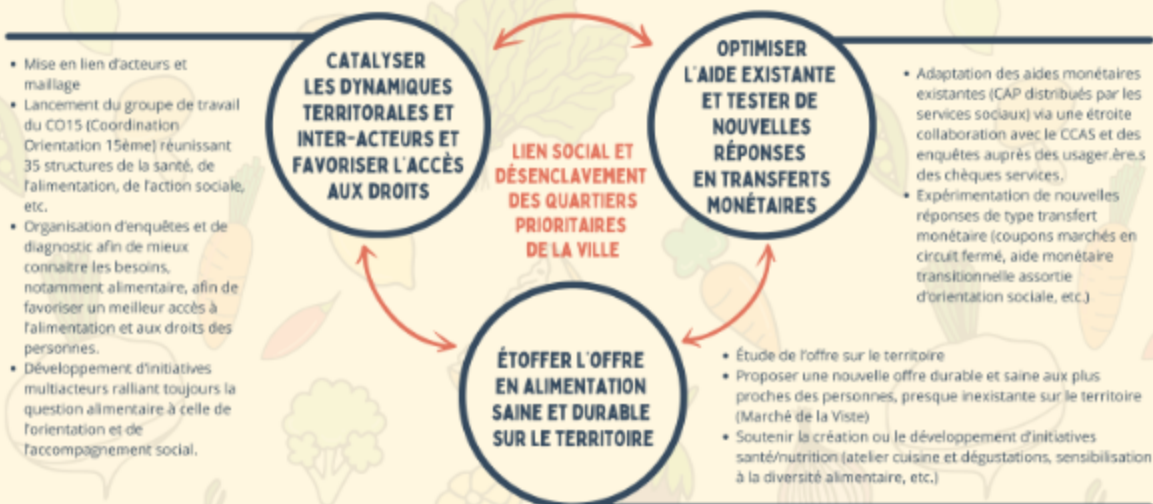




LE PROJET 15ÈME

Renforcer l'accès à l'alimentation durable et aux droits à Marseille



ZOOM SUR LE MARCHÉ DE LA VISTE

Le marché de la Viste, en partenariat avec *Graine de Soleil* et le centre social *Del Rio*, s'installe dans le 15ème arrondissement 2 fois par mois, depuis mai 2024.

Il propose des fruits et légumes en production locale (20km) en chantier d'insertion et sans pesticides à des tarifs différenciés.

Le marché est un lieu de rencontre et de convivialité. Les acteurs sociaux, de santé et de l'alimentation du territoire sont invités afin d'y tenir des permanences d'information, d'orientation ou de sensibilisation.

Les chèques service distribués par les acteurs du territoire, dont les CCAS et les MDS sont utilisables sur ce marché, ainsi que des coupons découvertes édités par *Action contre la Faim* et distribués par ces mêmes acteurs.



SUR L'ÉTAL, 3 TARIFS SONT PROPOSÉS

1

UN PLEIN TARIF (PRIX AFFICHÉ)

Pour une juste rémunération du/de la producteur/ice

2

UN TARIF RÉDUIT "HABITANT.E.S"

Pour tous les habitant.e.s de La Viste afin de faciliter l'accès pour toutes et tous à des produits de qualité

3

UN TARIF SOLIDAIRE PENDANT 4 MOIS

Pour les personnes orientées avec un coupon découverte par un.e travailleur.euse social ou une association partenaire. Mais aussi pour les personnes qui payent avec des chèques service.



Partenaires



Financeurs





VITAL'IM

Pour mieux manger

UN PROJET ADAPTÉ AUX PERSONNES ET AUX TERRITOIRES

LE DISPOSITIF VITAL'IM

Un transfert monétaire couplé à un accompagnement santé/nutrition avec une incitation à la consommation durable et bonne pour la santé.



4 villes d'expérimentation en Seine-Saint-Denis
6 mois d'expérimentation dans chaque ville
1350 personnes réparties sur les 4 villes

LE PUBLIC CIBLE

- les femmes enceintes ou allaitantes
- les personnes âgées
- les étudiant-e-s
- les personnes résidant dans les quartiers prioritaires de la ville

PILER 1

Un transfert de 50€ par personne et par mois fléchi alimentation pendant 6 mois avec un système de bonification.

Chaque mois, les usager-ère-s reçoivent leur solde sur une carte type ticket restaurant pour leurs dépenses alimentaires. Ils peuvent en plus bénéficier de 50% de bonification, plafonnée à 25€ par mois, par seine.saintdenis.fr.

1. En réalisant leurs achats dans des magasins durables (les magasins durables sont des magasins dans lesquels l'offre de produits est majoritairement issue de l'agriculture biologique). Dans ces cas-là la bonification est automatiquement créditée sur leur compte.
2. En achetant des fruits et légumes frais dans des enseignes généralistes (1). Ici la bonification n'est pas automatique et les usager-ère-s doivent envoyer leurs tickets de caisse pour analyse et qu'ils soient ensuite crédités.

PILER 2

Un accompagnement santé/nutrition volontaire proposé par des associations locales

Chaque mois, des associations locales proposent un planning d'activités variées ayant pour but d'accompagner les usager-ère-s de Vital'im vers un changement de pratique alimentaire. Les activités proposées sont : des cours de cuisine, du jardinage, la découverte de lieux de production agricole ou qui proposent d'autres façons de consommer,...

(1) Le choix de baser les fruits et légumes frais dans des enseignes généralistes, pour répondre aux besoins de production, a été fait en concertation avec l'Agence de l'Alimentaire de la région Île-de-France afin de garantir l'accès aux magasins durables et afin de contribuer à un premier pas vers un changement de pratique alimentaire en valorisant l'aspect "bon pour soi" de l'alimentation durable.

LES GRANDES ÉTAPES DU PROJET



ANCRAGE LOCAL ET ADAPTATION TERRITORIALE

S'insérer dans les dynamiques locales pour favoriser l'appropriation et la durabilité

- Mise en place d'un comité technique dans chaque ville d'expérimentation, regroupant les acteurs existants autour de la précarité alimentaire, pour s'adapter au contexte local
- Orientation des usager-ères par des structures locales qui connaissent leurs publics (Service Social Départemental, Services de la ville, associations locales)
- Adaptation de la stratégie de bonification aux contraintes locales (absence de magasins durables dans certains territoires, état de la stratégie de bonification des fruits et légumes frais)
- Accompagnement santé/nutrition appliqué dans chaque ville, proposé par des associations locales suite à un appel à proposition dans chaque territoire

REDEVABILITÉ ET PARTICIPATION DES USAGER-ÈRES

Veiller à l'inclusivité et à la bonne compréhension du projet

- Une session d'information et la remise d'un livret explicatif aux usager-ères pour faciliter la bonne compréhension du projet
- Deux livrets pour un accompagnement personnalisé permettant de joindre 1) le prestataire technique pour toute question liée à la carte ou 2) l'action contre la faim pour toute question générale
- Une communauté WhatsApp pour diffusion de l'information
- Une concertation usager-ères organisée en vidéo et les d'expérimentation pour partager nos retours d'expériences, suggérer des axes d'amélioration, contribuer à la capitalisation et aux lignes de plaidoyer
- Des enquêtes permettant d'inscrire des recommandations



CONTRIBUER À LA MESURE DES CHANGEMENTS DE COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

Au-delà de l'aspect financier, comprendre et mesurer les barrières à l'alimentation durable

- Mise en place d'une enquête quantitative Connaissances, Attitudes et Pratiques (CAP) en début et fin de projet pour 1) comprendre la perception de l'alimentation durable, les choix de l'alimentation et les d'approvisionnement et, 2) mesurer l'évolution d'indicateurs de sécurité alimentaire
- Recueil d'information qualitative via les Comités usager-ères et retours d'activités contributives

Accessibilité et démocratie alimentaire dans les politiques publiques - Genève

- Droit à l'alimentation dans la constitution genevoise (2023) : alimentation adéquate pour tous et toutes
- Programme Nourrir la Ville et Stratégie climat (Ville de Genève) : circuits courts, régimes « bas carbone » et transition écologique de l'agriculture.
- Accessibilité et justice sociale : enjeux essentiels mais restent des points faibles : à intégrer systématiquement dans toute politique publique !

Mesures, actions, expérimentations en cours

ma-terre, Maison de l'alimentation du territoire de Genève.

Paniers solidaires : 50 foyers, 8 mois

- Démarrage d'un SAT pour le canton de Genève
- Constitution d'un « Conseil alimentaire » Comment intégrer les citoyen-ne-s ?
- Axe accessibilité alimentaire : un pilier du SAT ?

1

2

- Expérimentation en 2024 d'un système d'approvisionnement de denrées biologiques et issues de fermes locales à travers la distribution de paniers alimentaires dans deux quartiers
- Paniers financés à 50% par la Ville, accompagnés d'animations

Comités citoyens alimentaires et projet pilote de caisse alimentaire (en construction)

Alimentation scolaire et crèches + offre de restauration sur le domaine public

- La Ville prévoit de subventionner la coordination et de financer une partie des denrées, selon les revenus (en discussion)
- Motion du Conseil municipal (mai 2023) : création d'une caisse alimentaire commune sur le modèle de Montpellier

3

4

- Cantines : l'assiette "la plus durable" de Suisse accès pour toute la population à une nourriture saine, de proximité et plus végétale.
- Charte alimentaire (régime santé-planète) valable pour toute l'offre alimentaire de la Ville : manifestations, festivals, musées / agir sur l'offre, le collectif et l'exemplarité plutôt que les choix individuels !

Projet Free-Go

- Réseaux de frigos en libre-service luttant contre le gaspillage alimentaire tout en offrant des denrées gratuites à la population

5

La sécurité sociale de L'alimentation (SSA) qu'est-ce que c'est ?

La SSA est une proposition qui vise à faire évoluer le système agricole et alimentaire actuel afin de :

- ✓ Garantir une alimentation durable, saine et accessible pour tous et toutes
- ✓ Rémunérer décemment les paysans et paysannes
- ✓ Répondre aux enjeux de la transition écologique

A l'échelle nationale, l'objectif consiste à créer une nouvelle branche de la Sécurité Sociale, pour y intégrer l'alimentation. La caisse commune de l'alimentation en Gironde propose une expérimentation inspirée du projet de Sécurité Sociale de l'Alimentation.

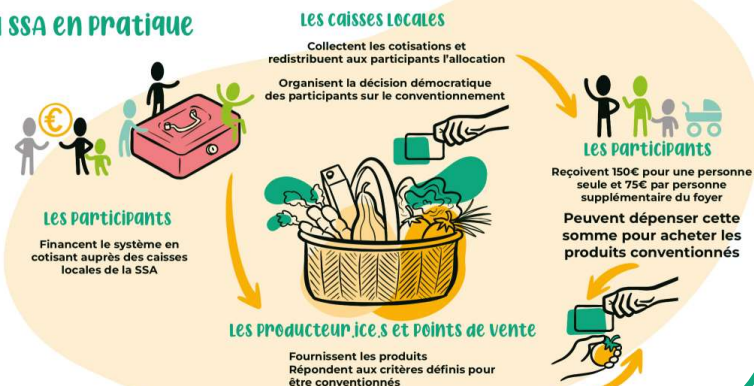
- Mettre en oeuvre un droit
- à l'alimentation durable
- Transformer le système agricole et alimentaire vers un système plus juste, plus vertueux pour l'environnement et plus démocratique

Il existe plusieurs initiatives en France similaires à celle en cours en Gironde. Au plan national, le Collectif national pour une SSA regroupe les organisations à l'origine du projet et les initiatives locales qui l'expérimentent. Ce collectif a vocation à documenter et coordonner le projet, ainsi qu'à porter un plaidoyer pour une loi d'expérimentation à l'échelle nationale.

ELLE REPOSE SUR TROIS PILIERS



La SSA en pratique



Parcours d'engagement

janvier 2023

juin 2023



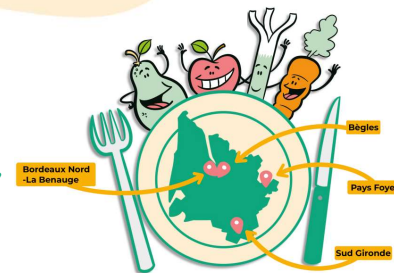
Les Parcours d'Engagement : Un cheminement collectif pour construire un cadre élaboré par les citoyen.ne.s, qui garantit le respect des principes de la sécu et le respect de la diversité des territoires, grâce au travail des animateur.ice.s.

Les Parcours d'Engagement en chiffres :

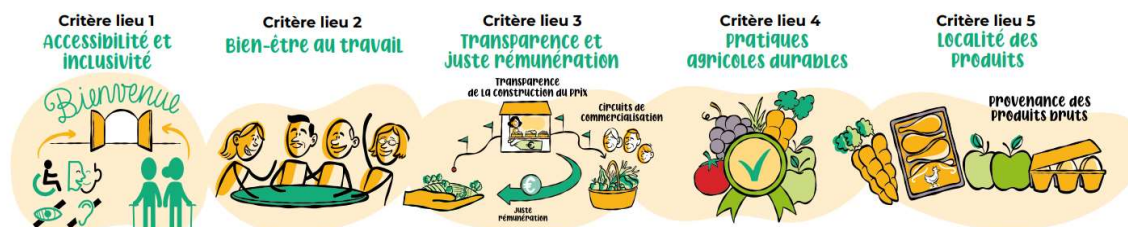
- 40 citoyen.ne.s des 4 territoires
- 9 sessions de 3 heures
- 1 journée commune dans chaque territoire
- 1 navette des territoires
- 2 weekends communs
- 10 jours de travail par citoyen.ne

- ✓ Elaborer un socle commun de connaissances sur l'agriculture et l'alimentation
- ✓ Créer les conditions de travail d'un collectif mettant en application le principe d'une démocratie alimentaire

Le résultat des parcours : L'élaboration d'une charte commune de conventionnement des Lieux et des Produits, portant les grandes orientations et les valeurs de l'expérimentation de SSA en Gironde



critères de conventionnement des Lieux d'approvisionnement alimentaire



critères de conventionnement des Produits pris en charge par l'expérimentation



UN FILM POUR TÉMOIGNER

Les parcours d'engagement : une expérience de démocratie alimentaire



Chapitre 1 : Des citoyen.ne.s dans les Parcours...



