فطرتشي

FTARTCHI : CUISINE

& COHESION SOCIALE

Ftartchi a 5 ans

فطرتشي

FTARTCHI

Ftartchi est un projet de l'Association Patrimoine pour l'Economie Solidaire (APES)
Apes est une association tunisienne qui cherche à mettre en place ou accompagner des initiatives innovantes, locales et communautaires créant ou renforçant le bien-être social et économique.
www.apes.tn

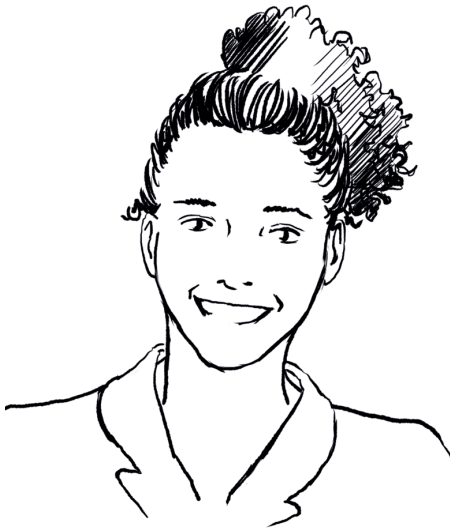
Faire le bilan ...

Parfois on peut être tellement pris par le quotidien et la routine qu'on en oublie de s'arrêter, de regarder ce qui a été fait. C'est ce que se propose de faire ce petit document.

Cinq ans après le lancement de notre projet, celui-ci a bien grandi; il a évolué, au gré des rencontres, des découvertes aussi. Nous essayons ici de partager une partie de cela avec vous.

Ce bilan concerne la période entre septembre 2017, date de création de l'association, et septembre 2022, date de son 5ème anniversaire.

LE MOT DE LA PRESIDENTE



Aïda Ben Ammar, présidente de APES

Déjà cinq ans! Comme vous allez le constater à la lecture de ce bilan, tellement de belles choses ont été réalisées durant cette période, marquée malheureusement par la pandémie.

Mais il reste aussi de nombreux projets que nous souhaitons voir aboutir, plein de femmes ambitieuses que nous aimerions soutenir et accompagner vers la réalisation de leurs rêves.

Ftartchi a besoin de vous et de votre soutien pour continuer! Commandez chez nous, parlez de notre formation, de l'espace et du restaurant à vos collègues et amis. C'est grâce à votre appui qu'on pourra pérenniser ce beau projet qui s'inscrit dans les valeurs de la solidarité auxquelles nous croyons très fort. Ce projet peut vivre encore longtemps car ce n'est pas de la formation à la chaîne pour remplir des indicateurs, c'est un vrai investissement sur l'humain, nous ne cherchons pas à produire du personnel corvéable à souhait, mais à façonner des femmes libres.

CHNOWA?

Ftartchi c'est :

Un traiteur solidaire

Traiteur, car nous livrons de la nourriture pour des événements ou des déjeuners publics ou privés. Solidaire, car la nourriture que nous proposons est produite par nos bénéficiaires femmes au foyer depuis chez elles, ou par nos stagiaires en formation en cuisine depuis notre atelier. Les bénéfices réalisés sont réinjectés dans la mission sociale de l'association.

Depuis mai 2018, nous avons travaillé dur pour répondre aux besoins de nombreux clients, entreprises et organisations ou particuliers et événements privés, en tentant de proposer une nourriture préparée avec des produits locaux et sourcés.

Un centre de formation

Depuis 2020, grâce au soutien de la fondation Drosos, Ftartchi propose une formation en pâtisserie et en cuisine à des jeunes femmes sans emploi entre 18 et 35 ans. La formation, complète et gratuite, s'adresse à des débutantes motivées, et a pour objectif d'en faire des professionnelles compétentes et polyvalentes pour travailler en restaurant, pâtisserie, traiteur, hôtel, ou monter leur projet personnel. La formation s'adresse à des femmes tunisiennes et des femmes migrantes subsahariennes.

