

Var Matin - 14/03/2020

Alimentation et précarité : comment s'améliorer

Les acteurs de terrain qui œuvrent au quotidien auprès des personnes en difficulté ont échangé avec l'Union diaconale du Var et le Codes 83 afin d'optimiser l'aide alimentaire



Les représentants des associations confrontés par la problématique de l'aide alimentaire ont posé les jalons du projet de l'UDV « La table associative pour une bonne gestion humanitaire de l'alimentation ».
(Photo Laurent Martinat)

Qu'ils œuvrent au sein des foyers, des centres d'hébergement de réinsertion sociale ou dans la rue, les bénévoles auprès des personnes en difficulté mesurent l'importance de l'aide alimentaire. Pour autant, elle ne se limite pas au seul besoin de se restaurer, mais bien de tisser, aussi, ce lien social autour de la table.

La journée consacrée, jeudi, par l'Union diaconale du Var (UDV), en lien avec tous les mouvements caritatifs et paroisses, et le Comité départemental d'éducation à la santé (Codes 83), s'appuyant sur des actions autour de l'éducation et de la promotion de la santé, prenait, ainsi, tout son sens. Sa thématique sur la question de l'alimentation et la précarité, initiée par Karim Bouzard, directeur des Amis de Jéricho, qui s'inscrit dans la droite ligne du plan régional de santé ? « Restaurer l'autre » ou « comment revisiter nos lieux et nos pratiques de restauration en respectant la santé alimentaire, la lutte contre le gaspillage, le pouvoir d'agir et la convivialité » : ainsi est né le projet Tabgha, porté par l'UDV.

La recherche du bien-être

« Nous sommes tous confrontés, soit dans des restaurations sociales ou lors d'activités de récupération, au gaspillage alimentaire », explique Gilles Rebêche, délégué diocésain à la Solidarité. Cela passe, aussi, par « la lutte contre la malbouffe, et de veiller à ce qu'autour de l'alimentation, nous avançons autour de la question de la recherche du bien-être ».

Elle est essentielle dans les pratiques solidaires des acteurs de terrain. « Personne ne se restaure seul, personne ne restaure autrui, on se restaure ensemble », a insisté Gilles Rebêche, devant les représentants des associations.

Porteurs d'initiatives citoyennes – cantines associatives, restaurants sociaux (1), épiceries sociales et solidaires –, ils ne partagent pas toujours leurs expériences. Cette première rencontre dans le cadre du projet de « La table associative pour une bonne gestion humanitaire de l'alimentation » (Tabgha), suivi avec attention par le Département et l'État via la direction départementale de la cohésion sociale, a permis à chacun de se connaître et de partager des idées. De proposer des pistes de travail et des initiatives, quitte à se rendre par la suite sur place pour « écouter des pratiques qui pourraient se rendre inspirantes ».

Les bénéficiaires associés à la réflexion

Cette première séance de travail avec les acteurs de terrain a permis, aussi, de mettre sur table « la problématique de familles migrantes à la rue qui viennent aujourd'hui nous solliciter avec des pratiques culinaires différentes ».

Seront, aussi, associés à la réflexion les bénéficiaires, dans « cette capacité à pouvoir agir », défend Gilles Rebêche. « Leur demander leur avis, leurs idées, leurs propositions », a-t-il expliqué, convaincu que « restaurer l'autre, c'est lui permettre de sortir de la solitude, de trouver de la convivialité, de tisser des liens ».

Cela peut passer autour de l'animation, un des points faibles qui est ressorti d'une première analyse des réponses à un questionnaire distribué dans la métropole (lire ci-contre). « Il ne faut pas réduire l'alimentation à comment on équilibre son assiette, a appuyé Laurence Pallier, directrice du Codes 83. C'est vraiment restaurer l'autre dans tout ce qui est l'estime de soi, la convivialité, l'acceptation de difficultés, dans les dimensions de plaisir d'être ensemble. La précarité c'est aussi réversible. »

Un avis partagé par la conseillère départementale pour l'action sociale et présidente du plan régional de santé. « Dans le cadre du plan pauvreté que nous avons signé, l'aide alimentaire demeure un axe majeur. On est là pour vous aider car l'important, c'est l'estime de soi, et surtout permettre à toutes ces personnes en situation de précarité de retrouver le soleil de la vie », a-t-elle précisé.

(1) Le premier est né il y a 35 ans avec Jéricho.

CATHERINE PONTONE

REPÈRES

■ 140 000 repas

C'est le nombre de repas par an servis par les 28 structures aux personnes en difficulté, implantées dans le secteur de la Métropole TPM, et aussi dans le secteur de Bandol et de Belgentier.

■ Gaspillage

Sur les 28 structures, 11 n'ont aucun surplus ; 12 le donnent aux bénéficiaires ; 4 font du compost et 8 les donnent à d'autres partenaires.

■ Stocks de denrées

L'approvisionnement des denrées vient pour : 68 % de la Banque alimentaire 60 % du commerce, et à parts égales, les dons des particuliers et des professionnels.

■ Animations

61 % des structures interrogées ne prévoient aucune animation autour de la table.