101
10 Revue Ingrédient
6 Espace des Enfants Autonomes
10 Conseil d'administration et missions support

au total
46 bénévoles soit 3,5 ETP sur l'année

Bonjour !

Petit Bouillon. Petit déjeuner du vendredi matin. Thé, café, crêpes, tarte tatin ou omelette poireaux-pommes de terre. Jeunes et moins jeunes se coudoient, chacun sa tâche mais tous ensemble, avec de savoureux accents et des visages rayonnants. La porte s'ouvre, un jeune couple entre.

- Bonjour !

- Bonjour ! Bienvenue ! Le café et le thé sont sur la table, le reste arrive.

- Merci, c'est super gentil.

Ici, parfois, quand plus de trente personnes jouent des coudes pour se faire une place, on se croirait dans un mariage. C'est la grande famille de bénévoles. D'ailleurs, on prétend que des couples s'y sont formés.

Mo Abbas - Vice-Président

e m e n t

partage
animation
découverte
rencontre
convivialité

Activité 2025

Le bénévolat est un outil magnifique pour créer du lien dans le quartier, partager des compétences, s'entraider, se sentir utile, construire une utopie, une société meilleure.

Aujourd'hui, une cinquantaine de bénévoles réguliers sont investis dans les différents dispositifs de l'association, à l'origine sur des tâches d'exécution mais de plus en plus sur des missions d'organisation et de gestion.

Cela nécessite une intégration et une coordination plus étroite avec l'équipe salariée ainsi qu'un accompagnement et une montée en compétence pour que chacun y trouve son compte.

Ont été initiés et doivent être poursuivis :

- un processus d'accueil des nouveaux bénévoles avec un entretien d'information sur le fonctionnement de l'association
- une "communauté Whatsapp" très dynamique pour la coordination
- une attestation de bénévolat pour les bénévoles qui en ont besoin
- des fiches de poste précises pour les bénévoles dans chaque dispositif
- une participation à Vivacité, la journée du bénévolat à Marseille
- des petits déjeuners / brunchs hebdomadaires autogérés avec brio par les bénévoles
- des ateliers autogérés anti-gaspi et transformation d'invidus fournis par l'association Cantina
- une forte mobilisation des bénévoles pour "Un été Rue de l'Arc" ou la fête de quartier de Noailles
- un bénévole féru d'informatique pour améliorer nos outils numériques

Partenaires opérationnels

Apcars, EPICES, Acopad, Coorace, Chantier Ecole, Régie de quartiers Noailles-Belsunce, Les Paysans Urbains, Mot à Mot, CIERES, France Travail, SOLIHA Provence, PLIE, MDS, CCAS, Emmaüs Connect, SIAO, ESCALE (La Ruche), La Maison de l'Emploi, La Cloche

Faits marquants 2025

- PETIT DÉJ HEBDO GÉRÉ PAR LES BÉNÉVOLES
- ACCUEIL DES BÉNÉVOLES
- ANIMATION DE LA COMMUNAUTÉ

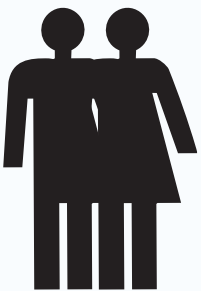
Évolutions 2026

- FORMATIONS À DESTINATION DES BÉNÉVOLES
- PARTICIPATION AUX DÉCISIONS D'ORGANISATION

Nutrition



Promouvoir une alimentation équilibrée auprès de publics divers lors d'ateliers mêlant un temps théorique sur la nutrition, et un temps de mise en application avec des préparations saines, accessibles et savoureuses.



1 nutritionniste
8 animatrices formées
1200 participant-es



6 formation internes
54 ateliers Adultes
26 ateliers Enfants

Activité 2025

« L'alimentation évolue et dépend de nombreux facteurs sociaux et économiques qui se combinent de façon complexe pour façonner les comportements alimentaires de chacun-e ». On parle d'alimentation variée et équilibrée lorsque celle-ci « répond, sans excès, aux besoins en macronutriments (protéines, lipides et glucides) et micronutriments (vitamines et minéraux) afin d'éviter les carences ». (selon l'OMS¹)

Le Bouillon de Noailles, en tant qu'acteur de terrain, développe des actions de promotion à une alimentation saine et équilibrée.