Chapitre 2 : On entre dans le sujet



Chapitre 3 : Nos idées reçues en débat



Chapitre 4 : Pour l'intérêt commun



Chapitre 5 : Une proposition politique à porter

FAIRE TIERS-LIEUX POUR LA JUSTICE ALIMENTAIRE

bellebOuffe & SINGA LYON

ont travaillé ensemble à la création d'un tiers-lieu inclusif

Créée en 2019 Bellebouffe est une joyeuse association qui agit pour rendre la bonne bouffe accessible à tous et à toutes et faire de l'alimentation un sujet politique en développant des approches innovantes, conviviales et inclusives.

Créée en 2012, Singa Lyon est une association ayant pour objectif de créer du lien entre nouveaux arrivants et personnes locales à travers l'accueil, l'entrepreneuriat et le partage de temps conviviaux.

? Les tiers-lieux

Les tiers-lieux sont caractérisés par un ancrage territorial fort, une hybridité dans les activités proposées et les publics touchés, le faire-ensemble et leur capacité à produire une transformation sociale. Au-delà d'un espace physique, les tiers-lieux sont aussi et surtout à envisager comme des dynamiques sociales.

Aujourd'hui ces milliers de lieux recouvrent des formes variées et adressent des enjeux très divers. Un certain nombre d'entre eux ont pour fonction de remettre en question le système alimentaire dominant et vont se décliner différemment selon les sensibilités de ceux qui les portent.

Un lieu dédié à l'hospitalité et à la justice alimentaire au sein d'un quartier populaire, la Saulaie, situé au sud de la métropole lyonnaise.

Impulsée en 2022, une phase de diagnostic et d'émergence du projet de tiers-lieu - menée avec une vingtaine de structures et plusieurs centaines d'habitant·es - a conforté la nécessité d'agir à la réduction des inégalités dans le quartier de la Saulaie en travaillant :

- À la transformation du paysage alimentaire du quartier,
- À l'évolution des pratiques alimentaires aux regards des enjeux de durabilité et dans une perspective de justice et de démocratie alimentaire permettant la réappropriation de son alimentation,
- Aux renforcements des liens sociaux de proximité, d'entraide et favorisant l'action collective,
- À l'inclusion socioprofessionnelle de publics en situation de précarité et d'exil par le biais de la cuisine durable.

le FAITOUT
a ouvert ses portes
au printemps 2023

IL REPOSE SUR QUATRE PILIERS QUE SONT :

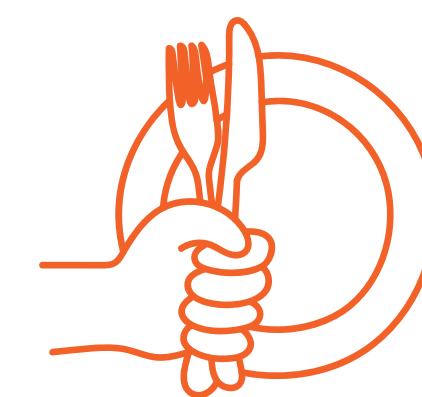
l'écologie

la justice sociale

l'inclusivité

la convivialité

IL SE STRUCTURE AUTOUR DE TROIS PÔLES D'ACTIVITÉS :



Le café-cantine associatif écologique, solidaire et d'inclusion socioprofessionnelle



La mutualisation de ressources (cuisine pédagogique, espace de travail partagé dédié à l'économie sociale et solidaire, espaces de convivialité garantissant un accueil universel)



L'hébergement d'activités socioculturelles créatrices de lien social et d'activités favorisant un droit à l'alimentation durable pour toutes et tous.

Focus sur la co-construction d'une offre alimentaire durable et inclusive

La dynamique sociale inhérente aux tiers-lieux permet l'expérimentation de nouvelles formes de solidarités alimentaires.

Une démarche **bellebOuffe** en partenariat avec **Vrac** LYON MÉTROPOLÉ



Hiver 2023

Accompagné par Bellebouffe au sein du Faitout, une dizaine d'habitant·es souhaitent créer une offre alimentaire dans le quartier de la Saulaie pour rendre accessible des fruits et légumes de qualité



Printemps 2024

115 habitant·es sont interrogé·es



81% des personnes interrogées considèrent cette offre utile



Les produits les plus plébiscités sont les fruits et légumes (cités 100% de fois), les œufs (cités 78% de fois) et les produits laitiers (cités 71% de fois)



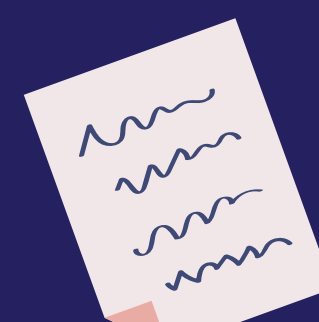
La majorité des personnes souhaite des produits bénéficiant d'un label "Agriculture Biologique"



Les horaires les plus plébiscités par les habitant·es de la Saulaie s'orientent vers la fin de journée.



85% des personnes interrogées préfèrent des produits vendus directement par les producteur·ices pour une raison de proximité.



Février 2024

Le groupe se lance dans la concrétisation de son idée et entame une phase d'enquête pour sonder les habitant·es de quartier afin de valider leur idée



Été 2024

Rencontre avec des producteur·ices et organisation logistique du projet en partenariat avec les équipes du Faitout et de Vrac Lyon Métropole

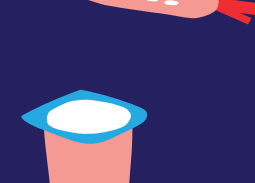
Octobre 2024

Lancement du marché au Faitout



Des produits bio et frais

Des fruits, légumes, œufs, produits laitiers et pain seront vendus à juste prix grâce à une triple tarification.



LES TIERS-LIEUX, DES OUTILS FAVORABLES AUX TRANSITIONS

Les tiers-lieux ont un rôle à jouer dans l'évolution de notre société vers plus d'inclusivité, de justice sociale et de durabilité. Ils constituent des espaces immatériels, symboliques et physiques où s'expérimentent de nouvelles formes de solidarité, de manière d'être et de faire ensemble.

Un projet co-construit et soutenu par :

bellebOuffe

SINGA LYON

le FAITOUT

Vrac LYON MÉTROPOLÉ

MÉTROPOLÉ GRAND LYON

Ville de La Mulatière
naturelle, vivante, maternelle

OUIINS PIERRE-BÉNITE

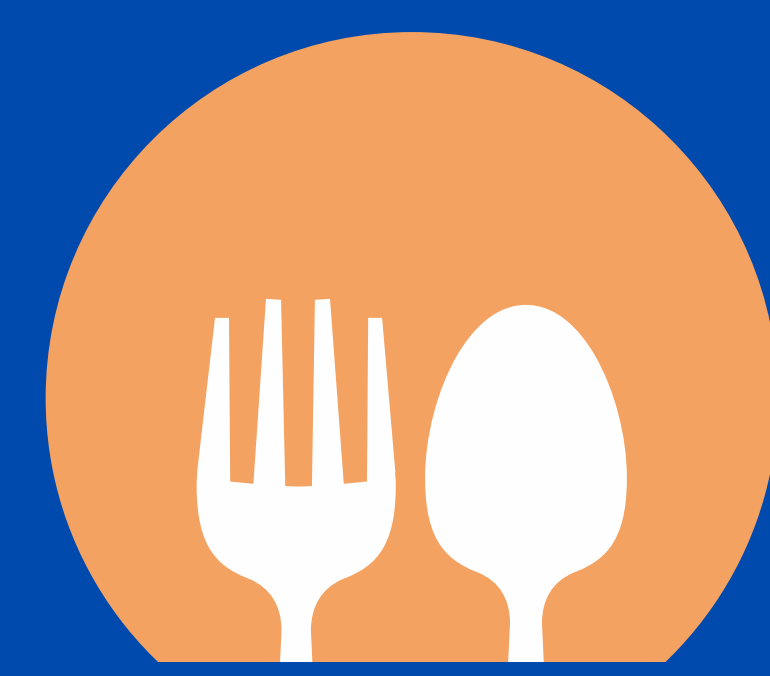
CaRasSo
Daniel & Nina

Fondation de France

PRÉFET DU RHÔNE
Léonelle Fagard
Présidente

CARAV'ALIM

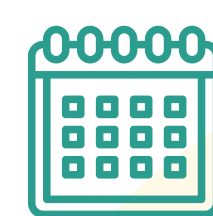
Un mouvement d'éducation populaire pour le droit à l'alimentation



OBJECTIFS DE LA PHASE DE PRÉFIGURATION

- Identifier les initiatives locales qui se mobilisent pour l'accès à l'alimentation avec les personnes concernées
- Collecter leurs besoins, envies d'agir et réflexions
- Préfigurer les activités, le fonctionnement et les enjeux du mouvement d'éducation populaire pour le droit à l'alimentation
- Communiquer et mobiliser autour de la démarche

CONSTRUCTION COLLECTIVE ET ITINÉRANTE DU MOUVEMENT



Janvier - Mars 2024

16
1
160

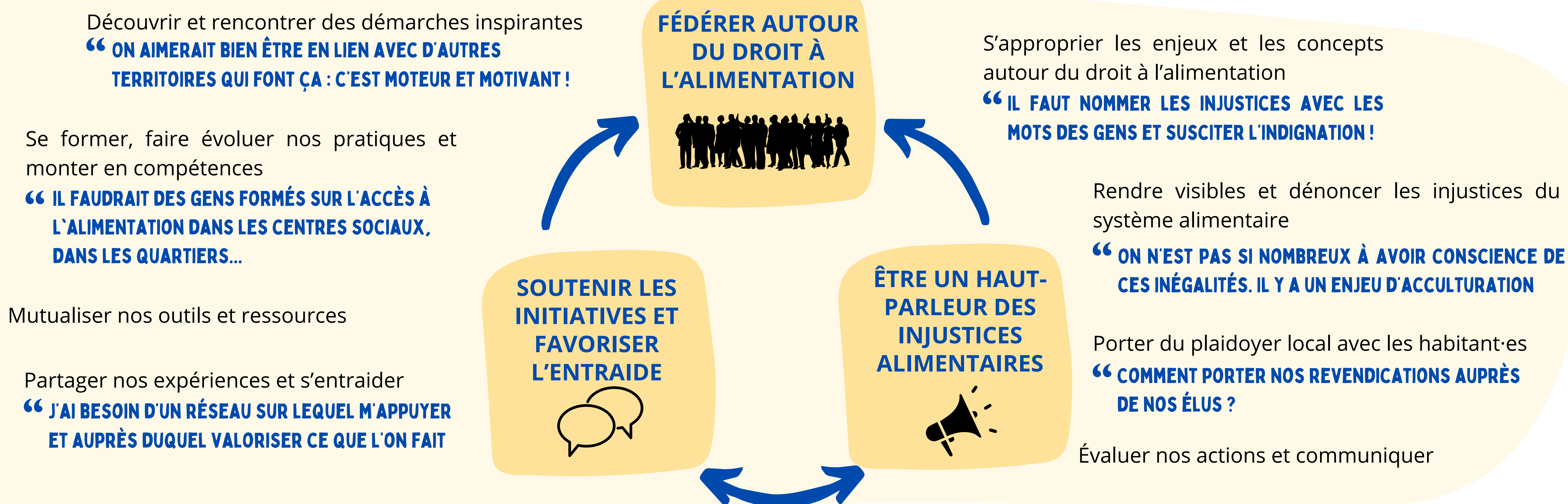
ateliers
(dont 6 auto-organisés à partir d'un kit d'animation)

rencontre-bilan à Paris

groupes et initiatives locales rencontrées (soit près de 400 salarié-es, bénévoles, habitant-es, producteurs-trices...)

ÉPICERIES SOCIALES ET SOLIDAIRES
CENTRES SOCIAUX
TIRS LIEUX
GROUPEMENTS DE PRODUCTEURS
ASSOCIATIONS DE SOLIDARITÉ ALIMENTAIRE
GROUPEMENTS D'ACHATS
ETC.

TROIS AXES POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX ET BESOINS DES GROUPES



MISE EN PLACE DES ACTIVITÉS ET GROUPES DE TRAVAIL DÈS L'ÉTÉ 2024

Visites apprenantes, ateliers de partage d'expérience

Partage de ressources et de connaissances

Valorisation des compétences liées à la démocratie alimentaire

Soutien aux actions de communication et de plaidoyer

Evènement fédérateur



ENJEUX

Créer les conditions de **représentation et participation des personnes concernées par les injustices alimentaires** dans les actions, réflexions et décisions. Valoriser tous les savoirs et expertises.

