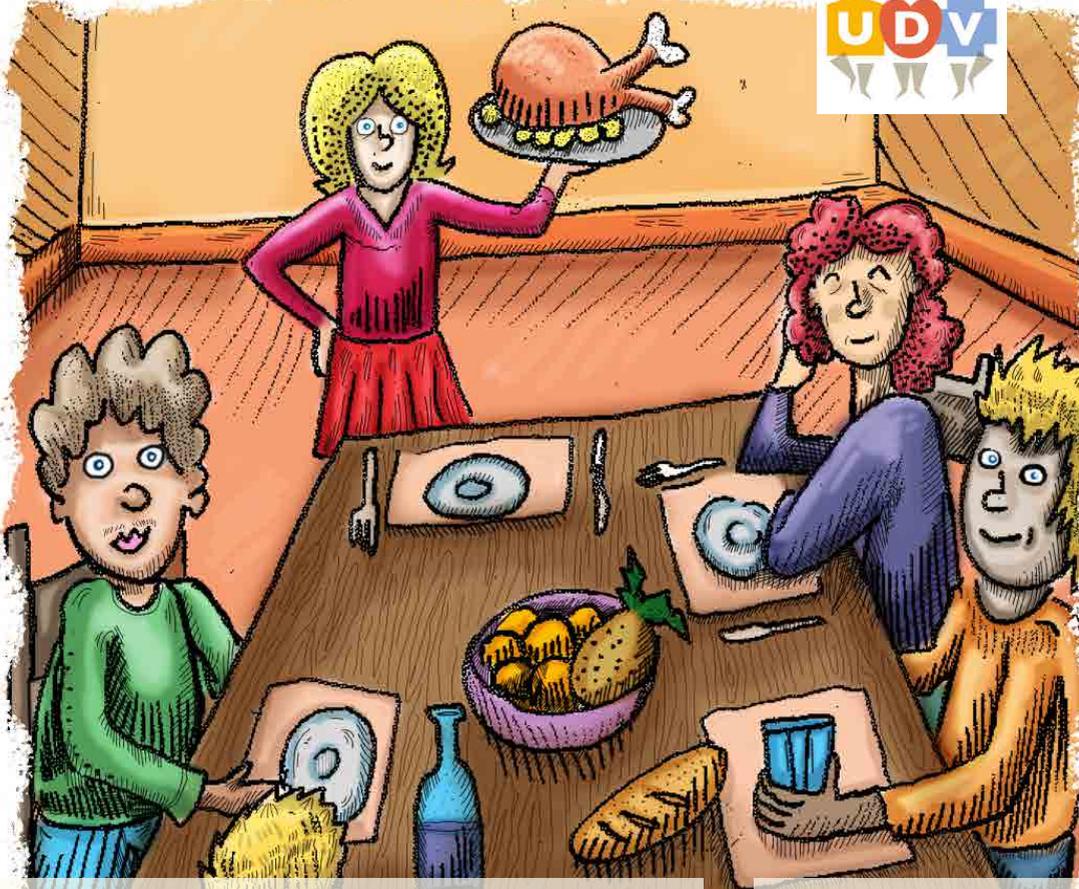


# TABGHA

Synthèse de la journée d'échange du **17 juin 2021**

« Alimentation et précarité : 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 ? »



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



# SOMMAIRE

## **Une démarche de co-formation au cours du 2e trimestre 2021 Restitution du séminaire du 17 juin**

1. Propos introductifs

2. Les Grands témoins

2.1. Belle Bouffe

2.2. Le Secours Catholique National

3. Restitution des ateliers

3.1. Comment réduire le gaspillage alimentaire et les déchets  
(Atelier du 17 mai)

3.2. Faire ensemble et préparer des repas ( Atelier réalisé le 27 mai)

3.3. Échange de pratiques et d'outils d'animation pour restaurer  
l'autre ( Atelier du 8 juin)

4. Propos de Conclusion

5. Annexes

## Une démarche de co-formation au cours du 2e trimestre 2021

Ce séminaire était la fin d'un cycle de 3 ateliers consacrés au thème suivant : « Alimentation et précarité : 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 ? »

