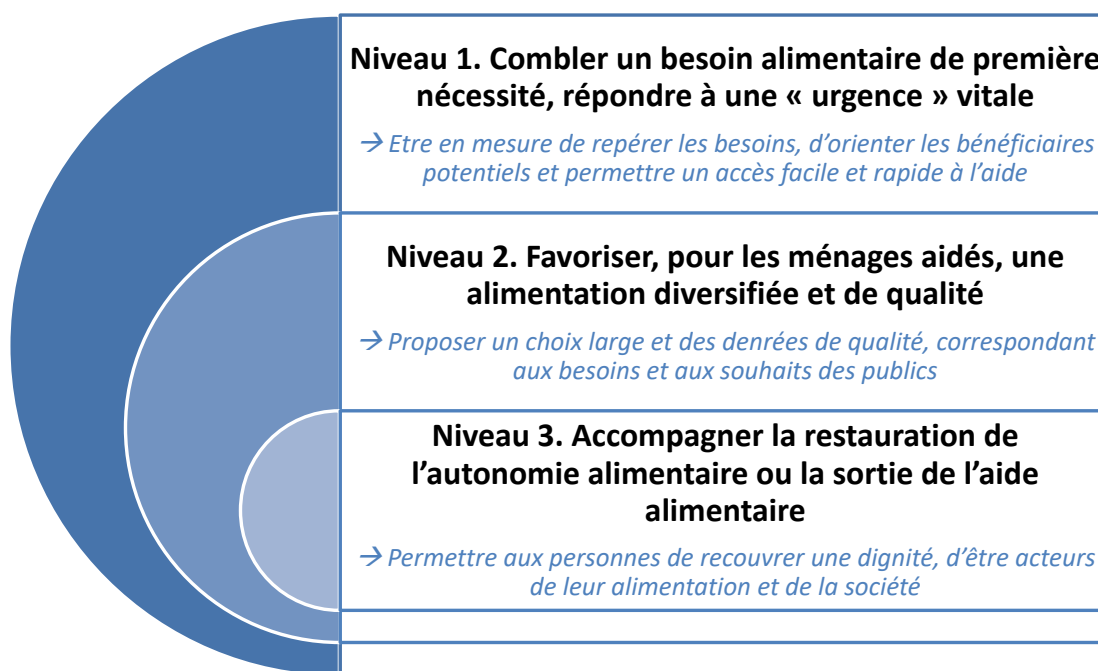


Étude pour la définition d'un plan de lutte contre la précarité alimentaire en Bourgogne – Franche Comté

Plan d'action régional Décembre 2021

Le plan d'action formulé ci-dessous fait la synthèse des orientations et propositions travaillées lors des groupes de travail départementaux initiés dans le cadre de l'étude régionale. Ces axes de travail sont classés dans trois niveaux d'intervention qui, chacun, concourent à la lutte contre la précarité alimentaire :



Au-delà de ces axes de travail, les enquêtes et les temps de concertation réalisés dans le cadre de l'étude ont souligné **deux enjeux transversaux**, devant faire l'objet d'un travail inter-partenarial dédié au cours des années à venir :

- **Consolider la connaissance des publics** exposés à la précarité alimentaire et des bénéficiaires de l'aide alimentaire, ainsi que du fonctionnement de l'aide alimentaire, tant au plan statistique (nombres, profils, volumes de denrées, financements...) que qualitatif, en agrégeant les différentes sources de données institutionnelles et associatives ;
- **Diffuser et capitaliser les initiatives locales et les « bonnes pratiques »** qui émergent sur les territoires, et dont le partage et la connaissance pourraient bénéficier à l'ensemble des acteurs, publics comme associatifs.