Ces actions sont menées dans un contexte d'évolution des besoins des populations, de problématiques majeures en termes de nutrition et d'accès à l'alimentation (maladies nutritionnelles, alimentation durable, précarité financière et alimentaire...).

Elles concourent à « donner aux individus davantage de maîtrise de leur propre santé et davantage de moyens de l'améliorer » (selon la Charte d'Ottawa, 1986).

De manière concrète, cela transparait à travers les interventions du Bouillon de Noailles dans les écoles ou les accueils collectifs pour mineurs (ACM), à travers la promotion de meilleurs choix alimentaires pour les repas du petit-déjeuner et du goûter. C'est également le cas des ateliers nutrition cuisine avec les femmes de l'association Destination Familles en abordant des thématiques d'équilibre alimentaire mêlées à des notions d'interculturalité et d'alimentation à petit budget.

Le Bon Bouillon est un dispositif représentatif des recommandations institutionnelles de la promotion d'une alimentation saine et équilibrée et, à plus grande échelle, des enjeux de santé publique. Le Bon Bouillon permet des axes d'amélioration de l'alimentation des publics reçus comme l'augmentation de la consommation de fruits et légumes grâce aux bons d'achat, faire de meilleurs choix alimentaires ou encore l'intégration des notions de durabilité et de saisonnalité (PNNS² et SNANC³).

Les initiatives du Bouillon de Noailles sont des leviers concrets qui permettent de transformer des recommandations de santé publique en pratiques adaptées aux réalités socio-économiques et culturelles des publics. Plus largement, elles concourent à renforcer le pouvoir d'agir des publics sur leur propre santé.

Ahlem Ammar - Animatrice culinaire et Nutritionniste Alternante en Master 2 Santé publique à la Sorbonne

plaisir
budget
alimentation
environnement

1 OMS : Organisation Mondiale de la Santé

2 PNNS : Plan National Nutrition Santé

3 SNANC : Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat

Faits marquants 2025

- INTERVENTION DANS LES ACM

Évolutions 2026

- ATELIER NUTRITION DANS UNE 3^E ÉCOLE
- MONTÉE EN COMPÉTENCES DE L'ÉQUIPE

Partenaires

Financiers



Opérationnels



structure



Projet Enjeux 2026



L'association entame sa septième année d'activité avec plusieurs sujets d'attention auxquels nous nous attellerons ensemble.

Apprendre à prendre le temps

Nous allons devoir apprendre à prendre le temps, questionner ensemble ce que nous faisons, comment nous le faisons, ce que nous voulons, prendre le temps de regarder autour de nous, nous former, toutes et tous, bénéficiaires, salarié-es, volontaires, stagiaires et bénévoles, apprendre les un-es des autres, mieux nous écouter, prendre soin de nous.

a r e r

envols
bouclages
insertion pro
tiers-lieu

Belles arrivées et départs heureux

Preuve de la maturité de l'association, certain-es ancien·nes ont envie d'aller voir ailleurs, enrichir leur trajectoire professionnelle et vivre de nouvelles expériences. C'est le cas de Benjamin, accompagnateur socio-professionnel, remplacé par Gaëlle en mars, et d'Alice qui quittera en juillet l'Espace des enfants autonomes qu'elle a initié, passant ainsi le relai à Sara. Les appels à candidatures que nous lançons attirent désormais de vrais talents. Nous devons leur permettre de construire leur place au sein de l'équipe, tout en maintenant le projet de l'association.

Bouclages financiers

De beaux challenges financiers nous attendent : financer le fonctionnement global de l'association, ajuster le modèle économique de la Cuisine de l'Arc, encaisser le dernier euro de la subvention du Fonds européen de développement économique régional pour la Cuisine de l'Arc.

Pérenniser notre action d'insertion professionnelle

Nous allons devoir renouveler fin 2026 l'agrément de notre Chantier d'Insertion dans un contexte national et local très incertain. De même, la Cuisine de l'Arc est toujours en attente de son agrément d'Entreprise d'Insertion.