### **3 ateliers ont été proposés pour approfondir ce vaste sujet :**

- « Comment réduire le gaspillage alimentaire et les déchets »
- « Faire ensemble et préparer des repas »
- « Echange de pratiques et d'outils d'animation pour restaurer l'autre »

**67 personnes ont participé à ces ateliers, dont 33 personnes différentes, représentant 21 structures différentes :** CODES 83, UDV, EPAFA- UDV, ASPI, AVAF, La Fabrique, GEM Fort ensemble, CCAS Draguignan, L'Equitable, Croix Rouge, Conseil Départemental, paroisse Ste Douceline, ISA-UDV, Logivar-UDV, Promo Soins Maures Esterel- UDV, Résine Jardin Draguignan, Les Amis de Jéricho- UDV, Amitié Cités- UDV, La Coop Sur Mer, L'Econome, Kairé-UDV.

**37 personnes ont participé au séminaire représentant 19 structures différentes :** UDV, CODES 83, Secours Catholique national, Belle bouffe de Lyon, Conseil Départemental du Var, paroisse Ste Douceline, ISA-UDV, Les Amis de Jéricho-UDV, Archaos, CAAA-UDV, Service diocésain à la solidarité, L'Equitable, Délégation varoise du Secours Catholique, Restos du Cœur, Table Ouverte/Fraternité St Laurent, Direction Départementale de l'Emploi, du Travail et des Solidarités du Var (DDETS), Coop/mer, Kairé-UDV, Logivar-UDV.

**60 personnes différentes** ont participé à ces 3 journées de réflexion (ateliers + séminaire) représentant **30 structures différentes.**

## Restitution du séminaire du 17 juin

### 1. Propos introductifs

Ouverture par Thierry O'Neill (Président de l'UDV), Lionel POULET (chargé de mission au CODES 83) et Angélique FRITZ ( DDETS, service accès au Logement).

Ces moments d'échanges sont autant de temps de rencontres pour se connaître et partager les bonnes pratiques que des temps de prise de recul proposé aux acteurs du territoire. Cela correspond à une vraie attente des acteurs de terrain : une coordination incarnée après de longs mois COVID avec pour objectif d'apporter des réponses qui soient concrètes et tangibles au niveau d'une consommation saine et accessible aux personnes en situation de précarité.

Pour la DDETS, la lutte contre la précarité alimentaire est une stratégie prioritaire. Un diagnostic est lancé pour mettre en œuvre un plan d'action pour mieux servir les besoins des personnes en précarité. Des groupes de travaux régionaux se sont lancés dans le cadre du Plan Alimentaire de Territoire (PAT), piloté par le Conseil Départemental 84 et la Métropole Aix-Marseille.

## 2. Les Grands témoins

### 2.1. Belle Bouffe

Présentation faite par Marie Amandine VERMILLON, Co-fondatrice de Belle Bouffe. L'association Belle Bouffe ([www.bellebouffe.com](http://www.bellebouffe.com)) œuvre à Lyon pour un système alimentaire plus écologique et solidaire. Les questions alimentaires sont des clés puisqu'elles se situent à la croisée d'enjeux écologiques, sociaux, économiques, et sanitaires.

#### **L'association développe 4 axes :**

- la lutte contre le gaspillage,
- la transparence,
- la justice (le juste revenu des producteurs)
- l'autonomie alimentaire, la dignité. Le contrôle du système alimentaire et pouvoir prendre part à la décision de changement



*Emmanuel Grossetête, chargé de mission écologie intégrale à l'UDV*



*Thierry O'Neill, président de IUDV*



*Dominique Andreotti, adjointe aux solidarités de la ville de Toulon*



*Laurent Seux, du Secours Catholique Caritas France*

## Focus sur la promotion d'une alimentation saine et durable :

Une alimentation saine passe par le plaidoyer et le refus d'un système agroalimentaire qui profiterait de la pauvreté pour écouler son surplus, bénéficiaire de primes financières et verdir son image. Par ailleurs, la manière dont sont produits les aliments et leurs origines sont indissociables. Le bio à tout crin n'est pas forcément une bonne idée (exemple des fraises bio en hiver).