Niveau 1 : Comblen un besoin alimentaire de première nécessité, répondre à une « urgence » vitale

Objectif 1.1 - Améliorer le repérage des publics en précarité alimentaire

- S'appuyer sur les acteurs qui interviennent à domicile ou en proximité pour repérer les publics en insécurité alimentaire (services d'aide à domicile, associations et services sociaux).
- Sensibiliser les travailleurs sociaux et les acteurs du champ social au sens large sur les facteurs d'alerte de l'insécurité alimentaire afin de favoriser une action de prévention précoce (ruptures de droits ou attente d'ouverture de droits, changement de situation entraînant une perte de ressources ou une augmentation des charges...).



Bonnes pratiques :

Dans la Nièvre, les bénévoles du Secours Catholique réalisent des visites à domicile permettant de repérer les besoins. Sur le **Territoire de Belfort**, le Fraternibus du Secours Catholique sillonne les zones rurales pour aller à la rencontre des personnes isolées.

Objectif 1.2 - Mieux informer et orienter les publics

- Élaborer et diffuser aux acteurs institutionnels et associatifs des outils pour leur permettre d'informer et d'orienter plus facilement les publics (supports numériques type « Soliguide », flyer commun sur l'offre disponible...).
- Organiser des temps de rencontre entre services sociaux et associations d'aide alimentaire pour améliorer l'interconnaissance et rendre les orientations plus efficaces.



Bonnes pratiques :

A Nevers (Nièvre), le Collectif Solidarité a réalisé une cartographie de l'aide alimentaire sur le territoire et un miniguide social (« où se nourrir, où se laver... ») à destination des publics précaires, actualisé deux fois par an.

La coordination des acteurs de l'aide alimentaire à **Besançon** (Doubs), pilotée par le CCAS, permet la mise en place d'une solidarité entre les acteurs, notamment sur la répartition des publics en temps de crise. Cette coordination assure une veille sur les capacités maximales d'accueil des structures via des commissions d'accès à l'aide alimentaire sur 7 secteurs du territoire.

En Côte d'Or, la coordination des acteurs de l'aide alimentaire pilotée par le Conseil départemental a permis pendant la crise sanitaire de mettre en place une distribution en direction des étudiants. Deux associations étudiantes dont Epi'Campus se sont fédérées pour assurer la distribution sur le campus de Dijon grâce à un approvisionnement d'autres structures. Un tiers-lieu alimentaire est en cours de création sur le campus.

Le CCAS de Luxeuil (Haute-Saône) travaille au regroupement de l'ensemble des structures de l'aide alimentaire en un seul lieu (Emmaüs, Secours catholique, Croix rouge et Restaurants du cœur) pour faciliter les échanges et le travail partenarial. Ce lieu sera situé dans une ancienne zone commerciale. Chaque structure y gèrera son propre fonctionnement. Une fiche navette commune aux structures

d'aide alimentaire a aussi été mise en place. La Ville compte également travailler sur la création d'un annuaire partagé des partenaires en fonction des problématiques des publics.

Objectif 1.3 – Rendre l'aide alimentaire plus accessible

- Soutenir le déploiement de dispositifs d'aide alimentaire itinérants et des livraisons à domicile en milieu rural.
- Mettre en place des solutions de mobilité en lien avec les collectivités territoriales (ex. transport social, aide au permis, garage solidaire, etc.).
- Développer les partenariats avec les établissements de formation et universités pour toucher le public jeune et proposer une aide alimentaire conforme à leurs contraintes et besoins (horaires, mode de délivrance,...).
- Adapter les horaires d'ouverture des structures d'aide alimentaire aux contraintes de certains publics (travailleurs, étudiants...).



Bonnes pratiques :

Dans le Jura, le Secours Catholique a réalisé des livraisons à domicile dans des secteurs éloignés situés au sud du département. Le fait d'intervenir avec une voiture « banalisée » à domicile a facilité un accompagnement des personnes.

Les Restaurants du cœur ont pour projet de développer les camions itinérants. C'est déjà le cas **dans le Doubs**, c'est en projet sur **le Territoire de Belfort**. Par ailleurs l'Ordre de Malte du **Châtillonnais** (Côte d'Or) et les Restaurants du Cœur se sont associés pour apporter des denrées au domicile des personnes rencontrant des difficultés de mobilité.