Lancement du tiers-lieu de la Cuisine de l'Arc

L'année 2026 voit le début de l'activité de ce nouvel équipement culino-socio-culturel pour Noailles. Le tiers-lieu va devoir trouver son ancrage dans le quartier, avec une programmation pertinente.

Rapport financier

Les résultats 2025

Un exercice tout juste équilibré dans un contexte chaotique

Activité 2025

Les charges, donc le volume d'activité 2025, sont de 616 k€ (+20%/2024). Leur léger retrait par rapport au budget (-3%) s'explique principalement par le non renouvellement en cours d'année de 2 contrats à durée déterminée, du fait de la fin des contrats aidés.

Financement 2025

Les produits 2025 sont de 644 k€ (+14%/2024). Leur retrait par rapport au budget (-5%) est principalement dû à la fin des dispositifs de contrats aidés.

Reports sur 2026

Les fonds dédiés représentent 42 k€ et les produits constatés d'avance 63 k€, soit une contribution à la trésorerie de 105 k€ à fin décembre 2025.

Résultats de l'exercice 2025

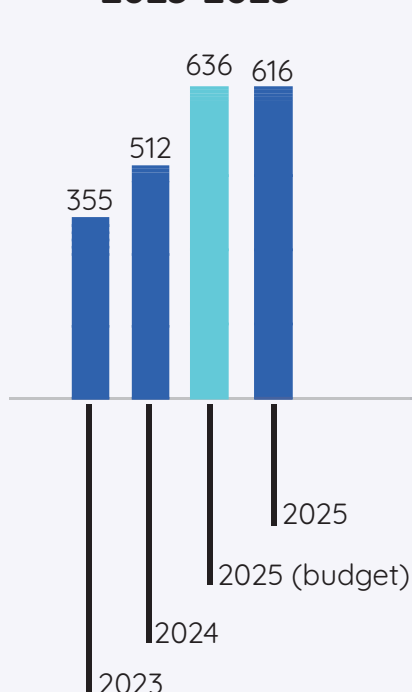
À méthode comptable constante*, le résultat comptable 2025 aurait été une perte de 5 k€, peu différent de l'équilibre envisagé dans le budget. Cependant, les nouvelles méthodes comptables génèrent un excédent exceptionnel de 28 k€, soit 4,5% de nos charges.

Changements de méthodes comptables en 2025*

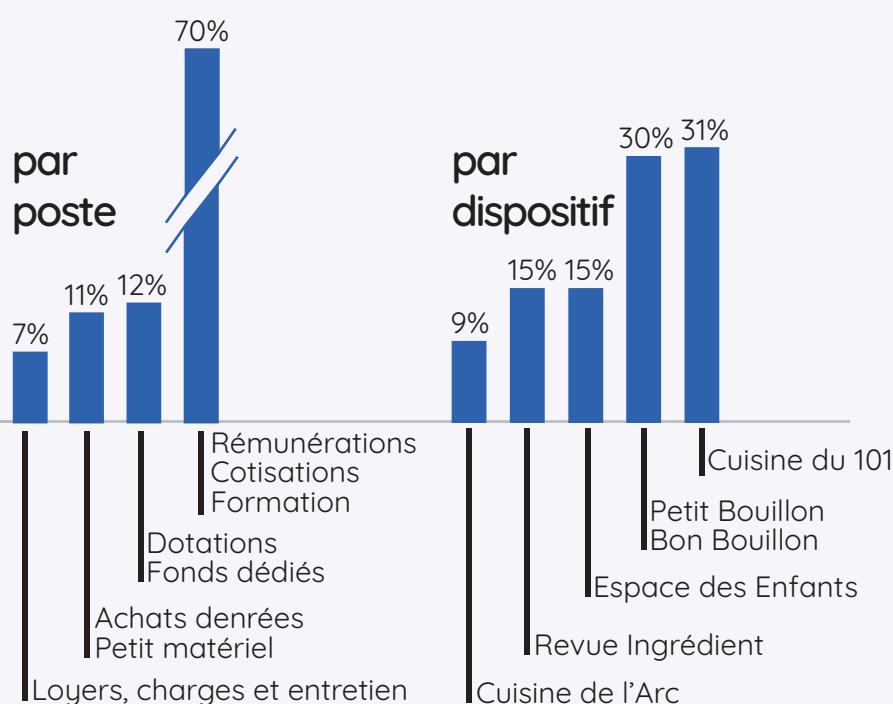
Pour comparer les chiffres 2025 aux budget et exercices précédents, doivent être pris en compte :

