

Mobiliser la restauration collective pour les personnes en situation de précarité

Rapport d'expérimentation

Mai 2023



Financé par

Le présent rapport a été réalisé par l'Agence nouvelles des solidarités actives (Ansa) et Cantines Responsables, avec le soutien financier de la Direction régionale et interdépartementale de l'hébergement et du logement (DRIHL) dans le cadre du Plan France Relance 2022 et de la Fondation Daniel et Nina Carasso.

Auteurs du rapport :

- **Agence nouvelle des solidarités actives :** Sophie Lochet, Leelo Cosnier, Myriam Djoubri
- **Cantines Responsables :** François Mauvais, Laurent Terrasson, Juliette Gravis

Illustrations : Storyset

Nous remercions chaleureusement toutes les personnes ayant contribué à ce rapport lors des entretiens, des expérimentations et de l'atelier de recommandations.

Publication : Mai 2023

[+ Accéder à la synthèse](#)



Table des matières

Introduction	4
I - Une méthodologie à l'épreuve du terrain	6
A. Question et hypothèses de départ	6
B. Méthodologie initiale et ajustée	7
C. Étapes clés de la mise en œuvre	10
II - Résultats des expérimentations	18
A. Gennevilliers : une nouvelle source d'approvisionnement pour le déjeuner	18
B. Nanterre : une distribution alimentaire hebdomadaire au Foyer	40
C. Massy : la Table ouverte, une cantine municipale axée sur le lien social	59
III - Enseignements	75
A. Synthèse des expérimentations	75
B. Freins à la mise en œuvre	81
C. Leviers et recommandations	85
Checklist de la mise en œuvre	87
Annexes	89

INTRODUCTION

La **restauration collective** est **une activité de service de repas, pris en collectivité, hors du domicile privé**. Soumis à de nombreuses normes, les repas issus de la restauration collective sont variés et équilibrés. A la différence de la restauration commerciale, le convive d'un service de restauration collective ne paye pas la totalité du coût du repas : **une partie du coût est prise en charge par la collectivité, l'employeur ou l'institution, assurant le service de restauration. Le restaurant collectif assure ainsi une fonction sociale** : il donne accès à des repas hors foyer, en collectivité, à un prix modéré. Et pourtant, hormis certains restaurants sociaux, **les personnes en situation de précarité n'ont pas accès à la restauration collective**. Par ailleurs, en France, la lutte contre la précarité alimentaire passe principalement par des aides financières et des distributions alimentaires gratuites ou à moindre coût. Pourtant on estime que **12% de la population est en situation de précarité alimentaire**¹, et ne peut pas se nourrir en quantité et qualité suffisante 3 fois par jour. Plus que **l'insécurité alimentaire**, qui prend en compte les besoins nutritionnels des personnes, **la précarité alimentaire** inclut le volet social du « manger ensemble » qui est difficile voire impossible pour les personnes en situation de précarité, accentuant de fait le sentiment d'exclusion².

Dans le cadre du Plan France Relance³, Cantines Responsables et l'Agence nouvelle des solidarités actives (Ansa) ont proposé une expérimentation sociale visant à **lutter contre la précarité alimentaire avec les acteurs de la restauration collective**. L'objectif était de mobiliser ces acteurs pour produire des repas à destination de personnes en situation de précarité sur quatre territoires franciliens, en créant des partenariats entre acteurs locaux.

Lors d'une première phase du projet, l'Ansa et Cantines responsable ont recueilli les retours d'expériences similaires ayant eu lieu durant la crise de la Covid-19 en 2020 : 9 expériences locales ont été documentées⁴. Les retours d'expérience montrent à la fois un réel intérêt pour les cuisines participantes (motivation des équipes, maintien d'une activité) ainsi que pour les associations bénéficiant des repas (repas chauds, complets et équilibrés). Néanmoins ces partenariats, créés dans l'urgence de la crise sanitaire, n'ont pour la plupart pas perduré après 2021, pour des raisons budgétaires (arrêt des subventions permettant l'achat de repas) ou techniques (cuisines ne pouvant pas augmenter leur production). Les cuisines se sont recentrées sur leur cœur de métier (les repas des scolaires) et les associations ont trouvé d'autres sources d'approvisionnement. Les partenariats les plus durables sont ceux axés sur l'antigaspi et la redistribution des surplus, avec une logistique efficace (Bordeaux, Vannes).

¹ Étude Abena (2013) Alimentation et état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire, 2011-2012 et évolutions depuis 2004-2005.

² Étude « Se nourrir lorsqu'on est pauvre », p. 45 : M.-F. Zimmer, « Un système dans lequel on tourne en rond », *Feuille de route Quart Monde*, n° 390, décembre 2009.

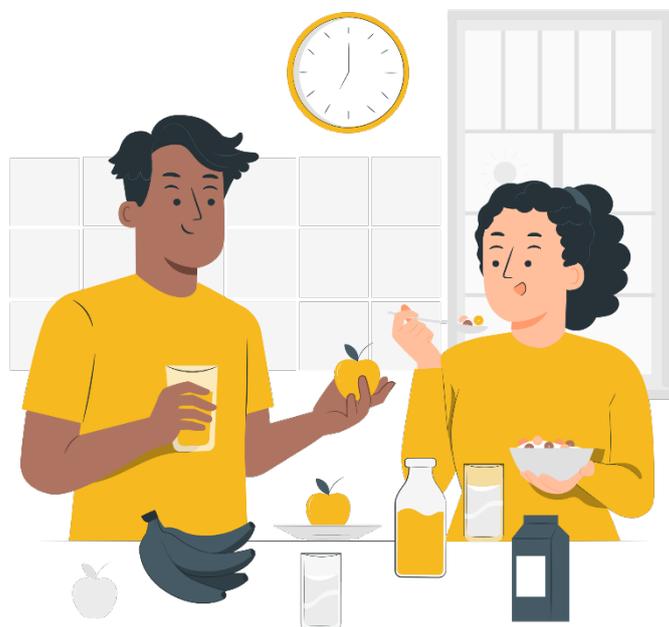
³ Le projet a été retenu dans le cadre du Plan de Relance lancé par la Direction régionale et interdépartementale de l'hébergement et du logement d'Île-de-France (DRIHL IDF) en direction des associations de lutte contre la pauvreté.

⁴ Le rapport publié en 2022 sur les retours d'expériences et les enseignements de la crise sanitaire est disponible à l'adresse suivante : <https://www.solidarites-actives.com/fr/nos-projets/mobiliser-les-services-de-restauration-collective-pour-alimenter-les-plus-precaires>

Est-il possible de mettre en place une organisation efficace, « hors crise », d'approvisionnement du secteur social en repas produits par les cantines ? Quels sont les avantages par rapport à un approvisionnement classique, en denrées ? Quels sont les coûts d'un tel système ?

Dans une deuxième phase du projet, l'Ansa et Cantines Responsables ont lancé des expérimentations locales, concrètes, pour mettre en lien des équipements de restauration collective et des acteurs sociaux, à partir des leçons de la phase 1. Cette phase visait à identifier les freins et leviers pour la mise en place de tels partenariats et à mesurer l'impact sur les bénéficiaires finaux du projet.

La mobilisation des territoires a été longue et complexe. Plusieurs ont été approchés mais les projets n'ont pu se monter dans le calendrier imparti. Deux territoires des Hauts-de-Seine (92) se sont finalement prêtés à l'expérimentation : Gennevilliers et Nanterre. La ville de Massy, en Essonne, a également fait l'objet d'une étude poussée autour de son projet de Table ouverte, qui existe depuis plus de 20 ans. Ce rapport présente **les enseignements issus de ces expériences franciliennes**, ainsi qu'une **liste de recommandations** travaillées par un collectif d'acteurs franciliens issus du champ de la restauration collective, de l'hébergement et de l'alimentation.



I - UNE MÉTHODOLOGIE À L'ÉPREUVE DU TERRAIN

A. QUESTION ET HYPOTHÈSES DE DÉPART

Une innovation sociale vise à tester de nouvelles approches pour résoudre les problèmes sociaux, à petite échelle et pendant une durée limitée. L'objectif est de pouvoir mesurer les avantages et les inconvénients de l'innovation afin de la généraliser si celle-ci s'avère pertinente⁵. La question principale à laquelle cette expérimentation sociale entend répondre est la suivante : **la production de repas supplémentaires par la restauration collective peut-elle apporter une alternative ou un complément efficace à l'aide alimentaire classique, du point de vue économique et social ?**

L'expérimentation proposée consiste à **créer de nouvelles coopérations entre le secteur de la restauration collective et le secteur social**. Les associations Ansa et Cantines Responsables ont joué le rôle de médiateur entre ces deux secteurs qui se connaissent peu, l'enjeu étant **d'évaluer l'opportunité que représente la restauration collective pour l'aide alimentaire**.

