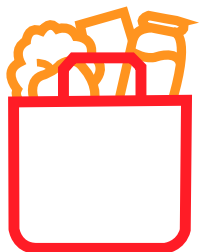


Plan d'accompagnement

Prestation d'alimentation







Plan d'accompagnement

Prestation d'alimentation

Sommaire

Introduction

- P7** Contexte et enjeux du plan d'accompagnement en 2022
 - P7** La crise sanitaire et économique révélatrice de la précarité alimentaire en France
 - P8** Pourquoi un plan d'accompagnement « prestation alimentaire » ?
 - P9** Présentation des associations participantes au plan d'accompagnement
 - P2** Méthodologie du plan d'accompagnement
 - P2** Outils utilisés
 - P2** Objectifs
-

Méthodologie du plan d'accompagnement

Fiche Pédagogique

« Prestation d'alimentation » de quoi parle-t-on ?

- P21** 1. Présentation de la « mission alimenter pour satisfaire les besoins élémentaires »
- P21** A. Des modalités de mise en œuvre conditionnées et encadrées
- P23** B. Les dispositions qualitatives de l'accompagnement par l'alimentation
- P24** C. Eléments relatifs aux compétences et qualifications des intervenant.e.s
- P24** 2. Mise en pratique par les adhérent.e.s participant.e.s au plan
- P24** A. Des modalités de financements complexes qui impactent les conditions d'exercice de la mission « Alimenter »
- P25** B. La problématique de l'absence de reconnaissance de la prestation alimentation dans l'ENC contraint et limite sa mise en œuvre.
- P25** C. Des financements insuffisants y compris quand la mission alimentation est reconnue dans l'ENC
- P25** D. Des co-financements de la prestation alimentation le plus souvent limités et souvent non pérennes
- P26** E. Une participation financière des personnes hébergées qui va dépendre du cadre de l'hébergement (CHU, CHR) et des modalités de mise en œuvre de la prestation alimenter

Fiche pratique 1

Fiche pratique 1 Améliorer la qualité de son offre

- P30** A. Cadre légal pour engager une démarche d'évaluation de l'offre existante
 - P32** 2. Réaliser un état des lieux de l'existant pour définir un plan d'actions
 - P33** 3. Interroger son offre au regard des usages et des pratiques culinaires différenciées par les personnes concernées
 - P34** 4. Outil méthodologique pour réaliser un état des lieux de son offre
-

Fiche pratique 2

Fiche pratique 2 Soutenir et renforcer le pouvoir d'agir des personnes concernées sur leur alimentation

- P40** 1. Cadre général des conditions de réussite de la participation des personnes
 - P42** 2. Valoriser le savoir expérientiel des personnes :
 - P42** A. S'appuyer sur le questionnement systématique dès l'entrée dans l'établissement pour repérer les freins et identifier les besoins
 - P43** B. Recommandations de bonnes pratiques d'animation
-

Fiche pratique 3

Fiche pratique 3 Diversifier son offre pour améliorer la qualité et la quantité de sa prestation alimentaire

- P49** 1. Diversifier les sources d'approvisionnement pour garantir la sécurité alimentaire des personnes concernées et améliorer la qualité de l'offre proposée
 - P49** A. Diversifier en fonction des besoins des personnes
 - P50** B. Diversifier en fonction des freins rencontrés :
 - P52** 2. Améliorer son offre en rendant accessible des équipements de cuisine
 - P52** A. Investir dans des équipements
 - P53** 3. Mutualiser les coûts de fonctionnement de la « prestation alimentation » pour améliorer la qualité et la quantité
-

Fiche pratique 4

Fiche pratique 4 Faire de l'alimentation, un véritable support d'accompagnement

- P58** 1. Agir pour améliorer les connaissances et les compétences des professionnel.le.s
- P58** A. Développer des actions de prévention sur les précarités alimentaires
- P59** 2. L'alimentation, au service d'un accompagnement global en santé
- P60** A. Les ateliers « cuisine et nutrition » des dispositifs au service de la santé des personnes accompagnées
- P62** 3. L'alimentation au service de l'insertion par l'activité économique des personnes concernées

**Fiche
pratique** **5**

Fiche pratique 5

**Intégrer dans son projet d'établissement
une restauration collective à caractère sociale**

- P68** 1. Cadre réglementaire et sanitaire
 - P69** 2. S'appuyer sur les partenaires pour faciliter l'intégration d'une restauration sociale dans son projet d'établissement
 - P69** L'implication des personnes concernées dans l'organisation et l'entretien de la cantine
 - P70** Projets inspirants de restauration sociale/collective
-

**Fiche
pratique** **6**

Fiche pratique 6

**Outils de sensibilisation,
d'information et de communication**

- P73** 1. Quels outils pour mieux accueillir, informer et orienter les personnes bénéficiaires en situation de précarité alimentaire
 - P73** A. Outils de communication à destination des personnes concernées
 - P73** B. Outils pour favoriser la participation des personnes concernées
 - P74** C. Outils de communication à destination des professionnel.le.s
-

Conclusion

Introduction

- Contexte et enjeux du plan d'accompagnement en 2022
- La crise sanitaire et économique révélatrice de la précarité alimentaire en France
- Pourquoi un plan d'accompagnement « prestation alimentaire » ?
- Présentation des associations participantes au plan d'accompagnement

Contexte et enjeux du plan d'accompagnement en 2022

Dans le cadre du plan d'accompagnement, la Fédération des acteurs de la solidarité a produit des documents d'analyse et de propositions sur des sujets concourants à l'évolution de l'activité des acteur.rice.s du secteur AHL : décryptage sur les CPOM, [guide sur le CHRS Hors-les-murs, document sur les plateformes territoriales d'accompagnement au logement d'abord, guide d'accompagnement à la coordination de la veille sociale par les SIAO, accompagner les acteurs à concevoir l'humanisation et l'évolution de leur offre d'accompagnement...](#)

La crise sanitaire et économique révélatrice de la précarité alimentaire en France

Dans son rapport sur « l'Etat de la pauvreté en France 2021 », le Secours Catholique - Caritas France, alertait déjà sur les 7 millions de français.e.s en situation d'insécurité alimentaire durable et en incapacité.e.s financière de pouvoir subvenir à leurs besoins alimentaires journaliers¹. Ainsi, cette alerte fut confirmée par l'INSEE, dans son enquête portant sur l'impact de la crise Covid-19 sur les bénéficiaires de l'« aide alimentaire »², et notamment sur la féminisation de la précarité et la hausse inquiétante de nouveaux bénéficiaires à l'aide alimentaire.

En 2022, suite à l'aggravation de la crise sociale et alimentaire, cumulée à une inflation galopante sur les prix de l'énergie et des denrées, fragilisant et précarisant les conditions de vie des personnes en situation de grande précarité, on dénombrait plus de 3,4 millions de personnes bénéficiaires à l'aide alimentaire, dont 43% d'entre elles et eux y recouraient pour la première fois³.

Face à la hausse inquiétante du nombre de recourant.e.s à l'aide alimentaire, la Fédération des Banques Alimentaires (FFBA) a lancé une enquête⁴ à destination de ses bénéficiaires afin d'objectiver la réalité de l'aggravation de leurs conditions de vie et d'améliorer l'identification des stratégies d'achats opérées par les personnes en situation de précarité alimentaire pour subvenir à leurs besoins alimentaires.

Huit répondant.e.s sur dix déclaraient que l'alimentation était devenue la variable d'ajustement de leurs budgets et se retrouvaient à devoir recourir plus souvent à l'aide alimentaire que l'année passée.

Le 16^{ème} Baromètre de la pauvreté IPSOS/Secours Populaire 2022, confirme l'augmentation du nombre de bénéficiaires à l'aide alimentaire, et fait état que pour plus d'un tiers des français.e.s, l'accès à l'alimentation est devenue l'une des préoccupations les plus importantes, pire encore, 37% témoignent de leurs difficultés à pouvoir consommer des fruits et des légumes frais, dont 29% peinent à se procurer une alimentation permettant de leur garantir trois repas par jours.

Enfin, les crises sanitaires et sociales ont révélé les difficultés rencontrées par le secteur social et médico-social, pour répondre et garantir l'accès à l'alimentation des personnes accueillies, accompagnées et hébergées en situation de grande vulnérabilité, en raison de financements insuffisants. Nombre de structures d'hébergement ont témoigné de leurs difficultés pour assurer leur « mission Alimenter » auprès des publics accueillis, et se retrouvent contraintes de baisser la qualité de l'offre alimentaire proposée, ou encore se retrouvent dans l'obligation de ne plus assurer cette mission par manque de moyens financiers. Comme pour les ménages précaires, les associations gestionnaires d'établissement font de la « mission Alimenter » comme la variable d'ajustement de leurs budgets afin de pouvoir assurer les autres missions qui leurs sont confiées (héberger, accès aux droits...).

1- Rapport sur l'Etat de la pauvreté en France 2021 « faim de dignité », Secours Catholique - Caritas France, 2021

2- <https://www.insee.fr/fr/statistiques/6466177>

3- La crise sanitaire a accentué la précarité des bénéficiaires de l'aide alimentaire, INSEE n°1907, juin 2022

4- Enquête impact de l'inflation : les personnes accueillies à l'aide alimentaires plus durement touchées | Banques Alimentaires (banquealimentaire.org)

Pourquoi un plan d'accompagnement « prestation d'alimentation » ?

Suite aux difficultés remontées par les personnes accueillies, hébergées et accompagnées au sein de notre réseau, pour accéder à une alimentation journalière, de qualité et répondant à leurs pratiques culinaires, la Fédération a souhaité engager un travail pour améliorer l'accès à l'alimentation et élaborer des préconisations en partenariat avec les associations adhérentes participantes et les personnes concernées pour qu'enfin l'accompagnement par l'alimentation soit intégré aux prestations obligatoires et financé à hauteur des besoins des personnes concernées, pour garantir sa qualité.

Ce travail s'inscrit dans une réflexion plus globale portée par la Fédération, pour promouvoir et défendre l'amélioration des conditions d'hébergement se rapprochant le plus près possible du logement, comme défendu dans le cadre du Logement d'abord.



La Fédération s'est donnée pour cela quatre objectifs

1

Accompagner les adhérent.e.s impliqué.e.s à identifier les besoins en termes d'accès à l'alimentation, en associant les personnes accompagnées

2

Identifier les différents niveaux de prestation « d'alimentation » pouvant être mis en œuvre par les centres d'hébergement participants au projet, en prenant en compte la variété des modalités d'hébergement, les réalités des territoires et le budget pouvant y être affecté - dans le cadre de leur dotation de fonctionnement ou de recours à d'autres financements

3

Évaluer le coût d'une prestation « d'alimentation durable et de qualité » dans le cadre de la tarification des centres d'hébergement et de réinsertion sociale et de la subvention des centres d'hébergement d'urgence

4

Améliorer la prise en compte des besoins des personnes accompagnées concernant leur accès à un accompagnement par l'alimentation individualisé et répondant



Pour mener à bien ce plan d'accompagnement, les Fédérations régionales d'Occitanie et de Nouvelle Aquitaine se sont portées volontaires en mobilisant, 11 établissements de 9 associations adhérentes.

Présentation des associations participantes au plan d'accompagnement



Sur le territoire de l'Occitanie, voici les associations participantes

Association La Traverse

Établissement : Yvonne Malzac

Service : CHRS Insertion et Urgence

Référente : Anne THAN, Cheffe de service

Équipe : 8 salarié.es sur le CHRS

Territoire : Mende, Lozère

Type d'hébergement : Diffus et collectif

Nombre de places : 21 places en collectifs, 15 places en diffus

Les missions de l'association La Traverse sont réparties en deux secteurs : l'un socio-éducatif, l'autre socio-judiciaire. Au sein du secteur socio-éducatif, plusieurs dispositifs de l'AHI-LA sont mis en oeuvre : un accueil de jour, un CHRS, des maraudes, une maison relais, un service logement ALT et IML, un HUDA, ainsi que des jardins et rucher solidaires et partagés.

L'association d'Entraide et de Reclassement Social

Établissement : Chauliac Rauzy et places d'urgence

Service : CHRS Insertion et Urgence

Référente : Marie-Claire TEULIER, Cheffe de Service

Équipe : salarié.es sur le CHRS

Territoire : Montpellier, Hérault

Type d'hébergement : Diffus

Nombre de places : 53 places dont 38 au CHRS et 15 en urgence.

Les missions de l'AERS sont réparties sur un centre de prise en charge des violences conjugales (CPCA), une plateforme logistique mutualisée et 3 pôles dont le pôle justice, santé/solidarité et logement/hébergement. Ce dernier pôle comprend le CHRS Chauliac Rauzy, des places d'urgence, un service logement, le SAOSH de l'Hérault. Ces deux dispositifs accueillent en appartements diffus des personnes sortantes de détention ou sous-main de justice, bénéficiant d'une mesure alternative à la détention, d'aménagement de peine et celles sorties libres en fin de peine d'un établissement pénitentiaire (personnes seules, couples, avec ou sans enfant.s).

Type de prestation

Diffus et collectif : repas proposés à l'ADJ (PDJ et déjeuner)

Collectif : stock alimentaire (alimenté par la BA et achats)

Équipements

En diffus et en collectif : cuisine individuelle (ou partagée dans 2 logements) dans chaque appartement comprenant : deux plaques chauffantes, un évier, un petit réfrigérateur, un micro-ondes, une cafetière et un kit de cuisine (couverts, assiettes, verres, casseroles, poêle).

Cuisine collective : accessible pour les personnes du collectif mais avec peu d'ustensiles. Aimeraient l'aménager pour proposer des ateliers cuisine plus réguliers. Aujourd'hui, utilisée surtout par une monitrice éducatrice le week-end.

Type de prestation

Colis alimentaires (produits de la BA)

Ticket service

Équipements

Cuisine individuelle dans chaque appartement comprenant : deux plaques chauffantes, un évier, un petit réfrigérateur, un micro-ondes, et un kit de cuisine (couverts, assiettes, verres, casseroles).

Association Catalane d'Actions et de Liaisons

Établissement : Résidence Arc-en-Ciel

Service : CHRS Insertion

Référente : Céline BOULET, cheffe de service de la Résidence

Équipe : 12 salarié.es sur le CHRS, 27 salarié.es sur la Résidence

Territoire : Perpignan, Pyrénées-Orientales

Type d'hébergement : Diffus et collectif

Nombre de places : 60 places dont 25 places en collectif et 35 places en diffus.

Le CHRS accueille des femmes et des hommes seul.es avec/ou sans enfants ainsi que les couples majeurs avec/ou sans enfants. Le CHRS en collectif comprend un module d'accueil en urgence différée pour les femmes avec enfants dans des chambres individuelles avec sanitaires, et un module moyen séjour dans des studios, un appartement, des chambres Individuelles ou communicantes avec sanitaires.

Cités Caritas

Établissements : Gîte Vélane et La Colline

Service : CHRS Insertion et Urgence

Référente : Karine AUEANNEAU, Directrice Adjointe

Équipe : 120 salarié.es sur les CHRS

Territoire : Toulouse, Haute Garonne

Type d'hébergement : collectif

Nombre de places : Gîte Végane 43 places ; La Colline 42 places.

La Cité de la Madeleine compte à Toulouse, sa métropole et les Hautes-Pyrénées, 21 dispositifs d'hébergements, de logements adaptés, d'accueil alternatif, de petite enfance et d'accompagnement à la parentalité, un CADA et un HUDA et une activité d'AVDL et d'IML. Le gîte Végane est adapté au PMR, il accueille des femmes victimes de violences conjugales. La Colline est un projet alternatif qui accueille inconditionnellement des personnes en grande précarité.

Type de prestation

Diffus : colis alimentaire (produits de la BA)

Collectif : restauration collective sur place

Équipements

En diffus : cuisine individuelle dans chaque appartement : deux plaques chauffantes, un petit réfrigérateur, un micro-ondes, une cafetière, four et un kit de cuisine (couverts, vaisselles, casseroles, poêle).

En collectif (sauf LHSS) : deux plaques chauffantes, un petit réfrigérateur et de la vaisselle pour le PDJ.

Cuisine collective : accessible pour les personnes du CHRS mais peu aménagée. Aimeraient l'aménager pour proposer des ateliers cuisine. Aujourd'hui utilisée par les personnes qui ne veulent pas prendre le repas de la restauration collective, qui préfèrent cuisiner elles-mêmes.

Type de prestation

Gîte Végane : conception des repas avec les résidentes et avec produits de la BA et prestataire extérieur.

La Colline : **prestataire extérieur**

Équipements

Pour les studios : cuisine individuelle seulement pour 4 studios : deux plaques chauffantes, un petit réfrigérateur, un micro-ondes, une cafetière, four et un kit de cuisine (couverts, vaisselles, casseroles, poêle).

Salle commune : micro-ondes, tables, etc

Cuisine collective pour les deux sites : accessible à tous selon des horaires définis.

- Celle de Vélane rénovée récemment et sert à préparer les repas pour le collectif avec la participation des personnes (cuisine, installation, nettoyage...).

Fondation Armée du Salut

Établissement : Les Glycines

Service : CHRS Insertion et Urgence

Référent : Bernard MATHES, Directeur

Équipe : 11 salarié.es sur le CHRS

Territoire : Nîmes, Gard

Type d'hébergement : Diffus

Nombre de places : 55 places dont 12 pour l'accueil d'urgence

Le CHRS des Glycines accueille des femmes isolées, avec ou sans enfant, ou des couples avec enfants. La majorité des femmes sont accueillies pour des problèmes liés aux violences conjugales. La fondation dispose également de 20 appartements dans le cadre du dispositif intermédiation locative et propose 10 accompagnements dans le cadre intermédiation locative « mandat de gestion ».

Type de prestation

Colis alimentaires (produits de la BA et biocop)

Partenariat avec une **épicerie sociale**

(10€/sem/adulte + 5€/sem/enfant)

Équipements

Cuisine individuelle dans chaque appartement comprenant : deux plaques chauffantes, un évier, un petit réfrigérateur, un micro-ondes et un kit de cuisine (couverts, assiettes, verres, casseroles).



