

ACCOMPAGNER



## FICHE 6

Pour favoriser l'accessibilité de tous, y compris des plus vulnérables, à l'alimentation durable, il faut accompagner et soutenir les bénéficiaires de l'aide alimentaire<sup>1</sup>

## Pourquoi ?

En Belgique, environ 200 000 personnes recourent à l'aide alimentaire<sup>2</sup>. En France, ils sont environ 4 millions à bénéficier d'une telle aide<sup>3</sup> pour assurer ce droit primaire fondamental qu'est l'accès à une alimentation suffisante. Parmi les personnes en situation de vulnérabilité, public cible du projet AD-In, l'aide alimentaire est une source d'approvisionnement non négligeable.

Interroger les sources d'approvisionnement du secteur de l'aide alimentaire est une étape importante pour favoriser une transition vers plus de durabilité (voir fiche n°11). Cependant, cette transition se doit d'être accompagnée pour permettre aux bénéficiaires de s'appro-prier positivement ces changements en fonction de leurs compétences, connaissances, besoins et possibilités.

Cette dépendance relative à l'aide alimentaire est parfois source de stigmatisation pour ses bénéficiaires. S'inscrire dans le mouvement plus large de la transition vers plus de durabilité pourrait être source de valorisation pour le secteur lui-même et, par ricochet, pour les per-sonnes qui en bénéficient.

Néanmoins, la situation vulnérable du secteur demande à ce que cet accompagnement ne repose pas sur les seules épaules des bénévoles qui y sont engagés. Un soutien des autorités publiques en la matière est nécessaire pour amplifier et pérenniser ce type d'accompagne-ment. De même, sur un territoire, les partenariats entre structures de l'aide alimentaire et acteurs actifs dans les domaines de l'action sociale, de la santé, de l'environnement ... sont impératifs pour mettre en place des projets ambitieux en la matière.



# Comment ?

## SE RÉAPPROPRIER SON ALIMENTATION, PAR DES INITIATIVES D'AUTOPRODUCTION ET DES ATELIERS DE CUISINE



Dans le cadre du projet AD-In, nous avons identifié plusieurs associations/structures ayant choisi de développer des initiatives d'autoproduction (voir fiche n°5) en vue d'approvisionner leurs bénéficiaires en légumes et, plus rarement, en fruits frais. Au-delà de cet objectif d'approvisionnement, l'autoproduction est avant tout un moyen pour les bénéficiaires intéressés par cette pratique (intérêt qu'il s'agit de sonder préalablement) de reprendre la main sur leur alimentation. En cultivant pour soi et pour les autres, en collaborant avec d'autres jardiniers, l'estime de soi se trouve valorisée. Les personnes sortent du rôle passif de simple récipiendaire de l'aide alimentaire. Cultiver ses propres légumes est une porte d'entrée pour se réinterroger sur son alimentation de manière générale.

Autre type d'initiatives pour évoquer les changements de comportements alimentaires : les ateliers de cuisine (voir fiche n°4). Ces activités sont également des activités très développées au sein du secteur de l'aide alimentaire. Dans ce contexte particulier, ces ateliers ont pour objet de faire découvrir les différentes façons d'accommoder les produits proposés à travers les colis ou les rayons de l'épicerie sociale. L'organisation de ce type d'ateliers nécessite une certaine organisation logistique, à commencer par le fait de disposer d'une cuisine conforme à la réglementation sanitaire. Par ailleurs, l'animation de ces ateliers demande des compétences spécifiques, pas toujours disponibles au sein de la structure. Les partenariats – avec par exemple une école d'hôtellerie, un service de promotion de la santé ou encore, une association active dans la question alimentaire –, deviennent alors un atout essentiel.

Si ces ateliers apparaissent trop lourds à monter et/ou animer, a minima, la remise de fiches recettes au sein des colis ou l'organisation de petites dégustations durant la distribution peuvent être des premières accroches intéressantes.

Plusieurs acteurs du secteur de l'aide alimentaire rencontrés dans le cadre du projet AD-In nous ont fait part de leurs tentatives pour mettre en place ce type d'activités, avec comme principal obstacle la mobilisation du public – ce qui peut aussi grandement influencer sur la motivation des bénévoles eux-mêmes. A titre d'exemple, la distribution (qui pourrait être un moment privilégié pour recruter des personnes intéressées) se déroule souvent dans des conditions qui limitent l'échange. Les bénévoles doivent assurer la distribution de denrées dans un temps parfois court et les personnes ne souhaitent pas toujours s'attarder dans les locaux de l'aide alimentaire. La présence d'un tiers pour assurer ce recrutement est alors une piste intéressante à explorer (par exemple, par la présence d'une diététicienne, financée par la collectivité, dans le cadre du projet « Cuisines et dons », cf. infra).

