

association d'éducation populaire pour la transition écologique



COMPTE RENDU JOURNÉE TECHNIQUE « DÉPASSER L'AIDE ALIMENTAIRE »

Lieu

Marché des Douves – 6 rue des Douves 33800 BORDEAUX

Date et heure

25 mai 2016 13h30-17h30











Intervenants: Elodie BRETON, Conseillère en Économie Sociale et Familiale, Christine RODEL, bénévole, Centre Social Grand Parc Intencité; Frédéric GARRIC, Moniteur-éducateur, Thierry HOFER, Chargé du développement, Animateur socio éducatif, Association Jeunesse Habitat Solidaire; Nathalie MARTIN, Coordinatrice, Louise GUTH, étudiante, Épicerie Sociale et Solidaire; Claudine SOULLIGNAC, Conseillère en Economie Sociale et Familiale, Banque Alimentaire de Gironde.

CREPAQ: Caroline BIREAU; Dorothée DESPAGNE GATTI, Vincent DUBUC, Apolline LAVAL; Nadège LECOUTURIER; Dominique NICOLAS

Participants:

Nom	Prénom	Organisme	Fonction
Augerot	Maité	Les jardins cuisinés - Le Haillan	
Bernard	Constance	Banque Alimentaire de Gironde	
Bourgelas	Martine	Terre d'Adèles	Administratrice cuisine-jardin
Brossier	Charles	Banque alimentaire de Bordeaux	Vice président
Dartigue	Stéphanie	Le bocal local	
Fischer	Jeany	Mairie Saint Laurent Médoc	1ère adjoint
Gallet	Emilie		Étudiante
Gastaud	Virginie	USSGETOM	
Gillet	Brigitte	Formatrice socio-éducative - Supercoop	
Huby	Christelle		
Jean	Laure	Bordeaux Métropole	Chargée de prévention déchets
Julien	Fabrice		
Lafrance	Alix	Super Coop	
Lavoue	Régine	Mairie Saint Laurent Médoc	Conseillère municipale
Lawson	Jeff	Espoir Bordeaux Rive Droite	
Lucas	Josette	Epicerie Sociale et Solidaire ANDSE	Responsable programme Uniterre
Mann	Maïlys	DIACONAT CHRS des Capucins	Éducatrice Spécialisée
Minez	Julie	USSGETOM	Coordinatrice zéro-déchet
Nantes	Marie	CAPEE	Stagiaire
Ndecke	Armand	Centre d'évangélisation Esprit et vie	
Pozzo di Borgo	Lucie	CAPEE	Chargée d'animation et de coordination
Rodel	Christine	Centre Social Grand Parc Intencité	Bénévole
Sallenave	Anne-Marie		
Yauner	Léa	Terre d'Adèles	Co-présidente

²⁴ participants sont venus assister à la journée, parmi les inscrits 8 personnes ont finalement été absentes et 2 personnes qui ne s'étaient pas inscrites sont venues.

1 - Programme de la journée

- 1) Introduction de la journée CREPAQ Dorothée DESPAGNE GATTI
 - Présentation du CREPAQ et de ses missions
 - Présentation du REGAL
 - Présentation du cadre de l'aide alimentaire et du gaspillage
- 2) Alternatives d'accompagnement des jeunes par le biais de l'alimentation Association Jeunesse Habitat Solidaire Frédérique GARRIC, Thierry HOFER
 - Objectifs de l'association : favoriser l'autonomie et l'émancipation des jeunes
 - Création d'une Épicerie Solidaire avec les produits de la Banque Alimentaire
 - Mise en place d'un système d'échanges de services (Rosa)
 - Ateliers cuisine
 - Création de jardins potagers
 - Démarche et sensibilisation vers transition écologique : glanage, auto-production
- 3) Retour d'expérience de la cuisine mobile Banque Alimentaire de Gironde Claudine SOULLIGNAC
 - Origine du projet : constat de gaspillage au sein des denrées distribuées
 - Achat d'un camion pour aller au devant des bénéficiaires : démonstrations culinaires
 - Les ateliers de la cuisine mobile : 10000 participants, histoire de vie et convivialité
- 4) L'impacts des ateliers cuisine sur le bien-être des personnes Épicerie Sociale et Solidaire Nathalie MARTIN, Louise GUTH
 - Évaluation de l'impact des ateliers cuisine sur le bien être des personnes : création d'un outil d'évaluation
 - Connaissance du profil des bénéficiaires et des problématiques
 - Indicateurs
 - Conception de l'outil
- 5) Projet Alternatives alimentaire Centre Social Grand Parc Intencité Elodie BRETON, Christine RODEL
 - Présentation du projet : 12 familles 40 personnes
 - Ateliers bien-être, théâtre forum, ateliers cuisine
 - Insertion sociale et insertion professionnelle
 - Prise en charge globale de la famille
 - Participation et réciprocité



Dans le cadre de l'animation du REGAL (Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire), l'association CREPAQ (Centre Ressource d'Écologie Pédagogique d'Aquitaine) a organisé une journée technique entre acteurs associatifs, professionnels et institutionnels de l'alimentation et de l'insertion sociale sur la thématique de l'accompagnement dans l'aide alimentaire. Cette rencontre était l'occasion d'échanger et de faire connaître des approches nouvelles en matière d'aide alimentaire afin de créer des synergies entres acteurs œuvrant dans une même direction, celle de l'autonomisation des personnes bénéficiant de l'aide alimentaire.