Sur le territoire de Nouvelle Aquitaine, voici les associations participantes

Association Angoulême Solidarité Association Angoulême Solidarité

Établissements : Le Rond-Point» composé du C.A.U.N (Centre d'Accueil d'Urgence de Nuit) et du restaurant social

Service : HU et restaurant social

Référente : Marion Legoupil, directrice

Équipe : 1 cuisinier, 1 agente polyvalente de restauration, 1 chef de service, 4 veilleurs de nuit

Territoire : Angoulême, Charente

Type d'hébergement : collectif

Nombre de places : 20 places, collectif

L'association implantée à Angoulême dispose de plusieurs dispositifs. Un HUDA en diffus, des places de CHRS d'insertion et de stabilisation en collectif et en diffus. de l'IML (notamment IML pour BPI). Le centre d'accueil d'urgence de nuit et le restaurant social se situent dans les mêmes locaux appelé «Le Rond-Point». Le restaurant social accueille sur inscription toute personne en grande précarité.

Type de prestation

Le restaurant social le midi, pour toute personne du territoire sur inscription 115

Collectif : petit déjeuner, goûter et dîner pour les personnes hébergées au CAUN

Équipements

Restauration collective : Les hébergements du CAUN ne sont pas équipés de cuisine. Le restaurant social est équipé d'une salle collective et d'une cuisine. Elle n'est pas pas équipée d'un matériel professionnel : four avec 4 plaques, frigo et congélateur avec capacité de stockage limité.

OGFA - Novaé

Établissement : Novaé

Service : CHRS, Maison de relais, Résidence Accueil, LHSS, Urgence

Référente : Céline Merci, directrice adjointe

Équipe : 2 TS sur le CHRS, 3 TS sur LHSS, Maison Relais et Résidence Accueil, 4 aidants Vie quotidienne en transversalité

Territoire : Pau, Pyrénées Atlantiques

Type d'hébergement : Collectif

Nombre de places : 54 places

Novaé est un des pôles de l'association OFGA qui gère un grand nombre de dispositifs. Ce pôle est composé, sur le site collectif, de 54 Appartements, avec de manière indifférenciée. Des places CHRS, Maison Relais, Résidence Accueil, LHSS et urgences. Il y a également des places CHRS et Maison Relais diffus. Le public accueilli sur le collectif, ce sont principalement.

Type de prestation

Collectif : Plateau repas le midi ou soir sur inscription. Prise du plateau en salle, sauf pour les personnes du LHSS et Résidence Accueil en mobilité réduite où le repas est servi en chambre.

Coût : 1€10 mais augmentation à 2€ cet été. 2€ pour les bénéficiaires RSA, 3€ pour les autres.

Équipements

Cuisine individuelle dans chaque logement, deux plaques chauffantes, un évier, un petit réfrigérateur, un micro-onde, et un kit de cuisine (couverts, assiettes, verres, casseroles). Une cuisine collective pour les ateliers cuisine.

OGFA - La Halte

Établissements : La Halte

Service : Hébergement d'urgence

Référente : Céline Merzi

Équipe : 1 cheffe de service, 2 ES et une maitresse de maison

Territoire : Perpignan, Pyrénées-Orientales

Type d'hébergement : collectif

Nombre de places : 50 logements pour environ 78 personnes

La Halte est un hébergement d'urgence situé dans un ancien EHPAD, installé depuis 2019. Une aile accueille uniquement des femmes seules ou avec enfants. L'autre aile met à l'abri des hommes isolés. Une partie des places est de la mise à l'abri 115 (durée de 2 semaines) l'autre de l'hébergement plus long (3 à 6 mois).

Type de prestation

Collectif : il n'y a aujourd'hui pas de prestation alimentaire à proprement parler, c'est en cours de réflexion.

Équipements

Logements : les logements ne sont pas équipés de cuisine ou de frigo.

Cuisine collective : l'ancienne cuisine de l'EHPAD existe mais elle n'est pour le moment pas utilisée. Un projet est en réflexion pour l'équiper.

Aujourd'hui les personnes peuvent utiliser les micro-ondes mis à disposition dans la salle commune.

Association Revivre

Établissement : CHRS Saint Vincent de Paul

Service : CHRS

Référente : Omblin Cordier, cheffe de service

Équipe : 5 travailleurs sociaux, 1 cheffe de service

Territoire : Cenon, Gironde

Type d'hébergement : Collectif

Nombre de places : 25 places

L'association Revivre gère plusieurs types de dispositifs :
Maison Relais, IML, AVDL.

Le diagnostic s'est penché sur le CHRS collectif de 25 places pour des personnes isolées. L'association accompagne également des familles sur du CHRS en diffus.

Type de prestation

L'association ne propose pas de prestation particulière. Il n'y a pas de tickets service ou de restauration collective.

Équipements

Logements : Les logements sont équipés de frigo.

Cuisine semi-collectives : il n'y a pas de cuisine dans les logements. Mais il y a à dispositions des cuisines semi-collectives. C'est un espace dans le CHRS où les personnes peuvent venir cuisiner. Elles ne peuvent pas y stocker leur matériel de cuisine qui doit rester dans le logement.

Groupe SOS - CHU Domercq

Établissements : CHU Domercq

Service : Centre d'hébergement d'urgence

Référente : Grégory Correia, directeur adjoint

Équipe : 10 travailleurs sociaux,
dont 3 veilleurs de nuit

Territoire : Bordeaux, Gironde

Type d'hébergement : collectif

Nombre de places : 96 places, 55 places
en hébergement d'urgence et 41 places
en urgence accompagné.

Le groupe SOS gère de nombreux dispositifs dans le secteur AHI et au-delà. Le CHU Domercq est un ancien hôtel transformé en hébergement d'urgence. Il accueille des personnes seules qui sont deux par logement.

Type de prestation

Tickets services : les personnes bénéficient d'un ticket par jour d'une valeur de 5€. Les personnes bénéficient d'un petit déjeuner le matin.

Équipements

Cuisine individuelle dans chaque appartement comprenant : deux plaques chauffantes, un évier, un petit réfrigérateur, un micro-ondes, et un kit de cuisine (couverts, assiettes, verres, casseroles).



ASPERGES

Prodotto Mondadori Agraripa Società Agricola S. BASSO COLLETTI Via S. Maria 10 Tel. 091 48 12 34 Fax. 091 48 12 35	PRODOTTO CITRONE Varietale PRIMOFRIORE POCCO NET AGE CAT. II	ORIGINE ITALIA LOT: 09621280523 CALIBRE: 4 LOT: 5533302
--	---	--

3 700530 913838

Cooperativa Comunità e Orto
Ecogruppo Italia

ROCCO
siciliana di nat
dal

Rocca di Capri Leone
Impr. Agr. Coop. P.A.
PIVA 00115690828
Sede Legale: Via Libertò, 129 - 90143 Palermo

Tel: +39 0941 9580
info@roccocoop.it

Prodotto Mondadori Agraripa Società Agricola S. BASSO COLLETTI Via S. Maria 10 Tel. 091 48 12 34 Fax. 091 48 12 35	PRODOTTO CITRONE Varietale PRIMOFRIORE POCCO NET AGE CAT. II	ORIGINE ITALIA LOT: 09621280523 CALIBRE: 4 LOT: 5533302
--	---	--

3 700530 913838

Cooperativa Comunità e Orto
Ecogruppo Italia

ROCCO
siciliana di nat
dal 1965

Métho dologie

du plan d'accompagnement

↗ Outils utilisés

↗ Objectifs

↗ Méthodologie du livrable

Méthodologie du plan d'accompagnement



En premier lieu, un temps d'immersion a été réalisé auprès des différentes associations participantes à ce plan d'accompagnement, entre avril et mai 2022. Lors de ces temps d'immersion, des entretiens ont été réalisés avec les directions, les équipes et les personnes concernées dans chacun des établissements.



Chronologie

En Occitanie

Fondation Armée du Salut 23 mai 2022

- 1 entretien avec le directeur et la cheffe de service
- 2 entretiens individuels avec une personne accueillie
- 2 entretiens individuels avec salariée

Cités Caritas 13 mai 2022

- 2 entretiens avec la directrice adjointe et 2 cheffes de service
- 2 entretiens collectifs avec 2 personnes accueillies
- 1 entretien individuel avec une personne accueillie
- 1 entretien individuel avec une salariée
- 1 entretien collectif avec 3 salarié.es

ACAL 11 mai 2022

- 1 entretien avec la directrice et la cheffe de service
- 2 entretiens individuels avec une personne accueillie
- 3 entretiens individuels avec un.e salarié.e

L'AERS 5 mai 2022

- 1 entretien avec la responsable développement et qualité et la cheffe de service
- 3 entretiens individuels avec une personne accueillie
- 3 entretiens individuels avec un.e salarié.e

La Traverse 3 mai 2022

- 1 entretien avec la directrice et la cheffe de service
- 1 entretien avec 2 personnes accueillies
- 1 entretien avec 1 personne accueillie et son fils
- 2 entretiens individuels avec un.e salarié.e

En Nouvelle Aquitaine

Groupe SOS 23 mai 2022

- 1 entretien avec le chef de service
- 1 entretien avec la chargée de mission alimentation
- 1 entretien collectif avec l'équipe
- 2 entretiens individuels avec des personnes accompagnées

Angoulême Solidarité 17 mai 2022

- 1 entretien avec la directrice
- 1 entretien avec chef de service
- 1 entretien avec le chef cuisinier et l'agence polyvalente de restauration

Revivre 3 mai 2022

- 1 entretien avec la cheffe de service
- 1 individuel avec une personne accueillie
- 1 entretien collectif avec l'équipe

OGFA La Halte 7 avril 2022

- 1 avec le directeur et la directrice adjointe
- 1 entretien avec la cheffe de service de la Halte
- 1 entretien avec une éducatrice spécialisée

OGFA Novae 7 avril 2022

- 1 entretien avec le directeur et la directrice adjointe
- 1 entretien avec la cheffe de service Novae
- 1 entretien avec une personne accompagnée

Outils utilisés

Trois questionnaires ont été conçus à destination des directions, des équipes et des personnes accueillies, pour à la fois :

- identifier les différentes typologies de « prestation d'alimentation » proposés par chacun.e.s des adhérent.e.s. participant.e.s.
- recueillir les informations relatives aux difficultés de mise en œuvre rencontrées par les directions et les équipes pour assurer un accompagnement par l'alimentation à destination des personnes.
- identifier les besoins et les attentes des personnes concernées concernant une prestation alimentation, au regard de leurs pratiques alimentaires et leurs représentations liées à l'alimentation de manière générale (rythme et importance des repas dans la vie de famille, modalités d'approvisionnement, principes et éducation en matière d'alimentation) ; les modalités de gestion de leur budget et le coût de l'alimentation qu'ils et elles y dédient; les raisons du recours ou du non-recours à l'aide alimentaire quand c'est le cas (modalités de recours et représentations à l'égard de l'aide alimentaire).

Au total, 45 entretiens (en individuel ou en collectif) ont été réalisés sur 9 jours d'immersion, auprès de :

- 41 professionnel.le.s, soit 14 entretiens en individuel auprès des salarié.e.s, 3 entretiens en collectif auprès de 12 salarié.e.s et 8 entretiens collectifs auprès de 15 représentant.e.s de direction ;
- 19 personnes concernées, soit 2 entretiens en binôme et 15 entretiens en individuel.

Deux temps en collectif ont également été organisés afin de nourrir le plan d'accompagnement, en présence d'autres adhérent.e.s ne participant pas au plan :

- un temps de réunion collective pour aborder l'alimentation sous l'angle des problématiques de santé ;
- un temps pour engager une réflexion

sur les coûts considérés comme essentiels pour assurer une « prestation d'alimentation » de qualité durable, de qualité et répondant aux pratiques culinaires de chacun.e.

Objectifs

Le croisement des questionnaires, ont permis de dresser un état des lieux individuel de « la prestation d'alimentation » proposée par chacun.e.s des participant.e.s ; recueillir les difficultés rencontrées de mise en œuvre et les pistes d'amélioration à envisager ; répertorier les modalités d'accompagnement par l'alimentation proposées au regard des attentes et des besoins des personnes concernées, notamment en fonction des typologies d'hébergements et des équipements de cuisine proposés.

A partir des travaux menés par la Fédération des acteurs de la solidarité, des enjeux avaient été préalablement identifiés pour définir les modalités de mise en œuvre d'une « prestation alimentation » de qualité, durable et adaptée aux besoins et pratiques culinaires des personnes concernées :

- adapter l'accompagnement par l'alimentation à la temporalité des personnes dès l'entrée dans le centre : en améliorant le repérage des besoins, des pratiques culinaires, de la typologie familiale et de la situation des personnes en situation de précarité alimentaire (urgence, moyen et long terme) ;
- la diversification de l'approvisionnement : cet enjeu concerne aussi bien la question de la qualité des produits, de l'équilibre alimentaire mais aussi la question de l'alternative aux produits FEAD qui sont très contraignants d'un point de vue logistique ;
- la question du stockage, de la logistique et de la transformation des produits : il existe souvent une quantité d'alimentation qui ne peut être stockée, acheminée ou transformée faute de lieu pour la conserver ou la cuisiner. Des pistes sont identifiées autour des

conserveries, des cuisines mobiles, ou encore d'espace de stockage collectifs ;

- la nécessité de développer de nouveaux partenariats autour de l'alimentation avec l'Insertion par l'Activité Economique (IAE) et le monde agricole : certains adhérent.e.s travaillent déjà avec l'IAE que ce soit avec des SIAE adhérentes de la FAS ou encore avec le réseau Cocagne par exemple ;

- la pérennité et la reconnaissance d'une « prestation d'alimentation » : globalement, les adhérent.e.s identifié.e.s sont peu ou pas financé.e.s pour assurer une réelle prestation de repas aux personnes hébergées. Il y a besoin de clarifier son financement et d'en définir le cadre, notamment en lien avec l'ENC.

Grâce aux entretiens réalisés, nous avons également pu nourrir ce plan d'accompagnement, en apportant un éclairage, à la fois, sur les pratiques des acteur.rice.s de l'aide alimentaire (en matière d'orientation des bénéficiaires vers les différents circuits d'aide alimentaire); sur l'organisation locale des circuits de distribution (points forts et points faibles de l'aide alimentaire dans la région ou dans le département ; sur les profils des bénéficiaires, identification des besoins propres aux bébés et aux enfants; et pour finir, les réflexions en cours sur les modes de distribution de l'aide alimentaire et leurs adéquations aux besoins des publics concernés.


D'autre part, ces entretiens nous ont permis d'objectiver des difficultés rencontrées par certaines structures pour assurer les coûts associés à leur « prestation d'alimentation », visibiliser par dispositif le coût de celle-ci et les financements perçus pour la mettre en œuvre.


Enfin, ce plan d'accompagnement a confirmé les constats préalablement établis, que sans prise en compte de l'impact de la précarité alimentaire sur les conditions de vie des personnes concernées, et sans financement suffisant et dédié pour assurer un accompagnement par l'alimentation adapté aux pratiques culinaires et aux besoins de chacune et chacun, les conditions pour qu'ils et elles accèdent à une autonomie réelle, et ainsi sortir de la précarité, ne seront pas réunies.


Méthodologie du livrable

Nous avons souhaité élaborer un document accessible, facilement appropriable pour les structures gestionnaires et leurs équipes souhaitant proposer un accompagnement par l'alimentation. Ce document est donc un recueil de fiches pratiques pour appuyer les établissements dans leur démarche d'accès à l'alimentation des personnes en situation de précarité qui sont hébergées et accompagnées. Ces fiches présentent également des pratiques inspirantes venant notamment des adhérent.e.s mobilisé.e.s par la démarche du plan d'accompagnement.

Le livrable est composé de 7 fiches, qui sont réparties en trois parties :

 **Une première partie** plus théorique, propose des éléments de méthode et de réflexion sur les trois étapes d'un projet d'évolution de prestation : la définition du projet, les étapes, et la recherche de financement

 **Une deuxième partie** axée sur les divers dispositifs et typologies de prestations d'alimentation proposées

 **Une troisième partie** porte sur l'accompagnement par l'alimentation comme support essentiel pour sortir de la précarité et permettre l'accès à une autonomie réelle



SAUVONS LA TERRE



Fiche pédagogique

« Prestation d'alimentation » de quoi parle-t-on ?

- Présentation de la « mission alimenter pour satisfaire les besoins élémentaires »
- Mise en pratique par les adhérent.e.s participant.e.s au plan

Fiche Pédagogique : « Prestation d'alimentation » de quoi parle-t-on ?

Les principes portés par le logement d'abord prônent un accompagnement social global et adapté tenant compte de l'ensemble des besoins pour chaque personne accueillie, hébergée et accompagnée. Ainsi, l'accompagnement proposé doit pouvoir couvrir tous les aspects de la vie sociale et offrir des prestations d'accompagnement vers et dans le logement, à la formation et à l'emploi, tout comme des prestations d'accès aux soins, à la citoyenneté, à la culture et à la vie sociale. Cependant, le référentiel national des prestations (RNP) qui définit les prestations et les conditions de leurs réalisations, dissocie de tout engagement budgétaire chaque prestation, tendant à réduire de fait l'efficacité des préconisations évoquées et ainsi sous-estimer l'importance de la « prestation d'alimentation » dans l'accompagnement social global proposé aux personnes.

1. Présentation de la « mission alimenter pour satisfaire les besoins élémentaires »

La « mission alimenter pour satisfaire les besoins élémentaires » est l'une des 4 missions principales, au côté des missions « Héberger », « Accueillir » et « Accompagner » détaillées au sein du Référentiel National des Prestations (RNP) du secteur « Accueil - Hébergement - Insertion »⁵.