Une alternative réside aussi dans la possibilité de transformer les aliments au lieu de les jeter. Il y a un travail à faire sur la transmission des savoir-faire. Importance de l'éducation populaire, de la production de connaissances au changement de l'alimentation (c'est le rôle de l'Infolab). Belle Bouffe considère l'information et les données alimentaires comme un des moyens de participer aux transitions alimentaires à travers leur compréhension, leur manipulation, leur valorisation et leur partage. Les données alimentaires sont récoltées pour permettre d'accroître le pouvoir d'agir des individus, des groupes et des territoires.

Sur tout projet, il s'agit de travailler de manière systémique pour :

- **Comprendre** les pensées & les comportements de personnes et d'organisations,
- **Identifier** les freins et les leviers aux changements,
- **Agir** sur les différentes dimensions d'un contexte pour impulser de nouvelles pratiques,
- de **mesurer** les effets produits,
- puis de **partager** et vulgariser les connaissances acquises (tiers lieux alimentaires, restaurants solidaires, collaboration avec les accueillis).

## Quelques exemples d'actions

**Le banquet de Noël ou Belle box :** proposer le soir de Noël une action collaborative : réveillonner ensemble avec un bon repas où les aidants et les aidés sont assis à la même table. En effet, un français sur dix est en situation objective d'isolement ("Les solitudes en France" réalisé par la Fondation de France, 2016).

Le premier Banquet de Noël participatif, solidaire, anti-gaspi et zéro déchet s'est déroulé à Lyon le 24 décembre 2019 avec la participation de 53 personnes. Projet véritablement inclusif et participatif, des récoltes d'invendus bio, des ateliers de cuisine anti-gaspi, des ateliers décoration et cadeaux zéro déchet ont été organisés en amont du Banquet de Noël de manière à rendre les participants acteurs de la démarche

et plus largement les habitants désireux de s'impliquer dans l'élaboration de cet événement.

Les participants ont vécu une expérience à la fois, sociale, écologique, créative et gustative.

100% bénévole, ce projet est rendu possible par l'implication d'une diversité d'acteurs publics et privés.

Le banquet est organisé avec un focus zéro déchet en forme de plaidoyer : rappelons que chaque année, 1/3 des aliments produits à l'échelle mondiale sont jetés, ce qui correspond à 1,3 milliards de tonnes de denrées alimentaires (ADEME). La France est loin d'être exemplaire. Et pour cause, chaque année près de 10 millions de tonnes de produits alimentaires sont gaspillés (ADEME). Par ailleurs, que l'on se situe à une échelle mondiale, nationale ou métropolitaine, nombreux sont celles et ceux qui ont actuellement des difficultés à se nourrir.

### **Les escales solidaires avec Habitat et Humanisme :**

En 2021, Belle Bouffe s'invite dans les différentes Escales Solidaires de Lyon (Gérées par Habitat et Humanisme) et construit la démarche d'accompagnement et d'animation pour une alimentation digne et durable. Les repas sont proposés à 2 euros avec également une participation possible des accueillis à leur préparation. Des ateliers complémentaires (Recherche d'emploi, etc.) sont proposés.

Durant ces escales, il s'agit de comprendre le rapport qu'entretiennent les personnes avec leur alimentation pour mieux les aider. Un atelier a lieu toutes les 3 semaines.

### **Focus sur la participation des accueillis :**

- Difficulté de motiver les personnes en situation de précarité
- S'adosser aux structures dont c'est le travail et l'ADN. La participation des personnes en difficulté n'est pas innée, et demande un savoir-faire et un savoir-être pour ne pas blesser l'autre.
- Montrer que la participation des accueillis est importante à court terme pour les motiver et démontrer que leur participation est réellement importante et prise en compte
- Avoir l'intention de se laisser bousculer, de se décentrer ; accepter que les points de vue ne soient pas les mêmes que les nôtres ou même ceux que l'on aurait attendu.

- Entendre et comprendre les attentes des personnes. Ne pas être dans le « Greenwashing » de la participation. C'est-à-dire utiliser une méthode de marketing consistant à communiquer auprès du public en utilisant l'argument écologique de manière trompeuse pour améliorer son image.
- Travailler avec une intelligence territoriale : travailler en réseau pour que le suivi de la personne soit assuré et être en capacité d'orienter vers telle ou telle autre structure pour passer la main en fonction des compétences.