CHRONOLOGIE 2017-2021

09-2017
Création de l'association

2018

05-2018
Lancement du service de livraison «Ftartchi»

08-2018
Première prestation événementielle

09-2018
Premier salarié

2019

02-2019
Ftartchi travaille avec
2 salariés
4 cuisinières

04-2019
Choix de se concentrer sur l'événementiel et abandon de la livraison

2020

09-2020
Début de la formation en cuisine Ftartchi

03 à 06-2020
Confinement : Ftartchi met en pause ses activités et participe à des actions solidaires (distribution de biens et de repas)

01-2020
Ftartchi emménage dans ses nouveaux locaux et commence les travaux

10-2019
Accord de la fondation Drosos pour le projet « Ftartchi l'atelier

2021

11-2020
Ajout de la pâtisserie à la formation et ajout d'un stage en entreprise obligatoire
Arrivée de la deuxième promotion

01-2021
Reprise de l'activité de livraison

03-2021
Troisième promo-tion

06-2021
Quatrième promo-tion

04-2021
Convention de parte-nariat avec Enda Interarabe

07-2021
Lancement du projet de restaurant d'application avec l'Ambassade d'Allemagne

ET 2021 - 2022?

Cette période été une période de reprise pour nos activités après le ralentissement dû au coronavirus. Nous avons ainsi pu à partir d'octobre 2021 reprendre d'autant plus fort nos activités de traiteur, qui ont permis de générer des bénéfices conséquents!

Formation pour des femmes migrantes

Nous avons également commencé en janvier 2022 un cycle de formation en cuisine et pâtisserie pour 50 femmes migrantes installées à moyen et long terme en Tunisie.
Cette formation a pour but de leur permettre d'améliorer leurs compétences dans le domaine de la cuisine afin d'augmenter leurs chances d'obtenir un emploi décent ici en Tunisie, mais aussi dans le cadre d'un possible retour au pays; il est important pour ces femmes qui vivent des parcours migratoires plein d'embûches de pouvoir revenir chez elles avec de nouvelles compétences et d'avoir acquis quelque chose à l'étranger!

Projet «Manger le monde»

Ce projet, qui a découlé naturellement de notre cycle de formation pour des femmes migrantes, a pour but de faire travailler ensemble des femmes tunisiennes et étrangères sur des recettes «fusion» interculturelles pour les proposer lors d'événements culinaires. Ce travail est prétexte à la rencontre entre communautés qui n'échangent que rarement sinon.

Projet « CuisineS »

Il s'agit ici de mettre en valeurs le parcours de femmes migrantes en Tunisie qui racontent leurs histoires en présentant un plat qui leur est cher! Ces vidéos, partagées sur les réseaux sociaux, participent à la valorisation de l'apport des migrant.e.s dans la ville de Tunis.

L'ATELIER DE FORMATION

Nous dispensons une formation gratuite en cuisine et pâtisserie à des jeunes femmes sans emploi entre 18 et 35 ans, issues de quartiers populaires du Grand Tunis.

L'objectif est de leur permettre de trouver un emploi dans une entreprise liée à la restauration pour gagner ainsi leur autonomie financière.

+ de 340 heures de formation sur 4 mois

50 % Cuisine :

-maîtrise des techniques de base de conservation, de cuisson, de découpe des légumes, poissons, volailles, viandes.
-maîtrise du matériel (utilisation, entretien)
-hygiène en cuisine et règles de sécurité
-grands classiques de la cuisine tunisienne et internationale

50% pâtisserie :

-apprentissage des pâtes principales
-pâtisseries tunisiennes
-viennoiseries
-grands classiques internationaux

1 mois de stage en entreprise obligatoire

+ de 100 femmes formées en deux ans

50% de taux d’insertion professionnelle dans les mois qui suivent la formation

LE FUTUR

Un public plus jeune

Plus nous travaillons, et plus nous réalisons à quel point le décrochage et l'isolement social peut commencer jeune! En Tunisie, nombreux sont d'ailleurs ceux qui tirent la sonnette d'alarme en évoquant les « NEETs » selon l'acronyme utilisé par les organisations internationales (not in employment, education, or traning). Ces jeunes, désocialisés, sont en effet une bombe à retardement pour le pays; les conséquences psychologiques de ces situations de désoeuvrement ne sont en effet pas à démontrer. Nous envisageons donc de réorienter nos formations vers ce type de public.

