



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2023

**“Partageons
plus qu’un repas”**

SOMMAIRE

L'association	4
On parle, on mange	14
La Nappe	22
Projets collaboratifs	28
À table !	32



2023 a été une année bien riche pour Crisalim, alors qu'il ne s'agit que de la deuxième année effective de l'association. Le chemin parcouru grâce à l'engagement de l'équipe et des partenaires est remarquable et mérite d'être souligné.

Pour autant, le défi d'une transition alimentaire juste pour tous reste immense, et surtout reste un défi avant tout collectif. Une dimension dont témoignent tous les projets réalisés, chaque fois menés en coopération avec d'autres acteurs engagés.

L'année 2023 est aussi celle de la structuration de la communauté de Crisalim, qui pas à pas donne forme à cette envie d'un espace collectif d'entraide à l'origine de Crisalim.

Marguerite Grandjean, Présidente



La liste des personnes à remercier pour rendre compte des activités menées avec succès sur le terrain est longue. Elle témoigne de l'importance vitale des liens à nourrir et alimenter en permanence pour mobiliser, adapter, convaincre.

Cette année, nous avons appris à tirer parti des erreurs de 2022, s'appuyer sur nos succès et faire avant tout avec les autres, les inombrables autres, habitants, actifs, associations, agents, élus, travailleurs sociaux, éducateurs, financeurs, bailleurs, décideurs.

Je suis fier des résultats obtenus, qui pourtant laissent encore entrevoir la fragilité de notre aventure commune. Célébrons-là pour avancer vers une nouvelle année de défis à relever.

Damien Roussat, Directeur



L'ASSOCIATION

NOTRE VISION

“
La bonne recette, pour faire société, c'est celle où chacun est un ingrédient essentiel.

Nous croyons en une société ouverte et inclusive où manger rime avec découvrir, apprendre, agir, se relier à soi, aux autres et au monde avec dignité, souveraineté et gourmandise, quels que soient nos moyens, notre culture et notre situation.

NOTRE MISSION

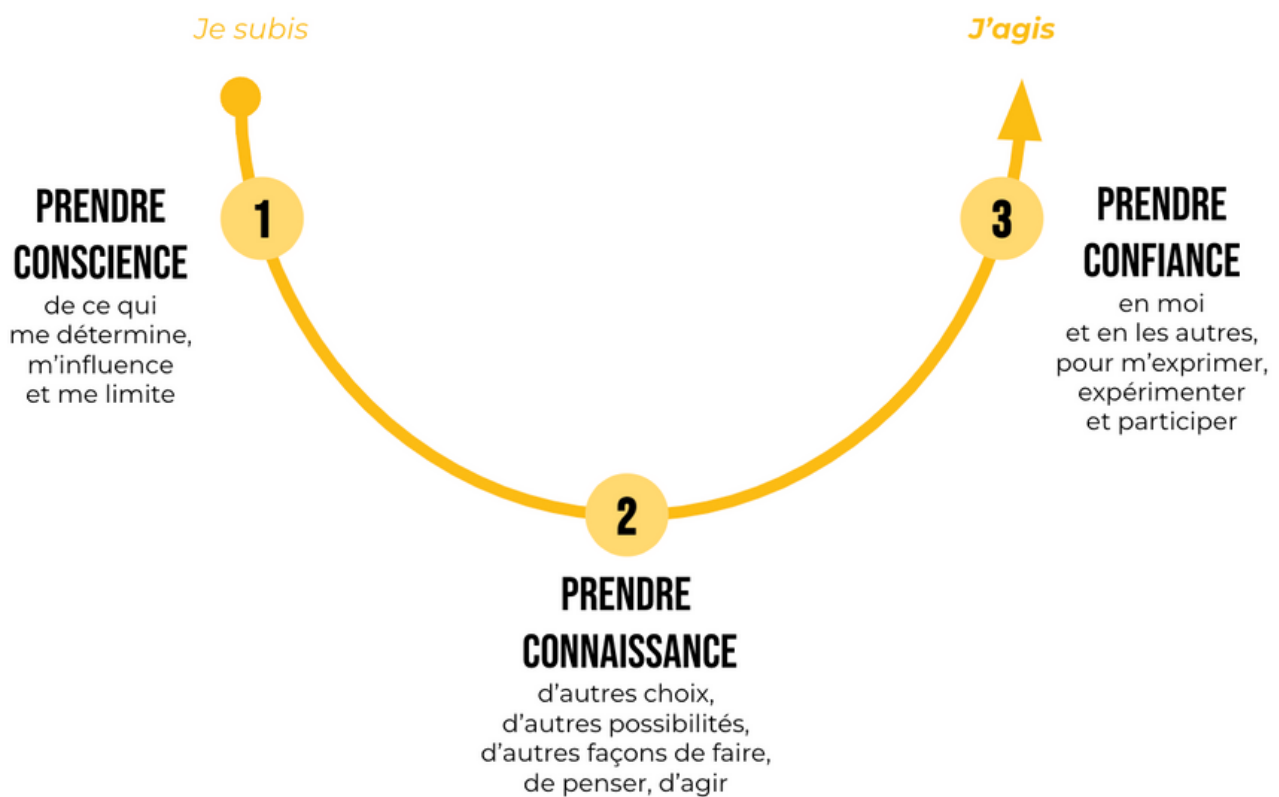
“
Développer le pouvoir d'agir de chacune et chacun sur son alimentation.