A. Des modalités de mise en œuvre conditionnées et encadrées



Pour la mettre en œuvre, il existe une diversité de modalités reconnues dans le RNP

Les prestations à la personne

Les prestations nécessaires aux personnes sans-abri et sans-logement sont ici décrites indépendamment du mode de financement et du financeur.

Source : Référentiel national des prestations du dispositif « accueil - hébergement - insertion »

PRESTATIONS	MODALITÉS (composantes, formes)
MISSION 1 : Alimenter pour satisfaire les besoins élémentaires	
A. ALIMENTER	<ul style="list-style-type: none"> - Repas (1 à 3), petit déjeuner, collation, ... - Territorialisation des prestations en lien avec les besoins - Adaptant ses horaires aux réalités de vie des personnes - Lieux ouverts toute l'année - <p>RESTAURATION Collective : - cuisine interne, livraison de repas, ... - restauration à bas prix Individuelle : - faire la cuisine soi-même</p> <p>DISTRIBUTION - De produits alimentaires - De bons alimentaires, tickets restaurant,...</p> <p>ACCÈS À DES PRODUITS ALIMENTAIRES - À coût réduit - Issus de l'autoproduction</p>

La « mission Alimenter » peut être reconnue en tant que mission principale ou mission dite « simple ». Sur les 12 GHAM existants dans l'Etude Nationale des Coûts (ENC), 5 GHAM reconnaissent la mission alimentation comme principale :

GHAM	Activité principale					Coût moyen ENC 2020	Tarifs plafonds (2018)
		Héberger	Alimenter	Accompagner	Accueillir		
1R	Accueillir en regroupé					13 443€	17 806 €
2R	Accompagner en regroupé					16 124 €	19 500 €
3R	Accompagner en regroupé					18 016 €	20 551 €
3D	Accompagner en diffus					15 749 €	17 813 €
8D	Accompagner en diffus					11 495 €	16 445 €

Pour que la mission alimentation soit reconnue comme principale et donc relever d'un de ces 5 GHAM, il faut remplir certaines conditions :

- les structures n'ont pas l'obligation de fournir un repas par jour et par personne pour que la « mission Alimenter » soit reconnue comme mission principale. **La mission sera remplie à titre principal si le total des repas distribués sur l'année est égal ou supérieur à un repas par jour par personne** (ou équivalent via paniers repas, tickets services, etc...). Ainsi, si une structure ne propose la mission « Alimenter » que pour une partie du public, elle sera quand même réalisée au niveau du GHAM dans la mesure où en moyenne sur l'année un repas par jour par personne est distribué.

- **des seuils ont été fixés afin de vérifier la réalité effective des missions. Pour la « mission Alimenter », ce seuil est fixé à 1500€ / place** (achat de denrées alimentaires, tickets services), ou sinon **d'au moins 360 équivalents repas par place occupée par an.**

- **la structure d'hébergement doit assurer directement une intervention pour permettre la réalisation de la mission.** Il peut s'agir d'une

intervention sous forme de distribution par exemple, ou de mise à disposition d'équipement pour préparer des repas. Néanmoins, le temps consacré à la logistique alimentaire n'est pas affecté à la « mission Alimenter » mais à la fonction Administrer.

- **la gratuité à 100% des denrées ou des bons alimentaires, données par une autre structure, n'exclut pas le fait de pouvoir remplir la mission Alimenter.** L'ENC mesure la part de gratuité alimentaire à plus ou moins 50% de l'ensemble des repas délivrés.

- **le versement d'un pécule mensuel n'est pas pris en compte dans la « mission Alimenter » si cette somme n'est pas exclusivement dédiée au financement d'une alimentation.**

La « mission Alimenter » peut être remplie pour une structure qui verse un pécule, si celle-ci le verse sous forme de bons-repas. (En 2018, le calcul d'un équivalent repas est de 4,80€).

Si l'organisation de la « mission Alimenter » ne répond pas à l'ensemble des critères, elle peut être valorisée en tant que mission « complémentaire » dans l'ENC.

B. Les dispositions qualitatives de l'accompagnement par l'alimentation

Les dispositions relatives à la mise en œuvre de la « prestation d'alimentation » au sein de son établissement sont définies dans le référentiel national des prestations (RNP), prenant en compte la qualité nutritionnelle de la prestation, son adéquation aux pratiques alimentaires de chacun.e, le cadre de son fonctionnement, l'organisation de sa mise en œuvre, et notamment considère que l'alimentation est un levier primordial pour l'accès à une autonomisation réussie.

Les dispositions qualitatives que peut prendre en compte la « prestation alimenter » :

Assurer l'équilibre nutritionnel	Assurer une configuration et une organisation respectueuse de la dignité des personnes	Faire de l'alimentaire un support de l'autonomisation des personnes
<ul style="list-style-type: none"> • Assurer l'accès à des produits frais • Proposer des repas de qualité et équilibré • Assurer une régularité de distribution, quelle qu'en soit la forme • Rendre possible le choix du plat principal • Prendre en compte les besoins nutritionnels, les particularités culturelles et les interdits alimentaires, des goûts et des dégoûts, les régimes particuliers • Proposer des repas améliorés lors d'occasion festives • Participer à des programmes de prévention et au programme national alimentation insertion 	<ul style="list-style-type: none"> • Agencer la salle de restauration de telle manière qu'elle soit calme, claire, confortable au point de vue sonore, visuel et olfactif • S'assurer de la propreté des lieux, du matériel et des ustensiles • Limiter les délais d'attente • Pour les lieux de distribution alimentaire • Favoriser les distributions dans des lieux chauffés en hier « en dur » non stigmatisant et favorisant les échanges • Distinguer les lieux de stockage et de préparation des lieux de distribution • Adapter les horaires des repas lorsque les activités d'une personne la contraignent par rapport au rythme collectif • Adapter les horaires aux particularités culturelles • Adapter le lieu de restauration, le matériel de cuisine, le mobilier aux familles avec enfants • Respecter le choix de place faite par la personne • Signaler, de l'extérieur, le lieu de restauration ; afficher les menus ; • Privilégier une vaisselle non jetable. 	<ul style="list-style-type: none"> • Favoriser, selon les attentes et le degré d'autonomisation de la personne, un mode d'organisation qui lui permette de faire sa propre cuisine (Référentiel 2005) • Favoriser la mise en place d'activités sociales, éducatives et d'insertion • Apprendre la confection de repas simples et équilibrés : accompagnement dans la confection, ateliers cuisine, activités d'éveil au goût, partage et apprentissage de recettes en commun • Donner des conseils en hygiène de vie et en nutrition • Impliquer les professionnels dans la dimension conviviale et sociale du temps de repas, y compris en leur demandant de prendre leur repas avec les personnes accueillies • Mettre en place des commissions menu/questionnaires de satisfaction



La qualité de la « prestation d'alimentation », son organisation et l'accompagnement social proposé sont donc bien posés dans le RNP. Pourtant sa mise en œuvre et son accès restent conditionnés aux financements perçus pour la réaliser, et ces derniers ne prennent bien souvent pas en compte les coûts inhérents nécessaires pour la réalisation d'une prestation de qualité.

C. Eléments relatifs aux compétences et qualifications des intervenant.e.s

Afin d'assurer l'équilibre nutritionnel des repas et/ou denrées proposées dans le cadre de la « mission Alimenter », le RNP énumère les actions qui peuvent être financées pour assurer sa mise en œuvre :

- la connaissance des normes d'hygiène alimentaire et de la diététique ;
- l'accueil, l'information, l'orientation et l'écoute des personnes ;
- le travail partenarial avec des conseillères en économie sociale et familiale ;
- le travail partenarial avec un cuisinier ;
- de veiller à la qualité de la formation, du suivi et de l'accompagnement des personnes qui travaillent dans les ateliers d'insertion et les jardins d'insertion en contrat aidé ;
- de se former au brevet de « Sauveteur.euse Secouriste du Travail ».

2. Mise en pratique par les adhérent.e.s participant.e.s au plan

A. Des modalités de financements complexes qui impactent les conditions d'exercice de la « mission Alimenter »

Pour les établissements assurant la « mission Alimenter » : il est nécessaire que puisse être identifié le nombre total d'équivalents repas distribués chaque année et la répartition de ces équivalents repas dans les différentes GHAM.

L'équivalent repas est calculé selon la règle suivante :

- pour le petit déjeuner = 0,2
- pour le déjeuner = 1
- pour le dîner = 0,8

A la lecture des modalités de répartition par repas, un établissement se doit de fournir au maximum deux repas par jour et par personne⁶.

Les repas assurés

Pour l'unité GHAM concerné, quel est le nombre cumulé de repas servi par an?

Nombre cumulé de petit-déjeuners x 0.2

Nombre cumulé de déjeuners x 0.8

Nombre cumulé de dîners x 1.0

Équivalent repas

Les repas sont préparés par une :

- Structure externe
- Confection interne
- Distribution de denrées ou de bons de repas

Part de gratuité des denrées alimentaires utilisées pour la préparation des repas

- Moins de 50%
- 50% et plus

Part des denrées alimentaires achetées via la Banque alimentaire

- Moins de 50%
- 50% et plus

Vous distribuez au moins un ticket restaurant par jour et par usager

Vous assurez la gestion et la distribution de denrées pour au moins un repas complet par jour

Néanmoins, l'analyse des données de l'ENC relatives à la « mission Alimenter » a confirmé un constat déjà existant, à savoir que **les données de l'ENC sont à interpréter avec précaution**. En effet, il peut y avoir des consignes de remplissage différentes d'une région à l'autre, ou encore des pratiques de saisie des données des gestionnaires - parfois suite à des demandes des services déconcentrés de l'Etat - qui ne vont pas forcément refléter la réalité des coûts. Ainsi, il peut y avoir des divisions « artificielles » entre des unités

GHAM qui ont les mêmes pratiques d'accompagnement, sur un même lieu, et qui se distinguent uniquement de par leur statut (financement via DGF ou subvention). Concernant les données relatives à la « mission Alimenter », si la gratuité des denrées ou la part des denrées achetées via la Banque Alimentaire apparaissent a priori comme des déterminants de coûts importants, dans les faits cette analyse n'est pas toujours robuste, que ce soit au niveau national ou régional. Cela pourrait s'expliquer notamment par une confusion

de la part des gestionnaires saisissant l'ENC entre l'item « gratuité » et celui relatif aux données achetées via la Banque Alimentaire, ou une mauvaise compréhension de ce que recouvrent ces deux items. Au regard des doutes sur la fiabilité des données de l'ENC, le diagnostic qualitatif réalisé par ailleurs est donc particulièrement important pour la bonne compréhension du fonctionnement de la « prestation d'alimentation » et de son modèle économique.

6- [guide_de_remf7a0-3.pdf \(drets.gouv.fr\)](#)

B. La problématique de l'absence de reconnaissance de la prestation alimentation dans l'ENC contraint et limite sa mise en œuvre

Le financement de la prestation d'alimentation varie selon le statut de la place (structure CHRS ou HU) et le GHAM dont elle relève (reconnaissance ou non de la « mission Alimenter » dans l'ENC). Or, un certain nombre de structures accompagnées n'ont pas de reconnaissance dans l'ENC de leur « mission Alimenter » : c'est par exemple le cas de l'association Revivre, du CHU Domercq, de l'association ACAL pour ses places d'hébergement d'urgence et de CHRS en diffus, ou encore de l'association Traverse pour ses places de CHRS.

Pour autant, certaines structures qui n'ont pas la reconnaissance par l'ENC de la « mission Alimenter » fournissent quand même une prestation. L'absence de reconnaissance est alors liée à un seuil insuffisant d'équivalents repas délivrés, ou au fait que la prestation d'alimentation prend la forme d'une aide financière qui recouvre également d'autres postes de dépenses (par exemple habillement). Ce pécule financier peut être versé par les gestionnaires d'hébergement aux personnes sans ressources et qui n'ont pas accès à leurs droits et pour lesquelles l'aide alimentaire distribuée par les associations caritatives n'est pas suffisante pour répondre à leurs besoins.

L'association Revivre

L'association Revivre accueille un certain nombre de personnes sans ressource dans son CHRS et met de à disposition de ces ménages un pécule (100€ pour les ménages avec enfants, 50€ pour les personnes seules), tout en constituant une réserve de nourriture d'urgence dans la structure. Tout cela est financé par la DGF du CHRS, mais sans financements complémentaires dédiés à l'alimentation. L'absence de reconnaissance de la « mission Alimenter » par l'ENC peut donc mettre les structures en difficulté sur le plan de l'équilibre budgétaire.

La halte de nuit de l'association OGFA

La halte de nuit de l'association OGFA ne dispose pas de financements pour l'achat de denrées ou d'équipements, il est donc difficile dans ces conditions d'aller plus loin dans la réflexion sur l'accès à l'alimentation de qualité des personnes hébergées.

Le CHU Domercq

Le CHU Domercq n'est pas sur un GHAM avec la prestation d'alimentation, mais distribue pour autant des « kits alimentaires » à l'entrée des personnes dans la structure ainsi que des tickets services. Mais sans véritable reconnaissance de la prestation d'alimentation, la structure n'est pas en mesure d'augmenter le montant des tickets, ou d'engager des investissements pourtant nécessaires pour renouveler l'équipement cuisine des logements qui composent le CHU.

C. Des financements insuffisants y compris quand la mission alimentation est reconnue dans l'ENC

Les structures qui ont une reconnaissance de leur prestation d'alimentation ne bénéficient pas pour autant de financements à la hauteur des besoins, afin d'assurer une prestation de qualité et pour réaliser des investissements en équipements et matériel de cuisine, etc. Pour les structures du plan d'accompagnement qui réalisent « mission Alimenter » selon l'ENC, **le coût complet moyen de la « mission Alimenter » par place et par jour déclaré est de 5,41€, le coût médian est de 4,42€, pour une moyenne de 1,18 équivalent repas / jour / place (1,19€ pour la médiane).**

Dans ces conditions, il paraît très complexe de pouvoir acheter des produits de qualité et diversifiés...

Les financements restreints limitent aussi la possibilité d'avoir recours à des prestataires qui offriraient des offres plus satisfaisantes sur le plan gustatif et nutritionnel, ni n'offrent la possibilité d'investir dans des équipements de cuisine collectifs ou individuels.

Dans un contexte budgétaire contraint, la tendance visant à faire baisser les coûts de la prestation d'alimentation ressort dans beaucoup de structures, alors même que celles-ci constatent des besoins d'alimentation en augmentation, notamment pour les personnes accueillies en hébergement d'urgence. Alors même qu'il s'agit souvent des places les moins bien financées, ce sont aussi les places qui accueillent les personnes avec des besoins en alimentation les plus importants, faute de ressources financières suffisantes.

D. Des co-financements de la prestation d'alimentation le plus souvent limités et non pérennes

Que leur mission d'alimentation soit reconnue ou non dans l'ENC, la plupart des structures bénéficient uniquement des financements de l'Etat pour la mettre en œuvre. Quand des cofinancements existent, ils proviennent souvent des collectivités et notamment des communes ou EPCI, et représentent une part variable du budget total dédié à l'alimentation. Néanmoins, ces financements de la part des collectivités ne sont pas pérennes et peuvent amener à requestionner chaque année le modèle économique de la prestation.

Par exemple :

L'association OGFA gère un site collectif de 54 logements issus de différents dispositifs (CHRS, pension de famille, résidence accueil, LHSS, places d'urgence), pour lequel la prestation d'alimentation est mutualisée (livraisons de plateaux repas par un prestataire externe). La part du financement de la communauté d'agglomération représentait en 2020 53% de la dépense totale. Cette subvention n'étant pas pérenne l'association est en cours de réflexion pour trouver d'autres moyens pour trouver d'autres moyens financiers dédié à la prestation d'alimentation.

Des cofinancements peuvent également être mobilisés auprès d'autres services de l'Etat, au titre de l'aide alimentaire :

Par exemple :

C'est le cas pour la restauration sociale du CCAS d'Angoulême, qui représente une situation spécifique : le budget du restaurant correspond à l'équivalent de 68 000€ pour une année, avec des financements variables d'une année sur l'autre, mais qui proviennent essentiellement du BOP 304 (Inclusion sociale et protection des personnes) et du BOP 177. Ainsi, d'après les chiffres recueillis, environ 43 600 € sont issus du BOP 304 en 2022 et 15000 € ont été alloués par la DDETS au titre de « l'aide alimentaire sociale » (donc a priori hors financement DGF ou subvention). A noter que certaines années, aucun crédits BOP 177 ne sont fléchés vers la restauration sociale. Le financement du restaurant n'étant pas pérennisé d'une année sur l'autre, la structure doit rechercher chaque année de 5000 à 10000 € pour boucler le budget (demande au CCAS et à la DDETS). Cette recherche de financement chronophage souligne aussi la relative fragilité du modèle économique du restaurant social.

E. Une participation financière des personnes hébergées qui va dépendre du cadre de l'hébergement (CHU, CHRS) et des modalités de mise en œuvre de la prestation d'alimentation

Le principe d'une participation financière varie en fonction des types de structure (CHU, CHRS) et des pratiques mises en place au sein de chaque établissement. La participation financière est souvent modulée en fonction de la délivrance ou non d'une prestation d'alimentation.

Zoom méthodologique : quel cadre pour la participation financière ?

La participation financière d'un point de vue réglementaire ne concerne que les CHRS, même si elle peut être mise en œuvre de manière facultative au sein des CHU, du moment qu'elle ne remet pas en cause l'inconditionnalité de l'accueil.

Pour les CHRS, le décret du 3 juillet 2001 pose le principe selon lequel les personnes hébergées peuvent s'acquitter d'une participation financière à leur frais d'hébergement et d'entretien, à proportion de leurs ressources et des dépenses restant à leur charge (cf. article 8 du décret).

La circulaire du 11 juillet 2002 et l'arrêté du 13 mars 2002 détaillent les modalités de mise en œuvre de la participation financière. Le montant de la participation est fixé par le préfet sur la base d'un barème établi par arrêté qui tient compte de l'offre de prestation (avec ou sans restauration) et du minimum de ressources laissé à disposition après acquittement de la participation financière.

