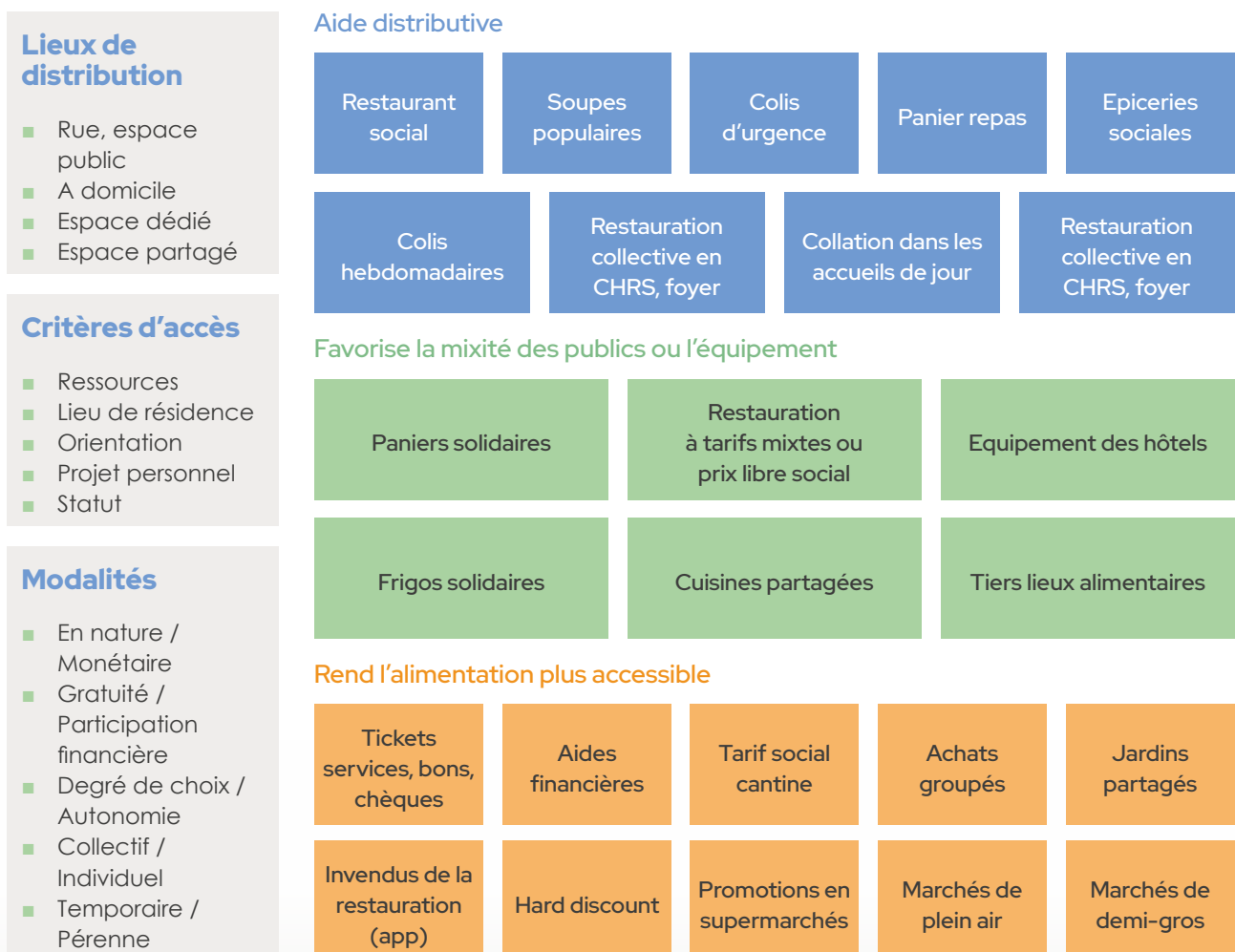


Quelles options pour quel public ?

Quelle offre alimentaire accessible est présente sur le territoire ?

De très nombreux **services** facilitent l'accès à l'alimentation des publics précaires. Qu'ils soient publics ou privés, sous forme financière ou en nature, réservés à des catégories de population ou accessibles à tous, couplés à d'autres services ou seuls, la palette de l'offre est très étendue.

PANORAMA DE LA DIVERSITÉ DES SERVICES POUR L'ACCÈS À L'ALIMENTATION DES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ – ANSA 2020



La modalité actuellement la plus répandue dans la lutte contre la précarité alimentaire reste l'aide alimentaire distributive, c'est-à-dire la distribution de denrées sous forme de colis, ou paniers. Avec la crise sanitaire, les épiceries sociales et la restauration solidaire assise ont dû être adaptées ou fermées, tandis que d'autres services se sont particulièrement développés en Ile-de-France, dans l'urgence :

- **La distribution de colis « tout prêts »**, afin de limiter les files d'attente et les manipulations ;
- **La livraison à domicile de colis ou paniers repas**, notamment pour les personnes hébergées (en centre d'hébergement, foyer, hôtel), vivant en squat ou bidonvilles, les personnes âgées isolées, les familles ;
- **La distribution de chèques services**, ciblés particulièrement sur les « publics AHI » (hébergés ou en rue) permettant d'acheter des denrées de première nécessité dans des magasins.