Cette démarche s'appuie sur **plusieurs hypothèses sous-jacentes** :

- les outils de la restauration collective permettent de produire efficacement des repas sains, équilibrés, en grande quantité et à un coût réduit
- les repas issus de la restauration collective sont de meilleure qualité et plus équilibrés que les repas habituellement achetés ou préparés à partir d'invendus ou de dons par le secteur social, ils sont donc attractifs pour des acteurs associatifs aux budgets contraints
- les repas supplémentaires produits pour le secteur social auront un coût marginal très faible pour les cuisines
- la question du financement des repas ne sera pas un problème majeur, étant donné qu'une part des repas est déjà soit donnée soit jetée
- les principaux freins à la mise en œuvre de telles coopérations sont liés :
 - au respect des règles sanitaires et à la logistique de transport des repas et de distribution, pour lesquels il faut trouver des solutions simples
 - à une complexité réglementaire ne permettant pas à des structures de restauration collective publiques de produire pour des entités privées
 - à une méconnaissance des acteurs, qui n'ont pas l'habitude de travailler ensemble

Ces hypothèses n'ont pas toutes été vérifiées. Notamment la question du financement s'est révélée un sujet majeur, ainsi que le repérage de structures en capacité de recevoir et servir ce type d'approvisionnement.

⁵ Marie J. Bouchard, Adalbert Evers, et Laurent Fraisse, « Concevoir l'innovation sociale dans une perspective de transformation », *Sociologies pratiques* 31, n° 2 (2015): 9-14, <https://doi.org/10.3917/sopr.031.0009>.

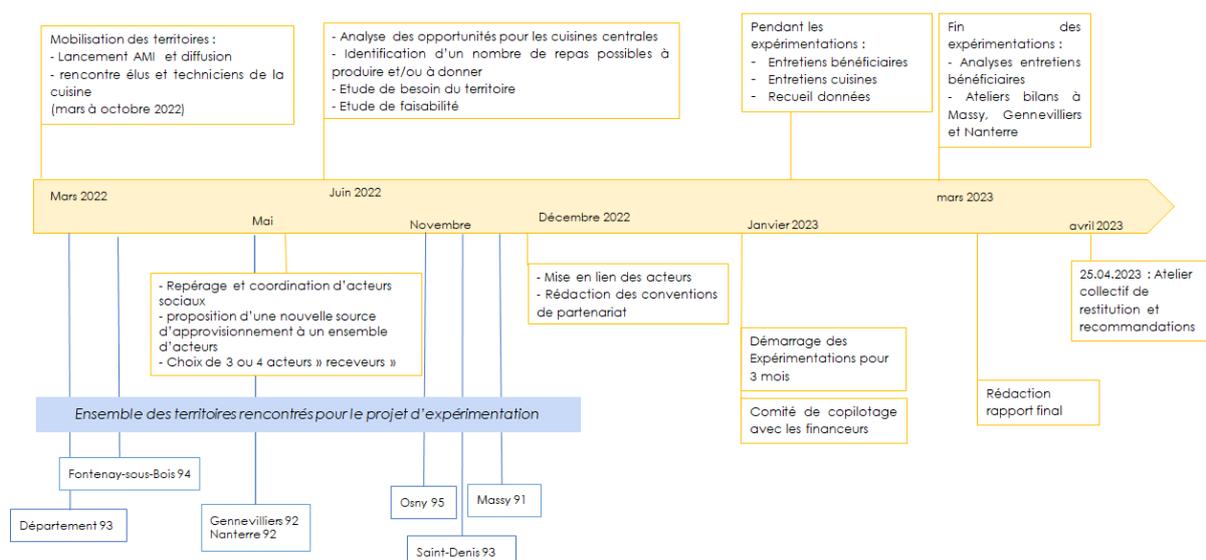
B. MÉTHODOLOGIE INITIALE ET AJUSTÉE

La méthodologie initiale comprenait les éléments suivants.

Amont de l'expé	Expé	Aval de l'expé
Réponse à l'appel à manifestations d'intérêt (AMI)	Recueil de données auprès des cantines- : coût	Analyses des données
Montage expé	Recueil de données auprès des bénéficiaires : impact (fin)	Rapport final
Entretiens qualitatifs avec les partenaires	Entretiens qualitatifs avec les partenaires	Atelier de recommandations
Visites de site : associations et cantines	Entretiens avec les équipes	

Le calendrier initial supposait une mobilisation des territoires au 1^{er} trimestre 2022 pour une mise en œuvre des expérimentations pendant 6 mois, entre avril et octobre 2022 et un rendu d'évaluation en novembre 2022. Le calendrier a été décalé de 6 mois, comme en atteste l'échéancier ci-dessous.

Calendrier de la phase d'expérimentation 2022-2023



La méthodologie a dû finalement s'adapter aux terrains et s'est avérée plus problématique que prévu. La mobilisation des territoires a été difficile dans la mesure où nous n'avons pas eu de réponse à l'AMI. Nous nous sommes appuyés sur les contacts existants au niveau du réseau AlimActiv de l'Ansa et des opportunités sur certains territoires, comme à Gennevilliers avec le lancement du PAT.

D'octobre 2021 à septembre 2022, nous avons mobilisé plusieurs territoires où l'expérimentation n'a pas pu aboutir, c'est le cas notamment du Conseil départemental de la Seine Saint Denis et des villes de Saint-Denis, de Fontenay-sous-Bois et d'Osny.

Une fois les 2 territoires repérés, la mise en place opérationnelle des partenariats et la rédaction des conventions a également pris du temps, puisque 7 mois s'étalent entre la première rencontre des partenaires (mai 2022) et le lancement opérationnel des expérimentations, début janvier 2023 pour Gennevilliers et Nanterre.

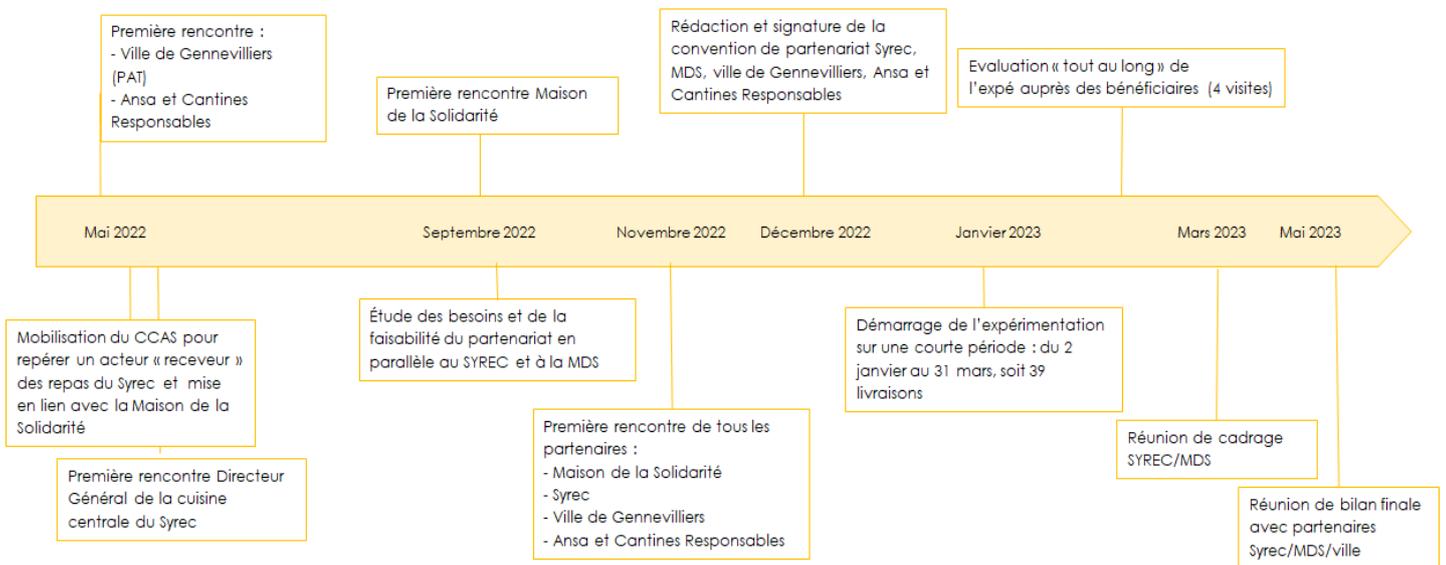
Nous avons finalement décidé fin 2022, de nous adapter à ces difficultés et à ces retards en prenant **4 mesures majeures** :

- **Réduire le nombre d'expérimentations** : monter 2 expérimentations à Gennevilliers et Nanterre et non 4
- **Intégrer l'expérience de Massy** à notre analyse, en tant que "modèle" ancien
- **Réduire le temps d'expérimentation à 3 mois**, sur le 1^{er} trimestre 2023
- **Réaliser en même temps l'expérimentation et la récolte de données d'évaluation**, afin de récolter un maximum de données sur une période courte
- Accepter d'**expérimenter à partir des excédents de repas** et pas seulement des repas supplémentaires.