Faire vivre un **mouvement de démocratie alimentaire** porté par les groupes locaux, avec les personnes concernées, et incarné par une **gouvernance partagée**.

Donner envie ! Cultiver un mouvement joyeux et convivial, célébrer les réussites, et construire un récit positif et enthousiasmant.

Affirmer un **cap commun...** mais faire vivre du **débat** et garder de l'hétérogénéité dans les projets et dynamiques représentés.

Bien **articuler les échelles** : soutenir les dynamiques locales tout en donnant une portée plus large aux actions, réflexions et revendications.

Mouvement à l'initiative de :



Soutenu par :



Contact :
maelis.horellou@ugess.org

Pour lire le bilan de la phase de préfiguration :

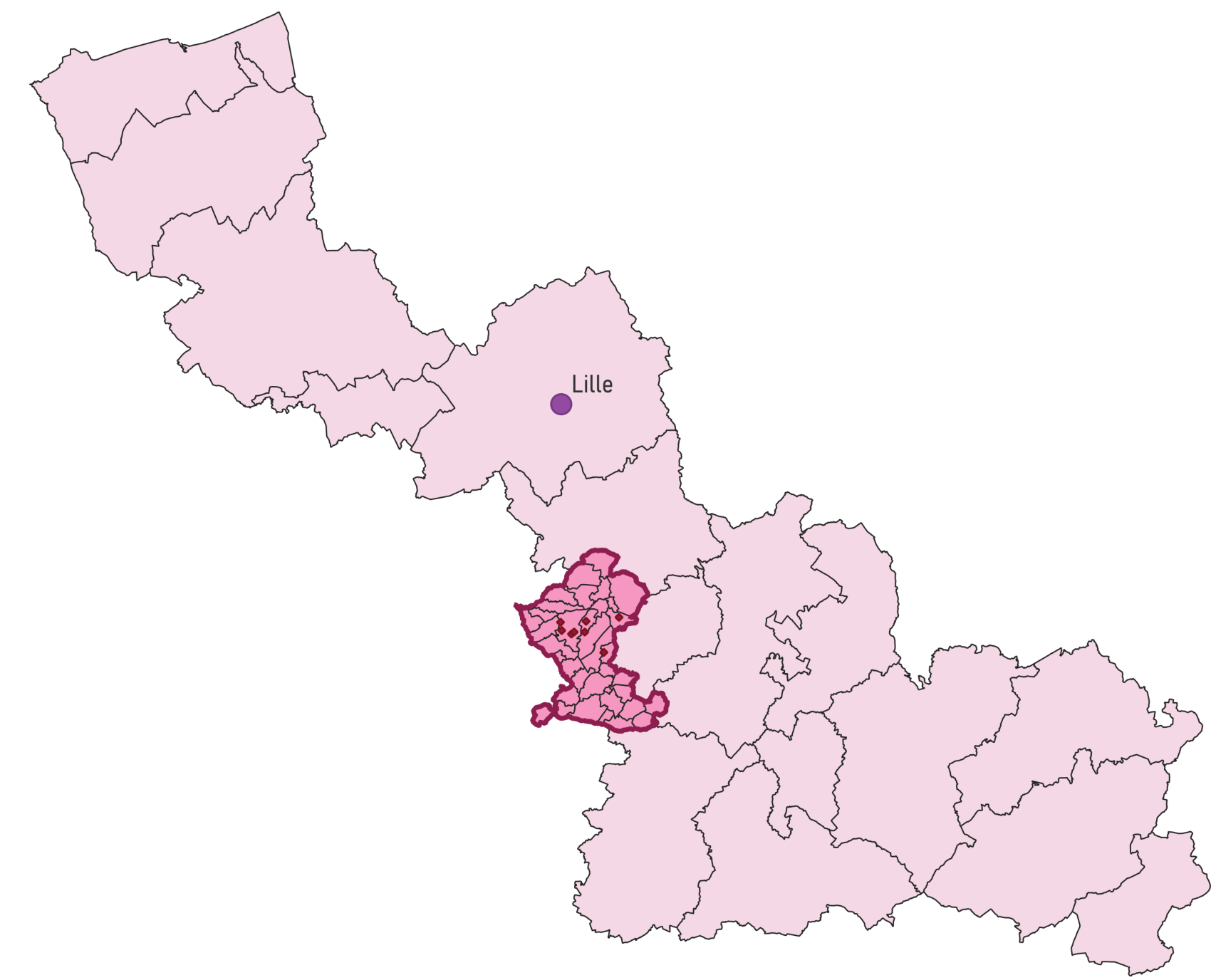


Groupement d'achats des épiceries solidaires de Douaisis Agglo

Contexte :

Douaisis Agglo, communauté d'agglomération de 35 communes pour 150 000 habitants, compte 8 épiceries solidaires ou sociales. Suite à la création du Réseau pour une Alimentation Désirable, Inclusive et Solidaire (RADIS), réseau de coopération pour la lutte contre la précarité alimentaire, les épiceries ont pu se mettre pour la première fois autour de la table pour travailler ensemble. Les épiceries, réparties sur 4 communes, aident chaque année plus 15 000 personnes.

Alors que le nombre d'adhérents est en hausse, les subventions publiques sont en baisse tout comme les dons de la GMS, les épiceries doivent, pour compléter leurs approvisionnements, acheter en GMS les compléments en payant au prix fort et sans aucun avantage commercial pour la quantité achetée. C'est ce constat qui a poussé à la création d'un groupement d'achats en direct auprès des producteurs locaux du Douaisis.



Fonctionnement :

Une subvention de 2 000 € par épicerie débloquée par Douaisis Agglo. Celle-ci est gérée par l'Andès qui mutualise les commandes.

Une commande une fois par mois auprès de différents producteurs inscrits dans le projet. Cela implique une seule facture par producteur et par mois (facilitation administrative et économie d'échelle pour les épiceries).

Des produits :

- ... de qualité (BIO en majorité)
- ... à un prix rémunérateur pour l'agriculteur
- ... choisis par les épiceries solidaires et leurs bénéficiaires-clients
- ... moins chers qu'en supermarché
- ... locaux (de Douaisis Agglo si disponible, sinon du Nord)

C'est aussi :

- . L'organisation de temps conviviaux (grand banquet)
- . Des visites de fermes
- . Des ateliers cuisine
- . Une communication spécifique dans les épiceries

Difficultés :

- . Manque d'esprit de groupe, de coopération
- . Aucune structure propre qui regrouperait les 8 épiceries
- . Difficulté à solliciter les épiceries solidaires, faute de temps
- . Besoins très variés selon les épiceries
- . Priorité au prix bas, malgré le défi de rémunérer les agriculteurs, surtout en bio



Contact :

Théo Legay - Chargé de Mission
Accessibilité alimentaire
tlegay@douaisis-agglo.com
03 66 59 60 14



Une Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA)



Le collectif pour une SSA travaille à l'**intégration de l'alimentation dans le régime général** de la sécurité sociale, tel qu'il a été initié en **1946** : universalité de l'accès, conventionnement des professionnels et des produits réalisé par des caisses gérées démocratiquement, financement par la création d'une cotisation sociale à taux unique sur la production réelle de valeur ajoutée. Concrètement, une carte vitale de l'alimentation donne accès à des **produits conventionnés** pour un montant de **150€/mois et par personne**. Le conventionnement repose principalement sur des **caisses locales gérées démocratiquement**, et articulées avec une organisation nationale. Ce mécanisme de Sécurité Sociale de l'Alimentation auquel nous aspirons est un des leviers démocratiques pour une transformation des **systèmes alimentaires**.

C'est quoi un système alimentaire ?

Un système alimentaire est entendu comme l'**ensemble des activités nécessaires à ce que nous avons dans nos assiettes** à savoir de la production, de la transformation, de la distribution et des lieux de consommation. A ces quatre activités il faut ajouter la logistique et la prévention/gestion des déchets. Il existe plusieurs systèmes alimentaires (Malassis, *Nourrir les hommes*, 1994).

C'est quoi la démocratie alimentaire ?

Cette démocratie exige une **éducation permanente et populaire** par l'échange et la réciprocité, ainsi qu'une articulation entre plusieurs échelles territoriales. Elle sert les principes suivants :

- une **démocratie économique** par le biais du financement par la cotisation sociale sur la valeur ajoutée pour que l'ensemble de la population puisse élaborer la demande alimentaire et décider du système de l'alimentation, notamment des **conditions** de ses travailleuses et travailleurs,
- la mise en œuvre effective du droit de l'ensemble des habitantes et habitants à un accès garanti à une alimentation choisie en **connaissance de cause**.

Poster réalisé par le
GT Recherche
Collectif SSA

Encore un dispositif
pour les pauvres...

Les idées reçues sur la SSA

La SSA **n'est pas** une proposition qui s'inscrit dans une politique sociale concernant uniquement les personnes en situation de précarité ; bien au contraire, l'accès universel est de permettre que l'ensemble de la population puisse préserver son autonomie alimentaire avec des denrées saines tout en respectant leurs droits culturels. Ce n'est pas non plus un dispositif de politique publique mais bien une proposition de transformation de nos systèmes alimentaires pensée par nous toutes et tous.

C'est n'est qu'une
modernisation de la
filière de l'aide
alimentaire...

C'est encore plus
d'assistanat...

Conditions sociales de notre alimentation

Nous faisons le constat que les impacts du **modèle agro-industriel** sont désastreux pour les conditions actuelles de production agricole et alimentaire ainsi que pour l'environnement et l'ensemble des êtres vivants. Il est de plus à l'origine de **violences alimentaires** en raison de l'absence de droit à l'alimentation durable et la place de la variable d'ajustement de l'alimentation dans le budget des ménages.

C'est quoi une connaissance de cause ?

C'est d'abord la reconnexion de ce que nous mangeons avec leurs **conditions sociales** (conditions de travail, de revenus, prise en compte des enjeux environnementaux, de la santé des personnes. etc). Plusieurs dynamiques locales ont **lancé des initiatives** pour mettre en exercice cette ambition à travers des pédagogies issues de l'éducation populaire utilisant une multitude de supports (vidéo, théâtre, récits de vie, animations, défi famille, convention citoyenne, parcours d'engagement, etc.).

Depuis leurs territoires de vie les habitantEs qui participent aux expérimentations veillent à **organiser la démocratie alimentaire** et à **construire une connaissance de cause** de ce que sont les systèmes alimentaires. C'est à partir de cette construction de la connaissance de cause que peuvent alors s'exprimer des **choix éclairés et argumentés** des modes de conventionnement respectueux des conditions sociales de notre alimentation.



Initiative citoyenne pour une alimentation résiliente Romans sur Isère - Drôme

La Coopération des centres sociaux de Romans sur Isère, forte d'initiatives pilotées par les habitants, rassemble les acteurs de l'ESS du territoire pour explorer les freins et leviers d'accès à une alimentation durable et de qualité pour tous. En lien avec le monde universitaire, ces acteurs animent une recherche action participative (RAP) dans le cadre du projet ICaR.

Questions de recherche

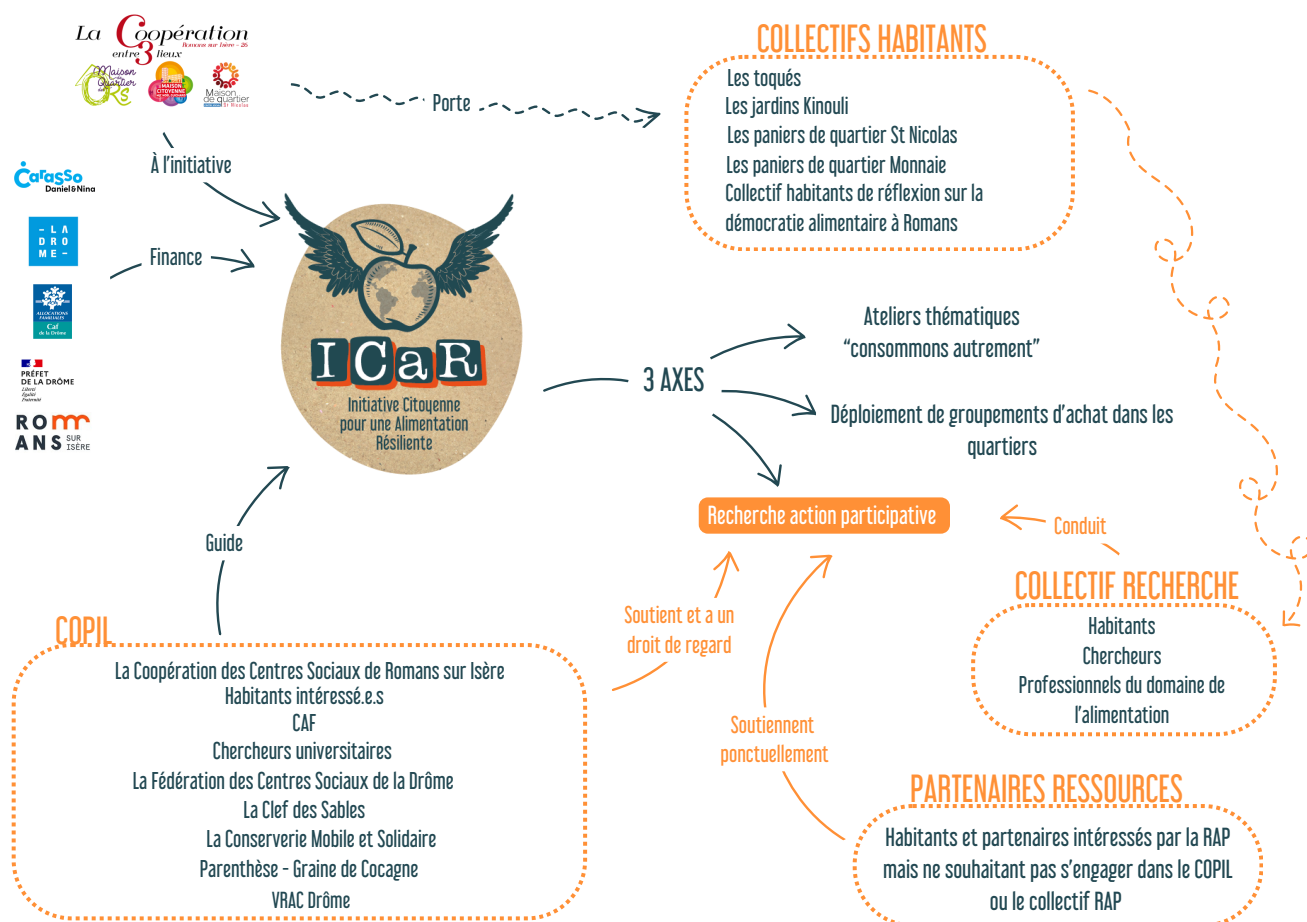
Quels actions permettent d'accéder à une alimentation de qualité à Romans-sur-Isère ? Comment les développer et leur donner plus de visibilité ?