- le passage d'une compta de trésor à une d'engagement
- la première utilisation des Fonds Dédiés pour les produits constatés dans l'exercice à réaliser le suivant
- la modification du plan comptable français pour les aides aux postes individualisées.

Évolution des charges 2023-2025



Répartition des charges



Libre

Investissement

Nous avons réalisé la plupart des travaux d'aménagement de la Cuisine de l'Arc sur l'exercice, soit un investissement total de 650 k€. Il est financé par des subventions (330 k€ de l'Europe via la Région Sud, 180 k€ de la Ville de Marseille et 80 k€ de la Métropole Aix-Marseille-Provence), du mécénat (12 k€) et des fonds propres (38 k€). Comme les entreprises de travaux sont payées bien avant l'encaissement des subventions, nous avons contracté 166 k€ de crédit (156 k€ au Crédit Mutuel et 10 k€ à la Région Sud). L'investissement n'affecte pas les résultats 2025, son amortissement commençant en 2026.

Trésorerie

Nous avons maintenu un solde positif tout au long de l'année, nous permettant de régler nos engagements financiers dans les temps, en particulier les salaires. Avec un total de mouvements bancaires de 1760k€, nous clôturons l'année avec un solde bancaire de 143k€ qui servira en 2026 au fonctionnement de l'association, au paiement de la fin des travaux de la Cuisine de l'Arc. Les crédits seront remboursés dès l'encaissement des soldes des subventions, en particulier de l'Europe.

constater & réagir
précarité

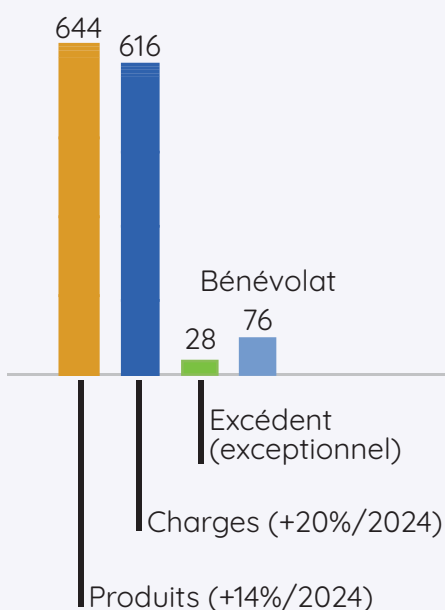
réduction aides publiques
diversification financements

Certification des comptes

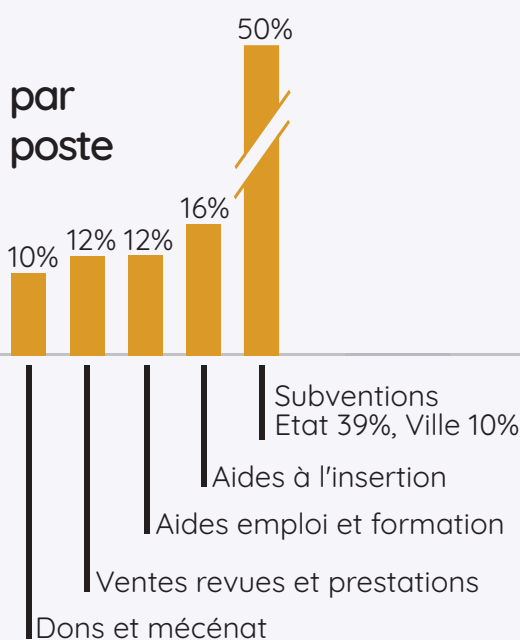
La comptabilité générale et analytique, et la gestion administrative sont réalisées au quotidien par Axelle Effire, assistée de Pascale Thirion-Danti, experte-comptable externe, pour les 2 clôtures comptables semestrielles.