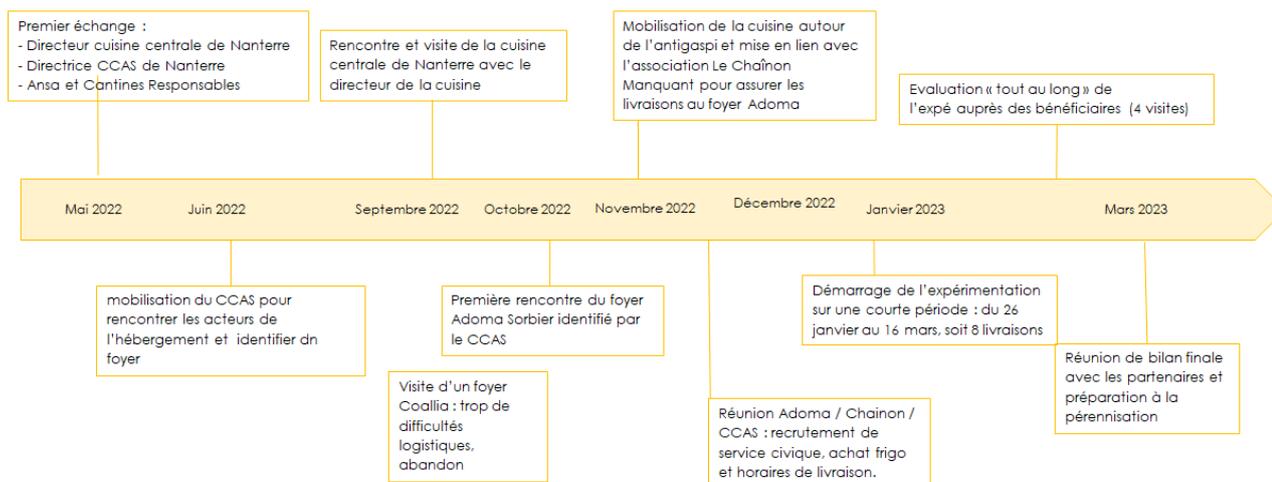
Ces 4 mesures ont été présentées et validées le 4 janvier 2023 au comité de pilotage composé de la Commissaire à la lutte contre la pauvreté, la DRIHL, la DRIAAF et la Fondation Carasso.

Les schémas suivants illustrent le détail des étapes suivies à Gennevilliers, Nanterre et Massy.

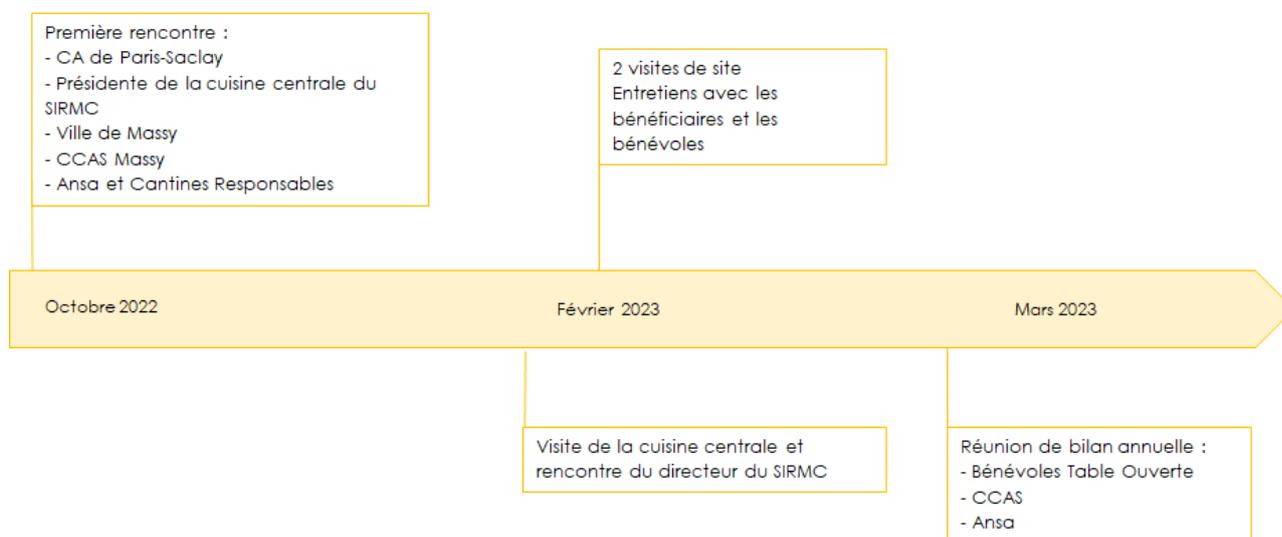
Chronologie de l'expérimentation à Gennevilliers



Chronologie de l'expérimentation à Nanterre



Chronologie de l'analyse à Massy



C. ÉTAPES CLÉS DE LA MISE EN ŒUVRE

1. REPÉRER LES TERRITOIRES : D'UN APPEL À TERRITOIRES À UN TRAVAIL DE RÉSEAU

Pour mener les expérimentations, l'Ansa et Cantines Responsables ont publié un appel à manifestations d'intérêt pour des territoires candidats⁶ sur leurs sites, diffusé via les réseaux sociaux, et à une liste mail d'environ 300 partenaires franciliens.

Cet appel ayant obtenu très peu de réponses malgré de nombreuses relances, le travail de repérage et mobilisation des territoires est essentiellement passé par les réseaux des associations porteuses :

- territoires ayant participé à la formation Alim'Activ⁷, sur la coordination locale
- territoires avec des projets alimentaires territoriaux (PAT)
- contacts avec des entreprises de restauration collective lors de salons professionnels

Une quinzaine de territoires franciliens ont alors été repérés comme "à potentiel" :

- territoires Alim'Activ : Montreuil (93), Grigny (91), Nanterre (92), Gennevilliers (92), Sartrouville (78), Aubervilliers (93), Saint-Denis (93), agglomérations de Roissy Pays de France (95 et 77), Meaux et Melun (77), département de Seine-Saint-Denis (93)
- territoires PAT : Fontenay-sous-Bois (94), Cergy-Pontoise (95), Roissy-Pays de France (95 et 77), Seine-Saint-Denis (93)
- territoires liés aux sociétés de restauration : Sodexo Osny (95), Elios Fresnes (91)
- territoires repérés au Salon des maires : Alfortville (94), cuisine centrale GPSEA
- territoires repérés dans le cadre de l'enquête "coopérations locales" : Cergy-Pontoise (95), Mantes la Jolie (78)

Dans chacun de ces territoires, élus et techniciens ont été contactés. Avec certains, l'Ansa et Cantines Responsables ont participé à de nombreuses réunions pour présenter le projet et convaincre de l'intérêt d'une expérimentation.



Les critères pour choisir un territoire qui nous semblent, avec le recul, les plus pertinents :

- Le besoin avéré (territoire avec de fortes situations de précarité).
- L'implication des élus, la volonté politique de lutter contre la précarité alimentaire.
- La présence d'une stratégie d'accès à l'alimentation (PAT ou autre).
- La présence d'une coordination locale de l'aide alimentaire.
- La motivation des équipes responsables de la cuisine centrale.
- La proximité géographique entre la cuisine et la ou les associations bénéficiaires.

⁶

Voir

https://www.solidarites-actives.com/sites/default/files/2022-04/Appel%20C3%A0%20territoires%20candidats_Fev2022.pdf

⁷ <https://www.solidarites-actives.com/fr/nos-projets/alimactiv-formation-une-nouvelle-promotion-pour-lannee-2021-2022>



Les leviers à activer pour convaincre et mobiliser

- Objectiver la précarité alimentaire grâce à des outils de diagnostic locaux tels que le diagnostic précarité alimentaire en Ile-de-France et des entretiens.
- Insérer le projet dans une dynamique de coopération territoriale : PAT ou autre, à travers un contact avec les élus (lettre aux élus).
- Rencontrer, sur site, les personnels de cantine, des acteurs sociaux, des techniciens.
- Repérer rapidement un ou deux acteurs ayant des besoins en matière de repas pour avoir une idée du volume assez claire.
- Mettre tous les acteurs autour d'une même table.
- Identifier les documents cadres ou stratégies territoriales qui peuvent contenir des éléments pour favoriser l'antigaspi et la lutte contre la précarité alimentaire : PAT, PCAET, CLS, etc.