Enfin, un des autres freins mentionnés par les acteurs de l'aide alimentaire est de pouvoir faire du lien entre ces deux types d'initiatives – jardin et cuisine – lorsqu'elles coexistent au sein d'une même structure. Une approche parfois genrée de ces activités renforce cette difficulté à assurer un lien entre autoproduction et cuisine. Créer des espaces de rencontres et favoriser les échanges concrets (par exemple par un retour de produits transformés par l'atelier cuisine vers les jardiniers) sont des pistes à explorer.

Notons que l'accès aux services d'aide alimentaire peut être limité dans le temps. Il s'agit donc de faire en sorte que cet accompagnement puisse se poursuivre, d'une manière ou d'une autre, en dehors de ce recours à l'aide alimentaire, pour qu'il porte réellement ses effets.

## SE FORMER À L'ALIMENTATION DURABLE



S'il s'agit d'accompagner et de soutenir les bénéficiaires de l'aide alimentaire dans une transition vers une alimentation plus durable, les bénévoles et professionnels actifs dans ce secteur doivent aussi pouvoir être formés pour aborder ces questions et favoriser un essaimage de ces connaissances et pratiques auprès de leur public. La formation est donc essentielle (voir fiche n°8) et là encore, le soutien des autorités publique, notamment financier, apparaît comme un élément important<sup>4</sup>.

## S'APPUYER SUR LE RÉSEAU ET LE PARTENARIAT

Face aux enjeux de la transition vers une alimentation plus durable et le nécessaire accompagnement des bénéficiaires dans ces démarches, il importe que les acteurs de l'aide alimentaire puissent faire réseau et porter des actions communes (ce qui permet notamment de partager les charges logistiques que ces activités impliquent). Des fédérations nationales existent tant en Belgique qu'en France, mais nous visons ici un partenariat plus local.

Là encore, les autorités publiques peuvent être un moteur dans la construction d'un tel réseau. Se rencontrer entre structures peut déboucher sur des projets concrets (par exemple, la mise en place d'activités communes) mais peut aussi être un moyen pour les structures de réfléchir ensemble à leurs problématiques communes et aux solutions à envisager d'un point de vue plus local et conjoint.

## TRAVAILLER CERTAINS CRITÈRES DE L'ALIMENTATION DURABLE AUPRÈS DU PUBLIC

L'accompagnement des bénéficiaires doit avoir pour objectif de permettre aux personnes de se réapproprier leurs choix alimentaires, malgré un contexte où l'accessibilité à l'alimentation paraît compromise. Un des premiers points indispensables est d'offrir aux bénéficiaires le choix de leurs produits (notamment la possibilité de ne pas emporter les produits qu'ils ne désirent pas).

Expliciter les différentes sources d'approvisionnement aux bénéficiaires est une première étape pour favoriser cette réappropriation. À titre d'exemple, des visites chez les producteurs locaux – qu'ils soient des donateurs ou des lieux d'achat – sont une piste éventuelle à explorer.

Le gaspillage qui est parfois constaté aux abords des services d'aide alimentaire doit également devenir un objet de sensibilisation (également en raison des effets négatifs que ce gaspillage induit sur les équipes de bénévoles). L'utilisation de produits méconnus dans les ateliers de cuisine est une piste. Mais, plus largement, la mobilisation du public des bénéficiaires autour de ces questions peut aussi avoir des effets positifs. Là encore, l'appel à des prestataires extérieurs mérite d'être investigué.

## FAVORISER LA PARTICIPATION DES BÉNÉFICIAIRES AU SEIN DES STRUCTURES DE L'AIDE ALIMENTAIRE

Ces différents projets doivent associer les publics de bénéficiaires dès les premières étapes de mise en place. L'organisation d'un groupe de réflexion (par exemple, sous la forme d'un conseil des usagers) peut s'avérer intéressant notamment face aux difficultés de mobilisation que rencontrent certains services d'aide alimentaire. De même, recruter des bénévoles parmi les bénéficiaires (cf. infra) est un levier de mixité sociale. Nous évoquons, par exemple, la création de recettes à insérer dans les colis : ces dernières pourraient être élaborées par ce conseil des usagers afin de valoriser les connaissances de chacun.