## 2.2. Le Secours Catholique National

Présentation faite par Laurent SEUX, Responsable du programme « Ensemble, bien vivre, bien manger » du Secours Catholique-Caritas France

Le programme « ensemble, bien vivre et bien manger » peut se décliner par « écouter la clameur de la terre et les cris des pauvres et y répondre. »

### **Entendre le cri des hommes :**

C'est une dynamique de recherche liée à la conjoncture actuelle d'une fracture alimentaire : en 2009, 2,6 millions de personnes souffraient en France de faim au point de demander de l'aide alimentaire. En 2021, ils sont plus de 7 millions. 51 % de ces bénéficiaires y ont recouru pour la première fois. Cette démarche engendre une véritable honte et une mauvaise estime de soi chez ces personnes qui ne pensaient pas avoir recours à l'aide alimentaire. Il est urgent de lever cette honte. Les effets sont également désastreux sur la santé, dus à une mauvaise alimentation (avec un écart, sur leur espérance de vie, pouvant aller jusqu'à 10 ans pour les hommes)

Par ailleurs, autre constat inquiétant, les agriculteurs est le seul corps professionnel à recenser le plus de personnes sous le seuil de pauvreté (22 %). Les agriculteurs sont les plus précaires.

### **Entendre la clameur de la terre :**

L'agriculture, à l'échelle planétaire, est responsable à elle seule de 19 % des émissions de CO2 pour nous nourrir. La Terre souffre d'une maltraitance chronique. Cela implique de prendre en considération l'empreinte écologique de l'alimentation et cela est une raison supplémentaire (s'il fallait en chercher une) pour éviter le gaspillage qui serait une double peine.

Le FAD (Food Agriculture Development) crée des produits alimentaires pour les personnes en situation de précarité alimentaire qui sont dégradant pour la nature et les personnes qui les consomment.

La grande distribution défiscalise les denrées alimentaires qu'elle donne aux structures caritatives. C'est la dictature du marché qui utilise les pauvres pour écouler son surplus sous le couvert de la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'aide sociale.

#### **4 aspects fondamentaux dans la mise en œuvre des projets :**

- Les projets alimentaires doivent permettre un travail collectif dès le départ.
- La logique territoriale est importante : s'appuyer sur l'écosystème local en s'appuyant sur les compétences de chacun
- Prendre en compte des dimensions culturelle pour « s'acculturer »
- Travailler sur un modèle économique macro prenant en compte l'ensemble de la chaîne de valeur pour ne pas reproduire les erreurs de la grande distribution

### **3. Restitution des ateliers**

#### **3.1. Comment réduire le gaspillage alimentaire et les déchets (Atelier du 17 mai)**

L'objectif de cet atelier a été de mettre en exergue les freins et les leviers concernant cette lutte contre le gaspillage alimentaire. Des exemples de bonnes pratiques ont été donnés. (voir annexe)

Frein : Difficultés de communication, de croiser les informations



*Atelier à thème lors de la journée d'échange*



*Les acteurs de la journée d'échange réunis*



*Marie Amandine Vermillon,  
co-fondatrice de «Belle Bouffe»*



*Premier atelier TABGHA,  
le 17 mai 2021*

## **Leviers**

- Développer les moyens créatifs pour aller vers (type Food Truck avec vente de nourriture et sensibilisation).
- Développer les lieux d'échanges : « accorderies », les Systèmes d'échanges Locaux et autres avec un partage dédié à la nourriture.
- Développer les partenariats en croisant les réseaux via des séminaires, des formations, des visites apprenantes, donner les conditions pour une réflexion commune.
- Faire une veille des bonnes pratiques en matière de lutte contre le gaspillage dans le Var et en dehors.

**Freins :** La force et le poids des préjugés : les fruits/légumes moins beaux sont moins bons, le dépassement des dates de péremption est dangereux etc.

## **Leviers :**

- Plaidoyer auprès des grandes surfaces pour arrêter cette culture de l'apparence et sensibiliser sur les produits qui peuvent être consommés au-delà des dates limites.
- Campagne de sensibilisation à l'acte citoyen d'acheter des produits moins beaux.
- Rappeler les moyens de conservation (confiture, conserves, cuisson/ congélation etc.)