Même dans ce cadre, la participation financière n'est pas obligatoire : la circulaire mentionne les exceptions sur la participation financière, pour les 5 premiers jours d'accueil ainsi que pour les personnes démunies de ressources, parmi lesquelles celles qui sont en attente d'une régularisation, et souligne que la participation ne doit pas remettre en cause le « caractère universel » de l'accueil en CHRS.

Parmi les structures impliquées dans le plan d'accompagnement, les retours sont assez variables :

Par exemple :

Les personnes accueillies au sein du gîte Vélane (hébergement d'urgence sous subvention) s'acquittent d'une participation financière équivalente à 20% de leurs ressources si elles souhaitent bénéficier des repas.

Par exemple :

Dans le pôle de différents établissements de l'association OGFA, les personnes hébergées participent en partie aux financements des plateaux distribués : le repas payé par une personne accompagnée bénéficiaire du RSA par exemple, s'élève à 2,10 €, tandis que pour une personne disposant de l'AAH ou d'un salaire, le montant sera de 3,50 €. Pour l'association, cette participation est indispensable pour garantir l'équilibre du modèle économique de la restauration collective.

Par exemple :

la restauration sociale d'Angoulême solidarité est basée sur le principe de repas gratuits. De fait, les personnes accueillies ne participent pas au financement du restaurant.



Fiche pratique

Améliorer la qualité de son offre

- Cadre légal pour engager une démarche d'évaluation de l'offre existante
- Réaliser un état des lieux de l'existant pour définir un plan d'actions
- Interroger son offre au regard des usages et des pratiques culinaires différenciées par les personnes concernées
- Outil méthodologique pour réaliser un état des lieux de son offre



La sécurité alimentaire comprend 4 dimensions principales à laquelle doit répondre mon offre de prestation d'alimentation :

- L'accessibilité économique et physique des aliments
- La disponibilité physique des aliments (production alimentaire, provisions, commerce)
- L'utilisation des aliments (d'un point de vue nutritionnel, sanitaire mais aussi socio-culturel...)
- La stabilité des trois autres dimensions

La « Mission alimenter pour satisfaire les besoins élémentaires », connaît une diversité possible de modalités de mise en œuvre, conditionnée à la fois à l'offre et l'organisation spatiale disponibles, à la typologie et les conditions d'hébergement proposées, aux équipements de cuisine et denrées accessibles ou non pour les personnes hébergées.

A cette diversité d'offre d'hébergement, se cumule des besoins et des pratiques culinaires différenciés et évolutifs, une diversité de typologie de publics (bébés, enfants, adultes, personnes âgées), des temporalités de vie différentes (urgence, moyen et long terme) et des ressources financières disponibles variables.

S'engager dans un projet d'amélioration de la qualité de son offre de prestation d'alimentation, nécessite donc d'évaluer l'existant (les conditions d'hébergement et la nature de l'offre proposée, la typologie des publics accueillis, le réseau de partenaires identifiés et mobilisables sur le territoire et les financements qui peuvent être dédiés par son propre budget), en interrogeant à la fois l'expérience et les usages des personnes concernées, et notamment en repérant les freins et les difficultés rencontrées au quotidien par les personnes pour accéder à une alimentation journalière, digne et de qualité.

A. Cadre légal pour engager une démarche d'évaluation de l'offre existante

La Haute Autorité de Santé (HAS) a amorcé depuis mars 2022 le déploiement de son nouveau dispositif d'évaluation de la qualité dans les établissements et services sociaux et médico-sociaux (ESSMS). A cette fin ont été publiés **le premier référentiel national et son manuel d'évaluation**.

Centrée sur la personne accompagnée, ses souhaits, ses besoins et son projet, cette évaluation est conçue pour promouvoir une démarche d'amélioration continue de la qualité qui favorise un meilleur accompagnement délivré aux personnes accueillies.

Il a également pour objectif de permettre à chaque structure d'impulser une dynamique et ainsi de favoriser un accompagnement de qualité, en mobilisant les équipes autour du projet des personnes accompagnées, renforçant ainsi le sens donné à leur travail au quotidien.

Le troisième chapitre, concernant l'ESSMS et sa gouvernance, engage la structure à questionner son projet d'établissement, l'organisation mise en place, et sa bonne maîtrise par les professionnel.le.s et surtout sa capacité à impulser la bientraitance et l'éthique, à garantir les droits des personnes accompagnées, à favoriser leur expression et participation, à assurer la co-construction et la personnalisation des projets d'accompagnement, à proposer une stratégie d'accompa-

gnement à l'autonomie et à la santé, à construire une politique de ressources humaines et une démarche qualité et gestion des risques au bénéfice des accompagnements.

L'ESSMS :

Thématiques	Objectifs	Critères
Bientraitance et éthique	3.1 - L'ESSMS définit et déploie sa stratégie en matière de bientraitance.	<p>3.1.1 - L'ESSMS définit sa stratégie en matière de bientraitance et en partage une définition commune avec l'ensemble des acteurs.</p> <p>3.1.2 - L'ESSMS définit l'organisation et les modalités de déploiement de sa démarche de bientraitance et met à disposition les outils adaptés.</p> <p>3.1.3 - L'ESSMS organise des actions de sensibilisation à la bientraitance pour tout nouvel intervenant (partenaire, bénévole...).</p> <p>3.1.4 - Les professionnels sont régulièrement sensibilisés et/ou formés à la bientraitance.</p>
Droits de la personne accompagnée	3.2 - L'ESSMS veille à ce que la personne accompagnée dispose d'un cadre de vie adapté et respectueux de ses droits fondamentaux.	<p>3.2.1 - L'ESSMS accompagne les personnes pour lesquelles puissent vivre dans des conditions matérielles et un cadre de vie respectueux de leurs droits fondamentaux.</p> <p>3.2.2 - L'ESSMS garantit un cadre de vie respectueux des droits fondamentaux des personnes accompagnées.</p>
Expression et participation de la personne accompagnée	3.3 - L'ESSMS facilite la participation sociale de la personne accompagnée.	<p>3.3.1 - L'ESSMS met à disposition des personnes accompagnées des espaces de rencontre et de socialisation, ainsi que des espaces d'apaisement et de bien-être.</p>

Thématiques	Objectifs	Critères
Coconstruction et personnalisation du projet d'accompagnement	3.4 - L'ESSMS coconstruit sa stratégie d'accompagnement et son inscription dans le territoire, dans une approche inclusive.	<p>3.4.1 - L'ESSMS met en oeuvre une approche inclusive des accompagnements proposés.</p> <p>3.4.2 - L'ESSMS s'inscrit dans des partenariats pour enrichir son offre d'accompagnement au bénéfice des personnes.</p> <p>3.4.3 - L'ESSMS s'inscrit dans des projets communs avec les partenaires du territoire pour renforcer l'offre d'accompagnement.</p> <p>3.4.4 - L'ESSMS est force de proposition et d'innovation pour améliorer la qualité des accompagnements et les modalités d'intervention.</p> <p>3.4.5 - L'ESSMS développe des actions d'ouverture à et sur son environnement pour favoriser les interactions et partenariats.</p>
Accompagnement à l'autonomie	3.5 - L'ESSMS définit et déploie sa stratégie de préservation de l'autonomie et de prévention du risque d'isolement de la personne accompagnée.	<p>3.5.1 - L'ESSMS définit sa stratégie de préservation de l'autonomie et de prévention du risque d'isolement des personnes accompagnées et s'assure de sa mise en oeuvre.</p> <p>3.5.2 - Les professionnels mettent en oeuvre les actions de préservation de l'autonomie et de prévention du risque d'isolement des personnes accompagnées.</p> <p>3.5.3 - Les professionnels sont régulièrement sensibilisés et/ou formés à la préservation de l'autonomie et à la prévention du risque d'isolement des personnes accompagnées.</p>
Accompagnement à la santé	3.6 - L'ESSMS définit et déploie sa stratégie de gestion du risque médicamenteux	<p>3.6.1 - L'ESSMS définit sa stratégie de gestion du risque médicamenteux et s'assure de sa mise en oeuvre.</p> <p>3.6.2 - Les professionnels respectent la sécurisation du circuit du médicament.</p> <p>3.6.3 - Les professionnels accompagnent les personnes dans la continuité de leur prise en charge médicamenteuse.</p> <p>3.6.4 - Les professionnels alertent en cas de risque lié à la prise en charge médicamenteuse dont la iatrogénie.</p> <p>3.6.5 - Les professionnels sont régulièrement sensibilisés et/ou formés à la prévention et à la gestion du risque médicamenteux.</p>
	3.7 - L'ESSMS définit et déploie sa stratégie de prévention et de maîtrise du risque infectieux.	<p>3.7.1 - L'ESSMS définit sa stratégie de prévention et de maîtrise du risque infectieux et s'assure de sa mise en oeuvre.</p> <p>3.7.2 - Les professionnels mettent en oeuvre les actions de prévention et de gestion du risque infectieux.</p> <p>3.7.3 - Les professionnels sont régulièrement sensibilisés et/ou formés à la prévention et à la maîtrise du risque infectieux.</p>

2. Réaliser un état des lieux de l'existant pour définir un plan d'actions

S

'inscrire dans un projet d'amélioration de la qualité de son offre de prestation d'alimentation, nécessite en premier de dresser un état des lieux de l' « offre existante », notamment en prenant en compte la configuration d'hébergement proposée qu'il soit en collectif ou dans le diffus, dont l'accessibilité ou non à des équipements de cuisine et des denrées pour les personnes :

Interroger la configuration :

- Pour les personnes hébergées en structure collective, celles-ci peuvent ne pas avoir accès à une prestation d'alimentation et dépendent entièrement de l'aide alimentaire.
- Pour les personnes hébergées en structure collective, proposant une offre alimentaire mais ne disposent pas d'équipement de cuisine ni de capacité de stockage, les personnes dépendent des repas préparés et livrés.
- Pour les personnes hébergées en structure collective, proposant l'accès à une cuisine collective équipée, elles sont souvent dépendantes des paniers.
- Pour les personnes hébergées dans le diffus, possibilité de stockage et accès à des équipements de cuisine, mais ne disposent pas forcément des ressources financières pour acheter les denrées.

Est-ce que les conditions d'hébergements proposées garantissent l'accès à une alimentation digne et de qualité pour les personnes accompagnées ?

- Est-ce que mon projet d'établissement offre une prestation d'alimentation ?
- Est-ce que les personnes hébergées au sein de mon établissement souffrent de précarité alimentaire ?
- Est-ce que la prestation d'alimentation proposée répond aux besoins sanitaires des personnes accueillies et hébergées ?
- Est-ce que la « prestation alimenter » s'adapte à la temporalité des situations de vie des personnes et de leurs pratiques culinaires différenciés ?

Est-ce que l'offre permet :

- L'accès à des équipements de cuisine et de stockage.
- L'accès à des denrées : sont-elles diversifiées, de qualité, et adaptées aux pratiques culinaires ?
- L'orientation vers les associations d'aide alimentaire et les dispositifs alternatifs à celles-ci, lorsque le projet d'établissement ne propose pas de prestation d'alimentation..
- Une réponse adaptée aux besoins alimentaires des bébés et aux enfants hébergés ?

3. Interroger son offre au regard des usages et des pratiques culinaires différenciées par les personnes concernées

D

ans un second temps, il est conseillé d'interroger sa prestation d'alimentation, proposé au regard des usages et des besoins différenciés et évolutifs des « publics » hébergés, afin identifier les freins rencontrés, et ainsi interroger la participation des personnes à leur alimentation pour répondre aux difficultés rencontrées.

Des temporalités de vie différenciées

Répondre à une situation d'urgence alimentaire

Une personne et/ou une famille en situation d'urgence alimentaire à l'entrée dans la structure d'hébergement, ne disposant d'aucune ressource et/ou en situation administrative précaire, ne pourra/pourront pas assurer son/leurs accès à une alimentation. L'offre de prestation d'alimentation d'urgence peut être :

- Un kit alimentaire d'urgence et/ou une orientation vers les dispositifs d'aide alimentaire ;
- La livraison de repas journaliers trois fois par jour et adaptés aux enfants ;
- La distribution de paniers solidaires, si la structure propose l'accès à des équipements de cuisine ;
- La distribution de chèques services, permettant l'achat de denrées.

Cette aide alimentaire d'urgence ne doit pas être conditionnée au statut administratif et doit faire partie des prestations obligatoires qui ne peuvent être remises en question, lorsqu'il y a « rupture des droits » des personnes, par exemple lors des renouvellements des titres de séjour.

Répondre à une situation d'insécurité alimentaire chronique

Nombre de personnes hébergées ne sont pas en mesure, en raison de leurs faibles ressources et/ ou à l'absence d'équipements de cuisine, de pouvoir subvenir à leurs besoins alimentaires et à ceux de leurs familles. Pour les personnes qui ont accès à des ressources, et /ou à des équipements, l'accompagnement par l'alimentation proposé, pourra prendre différentes formes :

- Diversifier les denrées pour leur permettre l'accès à celles qu'elles et eux ne peuvent pas acheter ;
- Orienter vers des dispositifs alternatifs à l'aide alimentaire : tiers lieux alimentaires qui proposent l'accès à des cuisines et des ateliers santé ;
- La mise à disposition d'équipements de cuisine.

Pratiques et besoins culinaires différenciés

Elles renvoient à l'alimentation comme pratique sociale et culturelle liée à l'identité de l'individu et à son rapport aux autres. Elle désigne donc la capacité d'avoir accès à une alimentation en accord avec ses valeurs, traditions et pratiques.

La Typologie des publics

Un bébé et/ou un enfant en bas âge nécessite une offre alimentaire spécifique, un jeune aura des besoins alimentaires plus conséquent, une personne vieillissante ne sera peut-être pas en capacité de mâcher les aliments.

Santé

Une personne souffrant de problèmes de santé et/ou des allergies alimentaires aura un régime alimentaire particulier tout comme une femme enceinte.

Pratiques culinaires

En fonction de son régime alimentaire (végétarien, carnivore etc.) et de sa religion ou culture.

1

Réaliser un état des lieux de sa prestation d'alimentation, en prenant en compte

- Les conditions matérielles d'hébergement : hébergement en collectif / diffus, accès ou non à des cuisines en individuel / en collectif, équipements de cuisine et de stockage accessibles
- La nature de sa prestation alimentation : distribution de denrées, livraison de repas préparés, restauration collective, tickets services...
- La typologie des publics accueillis : âge, situation de vie, accès à des ressources, problèmes de santé rencontrés, pratiques culinaires spécifiques

2

Instaurer un cadre prospectif des besoins en associant les personnes concernées

- Interroger sur l'offre proposée
- Recenser les freins et besoins identifiés par les personnes
- Recenser les freins et les besoins identifiés par les professionnel.le.s (orientation,,partenaires, accompagnement social proposé)
- Organiser des temps d'analyse des pratiques entre professionnel.le.s

3

Analyser les données recensées et restituer le diagnostic

- Produire un document d'état des lieux accessible à toutes et tous
- Restituer le diagnostic auprès des personnes concernées
- Restituer le diagnostic auprès des équipes

4

Définir un cadre d'actions réalisables en concertation avec les personnes concernées pour favoriser leurs participations et mieux prendre en compte leurs besoin

- Définir un protocole clair pour assurer des conditions dignes concernant la participation à la définition des actions
- Définir un cadre clair de prise en compte de leurs préconisations et celles des équipes
- Organiser des temps de suivi entre les personnes accompagnées, les équipes et la direction concernant les conditions de réalisation des actions

5

Identifier les leviers d'action à disposition pour transformer sa prestation d'alimentation

- Identifier les partenaires à mobiliser sur son territoire du secteur marchand, agricole et de l'aide alimentaire
- Identifier les partenaires financiers pour assurer le financement des actions et/ ou partager les coûts (logistique, stockage)
- Identifier les partenaires politiques auprès des collectivités territoriales

6

Intégrer dans le cahier des charges du projet d'établissement une prestation d'alimentation pour une alimentation digne, journalière et de qualité

- Proposer si possible, une diversité de nature de prestation d'alimentation
 - Proposer des kits alimentation d'urgence adaptés aux adultes, enfants et bébés
 - Proposer l'accès à des équipements de cuisine et/ou denrées en fonction de la temporalité de vie de la personne
 - Proposer un accompagnement social par l'alimentation : aides culinaires, santé etc.

Pratiques inspirantes des participant.e.s au plan d'accompagnement

L'association La Fondation de l'Armée du Salut, CHRS Insertion et Urgence « Les Glycines », Nîmes

Le projet d'établissement existant propose une offre diversifiée de prestation d'alimentation afin de répondre à la fois aux temporalités de vie différenciées et aux conditions d'hébergement proposées :

- sur les places d'urgence : les publics se voient proposer une offre alimentaire adaptée en fonction de leurs ressources et de leur situation de vie.
- sur les places CHRS insertion dans le diffus : les publics disposent d'équipements de cuisine et de stockage, mais n'ont pas les ressources financières suffisantes pour répondre à la totalité de leurs besoins culinaires : une offre de colis alimentaire peut leur être proposée.

Suite à l'évaluation de la qualité de son offre de prestation, les actions de transformation qui ont été envisagées sont les suivantes :

- diversifier les approvisionnements pour proposer des denrées plus qualitatives et adaptées aux goûts et pratiques culinaires de chacun.e ;
- diversifier les partenariats sur le territoire pour améliorer l'orientation des personnes vers d'autres dispositifs alimentaires ;
- lutter contre l'isolement en proposant des ateliers et activités en collectif ;
- favoriser l'expression des préférences des personnes et valoriser leurs savoir-faire pour les rendre actrices de leur alimentation.

