



**PRÉFET
DE LA RÉGION
BOURGOGNE-
FRANCHE-COMTÉ**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**STRATÉGIE NATIONALE
DE PRÉVENTION ET DE LUTTE
CONTRE LA PAUVRETÉ**

Étude pour la définition d'un plan de lutte contre la précarité alimentaire en Bourgogne – Franche Comté

Benchmark d'initiatives en matière de relocalisation des filières d'approvisionnement de l'aide alimentaire et d'accompagnement des usagers

Décembre 2021

Sommaire

Projets en Bourgogne Franche-Comté

Le « Café/Resto » de la Maison-phare à Dijon	3
Le « Tiers Lieu Alimentaire » de l'association Économie, Solidarité et Partage à Tournus	5
La « Coordination alimentaire » de Besançon.....	7
L'initiative « Sensibilisation à l'alimentation Saine » par FRIP'VIE à Grand Charmont (Doubs)	9
Les Paniers JuraSolidaire du Secours Catholique (Jura).....	11

Projets hors région

« Les Paniers Solidaires » de l'association EPISOL à Grenoble	13
Recherche-action « De la dignité dans les assiettes » par le Pays Terres de Lorraine	15

Annexe : autres projets ou expériences innovantes identifiés dans le cadre de l'étude

Le « Café/Resto » de la Maison-phare à Dijon



Nom du porteur de projet	L'association d'éducation populaire Maison Phare, implantée à Dijon.
Date de création	2016
Genèse et objectifs	<p>Le projet émane d'un diagnostic de territoire révélant que le quartier de Fontaine d'Ouche à Dijon manquait d'un lieu de proximité convivial, pouvant accueillir des familles, en dehors d'un cadre normé. Parallèlement à ce premier constat, l'équipe de la Maison-Phare avait le souhait d'aborder de manière différente le travail social et d'éducation populaire en engageant une démarche inspirée de l'éducation nouvelle et de la pédagogie sociale, nécessitant la création d'un lieu neutre, ouvert à tous, et accueillant.</p> <p>Il a alors été imaginé la création d'un café associatif, idée apparue comme répondant à plusieurs besoins. Les objectifs de ce lieu sont multiples : répondre à un besoin de lieu d'accueil collectif pour favoriser la création de lien social entre habitants du quartier, et inscrire l'action de l'association dans un travail social collectif de proximité relatif aux problématiques familiales et sociales.</p> <p>Après l'inauguration du café en octobre 2016, l'ouverture de la partie restaurant a eu lieu en septembre 2019. Le café/restaurant travaille aujourd'hui avec de nombreux acteurs et partenaires : des bénévoles (toujours plus nombreux), le CCAS de la ville de Dijon, l'Espace solidarité de la Côte d'Or, la halte-garderie et les écoles du quartier, le dispositif MONALISA, etc.</p>
Description de l'action	<p>Le projet du café/resto peut se définir à la fois comme commerce de proximité, du fait de son activité économique (vente de produits, restauration) mais également comme espace de vie sociale. L'association se fournit au marché et dans les grandes surfaces pour l'achat des denrées, et suit ensuite un principe d'autogestion : tous les gains engendrés par le café et le restaurant sont réinvestis dans ces mêmes activités.</p> <p>Le café est ouvert du mardi au vendredi (soit 30h/ semaine), selon des horaires fixes. Il propose un accueil inconditionnel, sans vente d'alcool, et avec tarifs accessibles aux habitants du quartier : les cafés sont au prix 0,50 €, le sirop 0,20 €. La partie resto, disposant de 35 couverts, est ouverte le mercredi et le jeudi midi. Le prix du repas y est fixe : 5 € pour les adultes (entrée, plat, et dessert) et 2 € pour les enfants. En parallèle, de nombreux ateliers, groupes de travail, groupes de parole et expositions sont proposés tout au long de l'année.</p>