Christine Romani, notre Commissaire aux Comptes, a certifié que les comptes 2025 sont, au regard des règles et principes comptables français, réguliers et sincères et donnent une image fidèle du résultat des opérations de l'exercice écoulé ainsi que de la situation financière et du patrimoine de l'association à la fin de l'exercice.

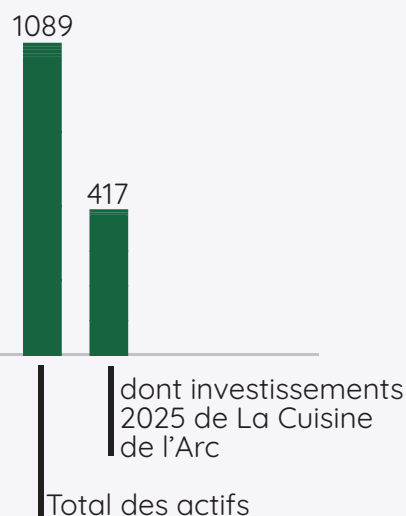
Compte de résultat 2025



Répartition des produits par poste



Bilan au 31/12/2025



Tous les montants sont exprimés en milliers d'euros

Rapport financier

Budget 2026

Une équation à plusieurs inconnues

Activité prévisionnelle 2026

Tous les dispositifs existants en 2025 vont poursuivre leur fonctionnement à volume constant, sauf les activités éditoriales qui n'ont plus de coordination salariée.

En revanche, l'ouverture début janvier du tiers-lieu de la Cuisine de l'Arc va générer une augmentation importante des charges de fonctionnement (coordination, activités d'animation, Bon repas, charges liées au local) et le début de l'amortissement de l'investissement.

Les frais généraux devraient également augmenter avec la fin des apprentissages d'Axelle et de Benjamin en septembre 2025.

La résultante attendue est une augmentation de 19% au maximum par rapport à 2025 à 734 k€ de charges.

Produits 2026

Nous envisageons une augmentation de 14% des revenus par rapport à 2025, avec notamment plus de vente et de mécénat, et moins de subvention et d'aide aux postes.