Parce que chacun est différent, parce que les inégalités existent et que les défis sont nombreux, nous nous engageons auprès et avec les populations pour que l'alimentation participe autant au bien-être des personnes et à la cohésion sociale qu'à la transformation de la société vers plus d'inclusion et de partage.

LE POUVOIR D'AGIR

Pouvoir agir sur son alimentation, c'est à la fois :

- **prendre conscience** de ce qui nous détermine,
- **prendre connaissance** des alternatives,
- **prendre confiance** pour expérimenter d'autres possibles.



Développer son pouvoir d'agir suppose un environnement propice à ce processus, un cadre clair et bienveillant pour s'y engager, et surtout, de bonnes raisons personnelles de le faire.

C'est parce que manger reste un geste intime et souverain, mais aussi socialement marqué et appuyé par tout un système alimentaire, que "pouvoir agir" dessus relève à la fois d'un droit individuel que d'une responsabilité collective.

NOTRE HISTOIRE

“
Ce n'est pas parce qu'on est jeune et en galère qu'on doit manger de la merde.

Un étudiant, interrogé par un journaliste du journal Le Monde”

Crisalim a émergé au moment de la crise de la COVID-19 : comment aider les étudiants en difficulté à tirer parti des ressources de leur territoire pour répondre à leurs besoins alimentaires, lutter contre la précarité et l'isolement ?

Au-delà des étudiants, ce sont des familles, des personnes isolées, des adolescents, de jeunes actifs, et bien d'autres qui sont concernés. Crisalim est né d'une volonté de trouver des réponses collectives à ces enjeux pour le plus grand nombre.

NOS VALEURS



Dignité

S'alimenter dignement est un droit.



Diversité

La rencontre avec la différence nourrit notre humanité.



Convivialité

La base du lien social depuis la nuit des temps.

NOS ACTIONS

Le programme “On parle, on mange”

Parler d'alimentation tout en partageant un repas, voilà qui définit bien les activités de ce programme d'**éducation populaire** à l'alimentation destiné aux 11-25 ans : visites, discussions, jeux, cuisine, repas partagés réalisés au sein de résidences étudiantes, foyers, universités, espaces jeunesse, lycées et collèges.

Le programme “La Nappe”

Remplir le ventre, le coeur et la tête, c'est l'objectif de La Nappe, un restaurant solidaire et éphémère installé à côté de distributions alimentaires pour des personnes précaires, réalisées par des partenaires. En plus de délier les langues par le goût, La Nappe propose aussi une **communauté d'entraide** pour aller plus loin.

Les autres projets

En plus des programmes, l'association intervient pour d'autres sur plusieurs projets : recherche-action sur les liens entre goût et santé, formation de collégiens-ambassadeurs en nutrition santé, portail de données pour l'alimentation durable, ateliers de cohésion par la cuisine.



ANCRAGE TERRITORIAL

Historiquement, l'association a développé ses actions en **Seine-Saint-Denis**, et plus particulièrement sur le territoire de l'agglomération Plaine Commune (en rouge ci-contre), autour des villes de Saint-Denis, Épinay-sur-Seine et Aubervilliers.



En mars 2023, Crisalim installe ses bureaux à **Paris**, avenue Victoria, dans le tiers-lieu “Les Arches Citoyennes”, animé par Plateau Urbain et regroupant un écosystème de plus de 450 structures engagées.

En octobre 2023, la conclusion d'un partenariat avec le bailleur ARPEJ et le soutien de la Région Île-de-France permet à l'association d'intervenir sur de nouveaux territoires franciliens, dans les Yvelines, le Val-de-Marne et la Seine-et-Marne, affirmant par là-même une **ambition régionale**, tout en restant fidèle à son ancrage et ses engagements en Seine-Saint-Denis.

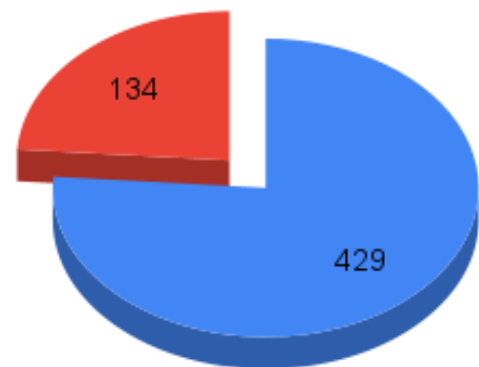
IMPACT SOCIAL

L'impact social de Crisalim est tourné vers la participation des personnes visées aux programmes portés par l'association, leur appréciation des activités et leur découverte de nouvelles pratiques alimentaires.

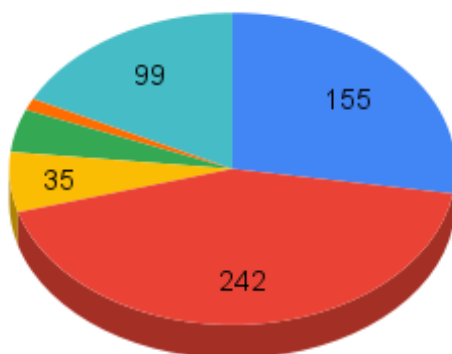
En 2023, **563 personnes** ont bénéficié des actions, de l'association, dont :

- 429 personnes pour "On parle, on mange" (âgés de 11 à 25 ans),
- 134 pour La Nappe (âgés de 18 à 69 ans).