Renforcer notre traiteur

L'un de nos axes de travail prioritaire reste également l'indépendance financière; nous ne pouvons pas rester dépendant des bailleurs de fonds. Nous devons donc travailler encore un peu plus pour que notre activité de traiteur permette de réaliser des bénéfices suffisants pour financer réellement l'activité associative.

Sortir de la cuisine?

En explorant les opportunités d'emploi pour nos stagiaires, nous avons rencontré de multiples partenaires qui nous ont fait part de leurs besoins d'employés sérieux dans d'autres domaines, par exemple différents métiers de l'hôtellerie ou du service. Nous réfléchissons donc à développer des modèles d'économie solidaire autour de ces différentes thématiques.

« Notre promesse verte »

Les enjeux écologiques sont depuis le début de notre activité au coeur de nos préoccupations. Nous essayons donc, en tant que traiteur mais aussi que centre de formation, de les inclure dans nos activités.

Pour cela, nous réduisons au maximum l'utilisation de plastique pour l'emballage alimentaire, et nous proposons à nos clients de commander des repas dans nos lunch-box réutilisables. Nous proposons des menus où la viande n'est pas l'ingrédient principal et où les produits frais occupent une place importante

Nous tentons au maximum de réduire les déchets alimentaires, et pratiquons le compostage à notre local.
Enfin, les bonnes pratiques de conservation, de réduction de gaspillage, font partie de nos modules de formation.

Nous participons également à des campagnes sur le gaspillage et les bonnes pratiques, notamment dans le cadre du projet de revue « Broudou » avec le Goethe Institute ou lors de l'édition d'un guide sur la préparation d'événements « ecofriendly» avec la Fondation Heinrich Böll à Tunis, deux projets de 2021 dont nous sommes fiers d'avoir été les partenaires.

T7EB TEKEL ?

Repas pour séminaires ou réunions

Nous vous proposons des repas pour vos déjeuners d'équipe, séminaires, formations, etc, à partir de 10 personnes. Le format peut s'adapter à vos besoins (lunch-box, buffet, service à l'assiette).
Notre carte est tunisienne, marocaine, syrienne, et internationale.

Tarifs : à partir de 15 dinars / personne

Pour vos événements

Nous proposons également des prestations de traiteurs sucrés & salés, pour vos pauses cafés et vos cocktails (légers ou complets) ; au menu, mini-quiches, mini-canapés, kebbes, falafels, samboussek, verrines colorées, brownies, viennoiseries, sablés, cookies, tartelettes sucrées, etc.
Notre carte est tunisienne, marocaine, syrienne, et internationale.

Tarifs : à partir de 10 dinars / personne pour les pauses cafés, à partir de 15 dinars / personne pour les cocktails.

NOUS CONTACTER

Ftartchi?

Facebook : Ftartchi?
Instagram : ftartchi

3 bis, rue Enée, Notre-Dame, Tunis
70 038 048
contact@apes.tn

Pour commander : contact@ftartchi.tn

Pour la formation : maher@ftartchi.tn

NOS PARTENAIRES

AMBASSADE DE FRANCE EN TUNISIE
Liberté
Égalité
Fraternité

drosos (...)

Ambassade de la République fédérale d'Allemagne Tunis

Australian Aid

ORGANISATION INTERNATIONALE DE la francophonie

OIM
ONU MIGRATION

فطرتشي

FTARTCHI