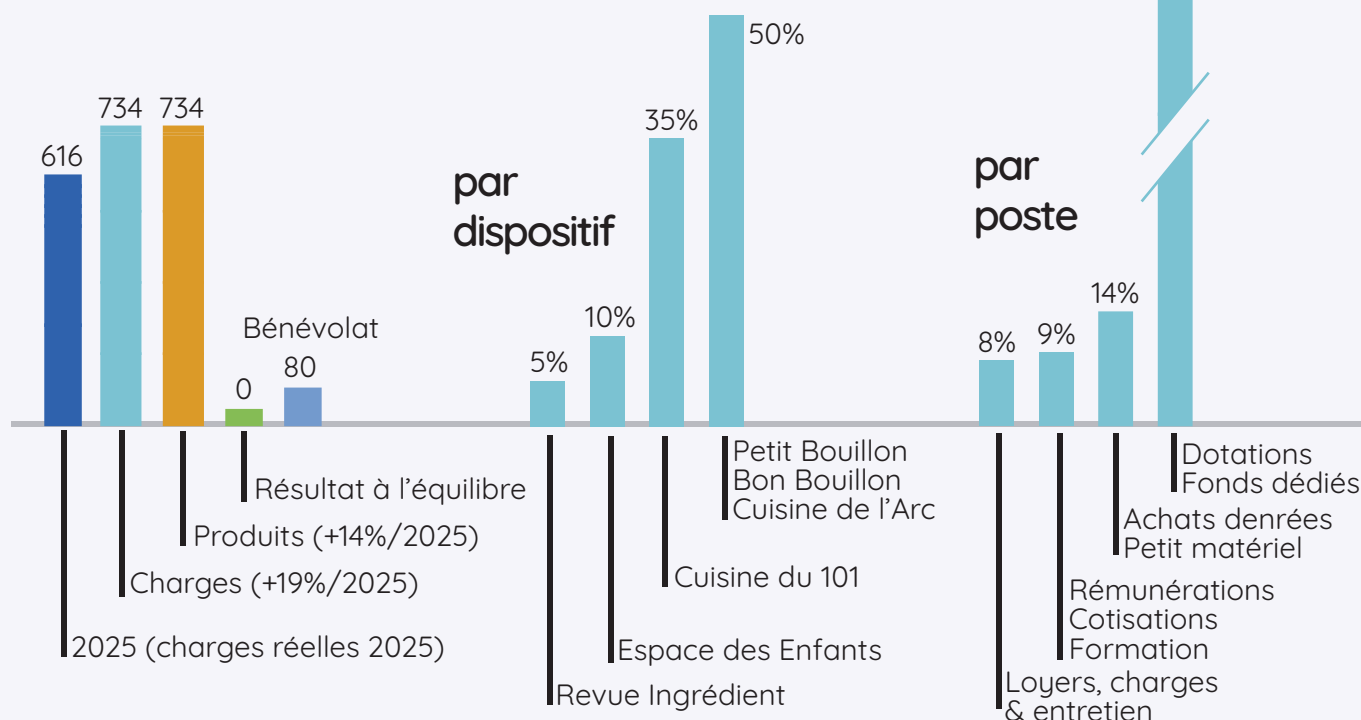
Résultat 2026

Le budget est construit pour être à l'équilibre de façon réaliste, en prenant en compte à la fois les incertitudes de la période et nos atouts.

Trésorerie

L'objectif est de rembourser nos deux crédits d'ici la fin de l'exercice 2026 et de retrouver un volume de flux bancaires uniquement liés au fonctionnement, et non à l'investissement.

Budget 2026



er n i s e r

anticiper
s'adapter
poursuivre

De multiples incertitudes...

L'année 2026 présentera jusqu'en septembre plusieurs sujets d'attention :

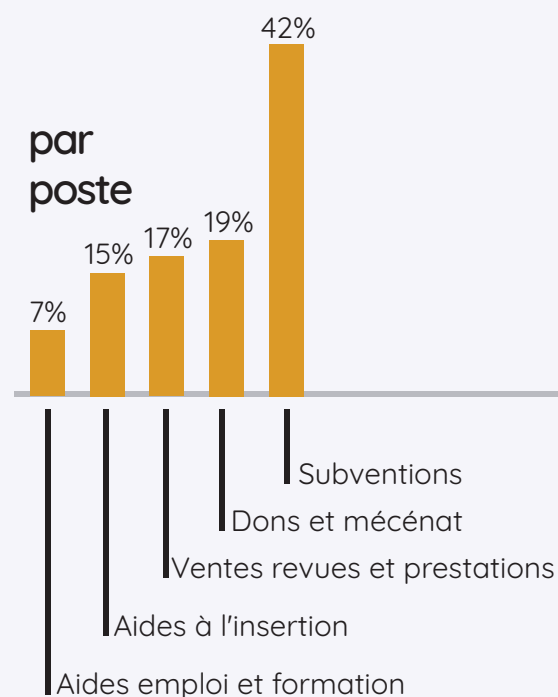
- niveau des subventions publiques au cours de cette longue période d'élection
- conformité aux prévisions de l'activité de la Cuisine de l'Arc
- solde financier définitif de l'aménagement de ce tiers-lieu

...mais de nombreux atouts !

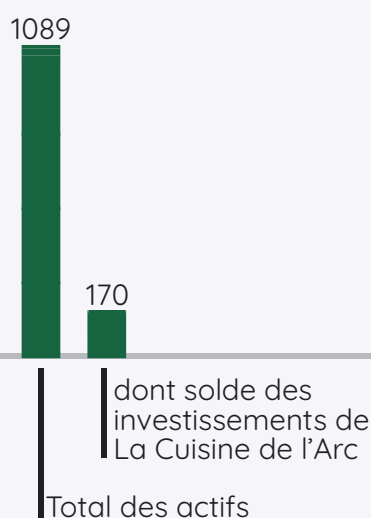
Pour passer cet exercice délicat, nous pouvons compter sur :

