



Bouillon Cube

Mis à jour le 02/07/2025

2025

Lauréat Régional

Lauréat Local



Éducation



Santé



Écologie

Enjeux

Mieux apprendre

Mieux consommer

Mieux vivre ensemble

Forme d'organisation

Association

Bénéficiaires

Enfants, jeunes

Chiffres clés

30 000 bénéficiaires par an

Nombre de salariés / bénévoles

5 salarié.e.s et 100 bénévoles actifs

Date de création de la structure

2007

Relocaliser la restauration scolaire en territoire rural pour une alimentation saine et responsable

Résumé

Le projet de Bouillon Cube a pour objectif de relocaliser le processus de restauration scolaire dans un territoire rural en proposant des menus sains et équilibrés élaborés avec des ingrédients provenant des cultures locales.

Cette cuisine professionnelle transformée en cuisine de collectivité permettra à la fois de soutenir l'agriculture locale et saisonnière et d'encourager les enfants à conscientiser leur alimentation tout en les sensibilisant aux enjeux du "bien manger". Ce projet s'inscrit dans une dynamique de développement durable et de réappropriation des ressources alimentaires par les habitant.e.s.

Contexte

Le secteur de l'agriculture et de l'alimentation soulève un enjeu commun : produire une alimentation saine pour tous dont la consommation permet également aux producteur.rice.s de vivre dignement. Aujourd'hui, le système de restauration scolaire urbain ne répond ni aux besoins des enfants ni à ceux des producteur.rice.s locaux. Bouillon Cube se positionne comme une réponse à cet enjeu en proposant une solution qui allie éducation à l'alimentation saine et durable, soutien à l'agriculture locale de saison et réduction des dépenses énergétiques et des déchets alimentaires. En impliquant autant les élus que les habitant.e.s du territoire, ce projet contribue à la transition vers une économie plus résiliente et durable, tout en favorisant le bien-être des jeunes générations.

Présentation de la structure

Créée en 2007, Bouillon Cube est une association qui se positionne réellement au service de son territoire et de ses habitants. Depuis sa création, elle développe un pôle culturel rural sur le lieu-dit de La Grange, dans l'objectif de créer un projet social, culturel et économique alliant travail, qualité de vie et lien humain. « Faire tiers-lieu » est le socle de la démarche de Bouillon Cube qui entend, grâce à cette philosophie, répondre aux besoins non couverts du territoire. Bouillon Cube est une structure qui affirme notamment sa singularité par ses solutions basées sur une approche d'éducation populaire.

Le projet en détail

Le projet de Bouillon Cube se concentre sur la création d'une cantine scolaire au sein du Tiers-lieu « La Grange », un espace mutualisé propice au travail collaboratif et à l'innovation sociale. La cantine proposera des repas préparés sur place, en utilisant des produits locaux de saison, avec l'ambition que 80 % des ingrédients proviennent d'un rayon de 50 kilomètres. Environ 8 640 repas seront servis chaque année, répondant ainsi aux besoins des écoles locales.

L'enjeu du projet est double. Grâce à l'animation conçue avec les écoles, les enfants et les parents apprendront à se poser les questions essentielles de l'alimentation (Qu'est-ce que j'ai dans mon assiette ? Comment c'est arrivé là ? Qui l'a produit ? etc.), ce qui permettra de les sensibiliser aux enjeux d'une alimentation saine et d'une consommation respectueuse de l'environnement et ainsi d'inscrire l'alimentation durable dans les pratiques quotidiennes de façon pérenne. Parallèlement, les commandes régulières des écoles auprès des producteurs locaux permettront de leur garantir un revenu stable et renforceront l'emploi dans le secteur agricole du territoire.

Ce projet a pour ambition d'être force de changement en impliquant à la fois les enfants et les parents et en nouant des partenariats directement avec les producteurs locaux et les collectivités. Il vise à établir un modèle de restauration scolaire durable et résilient, qui pourrait être reproduit dans d'autres territoires, tout en renforçant le lien entre les habitant.e.s et leur territoire.

Contact

Bouillon Cube

La Grange
34380 Causse-de-la-Selle
France

Occitanie

04 67 71 35 42

<http://www.bouilloncube.fr>

grange@bouilloncube.fr

[Youtube](#) [Facebook](#) [Instagram](#)