**Freins :** Le peu de connaissance sur la saisonnalité, sur les apports nutritifs, la capacité à transformer un aliment en fin de course.

**Leviers :** Favoriser les repas partagés qui sont un lieu de communication informelle et bienveillante, les ateliers de cuisines partagées.

**Freins :** Prix élevé des produits de qualité.

## **Leviers :**

- Démocratiser les paniers suspendus
- Développer les points de ventes locaux (avec des regroupements de producteurs). Pour inciter les personnes en précarité à y aller, il faut passer par le biais des jardins solidaires pour entrer en lien avec ses réseaux et favoriser la connaissance réciproque.

**Freins :** La lutte contre le gaspillage demande de la logistique, de la réactivité et des moyens humains et matériels peu compatibles avec les forces des associations

**Leviers :**

- A minima, privilégier le compost. Développer les chaînes de composts (Les alchimistes de Toulon ?)
- A minima, favoriser une consommation animale si la consommation humaine n'est plus envisagée.
- Développer une plateforme de distribution d'aide alimentaire qui facilite la synergie entre différents acteurs (Banque Alimentaire du Var, Restos du Cœur, Grande distribution, les producteurs locaux, projet UDV-TABGHA « des lieux qui restaurent » ...)

**Freins :** Les personnes en précarités ne possèdent pas toujours du matériel adapté (réfrigérateur, moyen de cuisson, ustensiles ad hoc) pour cuisiner ou conserver.

**Levier :** Promouvoir et/ou développer le concept des Ressourceries, du partage, du don, des applications numériques (<https://jedonne.fr/>).

**Freins :** frein culturel : je prépare, je mange et je jette ce qui n'est pas consommé au lieu d'être conservé.

**Leviers :** Donner l'exemple soit même, en parler (les repas de midi avec sa « gamelle », les repas partagés sont de bons vecteurs de transmission, de sensibilisation). Diffuser les cahiers de recettes zéro déchet gratuits de l'ADEME.

**Freins :** Les normes d'hygiènes draconiennes (chaîne du froid notamment) entraînent une peur administrative et une culture du zéro risque paralysant les structures.

**Leviers :** Développer les filières de transformation (comme l'Économe à Belgentier) fixes ou mobiles. Formation aux normes d'hygiène pour démystifier la législation.

**Freins :** Les personnes en précarités ont des exigences parfois exacerbées du fait qu'elles se sentent exclues et marginalisées. Difficultés de compréhension de la part des associations caritatives (accepter que les personnes s'offrent un petit luxe de temps en temps alors que ce n'est pas forcément la priorité).

**Leviers :**

- Se connaître, se rencontrer, discuter...
- Faire des analyses de pratiques pour décoder les comportements et ne pas juger.

**Freins :** Les habitudes alimentaires sont parfois décalées par rapport aux offres de nourritures des structures d'aide alimentaire.

## **Leviers**

Développer les Groupements d'achats et/ou les paniers suspendus.

**Freins** : Ressenti négatif dans les centres de distributions : sentiment de ne pas être digne (ouverture certains jours, certaines heures, peu/pas de choix dans les produits, présenter son pedigree social).

## **Leviers :**

- Développer des lieux où tout le monde peut venir acheter et dont les prix sont fonction de son quotient familial. Les plus aisés n'achètent pas plus cher qu'ailleurs, et les personnes en précarité bénéficient de prix plus faibles.
- Développement des Tables ouvertes et/ou des repas partagés Une liste d'actions inspirantes a été remise aux participants (cf annexe)

## **3.2. Faire ensemble et préparer des repas ( Atelier réalisé le 27 mai)**

### **Objectifs :**

- 1) Réfléchir ensemble aux motivations (freins et leviers) à participer ou s'impliquer aux ateliers.
- 2) Échanger sur les conditions de réussite d'un atelier collectif.

Avec priorité donnée à la co-construction avec les personnes concernées (Exemple : Romain, accueilli aux ACT de Fréjus gérés par Promo Soins (Appartement de coordination thérapeutique) qui s'est impliqué dans la réalisation de la fiche action et dans l'animation de l'atelier.