- une équipe salariée et bénévole dynamique
- une stabilité dans nos dispositifs
- un ancrage local opérationnel, institutionnel et financier cohérent
- des efforts de diversification des financements initiés en 2023 et poursuivis en 2024
- une trésorerie saine, nos réserves statutaires et un patrimoine immobilier
- une bonne organisation comptable et administrative
- une supervision rapprochée du Conseil d'Administration

Répartition des produits



Bilan prévisionnel au 31/12/2026



Tous les montants sont exprimés en milliers d'euros

Remerciements

Le Conseil d'Administration tient à témoigner sa chaleureuse gratitude :

- aux salarié-es, volontaires, stagiaires qui s'investissent au quotidien dans cette aventure*
- aux bénévoles qui donnent temps et talents pour le plaisir et le bien de tous*
- aux associations et structures partenaires opérationnelles, aux organismes publics et privés financeurs pour leur confiance et leur soutien*
- aux habitant-es du quartier, aux voisin-es de nos cuisines, à celles et ceux qui participent à nos activités, et avec qui chaque rencontre est une expérience enrichissante*
- aux adhérent-es et bienfaiteur-ices pour leur contribution à la vie de l'association.*

Le Conseil d'Administration remercie également bien fort ceux qui partent :

- Sandrine Rouet, virevoltante animatrice du Petit Bouillon et égérie du quartier,*
- Zoé Sinatti, super coordinatrice Ingrédient et maquettiste rock'n'roll*
- Anne-Françoise Robert, pour son mandat de 3 ans d'administratrice-secrétaire bénévole, et sa prise de note de folie*
- Benjamin Mercier, pour ces 4 ans d'investissements en tant qu'animateur culinaire puis conseiller en insertion professionnelle mais toujours supporteur de l'OM*

Le Conseil d'Administration remercie enfin Alba Bracaloni--Lavigne, élève de Première en Bac Pro en Communication Visuelle au lycée Poinso-Chapuis, pour la réalisation au cours de ses deux mois de stage de ce magnifique rapport annuel.



Un grand merci aux photographes professionnelles, Clothilde Grandguillot, Hélène Bossy et Anne-Sophie Nival, ou amateur-es qui racontent tout au long de l'année nos actions en image.

Adresses utiles



Le Bouillon de Noailles    www.lebouillondenoailles.fr

Général - 09 55 55 55 12
contact@lebouillondenoailles.fr



Emploi, stages, volontariat et bénévolat
emploi@lebouillondenoailles.fr

Revue Ingrédient & ateliers Tambouille  
revue.ingredient@lebouillondenoailles.fr



A Noailles

Le Petit Bouillon  
12, rue de l'Arc - 07 49 00 25 54
petit.bouillon@lebouillondenoailles.fr

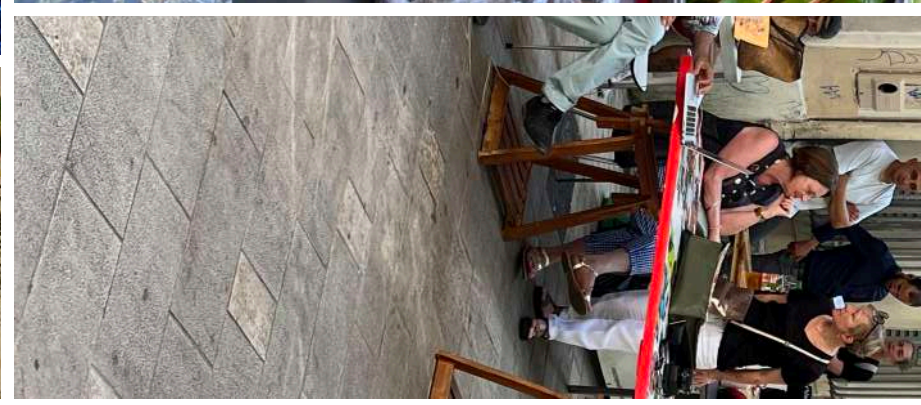
La Cuisine de l'Arc    www.lacuisinedelarc.fr
5, rue de l'Arc - 09 56 56 56 05
contact@lacuisinedelarc.fr