Pourquoi Les Paniers du Quartier (groupement d'achat solidaire porté par les centres sociaux) ne résolvent pas tous les problèmes liés à l'alimentation ?

Qu'est-ce qui nous empêche de changer nos habitudes alimentaires ?

Quelles stratégies pour embarquer les acteurs publics dans un mouvement autour de l'accès à une alimentation durable et de qualité ?

Ces questions ont évolués au fil de la RAP grâce aux apports des habitants



Démarche et outils de la RAP

- Une démarche co-construite avec les mangeurs
- Un « Cycle exploratoire de la recherche-action » visant principalement à permettre l'appropriation par les acteurs de la recherche-action et amorcer une réflexion sur des questions de préoccupation en lien avec l'accès à une alimentation de qualité.
- Mise en place d'un « Collectif RAP », composé d'une grande diversité d'acteurs, experts du vécu (habitants), experts de la pratique (professionnels en lien avec l'alimentation) et experts de la recherche académique.



Constats et pistes d'action

Construire du plaidoyer

Constat : Les impacts que peuvent avoir les initiatives citoyennes visant à changer notre modèle de production et de consommation sont limités si les élus ne s'embarquent pas.

Piste d'action : S'appuyer sur le réseau Caravalim et le réseau SSA pour faire du plaidoyer.

Tous acteurs

Constat : Mobilisation et implication des habitants encore trop faible par rapport aux enjeux.

Pistes d'action : Améliorer la gouvernance des paniers, notamment en ce qui a trait à l'organisation du bénévolat et l'inclusion des nouvelles personnes.

Développer le pouvoir d'agir

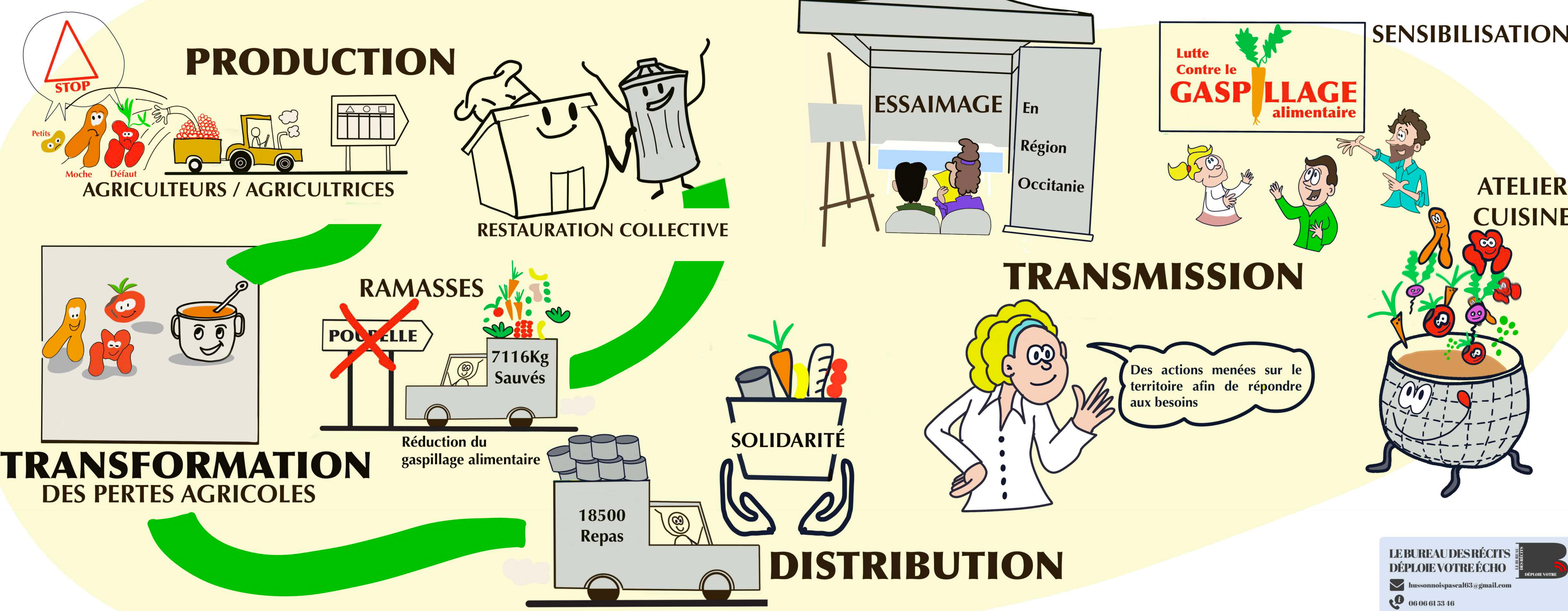
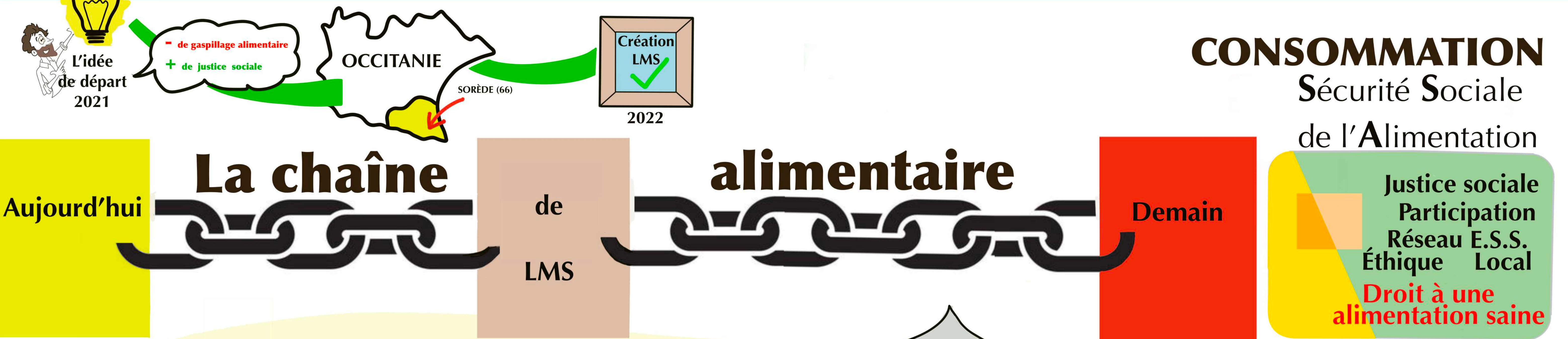
Constat : Les habitudes alimentaires sont compliquées à changer, plusieurs facteurs entrent en considération

Piste d'action : Créer, à partir de la cartographie des facteurs, des outils qui permettent de conscientiser les freins et leviers individuels et collectifs afin d'accompagner le changement.

Lutte contre la précarité

Constat : Manque de lien entre les acteurs de l'accompagnement des publics en situation de précarité et les initiatives locales visant à favoriser l'accès de tous à une alimentation de qualité.

Piste d'action : Conception d'un évènement annuel, « La papote des initiatives » pour créer du lien entre les acteurs de la solidarité.



Mieux Manger Ensemble

Madeleine Gladkowski, association Les Insatiables. [Contact : madeleine.gladkowski@groupe-sos.org](mailto:madeleine.gladkowski@groupe-sos.org)

Diagnostiquer localement les besoins des bénéficiaires d'épicerie solidaires pour une mise en place d'actions adaptées

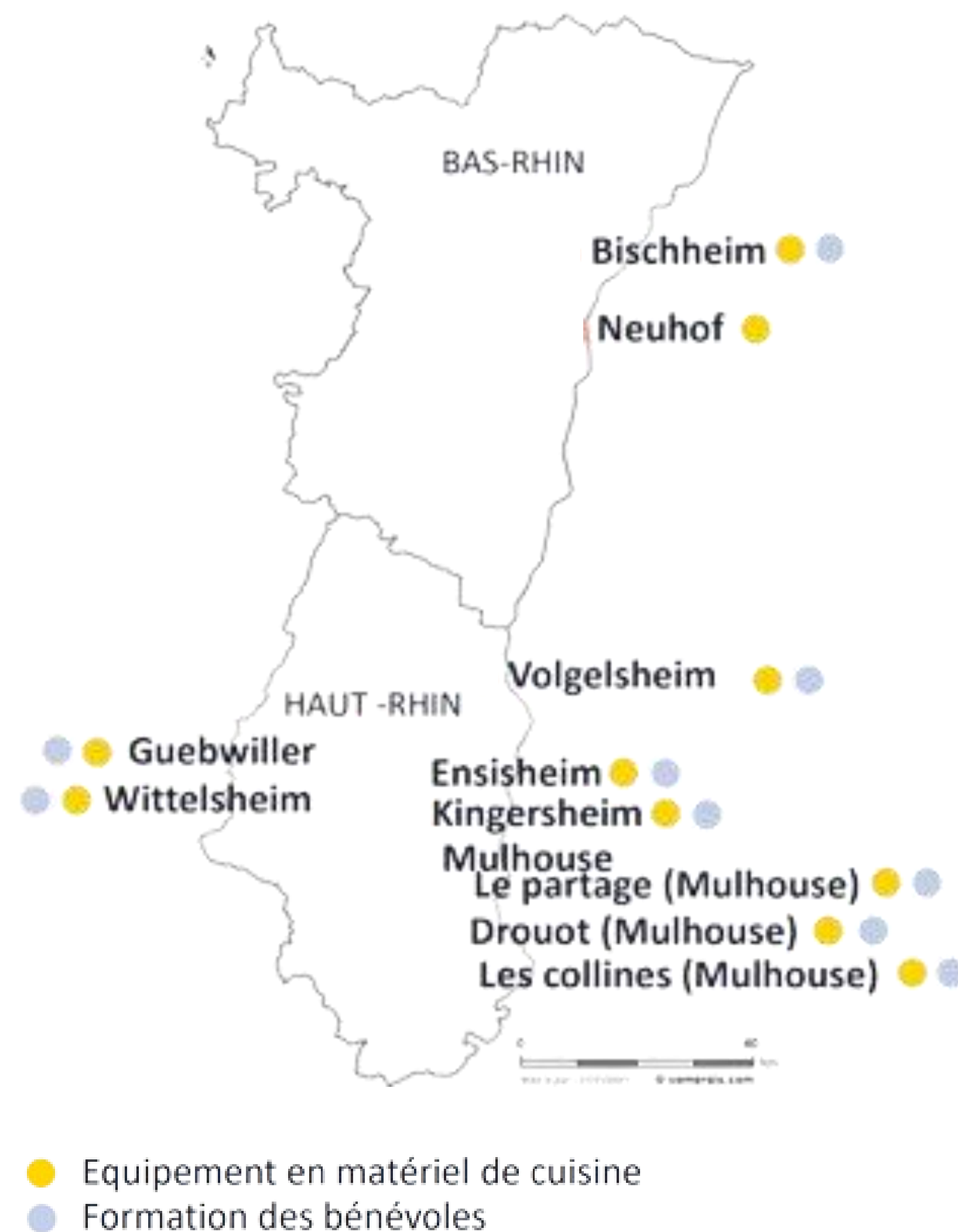
Projet financé par la DREETS Grand-Est et la Collectivité Européenne d'Alsace

Diagnostic participatif

1^{ère} phase

- Enquête *Mon épicerie et moi* soutenue par la Conférence des Financeurs pour la prévention de la perte d'autonomie (CFPPA) d'Alsace
- Enquête co-construite par Les Insatiables et un groupe de travail composé de bénéficiaires et bénévoles de l'épicerie sociale Caritas/Marché Solidaire des Collines à Mulhouse
- Objectif : définir les besoins en accompagnement et animation du public accueilli au sein des épiceries**
- Enquête réalisée sur 2 sessions de travail entre novembre et décembre 2021.
- Enquête diffusée à l'ensemble des bénéficiaires, salariés et bénévoles de 13 épiceries sociales et solidaires d'Alsace entre mars et avril 2022

➔ **Construction d'une formation adaptée à destination des bénévoles et salariés de 10 épiceries solidaires volontaires**



Besoins identifiés

207 répondants : 191 bénéficiaires, 13 bénévoles, 3 salariés

Les résultats ont mis en exergue un fort intérêt des bénéficiaires pour le développement d'ateliers en groupe, réalisés par des salariés/bénévoles des épiceries connus et appréciés, afin de partager des expériences et de réaliser ensemble des recettes de cuisine.