### **Des difficultés ont été relevées :**

- Faire venir des participants, malgré un décalage des réalités entre participants et animateur,
- Garder une motivation sur la durée, avec parfois des rythmes de vie du public ne prenant pas en compte la cuisine.
- Adopter une attitude adaptée en tant qu'animateur, pour se préserver et respecter la dignité des participants.
- Connaître et diversifier les partenaires et mieux répartir les ressources dans le temps et l'espace. Importance du projet TABGHA, et adhésion à l'outil SLACK : [CLIQUEZ ICI](#)

Une bonne connaissance des techniques d'animation et de communication s'impose. Il faut pouvoir saisir chaque proposition et initiative spontanée (même si cette dernière est un peu éloignée de l'objectif au départ) comme tremplin pour former le groupe et apporter la motivation à participer aux ateliers.

### **Des outils disponibles :**

- Vidéo atelier cuisine à Barjols, projet promotion nutrition santé partenarial : [CLIQUEZ ICI](#)

- Utiliser des supports existants, comme par exemple les informations de l'OMS (<https://www.who.int/publications/list/9241594632/fr/>) le lien doit être copié collé sur un nouvel onglet google et s'adosser sur l'existence de formations TASA/CASA menées par la banque alimentaire et les Restos du Cœur sur le département.

- Différents régimes alimentaires, particularités de santé (diabète, problèmes dentaires...) Formations et utilisation d'outils disponibles [CLIQUEZ ICI](#)

Importance du réseau pour mutualiser les ateliers avec d'autres structures, d'impliquer les services civiques, stagiaires.

### **Retours d'expériences :**

- Résine jardins de Draguignan : confiture de banane pour transformer des bananes trop mures cuites avec la peau, recherche d'une recette ; innovation avec ce qui est disponible. Lutte contre le gaspillage. Fait avec une personne en service civique. Partir avec un pot.

- Centre de loisirs de Draguignan : passer par le biais des enfants avec un atelier cuisine pour inciter les parents à cuisiner avec les enfants. Une partie du groupe a donné envie de cuisiner aux parents.

- Résidence Les Favières : lors des fêtes de Noël et nouvel an, la cuisinière a été absente pour cause de maladie. Tout le monde a travaillé à la cuisine pour pallier cette absence : résidentes et salariés. Cela a soudé les équipes, les résidents et donné beaucoup de joie.

- Cueillette des olives à Pépiole : Logivar-UDV Les Favières a été sollicitée pour préparer un buffet pour 40 personnes et puis de nouveau pour un baptême (végétarien). Tout le monde s'est mis autour de la table. Participation financière minime.

- Les amis de Jéricho : mise en place d'une navette pour amener les personnes de l'accueil de jour au jardin de la Castille (situé à La Crau, 8 km de Jéricho). 2 personnes se sont mobilisées régulièrement mais il est compliqué de fidéliser les personnes d'un atelier à l'autre.
- Les normes sanitaires sont exigeantes et ne sont pas forcément connues des bénévoles.
- Stage dans une MECS (Maison d'Enfants à caractère social) : une partie des résidentes jeunait pendant le mois du Ramadan. Elles ont confectionné le repas ensemble. Elles ont pris l'exemple du poulet type KFC pour animer cet atelier. Cela a permis de créer des liens conviviaux.
- Expérience vécue lors d'une activité d'auxiliaire de vie auprès d'un monsieur en situation de handicap sans goût ni odorat. A eu une idée pour l'inciter à se réalimenter : Ils ont fait le choix ensemble de créer des repas colorés pour que cela soit attrayant. Il a recommencé à manger.
- Une initiative citoyenne : il y a 10 ans un homme avait invité des amis à un repas qui n'a finalement pas eu lieu. Il a tout mis dans des boîtes et les a distribués à des personnes à la rue et a partagé ce repas avec eux. Très bons souvenirs.