2. IDENTIFIER LES BESOINS LOCAUX

Dans un premier temps, il s'agit d'identifier les besoins en repas chauds non couverts par l'aide alimentaire ou par les dispositifs existants, en s'appuyant sur les CCAS et les associations existantes. Il s'agit d'identifier, grâce aux données existantes (Soliguide, diagnostic précarité alimentaire en Île-de-France), le degré de besoin et d'offre sur le territoire. A partir des données, questionner en entretien les acteurs du territoire sur :

- les lieux avec des publics ayant peu accès à des cuisines : centres d'hébergement, foyers de travailleurs, foyers étudiants, hôtels sociaux, accueils de jour
- les lieux de distributions d'aide alimentaire, cantines solidaires existants
- les lieux de sociabilité locale pouvant accueillir de tels projets : centres sociaux, associations disposant de cuisines.

Des entretiens qualitatifs menés auprès des acteurs locaux⁸ permettent à la fois de mieux comprendre les besoins non couverts, les publics du territoire, et quelles seraient les structures susceptibles d'avoir des besoins en repas chauds ou orienter des publics concernés. Même lorsque les structures assurent une aide alimentaire, celle-ci peut parfois être complétée, ou avantageusement remplacée par des repas chauds ou variés.

⁸ Voir trame d'entretien en Annexe 2.2 : Questionnaire de satisfaction soumis aux résidents



Objectifs de la phase d'identification des besoins :

- Comprendre le système d'aide alimentaire local.
- Identifier une ou plusieurs structures pouvant potentiellement distribuer des repas chauds à un public précaire.
- Préciser les contraintes et capacités de la ou les structures en question : stockage chaud/froid, système de réchauffe et service, personnel disponible, lieu de distribution, capacité à venir chercher les plats ou à accueillir des livraisons (logistiques).
- Préciser le besoin en repas : nombre et type de repas, besoins récurrents (types d'aliments "manquants").



Recommandation dans l'optique d'une répliation :

- Mener en parallèle la phase d'identification des besoins et contraintes du secteur social et la phase d'analyse de la capacité de production de la cuisine, afin de fixer une fourchette raisonnable de nombre de repas, être en mesure de préciser le type d'aliment qui pourrait être produit ou donné.

3. ÉTUDIER LES POSSIBILITÉS ET CONTRAINTES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Définition et fonctionnement de la restauration collective

On dénombre trois secteurs principaux qui bénéficient d'un service de restauration collective sont :

- l'enseignement (restauration scolaire et universitaire),
- la santé et le social (hôpitaux, maisons de retraite, établissements pénitentiaires)
- le travail (restaurants d'entreprise et d'administration).

La collectivité responsable (ou autorité organisatrice) du service public de production de repas n'est pas toujours la structure techniquement en charge de la production des repas. En effet, l'autorité organisatrice peut déléguer tout ou partie de la production de repas à un prestataire public (SEM, SPL, SEMOP, ...) ou privé (société de restauration collective, par exemple Elior ou Sodexo), on parle alors de **gestion concédée ou déléguée**. Si au contraire l'autorité organisatrice a la charge du service de production de repas, on parle de **gestion directe**. Par ailleurs, le lieu de fabrication (cuisine centrale) peut être différent du lieu de consommation des repas (salle de restauration).

Les trois cas étudiés dans ce rapport sont **des cuisines centrales en gestion directe en liaison froide**.

Les menus de la restauration collective comportent **4 ou 5 composantes** (entrée, plat, accompagnement, fromage, dessert).

La restauration collective en quelques chiffres

D'après le Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC), la restauration collective (RC) représente 3,7 milliards⁹ de repas par an et plus de 50% du nombre de repas pris hors domicile. En France, on dénombre près de 55 000 lieux de préparation de repas dont 8 000 en Île-de-France. Pour le cas de la restauration collective scolaire, on comptait près de 12 millions d'élèves et 62 000 établissements scolaires en France en 2019.¹⁰ En moyenne, deux enfants sur trois mangent à la cantine scolaire au moins une fois par semaine, ce qui représente près de 7 millions de repas.¹¹ Et d'après l'étude INCA 3 de l'ANSES, les deux tiers des élèves (66%) fréquentent la cantine au moins 3 fois par semaine.

Des coûts maîtrisés

Comme évoqué en introduction, le restaurant collectif se distingue par son caractère social dans la mesure où le repas est à un prix modéré pour le convive. En effet, **les convives ne payent pas le prix total du repas car une partie est assurée par l'employeur ou la collectivité.** De plus, dans certaines communes, les convives bénéficient d'une **tarification sociale** leur permettant de contribuer à la hauteur de leurs moyens assise sur le quotient familial. C'est le cas en restauration scolaire principalement.

Les contraintes et réglementations en restauration collective

Le secteur de la restauration collective est soumis à des règles sanitaires rigoureuses, devant respecter des protocoles stricts de production : marche en avant, HACCP, plan sanitaire, etc. Parallèlement, une attention particulière est apportée à l'équilibre nutritionnel, en particulier dans les secteurs de la santé et le scolaire. Depuis les Etats Généraux de l'alimentation (2017), le cadre législatif s'est complexifié avec la loi Egalim (2018) (50% de produits de qualité et durable) et la loi Agec (fin des contenants en plastique, traitement des biodéchets, etc.)

Une opportunité pour produire des repas supplémentaires à destination des personnes en situation de précarité

Les outils de production de cuisine centrale sont parfois sous-utilisés et peuvent produire des centaines de repas supplémentaires sans trop de contraintes, humaines et économiques. Dans chaque cas, notre étude consiste à évaluer la capacité d'une cuisine centrale à produire des repas supplémentaires en lien avec les besoins des personnes en précarité alimentaire de proximité, en termes de volume et de nature de repas. Il est aussi nécessaire d'analyser les possibilités de la cuisine en fonction de ses propres contraintes pour identifier les formes à privilégier dans la production de repas et leur conditionnement.

⁹ Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC) - <https://www.snrc.fr/le-snrc/role-et-missions/>

¹⁰ Ministère de l'Éducation Nationale de la Jeunesse et des Sports, « Les chiffres clés du système éducatif », 2018, <https://www.education.gouv.fr/les-chiffres-cles-du-systeme-educatif-6515>.

¹¹ Etude INCA 2 menée par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail -ANSES- en 2006-2007.



Objectifs de la phase :

- Comprendre le type de cuisine et son fonctionnement : gestion déléguée, régie directe, liaison froide ou chaude, organigramme, rythme de production, horaires et jours de travail.
- Identifier le volume de repas produits chaque jour, le public concerné, le type de conditionnement.
- Connaître les implications logistiques : types de contenants utilisés (barquettes individuelles ou collectives, inox ou autres), modes de livraisons (portage à domicile ou non).
- Comprendre le système de réservation de repas et de gestion des excédents et identifier des volumes d'excédents à l'année voire à la journée.
- Connaître les coûts de production des repas : coût denrées, coût main d'œuvre, coûts logistiques.
- Connaître les contraintes de facturation : possibilité ou non de défiscaliser des dons et de facturer au coût denrées.
- Identifier un "seuil" de nombre de repas produits supplémentaire qui ne mette pas en péril l'organisation de la cuisine et puisse être produit au coût denrées.



Recommandation dans l'optique d'une réplique :

- Mener en parallèle la phase d'identification des besoins et la phase d'analyse de la capacité de la cuisine, afin de fixer une fourchette raisonnable de nombre de repas, être en mesure de préciser quel type d'aliment pourrait être produit ou donné, quelles sont les contraintes de livraison et faire une première évaluation de coût.
- Vérifier les points de contrôle (voir dans la [partie 3 : D - Checklist de la mise en œuvre](#))

4. DÉFINIR UN CADRE PARTENARIAL

Après avoir identifié les besoins, les acteurs et les possibilités du territoire, l'objectif est de construire ensemble un projet et de trouver des solutions pratiques aux divers obstacles liés à son bon déroulement. La motivation des parties prenantes n'allant pas de soi, chacune ayant potentiellement d'autres priorités à mettre en place, l'étape de mise en commun des intérêts et des divergences est particulièrement importante. Elle doit être préparée en bilatéral et en collectif.

Le cadre partenarial peut être évoqué en réunion, il s'agit de **définir les engagements de chacun**, et notamment :

- de définir un **circuit logistique clair** avec des responsabilités précises : qui produit les repas, livre les repas, réchauffe les repas, distribue les repas, paye les denrées et la livraison, rend les contenants, est responsable du respect des normes sanitaires ?
- de définir des **critères d'accès clairs** : qui bénéficiera des repas, selon quels critères ?
- de définir un nombre de repas, des composantes, préciser les besoins auquel on répond

- **de préciser les coûts de l'expérimentation et les modes de financement** : les repas sont-ils issus d'excédents, produits spécialement, ou les deux ? qui paye les repas ? quelle part du coût est prise en compte (coût denrées ou coût complet) ? qui prend en charge d'éventuels coûts supplémentaires liés à la gestion des contenants, au service et à la distribution ? qui gère la facturation ?
- de préciser le dispositif de suivi de l'expérimentation, et le processus en cas d'échec ou de désaccord entre les parties
- de préciser la **durée de l'expérimentation et le nombre de personnes visées**

Ces différents points peuvent être discutés en réunion. L'arbitrage final revient généralement à l'autorité organisatrice gestionnaire de la cuisine. Dans notre expérience, le passage par une convention multipartite a permis de clarifier la prise en charge des coûts, le nombre de repas et sécuriser les parties prenantes. A Nanterre, un acteur supplémentaire, Le Chaînon Manquant, a été impliqué pour les livraisons qui ne pouvaient être assurées par la cuisine centrale.



