

Café Initiative #1 : Alimentation

13/04/2021

Sont présent.es :

BADEL Norbert	Le Jardin de Valeriane	42
PRADIER Paola	comité D-BASE Drôme	26
BERNARD Emilia	Les Jardins de Lucie	69
SINTUREL Camille	Viltais, CADA	03
DA SILVA Georges	CADA Solstis	03
BREYSSE Sandy	Cressonniere du bugey	01
LEHRMANN Justine	Coordinatrice AHI-L FAS AuRA	
HERVAGAUT Christèle	Chargée de mission Santé FAS AuRA	
VAUDATIN Alexandra	Animatrice SEVE Emploi / IAE FAS AuRA	

Objectifs de ce temps :

- Rencontre entre les adhérent.es / transversalité entre les secteurs
- Echange de pratiques, de projets, d'idées, de ressources
- Faire émerger des partenariats, des groupes de travail, l'essaimage d'initiatives
- Partager les apports (outils, projets régionaux ou nationaux, appels à projet, piste de financement...)

Tour de table :

	mon département / avec quelle casquette je viens	ce que m'évoque cette thématique / pourquoi je participe à ce temps
Camille	Viltais est un CADA (Centre d'Accueil de Demandeurs d'Asile) dans l'Allier.	Sujet difficile à aborder avec les demandeurs d'asile car ne renvoie pas aux mêmes représentations que nous.
Sandy	Cressonnière du Bugey est un ACI (Atelier Chantier d'Insertion) dans l'Ain. Jardin en maraîchage bio.	Thématique déjà abordée avec les salariés (qui se nourrissent parfois beaucoup de soda et de chips car peu cher) autour de l'organisation de repas partagé.
Emilia	Jardin de Lucie est un ACI en maraîchage bio dans le Rhône.	Partenariat avec ADOMA autour de cette thématique, animation d'ateliers.
Norbert	Le Jardin de Valériane est un ACI en maraîchage bio dans la Loire.	Paniers solidaires, expérimentation avec ADOMA, réalisations d'ateliers autour de cette thématique, recettes, formation en interne sur la question de l'alimentation pour les salariés (constate de belles évolutions entre le début et la fin de contrat)
Paola	D-BASE est une association dans la Drôme qui promeut la participation des personnes concernées	Projets autour de l'alimentation car c'est une thématique qui mobilise bien les personnes, sur laquelle elles veulent être actrices. Actions en 2019 avec des producteurs locaux et des grands chefs cuisiniers, et en 2021 avec l'association

		Conte-moi un terroir. Projet de création d'un tiers-lieu avec un jardin partagé.
Georges	CESF (Conseiller en Economie Sociale et Familiale) à Viltais avec Camille.	Ateliers collectifs interculturels autour de l'alimentation, pour accompagner les personnes accueillies à cuisiner les produits qu'elles ne connaissent pas encore.

Ce qui est déjà mis en place ou en cours de développement / les besoins identifiés :