### **Synthèse de l'atelier :**

Pour animer un atelier cuisine réussi, il apparaît nécessaire de prendre en compte les points suivants :

- Avoir à disposition un local et du matériel adapté et sécurisé (électricité si utilisation de four, outils de cuisine non dangereux adaptés aux profils avec particularité (alcool, troubles psychiques...))
- Aborder des thématiques choisies par le public concerné et animer des ateliers thématiques avec des produits fréquemment consommés par les participants
- Rendre le participant acteur, utiliser les connaissances de chaque participant et faire un partage de recettes
- Organiser la séance de manière à attribuer un rôle à chacun, utiliser la complémentarité des participants
- Manger ensemble, pour mettre à partie ce temps de convivialité permettant de souder le groupe et distiller des messages relatifs à la santé
- Utiliser des prétextes à cuisiner ensemble, parfois la cuisine peut être le moyen et non l'objectif

### 3.3. Échange de pratiques et d'outils d'animation pour restaurer l'autre ( Atelier du 8 juin)

#### Actions en cours

- Propositions d'Ateliers cuisine au sein de plusieurs structures : AVAF, GEM Forts ensemble, La Fabrique mais arrêt de l'ensemble de ceux-ci avec le COVID 19. Des ateliers thématiques santé ont été mis en place pour compenser le manque de lien social et d'énergie dus à l'arrêt de la cuisine. Mais il y a plus de difficultés à mobiliser les personnes et la problématique de jauge se pose : celle de ne pas oser proposer à trop de personnes de peur de dépasser la jauge autorisée et lorsque qu'il y a des désistements, l'atelier est annulé.
- L'association « L'équitable » implique les lycées agricoles en Provence Verte (St Maximin et Brignoles) et propose des actions de sensibilisation en milieu scolaire sur les besoins des producteurs et les difficultés financières des paysans, ainsi que les outils proposés par le commerce équitable.
- L'équipe paroissiale de Ste Douceline travaille sur les excédents de l'aide alimentaire donnés durant le confinement en les proposant à une association étudiante.
- La Fabrique : ateliers parents-enfants, incluant ateliers cuisine, sur l'alimentation et petit budget à destination des familles, Construction des ateliers avec public, co-animation PMI/CD/CODES 83...
- EPAFA : ateliers thématiques santé autour de l'alimentation équilibrée.
- ASPI : temps d'échanges sur « alimentation équilibrée liée à l'activité physique » pour les travailleurs suivis d'une découverte de l'activité physique (marche au Gaou). Inscription sur la base du volontariat, bonne adhésion observée.

#### Actions en projets

- Proposition du CD 83 à l'ASPI de mise en place une action du CNAM (recherche de structures test) sur manger/bouger mieux au travail.
- Hyères : Réflexion d'ouvrir une épicerie solidaire pour compléter l'offre des Restos du cœur, avec des produits frais majoritairement. Mise à disposition par la mairie à l'association d'un terrain + eau pour créer un jardin solidaire en cœur de Cité.

- Réponse AAP sur précarité alimentaire par le supermarché coopératif Coop/mer et l'Équitable : équiper un lieu pour accueillir conférences/échanges pour milieu associatif de TPM au sein de La Coop/Mer, ateliers cuisine, ateliers équilibre alimentaire.
- L'Équitable : volonté d'atteindre un public adulte, recherche d'idées et méthodologie à ce sujet.
- Projet Tabgha UDV: volonté de continuer les ateliers pratiques au sein des structures sur l'organisation et l'animation des ateliers cuisine et santé.

## **Freins et leviers**

### **Manque d'adhésion, de motivation et d'implication mais aussi irrégularité de la fréquentation, amplifié par les jauges sanitaires.**

- Implantation des locaux au sein des quartiers populaires, ateliers/concours permettant d'apporter de la visibilité.
- Commencer par des ateliers pratiques, de cuisine.
- Co-construction/co-animation.
- Communication individualisée : appels ++
- Inscription à 1 euro.
- Ateliers sur inscription en début d'année, avec nécessité de participer à un nombre prédéfini d'ateliers.
- Évaluation de chaque atelier (smileys) pour comprendre les thématiques porteuses lorsque le public ressent des difficultés à exprimer ses attentes, ses ressentis.
- Laisser la demande venir du public et construire ensemble quand le besoin émerge.
- Valorisation des ateliers par clips vidéos diffusés sur chaîne Youtube/bilan à la fin des séances.

### **Problématiques autour des thématiques et du besoin d'idées nouvelles pour interpeller le public.**

- Slack : outil de communication et partage des acteurs de l'aide alimentaire sur le département, meilleure répartition spatiale et dans le temps, mais aussi pour proposer des temps d'échanges entre acteurs, donner un nouveau souffle aux activités.
- Classeur remis à chaque participant à la fin du cycle, pour capitaliser les connaissances.