QUEL EST LE PAYSAGE ALIMENTAIRE ?

S'interroger sur l'offre alimentaire existante inclut l'aide alimentaire, mais aussi les marchés, le hard-discount, les supérettes, les fast-foods ou boulangeries et les lieux de restauration collective. Le projet de recherche [Foodscapes](#) étudie l'influence du « paysage alimentaire » sur les comportements alimentaires. Il en résulte que la présence de marchés ou primeurs à 15 mn à pied favorise une alimentation saine, tandis qu'une forte densité de fast-foods est corrélée à du surpoids et diabète.

Qui sont les publics précaires et quels sont leurs besoins ?

A l'échelle locale, il est essentiel de s'interroger sur :

- **Le profil des publics en insécurité alimentaire** : qui sont-ils et combien de personnes sont en insécurité alimentaire modérée ou forte ? Où sont-ils localisés ? S'agit-il de personnes isolées ou de familles ? Avec enfants ou bébés ?
- **Les contraintes de ces publics en lien avec l'alimentation** : ont-ils une capacité à cuisiner ? A stocker ? Peuvent-ils se déplacer dans la ville ? Comment ont-ils accès à l'information ? En quelles langues ? Ont-ils des contraintes alimentaires liées à leur culture, religion, convictions ou santé ? Quel budget peuvent-ils consacrer à l'alimentation ?
- **Les besoins et attentes des publics** : qu'est ce qui est prioritaire pour les personnes : mieux manger en qualité / en quantité ? Leur santé ? L'environnement ? Réduire le temps passé à se procurer et cuisiner des aliments ? Réduire le budget alimentation pour pouvoir faire d'autres dépenses ? Ont-ils besoin de produits « de base » ou au contraire de produits frais, plus onéreux ? Ont-ils besoin de plus de lien social et d'échanges ? D'accompagnement social pour accéder aux aides de droit commun ? D'information sur les produits et comment les cuisiner ou les conserver ? De conseils sur la nutrition (notamment des enfants) ?

Une fois mieux cernés les besoins alimentaires et l'offre sur un territoire, on peut collectivement identifier les manques ou l'inadéquation.

Un territoire qui ne propose que des distributions de colis alimentaires laisse de côté les personnes qui ne peuvent ni stocker ni cuisiner. À l'inverse, la distribution de repas préparés prêts à être consommés ne sera pas adaptée pour des familles qui auraient pu cuisiner chez elles. Certains modes de distribution privilégieront l'efficacité et l'anonymat tandis que d'autres favoriseront l'échange et le lien social. Il s'agit donc **d'ajuster la réponse aux besoins**, en essayant d'avoir, sur un même territoire, une diversité de l'offre alimentaire, accessible et suffisante, pour répondre aux besoins des personnes en situation de précarité.

Si il y a inadéquation, **la coordination locale peut s'orienter vers de nouveaux projets pour transformer l'existant ou pour créer de nouveaux services.**

La [trame d'entretien personnes concernées](#), la fiche [Réaliser un diagnostic](#) et le document [Profilage](#) d'Action contre la faim permettent de mieux connaître le public et l'offre sur le territoire.