	Durant le confinement, le café resto a mis en place un système de livraison de repas gratuits en direction des publics les plus précaires.
Moyens mobilisés	<p>Au commencement, un chantier éducatif de rénovation des locaux mis à disposition gratuitement par la Ville de Dijon a été entrepris avec les jeunes du quartier de Fontaine d'Ouche. Le bar a ensuite été construit et façonné avec des bénévoles de l'association. L'association a enfin fait appel à un artisan pour la construction de la cuisine, indispensable pour développer la partie restaurant du lieu.</p> <p>Environ 30 bénévoles ont été mobilisés sur les différents chantiers du projet. Le fonctionnement quotidien du café-resto est assuré par une équipe de 8 bénévoles présents tout au long de l'année. Un cuisinier est présent 20h par semaine, ainsi que deux travailleurs sociaux.</p>
Financements	L'association a bénéficié d'un soutien financier de la commune de Dijon dans le cadre de la politique de la ville, mais aussi de la région, et de l'État. La partie salariat (travailleurs sociaux et cuisinier) est prise en charge par le centre social et les financements perçus dans le cadre de la politique de la ville.
Points forts et impacts	<p>500 à 600 personnes se sont rendus au sein du Café/resto en 2020. En plus de proposer un lieu convivial pour rompre avec l'isolement, les impacts positifs sur l'accès à l'alimentation sont nombreux : elle permet un accès à une alimentation fraîche et diversifiée, faite maison, et à moindre coût.</p> <p>Depuis l'instauration des tarifs enfants pour les repas, les familles sont de plus en plus nombreuses à venir se restaurer au sein du café/restau.</p>
Points de vigilance et difficultés rencontrées	Il est important d'être vigilant aux normes de sécurité relatives à la création d'un restaurant et d'un café lorsque l'on souhaite monter un projet de ce type, ainsi que de garantir une bonne dynamique bénévole.
Perspectives	<p>Le projet est inscrit dans le cadre du programme « Territoire d'Innovation de Grandes Ambition (TIGA) ». Du fait de l'appel à projet « Les Quartiers Fertiles » visant à instituer de l'agriculture urbaine dans les quartiers, la Maison-Phare dispose aujourd'hui de surfaces agricoles dans lesquels elle cultive des légumes, pour ensuite les cuisiner au sein du restaurant, afin de proposer des produits de qualité.</p> <p>L'association souhaite également développer son autonomie : avoir plus de terres maraîchères, elle imagine de nouveaux espaces comme des poulaillers, et de travailler avec des associations de maintien d'une agriculture paysanne (AMAP) pour compléter son approvisionnement.</p> <p>A l'avenir, le café/restau souhaite ouvrir une partie épicerie proposant des denrées en vrac, pour répondre au besoin d'un lieu de nourriture saine au sein du quartier.</p>
Pour plus d'informations	https://lamaisonphare.fr/au-cafe/
Contacts	sgarnoussi@lamaisonphare.fr

**Le « Tiers Lieu Alimentaire » de
l'association Économie, Solidarité et
Partage à Tournus**

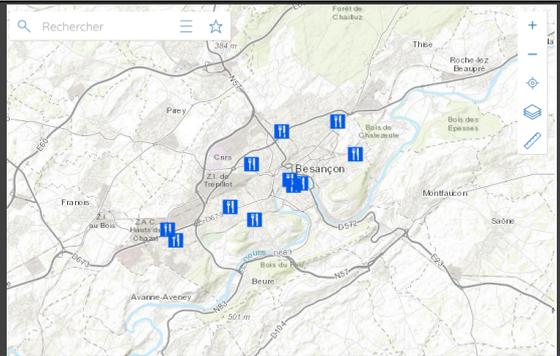


Économie • Solidarité • Partage

<p>Nom du porteur de projet</p>	<p>Fanny Gonzalez - Directrice de l'association Économie Solidarité et Partage (ESP) depuis 2017.</p>
<p>Date de création</p>	<p>Démarrage de la réflexion sur le projet en 2020.</p>
<p>Genèse et objectifs</p>	<p>Structure de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS), l'association Économie Solidarité et Partage regroupe plusieurs activités, dont une épicerie sociale et solidaire (EPSS) implantée depuis 30 ans à Tournus (Saône-et-Loire).</p> <p>Le projet de tiers lieu alimentaire s'inscrit dans un projet global de développement des activités de l'association s'étalant de 2020 à 2025, qui comprend le basculement de l'EPSS en structure d'insertion par l'activité économique (SIAE) avec la création d'un chantier d'insertion (depuis juin 2020), le montage d'un chantier de maraîchage biologique (depuis février 2021), et la constitution d'une société coopérative et participative (SCOP).</p> <p>A l'origine du projet, un constat simple : l'inadaptation progressive du local, mis à disposition par la mairie de Tournus, pour le bon développement et l'évolution des activités de l'épicerie sociale et solidaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un lieu de stockage des denrées trop étroit, quand l'épicerie est seule destinataire des produits de 7 grandes surfaces et de 2 plateformes de distribution, - une configuration de l'espace de vente (17m2) et de la salle d'attente (3 m2), qui ne permet pas un accueil et une visite libre et des clients, - un projet de création d'un atelier de transformation et d'une cuisine envisageable faute de place, <p>L'association souhaite aujourd'hui créer un tiers lieu autour de la question de la mixité sociale et de l'alimentation saine et respectueuse de l'environnement. Il permettrait, par une transformation de l'existant, d'héberger à la fois une épicerie avec une mixité de public, un restaurant anti-gaspillage avec un accès facilité au public social ainsi qu'un service d'animation/sensibilisation.</p> <p>Ce projet mobilise bon nombre d'acteurs sur le territoire : la Communauté de communes Mâconnais-Tournugeois, la municipalité de Tournus, des associations de citoyens, les systèmes d'échanges locaux, la maison des sciences et de l'Homme de Dijon, le réseau Active...</p>