● On parle, on mange ● La Nappe



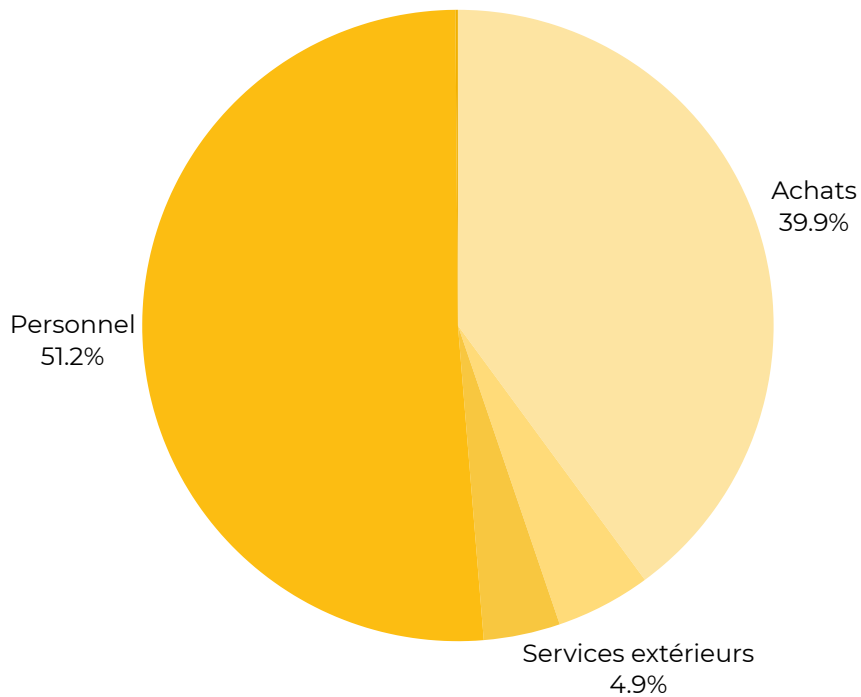
● Saint-Denis ● Épinay-sur-Seine ● Aubervilliers
● Saint-Ouen ● Villepinte ● Paris



Le graphique ci-contre représente la répartition de ces personnes par ville d'intervention, pour 2023.

À noter : le nombre plus important de personnes touchées dans la ville d'Épinay-sur-Seine résulte d'une sensibilisation au lycée Jacques Feyder ayant concerné plus de 150 adolescents.

FINANCEMENT

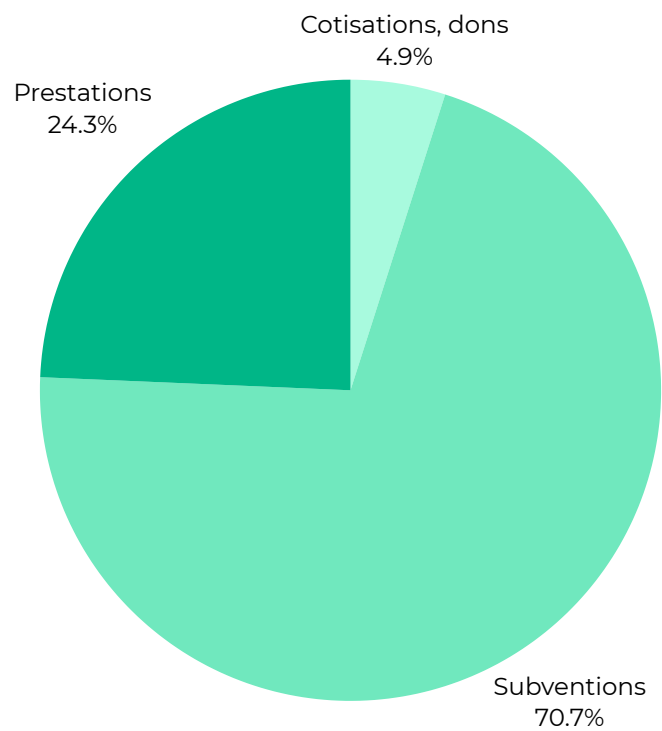


DÉPENSES

TOTAL : 74 149 €

RECETTES

TOTAL : 76 843 €



L'ÉQUIPE

L'association est composée d'un Conseil d'administration avec un bureau, d'une équipe permanente et d'une équipe élargie composée d'intervenantes indépendantes et de bénévoles.

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION



Marguerite Grandjean
Présidente



Alexandre Mézard
Trésorier



Anthony Cara
Secrétaire

L'ÉQUIPE PERMANENTE



Damien Roussat
Directeur



Johanna Harley
Chargée de programmes



Anaïs Rochemont
Chargée de communication



Kubra Altunbas
Service Civique



Mado Raynal
Service Civique

L'ÉQUIPE ÉLARGIE



PARTENAIRES 2023






The image shows four blue ceramic cups filled with oatmeal and fruit, arranged on a dark surface. The cups are filled with a thick, creamy oatmeal mixture, topped with fresh fruit like strawberries and blueberries. The background is blurred, showing more of the same cups and some greenery. The text "ON PARLE, ON MANGE" is overlaid in white, bold, sans-serif font in the bottom left corner.