Chu Domercq, Bordeaux

Suite à l'évaluation faite lors du plan d'accompagnement, la direction du CHU a identifié trois actions pour améliorer la qualité de l'offre :

Améliorer l'accès et la qualité des denrées en adaptant la « prestation d'alimentation » à la temporalité des besoins :

- répondre aux enjeux d'urgence : distribution de kits alimentaire d'entrée, et orientation vers des différents dispositifs d'aide alimentaire existants sur le territoire.
- promotion d'une alimentation ancrée sur le territoire en lien avec une agriculture résiliente tournée vers la transition agro-écologique : distribution de paniers de fruits et de légumes en lien avec une ACI de maraîchage bio.

Accompagner et valoriser les compétences des personnes bénéficiaires sur l'utilisation des denrées :

- ateliers de cuisine, échanges sur les savoirs culinaires, sensibilisation aux mesures d'hygiène.
- adapter son alimentation pour répondre à ses besoins en terme de santé.
- apprendre à gérer son budget alimentation.

Lutter contre le gaspillage alimentaire par des actions de sensibilisation :

- sensibilisation au tri sélectif : réduction des déchets.
- gestion des bio déchets.

L'association OGFA, pour son établissement la Halte à Perpignan

Le centre d'hébergement d'urgence a été créé au sein d'un ancien EHPAD, qui disposait d'une cuisine collective. Faute de budget de fonctionnement suffisant, la direction n'a pas eu les moyens d'investir dans la rénovation et l'équipement de la cuisine.

La structure n'a pu financièrement qu'investir dans l'achat de micro-ondes dans la salle commune pour que les personnes puissent réchauffer leurs plats préparés.

Lors de l'évaluation de son offre, la direction et les équipes ont identifié la nécessité de pouvoir offrir à minima une offre d'alimentation.

L'action qui a été identifiée est la suivante :

- rénovation de la cuisine collective existante
- permettre l'accès à des équipements de cuisine adaptés pour pouvoir cuisiner



50 cl

Yellow egg cartons

Butter packages

Noir
dessert
Noir
dessert
Noir
dessert
Noir
dessert
Noir
dessert
Noir
dessert
Noir
dessert
Noir
dessert
Noir
dessert

Lait traie de l'agriculture biologique

Values nutritionnelles moyennes pour 100 ml

Energie	297 kJ/70 kcal
Matière grasse (g)	3,5
dont acides gras saturés (g)	0,8
Glucides (g)	4,8
dont sucres (g)	4,8
Protéines (g)	3,3
Sel (g)	0,01
Calcium (mg)	120
1.00%	

LAITERIE VERNEUIL TOURAINE-BERRY

Chez nous, vous devriez également préférer:

avec le large éventail de produits que nous fabriquons, le beurre, et autres fromages, le fromage de fromage 100%, les fromages AOP de chèvre, à l'exception de celui-ci.

50 cl

© 2023 LAITERIE VERNEUIL

Fiche pratique

Soutenir et renforcer le pouvoir d'agir des personnes concernées sur leur alimentation

- Cadre général des conditions de réussite de la participation des personnes
- Valoriser le savoir expérientiel des personnes : S'appuyer sur le questionnement systématique dès l'entrée dans l'établissement pour repérer les freins et identifier les besoins
- Recommandations de bonnes pratiques d'animation



Définition sur la participation

« Inscrite dans la loi, la participation vise à intégrer l'expertise des personnes vivant ou ayant vécu des situations de pauvreté dans l'élaboration, le suivi et l'évaluation des politiques publiques afin de construire des solutions efficaces et adaptées. Il s'agit d'une démarche de co-construction où la parole de l'un vaut la parole de l'autre, dans une dynamique participative qui permet le croisement des connaissances et des expériences avec les principes de la démocratie participative et un mode de gouvernance horizontale. Elle vise à travailler le vivre-ensemble. »

Source : Paroles sans Filtres - Constats et Préconisations des personnes en situation de précarité sur les politiques qui les concernent - CNPA/CRPA - 2022.p.31

Les personnes auront envie de participer à notre projet ou à notre action collective si nous leur apportons la sincère garantie que l'objectif est bien d'améliorer leurs conditions de vie, celles de leurs enfants, de leurs proches ou de leurs semblables

Source : Guide « réussir la participation de toutes et tous », ATD Quart Monde, 2021

Les personnes concernées ont exprimé leurs frustrations de ne pas être suffisamment associé.e.s aux choix des denrées proposées, et ont partagé leurs besoins de pouvoir reprendre le pouvoir sur l'élaboration de leurs repas.

Il est recommandé de créer les conditions favorables pour favoriser le développement du pouvoir d'agir individuel et collectif, et ainsi encourager et permettre la participation des personnes concernées dans l'élaboration de réponses d'accompagnement ajustées à leurs situations individuelles.

Par exemple, s'appuyer sur leurs savoirs expérientiels vécus ou d'usages, qui peuvent être un support d'accompagnement à valoriser et partager.

1. Cadre général des conditions de réussite de la participation des personnes

Pour garantir les conditions d'une participation réussie, un certain nombre de préalables sont à mettre en œuvre, pratiques et éthiques, pour assurer une telle ambition : Il faut, tout d'abord, définir un cadre clair des enjeux et des attendus de cette participation, les moyens humains et financiers qui seront à déployer pour assurer la prise en compte des besoins exprimés, dès l'élaboration jusqu'à l'évaluation, et notamment définir les modalités d'accompagnement et de formation des professionnel.le.s qui porteront dans leurs missions la responsabilité de créer les conditions et le suivi de la participation des personnes associées.

Il faut se questionner sur le **Pourquoi** de cette participation avant de se lancer dans une démarche participative. Puis dans un second temps, réfléchir à **sa mise en œuvre ?** De ces deux questionnements, vont découler le niveau de participation attendu ainsi que le niveau de prise en compte de leurs préconisations.

→ Interrogations à se poser au préalable :

- Quels sont nos besoins lorsque nous sollicitons la participation des personnes concernées à notre projet ?
- Quelle place voulons-nous donner aux personnes concernées ?
- Comment leurs besoins et préconisations seront-ils pris en compte dans la transformation de l'offre ?

Pour **assurer les conditions de participation**, il faut s'interroger sur les moyens financiers et humains pour mettre en œuvre et garantir la participation. Cela nécessite un investissement en temps, en énergie et en ressources humaines nous préconisons la création d'un ETP dédié.

Mais aussi pour **assurer la valorisation et la capitalisation de la participation**. Il est nécessaire de créer des outils d'information et de communication à destination des personnes et des professionnel.le.s (voir des partenaires).

→ Les moyens nécessaires à la réalisation

Des moyens financiers dédiés

- Le Matériel, la location d'espace
- La formation des professionnel.le.s
- La communication et l'information

Des moyens humains dédiés

- Assurer l'ingénierie
- Assurer l'animation
- Assurer l'accompagnement personnalisé
- Assurer la recherche de financement et de partenariat



Puis à partir du diagnostic réalisé lors des temps de concertation et de participation des personnes concernées, il faut mesurer ce qui est attendu :

À court-terme :

permettre à chaque personne de renforcer sa capacité d'action et d'être actrice de son propre projet de vie.

À moyen-terme :

construire ou améliorer les actions destinées aux personnes.

À long-terme :

les actions à réaliser pour assurer la qualité de la prestation d'alimentation.

 **Méthode****1 Définir le cadre et les modalités de participation des personnes concernées**

- Définir un cadre clair des conditions de la participation des personnes concernées.
- Définir clairement le niveau de participation attendu ainsi que les conditions de prise en compte de leurs propositions.
- Expliciter et préciser les attentes et modalités de participation dès lors que le processus de participation est décidé et que la démarche se lance.
- Ancrer la participation dans une démarche méthodologique éprouvée, claire et transparente pour éviter l'instrumentalisation ou le sentiment d'une présence « alibi ».
- « Faire avec » : inscrire la participation des personnes en situation de précarité depuis les méthodes d'élaboration, de mise en œuvre et d'évaluation du projet de prestation alimentaire.

2 Méthode et outils d'animation pour faciliter la participation des personnes concernées

- Créer des outils et des méthodes d'animation pour faciliter la participation des personnes concernées.
- Définir les modalités d'accompagnement, de formation des équipes qui vont animer et mettre en œuvre la participation.
- Définir un calendrier et un budget et les moyens humains nécessaires pour sa réalisation.
- Assurer des moyens financiers et humains pour animer la participation en l'intégrant dans le budget de fonctionnement.

3 Mobiliser l'expérience et l'expertise des personnes concernées en s'appuyant sur la pair aidance

- Favoriser l'écoute active et attentive : la personne exprime ses choix sur son cadre de vie ou d'accompagnement et partage son expérience.
- Valoriser le savoir expérientiel des personnes concernées.
- Valoriser les préconisations portées par les personnes concernées.



L'approche par « l'expérience personne concernée » permet de placer au cœur de la démarche leur pleine participation. Ainsi elles participent et conçoivent elles-mêmes la « prestation alimentation » dont elles ont besoin pour solutionner leurs accès à une alimentation journalière et de qualité. En comprenant mieux les usages et les savoirs expérientiels, les solutions proposées pourront répondre aux besoins exprimés.

A. S'appuyer sur le questionnement systématique dès l'entrée dans l'établissement pour repérer les freins et identifier les besoins

Les questions à poser :

- Les conditions d'exercice : les pratiques culinaires, les goûts et les besoins : ont-ils/elles des contraintes alimentaires liées à leurs pratiques culinaires.
- Les modalités d'accès à l'alimentation et les freins rencontrés : ont-ils/elles accès à des denrées ? La fréquence ?
- Les ressources financières mobilisables pour subvenir à son alimentation et celle de sa famille.
- La condition sanitaire : rencontrent-ils/elles des problèmes de santé ?
- Les besoins en accompagnement attendu et souhaité : ateliers cuisine etc.



Mise en pratique

Utiliser les temps de repas pour favoriser la participation des personnes concernées

CHRS Insertion,

Résidence Arc-en-Ciel, Perpignan

Afin de mieux donner suite aux besoins exprimés par les personnes hébergées de rompre l'isolement subi depuis la crise covid, il a été proposé de proposer de reprendre de nouveau la prise des repas dans la salle de restauration collective. La direction et les équipes ont réinstauré ces temps pour à la fois rompre l'isolement, recréer du collectif au sein de la structure et ainsi favoriser la participation des personnes. Ces temps en collectif retrouvés participent à encourager le pouvoir d'agir des personnes sur la définition et réalisation des menus qui leurs sont proposés.

C Créer des moments et des espaces conviviaux en collectif favorables au partage

Organiser des temps en collectif, pour libérer la parole et permettre aux personnes concernées de partager ensemble leurs appréciations de la prestation alimentation et leurs difficultés, et favoriser ainsi le partage des savoirs sur l'alimentation.

Méthode pour l'organisation d'un temps en collectif

1 Assurer la participation en amont

- Aller vers les personnes : en leur proposant directement de participer
- Informer sur la date et le lieu
- Rassurer les personnes sur leurs capacités pour y participer
- Ne pas imposer un cadre restrictif à leurs participations
- Adapter les horaires à la temporalité de vie des personnes et veiller à ce que ce temps n'ait pas lieu un jour de distribution alimentaire...

2 Assurer des conditions matérielles dignes et favorables à la participation des personnes

- Choisir un lieu connu par les personnes et accessibles à toutes et tous
- Prise en compte des conditions financières de la participation : coût des transports, prise en charge du repas, garde d'enfant(s)

3 Animation

- Co-construire les règles de prise de parole avec les personnes concernées et les rappeler avant chaque temps collectif.
- Veiller au respect de la parole de chacun.e
- Créer des outils et des supports facilitant la compréhension de tous.tes
- Prévoir un.e traducteur.e si des personnes ne parlent pas le français
- Valoriser la parole donnée

4 Confection et partage d'un repas en commun

- Mettre à disposition des denrées et organiser un atelier de cuisine en collectif
- Partager un moment convivial

Partir des usages des personnes concernées pour améliorer sa « prestation alimentation »

CHRS Insertion et Urgence, La Colline - Toulouse

L'amélioration de la prestation alimentaire repose sur la mobilisation et la participation des personnes accueillies, qui participent à la fois à la sélection des denrées et aussi au confectionnement des repas pour le collectif. Cette participation est rendue possible grâce à l'investissement de l'équipe, qui attentive aux besoins des personnes, a souhaité s'engager en faveur de leur pleine participation dans la réalisation de leurs repas.

De plus, l'alimentation a été un support au service de la découverte de différentes cultures culinaires. Ainsi des soirées repas thématiques sont organisées pour valoriser et faire connaître les savoirs faire de chacun.e.

Pour la réalisation et l'accompagnement de ces actions, un poste de maîtresse de maison a été créé. Celle-ci est chargée de l'animation et du suivi des repas, et notamment organise et veille au bon fonctionnement de cette prestation alimentaire.

CHRS Insertion et urgence, Gîte Vélane - Toulouse

Une cuisine collective a été aménagée, l'organisation, le fonctionnement, le choix des denrées et la conception des repas sont décidés par les femmes hébergées, qui ont même été jusqu'à formaliser un règlement intérieur.

Afin que chacune puisse avoir accès à cette cuisine, des plages horaires ont été définies pour la confection des repas individuels.

Ces actions ont été encadrées par les équipes de la structure, qui ont associé dès l'élaboration du plan d'actions les personnes concernées pour sa réalisation.

CHU Domercq - Bordeaux

Un poste dédié à l'accompagnement par l'alimentation a été créé pour animer et organiser la participation des personnes au projet de « prestation alimentation ». Les résident.e.s ont été associé.e.s à la fois dans la distribution des denrées, et dans l'animation faite par le partenaire le Bocal Local autour des bacs potagers. La direction a encouragé les résident.e.s à se réapproprier la cour intérieure pour installer les bacs et partager des moments conviviaux, mais aussi ont été associé.e.s à l'organisation des ateliers de cuisine, lors desquels leurs compétences et leurs savoirs culinaires ont pu être valorisés et partagés.

Ce projet a été lauréat du Fonds Française des Jeux, dont la Fédération des acteurs de la solidarité est gestionnaire.



NOUVEAU
REVEILLON
TABLETS DE LA FONTAINE
NOIR

NOUVEAU
NOUVEAU

NOUVEAU

NOUVEAU
NOUVEAU

NOUVEAU

NOUVEAU
LAITERIE VERNEUIL
TOURNAINE-BERRY
Ce que nous préférons
La passion de l'élevage,
l'amour de notre territoire
et de nos bêtes.

NOUVEAU
180g

NOUVEAU
SAUVONNE
LAITERIE VERNEUIL
TOURNAINE-BERRY

SAUVONNE

SAUVONNE

SAUVONNE

SAUVONNE

Fiche pratique

Diversifier son offre pour améliorer la qualité et la quantité de sa prestation d'alimentation

- Diversifier les sources d'approvisionnement pour garantir la sécurité alimentaire des personnes concernées et améliorer la qualité de l'offre proposée
- Diversifier en fonction des besoins des personnes
- Diversifier en fonction des freins rencontrés
- Améliorer son offre en rendant accessible des équipements de cuisine
- Investir dans des équipements
- Mutualiser les coûts de fonctionnement de la prestation d'alimentation pour améliorer la qualité et la quantité



L'aide alimentaire demeure pour nombre de gestionnaires de structures l'unique réponse pour garantir un accès à l'alimentation des personnes concernées hébergées. Pourtant, l'aide alimentaire ne serait être l'unique réponse structurée et adaptée pour lutter contre la précarité alimentaire. Face au nombre en constante augmentation, les bénéficiaires se retrouvent confrontés à une baisse de son volume et de sa qualité. Les denrées alimentaires proposées au sein des colis alimentaires et/ou des paniers solidaires correspondent rarement aux pratiques culinaires des personnes concernées et bien trop souvent les intervenant.e.s sociaux.ales constatent que celles-ci sont jetées, soit refusées.

Les produits distribués sont bien souvent inadaptés aux besoins de certains publics :

- la nourriture adaptée aux bébés demeure en quantité insuffisante quand celle-ci est disponible.
- les personnes qui n'ont pas accès à des équipements de cuisine et qui ne peuvent donc pas cuisiner.
- les personnes avec des régimes alimentaires spécifiques.
- des produits qui ne sont pas adaptés aux pratiques culturelles culinaires.

Là demeure tout l'enjeu, **comment rendre accessible des produits frais, et de qualité et en quantité suffisante pour les personnes en situation de précarité alimentaire ?**

Au regard des difficultés préalablement évoquées, les structures d'hébergement se retrouvent dans l'obligation de démarcher de nombreux partenaires afin de pouvoir répondre aux besoins en constante augmentation et pour adapter l'offre alimentaire proposée aux pratiques culinaires différenciées.

Là est tout l'enjeu : s'inscrire dans une démarche de diversification de son offre

alimentaire, nécessite également de diversifier ses sources de financements pour garantir l'achat des denrées mais aussi les équipements de cuisine nécessaires pour la confection des repas.

Pour y répondre et ainsi garantir un accompagnement par l'alimentation aux personnes qu'ils et elles accueillent et hébergent, plusieurs associations et établissements ont fait le choix de mutualiser les coûts de fonctionnement et d'organisation, notamment pour le ramassage, le stockage ou encore l'animation des ateliers cuisines.

S'inscrire dans une démarche de diversification de son offre peut également permettre de sensibiliser et d'agir en faveur de la transition écologique et ainsi lutter contre le gaspillage alimentaire.

Cette fiche a pour objectif de dresser un état des lieux non exhaustif sur les projets de diversifications possibles au regard des faisabilités financières et de préciser les besoins pour lever les freins d'accessibilités (matériel, financier, physique) aux personnes en situation de précarité alimentaire.