Description de l'action	<p>Le tiers Lieu s'inscrit dans une logique de modernisation et d'optimisation des locaux déjà existants, mais également de construction d'un nouveau bâtiment afin de permettre l'émergence des besoins de développement, avec les créations :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'un espace de stockage et de vente plus grand, - d'une cuisine pour tenir un restaurant avec une démarche anti-gaspillage, - d'un service animation/sensibilisation proposant diverses activités : cours de cuisine anti-gaspillage, produit ménager maisons, etc.
Moyens mobilisés	A ce stade, l'association compte 0,5 ETP salariés en termes de réflexion sur le projet.
Financements	<p>Budget global estimé : 750 000 € Demande de subvention d'investissement : 600 000 € Autofinancement de l'association : 150 000 €</p>
Points forts et impacts	<p>Le nombre de bénéficiaires attendu au sein du tiers lieux est de 1700. En aménageant un espace de vente plus grand (90m), l'EPSS de Tournus pourra accueillir ses clients bénéficiaires et solidaires <u>en libre accès</u>, et non plus sur rendez-vous, stoppant ainsi la stigmatisation des publics et favorisant la mixité sociale dans les lieux (pour les clients solidaires, l'accès sera limité par un montant maximum à ne pas dépasser).</p> <p>Ce tiers lieu alimentaire devrait permettre aux personnes accompagnées de rompre l'isolement, de rencontrer des personnes issues de classe sociale différente dans un lieu chaleureux où les bénéficiaires pourraient s'asseoir, discuter, rire, manger un morceau...</p>
Perspectives	De la graine à l'assiette.... et ensuite, le déchet ! l'association ambitionne de développer ses activités autour de la transformation alimentaire.
Pour plus d'informations	https://economie-solidarite-partage.com/lepicerie-sociale/
Contacts	esptournus@gmail.com

La « Coordination alimentaire » de Besançon



Nom du porteur de projet	CCAS de la ville de Besançon (plus précisément le maire en sa qualité de président du CCAS, ainsi que la vice-présidente).
Date de création	La coordination alimentaire est mise en place depuis 2011.
Genèse et objectifs	<p>Plusieurs constats ont mené à la réflexion d'une coordination alimentaire à l'échelle de la ville, dont le manque d'entente et de communication entraînant des conflits entre les différentes structures distribuant de l'aide alimentaire sur le territoire. En outre, des besoins avaient été identifiés en matière d'harmonisation des critères d'accueil et des distributions réalisées, ainsi que de complémentarité et dialogue entre les associations.</p> <p>Les acteurs impliqués dans la création de cette coordination sont le CCAS de Besançon, et le département du Doubs.</p> <p>Le « facilitateur de lien » que représente le CCAS entre les services de la ville et les associations, en sa qualité d'interlocuteur direct s'est trouvé être un puissant levier dans la création du projet.</p>
Description de l'action	<p>Pour mettre en place une coordination alimentaire, de nombreuses actions ont été réalisées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'élaboration d'une charte éthique (dans laquelle les signataires s'engagent à respecter des valeurs vis-à-vis des personnes accueillies), - une animation du groupement des associations, avec l'instauration d'un temps de rencontre trimestrielle entre toutes les associations du territoire, - la création des commissions d'accès à l'aide alimentaire sur 7 secteurs du territoire, avec une centralisation des demandes d'accompagnement des travailleurs sociaux, - des animations à destination des personnes accompagnées (ateliers hygiène et santé, maraude pour permettre la vaccination contre la covid, etc.), - une capitalisation hebdomadaire de l'ensemble des distributions réalisées sur le territoire, et du nombre de bénéficiaires accompagnés (prenant la forme d'un planning et d'un tableau de bord commun, partagé entre toutes les associations).