Dans l'Yonne, à Auxerre, les Restaurants du Cœur ont pris contact avec une école d'infirmière. Après avoir estimé les besoins avec la responsable de l'école, un partenariat a été établi afin de livrer régulièrement une quarantaine de paniers aux étudiantes concernées.

En Côte d'Or, le CCAS de Semur a mis en place une navette pour amener des personnes au centre des Restaurants du Cœur qui n'auraient pas la possibilité de s'y rendre par leurs propres moyens.

Objectif 2.1 – Diversifier et accroître l’offre de produits frais, de préférence en circuits courts

- Développer les plateformes d’achats groupés entre acteurs de l’aide alimentaire pour obtenir des denrées de qualité en plus grande quantité.
- Renforcer les liens entre les acteurs de l’aide alimentaire et les acteurs de la filière agricole, notamment par le biais des Projets Alimentaires de Territoire, et travailler à la viabilité économique des projets d’achats en circuits courts.
- Inciter, sur le plan national, à travailler sur un cadre engageant les GMS sur des critères de qualité concernant les produits obtenus dans le cadre des ramasses (convention, charte...).
- Accompagner les acteurs de l’aide alimentaire dans la mutualisation et le reconditionnement des ramasses auprès des GMS, et dans les échanges de denrées entre structures.



Bonnes pratiques :

A Nevers (Nièvre), l’épicerie sociale ASEM a mis en place depuis 10 ans un partenariat solidaire avec des agriculteurs locaux pour la mise à disposition de paniers de fruits et légumes en circuit court : 180 paniers ont été achetés par ce biais en 2020. Une initiative similaire de la Caf et la MSA a permis de collecter 40 paniers distribués ensuite par le biais des centres sociaux. Au-delà du prix et des quantités disponibles, se pose la problématique des moyens matériels nécessaires pour transporter et conserver les produits.

Au niveau régional, le Groupement des Épiceries Sociales (GES BFC) a mis en place une plateforme d’achat groupé depuis mars 2020 visant à mutualiser des achats entre épiceries sociales afin de réduire les coûts.

Le Projet Alimentaire de Territoire (PAT) de la Nièvre comprend un axe portant sur la justice sociale et l’alimentation des personnes précaires. Dans ce cadre est développé un projet d’insertion fondé sur le maraichage biologique dont l’épicerie sociale ASEM est partie prenante, en partenariat avec le CFPPA (centre de formation pour adultes). Une partie de la production maraichère est dédiée à la restauration collective, les surplus étant dévolus à l’aide alimentaire.

En Haute-Saône, le Secours Populaire français s’est rapproché de la Confédération Paysanne et de l’ADEAR 70 pour organiser une culture de pommes de terre destinées aux bénéficiaires de l’aide alimentaire. Les bénévoles du SPF sont impliqués dans la culture et le ramassage des légumes.

Dans l’Yonne, il existe un outil numérique sous forme de plateforme d’achat en ligne permettant de mettre en relation les acheteurs (restauration collective) et les producteurs locaux.

> <https://www.agrilocal89.fr/>

Objectif 2.2 – Adapter les produits proposés aux besoins des publics, à leurs goûts et habitudes alimentaires

- Mieux connaître les attentes des bénéficiaires pour mieux orienter les achats (enquêtes de satisfaction...).

- Renforcer les possibilités de choix des bénéficiaires lors des distributions.
- Développer l'offre de produits d'hygiène et de produits d'entretiens.



Bonnes pratiques :

En **Haute-Saône**, l'association Epi'cerise (épicerie sociale et solidaire) propose à ses usagers des ateliers consacrés à la fabrication « maison » de produits ménagers à faible coût et respectueux de l'environnement.