Objectifs de la phase :

- Aboutir à un projet pérenne, avec des rôles et responsabilités clarifiés.
- Limiter les risques de blocage.
- Partager les coûts, contraintes et intérêts de chaque acteur à participer au projet, y compris les coûts "invisibles", comme la livraison ou le travail bénévole.
- Valoriser l'engagement de chacun.



Recommandation dans l'optique d'une réplique :

- Réunir toutes les parties prenantes, cantine, ville, association et évaluateurs au moins une fois pour valider les points.
- Une fois définis les principaux points, proposer une convention de partenariat pour mettre par écrit les engagements de chacun.
- Impliquer les élus dans cette convention.

5. SUIVRE LES EXPÉRIMENTATIONS POUR CAPITALISER

Dans le cadre d'expérimentations, un temps important est consacré au montage du projet mais aussi à son observation. Pour capitaliser, l'Ansa et Cantines Responsables ont **documenté les étapes** tout au long du projet :

- rendez-vous avec les parties prenantes, relances
- entretiens et visites de sites : 17 entretiens réalisés avec les partenaires dans 8 lieux (en plus des 10 enquêtes auprès des bénéficiaires lors des expérimentations)
- production de documents de communication et d'explication à destination des élus : appel à territoires, descriptif projet, présentations
- réalisation de comptes-rendus détaillés et relevés de décisions
- production d'une première version de convention multipartite

Les expérimentations devant se dérouler avant la fin 2022, l'Ansa et Cantines Responsables ont également opté pour **lever des "freins périphériques"** et faciliter la mise en œuvre des projets. En ce sens, nous avons été parfois perçus comme "évaluateurs" ou observateurs, et parfois directement comme gestionnaires de projet :

- mise en relation cuisine de Nanterre/Chaînon Manquant pour la gestion des excédents, en amont du montage avec le foyer Sorbiers
- prise en charge d'une partie du coût des repas à Gennevilliers par Cantines Responsables
- commande et prise en charge du coût des contenants à Nanterre (90 tupperwares, services)
- participation active aux distributions et mise en place d'un accueil café à Nanterre

A travers des mails envoyés à chacune des parties prenantes, le suivi des distributions s'est fait de manière collective. Les associations ont pu aussi être présentes lors de RDV partenariaux entre le SYREC et la Maison de la solidarité (Gennevilliers), ou être contactées par le Chaînon Manquant à chaque livraison (Nanterre).

Enfin, l'Ansa et Cantines Responsables ont mené l'évaluation des projets pendant leur mise en œuvre :

- Elaboration de questionnaires pour les personnes destinataires des repas, version papier et en ligne
- 4 journées d'entretiens avec les personnes fréquentant la MDS à Gennevilliers lors des distributions de repas SYREC
- 4 journées d'entretiens lors des distributions d'excédents à Nanterre
- 2 journées d'entretien à la Table ouverte
- 3 visites de cuisines centrales (SYREC, SIRMC et Nanterre) et 4 entretiens
- 1 entretien collectif avec l'équipe à Gennevilliers, et plusieurs entretiens de suivi avec la directrice
- 1 réunion de bilan à Nanterre avec le CCAS, le foyer et Le Chaînon Manquant (absence de la Cuisine)
- 1 entretien collectif à Massy avec l'équipe bénévole de la Table ouverte et la travailleuse sociale, et 1 entretien avec une élue et bénévole

6. TIRER UN BILAN COLLECTIF

Juste avant le lancement opérationnel des expérimentations (4 janvier 2023), un comité de pilotage composé des principaux appuis institutionnels s'est réuni. La Commissaire à la lutte contre la pauvreté, la DRIHL, la DRAAF et la Fondation Carasso étaient présents. Le Copil a ainsi pu orienter et valider la démarche adoptée par les porteurs de privilégier 2 expérimentations et l'étude de Massy pour obtenir des résultats concrets, et arrêter les efforts de mobilisation des territoires supplémentaires qui n'aboutissaient pas.

Dans les 3 structures concernées, les résultats des entretiens avec les personnes concernées ont été partagés avec les équipes. Une discussion sur les réussites et les points d'amélioration du projet a été menée au bout de 3 mois d'expérimentation.

Ce moment réflexif permet, à la fois, d'élaborer en commun des améliorations très opérationnelles, mais aussi de préparer un "atelier recommandations", qui a eu lieu le 25 avril 2023 et revient sur l'ensemble de l'expérience menée.

II - RÉSULTATS DES EXPÉRIMENTATIONS

Cette partie présente, pour les 3 territoires concernés, le résultat des expérimentations pour les personnes en situation de précarité et les partenaires.

A. GENNEVILLIERS : UNE NOUVELLE SOURCE D'APPROVISIONNEMENT POUR LE DÉJEUNER

1. GENNEVILLIERS : UN TERRITOIRE PORTEUR DE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

La ville de Gennevilliers est localisée dans le département des Hauts-de-Seine (92), en petite couronne francilienne, au nord de Paris. Territoire exclusivement urbain, sa population s'élève à 48 530 habitants (INSEE, 2019). Gennevilliers appartient à la métropole du Grand Paris et à l'établissement public territorial Boucle Nord de Seine, regroupant 7 communes des Hauts-de-Seine et du Val-d'Oise (Argenteuil, Asnières-sur-Seine, Bois-Colombes, Clichy-la-Garenne, Colombes, Gennevilliers et Villeneuve-la-Garenne) et 450 000 habitants.

Commune populaire dans un département riche, Gennevilliers concentre 27% de ménages vivant sous le seuil de pauvreté¹² (plus du double des Hauts-de-Seine, à 11,2%) et le taux de chômage s'élève à 14,2% (8,4% pour le département). La ville de Gennevilliers est caractérisée par un taux important de personnes en situation de fragilité sociale et économique avec une situation plutôt dégradée pour les indicateurs relatifs aux publics à risque de précarité alimentaire, à la grande précarité et à la santé publique. De plus, l'offre alimentaire y est plus faible que la moyenne en Île-de-France (Diagnostic régional de la précarité alimentaire réalisé par l'Ansa et le Crédoc, 2021-2022¹³).

La ville de Gennevilliers s'intéresse de longue date à la question alimentaire. En 2018, l'Ansa y avait mené un travail de diagnostic de l'aide alimentaire dans 3 EPT de petite couronne, dont Boucle Nord de Seine. Il y était mentionné : *“La ville de Gennevilliers dans le cadre du Contrat local de santé anime régulièrement des ateliers sur la santé (alimentation, dépistage du diabète, vaccination, sommeil, activité physique, sexualité...) dans les écoles, les centres socio-culturels, les ateliers socio-linguistiques (ASL), etc., en partant des besoins des habitants et en lien avec le Réseau 92 Nord. Dans le cadre de l'Atelier santé ville, la Ville lance fin 2018 un projet sur l'alimentation et la santé destiné aux bénéficiaires de l'aide alimentaire en partenariat avec les Restos du Cœur et la Maison de la solidarité. Une diététicienne intervient dans les lieux de distribution alimentaire dans le cadre d'ateliers cuisine, avec une infirmière ASALEE (réseau d'infirmiers formés au dispositif d'Education thérapeutique du patient). L'intervention en binôme permet de partir des questions d'alimentation pour amener vers l'accès aux soins : - cuisiner bon et sain avec un petit budget et à partir des produits donnés par les Restos du Cœur, y compris ceux éloignés des habitudes culturelles des personnes concernées, - prendre en compte le bien-être, la qualité de vie, et favoriser l'accès aux soins.”*

¹² Insee, 2020

¹³ Voir la fiche communale de Gennevilliers et son classement sur le site <https://ansa-precarite-alimentaire.credoc.fr/>

Gennevilliers mène une politique alimentaire durable municipale visant à réduire les inégalités territoriales et sociales de santé : animations régulières d'ateliers de santé dans le cadre du Contrat local de santé au sein des écoles, les centres socio-culturels, les ateliers socio-linguistiques (ASL) en partant des besoins des habitants, et en proposant des jardins partagés dans le cadre d'opération de rénovation urbaine ainsi qu'un soutien au SYREC dans ses processus de lutte contre le gaspillage.

La personne chargée des projets santé ainsi que la directrice du CCAS de Gennevilliers ont participé, en 2020-2021, à la formation Alim' Activ pour assurer la coordination locale de la lutte contre la précarité alimentaire, avec l'aval des élus.