Moyens mobilisés	Une charte municipale de l'aide alimentaire signée par une quinzaine de partenaire : l'état, le département, les associations, la ville, le Crous, etc.
Financements	Aucun financement n'a été engagé pour la mise en place de cette coordination alimentaire.
Points forts et impacts	La mise en place de la coordination alimentaire a permis la mise en réseau effective des acteurs en facilitant les liens qu'ils pouvaient entretenir entre eux. Elle est une réelle porte d'entrée pour les partenaires, permettant de faciliter l'aide alimentaire sur le territoire de Besançon.
Points de vigilance et difficultés rencontrés	<p>La mise en place de cette coopération territoriale a représenté un travail long et ardu, ou la persévérance a été de mise.</p> <p>Le soutien et le portage politique ont une place déterminante dans l'élaboration d'un tel projet. Pour éviter les luttes de pouvoir entre les acteurs, le porteur de projet doit être le plus transparent possible. En outre, les acteurs doivent être fédérés, et avoir pour seules préoccupations le service aux personnes.</p>
Perspectives	<p>De nombreuses nouvelles actions sont en cours de réalisation pour développer davantage la coordination alimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'actualisation de la charte municipale en intégrant des critères de développement durable et de laïcité, - la distribution de nouveaux crédits pour de l'approvisionnement dans une logique d'accompagnement à l'accès à l'aide alimentaire en intégrant l'équilibre alimentaire dans le processus, - une réflexion en cours au sujet des commissions d'attribution de l'aide : « comment donner plus de choix aux personnes, les rendre plus autonome et développer le lien et l'accompagnement ? »
Contacts	ccas@besancon.fr

L'initiative « Sensibilisation à l'alimentation Saine » par FRIP'VIE à Grand Charmont (Doubs)



Nom du porteur de projet	Mme Mahiddine Sabah – Directrice de Frip'Vie
Date de création	Septembre 2021
Genèse et objectifs	<p>L'association Frip'Vie, fondée en 1997 et implantée dans les départements du Doubs et de la Haute-Saône, œuvre dans la collecte, la réparation, la transformation et la commercialisation de textile d'occasion. Elle porte en ce sens un chantier d'insertion par l'activité économique (IAE), qui salarie chaque année plus de 130 personnes.</p> <p>Depuis septembre 2021, l'association est porteuse d'une action de sensibilisation au bien manger à moindre coût, caractérisée par des ateliers culinaires et de lutte contre le gaspillage alimentaire au profit de leurs salariés en IAE.</p> <p>Cette initiative a émané d'un constat simple : lors des pauses repas au sein de Frip'Vie, les salariés mangeaient des sandwiches non-équilibrés (formules avec boissons) ou des repas préparés industriels, et très peu d'entre eux prépareraient au préalable un repas équilibré. L'objectif premier a alors été de permettre aux salariés d'accéder à des ateliers culinaires afin de préparer des repas de manière équilibrée avec des produits locaux, et de travailler sur un budget quotidien autour de l'alimentation en fonction de leur capacité.</p> <p>Les acteurs impliqués dans la mise en place de ces actions sont nombreux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le CFA du Pays de Montbéliard à Bethoncourt dans le cadre de la préparation de repas sain, - les CCAS de Grand-Charmont et Bethoncourt, - l'EPSS de Bethoncourt., - des spécialistes de la santé et de la nutrition, - les Jardins de Cocagne (Bavans et Héricourt). <p>L'initiative a par ailleurs été lauréate de l'AAP plan de relance associations de lutte contre la pauvreté.</p>
Déroulé de l'action	L'action, basée sur le volontariat des individus, est proposée sous la forme d'un atelier culinaire d'une demi-journée par semaine, comprise dans le temps de travail des salariés en insertion.