**ON PARLE,
ON MANGE**

LE PROGRAMME

“ON PARLE, ON MANGE”

OBJECTIFS

-  Observer les comportements alimentaires
-  Contribuer à faire évoluer les pratiques
-  S'adresser à des jeunes :
 - issus de quartiers prioritaires et populaires
 - qui sont éloignés d'une alimentation saine et durable
 - qui sont isolés ou insuffisamment intégrés

“J'avais hâte de vous retrouver car je mange toujours toute seule chez moi”

ACTIVITÉS

-  Visites
-  Cercles de parole
-  Cartographies
-  Cuisine
-  Repas partagés

Le saviez-vous ?

39%

des jeunes se sentent toujours ou souvent seule.e

429

personnes touchées

dont

312

adolescents

et

117

jeunes majeurs

48

interventions

6

villes

8

animateur.rices

PROGRESSER PAS À PAS



Chaque projet au sein du programme est pensé comme un parcours d'expérience et d'apprentissage, composé de plusieurs activités, adaptées au public et séquencées selon les contraintes des jeunes et des lieux d'accueil : cycles en soirée dans les résidences, journées en vacances scolaires pour les espaces jeunesse, etc. Tous les projets visent le même but : développer le pouvoir d'agir des jeunes sur leur alimentation, de façon conviviale.

APPRENDRE AVEC D'AUTRES



Notre approche méthodologique se base sur différents formats d'activités collectives, conçus par l'équipe. Notre pédagogie s'inscrit dans l'éducation populaire, mettant en avant les expériences vécues de chacun.e, l'écoute active du groupe et l'apprentissage par les pairs, dans le but de favoriser l'autonomie.

DÉCOUVRIR DE NOUVEAUX LIEUX

Les visites donne l'occasion aux jeunes participants des projets de découvrir leur environnement alimentaire et d'apprendre sur le terrain. Les visites peuvent être dans des fermes urbaines, des marchés locaux, ou encore des épiceries coopératives ou des commerces du quartier.

Journées thématiques à l'espace jeunesse centre-ville d'Épinay-sur-Seine

Le projet : des journées thématiques pendant les vacances scolaires pour des adolescents du quartier ne partant pas en vacances. Chaque journée intègre des visites de lieux alimentaires locaux, comme ici L'Autre Champ à Villetaneuse, un jardin partagé, pour la journée sur le thème des produits locaux.



À L'Autre Champ avec les jeunes d'Épinay



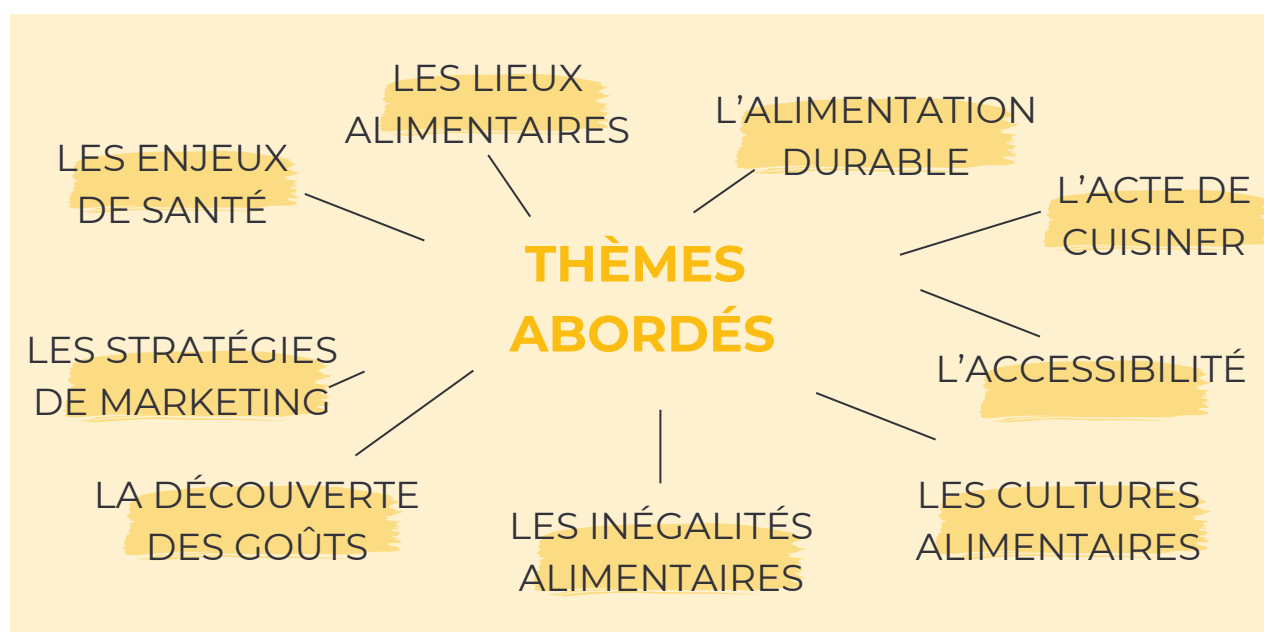
À la Ferme de Gally avec les élèves de Rosa Parks

Le Club Alimentation du lycée Rosa Parks

Un club Alimentation a été amorcé au lycée Rosa Parks de Saint-Denis, avec des visites : à la ferme de Gally, avec un atelier sur le pain, puis au marché de Saint-Denis, où les élèves ont pu enquêter sur les produits disponibles sur les étals.

ÉCHANGER AVEC SES PAIRS

Les objectifs d'un cercle de parole sont : d'ouvrir un espace sécurisé et confidentiel de parole, d'écoute et d'échange, de libérer la parole sur un thème, et de créer des liens de confiance et de bienveillance avec l'animateur.rice et entre les participants.