L'Espace des enfants autonomes  
66, rue d'Aubagne
enfants.autonomes@lebouillondenoailles.fr

A Saint Mauront

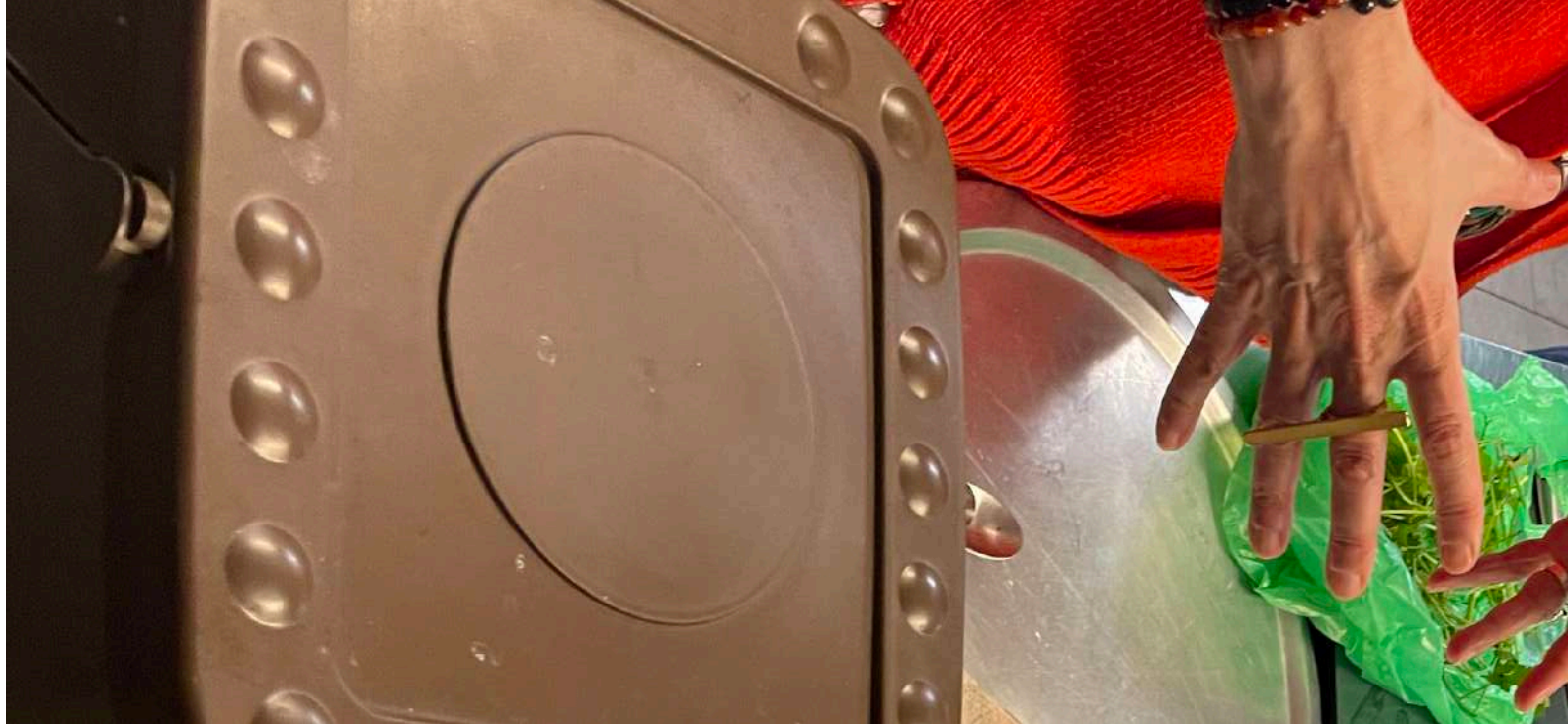
La Cuisine du 101 avec SOLIHA Provence  
12, rue des cigarières - 04 91 95 76 16
lacuisinedu101@gmail.com





2025





2025



**Rapport
Annuel
2025**