L'Agence du Don en nature (national), créée en 2008, vient en aide aux plus démunis par la collecte et la redistribution de produits neufs non alimentaires. Cette association d'intérêt général récupère auprès de 200 entreprises partenaires des produits variés (hygiène et bien être, équipement de la maison, jouets, puériculture...), qui sont ensuite redistribués aux associations aidant les personnes en situation de précarité matérielle.

En mars 2021, l'opération **Urgence Premiers Pas** (national), qui associe l'Agence du Don en nature, la Fondation Break Poverty et le Secrétariat d'État chargé de l'enfance et des familles, a été lancée pour proposer à des familles en situation de précarité des kits contenant des produits essentiels pour les bébés (lait, couches, produits d'hygiène...). 800 000 produits ont ainsi été distribués en 3 mois à près de 400 associations présentes sur le territoire.

Le **Programme Malin** (national) soutenu par les Caf propose un parcours pour les familles qui souhaitent être accompagnées sur l'alimentation de bébé et de toute la famille. Outre des conseils et recettes, le programme comprend, pour les foyers ayant un quotient familial inférieur à 850 euros, un coup de pouce budgétaire sous la forme de bons de réduction à utiliser en grande surface pour l'achat de produits infantiles.

Niveau 3 : accompagner la restauration de l'autonomie alimentaire ou la sortie de l'aide alimentaire

Objectif 3.1 - Améliorer les conditions d'accueil, d'écoute et d'orientation au sein des structures

- Favoriser l'accès des bénévoles aux formations sur l'écoute, la posture, la gestion des conflits et l'orientation des publics.
- Soutenir l'aménagement ou la mise à disposition de locaux adaptés, comprenant des espaces de convivialité et de confidentialité.



Bonnes pratiques :

La formation « **Éveil O goût** », réalisée par l'association du même nom à **Dijon** (Côte d'Or), est soutenue par le GT N°5 régional « Accès à l'alimentation ». Destinée aux bénévoles, usagers ou professionnels du secteur social et de l'aide alimentaire, cette formation de 2 jours vise à développer les compétences et connaissances en matière de promotion de la santé nutritionnelle et d'éducation sensorielle, afin que les personnes se réapproprient leur alimentation. Les stagiaires sont invités à redécouvrir des aliments simples et peu onéreux via des expériences sensorielles, et apprennent à composer un menu équilibré avec un budget restreint.

Le **réseau Active** (région), pôle de l'économie solidaire, accompagne sur le terrain les épiceries sociales de la région dans la consolidation de leur projet social et de leur modèle économique, avec l'objectif de faire des EPSS des leviers d'inclusion sociale et économique et de promouvoir des modèles viables et innovants. Cet accompagnement, individuel ou collectif, comprend un volet sur l'accompagnement social des publics. En 2020-2021, Active a également engagé, dans le Tournugeois, un travail de réflexion avec la Maison des sciences de l'homme, les communes et d'autres associations sur le thème « une alimentation de qualité accessible à tous, produite localement : l'expérience du Tournugeois ».

Dans le cadre du **Projet Alimentaire Territorial du Pays Terres de Lorraine** (Meurthe-et-Moselle), une co-formation a été engagée, associant professionnels, bénévoles et usagers de l'aide alimentaire, afin d'élaborer de nouvelles réponses aux attentes des usagers. Organisée en 2018, cette formation a compris deux journées de travail, avec une méthode d'animation originale participative. Elle a débouché sur la création d'un collectif « Grain de Sel » d'usagers et acteurs de l'aide alimentaire, qui ont travaillé ensemble sur deux axes : la qualité alimentaire et la qualité de l'accueil au sein des structures. Cette démarche a été réalisée dans le cadre d'une recherche-action plus globale associant le Pays Terres de Lorraine et l'association ATD Quart Monde, intitulée « De la dignité dans les assiettes », ayant pour objectif de permettre aux plus fragiles d'accéder à une alimentation de qualité de façon digne et durable.