Dans la lignée de cette politique alimentaire, la Ville a décidé de lancer un Projet alimentaire territorial communal en 2022. Ce PAT, soutenu par la DRIAAF Île-de-France, se décline en 4 axes stratégiques :

- Santé alimentaire/justice alimentaire sociale.
- Préservation de l'environnement.
- Sensibilisation aux enjeux alimentaires.
- Maintien et développement de l'agriculture française dont francilienne.

Le PAT s'appuie en partie sur la restauration collective et donc sur le SYREC afin de mener à bien ces missions.

Ainsi, le portage politique de la ville a permis la mise en œuvre de l'expérimentation d'un projet mettant lien l'acteur de la restauration collective sur son territoire, le SYREC, et un acteur social proposant une alimentaire d'urgence, la Maison de la Solidarité, dans le but d'améliorer la situation des usagers de l'aide alimentaire.

2. LES PARTENAIRES MOBILISÉS POUR L'EXPÉRIMENTATION

Tableau des caractéristiques et rôles de chacun des partenaires dans l'expérimentation à Gennevilliers

Acteur	Caractéristiques	Rôle dans l'expérimentation
Cuisine centrale Le SYREC	<ul style="list-style-type: none"> - Produit 15 000 repas par jour - Syndicat intercommunal - Gestion directe liaison froide - Cuisson par immersion (Armor Inox) 	<ul style="list-style-type: none"> - Rassemble les excédents de production dans les différents services de production - Produit des repas supplémentaires si nécessaire - Livre 50 repas, 3 fois par semaine à la Maison de la Solidarité - Émet des factures différenciées don/repas produit

Structure sociale bénéficiaire Maison de la Solidarité Boutique Solidarité Fondation Abbé Pierre	<ul style="list-style-type: none"> - Accueil de jour inconditionnel, 750 personnes inscrites à la MDS, 40 000 passages à l'année et 145 passages par jour. - 8 salariés permanents et une dizaine de bénévoles - Sert 80 repas par jour à table durant la période hivernale, dont 50 le midi 	<ul style="list-style-type: none"> - Porte l'expérimentation : échange régulier avec le SYREC, accueil des associations pour l'évaluation, communication aux usagers - Récupère, cuit, adapte et sert les repas du SYREC aux personnes accueillies.
Collectivité ville de Gennevilliers	PAT en cours	<ul style="list-style-type: none"> - Réunit l'ensemble des partenaires et arbitre - Finance une partie des repas supplémentaires - Assure la communication du projet sur le territoire
CCAS de Gennevilliers	<ul style="list-style-type: none"> - Animation du réseau d'acteurs de l'aide alimentaire - Connaissance fine du territoire - Subvention aux associations 	<ul style="list-style-type: none"> - Repérage et Mise en lien avec la Maison de la Solidarité
Facilitateur Cantines Responsables	Association experte dans le domaine de la restauration collective	<ul style="list-style-type: none"> - Finance une partie des repas supplémentaires produits - Mise en relation des acteurs - Rédaction de la convention de partenariat - Évaluation de l'expérimentation côté cuisine
Facilitateur Agence nouvelle des solidarités actives (Ansa)	Association experte dans la coordination des acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire.	<ul style="list-style-type: none"> - Étude des besoins du territoire - Mise en relation des acteurs - Rédaction de la convention de partenariat - Évaluation de l'expérimentation côté MDS auprès des publics et des personnels

L'expérimentation que nous avons menée sur le territoire de Gennevilliers a mis en jeu 3 partenaires principaux : la cuisine centrale du SYREC, la Maison de la Solidarité et la ville de Gennevilliers.

Le **Syndicat pour la Restauration Collective** (SYREC) est un établissement public de coopération intercommunale composé de 4 villes membres : Villepinte, Saint-Ouen, Gennevilliers ainsi que Villeneuve-la-Garenne (qui a rejoint le SYREC en 2021). La cuisine centrale livre 15 000 repas par jour à destination de la restauration scolaire (82% de l'activité), du portage à domicile, des personnels communaux, des centres de loisirs et des hôtels sociaux. Concernant la qualité des repas, le SYREC utilise 34% de produits Bio en 2022 (avec augmentation de 10% par rapport à 2021). Il s'agit d'une cuisine relativement récente, construite en 2012, qui dispose d'un procédé de cuisson à basse température particulièrement

innovant : la cuisson sous vide par immersion (Armor Inox). Ce procédé offre une excellente qualité nutritionnelle et gustative et permet une longue conservation des produits (date limite de consommation (DLC) allant jusqu'à 30 jours). Les excédents de production au niveau de la cuisine centrale du SYREC peuvent ainsi être conservés sur une plus longue période que dans la plupart des cuisines centrales classiques. Ce qui représente un avantage non négligeable pour la gestion des surplus. Concernant la gestion de ses excédents, le SYREC a réalisé des dons à la Maison de la Solidarité durant la crise de Covid-19. Le SYREC souhaite participer à l'expérimentation pour valoriser ses excédents et pérenniser ses actions de solidarités démarrées lors de la crise sanitaire.

Dès la première rencontre avec Cantines Responsables et l'Ansa, le SYREC a donné un accord de principe pour participer à l'expérimentation de production de repas supplémentaires à destination des personnes en situation de précarité. Grâce au CCAS de Gennevilliers, une structure adéquate a ensuite pu être identifiée sur le territoire : il s'agit de la Maison de la Solidarité (MDS). La MDS dispose en effet d'une cuisine professionnelle et mobilise une de ses salariées durant la période hivernale, ce qui permet d'assurer la cuisson et le déconditionnement des repas en provenance du SYREC. Le conditionnement des repas du SYREC est en effet particulier puisqu'il s'agit de poches plastiques de 2kg.

La **Maison de la Solidarité (MDS)** est un Accueil de Jour, dispositif de Veille Sociale, appartenant au réseau des Boutiques Solidarité de la Fondation Abbé Pierre. Cet Accueil de Jour est porté par une équipe pluridisciplinaire de professionnels intervenant sur l'ensemble des missions d'accueil, de services, d'accompagnement et d'animation, accompagnée de bénévoles sur certains services. Il s'agit du seul Accueil de Jour ouvert chaque jour sur la commune, un autre Accueil de Jour porté par des bénévoles étant également ouvert 3 matinées par semaine à Colombes (La Rampe/Secours Catholique).

La MDS est dédiée aux personnes ou familles sans abri, sans domicile fixe, en grande précarité ou situation de détresse, issues des territoires nord des Hauts-de-Seine. Elle assure des missions d'accueil et de mise à l'abri en journée, des services de première nécessité : services alimentaires, sanitaires, numériques, aide aux démarches d'accès aux droits et mesures d'accompagnement social/santé. Elle mène également des actions d'animations sociales et culturelles. La structure est dotée d'une cuisine professionnelle et dispose d'une Habilitation Régionale d'aide alimentaire qui lui permet de servir sur site des petits déjeuners toute l'année et, durant la période hivernale (de la mi-novembre à fin mars), des repas le midi et des collations le soir.

La **ville de Gennevilliers** encourage l'initiative dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial. La Cheffe de projet alimentation durable assure le lien entre les différentes parties prenantes, notamment les élus qui décident de soutenir le projet. La Ville communique également autour du projet sur son site. A noter qu'elle accorde une subvention de fonctionnement à la MDS pour soutenir sa mission d'accueil.

La directrice du **CCAS de Gennevilliers**, qui avait participé à Alim'Activ et connaissait bien les acteurs de l'aide alimentaire du territoire, a changé de collectivité en 2022. Avant son départ et sur sollicitation de l'Ansa, elle a effectué le travail de repérage des associations existantes, et a **identifié la MDS comme la seule association à Gennevilliers** en capacité de recevoir et distribuer des repas chauds, dans le respect des normes sanitaires, à la fois car elle dispose d'une habilitation au titre de l'aide alimentaire et d'une cuisine aux normes professionnelles.

L'**association Cantines Responsables**, à l'initiative du projet, est experte dans le domaine de la restauration collective. Elle travaille étroitement en lien avec le SYREC pour l'analyse de fonctionnement et de coût et suit les relations MDS/SYREC

L'**Agence nouvelle des solidarités actives**, à l'initiative du projet, est experte dans la coordination des acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire, sur des missions d'évaluation, de diagnostic et de participation des concernés. Elle travaille étroitement en lien avec la MDS pour analyser l'impact sur les bénéficiaires et l'équipe.

La **convention de partenariat multipartite** est co-écrite et signée par les cinq partenaires suivants : le SYREC, la Maison de la Solidarité, la ville de Gennevilliers, l'association Cantines Responsables et l'Ansa. La convention, rédigée par Cantines Responsables et l'Ansa, a été ensuite signée mi-décembre 2022 pour un démarrage de l'expérimentation le 2 janvier 2023. Le tableau ci-dessous résume les caractéristiques et le rôle de chacun des partenaires dans l'expérimentation

3. DESCRIPTION DE L'EXPÉRIMENTATION

Période de l'expérimentation : du 2 janvier 2023 au 31 mars 2023 soit 3 mois
Nombre de repas distribués : 50 repas, 3 jours par semaine soit un total de 150 repas par semaine et un total de 1950 repas sur la période
Nombre de distribution : 39 jours de distribution
Type de repas distribués : repas produits spécifiquement ou issus des excédents de la cuisine composés d'un plat, d'un accompagnement et d'un dessert.