	<p>L'atelier est réalisé en groupe de 5 ou 6 personnes, composé de salariés en insertion et de personnes accompagnées par les CCAS partenaires. Il débute par une sortie qui est l'occasion de se procurer les denrées nécessaires à la préparation de plusieurs repas (en se rendant au marché, chez les producteurs locaux partenaires, ou au jardin de Cocagne pour récupérer des paniers de fruits et légumes bio).</p> <p>Les participants réalisent ensuite, sous la direction des intervenants du CFA et dans une logique de partage, un plat cuisiné sain qu'ils pourront rapporter chez eux.</p> <p>L'atelier se termine enfin par un temps d'échange et de réflexion sur le budget quotidien autour de l'alimentation.</p>
Moyens mobilisés	<p>Les cuisines de l'EPSS et du CFA de Bethoncourt, ainsi que celle du CCAS de Grand-Charmont sont mobilisés pour la réalisation de ces ateliers culinaires.</p> <p>Quatre intervenants sont nécessaires pour encadrer les ateliers.</p>
Financements	<p>Dans le cadre de l'AAP plan de relance associations de lutte contre la pauvreté, FriP'Vie a obtenu une subvention de 68 000 euros sur deux ans de l'Etat, lui permettant de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - mettre en place une convention de partenariat avec le CFA sur la partie ateliers culinaires, - mettre en place une prestation de service et une autre sur les jardins et les producteurs locaux sur les circuits courts - acquérir du petit matériel de cuisine pour chacun des participants, - couvrir les prestations des professionnelles de santé, - couvrir les charges de gestion des ateliers (administratif, coordination ...), - communiquer autour du projet.
Points forts et impacts	<p>L'action ayant débuté il y a peu, il est encore tôt pour mesurer les impacts quantitatifs, les effets sur les personnes bénéficiaires et sur les partenariats d'un tel projet.</p> <p>Toutefois, les premiers retours des participants sont très positifs, ces derniers apprécient l'aspect découverte (notamment ce que les denrées peuvent apporter sur le plan nutritionnel) et relatent une prise de conscience en réalisant qu'il est possible de bien manger sans se sacrifier financièrement.</p>
Points de vigilance et difficultés rencontrées	<p>Il est impératif de bien mesurer le partenariat et la planification de l'action pour mener à bien un tel projet.</p>
Perspectives	<p>Associer un plus large public à cette démarche alimentaire afin d'offrir cette possibilité à d'autres et de la décloisonner : des étudiant, d'autres salariés en IAE.</p>
Pour plus d'informations	<p>https://fr-fr.facebook.com/fripvie/</p>
Contacts	<p>s.mahiddine@fripvie.fr</p>

Les Paniers JuraSolidaire du Secours Catholique (Jura)



Nom du porteur de projet	Secours Catholique Caritas France (Jura)
Date de création	2020
Genèse et objectifs	<p>Le projet s'inscrit dans l'activité globale du Secours catholique, qui intervient auprès de publics en précarité orientés par divers partenaires (Conseil départemental, UDAF, CIDFF), auxquels il peut proposer une aide financière et des activités variées : rénovation de meubles, préparation de produits d'hygiène, ateliers couture et cuisine, ateliers informatiques, apprentissage du français, boutique solidaire, etc.</p> <p>A l'occasion de la crise sanitaire et du premier confinement, le Secours catholique s'est engagé dans la distribution de tickets services auprès des ménages qu'il accompagne. Cette action a amené l'animatrice Jura Sud du SCCF à s'interroger sur l'accès à l'alimentation des publics précaires. Elle a alors souhaité développer un projet visant à proposer aux ménages des aliments variés et de qualité en circuit court, dans le cadre d'un dispositif qui soit également « solidaire » des agriculteurs locaux qui, pour certains, rencontrent eux-mêmes des difficultés économiques. Elle s'est pour cela rapprochée de l'animatrice du Groupement des Agriculteurs Bio qui s'est montrée intéressée par le projet et a fait le lien avec les agriculteurs du territoire. Le projet a très vite rencontré l'adhésion des agriculteurs bio contactés.</p>
Description de l'action	<p>Le projet couvre actuellement les territoires Sud Revermont et Lons-le-Saunier. Il concerne actuellement une dizaine de ménages et une douzaine d'agriculteurs locaux. Les familles sont des personnes retraitées ou en emploi, des femmes seules avec enfants, une personne sans papiers. Les ménages sont repérés par les bénévoles des équipes locales du SCCF, puis contactés par les coordinateurs des Paniers Jurasolidaire qui leur présentent l'action et recueillent son adhésion.</p> <p>Les produits alimentaires sont achetés directement par le Secours catholique aux producteurs locaux. La valeur d'achat du panier « adulte » est de 40 euros (30 euros pour le panier « ado », et 25 pour le panier « enfant »). Ce dernier comprend, pour quinze jours, une diversité de produits : viande, produits laitiers, légumes, fruits, miel, jus de fruits, pain, etc. Ces paniers sont proposés aux ménages pour des tarifs fixés selon le quotient familial, à partir de 4 euros le panier adulte (3 euros « ados » et 2 euros « enfant »).</p> <p>Les ménages bénéficiaires portent le nom de « consomm'acteurs » l'accent étant mis sur leur participation, à la fois dans une démarche de solidarité vis-à-vis des agriculteurs locaux mais aussi dans le cadre du fonctionnement même du projet.</p>