Objectif 3.2 – Favoriser le passage du statut de « bénéficiaire de l'aide » à celui d'acteur de son alimentation

- Permettre aux personnes accueillies qui le souhaitent d'être bénévoles : capitaliser les expériences existantes pour définir les conditions de réussite et valoriser les effets de la participation des personnes.

- Soutenir les projets valorisant la posture de « consommateur-acteur » (initiatives de type groupements d'achats ou « paniers solidaires » participatifs).
- Accompagner le développement des tiers lieux alimentaires sur l'ensemble du territoire régional.



Bonnes pratiques :

Au sein de l'épicerie sociale de Sens (Yonne), la mixité des publics a été mise en place depuis 3 ans. Cette mixité intègre une diversité de clients « solidaires » dont certains se situent juste au-dessus des minimas sociaux. Il est noté que la mixité des publics est un levier intéressant en matière d'estime de soi. L'épicerie est également agréée Espace de Vie sociale par la CAF et promeut des activités de lien social.

Dans le Doubs et le Jura, les Paniers solidaires du Secours Catholique favorisent la posture de consommateurs-acteurs. Un groupe de 10 familles se réunit pour passer une commande commune auprès de producteurs locaux (en partenariat avec le Groupement des Agriculteurs Bio – GAB) et ont la charge de gérer la logistique (récupération des produits, livraison). Sur le plan financier, les familles participent en fonction de leurs ressources, mais c'est principalement une enveloppe nationale du Secours Catholique-Caritas France qui finance le projet jusqu'à présent. Pour la suite, il est envisagé de faire appel à du financement participatif et de répondre à des appels à projets.

En Saône-et-Loire, la poly-activité est au cœur du projet de « tiers lieux » en cours de montage à l'épicerie sociale de Tournus avec l'appui du réseau Active. Ce projet prévoit :

- Le développement de partenariats avec les jardins d'insertion de Cogne pour proposer des paniers à différents tarifs
- La mise en place d'une ressourcerie pour aller vers la lutte contre le gaspillage, l'économie circulaire pour tous et pas seulement les plus en difficulté.

L'objectif est de favoriser la démocratie alimentaire en créant des lieux ouverts sur l'extérieur, accueillant une pluralité d'activités dont l'accès à une alimentation digne et durable reste l'axe central mais qui permet également d'infuser de nombreux autres domaines.

Objectif 3.3 – Conforter le rôle des structures dans la sortie de l'aide alimentaire et l'insertion des publics

- Développer les projets d'insertion par l'activité économique autour de l'aide alimentaire (maraîchage, transformation des produits, activités de transports et logistique, etc.) et, de façon plus générale, de l'alimentation.
- Renforcer le partenariat entre associations et structures d'accompagnement (missions locales, services sociaux, acteurs de la santé...) par le biais de permanences ou d'interventions ponctuelles au sein des structures d'aide alimentaire.



Bonnes pratiques :

L'association **Autun Morvan Initiatives** (Saône-et-Loire), spécialisée dans l'Insertion par l'Activité Économique (IAE), développe des jardins d'insertion qui fournissent l'épicerie sociale locale en produits frais et accueille certains bénéficiaires en contrat d'insertion dans le jardin partagé.

Le « Défi famille à alimentation positive » porté par le GAB 25 et 90 (**Doubs et Territoire de Belfort**) propose des ateliers et des rencontres pendant 6 mois afin d'acheter des produits biologiques et locaux sans augmenter le budget.

Dans les secteurs de **Vesoul, Luxeuil, Jussey et Saint-Loup-sur-Semouse (Haute-Saône)**, l'association Epi'cerise a le statut de chantier d'insertion et emploie une dizaine de salariés en insertion dans le cadre de ses épiceries sociales et solidaires. Formés aux métiers de la grande distribution, ces salariés en insertion bénéficient en parallèle d'un accompagnement social et professionnel qui doit leur permettre de lever les freins à l'emploi pour y accéder de manière durable.