	Approvisionnement / logistique	Ateliers / animation / services
Camille	Banque Alimentaire Prêt de l'espace cuisine collective dans un Foyer Jeunes Travailleurs.	Ateliers conviviaux, tournés autour de la culture et des échanges sur les produits. Les produits cuisinés sont souvent issus de la banque alimentaire.
Sandy	Cuisine pas adaptée à la préparation sur place (micro-ondes).	Repas partagés conviviaux et interculturels (pourquoi ne pas inclure de la musique ?) Questions à Norbert : Comment se sont organisées les formations internes sur l'alimentation saine ? => mutualisation entre plusieurs Jardins de Cocagne, 40h de formation (1/2 en interne et 1/2 par le Centre de Formation Professionnel) et financement de la Région et les mutuelles. Dans le jardin Cildea, une personne a un statut d'OF et a délivré la formation en interne.
Emilia		Livraison de paniers solidaires, mais ne suffit pas sans l'accompagnement. Ateliers de 3 ou 4 personnes pour préparer un repas (souvent végétarien, pour faire découvrir les alternatives, déconstruire les représentations). Intervention 1 fois par mois ou tout le 2 mois dans une structure ADOMA pour des ateliers « cuisine petit budget » avec des recettes faciles à reproduire (financés par Adoma). Interventions en périscolaire pour sensibiliser (jardin pédagogique et ateliers). Formation « Cuisine nourricière » au sein de réseau Cocagne pour former des animateur.rices pour accompagner les publics précaires. Question : comment on donne envie ? un animateur/un professionnel de la structure est dédié à la mobilisation, à recenser les inscriptions et l'atelier est ensuite co-construit avec les personnes, les recettes ne sont pas imposées. Effet boule de neige : l'atelier concerne quelques personnes, mais d'autres passent, goûtent, discutent.
Norbert	Projet de plateforme en cours, avec 2 structures sur Lyon (besoin de camions de livraison supplémentaires).	Partenariat avec une structure ADOMA dans la Loire, qui commande quelques paniers solidaires et cuisine les produits avec les personnes (prix du panier pris en charge en partie par le réseau Cocagne, en partie par les collectivités, et le reste à chaque qui revient normalement aux personnes est exceptionnellement pris en charge par la structure pour tester). Découverte de produits frais qui sont très peu présents dans les paniers de la Banque Alimentaire. Question : Comment s'est mis en place le partenariat ? => commencer à petite échelle et tester. Si le test est concluant, après on cherche le bon rythme et les financements pour pérenniser. Les visites de jardins permettent aussi de faire découvrir la saisonnalité, mais repoussé pour raisons sanitaires.

		Points de vigilance : la période hivernale n'est pas la plus propice pour ces découvertes de paniers, car en fin de saison hivernale les gens sont lassés des courges et du radis noir !
Paola	Banque Alimentaire : projets autour d'un camion aménagé en cuisine, pour proposer des ateliers et un espace de préparation (notamment pour les accueils de jour).	Projet porté par l'Entraide à Montélimar : 1 repas partagé par mois proposé par l'éducatrice (choix des produits le mardi à la livraison de la Banque Alimentaire, et choix du menu avec les personnes le mercredi). Coconstruction d'un tiers-lieux avec un jardin partagé dans cette structure qui a un grand terrain => appels à projets en cours pour le montage de jardin partagé, cf en fin de CR. Visite d'un producteur de fromages : échange sur l'usage de ce produit dans différent pays, partage de recettes et préparation de repas inter-culturels.
Georges	Resto du Cœur Banque Alimentaire Pas d'ACI maraîchage ou structures de ce type dans l'environnement proche pour monter des partenariats. Colocation dans le CADA (1 cuisine partagée pour 2 ou 3 chambres individuelles)	Ateliers cuisine inter-culturel, pour rompre l'isolement et échanger sur la préparation des produits. Projet avec les Restos du Cœur pour préparer des soupes, mais mis en attente car Covid.

Ce qui revient dans le discours de chacun.e :

- **Faire évoluer les représentations prend du temps.**
- **Besoin d'accompagnement, l'approvisionnement ne suffit pas.**
- **La convivialité et le respect de l'altérité sont les ingrédients clefs !**

Brainstorming :

de manière générale, qu'est-ce que ça vous évoque un « bon repas » ?

Convivialité (intégration, impact sur le moral)

Partage (de la préparation / du repas)

Pas que la santé ! (ne pas dissocier nutrition et plaisir)

Culture, histoire (pas toujours facile de trouver les produits dont on a l'habitude, parfois besoin d'aller s'approvisionner loin dans une épicerie spécifique)

Représentations

Médiation, support d'échanges et de débats, outil éducatif

Des bons produits (ce qui n'est pas synonyme de gastronomie)

Diversité, équilibre

Des produits locaux et de saisons (savoir que ça existe, où les trouver, y avoir accès financièrement et géographiquement, savoir les préparer...)