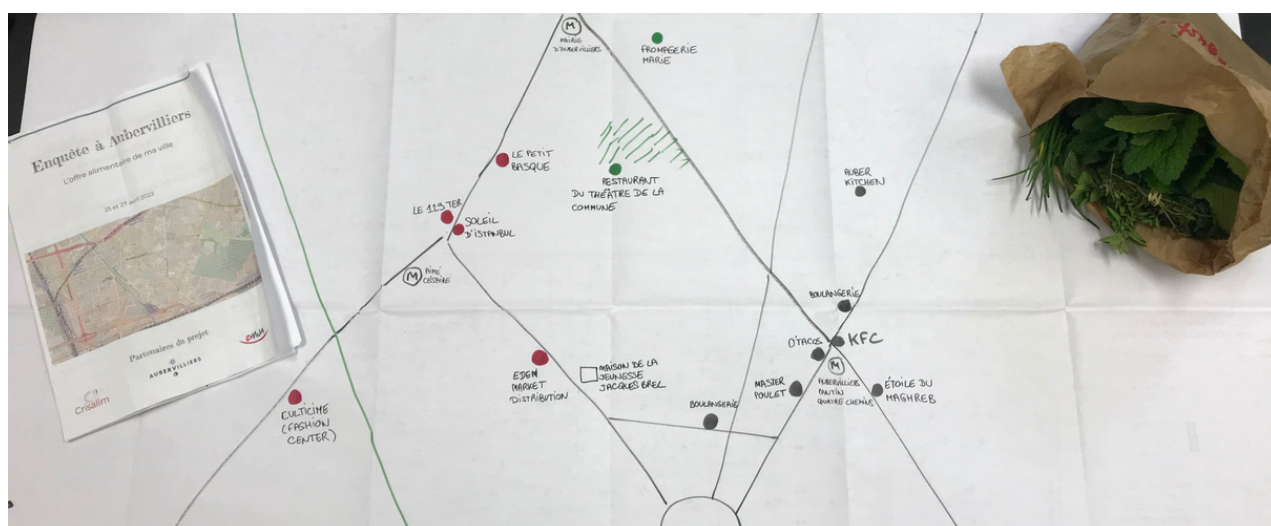
Résidences ARPEJ à Aubervilliers

Avec des étudiants et jeunes travailleurs de la résidence Carmen Caron, un cycle d'ateliers a été proposé comprenant des cercles de parole sur les cultures alimentaires, l'environnement alimentaire et la santé.



SAVOIR OÙ CONSOMMER

Entre savoir qu'un lieu alimentaire existe et le fréquenter, il y a un fossé. C'est pour le combler que nous réalisons des "enquêtes", des "cartographies", pour mieux connaître son quartier, échanger des bons plans pour acheter, consommer, collecter. Cette activité encourage les jeunes à explorer, près de chez soi, des lieux qu'on connaît mal ou sur lesquels des préjugés existent.



Enquête sur l'offre alimentaire d'Aubervilliers

Le projet porté en collaboration avec l'OMJA comprenait 2 journées avec des jeunes des espaces jeunesse OMJA d'Aubervilliers pour mener une enquête sur l'environnement alimentaire de proximité. Le projet s'est déroulé en 3 temps : une découverte active du terrain, une cartographie pour documenter les apprentissages, puis un atelier de cuisine pour finir et passer à table pour mieux intégrer l'expérience vécue en douceur.

enquête des lieux
alimentaires

cartographie
des lieux visités

atelier
cuisine

S'ÉPANOUIR EN CUISINE

Rien de mieux que de mettre la main à la pâte. Cuisiner ensemble permet de souder un groupe de personnes, chacun est poussé à prendre des décisions en équipe, partager les tâches et s'entraider pour assurer la bonne préparation et dégustation du repas.

Club Alimentation

Le club alimentation à Rosa Parks propose des temps de cuisine collective, dans la salle cuisine de l'établissement. Cela permet de souder le groupe, échanger et découvrir ensemble de nouvelles recettes à déguster.



CRÉATEURS DE CONVIVIALITÉ

Le RESES et l'Envol ont fait appel à Crisalim pour mener des ateliers de cuisine pour renforcer la cohésion : Le RESES, dans le cadre de la Convention Étudiante de l'Alimentation Durable, et l'Envol pour un de leur séjours d'égalité des chances.



Salade de fruits en dessert avec l'Envol



À table avec les jeunes de la CEAD

PARTAGER UN REPAS CONVIVAL

Manger ensemble installe un sens de la communauté au sein d'un groupe donné depuis la nuit des temps. Le repas partagé est un élément crucial de nos actions. Chez Crisalim, nous croyons en la convivialité et au partage qu'elle engendre. Un repas peut devenir un support pour parler de sa situation, transmettre des messages, raconter son histoire, demander conseil ou partager ses opinions.



Un repas partagé au foyer de jeunes travailleurs de l'ALJT à Épinay-sur-Seine

Au foyer de jeunes travailleurs d'Orgemont

En collaboration avec l'ALJT à Épinay-sur-Seine, nous avons partagé 5 repas sous différentes formes, et initié un groupe de partage et d'entraide dans la résidence.