- 65% des bénéficiaires avaient déjà participé à une rencontre, un atelier ou à une réunion organisée par l'épicerie
- Utilité perçue des ateliers :
 - Rencontrer du monde (64%)
 - Apprendre de nouvelles choses (60%)
 - Sortir de la maison (59%)
- Souhait de thématiques d'ateliers :
 - Réaliser des recettes lors d'ateliers axés sur l'alimentation (55%)
 - Cuisiner (38%)
 - Administratif (30%)

Mise en place d'actions 2^{de} phase

17 demi-journées de formation théorique et pratique pour les équipes des épiceries (bénévoles, salariés) par un professionnel choisi en fonction des besoins locaux, afin de les former à l'animation d'ateliers sur des thèmes spécifiques tels que :

- Alimentation à petit budget
- Lutte contre le gaspillage alimentaire...

Chaque épicerie a reçu une dotation de matériel de cuisine adaptée à leurs besoins et évalués lors de réunions d'équipe comme un four, robot de cuisine, mixeur, casseroles...

- ➔ **103 personnes formées (bénévoles, salariés)**
- 5 matinées théoriques et pratiques avec une diététicienne
 - 1 matinée théorique + atelier conserverie avec un chef
 - 5 ateliers animés par un chef
 - 5 ateliers nutritionnels avec une diététicienne
 - 1 atelier micro-onde avec une diététicienne
 - 1 book de formation distribué à chaque bénévole



Des supports ont été créés pour aider les épiceries à adapter et valoriser leurs activités : aide à la création d'un livret de recettes, 2 vidéos de communication, flyers, posters photos et exposition photo.



Objectifs

Améliorer l'accompagnement des salariés et des bénévoles pour leur permettre de mettre en œuvre de façon autonome des ateliers culinaires à destination des bénéficiaires, les encourager à consommer des produits frais, à cuisiner et à manger sainement.

Mise en place

Les formations, adaptées aux besoins spécifiques de chaque épicerie, incluant :

- Livret
- Equipement de cuisine
- Accompagnement à la communication pour encourager la participation des bénéficiaires.

Bénéfices & perspectives

Les Insatiables dispose d'une **méthodologie de mesure d'impact** : des indicateurs mesurant l'atteinte des objectifs opérationnels. Les **questionnaires** ont été distribués aux personnes formées et aux responsables d'épiceries.



Axes d'amélioration

- Suivre sur du plus long terme les répercussions des actions et notamment la mise en place d'ateliers par les bénévoles/salariés
- Répondre ainsi aux difficultés parfois rencontrées
- Faire intervenir régulièrement une diététicienne (en amont ou pendant les ateliers) pour adapter les conseils et les recettes
- Evaluer plus finement ce que ces formations, puis ces ateliers, ont changé dans la dynamique des épiceries et dans les habitudes alimentaires des usagers

Les INSATIABLES
Groupe SOS

Du bon. Du beau.

Durable.

L'association Les Insatiables mobilise les acteurs et les expertises d'un territoire et transmet des savoir-faire, pour permettre à chacun d'adopter une alimentation saine, durable en faveur de sa santé et son bien-être.

Rencontre "Pour des solidarités alimentaires" à Montpellier, les 27 et 28 septembre 2024

Solidarités
ALIMENTAIRES

TRANSFORMER NOS PAYSAGES ALIMENTAIRES POUR UN MEILLEUR ACCÈS À L'ALIMENTATION

CONSTRUCTION D'UNE POLITIQUE PUBLIQUE

Montpellier Méditerranée Métropole



POURQUOI?

Les comportements alimentaires ne sont pas conditionnés par les seules caractéristiques socio-démographiques, les connaissances et les intentions des individus. Ils sont aussi conditionnés par leur **environnement physique, économique et social**.

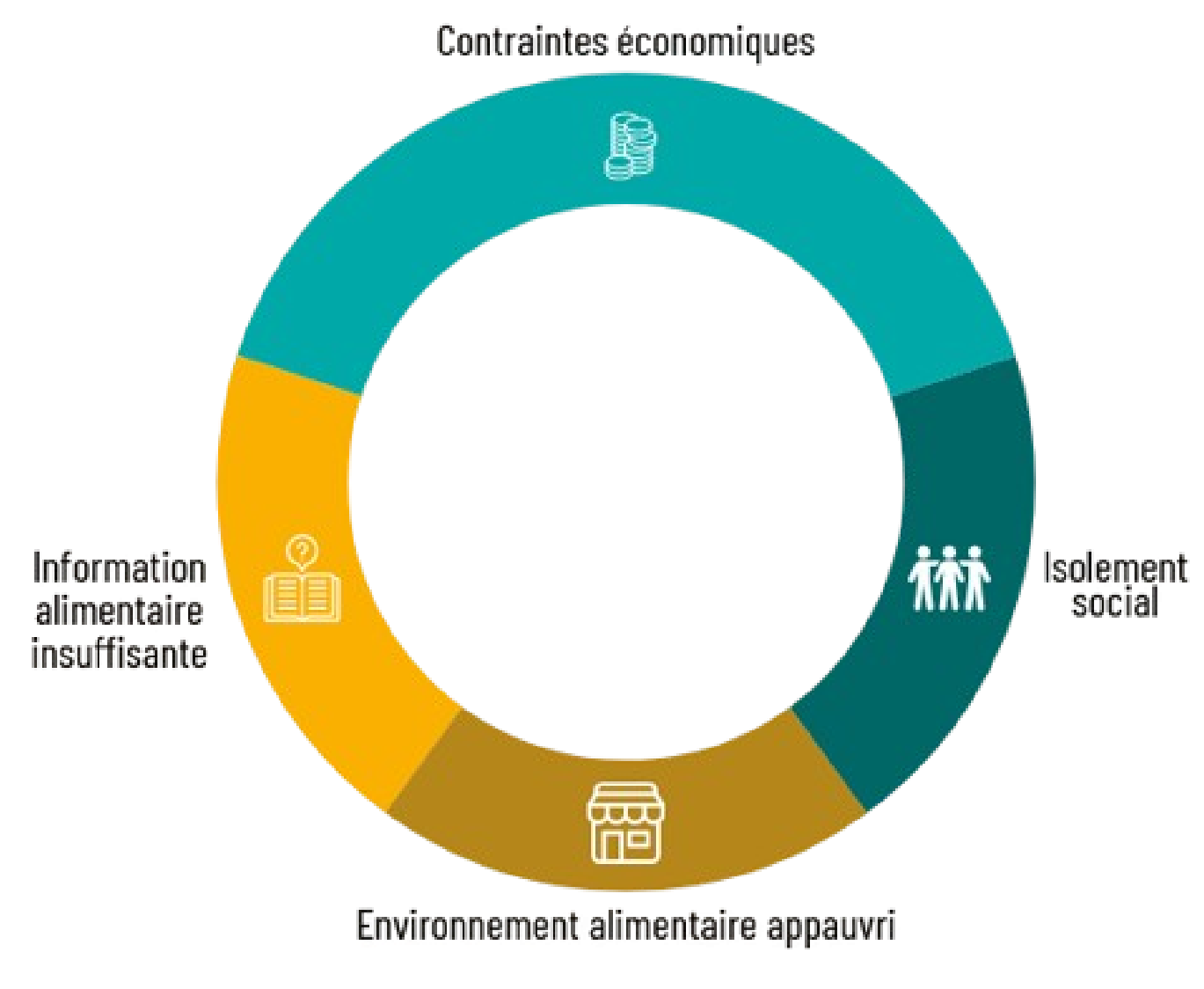
L'accessibilité géographique (proximité, mobilité), économique et sociale à l'ensemble des commerces, marchés, restaurants, jardins, points de vente permettant l'approvisionnement alimentaire d'une population sur un territoire donné nécessite de réfléchir le sujet en **transversalité** en impliquant différentes compétences des collectivités : l'urbanisme, l'aménagement, le renouvellement urbain, la structuration des filières, les solidarités, le commerce, la santé, etc.

COMMENT?

- 1** Diagnostic avec concertations citoyennes : Où sont les borbiers alimentaires ? Quelles sont les attentes des habitants?
- 2** Benchmark d'initiatives et identification de leviers d'actions dont disposent la Métropole et les communes
- 3** Elaboration de la stratégie opérationnelle en transversalité

Obsoalim, 2023

Quatre catégories de facteurs de risque de précarité alimentaire

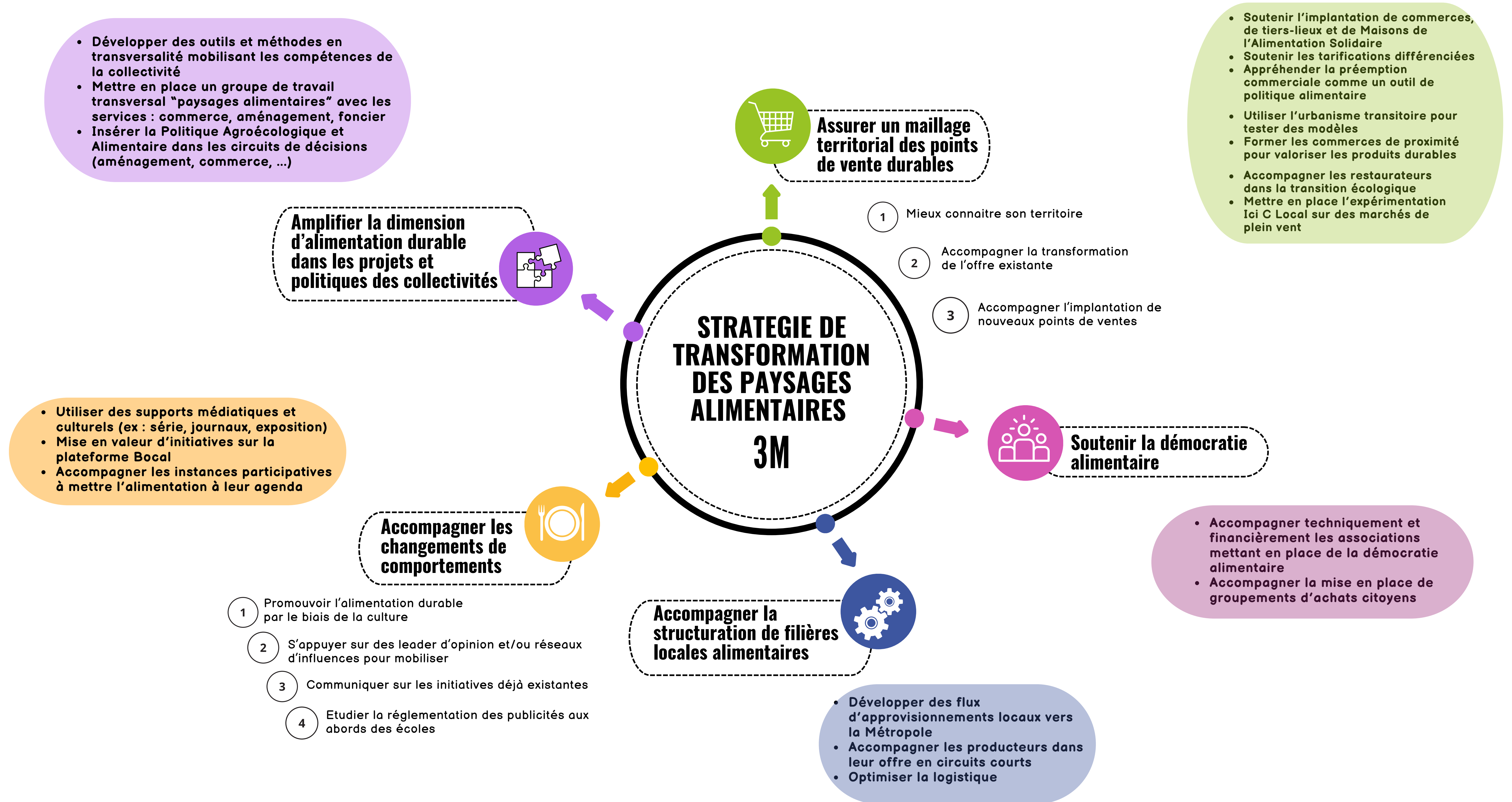


Après un état des lieux et 3 concertations citoyennes dans des quartiers en borbier alimentaire, plusieurs constats ressortent :