« Merci pour cette journée » « Très belle initiative à refaire ! »











Présentation des intervenants

Jeunesse Habitat Solidaire



Jeunesse Habitat Solidaire a mis en place deux épiceries approvisionnées par la Banque Alimentaire : La coopé (dans la résidence Jacques-Ellul) qui a élargi son approvisionnement en 2016 avec les invendus de Boulangerie 48), et L'épicerie (résidence Rosa-Parks). Ces épiceries sont ouvertes à tous, avec un droit d'entrée hebdomadaire. Elles sont tenues à tour de rôle par les jeunes via, soit du volontariat (résidence Jacques-Ellul), soit un système d'échanges local (résidence

Rosa-Parks). Dans les deux cas, les jeunes des résidences se voient confier des responsabilités et s'initient au fonctionnement d'un système d'échanges local. Cela leur permet de gagner de quoi se nourrir selon un principe de dignité.

Jeunesse Habitat Solidaire présente et invite également aux pratiques de consomm'action, en amenant la recherche d'une alimentation plus locale et plus qualitative. Cela se fait via la création d'un potager, l'initiation au jardinage naturel, la création d'une AMAP, le lancement de programme spécifique comme « A.Loc.ha.J. » (Alimentation Locale en Habitat Jeunes) aujourd'hui devenu « Ambassadeurs de la transition »), ou encore via l'équipement des cuisines des résidences, l'organisation d'ateliers cuisine et la rencontre de producteurs locaux.

La cuisine mobile de la Banque Alimentaire

L'objectif de la cuisine mobile est double : nourrir les plus démunis et lutter contre le gaspillage alimentaire. Cela se fait à travers la distribution de produits frais et de produits secs.

Cette initiative est issue du constat que des personnes jettent certaines denrées par méconnaissance de leur préparation. Aussi, depuis 2005, la cuisine mobile de la Banque Alimentaire a animée plus de 1600 ateliers, avec un taux de participation moyen de 5 personnes (sachant que le nombre de participants est limité par la taille du camion de la cuisine mobile).

Le format des ateliers culinaires permet aussi bien aux participants d'approfondir leurs connaissances des produits que leurs connaissances des préparations de ces produits, tout en permettant aux participants de bénéficier d'un lieu d'échanges et de conversations.

L'Epicerie de Bordeaux

L'Epicerie de Bordeaux, en partenariat avec Promofemmes, Ensemble, l'Eypicerie, la Banque Alimentaire et les Terres d'Adèles, réalise une étude sur la thématique : « Evaluer l'impact des ateliers cuisine sur la santé et le bien-être d'un public précaire ».

A ce jour, l'étude n'est pas finalisée. Ce sont donc la méthodologie et l'outil choisi qui ont été présentées. Ce travail faisant écho aux questions que se posent de nombreuses structures, ses résultats intéressent déjà plus que l'Epicerie de Bordeaux et ses partenaires.

Centre social Grand Parc

Suite au diagnostic du quartier Grand Parc réalisé en 2010, plusieurs points ont été mis en lumière, dont une augmentation de la précarité, des difficultés d'accès à une alimentation saine et de qualité et le manque de structures ressources adaptées pour répondre aux besoins des habitants sur le territoire Bordeaux Nord.

Face à ces constats, les Centres Sociaux ont pris conscience qu'ils pouvaient être



porteurs d'initiatives solidaires pour lutter contre cette précarité. Deux projets portés par le centre social Grand Parc ont ainsi vu le jour :

- Alternative alimentaire, né en 2010, qui prévoit un volet « soutien alimentaire », un volet « insertion sociale à visée professionnelle » et un volet « mode de garde innovant 0/3 ans »
- Solidarité alimentaire, né en 2012, grâce auquel sont mises en place des animations pour les habitants via divers moyens (théâtres forums, débats, ateliers d'expression, disco soup', ...), sur des thématiques comme « les aliments et les produits », « le jardin en lien avec l'épicerie » ou encore « structure/gestion financière/moyens humains ».

Cette journée technique a réuni 23 participants. Ces derniers ont tous été satisfaits ou très satisfaits de l'événement.

Les échanges ont été nombreux et des liens ont été créés ou renforcés. Ainsi, cette journée a aussi bien rempli ses objectifs que ceux du REGAL ALPC. En effet, la valorisation de pratiques vertueuses a permis de créer des échanges et des synergies entre différents acteurs. La bonne circulation de l'information et les apprentissages réciproques permettront le développement de nouvelles initiatives, que cela se fasse immédiatement, via un soutien personnalisé, ou encore via de nouvelles réflexions lors de la réunion d'un groupe projet du REGAL ALPC.

Quoi qu'il en soit, la dynamique est en marche!