À la résidence Carmen Caron à Aubervilliers

En collaboration avec l'ARPEJ à Aubervilliers, nous avons partagé 3 repas, dont un amené, un où chacun amène, et un où tous cuisinent ensemble.






LA NAPPE

LE PROGRAMME

“LA NAPPE”

OBJECTIFS

-  lutter contre la précarité alimentaire et contre l'isolement des étudiants et des personnes vulnérables
-  créer du lien social et une communauté d'entraide
-  valoriser les fruits et légumes frais à travers des menus originaux et savoureux



Il y a très peu de choses que j'aime,
c'est un miracle j'ai aimé la soupe !



COMMENT ÇA MARCHE UNE NAPPE ?

1- Inscription des participants

2- Installation autour
d'une table avec des
inconnus

3- Partage d'un délicieux
repas préparé par l'équipe

4- Ajouts des participants
dans notre communauté
WhatsApp

4

lieux

6

Nappes

134

personnes
touchées

5

cheffes

56

bénévoles

NOURRIR DES LIENS

Des études suggèrent que l'alimentation sociale pourrait avoir évolué comme un mécanisme facilitant le lien social, montrant que ceux qui mangent socialement plus souvent se sentent plus heureux et sont plus satisfaits de la vie, font plus confiance aux autres et sont plus engagés dans leurs communautés locales (Dunbar, 2017). Nos nappes rassemble des personnes souvent isolées, créant ensemble un moment de convivialité.

A la Régie de Quartier de Saint-Ouen-sur-Seine

Dans cette association d'insertion par l'activité économique, notre équipe est arrivée en force pour préparer un repas écossais avec l'aide de bénévoles.



Au 6B

En mai 2023 la seconde nappe a eu lieu au 6B, un lieu de création et de diffusion à Saint Denis. En collaboration avec Linkee, qui organise des distributions d'aide alimentaire et leur communauté de bénéficiaires, la nappe a attablé 30 convives et 4 bénévoles pour déguster un mezzé palestinien en partenariat avec l'association Le Tipi.

CRÉER UNE COMMUNAUTÉ D'ENTRAIDE

Une fois lancé, pourquoi s'arrêter là ? À la fin de chaque nappe, nous intégrons les convives dans des groupes WhatsApp localisés par ville afin de maintenir le lien, partager des bons plans et des recettes, et éventuellement mobiliser la communauté pour de futurs événements. L'un des principaux objectifs du projet est d'encourager les bénéficiaires à revenir en tant que bénévoles en cuisine et à table pour animer le projet et favoriser le partage.

À l'université Paris 8

Quatre nappes ont été organisées en 2023 dans cette université de Saint-Denis, partenaire de première heure du programme. Cette initiative a permis de faire connaître le projet et d'impliquer les bénéficiaires sur le long terme, avec un taux d'engagement d'environ 60% de bénévoles ayant déjà participé à au moins une activité de l'association.



Au Bon Transit

La nappe a réuni des bénéficiaires, des bénévoles et des salariés d'un ensemble d'épiceries solidaires dans ce lieu unique en son genre à Saint-Denis, favorisant ainsi l'échange et la dégustation, et renforçant la cohésion au sein de cette communauté associative de la ville.

CUISINER ENSEMBLE

UNE CHEFFE

Pour chaque nappe nous mobilisons une cheffe avec un parcours différent, dont l'histoire se raconte à travers sa cuisine.

À droite, Isabella Obrist, fondatrice de Petit Ventre Heureux et également Maître Feng Shui, prépare un repas végétarien. Cuisiner avec une cheffe aussi passionnée donne l'occasion aux bénévoles d'apprendre des astuces en cuisine !



Isabella en cuisine à Paris 8



Awa sert l'entrée à Paris 8

UNE ÉQUIPE DE BÉNÉVOLES

Les bénévoles sont la clé de voute du bon déroulement d'une nappe. Ils sont la main d'œuvre, les chef.fes de rang et le sourire qui accueillent les invité.es à table.

Ces bénévoles viennent de partout ! Que ce soit des ancien.nes bénéficiaires, des bénévoles locaux ou via du mécénat, tout le monde est le bienvenue pour participer et faire l'expérience de la nappe.

DÉCOUVRIR DE NOUVELLES SAVEURS



Crisalim propose de partir à la rencontre de saveurs parfois peu connues du grand public. À travers les nappes, les cheffes réalisent des plats venus du monde entier avec des fruits et légumes frais et de saison !

C'est notamment le cas de France Oberkampff qui a concocté, avec toute l'équipe, un Guveç, plat d'origine turque revisité dans une délicieuse version végétarienne.

30 étudiants de l'université Paris 8 ont pu découvrir, ou redécouvrir les saveurs de l'alliance des nombreux légumes qui composent ce plat.

La nappe c'est aussi revisiter des plats traditionnels pour s'adapter aux nouveaux enjeux actuels.

Ainsi Béatrice Mérigot a proposé lors d'une Nappe à la plateforme Au Bon Transit, un bourguignon de champignons accompagné de riz sauvage.

Un plat idéal pour une alimentation limitant la consommation de protéines animales, mais aussi un plat qui s'adapte en fonction de la saison afin de pouvoir être préparé avec des produits locaux.