- Un livret à alimenter par les participants et un pour la structure à alimenter par les animateurs tout au long du projet en fonction des faits marquants, à remplir lors de bilans de fin de séance.

### **Pratiques de l'aide alimentaire ne permettent pas toujours de respecter entièrement la dignité du public (ou du moins ce ressenti existe)**

- Épicerie sociale : accompagnement individuel, choix des produits, don/ contre-don avec possibilité de s'impliquer dans l'animation d'ateliers par les bénéficiaires : le choix des thématiques permet d'impliquer très rapidement les bénéficiaires, de redevenir « citoyen autonome », modèle intéressant d'aide alimentaire à mettre en lien avec l'aide alimentaire d'urgence.

- Exemple initiative Vaucluse : Solid'Arles, constat : précarité des producteurs locaux causée par grande distribution et population en situation de précarité, ne pouvant pas accéder aux produits de producteurs locaux. Système à plusieurs entrées de l'épicerie, avec anonymisation des prix pratiqués, triple gamme de prix, avec financement partiel des produits à coûts réduits par prix plus élevés, pour public plus favorisé.

### **Outils à disposition**

- L'alimentation par les 5 Sens : [CLIQUEZ ICI](#)
- Quizz'Inn, l'auberge du savoir alimentaire : [CLIQUEZ ICI](#)
- Le p'tit toqué, équilibre alimentaire : [CLIQUEZ ICI](#)
- Techniques d'animation diverses : [CLIQUEZ ICI](#)

## **4. Propos de Conclusion**

Un arbre de conclusion a été fait par les participants à dont voici les principales feuilles : croisement de réseaux, échanges et partenariats futurs, beaux partages en ateliers, co-construction = accepter de se décentrer, s'appuyer sur l'existant, échanges partages et connaissance, information et convivialité, parler plus des composteurs de déchets, vision partagée entre acteurs, révolutionner l'aide alimentaire, de voir un ensemble d'initiatives qui marchent et l'énergie déployée me donne la motivation.

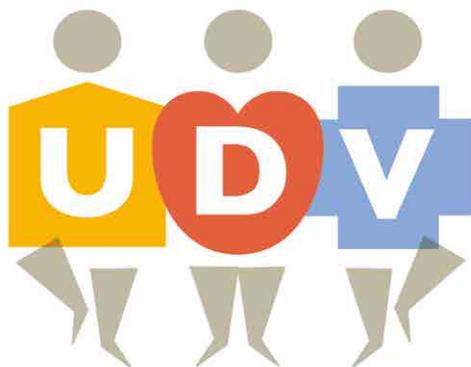
Cette journée a été le fruit de rencontres passées et a permis des reconexions qui ne peuvent s'arrêter ! L'humus est cette terre riche produite à partir de déchets.

Cette image doit nous conduire à la certitude que les personnes considérées comme des déchets du fait de leur condition de vie sont le terreau de futurs communs... A retravailler donc ensemble.

« Il faut garder la culture de ce genre de journées. Donner à manger ce n'est pas seulement du pain mais c'est aussi du sens, du projet, de l'amitié, de la reconnaissance. Je plaide beaucoup pour l'éthique de la considération car ce n'est pas la même chose de recevoir un colis alimentaire et d'être reçu à table. Cette question de l'aide alimentaire pose la question du vivre ensemble dans la société.» (voir ICI l'interview de Gilles Rebèche parue dans l'édition toulonnaise de Var-matin le lendemain de cette journée d'échange).

## **5. Annexes**

- Quelques exemples de bonnes pratiques
- Livret recettes zéro déchets
- État des lieux du gaspillage alimentaire
- Visuel de l'atelier 2
- Article Var Matin



Bâtir un monde fraternel  
avec les plus fragiles

## **Union Diaconale du Var**

363, av. Colonel Picot  
83100 Toulon  
04 94 24 45 90  
accueil@udv-asso.fr

Plus d'infos sur [www.udv-asso.fr](http://www.udv-asso.fr)  
Nos actus sur [www.iota.udv-asso.fr](http://www.iota.udv-asso.fr)