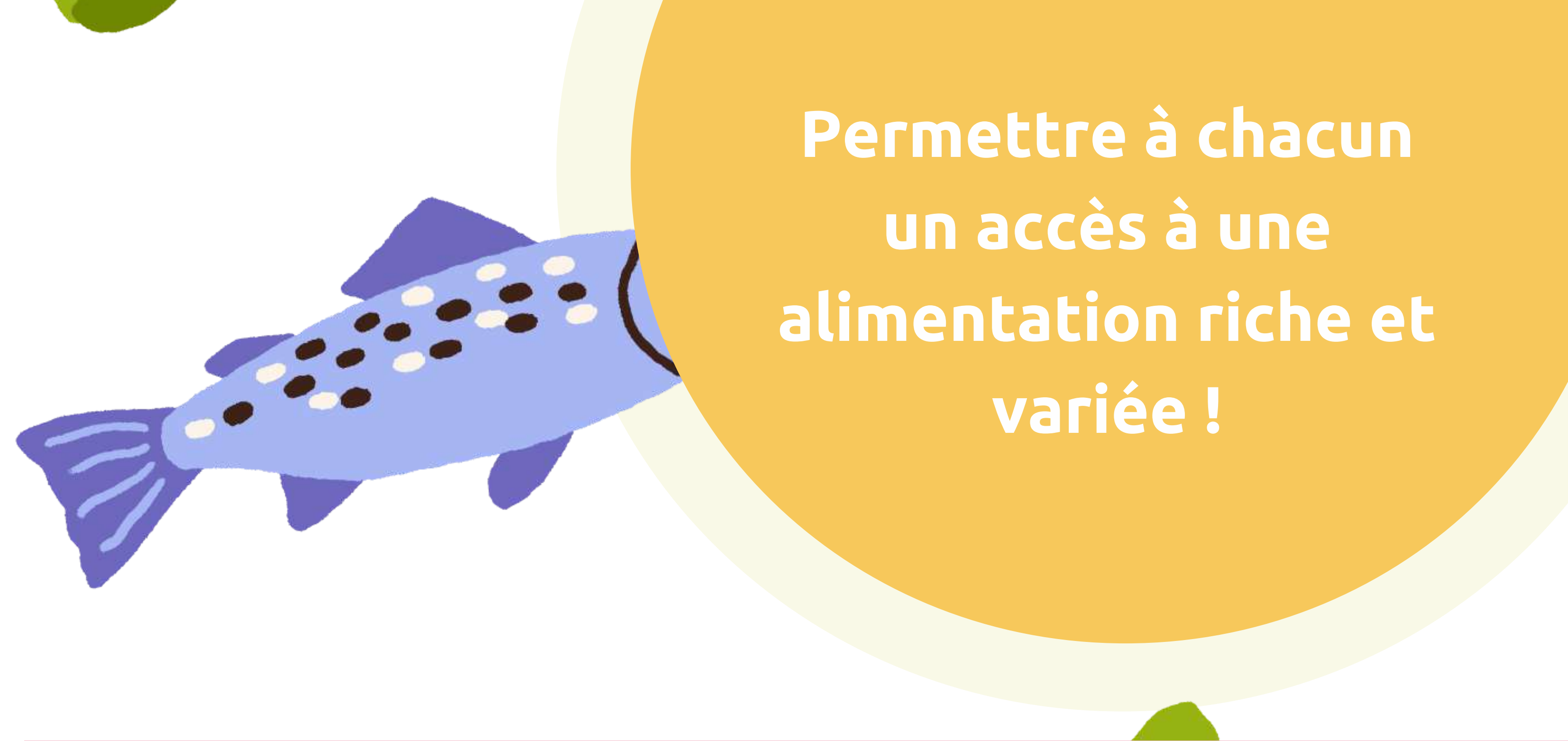
- Une offre alimentaire inégale selon les quartiers (quantité, qualité)
- Un besoin de lieux accessibles physiquement, économiquement et culturellement
- Une demande en produits locaux
- Une demande de lieu de sociabilité

ET CONCRÈTEMENT ?

ÉLABORATION D'UNE STRATÉGIE DE TRANSFORMATION DES PAYSAGES ALIMENTAIRES DU TERRITOIRE

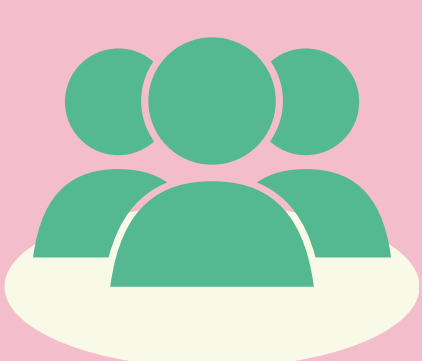


Contact : Justine Labarre
Chargée de mission Accessibilité alimentaire
Politique Agroécologique et Alimentaire
Montpellier Méditerranée Métropole
justine.labarre@montpellier.fr



Permettre à chacun
un accès à une
alimentation riche et
variée !

UN ACCÈS À L'ALIMENTATION RESTREINT POUR LES ASSOCIATIONS



+25% de la demande auprès des associations de l'aide alimentaire (Solidarités Gouv).

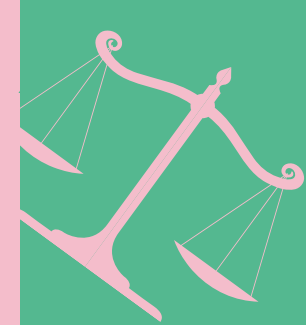


+ 6% d'inflation sur les produits alimentaires en Janvier 2024 (INSEE, vs année précédente).



Des manques d'équipement pour la réalisation des repas, notamment dans les foyers d'accueil (proposer des repas suppose que les accueils de jour disposent d'un lieu de stockage, d'une cuisine et d'équipements adaptés).

LA RESTAURATION COLLECTIVE, L'ÉMERGENCE D'UNE SOLUTION QUALITATIVE



La **qualité de la restauration collective** s'est nettement améliorée grâce notamment aux mesures législatives de la **loi EGALIM**, qui imposent des normes plus strictes en matière de produits **locaux, biologiques et durables**.



De plus, la **loi AGECE** encourage la mise en œuvre de dons des excédents de production, afin de réduire le gaspillage alimentaire et de participer à la solidarité. Cependant, ce secteur se heurte à des freins logistiques complexes pour la mise en place et la gestion de ces dons alimentaires.

La restauration collective permet également de fournir des **plats déjà cuisinés** (mais non industriels) aux associations qui n'ont souvent pas la logistique nécessaire pour proposer des repas cuisinés, chauds, et variés.

MIAM'UP UNE SOLUTION LOGISTIQUE CLÉ EN MAIN



Mise en ligne sur la plateforme des dons alimentaires par les équipes de Resto'Co



Collecte et distribution décarbonée des dons par Miam'up aux associations d'aide alimentaire ayant commandé.



MIAM'UP, a pour objet la **solidarité alimentaire** avec l'accès à une alimentation saine et de qualité pour tou.tes ainsi que **la lutte contre le gaspillage alimentaire**.

Pour atteindre ses objectifs, elle propose une solution de mise en relation et de logistique décarbonée de collecte des excédents alimentaires de la restauration collective (publique/privée) à leurs distributions aux acteurs de la solidarité alimentaire (en vélo cargo et véhicule électrique).

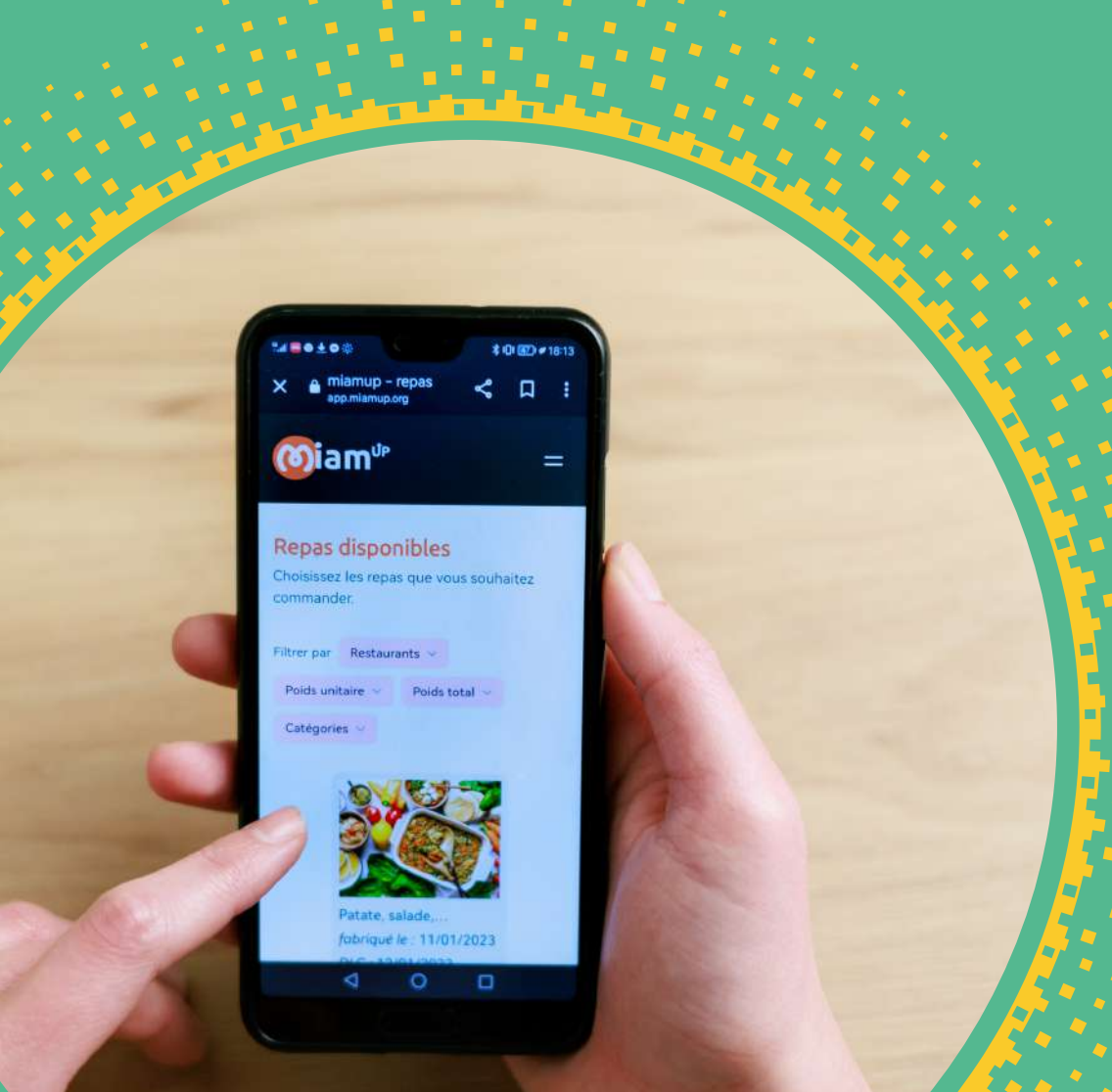
DES OUTILS FACILITANTS

Une plateforme numérique permettant :

- Le dépôt en ligne des dons et des commandes par les assos en fonction de leurs besoins en approvisionnement.
- Le suivi qualité et la traçabilité des dons.
- Une mesure d'impact pour les utilisateurs (quantité de dons faits, quantité de repas sauvés, typologie des denrées...)

Un système de consigne des contenants :

Afin de faciliter la gestion des dons, et de leurs contenants, Miam'Up propose un système de consigne des bacs gastronomiques adapté au fonctionnement de ses partenaires. Cette **consigne "zéro déchet"** optimise le temps des opérations des donateurs et bénévoles associatifs.



NOS ENSEIGNEMENTS : L'HUMAIN AU COEUR DU PROJET

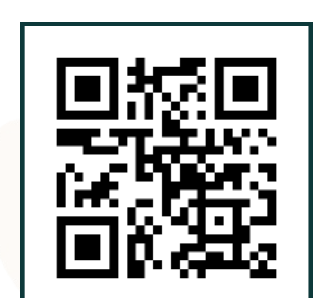
Il est crucial de mettre en place des mesures pour réduire le gaspillage à la source, tout en structurant l'aide alimentaire autour des besoins spécifiques des bénéficiaires.

Pour répondre à ces enjeux, Miam'Up permet aux associations de **choisir les plats** qui sont disponibles en fonction de leurs besoins en approvisionnement et accompagne les structures pour réduire leur gaspillage à travers des audits et des accompagnements personnalisés.

En plus de sa solution de valorisation des excédents de production de la restauration collective par le biais du don, notre association Miam'Up accompagne ses partenaires restaurateurs dans **l'organisation d'actions de solidarité** (repas suspendus, événements à thème...).

Le facteur humain, notamment la sensibilisation des chef.fes et du personnel de cuisine est crucial pour le bon fonctionnement du projet. C'est pourquoi nous favorisons la cohésion grâce à un **"réseau des chef.fes engagé.es"** afin de :

- Créer du lien entre les chefs (partage de bonnes pratiques et d'expériences).
- Valoriser leurs actions de solidarité auprès du grand public
- Favoriser le lien entre les chef.fes, les associations bénéficiaires des dons et leurs convives.



contact@miamup.org
05 54 54 60 78



PROJET D'ALIMENTATION SAIN, LOCALE ET DURABLE POUR LES ÉTUDIANTS DE L'UNIVERSITÉ EXTERNADO EN COLOMBIE (UEC)

Objectifs



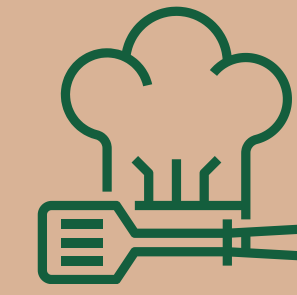
Articuler les actions et les atouts de l'Universidad Externado de Colombia, et de ses alliés stratégiques, pour fournir des alternatives alimentaires saines, locales et durables aux étudiants de l'Université.



Identifier les acteurs pour développer un circuit court pour une alimentation saine, local et durable des étudiants



Évaluer la réponse des étudiants aux stimuli des options alimentaires saines



Mettre en œuvre des initiatives qui favorisent des pratiques alimentaires saines, locales et durables ;



Partager les apprentissages et les leçons pour participer à la construction des politiques publiques d'alimentation saine, durable et local des étudiants universitaires.

