# Guide d'entretien : Entretien exploratoire avec des personnels des associations d’aide alimentaire, en présentiel ou par téléphone

### A QUOI SERT CET **ENTRETIEN** EXPLORATOIRE ?

* Établir un premier contact avec les acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire sur son territoire.
* Identifier de nouveaux acteurs de l’accès à l’alimentation
* Avoir un premier niveau d’information sur l’offre et les publics de l’aide alimentaire sur le territoire

#### COMMENT S’EN SERVIR ?

guide d’entretien doit être **adapté à votre contexte territorial et vos objectifs**. Il rassemble les informations à recueillir et rappelle les **thèmes à aborder en priorité**. Lors de la conduite de chaque entretien, nous vous conseillons de laisser parler l’interlocuteur spontanément et de le relancer pour avoir des compléments d’information.

Il s’agit **d’entretiens exploratoires devant durer environ 30 à 45 mn,** pouvant être réalisés en direct ou par téléphone. Autant que possible, privilégiez la rencontre en direct et les échanges sur site. N’hésitez pas à consulter en amont le site et le rapport d’activité de l’association concernée.

## Eléments de contexte

* Nom, prénom et fonction du répondant :
* Coordonnées de contact :
* Coordonnées de l’association :
* Taille de l’association (nombre de salariés et bénévoles) :
* Nombre de personnes accueillies par année :
* Accès à l’association : principalement via l’accueil ou sur RDV ? Sur orientation ?

## Appréhender l’offre/appui alimentaire proposé par la structure

1. L’aide alimentaire est-elle l’activité principale de votre association ? Si non, quelles sont les autres activités ?
2. Sous quelle forme proposez-vous de l’aide alimentaire ?
* *Paniers/colis*
* *Epicerie sociale/solidaire*
* *Repas chauds (restaurants solidaires, soupes populaires)*
* *Repas froids (maraudes, accueils de jour)*
* *Aide financière/tickets-services*
1. Une contrepartie (financière, participation, etc.) est-elle demandée aux bénéficiaires ?
2. Selon-vous, les denrées proposées sont satisfaisantes au niveau de
* *La quantité des produits proposés*
* *La qualité des produits proposés*
* *La diversité des produits proposés*
* *L’adaptation aux besoins du public (régime alimentaire, contraintes d’équipement.)*
* *L’accessibilité des produits (le prix)*
1. Quelles sont vos sources d’approvisionnement pour les denrées alimentaires ?
2. Combien de tonnes de denrées sont distribuées chaque année ? (ou nombre de repas, de paniers…)
3. Quel est le montant consacré à l'aide alimentaire dans le budget de votre association ?
4. Avez-vous des ressources humaines mobilisées spécifiquement pour l’aide alimentaire ?

## Appréhender le public de l’association

1. Combien de personnes et de foyers bénéficient de cette aide alimentaire ? (par jour/semaine/mois selon les statistiques disponibles)
2. Quelles sont les conditions d’accès pour les bénéficiaires ? Comment arrivent-ils à l’association ? La demande d’aide alimentaire est-elle la première demande ?
3. Quels sont les profils des bénéficiaires de l’aide alimentaire dans votre association ? *(âge, composition familiale, situation de logement, situation de séjour)*
4. Quels sont les retours des bénéficiaires sur l’aide alimentaire proposée ?
*(satisfaction sur les montants ou quantité, la qualité des denrées, participation des usagers aux comités, éventuelles enquêtes de satisfaction…)*

## Les partenariats existants

1. Vers quelles structures orientez-vous les personnes ayant des besoins alimentaires auxquels vous ne pouvez pas répondre ? (structures associatives ou autres)
2. Vers quelles structures orientez-vous les personnes ayant des besoins autres qu’alimentaires ?

(services sociaux du département, CCAS, autres associations, PMI, etc)

1. Connaissez-vous toutes les autres associations d’aide alimentaire sur votre territoire ?
2. Connaissez-vous d’autres acteurs en lien avec alimentation (jardin partagé, éducation nutrition, maisons de santé, maison des familles…) ?
3. Comment se passent les collaborations entre les associations à caractère social sur votre territoire ?
4. Comment se passent les collaborations entre associations et services sociaux sur le territoire ?
5. Les institutions locales favorisent elles la coopération entre les acteurs de l’alimentation, de la santé et du social ? Comment ?

## Enseignements tirés de la crise

1. Comment vous êtes vous adapté à la crise Covid ? Quel impact a-t-elle eu sur votre organisation ?
2. Quels nouveaux besoins sont apparus sur le territoire, en matière d’alimentation ?
	* *Évolution des publics : augmentation ou diminution des demandes, évolution des profils de personnes demandant une aide alimentaire*
	* *Évolution de l’offre : fermeture, maintien ou augmentation de l’offre d’aide existante, création de nouveaux services, solidarités de voisinage, etc.*
3. Quelles coopérations locales ont émergé pendant la crise ? Vont-elles perdurer ?