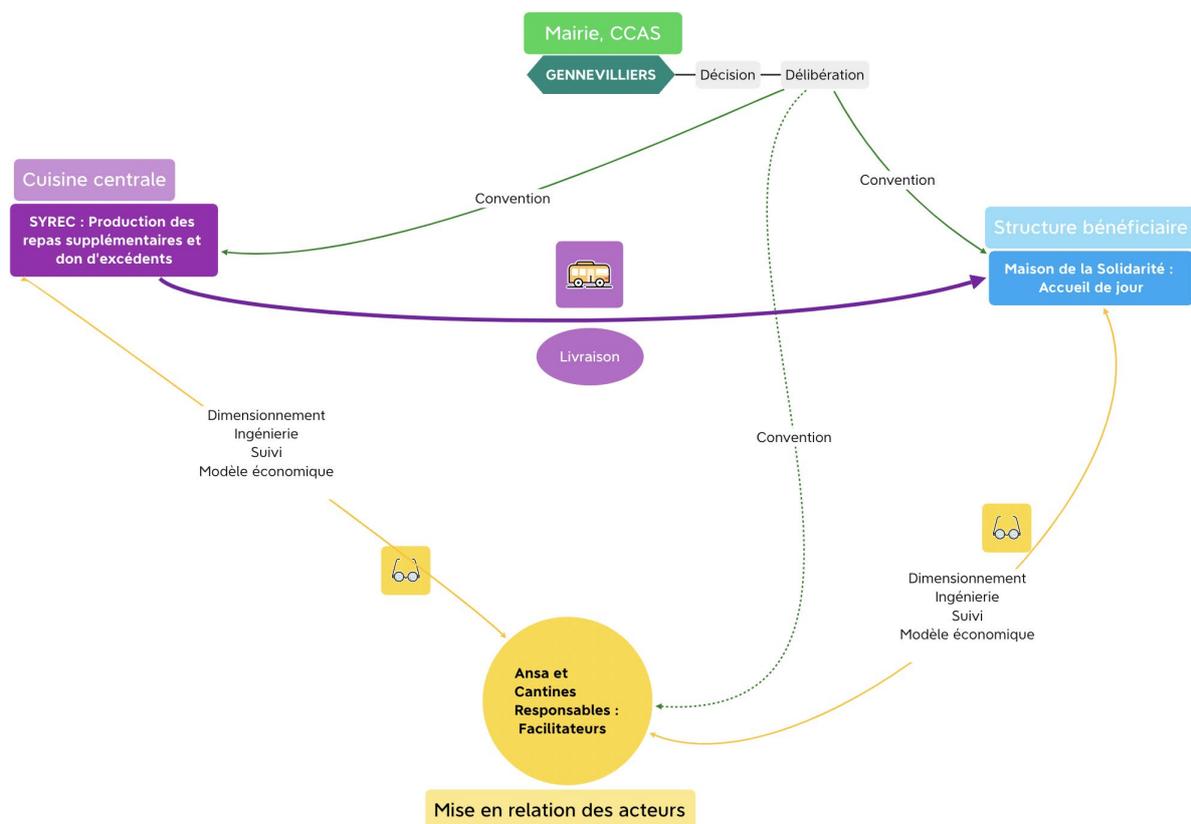
Durant la période de l'expérimentation, la cuisine centrale du SYREC produit des repas supplémentaires et donne une partie de ses excédents à la Maison de la Solidarité. Le SYREC livre ainsi 50 repas, 3 jours par semaine à la Maison de la Solidarité. **La particularité de cette expérimentation réside dans la recherche d'équilibre entre une action "anti-gaspi" (don d'excédents) et une action d'approvisionnement "anticipable", en apportant la garantie que la MDS recevra 50 repas, même s'il n'y a pas assez d'excédents (dans ce cas il s'agira de repas produits spécialement).**

Bien que le projet initial porté par Cantines Responsables et l'Ansa portait sur la production de repas supplémentaires, la disponibilité des surplus pouvant être donnés a finalement engendré un ajustement de l'expérimentation. Le SYREC s'engage à fournir 50 repas à la Maison de la Solidarité, qu'il s'agisse d'excédents ou de repas supplémentaires. Ainsi, il peut valoriser ses excédents grâce à une structure en mesure de gérer des poches de 2kg et la Maison de la Solidarité bénéficie quant à elle d'une garantie en termes de quantité livrée. La MDS s'adapte au caractère "aléatoire" en complétant, avec ses propres achats si nécessaire et en adaptant les menus sur les 2 jours par semaine, quand les repas ne proviennent pas du SYREC.

Tableau d'organisation de l'action à Gennevilliers

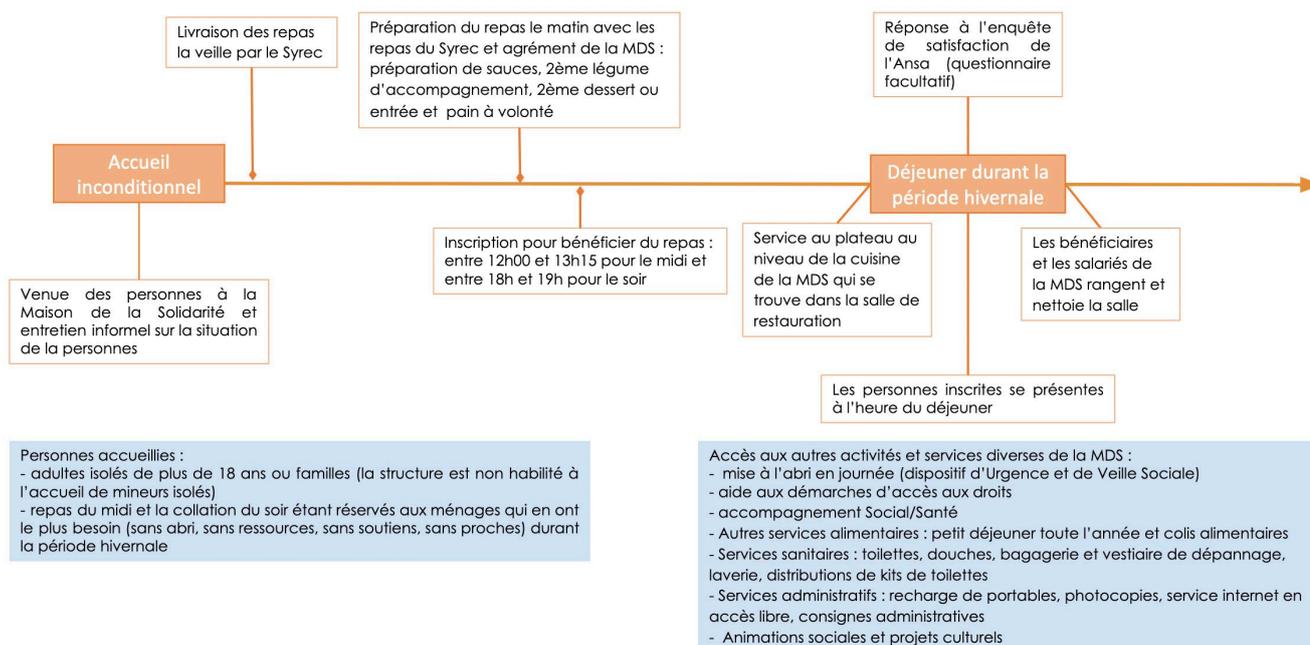
	Acteur responsable	Précisions sur l'organisation et les moyens mobilisés
Préparation des repas	SYREC	Les repas sont produits à la cuisine du SYREC dans le cadre de la production habituelle. Les menus sont identiques à ceux des écoles avec la particularité d'être sans porc (demande de la MDS). Les excédents sont donnés à la Maison de la Solidarité. Lorsque la quantité de surplus disponible est inférieure à 50 repas, alors les repas sont produits en plus et facturés avec un tarif préférentiel de 1,80 € (seul le "coût denrées" est facturé). Ainsi, la MDS est assurée d'avoir 50 repas à des jours fixes, qu'ils soient issus d'invendus ou de production dédiée.
Transport	SYREC	Le SYREC livre les repas les lundi, mardi et mercredi à la MDS qui se situe à 6 minutes en voiture, dans le cadre de sa livraison habituelle du portage à domicile. Le détour ne représente pas de difficulté majeure. La seule contrainte réside dans la difficulté d'accès avec un camion de grande taille car la MDS se situe dans une impasse.
Stockage (éventuel)	Maison de la Solidarité	La MDS stocke les repas qui lui sont livrés la veille pour le lendemain et peut servir les repas non consommés lors du service en soirée.
Distribution	Maison de la Solidarité	La MDS déconditionne, cuit, agrémenté et sert les repas sur place aux personnes accueillies. La MDS ajuste les repas en fonction des menus et des quantités livrées : report de service dans le cas de menus répétitifs, ajout de denrées en cas de quantité insuffisante : légume d'accompagnement, dessert et/ou entrée supplémentaires.
Facturation	SYREC	Le SYREC détaille chaque mois la part issue de dons et la part achetée. La facture est payée par la Maison de la Solidarité, qui est ensuite "remboursée" par Cantines Responsables à l'issue du projet.