PROJETS COLLABORATIFS

PROMOUVOIR LA SANTÉ ET L'ÉCOLOGIE



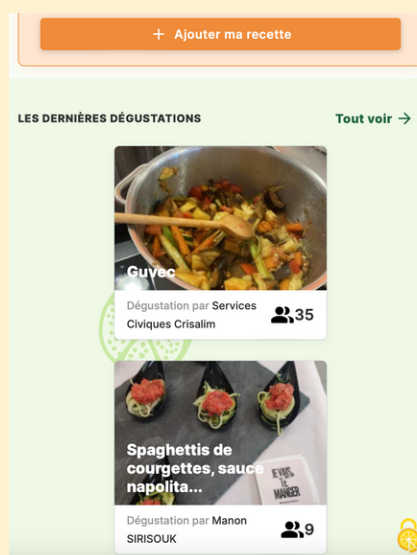
ADO'ACADÉMIE

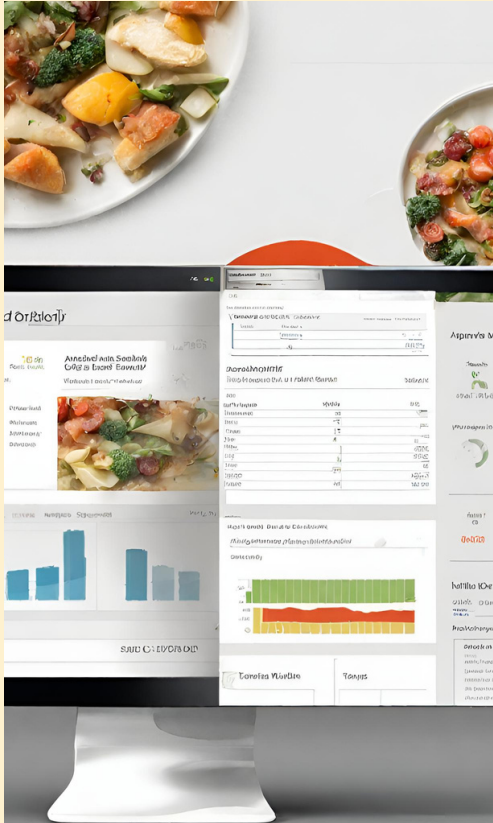
Un projet collaboratif avec comme objectif de former des élèves de 5e de trois collèges du 93 à devenir ambassadeurs en nutrition santé dans leur classe et quartier. Nous avons co-animé un parcours de formation et accompagné un groupe d'ambassadeurs dans la mise en œuvre de leur projet de sensibilisation en école primaire.



CONTRIB'ALIM

Un dispositif de science participative et de recherche contributive pour le développement des savoirs alimentaires. ContribAlim permet aux médiateurs d'ateliers de cuisine à destination de personnes précaires de favoriser l'adoption de recettes bonnes pour la santé à travers l'éducation au goût.





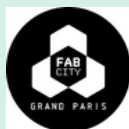
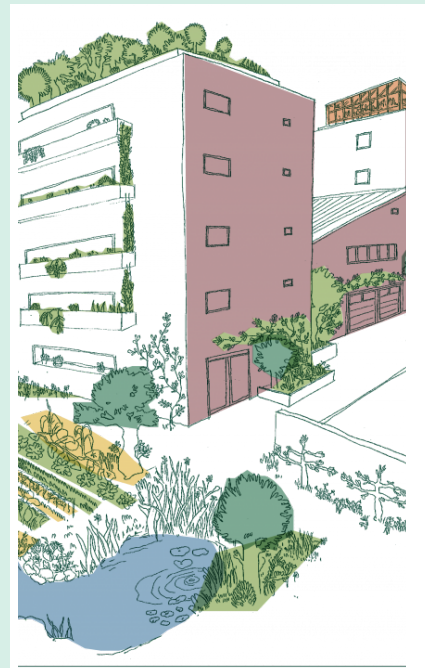
PORTAIL POUR L'ALIMENTATION DURABLE

Cette initiative, lancée en 2021 sous l'impulsion de la Fondation Daniel et Nina Carasso, puis développée par un consortium d'acteurs dont Crisalim fait partie, vise à mettre en place un portail d'accès et de valorisation de fiches diverses facilitant le passage à l'action de porteurs de projets publics ou privés.



GREENING CITIES

Crisalim a participé à la candidature de la Ville de Paris au projet européen "Greening Cities. Le projet : des potagers verticaux comestibles, pour faire bénéficier les habitants d'une solution pragmatique, écologique et low-tech pour faire pousser des plantes et légumes en quantité importante sur son balcon, en montant de A à Z les filières nécessaires à cette mise en oeuvre.



PARTAGER NOS EXPÉRIENCES

Avec 4 élèves du master TREES

À l'université Paris 8, un projet tutoré avec des élèves de M2 a permis l'édition d'un kit d'information pour lutter contre la précarité alimentaire réalisé par les étudiants.

ESC Clermont Strate Design

Une intervention au sein du *Master Strategy and Design for the Anthropocene*, sur la dimension sociale et inclusive de l'alimentation, à partir de nos constats de terrain.

Sur l'économie de l'association

Une conférence donnée aux étudiants du M1 Économie des organisations à l'université Paris 8 sur le contexte du financement des associations et de Crisalim.





**MAINTENANT,
À TABLE!**



Quantité
8 personnes



Préparation
20-30 min



Repos
Non



Cuisson
Non

INGREDIENTS

100g d'abricots secs

80g de noix

100g de miel

300g de chèvre frais



TOP TIP !

S'il vous reste du fromage de chèvre frais, vous pouvez réaliser des roulés aux courgettes et au saumon!