* **MIPA** pour l'acronyme en espagnol (Mesa Interfacultades en Problemáticas Agroalimentarias), espace des professeurs chercheurs intéressés en discuter, comprendre et suggérer des éléments d'analyse sur les débats de politiques publiques associées aux problématiques agroalimentaires et en générale, la révision des systèmes

Contexte Géographique

Bogotá est une grande capitale (**encadré D**) dont le développement urbain rapide et incontrôlé a entraîné des embouteillages chroniques: quatrième place des villes avec les plus longs retards de déplacement dans le monde (INRIX, 2023).

L'UEC est situé à l'extrémité orientale du Centre Historique (à moins d'un km du palais présidentiel et du congrès, dans une zone touristique mais entourée de quartiers marginaux).

À l'est de ses installations, elle borde la zone rurale du département de Cundinamarca (province d'Oriente - Municipalités de Choachí, Fomeque et Ubaque), une région de haute valeur environnementale (Cerro Orientales) et de production agricole.



Universidad Externado

A

Colombie:
Salaire minimum/mois: 294€
Inégalité: Coefficient Gini 2023: 0,546
Droits d'inscription semestriel université privée: 2300€
Alimentation 40% dépenses /mois
Offre Education publique/privée: 84/214

CONTEXTE DU PROJET

Contexte socio-économique

La Colombie est un pays de fortes inégalités (Voir chiffres **encadré A**).

L'Université Externado de Colombia (UEC), créé en 1886, est une université privée de haute qualité, dédiée à l'enseignement et à la recherche en sciences sociales.

L'UEC promeut des politiques d'inclusion économique, pour l'accès à l'éducation de qualité (50% des étudiants bénéficient de subventions de l'université), et ethnique (programme d'intégration multiculturelle pour des étudiants des communautés autochtones).

Les familles des étudiants de l'UEC ont différents niveaux de revenus. Dans quelques exceptions le étudiants reçoivent des aides pour leurs dépenses d'habitation et nourriture, mais, en général, tout est payant, il n'y a pas de restaurants ni de logements universitaires (type CROUS).

D

Bogota: 8 millions d'habitants (4 fois Paris)

Extension: 1 587 km² (10 fois Paris)

Temps moyen de transport maison/Université: 1h30m

E

BIEN NOUS NOURRIR

Initiative de disposition d'aliments sains, mise en place depuis presque un an par le département de mathématiques dans la salle Pythagore (espace de soutien dans la discipline au service de tous les étudiants de l'Université).

Le flux permanent d'étudiants et l'ambiance collaborative a positionnée la salle Pythagore comme « un espace sûr » pour les étudiants, propice pour tester des expériences d'alimentation.

B



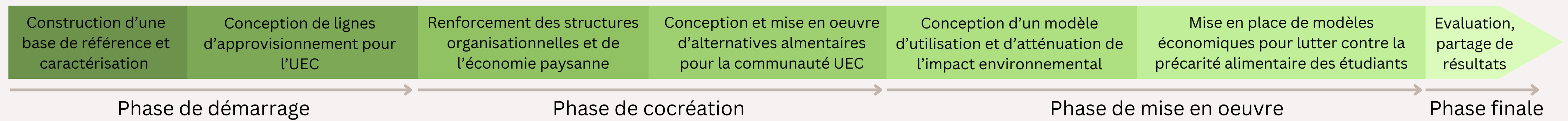
Bien nous nourrir - salle Pythagore

C



Marchés paysans

FONCTIONNEMENT



Dans la phase de démarrage, seront collectés des informations auprès des acteurs impliqués pour diagnostiquer les attentes, les besoins et les atouts, afin de favoriser la mise en place d'une structure de gouvernance. Dans la phase de cocréation interacteurs, des activités seront conçues pour construire un circuit court agroalimentaire local, facilitant la connexion entre les agriculteurs, les restaurants et l'université, et pour améliorer l'accès des étudiants à une alimentation saine. La phase de mise en œuvre lancera le circuit court agroalimentaire coconstruit, et la phase finale sera consacrée à l'évaluation et au partage des apprentissages du processus avec des autres acteurs et décideurs.

Dans le projet sont incorporées et valorisées des initiatives de solidarité pour atténuer la précarité alimentaire des étudiants, tels que « Alimentarnos bien » de la salle Pythagore, où existe un laboratoire collaboratif pour l'alimentation saine, ainsi comme les marchés paysans réalisés à l'Université.

ENJEUX

La permanence prolongée en cours et la difficulté de mobilité génèrent un marché captif pour les restaurants privés locaux.

Absence d'habitudes alimentaires saines.

Offre de restauration privé sans considération financière, environnemental ou de santé des étudiants.

Des actions désintégrées malgré l'intérêt d'inclusion de la part de l'université.

L'approvisionnement des restaurants locaux dépend du circuit national, malgré l'existence d'une région rurale productrice limitrophe.

DÉFIS

Le projet est innovant en Colombie, où il y a peu de chiffres de base pour cette population. Comme expérience pilote, le projet vise à établir un système agroalimentaire local, sain, inclusif et durable, par la création d'un réseau d'acteurs interconnectés pour l'approvisionnement en produits auprès d'agriculteurs locaux.

La création d'un circuit court agroalimentaire sain pour les étudiants devrait servir de pilote pour influencer la formulation des politiques alimentaires publiques locales.

La promotion d'une gouvernance parmi les communautés paysannes, les restaurants, les étudiants et la communauté universitaire c'est une expérience que n'a pas été testée.

Les résultats serviront à identifier les sujets à explorer et les défis à résoudre pour les acteurs du système.

PUBLICS CONCERNES

Public rural proche : paysans de la région frontalière qui pourront approvisionnement du système.

Public proche : Le principal public cible du projet est constitué par des étudiants de premier cycle de l'Université, actuellement 6500, dont la présence quotidienne est de 5 à 8 heures, 5 jours par semaine (demande alimentaire captive).

Public urbain local : Le projet implique également des restaurants proches de l'Université (rayon de 500 mètres) pour des services de cuisine saine et locale.

IMPACTS

Le projet valorise des innovations sociales et organisationnelles pour favoriser l'accès à une alimentation de qualité ; développe des stratégies pour des approvisionnements alimentaires de qualité, prévoit l'influence dans les politiques publiques et met en place des démarches d'évaluation d'impacts de dispositifs expérimentations pour l'accès à l'alimentation des étudiants .

LES TROIS MISSIONS DE L'OBSERVATOIRE

CARACTÉRISER LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE À L'ÉCHELLE TERRITORIALE

Alors que les données manquent pour appréhender l'ampleur et les formes de la précarité alimentaire au niveau local, Obsoalim34 a réuni des experts de différentes institutions pour développer une méthode de caractérisation des risques de précarité alimentaire dans les communes et dans les quartiers urbains (IRIS). À partir de données publiques en libre accès, cette méthode permet de caractériser le risque de précarité alimentaire lié à quatre catégories de facteurs de risque (contraintes économiques, isolement social, environnement alimentaire appauvri et information alimentaire insuffisante) et à leur cumul sur un territoire. Un outil numérique a été développé en collaboration avec le bureau d'études le Basic pour permettre un accès aux indicateurs et cartographies de tous les communes et IRIS de France hexagonale. Depuis 2024, Obsoalim34 entend aussi accompagner les acteurs du territoire héraultais dans leurs démarches de diagnostic qualitatif de la précarité alimentaire.

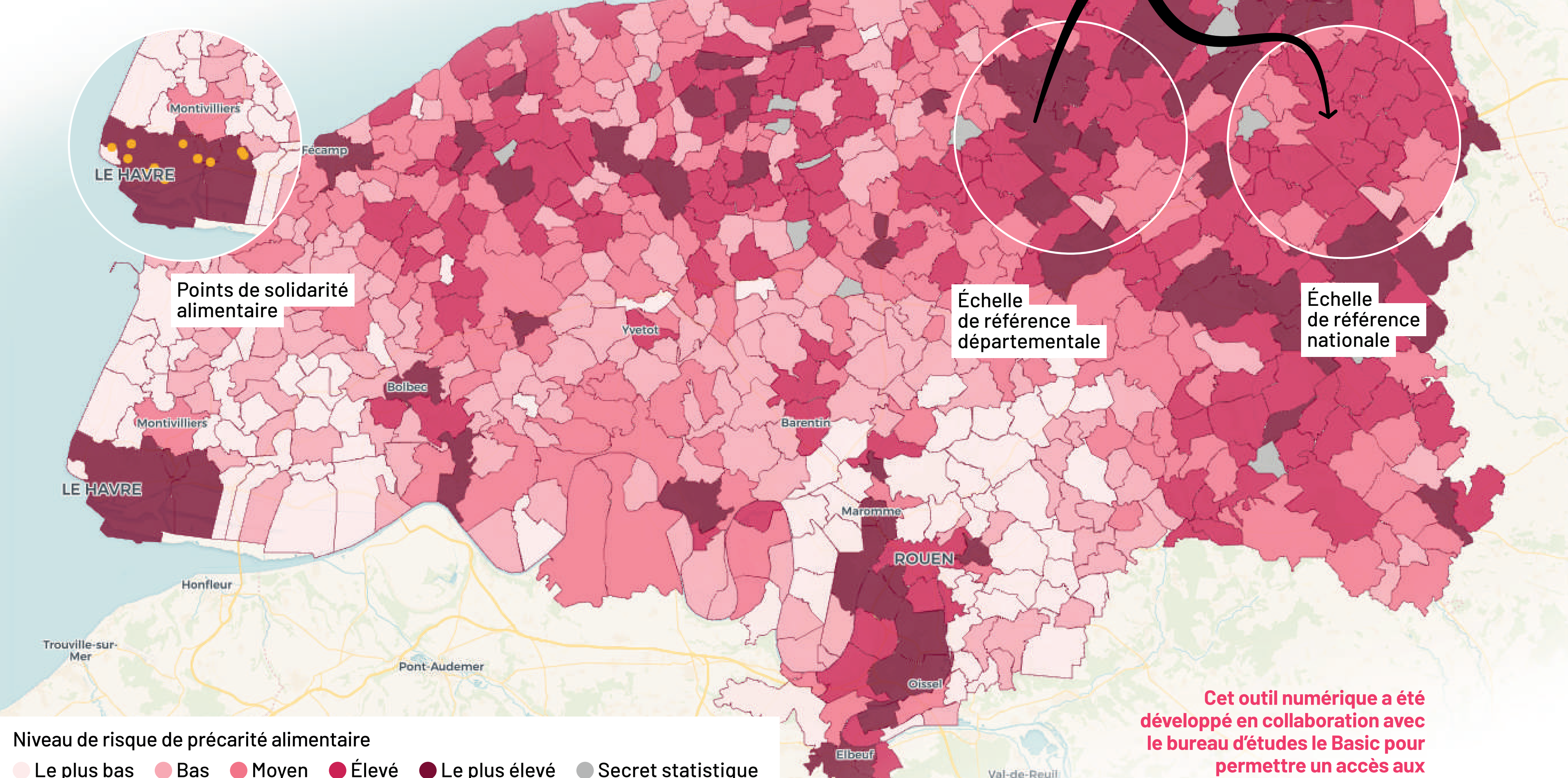
➔ Pour en savoir plus, rendez-vous sur diagnostic.obso-alim.org

RÉPERTORIER ET LOCALISER LES DISPOSITIFS DE SOLIDARITÉ ALIMENTAIRE

Afin de fournir un état des lieux actualisable des solidarités alimentaires dans l'Hérault, Obsoalim34 s'est associé à l'association Solinum, qui recense dans le Soliguide les points de solidarités alimentaires du territoire (épiceries sociales et/ou solidaires, points de distribution de colis alimentaires, de repas ou soutien financier, paniers alimentaires, jardins partagés, cuisines solidaires, etc.) et des informations pratiques (adresse des différents lieux, fréquence d'ouverture, types de produits proposés, langue parlée, conditionnalité de l'aide, type d'usagers, etc.).

➔ Pour en savoir plus, rendez-vous sur soliguide.fr

Cartographie du risque de précarité alimentaire de la Seine-Maritime obtenue grâce à l'outil numérique



Cet outil numérique a été développé en collaboration avec le bureau d'études le Basic pour permettre un accès aux indicateurs et cartographies de tous les communes et IRIS de France hexagonale.

ANIMER DES TEMPS D'ÉCHANGE ET DE RÉFLEXION COLLECTIVE

Obsoalim34 est un outil vivant au service des acteurs du territoire. Au travers de rencontres thématiques régulières, il entend favoriser une meilleure coordination, une réflexion et une capitalisation collective entre les acteurs de l'administration, du secteur associatif et de la recherche pour adapter les formes de solidarité à l'évolution des enjeux de la précarité alimentaire. Parmi les sujets déjà traités : la multidimensionnalité de la précarité alimentaire ; les nouvelles formes de solidarité alimentaire ; la participation des personnes concernées dans les projets d'accès à l'alimentation ou encore les enjeux de la lutte contre la précarité alimentaire en milieu rural.



QUI SE CACHE DERRIÈRE OBSOALIM34 ?

Obsoalim34, co-porté par la Fédération des Acteurs de la Solidarité Occitanie et la Chaire Unesco Alimentations du monde, c'est un consortium de partenaires réunis depuis 2021 pour mieux répondre aux enjeux de la précarité alimentaire dans le territoire de l'Hérault. Soutenu par le Conseil Départemental de l'Hérault, Montpellier Méditerranée Métropole, la DDETS34, la DREETS Occitanie et la Fondation Daniel et Nina Carasso, il repose sur l'implication d'acteurs tels que le Cirad, INRAE, Solinum, le SIA034, le Basic ou encore la Région Occitanie.