	<p>Les personnes bénéficiant des paniers ont ainsi participé à l'élaboration de la Charte et du règlement intérieur du projet. Ils s'engagent à participer au bon fonctionnement de l'action de plusieurs façons : participer au moins une fois par mois aux fonctions de commande et réception des marchandises, contribuer la préparation et à la livraison des paniers, participer à des rencontres hebdomadaires afin de partager des moments conviviaux et entretenir des liens avec les différents consomm'acteurs.</p> <p>Pour faciliter cette participation, le Secours Catholique a prévu un défraiement pour les bénéficiaires utilisant leur propre voiture pour livrer les produits. L'idée étant que chacun peut contribuer, même à petite échelle : ainsi, les personnes âgées ou ayant des problèmes de santé peuvent être mobilisées pour préparer le café ou les goûters, avec le principe que « toute participation est valorisée ». Une solidarité s'est progressivement établie entre les consomm'acteurs qui se sont par exemple mobilisés pour contribuer, à hauteur de 1 euros chacun, au paiement du panier d'une personne en grande difficulté. Le règlement des paniers indique ainsi que « chacun devient le soutien de l'autre, dans la mesure de ses possibilités ».</p> <p>Au-delà de l'alimentation, le but du projet est de retrouver l'estime de soi et un retour à l'autonomie. Il se veut également générateur de liens sociaux, à la fois entre consomm'acteurs et avec les agriculteurs. Des pique-niques et des demi-journées de visites à la ferme sont ainsi organisés en partenariat avec les producteurs.</p> <p>Pour animer le projet, valoriser et renforcer les liens avec les agriculteurs, le Secours Catholique a également créé un journal de l'action, « Le Chou du Panier », proposant des recettes de consomm'acteurs, des photographies de plats cuisinés par ces derniers avec les produits des paniers, des témoignages ou réactions, et photographies, etc.</p>
Moyens mobilisés	<p>Une salariée du Secours Catholique, deux bénévoles des équipes locales de Lons et Sud Revermont, une personne en mécénat Orange, ainsi que tous les bénéficiaires qui participent au fonctionnement du dispositif. Une voiture du SCCF est mise à disposition.</p>
Financements	<p>Le budget global du projet est de 12 500 euros, entièrement financés par le SCCF.</p>
Perspectives	<p>Le projet ne peut concerner qu'un nombre réduit de foyers, en raison de ses coûts mais aussi pour préserver sa philosophie et conserver sa dimension sociale, génératrice de liens. Il a cependant essaimé au sein du SCCF sur d'autres territoires (Doubs). En outre, le projet demande un investissement conséquent de l'animatrice et de l'équipe du Secours catholique car il faut « beaucoup accompagner » les personnes dans le cadre du projet, l'animer, etc.</p>
Pour plus d'informations	<p>http://travail-franche-comte.secours-catholique.org/Paniers-JuraSolidaire</p>
Contacts	<p>christine.comas@secours-catholique.org</p>

« Les Paniers Solidaires » de l'association EPISOL à Grenoble



Nom du porteur de projet	L'association EPISOL.
Date de création	2017.
Genèse et objectifs	<p>L'association EPISOL est née en 2014 à Grenoble, et est le fruit d'une collaboration entre le CCAS de la ville, le Secours Catholique et le Diaconat Protestant. A l'origine du projet, les acteurs impliqués dans la création de l'association ont partagé un même constat : les dispositifs d'aide alimentaire du territoire ne répondaient pas aux nouveaux besoins émergents, notamment auprès des publics travailleurs pauvres.</p> <p>Ils ont alors imaginé un concept d'épicerie sociale et solidaire innovant, composé de 3 dispositifs : une antenne fixe à Grenoble, une épicerie mobile (camion) parcourant la ville et la métropole, et une distribution hebdomadaire de paniers de fruits et légumes.</p> <p>L'objectif de ce dernier dispositif est de favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous, en promouvant la distribution de fruits et légumes de manière raisonnée, en s'appuyant sur une démarche solidaire.</p> <p>A la suite d'un questionnaire de satisfaction réalisé en direction des bénéficiaires des Paniers Solidaires en 2018, le projet a évolué, tendant vers une distribution de produits plus locaux, plus divers et issus de l'agriculture locale.</p>
Description de l'action	<p>L'association EPISOL travaille avec deux grossistes et un petit producteur. Les produits présentés sont locaux (origine Rhône-Alpes) et/ou bio. Chaque semaine, une commande est passée auprès de ces derniers.</p> <p>La réception des livraisons est assurée par une travailleuse sociale d'EPISOL, les paniers sont ensuite confectionnés par des bénévoles, avant d'être récupérés par des agents de la mairie pour être livrés dans les 10 points de distribution prévus à cet effet : les Maisons des Habitants (fusion entre le CCAS et les antennes de la mairie), des associations de quartier, une MJC, un bar, un FabLab'.</p> <p>Les inscriptions se déroulent chaque début de trimestre. Pour y accéder, les bénéficiaires doivent adhérer à l'association et s'engager pour une durée d'au moins 3 mois. La tarification des paniers s'applique en fonction d'un barème calculé selon le quotient familial du bénéficiaire : de 4,5 € pour les ménages ayant un quotient familial inférieur à 350€ à 10€ pour les ménages ayant un quotient familial supérieur à 900€.</p>