Impacts souhaités grâce à la diversification

1 Lutter contre l'insécurité alimentaire des personnes concernées

- Améliorer l'accompagnement social proposé pour couvrir l'ensemble des besoins : d'urgence, de moyen et long terme.
- Répondre aux besoins spécifiques dans l'accès à l'alimentation des enfants et des bébés
- Agir sur la santé des personnes concernées

2 Améliorer l'accessibilité à une alimentation de qualité et diversifiée

- Accessibilité économique
- Accessibilité physique
- Accessibilité matérielle

3 Mutualiser les ressources et réduire les coûts

- Plateforme commune de stockage des denrées
- Coûts partagés du transport et mutualisation des ramasses
- Formations des professionnel.le.s
- Création d'un poste dédié inter-association

4 Agir pour l'autonomisation des personnes concernées

- Redonner le pouvoir d'agir sur son alimentation, ses choix, ses goûts
- Apprendre à cuisiner, à mieux manger, à produire
- Faciliter l'accès à des équipements de cuisine
- Lever les freins à l'emploi

5 Agir pour la transition écologique

- Lutter contre le gaspillage alimentaire en créant des ateliers de cuisine
- Informer sur les denrées proposées dans les colis d'aide alimentaire
- Construire des partenariats avec le secteur de l'insertion par l'activité économique

6 Une meilleure prise en compte des besoins des personnes en situation de précarité alimentaire au sein des instances de gouvernance territoriale

- Améliorer l'identification des personnes en situation de précarité alimentaire sur un territoire
- Lever les freins rencontrés des personnes concernées dans leurs accès à une alimentation digne et de qualité sur un territoire
- Améliorer et harmoniser l'organisation et les critères d'accès des services d'aide alimentaire sur le territoire

1. Diversifier les sources d'approvisionnement pour garantir la sécurité alimentaire des personnes concernées et améliorer la qualité de l'offre proposée.

A. Diversifier en fonction des besoins des personnes

Le rapport Terra Nova70 « Vers une sécurité alimentaire durable : enjeux, initiatives et principes directeurs » (2021) propose une classification des dispositifs au regard des besoins des publics : en fonction d'une part de la cible d'action principale (accessibilité économique de l'alimentation – en nature ou monétaire, accessibilité physique, développement du pouvoir d'agir ou empowerment) et d'autre part du public éligible (personnes en situation de précarité uniquement, mixité de public mais avec un avantage tarifaire pour ces personnes, tous publics).

Classement des dispositifs en fonction de leur cible d'action principale (agit sur quoi ?) et des critères d'éligibilité (prévu pour qui ?)

		Critères d'éligibilité et publics visés par les dispositifs		
		Dispositif ciblant les personnes en situation de précarité, avec critères d'éligibilité donnant accès sur conditions de ressources	Dispositif ciblant les personnes en situation de précarité, et élargi à tous (mixité des publics et tarification progressive)	Dispositif non ciblé
Cible d'action principale des dispositifs	Action principale sur l'accessibilité économique via la proposition d'aliments à prix réduits	<ul style="list-style-type: none"> - Colis alimentaires - Epicerie sociales - Restaurants sociaux - Distribution de repas 	<ul style="list-style-type: none"> - Epiceries solidaires - Paniers solidaires - Restaurants sociaux et solidaires - Groupements d'achats dans les quartiers politique de la ville (QPV) 	<ul style="list-style-type: none"> - Supermarchés discount - Liste de courses à 21€/semaine de Leclerc - Marchés de plein vent
	Action principale sur l'accessibilité économique via un transfert monétaire	<ul style="list-style-type: none"> - Chèques service - Bons alimentaires - Bons de réduction - Aide en espèce 		<ul style="list-style-type: none"> - Ticket restaurant - Restauration collective avec tarification sociale
	Action principale sur l'empowerment individuel	<ul style="list-style-type: none"> - Ateliers cuisine - Ateliers thématiques (nutrition, budget, gaspillage...) - Jardin partagé dans les QPV - Visite de producteurs 		Supermarchés coopératifs
	Action principale sur l'accessibilité physique	<ul style="list-style-type: none"> - Livraison d'aliments ou de repas à domicile - Camion cuisine - Distribution de repas par maraude - Cuisine collective (équipement et lieu) 		
	Dispositifs mixtes associant plusieurs modes d'action	<ul style="list-style-type: none"> - Epiceries sociales proposant des ateliers - Epiceries sociales mobiles 	<ul style="list-style-type: none"> - Epiceries sociales et solidaires proposant des ateliers - Tiers lieux dit « nourriciers » 	<ul style="list-style-type: none"> - Tiers lieux dit « nourriciers »

Source : Rapport Terra Nova, Vers une sécurité alimentaire durable : enjeux, initiatives et principes directeurs, novembre 2021

B. Diversifier en fonction des freins rencontrés

L'ANSA a quant à elle présenté via le tableau ci-dessous, les solutions qui peuvent être proposées en fonction des freins rencontrés par les personnes concernées.

Panorama de la diversité des services pour l'accès à l'alimentation des personnes en situation de précarité - ANSA 2020

Lieux de distribution Rue, espace public À domicile Espace dédié Espace partagé	Aide distributive Restaurant social Soupes populaires Colis d'urgence Panier repas Epicerie sociales Colis hebdomadaires Restauration collective en CHRS, foyer Collation dans les accueils de jours Restauration collective en CHRS, foyer
Critères d'accès Ressources Lieu de résidence Orientation Projet personnel	Favorise la mixité des publics ou l'équipement Paniers solidaires Restauration à tarifs mixtes ou prix libre social Equipement des hôtels Frigos solidaires Cuisines partagées Tiers lieux alimentaires
Modalités En nature / Monétaire Gratuité / Participation financière Degré de choix / Autonomie Collectif / Individuel Temporaire / Pérenne	Rend l'alimentation plus accessible Tickets services, bons, chèques Aides financières Tarif social cantine Achats groupés Jardins partagés Invendus de la restauration (app) Hard discount Promotion en supermarchés Marchés de plein air Marchés de demi-gros

Développer des partenariats avec des commerces de proximité et des épiceries sociales et solidaires pour faciliter l'accès à des denrées plus qualitatives et adaptées aux pratiques culinaires de chacun.e.

CHRS Insertion et Urgence, les Glycines, Nîmes

Les équipes ont pu faire état, qu'un certain nombre de denrées proposées par les associations d'aide alimentaire, n'étaient pas consommées voir jetées par les personnes bénéficiaires. Ce gaspillage alimentaire s'explique pour plusieurs raisons : les denrées ne correspondent pas aux pratiques culinaires, l'absence de savoir-faire pour les cuisiner, ou encore leurs faibles qualités nutritionnelles. Face à ce constat, les équipes ont interrogé les personnes bénéficiaires, qui ont exprimé à la fois leur souhait d'avoir accès à des produits frais, de légumes et de fruits, mais aussi le besoin d'être autonome sur le choix de leur alimentation. La référente alimentation s'est donc engagée dans une démarche de prospection partenariale auprès de distributeurs bio et d'épiceries sociales et solidaires pour diversifier les produits des colis alimentaires. Dans un premier temps, pour faciliter l'accès à des denrées plus qualitative, un partenariat de ramasse des invendus a été formalisé avec Biocoop. Puis dans un second temps, pour lever les freins financiers, un partenariat a été formalisé avec une épicerie sociale et solidaire a été créé.

Afin de redonner aux personnes leur pouvoir d'agir sur l'alimentation, une aide financière est attribuée à hauteur de 10 euros par semaine par adulte et enfant de plus de 12 ans, et 5 euros par semaine par enfant, permettant aux personnes concernées d'aller acheter les produits qu'ils.elles souhaitent au sein de cette épicerie.

Lors du plan d'accompagnement, les équipes et les personnes concernées ont exprimé le souhait de continuer la démarche de prospection partenariale auprès d'autres distributeurs et agriculteur.rices.

2. Améliorer son offre en rendant accessible des équipements de cuisine



Pour améliorer la qualité de son offre et agir en faveur de l'autonomie des personnes concernées, il est nécessaire de lever freins à l'accessibilité matériel, en proposant l'accès à des équipements et des kits de cuisine, qui permettront à chacun.e de pouvoir devenir acteur.rice de la confection de ses repas.

A. Investir dans des équipements

Les dépenses d'investissement qui peuvent être envisagées :

- Aménagement des locaux : équipements de cuisine (individuelle ou collectif), lieux de stockage
- Logistiques : camions frigorifiques / transport pour la ramasse
- Ressources humaines internes : temps de coordination, d'ingénierie de projet, accompagnement par l'alimentation
- Ressources humaines externes : intervenant.e.s extérieur.e.s pour l'animation d'atelier de cuisine, nutritionniste, infirmière, organisation de la cuisine collective
- Communication : livre de cuisine, guide recensant les dispositifs d'accès à l'alimentation sur le territoire
- Transport : mobilité des personnes



Mise en pratique

Penser son offre d'équipements de cuisine

Halte de nuit, La Halte - Pau

A ce jour, l'offre de prestation d'alimentation est limitée à la distribution d'un petit déjeuner et à la mise à disposition de micro-ondes dans la salle collective. De plus, les personnes hébergées n'ont accès à aucun équipement leur permettant de cuisiner ni de stocker les produits frais et denrées sèches. L'absence de réfrigérateur conduit les personnes à stocker des produits frais sur les rebords de fenêtre, ce qui n'est pas sans risque pour leur santé.

La principale raison évoquée est bien l'absence de financement suffisant pour garantir cette prestation. En effet, la structure ne perçoit que 16 euros par jour et par personne pour garantir un hébergement et les prestations d'accompagnement sociale nécessaires.

Faute de prestation alimentation, les équipes orientent les personnes vers un restaurant social de la ville.

L'association a souhaité engager une réflexion sur l'aménagement d'une cuisine et la création de lieux de stockages individuels des produits frais, pour redonner à la fois le pouvoir d'agir aux personnes sur la confection

de leurs repas, mais aussi pour leur garantir la qualité de consommation des denrées sans leur faire courir un risque pour leur santé. Aujourd'hui, l'association souhaite soit aménager des cuisines et des frigos individuels dans les logements, soit équiper une cuisine collective. Cela dépendra des financements trouvés.

CHRS Insertion et Urgence, AERS - Montpellier

Chaque logement de la structure est équipé d'une cuisine individuelle, mais les personnes accompagnées font état d'un manque d'équipement sur les cuisines et aimeraient pouvoir avoir accès à des fours et des plaques.

Dans son projet d'amélioration de la qualité de l'offre, l'association a souhaité être accompagnée à la fois sur l'aménagement des cuisines individuelles et sur la recherche de financement pour l'achat d'équipements de cuisine adaptés pour faciliter la confection des repas et ainsi garantir les meilleures conditions d'hébergement possibles.

3. Mutualiser les coûts de fonctionnement de la prestation d'alimentation pour améliorer la qualité et la quantité

S'inscrire dans une démarche multi-partenariale peut permettre de partager les coûts des emplois créés pour animer et organiser sa prestation d'alimentation, notamment en mutualisant un temps ETP dans plusieurs structures, qui sera chargé de la développer, la coordonner, l'animer et l'organiser.

Qui plus est, en mutualisant les achats entre plusieurs structures, on peut réduire les coûts d'achats des denrées et ainsi augmenter leurs quantités et leurs qualités :

- Par l'achat à l'avance d'une partie de la production (AMAP, jardins de Cocagne)
- Par des achats groupés (VRAC, se nourrir lorsqu'on est pauvre)
- Par des achats en grande quantité de produits secs (supermarchés coopératifs)
- Par l'achat à bas prix de fruits et légumes considérés comme non commercialisables.

Enfin, mutualiser la logistique et les équipements, notamment les lieux de stockages, peut permettre de réduire les coûts de fonctionnement, comme par exemple les coûts de l'essence :

- Mutualiser l'achat d'un vanne, de son assurance et de l'essence ;
- Mutualiser un lieu de stockage des denrées ;
- Mutualiser une cuisine collective et ses équipements.



Fiche pratique

Faire de l'alimentation, un véritable support d'accompagnement

- Agir pour améliorer les connaissances et les compétences des professionnel.le.s
- Développer des actions de prévention sur les précarités alimentaires
- L'alimentation, au service d'un accompagnement global en santé
- Les ateliers « cuisine et nutrition » des dispositifs au service de la santé des personnes accompagnées
- L'alimentation au service de l'insertion comme support d'insertion par l'activités économique des personnes concernées
- L'alimentation comme support de sensibilisation à la transition écologique



« L'alimentation ne doit plus être la fin de l'accompagnement mais un moyen. Les associations ne doivent plus simplement donner à manger, mais elles sont aussi à côté de la personne vivant la pauvreté » souligne l'importance de la place de l'accompagnement par l'alimentation dans le parcours des personnes.

Source « Dépasser l'aide alimentaire pour aller vers l'accompagnement par l'alimentation », Uniopss

Pour rappel, le Code de l'Action Sociale et des Familles (L271-1) définit ainsi la notion d'accompagnement social personnalisé : « Toute personne majeure qui perçoit des prestations sociales et dont la santé ou la sécurité est menacée par les difficultés qu'elle éprouve à gérer ses ressources peut bénéficier d'une mesure d'accompagnement social personnalisé qui comporte une aide à la gestion de ses prestations sociales et un accompagnement social individualisé » et rappelle que « L'accompagnement social vise à aider les personnes en difficulté à résoudre les problèmes générés par des situations d'exclusion, et à établir avec elles une relation d'écoute, de soutien, de conseil et d'entraide, dans une relation de solidarité, de réciprocité et d'engagement de part et d'autre ».

En promouvant l'autonomie dans le choix des aliments, en permettant aux personnes de se réapproprier la maîtrise d'un budget pour leur alimentation, en leur donnant les clés des équilibres nutritionnels tout en promouvant des pratiques durables, respectueuses de l'environnement et favorables à la santé des personnes.

Lors des entretiens avec les équipes, les professionnel.le.s ont partagé leur sentiment d'être démun.e.s et en difficulté.e.s pour proposer des solutions adaptées. Une des premières difficultés évoquées est l'identification des dispositifs d'aide alimentaire, dont leurs critères d'accès, existants sur le territoire. Les professionnel.le.s ont également exprimé leurs besoins d'être mieux outillé.e.s et formé.e.s sur l'impact des précarités alimentaires sur les conditions de vie et la santé des personnes.

Dans ce contexte, il apparaît indispensable d'intégrer au sein des modules obligatoires, l'accompagnement par l'alimentation, au sein de la formation initiale des intervenant.e.s et des cadres du secteur social.

Il s'agira également d'identifier les modalités de montée en compétences des salarié.e.s du secteur social et médico-social portant sur les thématiques de sécurité sanitaire des aliments, sur les enjeux nutritionnels, avec des focus sur la petite enfance, l'adaptation des messages à l'interculturalité, l'accueil et l'écoute bienveillante, la gestion de cas complexes et sensibles.

1. Agir pour améliorer les connaissances et les compétences des professionnel.le.s

S'engager dans un projet d'amélioration de son offre « alimentaire » nécessite de dresser un état des lieux des connaissances et des compétences des équipes pour identifier et prévenir les situations de précarité alimentaire. Les inégalités sociales et la précarité génèrent d'importantes disparités en matière de comportements alimentaires et de risques nutritionnels, qui nécessitent d'être connues et appropriées par les intervenant.e.s sociaux.ales qui accompagnent les personnes.

↑ Impacts souhaités

1

Monter en compétence des professionnel.le.s

- Sensibiliser et former sur les précarités alimentaires différenciées et leurs impacts
- Agir contre le non-recours
- Rencontre et formation inter-professionnel.le.s : pour décloisonner les pratiques
- Diversifier et améliorer la qualité de son offre

2

Définir une prestation de service adaptée : l'alimentation comme support de l'accompagnement pour l'accès à une autonomie réelle

- Améliorer le repérage et l'orientation des personnes
- Intégrer une approche de prévention dans l'accompagnement
- Proposer un accompagnement individualisé
- Agir contre le non recours
- Développer des actions de promotion de la santé autour de l'alimentation

A. Développer des actions de prévention sur les précarités alimentaires

Sensibiliser les travailleur.se.s sociaux.ales et les acteur.rice.s du champ social au sens large sur les facteurs d'alerte de l'insécurité alimentaire pour 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...), nécessite de connaître et de comprendre la diversité des freins d'accès rencontrés pour y apporter les réponses adaptées.

Prévenir les précarités alimentaires nécessite de mobiliser des compétences croisées sur :

- L'écoute, la posture, et l'orientation : permet l'amélioration des conditions d'accueil, d'écoute et d'orientation.
- La coordination : mobilisation des partenaires
- La gestion de budget
- La santé : besoins nutritionnels, développer des actions de promotion en santé autour de l'alimentation
- Avoir des connaissances sur l'hygiène, la traçabilité des denrées, les dates de péremptions, et l'utilisation des réfrigérateurs

- Savoir valoriser les compétences alimentaires des personnes
- L'appropriation des outils et les techniques d'animation adaptés.

Toutes ces compétences permettent d'offrir un accompagnement par l'alimentation le plus adapté aux besoins diversifiés des bénéficiaires et ainsi lutter contre la précarité alimentaire et agir en faveur d'un meilleur équilibre alimentaire, mais aussi intégrer l'alimentation dans une démarche de prévention tout en renforçant l'estime de soi et l'autonomie des personnes.

➔ Mise en pratique

Formation et montée en compétences des équipes sociales : faire de l'alimentation un support de l'accompagnement

CHU Domercq, Bordeaux

Dans son projet de transformation de son offre de prestation d'alimentation, les équipes ont fait état de leur manque d'outillage et de formation pour proposer aux personnes hébergées en situation de précarité alimentaire un accompagnement sur l'impact d'une mauvaise alimentation sur la santé.

Partant de ce constat, la direction a décidé de proposer une offre de sensibilisation et de formation à destination des équipes, pour qu'ils et elles puissent à la fois monter en compétence et être mieux outillé.e.s pour proposer un accompagnement par l'alimentation sous l'angle de la santé le plus adapté possible.

2. L'alimentation, au service d'un accompagnement global en santé

Une « alimentation favorable à la santé » contribue de manière durable au bien-être physique, mental et social de chacun. Elle doit assurer la sécurité alimentaire et ainsi préserver la santé de la population dans son environnement et son contexte culturel. Accessible à tous, elle exige un engagement responsable de tous les acteurs de la chaîne alimentaire et un dialogue permanent au sein de la société⁷.