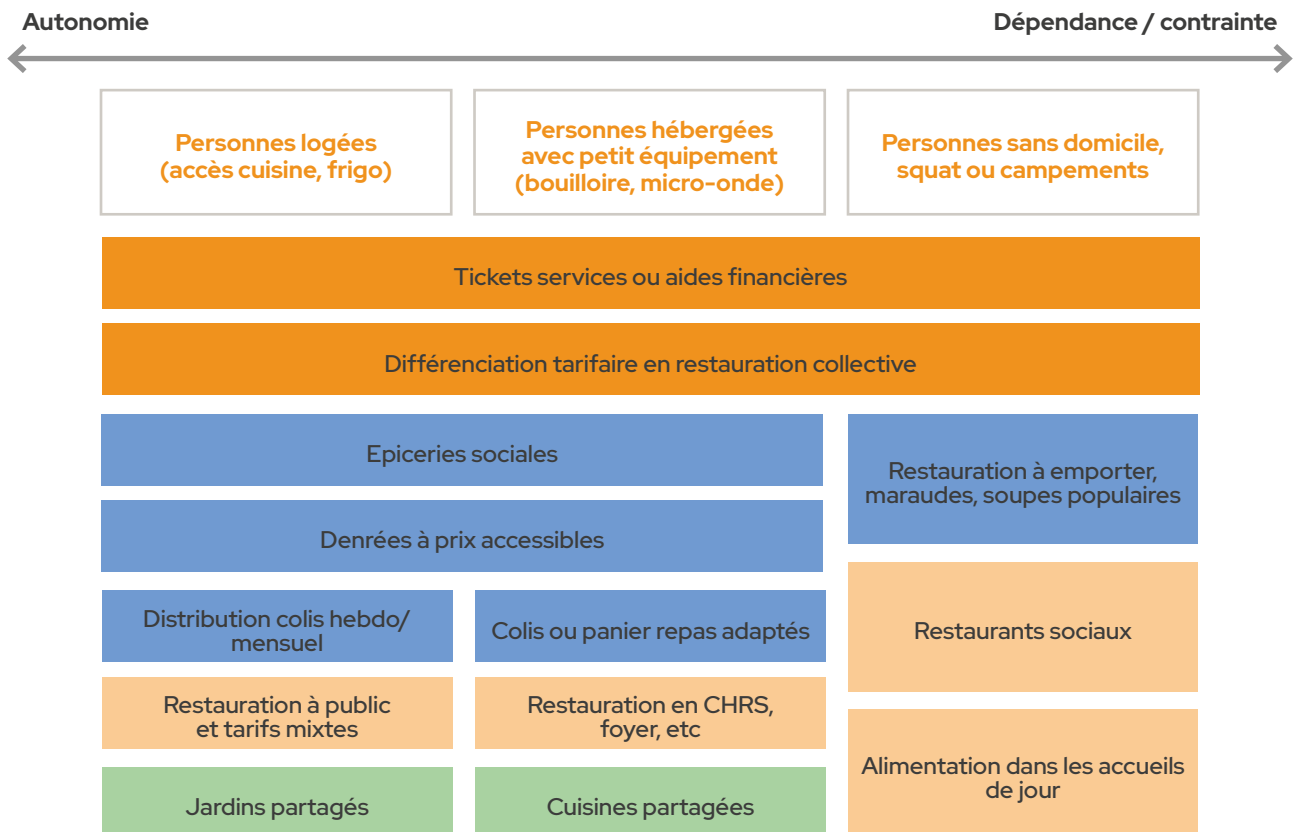
Quels services sont adaptés pour quels publics ?

La variété des situations impose la prudence : en matière de service alimentaire, il y a de multiples façons de faire qui permettront d'inclure ou d'exclure certains publics.

Par exemple, **un colis alimentaire peut être adapté pour convenir aussi aux personnes à la rue**, avec des denrées consommables sans préparation, ou pour proposer des colis avec des produits frais, végétariens ou hallal, ou encore des produits pour bébé. Une « **table d'échange** » à la sortie de la distribution invitera les personnes à « recomposer » leur colis. Des services de restauration solidaire assise peuvent proposer aussi des repas ou des denrées à emporter chez soi, etc.

Nous avons tenté une typologie pour voir quelles offres peuvent convenir à quel public, **en fonction de la situation de logement**.

TYPES D'OFFRES À PRIVILÉGIER EN FONCTION DE LA SITUATION DE LOGEMENT – ANSA ET CHAINON MANQUANT 2020



Par personnes logées, on entend toute personne vivant dans un logement avec cuisine et frigo. Ces personnes peuvent bénéficier d'aide monétaire ou en nature, elles seront a priori moins intéressées par des restaurants sociaux ou des repas préparés.

Par personnes logées dépendantes, on entend notamment les personnes hébergées à l'hôtel, en CHU/CHRS, foyer étudiant ou en EHPAD n'ayant pas accès à une cuisine : elles ont généralement peu d'équipement pour cuisiner et pour stocker. Les colis doivent être adaptés pour ne pas proposer de produits congelés ou qui nécessitent un long temps de cuisson. Les cuisines partagées peuvent permettre aux familles par exemple de cuisiner « pour la semaine » et ramener à leur foyer¹.

Pour les personnes sans domicile fixe, les services de restauration assise sont plus adaptés car ils permettent de « se poser » et de créer du lien, proposer un accompagnement.

Les offres d'aide financières, en chèques ou en versement, sont les offres qui nécessitent le moins de logistique et qui laissent le plus de choix aux personnes quelle que soit leur situation. Pour en savoir plus sur ces aides financières vous pourrez consulter la Fiche Aide monétaires ou en denrée : quelles offres pour quel public ? (fiche à venir mi-avril).

La restauration collective, qui nécessite des compétences professionnelles et une forte connaissance des normes d'hygiène et sécurité, est aussi un levier puissant pour proposer des repas de qualité à prix accessible. La différenciation tarifaire, la pratique du prix libre ou la gestion d'une partie des tâches par des bénévoles permet de proposer des coûts réduits et de mixer les publics. L'agencement des lieux est également important, par exemple pour accueillir des familles (espace enfants). Voir Fiche Restauration collective au service de la lutte contre la précarité (fiche à venir mi-avril).

¹ La Ville de Paris a édité un guide de « recettes pas chères au microondes » : http://labs.paris.fr/commun/pdf/Livret_Cuisiner_Malin.pdf