Offrir un lieu de convivialité et de rencontre au sein de la structure d'aide alimentaire pour favoriser l'échange entre bénévoles et bénéficiaires peut favoriser cette mobilisation du public. Dans un même ordre d'idées, apporter un soin particulier à l'aménagement des locaux est une étape essentielle pour favoriser un sentiment de bien-être chez les personnes bénéficiaires et les bénévoles. De nouveau, nous sommes conscients que cette démarche réclame des moyens et nécessite de développer des partenariats.

## 1. Cuisines et dons, Fresnes-sur-Escout, Condé-sur-Escout et Vieux-Condé

Suite à un constat de gaspillage de certaines denrées distribuées dans le cadre de l'aide alimentaire, les CCAS des communes de Fresnes-sur-Escout, Condé-sur-L'Escaut et Vieux-Condé ont choisi de développer un projet commun pour permettre aux bénéficiaires de ces structures de s'approprier leur alimentation. Une diététicienne a ainsi été engagée pour participer aux distributions de colis et sensibiliser les personnes aux différentes recettes qu'elles pouvaient réaliser sur base des produits reçus. Dans un second temps, des dégustations ont été organisées lors de ces moments de distribution. Enfin, les personnes qui le souhaitent ont été invitées à participer à des ateliers cuisine, organisés sur base des produits disponibles dans les colis et/ou l'épicerie. Cette collaboration entre services d'aide alimentaire et CCAS a notamment été saluée par la plupart des intervenants.

**Pour plus d'info :** <https://www.fresnes-sur-escout.fr/mairie/actions-sociales/presentation-du-ccas/>

## 2. Epicerie sociale durable et participative du CPAS de Berchem-Saint-Agathe

Cette initiative visait à développer un nouvel outil efficace et moderne de lutte contre la pauvreté adapté aux mutations que connaissent nos sociétés. C'est pour cela qu'une attention particulière a été portée à la question du développement durable mais aussi à la participation des usagers. Dans ce cadre, lors de la création de l'épicerie sociale, des ateliers participatifs ont été organisés afin d'identifier les besoins du public, s'adapter à la demande et sensibiliser à l'alimentation durable. Cette démarche a permis de créer une infrastructure construite par et pour les usagers (magasin de libre-service, espace cafétéria, cyberspace social, lieu de rencontre et ateliers). Elle a également favorisé la création de liens autour du dispositif et a aidé à faire connaître ce projet débutant.

On retrouve donc une forte dimension sociale et éthique liée à l'implication des usagers dans le projet, mais aussi une dimension environnementale importante qui se caractérise dans l'aménagement et l'approvisionnement de l'épicerie. La santé est travaillée au travers d'ateliers proposés aux usagers dans les locaux de l'épicerie.

**Pour plus d'info :**

<https://cpasberchem.brussels/services-du-departement/epicerie-sociale-babel-hut-market/>

## 3. Episol, Douai

Episol, épicerie solidaire située sur le territoire de Douai, vise à proposer aux personnes des fruits et légumes frais, en recourant à la fois à la collecte d'invendus et aux producteurs locaux (de manière plus ponctuelle). L'épicerie propose, par ailleurs, des produits bio et végétariens, à côté d'une offre plus traditionnelle. Outre cette attention aux types de produits proposés, l'épicerie organise différents ateliers (par exemple autour des petits-déjeuners sains ou encore sur la réalisation de recettes anti-gaspi). Enfin, l'épicerie tient à intégrer des personnes bénéficiaires dans son équipe de bénévoles. Certaines d'entre elles sont d'ailleurs à l'origine d'ateliers pour d'autres bénéficiaires. Cette épicerie a également pris part à l'un des Défis Alimentation Durable portés dans le cadre du projet AD-In.

**Pour plus d'info :** <http://episol59.e-monsite.com/>

# NOTES DE FIN

1. Nous visons ici à la fois les associations/structures qui assurent la distribution de colis ainsi que les épiceries sociales (et/ou sociales et solidaires).
2. Source : <http://www.fdss.be/index.php?page=concertation-aide-alimentaire-2>
3. Source : DGAL in Centre d'observation de la société
4. En Wallonie, le décret régissant l'aide alimentaire prévoit la possibilité de financement pour assurer la formation des professionnels du secteur de l'aide alimentaire. En Région Hauts-de-France, l'agence d'Etat compétente en la matière (la DRJSCS, Direction Régionale de la Jeunesse, du Sport et de la Cohésion Sociale) souhaite également travailler sur cette question de la formation des professionnels du secteur de l'aide alimentaire.



Avec le soutien du Fonds européen de développement régional

Financeurs :



Opérateurs associés :



Opérateurs partenaires :



AD-In