Ressources :

Outils :

IREPS – Instance Régionale d'Éducation et de promotion de la Santé

[Liens vers l'outilthèque de l'IREPS](#) sur lequel on peut choisir une thématique et découvrir des outils pédagogiques

Sur l'alimentation : http://eps.ireps-ara.org:82/index.php?lvl=more_results&mode=extended

Cultures et santé :

L'alimentation c'est aussi... : <https://www.cultures-sante.be/nos-outils/outils-promotion-sante/item/44-lalimentation.html>

Ateliers sur les addictions (format à transposer sur la thématique de l'alimentation ?) => ateliers « le temps d'un p'tit déj » le vendredi matin qui réunit des salariés en insertion et des personnes accompagnées en structures AHI-L. Ateliers portés par l'association Tremplin et l'association Addictions France, antenne de l'Ain.

Projets inspirants :

Cuisine partagée / itinérante pour les personnes hébergées en hôtel, en accueil de jour, à la rue...

https://www.banquedesterritoires.fr/le-gouvernement-travaille-un-plan-pour-les-7-millions-de-personnes-en-precarite-alimentaire?pk_campaign=newsletter_hebdo&pk_kwd=2021-03-26&pk_source=Actualit%C3%A9s_Localtis&pk_medium=newsletter_hebdo

<https://www.armedusalut.fr/index.php/actualites/info/partager-ses-cuisines-pour-une-meilleure-alimentation-des-familles-en-hotel-social>

<https://www.samusocial.paris/actualites-phrh/des-cuisines-partagees-pour-les-familles-lhotel>

<https://www.bellebouffe.com/lieu>

<https://www.croix-rouge.fr/Nos-actions/Action-sociale/Aides-alimentaires-materielles-et-financieres/Des-dispositifs-itinerants>

Approvisionnement :

THE GLEANING NETWORK : <https://feedbackglobal.org/campaigns/gleaning-network/>

- FILET SOLIDAIRE : <https://www.jardin-cocagne-angers.org/aide-alimentaire-tri-et-valorisation.html>

- ASSOCIATION FRUITS ET LEGUMES SOLIDARITE : https://www.francetvinfo.fr/sante/alimentation/a-marseille-une-legumerie-recycle-des-fruits-et-legumes-et-les-transforme-pour-des-associations_4299445.html

- PAYSAGES NOURRICIERS : <https://jardins.nantes.fr/N/Jardin/Parcs-Jardins/Carte/Carte-Paysages-Nourriciers.asp>

- SECURITE SOCIALE DE L'ALIMENTATION : <https://securite-sociale-alimentation.org/>

Coopération, coordination et communication :

GERS SOLIDAIRE : <https://www.gerssolidaire.org/>

TICKETS RU CCAS ANGERS : <https://www.fage.org/idees/idees-social/idees-social-crous-aide-restauration-etudiante/idees-social-crous-aide-ticket-ru.htm>

PERMANENCE TELEPHONIQUE: <https://www.nevers.fr/actualites/laide-alimentaire-au-bout-du-fil>

La BOUSSOLE, projet porté par la métropole de Lyon : <https://www.erasme.org/La-Boussole-1908>

TOODEGO, projet porté par la métropole de Lyon : <https://www.toodego.com/services/covid-19/cartographie-de-lurgence-sociale/>

Partenaires / recherches :

Création d'une chaire universitaire à Lyon sur l'alimentation : <https://www.univ-lyon2.fr/recherche/les-chaire-partenariales/tralim>

Appels à projet :

Jardin partagé / paniers « fraîcheurs » :

<https://www.associations.gouv.fr/france-relance-les-premiers-appels-a-projets-au-benefice-de-l-economie-sociale-et-solidaire.html#Le-developpement-des-jardins-partages>

Le réseau régional en Hauts-de-France « Lianes Coopération » propose un AAP « Fonds de dotation « Bien nourrir l'Homme » », pour une Alimentation Saine et Durable pour tous :

<https://www.lianescooperation.org/apel-projet/fonds-de-dotation-bien-nourrir-lhomme-lianes-cooperation/>