	<p>Les paniers sont composés de 2,8 à 3,5 kg de fruits et légumes (4 produits différents par panier et 8 produits différents par mois), pour une valeur de 8 €. Durant les temps de distribution, les bénéficiaires sont accueillis par des membres de l'association EPISOL et les référents des sites de distribution.</p> <p>En plus des distributions, des animations autour de thématiques liées à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire sont organisées chaque fin de mois sur l'ensemble des différents sites.</p>
Moyens mobilisés	<p>10 sites de distribution sont nécessaires pour permettre la distribution des Paniers Solidaires, à raison de 20 distributions de Paniers par site chaque semaine.</p> <p>En termes de moyens humains, 0,4 ETP et deux volontaires en service civique sont mobilisés du côté d'EPISOL. Dans les centres de distribution, 10 référents de structure assurent 3 heures de distribution hebdomadaire. S'ajoute à cela l'engagement des bénévoles, plus difficile à quantifier.</p>
Financements	<p>L'association EPISOL bénéficie d'une subvention annuelle de 30 000€ de la Ville de Grenoble. 50% de cette somme est utilisée pour participer aux salaires des personnes en charge du dispositif au sein d'EPISOL, l'autre moitié couvre la vente à perte des paniers (d'une valeur marchande de 8€).</p>
Points forts et impacts	<p>Au plus fort de son activité, EPISOL peut distribuer jusqu'à 200 Paniers Solidaires par semaine. Cette initiative permet alors de favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous, en faisant acquérir une expertise sur les produits locaux, le bio. De plus, les temps de distributions et les ateliers permettent de créer du lien.</p>
Points de vigilance et difficultés rencontrées	<p>Les difficultés rencontrées concernent l'approvisionnement en fruits et légumes bio auprès des producteurs locaux (qui proposent généralement leur production à des prix trop élevés pour EPISOL). Parallèlement, en raison des contraintes en termes de ressources humaines, il est difficile pour EPISOL de maintenir les distributions en été.</p>
Pour plus d'informations	<p>https://episol.fr/nos-activites/#paniers</p>
Contacts	<p>paniers@episol.fr</p>

Recherche-action « De la dignité dans les assiettes » par le Pays Terres de Lorraine



Nom du porteur de projet	Pays Terres de Lorraine.
Date de création	2016
Genèse et objectifs	<p>A l'origine du projet, une étude nationale d'ATD Quart monde réalisé entre 2011 à 2015 : « Se nourrir lorsqu'on est pauvre », a mis en lumière la faible maîtrise de leur alimentation par les personnes qui vivent dans la précarité, la gêne de ne pas être autonome pour soi et sa famille ainsi que l'isolement vécu par les personnes en situation de précarité alimentaire.</p> <p>Dès lors, les élus du territoire ont souhaité prioriser la question de l'accessibilité sociale à une alimentation de qualité dès le démarrage du Projet Alimentaire Territorial (PAT). En ce sens, le pays Terres de Lorraine et ATD Quart monde animent une démarche de recherche action en lien avec l'étude nationale d'ATD Quart Monde</p> <p>Les acteurs impliqués dans la création de ce projet sont le Pays Terres de Lorraine (communautés de communes Terres Toulaises, de Colombey et du sud toulais, de Moselle et Madon et du pays du Saintois) et ATD Quart Monde. Ils ont rapidement été rejoint par une pluralité d'acteurs du territoire : producteurs, chambre d'agriculture, collectivités, CCAS de Toul, associations populaires, centre socio-culturel, médiathèque, le département via les maisons des solidarités, des citoyens...</p> <p>Les objectifs de cette recherche action sont de mettre en œuvre des expérimentations concrètes sur le territoire, en bâtissant un cadre favorable au développement d'initiatives et à l'émergence d'un système alimentaire garant d'un accès à l'alimentation digne, durable et de qualité.</p>
Description de l'action	<p>Les principes fondamentaux de la démarche sont formalisés dans une charte commune. Un laboratoire d'usage a ensuite été mis en place, ainsi qu'un conseil multi-partenarial ayant pour rôle de suivre, orienter et évaluer le projet sur le territoire au regard de la charte.</p> <p>Depuis sa création, de nombreuses actions, expérimentations et projets ont pu se développer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une première expérimentation d'achat groupé en 2017 qui a donné lieu à la création d'une association « Emplettes et Cagettes » en 2019, - une action de co-formation : « Et si nous parlions ensemble d'aide alimentaire ? » à destination des acteurs concernés par les problématiques alimentaires (professionnels, bénévoles, usagers).