L'alimentation joue un rôle déterminant sur l'état de santé des individus et de la population⁸, et participe au développement de diverses pathologies chroniques, comme le diabète,

favorise notamment l'obésité et les maladies cardiovasculaires, les cancers ou encore l'ostéoporose.

Proposer un accompagnement par l'alimentation sous l'angle de « la santé » permet à la fois d'agir sur l'état de santé des personnes, de sensibiliser à l'importance de mieux se nourrir et d'aider à la confection de repas adaptés.

Ainsi, la Fédération préconise la création de partenariats entre les professionnels du secteur sanitaire, du social et médico-social pour offrir un accompagnement par l'alimentation le plus qualitatif possible.

De nombreux plans nationaux existent, sur lesquels vous pourrez vous appuyer pour améliorer votre offre et pour accéder à des financements pérennes, notamment le Programme National Nutrition Santé (PNNS), Plan Obésité (PO), Plan National Santé Environnement (PNSE), Programme National pour l'Alimentation (PNA), Programme Alimentation et Insertion (PAI), etc.

7- Alimentation favorable à la santé, Avis 81, CNA.

8- État de santé de la population en France en 2017, Santé publique France

➔ Impacts souhaités

1 Agir sur l'état de santé des personnes concernées

- Sensibiliser à une alimentation équilibrée
- Agir sur l'impact de l'alimentation sur la santé
- Actions de prévention du diabète, les maladies cardio-vasculaires, cholestérole en lien avec les services hospitaliers ou centre de santé

2 Agir pour l'autonomie et lutter contre l'isolement

- Faire découvrir de nouveaux goûts et inciter à l'utilisation de produits peu connus
- Renforcer et valoriser les savoirs faire alimentaires des personnes concernées
- Lutter contre l'isolement et créer des moments de convivialités et de rencontres

3

Proposer un accompagnement à la santé autour de l'alimentation

- S'appuyer sur les compétences des personnes concernées pour « cuisiner »
- Organiser des ateliers « cuisine », « nutrition »
- Réaliser avec les personnes hébergées un livre de recettes



Les ateliers cuisines et nutrition sont des outils utiles pour proposer une sensibilisation au mieux manger, aborder l'impact de son alimentation sur sa santé et ainsi permettre de recouvrer le plaisir de manger. C'est également un support d'entrée vers l'information et l'orientation à l'accès aux soins et ainsi lutter contre le non-recours.

Ces ateliers peuvent être animés par des professionnel.le.s du secteur de la santé, notamment par des nutritionnistes, ou encore de la restauration. Voici une liste non exhaustive d'objectifs d'ateliers :

- Permettre l'appropriation par les personnes concernées de nouvelles recettes : faire découvrir de nouveaux goûts, lutter contre le gaspillage alimentaire ;
- Valoriser les compétences culinaires et les cultures de chacun.e ;
- Favoriser les moments de convivialité et agir contre l'isolement ;
- Sensibiliser à une alimentation équilibrée et son impact sur la santé ;
- Adapter son alimentation à ses problèmes de santé ;
- Améliorer le dépistage et l'orientation vers des professionnel.le.s de santé ;
- Prévenir les problèmes de santé : le diabète ;
- Permettre l'accès à des équipements et outils de cuisine.

Ces ateliers rencontrent un très grand succès et sont grandement appréciés par les personnes concernées. Grâce à la convivialité, la parole se libère, les personnes échangent et se transmettent leurs savoirs-faires culinaires, les bonnes recettes et les bons tuyaux pour cuisiner et/ou économiser.



Mise en pratique

Sensibiliser à une alimentation équilibrée en valorisant les compétences des personnes

CHRS les Glycines, Nîmes

Afin de répondre aux enjeux de santé et de lutte contre le gaspillage alimentaire, l'équipe du CHRS souhaite développer des actions collectives autour de l'alimentation à destination des personnes hébergées. Pour y parvenir, des ateliers de sensibilisation à une alimentation équilibrée vont être organisés et prendront la forme d'atelier cuisine, de temps d'échange sur l'éducation nutritionnelle et les dates de péremption. Comme la structure ne dispose pas de lieu adapté et des équipements de cuisine nécessaires à la mise en place de ces ateliers, un partenariat doit être trouvé avec un tiers lieu alimentaire.

Les Contrats Locaux de Santé

Le Contrats Locaux de Santé (CLS) est une « démarche contractuelle, partenariale et intersectorielle » visant à fédérer les acteurs locaux autour d'un projet commun pour améliorer la santé de la population, porté conjointement par les Agences régionales de santé et les collectivités territoriales.

Le CLS décline localement les objectifs du projet régionale de santé (PRS), qui inclut un volet social avec les programmes régionaux relatifs à l'accès à la prévention et aux soins des personnes les plus démunies (PRAPS).

Le Contrat local de santé est conclu entre l'ARS, la préfecture et une collectivité territoriale volontaire sur un territoire donné. Peuvent également y être associés la CPAM, les professionnel.le.s de santé, les centres de soins, les associations d'usager.e.s.

Le CLS a pour priorité de réduire les inégalités sociales et territoriales de santé et ont été créés pour :

- Réduire les inégalités sociales et territoriales de santé
- Faciliter les parcours de soins et de santé via des actions de prévention de la santé, une organisation des soins, un accompagnement medico-social
- Décloisonner et prendre en compte les déterminants de la santé, c'est-à-dire les facteurs qui ont une incidence sur la santé et la vie des populations : le logement, l'environnement, l'éducation, le travail et bien sûr l'alimentation.

L'amélioration de l'accès et la qualité de l'aide alimentaire peut faire partie des axes opérationnels d'un CLS, par exemple dans un volet « nutrition » ou un volet « prévention ».

Il peut également être un levier pour identifier les initiatives existantes sur le territoire en direction des bénéficiaires de l'aide alimentaire.

Projets alimentaires territoriaux

Les Projets alimentaires territoriaux ont été créés dans le cadre de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014, dans son article 39

La dimension sociale est peu prise en compte, mais certains PAT, comme celui de Sainte-Saint-Denis ont fait le choix d'intégrer un volet social pour garantir l'accès de toutes et tous à l'alimentation et ainsi lutter contre la précarité alimentaire.

Les PAT portent plusieurs objectifs :

- L'échange de pratiques entre les différent.e.s professionnel.le.s (services sociaux, acteurs de santé...) : permet d'améliorer et faciliter les orientations, gagner en temps et en efficacité grâce à une meilleure connaissance des acteurs du territoire
- Améliorer la connaissance territoire des besoins et des actions existantes
- Créer des passerelles d'accompagnement vers l'IAE et l'emploi
- Faire de l'alimentation un outil au service de la santé et répondre aux besoins des personnes en situation d'insécurité alimentaire, diversifier l'approvisionnement

3. L'alimentation comme support d'insertion par l'activité économique des personnes concernées



'insertion des personnes en situation d'exclusion peut être favorisée et encouragée par une variété de mesures et de dispositifs, comme l'insertion par l'activité économique (chantiers et entreprises d'insertion).

L'alimentation peut être un outil au service de l'insertion professionnelle des personnes concernées :

- Le développement de projets d'insertion par l'activité économique autour de l'alimentation (maraîchage, transformation des produits, conserverie, légumeries, jardinage...)
- Renforcer les partenariats locaux entre votre établissement et les structures d'accompagnement (missions locaux, services sociaux, acteurs de la santé...) par le biais de temps d'échange et d'information entre les personnes concernées et les professionnels.

L'alimentation permet aussi d'offrir un second niveau de « porte d'entrée » vers une offre globale d'insertion et multidimensionnelle d'activités possibles, au service d'un projet d'autonomisation individualisé :

- Agir sur la confiance en soi et favoriser le lien social ;
- Accès aux droits ;
- L'accès à des loisirs, et/ou sortir de la structure grâce à des journées immersives, proposer des temps conviviaux aux familles.



Mise en pratique

L'alimentation comme levier d'insertion

Le Bocal Local, Lastresne - Nouvelle Aquitaine

Le Bocal Local est un atelier chantier d'insertion (ACI) dont l'objectif est de favoriser la capacité alimentaire des territoires, en permettant aux personnes éloignées de l'emploi de retrouver une activité professionnelle et un lien social.

Ses activités :

- Le Glanage solidaire : récolte des surplus de production des potagers des particuliers et des professionnels.
- Le Potaginage: conception, mise en place et animation d'espaces potagers.
- T.R.A.C.E. (Tremplin vers une Régie Agricole Communale Evolutive) : dispositif sur mesure pour accompagner les collectivités sur l'approvisionnement maraîcher de leur restauration collective.

- La Nursery de Plants Maraîchers Bio : pépinière de productions de plants de légumes et petits fruitiers à destination des producteurs bio.

- Le maraîchage solidaire : production maraîchère à destination des épiceries solidaires et de l'aide alimentaire.

Pourquoi s'en saisir ?

- Si vous avez besoins de fruits et légumes.
- Si vous avez besoin de créer un espace d'autoproduction sur votre structure.
- Si vous souhaitez orienter des personnes accueillies accompagnées vers les métiers proposés (maraîchage, Potaginage et glanage).

4. L'alimentation comme support de sensibilisation à la transition écologique

A

fin de sensibiliser les personnes hébergées aux enjeux de transition écologique, l'alimentation peut être un support de sensibilisation à la transition écologique, en encourageant les équipes et les personnes accompagnées à se questionner sur leurs pratiques de consommation et de conservation des denrées.

Des actions de prévention et de sensibilisation peuvent être mises en place, en partenariat avec des professionnel.le.s du secteur de la santé et de la transition écologique sur :

- La « formation au mieux manger »
- Des ateliers pratico pratiques sur la gestion des déchets et le gaspillage alimentaire
- Apprendre à lire les étiquettes informatives produits sous l'angle nutritionnel et l'impact écologique.

L'organisation de journées d'immersion participatives au sein de structures maraîchères ou agricoles sont des bonnes pratiques à mettre en place pour sensibiliser et informer sur les conditions de productions et rendre plus concret la sensibilisation aux enjeux de saisonnalité des légumes. Enfin, ces journées sont aussi un moyen de proposer un temps convivial en dehors du centre d'hébergement et rompre ainsi le quotidien de l'enfermement.



Cas pratique

Sensibiliser à la réduction de déchets

CHU Domercq, Bordeaux

La direction et l'équipe ont engagé des actions en concertation avec les personnes concernées en faveur de la réduction des déchets. Plusieurs initiatives ont été organisées avec les personnes hébergées :

- Sensibiliser au gaspillage alimentaire : grâce à la création de nouveaux partenariats avec des commerçant.e.s pour récupérer les invendus alimentaires.
- Gestion des biodéchets : des actions de sensibilisations au tri ont été organisées avec les résident.e.s participant.e.s aux ateliers cuisines, et un partenariat a été créé avec un chantier d'insertion « les détrivores » ayant des activités autour du développement durable.
- Des journées d'immersion ont été organisées au sein de ce chantier avec les résident.e.s.



Fiche pratique

Intégrer dans son projet d'établissement une restauration collective à caractère sociale

- Cadre réglementaire et sanitaire
- S'appuyer sur les partenaires pour faciliter l'intégration d'une restauration sociale dans son projet d'établissement
- Projets inspirants de restauration sociale/collective
- L'implication des personnes concernées dans l'organisation et l'entretien de la cantine



La Loi Egalim

La loi EGAlim promulguée en 2018, complétée en 2021 par la loi Climat et Résilience, prévoit plusieurs mesures très ambitieuses pour améliorer la qualité des repas servis par la restauration collective, avec notamment l'objectif d'un taux d'approvisionnement de 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.


Les mesures de la loi Egalim concernant la restauration collective, s'adresse aussi aux services de restauration des établissements sociaux et médico-sociaux, et aux services de restauration des établissements de santé.

5 mesures phares pour la restauration collective :

- Des produits durables et de qualité dans les assiettes
- Information des convives
- Diversification des sources de protéines et menus végétariens
- Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires
- Substitution des plastiques

Depuis le 1^{er} janvier 2022, les services de restauration doivent proposer dans les menus préparés 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits biologiques.

Depuis le 1^{er} janvier 2024, les services de restauration doivent proposer des menus préparés à 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons.

Source :  Restauration collective : accompagnement pour la mise en œuvre des mesures EGAlim | Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire

Dispositif incontournable pour prévenir et lutter contre la précarité alimentaire, la restauration collective est un lieu d'inclusion social et est un levier essentiel pour une plus grande accessibilité de toutes et tous à une alimentation de qualité.

En effet, lors de la période COVID, 57 % des personnes demandant une aide alimentaire en 2020 le faisaient pour la première fois à cause d'une perte de revenus ou d'une augmentation des charges conséquence directe de la fermeture des restaurations collectives. C'est plus de 4 milliards de repas servis chaque année (trois secteurs sont concernés : l'enseignement avec plus d'1 milliard de repas servis au sein des restaurations scolaires ; la santé et le secteur social - restauration hospitalière, maisons de retraite, établissements pénitentiaires - et du travail - restauration d'entreprises et d'administrations, soit en moyenne 11 millions de repas par jour⁹).

Les restaurations sociales et collectives, sont des dispositifs plus qualitatifs que les repas livrés, puisqu'elles permettent aux personnes en situation de précarité de prendre un repas dans des conditions dignes et humaines.

Certains restaurants sont gratuits, mais dans la majorité des cas, une participation financière est demandée à la personne. Pour en bénéficier, il faut avoir été orienté soit par le 115 soit par un.e intervenant.e social.e.

Il est certain que la restauration collective assure un rôle social important et **constitue un formidable levier pour relocaliser les systèmes alimentaires et favoriser des modes de productions agricoles moins polluants.**

De plus, la restauration collective permet l'accès à des équipements de cuisines et à des activités promouvant l'accompagnement par l'alimentation (cuisines de quartier, lieux de partage, ateliers culinaires).

Pour finir, elle favorise la dignité des personnes en encourageant la mise en place de tarifs préférentiels et veille à garantir la qualité nutritionnelle des repas proposés.

⁹  La restauration collective à caractère social |
Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire

↑ Impacts souhaités

1 La restauration collective, une prestation alimentation favorisant la qualité, la convivialité et la dignité

- Des repas diversifiés chaud et froid
- Des conditions de prise de repas dans un lieu accueillant et humain
- Prise des repas en collectif pour lutter contre l'isolement

2 La restauration sociale favorise la participation et propose un accompagnement par l'alimentation

- Permet l'accès à des équipements de cuisine
- Propose des ateliers de cuisine et des ateliers nutrition
- Favorise la participation des personnes en situation de précarité

1. Cadre réglementaire et sanitaire

Le paquet hygiène constitue un ensemble de six règlements communautaires, fixant des exigences relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et des denrées animales. Parmi ces règlements, trois d'entre eux (n°178/2002, 852/2004 et 853/2004) ne sont pas spécifiques au secteur de la restauration collective mais s'y appliquent.

Ces réglementations obligent les professionnel.le.s à respecter les principes suivants :

- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène.
- Élaborer des procédures fondées sur les principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), qui visent à analyser les dangers et définir les points critiques pour les maîtriser.
- Se former dans les domaines de l'hygiène alimentaire et des principes HACCP.
- Disposer d'un système de traçabilité permettant de procéder à des retraits en cas de crise.
- Mettre en place des procédures de retrait et de rappel.
- Déclarer son activité (DDPP) et obtenir les agréments éventuels nécessaires selon les modalités de fonctionnement : une cuisine centrale est un établissement qui doit être agréé.
- Une « cuisine sur place » n'est pas soumise à l'agrément sanitaire, quel que soit le nombre de repas servi. En revanche, elle ne peut pas livrer de repas à un autre restaurant collectif sauf marginalement, dans le cadre d'une dérogation.
- Un restaurant satellite (livré par une cuisine centrale) ne sont pas soumis au régime de l'agrément.
- En fonction du statut de votre établissement, soumis à agrément ou pas, le mode d'approvisionnement obéit à des règles différentes, approvisionnement direct chez un producteur ou un commerce de détails ou établissement agréé.

2. S'appuyer sur les partenaires pour faciliter l'intégration d'une restauration sociale dans son projet d'établissement

Dans le cadre d'un projet d'amélioration de mon offre de service, la troisième étape après l'identification des besoins et le diagnostic de sa prestation, sont les partenaires à mobiliser pour assurer la mise en œuvre du projet. Ces partenariats peuvent être multiples : que cela soit avec des écoles de formation de cuisine, permettant de pouvoir assurer un poste etp dédié dont les coûts financiers du salaire seraient moindres pris en partie en charge par l'Etat, ou encore auprès du secteur de l'insertion par l'activité économique permettant à la fois de supporter les coûts financiers d'un poste etp dédié et d'assurer la transformation et la confection des repas, mais aussi le nettoyage en salle et le service.

Concernant l'accès à des denrées, des partenariats peuvent être créés avec des associations d'aide alimentaire permettant l'accès à des denrées à moindre coûts. D'autres encore peuvent être menés auprès de commerçants et de la grande distribution sur le territoire, pour à la fois diversifier les denrées et améliorer la qualité des produits proposés.

➤ Préconisations des actions qui peuvent être menées

1 Partenariats financiers pour l'acquisition d'équipements de cuisine

- ANAH dans le cadre de la transformation de son offre
- Fonds de la Française des jeux en gestion de la FAS

3 Partenariats avec le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, et l'IAE

- Des écoles de cuisine
- Des restaurants d'application et d'insertion

2 Partenariats pour l'approvisionnement et la diversification des denrées

- Les associations d'aide alimentaire
- Les supermarchés et commerçants de son territoire
- Producteur.rice/ maraîcher.ère local.e

4 Financements publics-privés

- DDETS
- Collectivités territoriales
- Gestionnaires d'établissements pour mutualiser les coûts
- Fondations privées
- MSA
- Fonds d'aide alimentaire

L'implication des personnes concernées dans l'organisation et l'entretien de la cantine

La création d'une restauration sociale nécessite à la fois de disposer d'un espace assez grand pour pouvoir proposer cette prestation d'alimentation, d'être formé.e aux mesures d'hygiène de la restauration collective et de dédier un budget pour l'animation et la confection des repas, l'organisation et le stockage des denrées, le service des repas en salle, et l'application des mesures d'hygiène et de nettoyage de la cuisine et des temps de repas.