Pour en savoir plus

obso-alim.org



LES VILLES ET INTERCOMMUNALITÉS ACTRICES D'UNE ALIMENTATION SAINE POUR TOUS



Le Réseau français Villes-Santé (RfVS) est une association qui rassemble **110 villes et intercommunalités** qui œuvrent à la réduction des inégalités sociales et territoriales de santé.

En 2022, le Réseau a animé un groupe de travail sur le rôle des villes et intercommunalités pour faciliter **l'accès à une alimentation saine et à la pratique d'activités physiques et sportives**.

1 ouvrage en 2023
« **Alimentation saine et activité physique**
Les villes et intercommunalités actrices en promotion de la santé »

Zoom sur 4 actions orientées vers les habitants en situation de précarité :

Alimentation Précarité

- 📍 Paris
- ❓ **Formation des professionnels relais et mise à disposition d'outils pédagogiques et ludiques** pour accompagner la mise en place d'actions collectives autour de la nutrition à destination de publics en situation de précarité : kit d'animation « Atelier Nutrition » contenant des fiches pour la mise en place d'ateliers + livret recettes « Cuisinez malin » élaboré avec des personnes en situation de précarité + jeux
- ✚ L'essaimage du projet dans d'autres territoires

« YA + K » avec l'association Food Truck Women

- 📍 Amiens
- ❓ **Animation d'un food truck sur les sites de distribution alimentaire par des « Ambassadeurs santé alimentation »** volontaires qui proposent des recettes à partir de denrées de l'aide alimentaire (dégustation + fiches-recettes)
- ✚ Une démarche de médiation par les pairs avec des ambassadrices anciennes ou actuelles bénéficiaires de l'aide alimentaire

Bien manger pour ma santé

- 📍 Lyon
- ❓ **Pédagogie de sensibilisation active par des enfants ambassadeurs de la santé** qui sensibilisent leurs camarades (8-15 ans en QPV) au petit-déjeuner équilibré, à l'aide d'outils qu'ils ont eux-mêmes imaginés (sketch, quiz, vidéos, ...)
- ✚ Une animation par et pour les enfants qui favorise l'appropriation des messages et les changements de comportements

Escape game « Subsistance »

- 📍 Brest
- ❓ **Jeu de 15 minutes dans un univers fictif** pour s'approprier la règle des 3V : manger vrai, varié, plus végétal ; suivi d'un temps d'échanges avec des professionnels du territoire sur les alternatives pour une alimentation plus saine et durable
- ✚ L'utilisation de la science-fiction pour déculpabiliser les participants sur leurs habitudes alimentaires



Le Réseau français Villes-Santé poursuit ses actions sur l'alimentation saine dans le cadre du **projet européen JA PreventNCD** (Non-communicable diseases) :

- 📅 2024-2027
- 👥 un consortium qui regroupe **100 partenaires de 25 pays européens**
- 🎯 un objectif général : **la prévention du cancer et des maladies chroniques**



JA PreventNCD



Co-funded by the European Union

Implication du RfVS au travers de l'expérimentation « Paniers Santé »

- Animation d'un **groupe-action** du RfVS composé de **3 villes témoins** (Amiens, Besançon, Strasbourg) et de **4 villes et intercommunalités pilotes** (Bordeaux, Grand-Angoulême Agglomération, Eurométropole de Metz, Rennes)
- **Objectif** : favoriser le transfert d'expérience entre les villes témoins et les villes pilotes qui souhaitent mettre en place des distributions de paniers de fruits et légumes associées à des actions de promotion de la santé à destination d'habitants en situation de précarité

➤ Découvrez **91** fiches-actions « **alimentation saine et activité physique** » dans notre recueil d'actions, accessible en ligne sur www.villes-sante.com

Retrouvez toutes nos publications ➤



www.villes-sante.com

LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE EN FRANCE : UN DÉFI SOCIAL URGENT

Les crises successives ont entraîné une augmentation significative du recours à l'aide alimentaire, qui concerne environ **3 millions de personnes** en France. La pauvreté et la précarité alimentaire, exacerbées par l'inflation, le conflit en Ukraine, ont de graves conséquences sur la santé et l'insertion sociale des individus.

1/5 de la population française ne mange pas à sa faim (IPSOS Secours Populaire, 2018)

4% des français ont recours à l'aide alimentaire (INSEE, 2020)

9% de hausse de la demande fin 2022 (Banques Alimentaires, 2023)

De nombreuses associations offrent des aides variées, mais l'absence de base de données unifiée complique l'accès à ces ressources, tant pour les bénéficiaires que pour les professionnels de l'aide sociale.

L'association Solinum a décidé de renforcer la cartographie numérique **Soliguide** pour informer les personnes en situation de précarité et les acteurs de l'action sociale sur l'aide alimentaire existante. Ce projet a également pour vocation d'aider à l'analyse de la précarité alimentaire sur le territoire en récoltant et partageant aux acteurs les données sur l'offre alimentaire et la demande issues de la plateforme Soliguide.

Informar les personnes en situation de précarité sur leurs droits, l'accès à une alimentation saine et de qualité, et accompagner les politiques publiques

CARTOGRAPHIER

- Cartographier l'ensemble des services d'aide alimentaire sur l'ensemble du territoire de France Métropolitaine (distributions alimentaires, colis alimentaires, épiceries sociales et solidaires, ...) sur Soliguide ;
- Former et sensibiliser les acteurs de l'aide alimentaire à l'utilisation de l'outil ;
- Adapter l'outil aux besoins spécifiques de l'aide alimentaire et des nouveaux départements.



Soliguide.fr

OUTILLER

- Mettre à disposition les données récoltées sur Soliguide à tous les acteurs réalisant des études et diagnostics, afin d'améliorer leur qualité et leur efficacité ;
- Développer des analyses automatiques et interactives permettant aux collectivités d'adapter leurs politiques publiques, et aux associations d'adapter leurs activités aux besoins des publics bénéficiaires.

“

J'ai trouvé un endroit pour manger le week-end, c'était le seul endroit ouvert le week-end et grâce à vous [Soliguide] j'ai pu manger.

EN CHIFFRES

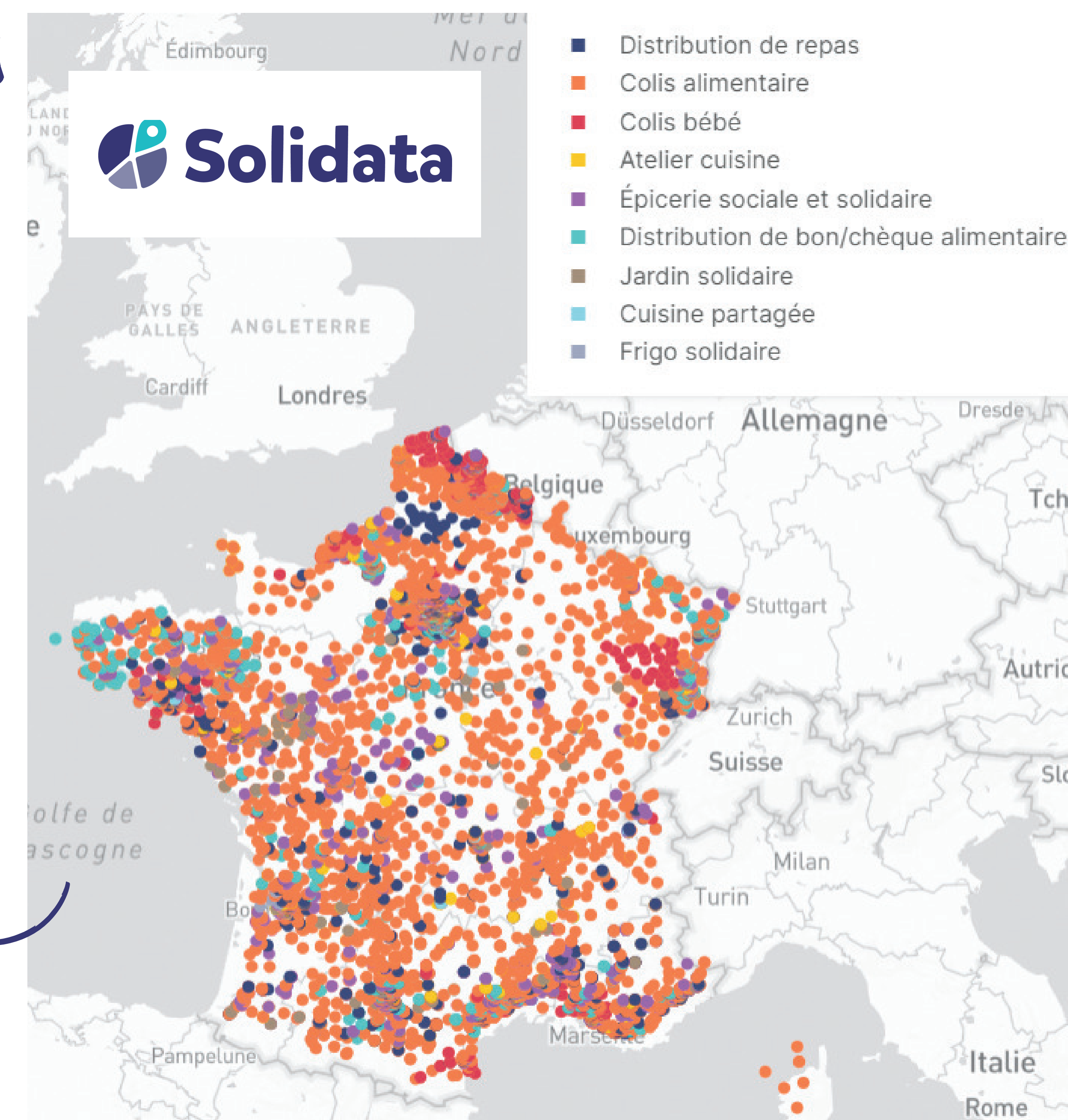
- **+10 260** services d'aide alimentaire sur Soliguide
- **+1700** acteurs de l'aide alimentaire sensibilisés
- **26** partenaires associatifs, institutionnels, scientifiques

QUEL IMPACT SOCIAL ?

- Améliorer les conditions de vie et la santé des personnes en précarité par un meilleur accès à une alimentation de qualité, tout en augmentant leur autonomie et leur accès aux droits.
- Pour les acteurs de la solidarité, l'objectif est de gagner du temps, améliorer la coordination, éviter la saturation des services, et renforcer la confiance avec les bénéficiaires en fournissant des informations précises et à jour.



Plus d'infos



Atelier de Cuisine Solidaire, Nutrition & Bien-Être

Organisée par l' Association Teranga

Pour des solidarités alimentaires
et un mode de vie sain



Fondée en 2009,
l'association
Teranga œuvre pour
l'insertion sociale et
l'accompagnement
des familles en
difficulté,
principalement
dans les quartiers
prioritaires (QPV).
Mission principale :
favoriser
l'intégration sociale,
l'autonomie et
promouvoir l'accès
aux droits
fondamentaux.



Objectifs de l'atelier

- **Apprentissage culinaire**
Apprendre à cuisiner des plats équilibrés à petit budget.
- **Cohésion sociale**
Créer un espace convivial favorisant les échanges entre participants.
- **Éducation nutritionnelle**
Sensibiliser les participants à l'importance d'une alimentation saine.
- **Activité Physique et bien être**

Favoriser la pratique d'une activité physique douce comme la marche à pied, afin de promouvoir un mode de vie sain et équilibré.



Moments de Partage en Cuisine



Participants en pleine préparation d'un repas, sous la supervision de notre diététicienne Rachel

Atelier intergénérationnel où l'apprentissage culinaire se mêle à des moments d'échange



Moment convivial de marche à pied après l'atelier pour son bien être et renforcer les liens entre les participants

Témoignages des Participants

“Ces ateliers m’ont permis de découvrir des astuces pour cuisiner sainement avec peu d’ingrédients. L’ambiance était très chaleureuse.” Najate, 42 ans



“C’est plus qu’un simple cours de cuisine, c’est un moment de partage entre différentes cultures.” Jessie, 63 ans



« Cet atelier est une formidable occasion d’apprendre à cuisiner de manière simple et équilibrée, tout en prenant du plaisir à découvrir de nouvelles saveurs. J’aime montrer aux participants que manger sainement ne signifie pas se priver, mais plutôt apprendre à faire des choix judicieux qui respectent notre corps et nos besoins. Nous allons ensemble explorer des recettes délicieuses, faciles à préparer, et surtout bonnes pour la santé. »

Rachel, Diététicienne



Bilan et perspectives

- **Bilan: Plus de 50 personnes depuis le lancement de notre atelier**



- **Prochaines étapes :**

- Ateliers mensuels à venir.
- **Nouveauté :** Intégration de marches à pied en groupe après les ateliers pour allier plaisir culinaire et bien-être physique.
- Focus sur des recettes internationales pour encourager les échanges interculturels.

Contactez nous!

ASSOCIATION TERANGA

Association TERANGA

Tél : 07.86.53.20.76 / 06.16.10.20.03

association.teranga@yahoo.com

<https://associationteranga.fr/>



Bien manger et bien bouger: pour une santé optimale!!




**ACADÉMIE
D'ORLÉANS-TOURS**
*Liberté
Égalité
Fraternité*
Collège Pierre de Coubertin