	<p>Cette action a donné lieu à création d'un Collectif territorial : « Grains de sel », qui a notamment élaboré un rapport d'étonnement et des flyers de communication,</p> <ul style="list-style-type: none"> - la réalisation d'une pièce de théâtre pour parler de l'accessibilité sociale de l'alimentation : « Les mots de la faim », tiré du vécu des personnes en situation de précarité alimentaire du territoire, - l'organisation d'un forum territorial de l'alimentation, - l'élaboration d'une mini-série en 12 épisodes qui traite de sujets pouvant mener à la discrimination, - la contribution à la constitution d'un observatoire de la précarité alimentaire, - la mise en place des « Laboratoires d'usage » : des groupes de parole ayant pour objectif de favoriser la participation active d'habitants du territoire connaissant des situations de précarité.
Moyens mobilisés	<p>En termes de local, la démarche se développe en naviguant entre les mises à disposition de salle sur le territoire, principalement par le CSC de Toul. L'idée de la création d'un tiers lieu alimentaire ou d'une émerge petit à petit.</p> <p>Pour animer la démarche et réaliser des appuis aux actions, un poste à temps plein de chargée de projets alimentaires dignes et durables pour le Pays Terres de Lorraine a été créé).</p>
Financements	<p>En 2019, Pays Terres de Lorraine a été lauréat de l'AAP du programme national pour l'alimentation – Territoire en action, qui lui a permis de réaliser un forum sur l'alimentation et de créer le poste de chargée de projets. Ces premiers financements ont été complétés par la DRAAF et le CD 54.</p> <p>En 2020, le Pays a candidaté et a été reçu au sein du programme TETRAA, porté par la fondation Daniel et Nina Carasso, en partenariat avec AgroParisTech, qui accompagne pour une durée de 3 ans neuf territoires pilotes en France dans l'objectif d'en faire des démonstrateurs de la faisabilité et de l'intérêt d'une transition vers des systèmes alimentaires plus écologiques, solidaires et démocratiques.</p>
Perspectives	<p>Dans le cadre du PAT du sud Meurthe-et-mosellan, le Pays Terres de Lorraine œuvre avec le CD 54, et son ambition est aujourd'hui de franchir un palier en étendant sa démarche dans les territoires voisins du sud de la Meurthe-et-Moselle. L'objectif étant de toucher de plus en plus de personnes.</p>
Pour plus d'informations	<p>https://www.terresdelorraine.org/fr/de-la-dignite-dans-les-assiettes-1.html</p>
Contacts	<p>Sophie HEGE, chargée de projets alimentaires dignes et durables pour le Pays Terres de Lorraine – sophie.hege@terresdelorraine.org</p>

ANNEXE		
Autres projets et/ou expériences innovantes repérées dans le cadre de l'étude		
Le P.A.R.C Yonne	Promotion de l'autonomie alimentaire locale par une approche collective et conviviale : jardins nourriciers et pédagogiques, collaborations avec des associations locales, partenariats avec des agriculteurs locaux, ateliers de partage de connaissance autour de la cuisine	https://www.leparc.org/notre-demarche-1
Epi'Cerise Haute-Saône	Approvisionnement en produits locaux des associations d'aide alimentaire en Haute-Saône via le développement de partenariats avec le monde agricole.	
Banque alimentaire de Bourgogne Bourgogne Franche Comté	Projet de mutualisation des coûts logistiques de dons provenant d'autres régions reçus par les 3 BA de Bourgogne Franche – Comté	https://babourgogne.banquealimentaire.org/
« Food Truck » social » ou la cuisine en camion Amiens	Dégustation de plats de saison cuisinés par des personnes bénéficiaires du RSA, avec les produits distribués et devant les centres d'aide alimentaire	https://www.banquedesterritoires.fr/food-truck-social-ou-cuisine-en-camion-pour-redonner-le-gout-des-legumes-80
Vers un Réseau d'Achat en Commun (VRAC) National	Groupements d'achats permettant d'assurer l'accès de personnes à faibles revenus aux produits de l'agriculture biologique, sous la forme d'épiceries éphémères déployées dans des centres sociaux en QPV. Lauréat du programme national pour l'alimentation 2018 -2019	https://vrac-asso.org/
GIP Gers Solidaire National	Création d'un GIP associant les acteurs de l'aide alimentaire et de l'inclusion sociale en 2014.	https://www.gerssolidaire.org/gers-solidaire