



Graine en main

Mis à jour le 16/05/2025
2025

Lauréat Local



Inclusion



Écologie



Emploi

Enjeux

Mieux consommer

Mieux habiter

Mieux vivre ensemble

Forme d'organisation

Association

Bénéficiaires

Consommateurs et grand public

Personnes défavorisées, isolées

Chiffres clés

Seulement 1% de la production locale est consommée sur place

Nombre de salariés / bénévoles

23 salarié.e.s dont 16 en insertion et 15 bénévoles actifs

Date de création de la structure

2016

Valoriser les légumes bio avec une cuisine traiteur et pédagogique pour une alimentation durable

Résumé

Structure d'aide alimentaire, l'association Graine en Main développe une cuisine traiteur et pédagogique pour valoriser ses légumes biologiques. Le projet associe une activité commerciale à des ateliers culinaires, promouvant ainsi une alimentation saine et durable. L'initiative vise à élargir les débouchés, toucher un large public, et renforcer le modèle économique de la structure.

Contexte

Le Havre, avec un taux de chômage de 20 % et une pauvreté touchant 35 % des moins de 30 ans, présente aussi une faible autonomie alimentaire: moins de 1% de la production locale est consommée sur place. L'initiative s'inscrit donc dans le Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Havre visant à développer une économie alimentaire de proximité.

Présentation de la structure

L'association Graine en Main est un Jardin de Cocagne, créé en 2016. Chantier d'insertion en maraîchage bio avec un taux d'insertion de 80 %, elle distribue des légumes sous forme de paniers à près de 300 adhérents et sur les marchés pour un total de 2000 personnes chaque semaine. L'association contribue ainsi activement au PAT du Havre, en luttant contre la précarité alimentaire et en sensibilisant à une alimentation locale durable et de saison.

Le projet en détail

Le projet intègre une cuisine de production (activité traiteur) à une cuisine pédagogique (ateliers de cuisine, dégustation, transmission de recettes, événements thématiques) pour encourager les habitant.e.s à une alimentation durable et de qualité, à base des légumes bio produits par l'association et d'autres producteurs locaux. Le processus inclut la production locale, la transformation des légumes en plats préparés par des professionnels dans un food-truck, et l'organisation de cours de cuisine pour renforcer l'autonomie alimentaire du public. Cette activité permet également de valoriser les invendus. L'étape suivante sera de former des professionnels en lien avec le Mouvement des Cuisines Nourricières et un investissement dans des locaux professionnels.

Contact

Graine en main

470 chemin de la Garenne
76430 Etainhus
France

76 - Seine-Maritime
Normandie

<https://www.graineenmain.org/>
contact@graineenmain.org
[Facebook](#) [LinkedIn](#)