➤ Projets inspirants de restauration sociale/collective

Dispositif : Restauration Sociale, Angoulême Solidarité, Angoulême

L'association porte un dispositif de restauration sociale le midi du lundi au vendredi, en direction des personnes hébergées au sein de ses établissements et/ou des personnes sans domicile fixe. En moyenne c'est 30 à 40 repas gratuits et ouverts à toutes et tous qui sont servis par jour sur prescription 115 ou via un.e travailleur.se social.e.

Ce dispositif a été créé pour répondre à une demande sur le territoire qui n'était pas couverte. Cette restauration sociale offre une « prestation alimentation » qualitative la convivialité autour des repas chauds et proposant la prise de repas dans les mêmes conditions qu'un restaurant.

Les repas sont majoritairement confectionnés à partir des denrées distribuées par la Banque Alimentaire.

Ce type de restauration permet de garantir l'accès à un repas gratuit et de qualité. Un poste de cuisinier et un poste d'agente polyvalente de restauration (chaque poste = 30 heures par semaine) ont été créés pour assurer la confection des repas, l'organisation et le fonctionnement et le suivi des mesures d'hygiène.

Le Pain de l'Amitié, restaurant social de la Société de Saint- Vincent-de-Paul - Bordeaux

Ce restaurant social a été créé à Bordeaux il y a près de 40 ans et a choisi de compléter son offre alimentaire par la création d'une épicerie sociale à destination des familles en situation de précarité. De septembre à juillet, tous les midis, le restaurant social nourrit environ 150 personnes par jours.

D'un côté, le restaurant permet aux personnes sans domicile fixe hébergées dans des foyers ou aux familles sans ressources de prendre dans les meilleures conditions un repas chaud et de lutter contre l'isolement subi par la précarité.

De l'autre, l'épicerie sociale permet aux familles de redevenir actrices sur leur alimentaire en leur laissant le choix sur les denrées.

L'accueil Montauriol, Montauban

L'accueil Montauriol est le seul lieu ouvert toute l'année dans le département et accessible aux personnes en situation de précarité et sans abris.

Grâce à l'acquisition d'équipement, l'association va réorganiser son projet de service et ses activités autour de la cantine, pour permettre aux personnes concernées de retrouver une santé et une sécurité alimentaire et favoriser la restauration du lien social et relationnel.

Afin de permettre aux personnes accueillies de redevenir acteur.rice.s de leur alimentation, un projet d'accompagnement global sera proposé en lien avec la cantine :

- Des ateliers de cuisine et la garantie d'accès à des repas sans condition ni participation financière.
- Des temps de sensibilisation « au bien manger », une valorisation des produits préparés en circuit-court, lutte contre le gaspillage alimentaire
- L'organisation de temps conviviaux et de partage pour rétablir le lien social et lutter contre l'isolement engendré par la situation de précarité



Fiche pratique

Outils de sensibilisation, d'information et de communication

- Quels sont les outils pour mieux accueillir, informer et orienter les personnes bénéficiaires en situation de précarité alimentaire
- Outils de communication à destination des personnes concernées
- Outils pour favoriser la participation des personnes concernées
- Outils de communication à destination des professionnel.les.



1. Les outils pour mieux accueillir, informer et orienter les personnes bénéficiaires en situation de précarité alimentaire

A. Outils de communication à destination des personnes concernées

Construire des outils d'information à destination des personnes concernées dès l'entrée dans le centre d'hébergement :

- Affichage au sein des espaces collectifs recensent les informations relatives aux lieux des services d'aide alimentaire à proximité ;
- Plaquette d'information sur les différents dispositifs d'aide alimentaire et services publics : adresse des tiers lieux alimentaires, des cuisines collectives, des épiceries sociales et solidaires, des jardins solidaires, des lieux nourriciers ;
- Un livret d'accueil recensant les informations pratiques pour accéder aux services d'aide alimentaire et leurs conditions d'accès (adresse, horaires et jours, critères d'accès...), les lieux proposant un accompagnement par l'alimentation alternatifs aux dispositifs d'aide alimentaire, multilingues et imagés. Mais aussi rendre lisible et claire l'information sur les règles d'attribution des cartes de restaurants solidaires, des tickets services ;
- Proposer un livre de recettes et d'astuces faciles à cuisiner ;

- Plaquette santé - alimentation : expliquer le diabète, le cholestérol, les problèmes cardiaques ;
- Plaquette santé - alimentation des bébés et des enfants.

Mutualiser les connaissances en organisant des temps d'échange en collectif entre les nouveaux.elles arrivé.e.s et les personnes accompagnées hébergées déjà présentes :

- Échanger sur les modalités d'organisation de la cuisine et des lieux de stockage en collectif ;
- Échanger sur les « expériences et les savoirs » des personnes hébergées et les astuces, bonnes pratiques pour faciliter l'accès à l'alimentation ;
- Associer les personnes aux choix des denrées pour la confection des soirées thématiques menus ;
- Proposer des activités autour de l'accompagnement par l'alimentation.

B. Outils pour favoriser la participation des personnes concernées

- Les démarches de co-formation mises en avant par ATD-Quart Monde
- L'utilisation de photo-langages sur l'alimentation
- Théâtres forums : permettent de déconstruire les représentations des précarités alimentaires ; de favoriser la compréhension des contraintes mutuelles de chacun.e (professionnels, bénévoles etc.)
- Guide d'utilisation du soliguide

C. Outils de communication à destination des professionnel.le.s

Créer des outils d'information à destination des professionnel.le.s

- Plaquette d'information sur les précarités alimentaires et leurs impacts
- Recueil à mettre à jour, sur les différents dispositifs d'aide alimentaire et leurs accès, avec l'avis des personnes concernées
- Recueil des partenaires connus sur le territoire pour améliorer l'orientation des personnes concernées
- Guide d'utilisation du soliguide

Engager des campagnes de communication entre les professionnel.le.s de votre structure et les partenaires

- Listing des « référent.e.s » dans chaque structure
- Organisation de réunions d'information et d'échanges de pratiques entre professionnel.le.s
- Organisation d'événements autour de l'alimentation entre les professionnel.le.s
- Partager des ressources entre professionnel.le.s : « bonnes pratiques », études et rapports, outils méthodologiques, offres de formation, possibilités de financements, etc.
- Participer à une plateforme de « partage de savoirs » (plutôt qu'un guide pour les usagers), c'est-à-dire constituer un espace collaboratif entre professionnels (capitalisation des pratiques, réflexions collectives) pour atténuer les jeux de concurrence.
- Recensement des offres de formation et webinaires
- Recensement des possibilités de financement des projets : partager les actualités des appels à projets, « annuaire des financeurs ».
- Création d'un livret-annuaire des acteur.rice.s (coordonnées, zone de couverture, actions menées) : mais attention difficulté de recensement et mise à jour.



Conclu sion

Conclusion

Partant du constat que la « mission alimentation » devrait faire partie des prestations obligatoires et disposer de financements dédiés à hauteur des besoins de chaque personne accueillie, hébergée et accompagnée en situation de précarité alimentaire au sein du secteur social et médico-social, la Fédération a engagé une réflexion avec ses adhérent.e.s afin d'améliorer la qualité de l'offre d'hébergement proposée et ainsi favoriser l'accès à l'alimentation journalière, digne et de qualité pour tous.tes.

Ainsi, s'inscrire dans une démarche d'intégration et/ ou d'amélioration de la qualité de son offre de « prestation alimentation » doit permettre à la fois de garantir le respect des droits des personnes à accéder à une alimentation favorable à leur dignité, à leur santé et adaptée à leurs préférences et pratiques culinaires et proposer un parcours d'accompagnement personnalisé pour prévenir les situations de transition et de rupture pour ainsi favoriser leur accès à une autonomie réelle.

A cette fin, la Fédération et ses adhérent.e.s formulent des préconisations dans le cadre du futur déploiement du Plan Logement d'Abord 2.

Garantir la continuité et la fluidité des parcours d'accompagnement personnalisé vers l'accès au logement.

Les prestations d'accompagnement proposées au sein de l'accompagnement social globale doivent intégrer une « prestation alimentation » de qualité, adapté aux pratiques culinaires, et garantir l'accès effectif à l'alimentation à toute personne accueillie, accompagnée et hébergée en situation de précarité alimentaire. Dans le cadre du déploiement du nouveau dispositif d'évaluation de la qualité dans les établissements et services sociaux et médico-sociaux (ESSMS), la bien- traitance et le respect des droits

et des besoins sont les conditions de réussite de l'accompagnement vers l'autonomie, l'accès à des dispositifs de santé et de soins adaptés et ainsi garantir l'accès vers un logement pérenne et un parcours d'insertion réussi.

La Fédération plaide pour rendre effectif un « droit à l'alimentation de qualité pour toutes et tous », et l'application de la loi définit dans le cadre de la loi Egalim 1 et le Code de l'action sociale :

Article L. 266-1 du CASF « la lutte contre la précarité alimentaire vise à améliorer l'accès à une alimentation sûre et diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale. Elle s'inscrit dans le respect du principe de dignité des personnes. Elle participe à la reconnaissance et au développement des capacités des personnes à agir pour elles-mêmes et dans leur environnement. ».

Le respect des droits fondamentaux et du pouvoir d'agir des personnes, garanti de leurs accès à une autonomie réelle.

La personne accompagnée doit pouvoir bénéficier d'un cadre de vie et d'un accompagnement personnalisé adapté et respectueux de ses droits fondamentaux, dans lequel ses préférences et ses pratiques culinaires sont prises en compte. La prestation alimentation doit être incluse et considérée comme une prestation essentielle pour prévenir la précarisation des publics et favoriser l'accès à une autonomie réelle.

« Faire avec » les personnes concernées pour garantir un accompagnement par l'alimentation personnalisé aux besoins et pratiques culinaires de chacun.e.

La capacité des personnes à décider pour et par elles-mêmes de ce qui les concernent doit être placée au cœur des stratégies d'amélioration de la qualité de l'offre et des plan d'actions des « prestations alimentation » proposées. Pour garantir la participation des personnes en situation de précarité à leur projet d'accompagnement dans leur globalité, il est recommandé de placer au cœur de la démarche d'accompagnement social proposée le respect de

leurs expressions, de leurs choix et de leurs usages concernant leurs pratiques culinaires. A cette fin, des moyens humains et financiers dédiés doivent être intégrés au sein des budgets de fonctionnement, mais aussi déterminés avec les équipes et les personnes les temps à mobiliser afin de promouvoir et mettre en œuvre le développement des démarches participatives.

En promouvant l'autonomie dans le choix des aliments, en permettant aux personnes de se réapproprier la maîtrise d'un budget pour leur alimentation, et en leur donnant les clés des équilibres nutritionnels, celles et ceux-ci peuvent réussir à s'inscrire dans un parcours d'insertion.

Revaloriser et consolider les financements à la hauteur des besoins pour garantir l'accès à une « prestation d'alimentation » journalière digne et de qualité.

Afin d'offrir les meilleures conditions d'hébergement se rapprochant au plus près du logement, la Fédération plaide pour intégrer dans le cadre de la démarche d'évaluation de la qualité de l'offre, un coût minimum dédié à la réalisation de la prestation alimentation, permettant de garantir l'accès à une alimentation journalière, comprenant trois repas par jour et adapté aux besoins et pratiques culinaires de chacun.e.

Ces coûts doivent pouvoir garantir une offre de prestation alimentation globale diversifiée, adaptée à la temporalité de chacun.e, facilitant l'accès à des denrées de qualité et en quantité suffisante pour répondre aux besoins journaliers, l'accès à des équipements de cuisine et de stockage, l'accès à un accompagnement à la santé si besoin ou encore à des ateliers de cuisine afin de garantir l'autonomie réelle dans la confection des repas.

La Fédération préconise la création d'un ETP dédié à l'accompagnement par l'alimentation au sein de chaque structure, qui sera chargé à la fois de repérer et identifier les besoins des personnes accueillies, hébergées et accompagnées en situation de précarité alimentaire, de co-construire avec elles leurs projets individualisés d'accompa-

gnement par l'alimentation, d'assurer l'adaptation, le suivi et l'évolution des prestations alimentaires proposées adaptées et évolutives en fonction des temporalités de vie et des besoins différenciés, mais aussi créer et approfondir les partenariats sur le territoire avec une multitude d'acteur.rices du sanitaire, de l'aide alimentaire, des collectivités publiques.

Garantir une offre et un accompagnement par l'alimentation adaptés aux besoins des bébés et enfants en bas âge.

Les repères nutritionnels, allant de l'alimentation lactée, les étapes de la diversification alimentaire ou encore la confection de repas équilibrés adaptés à l'âge, au rythme aux habitudes culturelles et familiales des enfants doivent être intégrés et pris en compte dans l'élaboration des prestations alimentaires lorsque les structures sont amenées à accueillir et hébergées des familles. L'alimentation des enfants demeure toujours impensée dans les prestations proposées, alors que ceux-ci ont des besoins différenciés des adultes.

La Fédération préconise pour que des prestations alimentaires soient intégrées au sein des accompagnements proposés. Pour ce faire, il est recommandé de sensibiliser, former et outiller les professionnel.le.s du secteur médico-social sur la thématique de la nutrition et sur les pratiques et les postures éducatives favorables à l'épanouissement des enfants au moment des repas.

Pérenniser les financements des tiers lieux alimentaires à destination des personnes hébergées à l'hôtel.

Ces tiers lieux portent pour objectif premier l'accessibilité physique à des denrées pour celles et ceux qui ne disposent pas de moyens financiers ni matériels pour être autonomes sur leur alimentation. Rappel, un tiers-lieu est « l'incarnation, dans un espace d'activités marchandes ou non marchandes, d'un contrat social qui se décompose à travers trois dimensions : un parcours d'émancipation individuelle ; une dynamique collective ; une démarche motivée par l'intérêt général ».

Promouvoir la participation du secteur social et médico-social et des personnes accompagnées au sein des projets alimentaires territoriaux (PAT) pour lutter contre la précarité alimentaire.

Face à l'explosion des besoins en matière d'aide alimentaire et du nombre en constante augmentation de personnes en situation de précarité alimentaire en France, les PAT apparaissent être les outils privilégiés pour offrir une meilleure accessibilité à l'alimentation et ainsi garantir l'autonomie alimentaire pour toutes et tous. En effet, les PAT ont pour mission de définir un cadre stratégique et opérationnel pour faciliter la mise en œuvre d'actions aux services d'une meilleure accessibilité de denrées durables et de qualité, proposer un cadre multi partenarial entre les acteur.rices du champ social, sanitaire et celles et ceux de la filière locale, favoriser l'accessibilité sociale des solutions alternatives, diversifier l'offre en matière d'aide alimentaire, répondre aux enjeux de justice sociale et environnementale, et faciliter l'accès à une offre alimentaire qui répond à la fois à des critères de sécurité sanitaire et de prix accessibles.

Prévenir et lutter contre la précarité alimentaire en cohérence avec d'autres objectifs généraux des politiques publiques : la lutte contre la pauvreté et les exclusions, la transition écologique, la souveraineté alimentaire, la santé publique.

Aujourd'hui, la lutte contre la précarité alimentaire repose sur des politiques publiques de prévention et de solidarité structurellement pensées et centrées sur l'institutionnalisation de l'« aide alimentaire d'urgence » considérée comme la seule réponse adaptée pour y répondre. Pour autant, l'aide alimentaire présente des limites intrinsèques connues et reconnues pour les personnes en termes d'éligibilité, d'accessibilité, d'accueil, de qualité, de quantité et d'adéquation des denrées distribuées aux pratiques culinaires différenciées.

Au regard de l'urgence de la situation, la Fédération plaide pour la reconnaissance juridique d'un « droit à l'alimentation » permettant de garantir à toutes et tous un accès à une alimen-

tation journalière, saine, sûre et digne, et favorisant le développement des capacités des personnes à agir pour elles-mêmes et dans leur environnement. Nous recommandons, en amont, l'amélioration des outils d'observation sociale des situations de précarité alimentaire, afin d'adapter et d'élaborer des politiques publiques visant à la prévenir et à les combattre structurellement ; la revalorisation des minima sociaux et des bas salaires pour garantir l'accessibilité et l'autonomie financière dans l'achat des denrées pour toutes et tous et pour finir l'élaboration de politiques de lutte contre la précarité territorialisée en faveur d'une « justice sociale alimentaire ».

La Fédération des acteurs de la solidarité (FAS) est un réseau de plus de 900 associations et structures qui accueillent et accompagnent les personnes en situation de précarité. Elle est composée d'une fédération nationale et de 13 fédérations régionales sur l'ensemble du territoire. La Fédération lutte contre les exclusions, promeut l'accompagnement social global et favorise les échanges entre tous les acteurs du secteur social.

La FAS représente 2 800 établissements et services dans les secteurs de l'insertion par l'activité économique, de la veille sociale, de l'hébergement, du logement adapté, du médico-social ou encore dans l'accueil des demandeurs d'asile et des réfugiés. La Fédération soutient ses adhérents, les forme et les conseille. Elle agit également auprès des pouvoirs publics pour promouvoir une société plus juste et plus solidaire. Elle participe enfin à des projets d'innovation sociale dont plusieurs sont soutenus par l'Etat, tels que les programmes SEVE Emploi et Respirations.

Fédération des acteurs de la solidarité
76, rue du Faubourg Saint-Denis
75010 Paris
www.federationsolidarite.org

Rédaction : Marine Malberg Gallotte / FAS
Conception : Florence Ostel
Parution : Novembre 2024