SANTÉ

Les abricots secs se révèlent être de précieux alliés pour favoriser une meilleure santé cardiaque du fait de leur forte teneur en potassium.

ENTRÉE - TARTINADES



ÉTAPES

Découpez le pain et le fromage de chèvre en fines lamelles

Déposez le fromage de chèvre sur le pain accompagné d'un morceau d'abricot

Ajoutez-y quelques morceaux de noix

Complétez votre tartine avec un filet de miel



ET VOILÀ, LE TOUR EST JOUÉ.
BON APPÉTIT !



Quantité
8 personnes



Préparation
30-45 min



Repos
Oui



Cuisson
Oui

INGREDIENTS

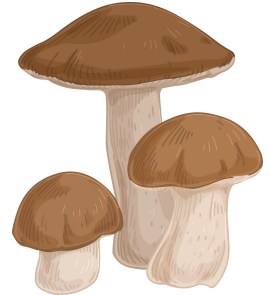
3,75kg de champignons
1,5kg d'oignons grelots
2,75kg de carottes
15 pcs d'échalotes
250g de beurre
115g de concentré de tomates
250g de farine
300ml de vinaigre balsamique
2kg de riz sauvage
2 bouquets de persil
2 bouquets garni (Thym/Laurier)

SANTÉ

Les champignons sont sources de multiples anti-oxydants qui ralentissent le vieillissement cellulaire.

PLAT - BOURGUIGNON AUX CHAMPIGNONS

Cheffe : Béatrice Mérigot



ÉTAPES

Éplucher les carottes, les oignons et nettoyer les champignons

Découper les carottes en dés, les champignons en 4, les échalotes et si nécessaire les oignons (pas la peine si les oignons sont petits)

Faire revenir le beurre, les échalotes, les carottes et les oignons dans une casserole et les champignons dans une autre avec de l'huile

Assembler le tout dans une grande marmite, ajoutez le concentré de tomates, la farine et le bouquet garni et laisser cuire. Pendant ce temps, mettre le riz à cuire

Dresser les assiettes et garnir de persil

*ET VOILÀ, LE TOUR EST JOUÉ.
BON APPÉTIT !*



Quantité
12 personnes



Préparation
30 min



Repos
Oui



Cuisson
Non

INGREDIENTS

Pour la pâte :

2 paquets de biscuits
type galettes bretonnes
125g beurre demi-sel

Pour la crème :

250g de fromage frais
(St-Môret, Philadelphia)
3 petits suisses
2 tablettes de chocolat
blanc fondu
Le jus d'une orange
1 blanc d'oeuf



pure gourmandise, miam !

DESSERT - CHEESECAKE



Cheffe : France Oberkamp

ÉTAPES

Ecraser les biscuits pour qu'ils soient presque en poudre

Fais fondre le beurre (micro-onde / plaque) et mélanger avec les biscuits

Mettre le mélange réalisé au-dessus dans un moule en tassant bien pour qu'il n'y a pas d'air dedans puis mettre au frigo ou au congélateur pour qu'il se solidifie

Batre le blanc d'oeuf en neige et mettre de côté

Mélanger les ingrédients restants : St Moret, petits suisses, chocolat blanc fondu (il faut être assez rapide sur cette étape de sorte à ce que le chocolat n'ai pas le temps de durcir)

Incorporer le jus d'une orange et le blanc d'oeuf petit à petit dans l'appareil

Ajouter ce mélange dans le moule placé au frigo précédemment

Remettre au frigo pendant 3h pour qu'il se solidifie

UN GRAND MERCI À VOUS

Anaëlle Morice
France Oberkampf
Awa Drame
Assata Doumbia
Tatiana Lidonne
Marion Bousquet
Andréane Valot
Maud Vincienne
Marine Louessard
Aïda Abdelfattah
Isabella Obrist
Béatrice Mérigot
Rié Hirai
Nicolas Pottier
Gloire Dianzenza
Margaux Picard
Youssouph Soumaré
Yousra Alaoui
Lise Lagrandois
Ludger Merisier
Ikram Kouibaati
Anthony Cara
Yaron Flath
Geneviève Vignau
Odile Rodrigues
Sckander Ipour
Matthieu Vigerie
Julie Lequin
Layla Boughedada
Yann Malpertu
Audrey Lombi

Lisa Bikama
Kevin Kariouras
Nadia Quenbas
Louisa Belbachir
Alyssia Djerroud
Emilie Adjaho
Oleba Digbeu
Kahina Akrou
Hafsa Bellaoua
Imane Benkadour
Alexandra Renault
Mathilde Girard
Alissia Djerroud
Fatoumata Touré
Alyce
Aminata
Ramdan
Kenza
Awa
Lynda Mellal
Jimmy
Yanis
Amel Chouf
Saba
Walid
Elise Moncelon
Lenie Beysserre
Karl
Yanice
Thomas
Lucie Leforestier

Valérie Ospina
Héloïse
Sofia Mouldaïa
Kim Montalibet
Daoud Abdelmaged
Ralijaona Liantsoa
Catherine Cattin

Les crédits
photographiques de
ce document sont
attribués à :
Crisalim
Université Paris 8
Drahomír Hugo
Posteby-Mach
Wikipédia





“Partageons
plus qu’un repas”



Les Arches Citoyennes
4 rue Victoria, 75004 PARIS



@crisalim.asso



crisalim.co



Crisalim