Schéma de fonctionnement du partenariat à Gennevilliers



Un plateau repas à la Maison de la Solidarité sur la base des livraisons du SYREC (poisson pané, riz, fruit) avec ajustement de la MDS (pain, crème dessert)

Accès à la distribution de la Maison de la Solidarité de Gennevilliers (92)



Exemples de menus servis par le SYREC à la Maison de la Solidarité	
Jour de livraison	Nature des dons
2 janvier	- gigots d'agneau - petits pois au jus - bananes
9 janvier	- émincé de canard - purée de pomme de terre - clémentine
10 janvier	- riz créole - poulet rôti - semoule de lait
11 janvier	- lasagne ricotta épinards - yaourt bio vanille
6 février	- gratin de chou-fleur - sauté de veau (32 portions) - filet de colin (24 portions) - sauce provençale champignons - oranges
15 février	- légumes pot au feu - escalope de volaille - pomme
27 mars	- riz - petits pois - orange

Un exemple de bon de livraison est disponible en annexe

4. IMPACT DU PROJET SUR LE SYREC

La cuisine centrale du SYREC produit 15 000 repas par jour. Elle ne se trouve pas au maximum de sa production et dispose ainsi d'une certaine marge de manœuvre pour produire des repas supplémentaires.

L'impact majeur de cette expérimentation ne réside pas dans la production de repas supplémentaires mais dans la récolte des surplus disponibles. En effet, côté cuisine du SYREC, c'est le service de préparation qui est le plus impacté par ce nouveau partenariat. Le responsable des commandes doit aller récupérer les surplus dans les différents services de la cuisine. On retrouve des excédents aussi bien au niveau de la préparation des repas que dans les retours camions des offices satellites. Or cette étape a pris du temps lors du démarrage de l'expérimentation car les différents services de la cuisine centrale du SYREC n'informent pas d'eux-mêmes la quantité de surplus dont ils disposent. Cette recherche peut prendre entre 5 minutes et 1h pour le responsable de la préparation de commandes.



Un jour, il a fallu attendre 1h que le camion du matin rentre pour voir s'il y avait des restes."

Ali, Responsable préparation de commandes

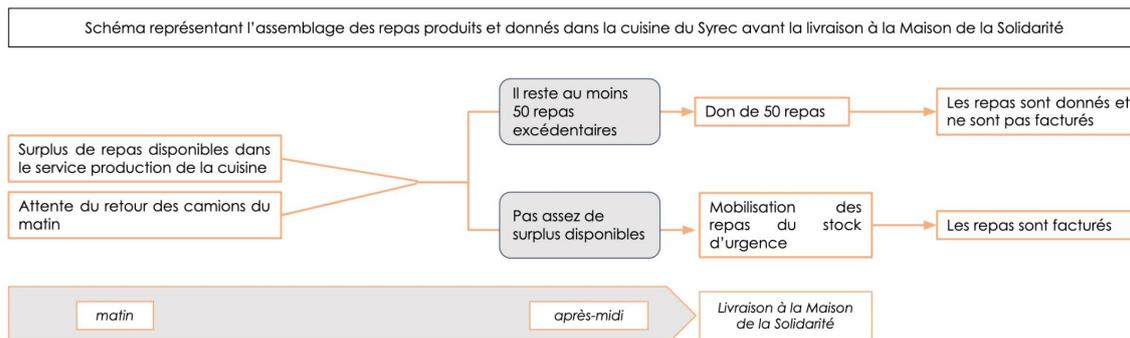
C'est seulement après avoir rassemblé les informations sur les surplus disponibles que le responsable de la préparation peut ainsi constituer la commande pour la livraison. Il s'agira soit de surplus, soit de repas produits en plus si la quantité de surplus est inférieure à 50 repas. La plupart du temps, la quantité de surplus suffit à constituer 50 repas. C'est pourquoi au départ, le démarrage et la mise en routine ont été un peu difficiles car cela modifie le travail du préparateur. Cette expérimentation **nécessite donc un accompagnement du personnel pour la mise en place de l'expérimentation.**



Il est plus chronophage d'aller chercher les surplus là où ils sont dans les différents services que de produire spécifiquement des repas en plus dans le cadre classique du SYREC."

Laurent Joubert, Directeur Exploitation SYREC

Après avoir observé la répartition entre repas produits et repas donnés, le SYREC parvient, finalement, à donner un grand nombre d'excédents. En effet, durant les 3 mois de l'expérimentation, la majorité des repas provenaient de dons (1800 repas au total) et les repas supplémentaires ont été mobilisés seulement à 3 reprises (150 repas au total). Sur les 1950 repas livrés par le SYREC, on a donc près de 90% de repas issus des excédents et seulement 10% de repas issus des surplus.



Il est à noter que les repas supplémentaires mobilisés dans le cadre de cette expérimentation proviennent du stock d'urgence de la cuisine. Il s'agit donc de repas surgelés. Les repas supplémentaires livrés par le SYREC ne correspondent donc pas exactement aux repas classiques du SYREC. Néanmoins, d'après le directeur d'exploitation, dans une perspective de pérennisation de l'expérimentation, il pourrait être envisagé d'intégrer les repas supplémentaires à la production journalière du SYREC. Cela nécessiterait toutefois une organisation particulière étant donné que les surplus sont constitués la veille pour le lendemain.

L'effort de solidarité du SYREC se traduit également par l'allocation des surplus principalement issus des repas destinés à Gennevilliers. En temps normal, les surplus sont réalloués et revendus à une période ultérieure puisque les repas du SYREC bénéficient d'une DLC longue. En effet, les repas qui ne sont pas consommés disposent au minimum de 19 jours de consommation. Or, dans le cadre de cette expérimentation, les surplus de repas destinés à la ville de Gennevilliers n'ont pas été revendus mais directement donnés à la Maison de la Solidarité.

Photos de la cuisine centrale du SYREC (de droite à gauche : sauteuse professionnelle, équipement Armor Inox, légumerie)



5. ÉLÉMENTS DE COÛTS

Financement des repas

Les repas supplémentaires, hors excédents, sont facturés par le SYREC à la MDS au coût denrées de 1,80€. Le financement de ces repas est assuré par l'association Cantines Responsables et par la ville de Gennevilliers. Il prend la forme suivante : l'association finance les repas supplémentaires à hauteur de 2 5000 € et si le montant de la facture dépasse cette somme, alors la ville de Gennevilliers finance le reste à charge dans la limite de 2000 €. Ce montage financier a été pensé pour lever un frein important à la mise en œuvre : ni la MDS ni la Ville ne souhaitaient assumer seules le coût des denrées supplémentaires pour l'expérimentation.

Coûts de production et de livraison des repas par le SYREC

Le tableau suivant représente les différents postes de coût pour la production et le don des repas du SYREC à la MDS. En effet, nous considérons que les repas qu'ils soient donnés ou produits spécifiquement représentent un coût pour le SYREC.

Tableau des postes de coût relatif à la production et la livraison des repas du SYREC à la MDS

Estimation des postes de coûts de production et de livraison de repas de la cuisine du SYREC à la Maison de la Solidarité de Gennevilliers					
Postes de coûts de production et de dons de repas	Coût moyen pondéré par repas	Coût pour les 1950 repas	Dont coût pour les 150 repas produits	Part de chaque de poste coût dans le coût total du repas	Financeur
Coût denrées	2,10 €	4 095 €	315 €	53%	SYREC et Cantines Responsables
Coût RH	1,16 €	2 262 €	174 €	29%	SYREC
Coût livraison	0,50 €	975 €	75 €	13%	SYREC
Autres coûts (fluides, immobilisations)	0,18 €	351 €	27 €	5%	SYREC
Coût total	3,94 €	7 683 €	591 €		SYREC et Cantines Responsables

NC : non concerné

ND : non déterminé

Chiffre estimé en rouge

Le coût de production et de livraison des repas du SYREC pour les 1950 repas, qu'ils soient produits en plus ou donnés, représente une valeur de 7 683 €. Néanmoins, durant les 3 mois d'expérimentation, **seuls 150 repas ont été spécifiquement produits pour la MDS**, le reste a été l'objet de don de la cuisine. **Le coût de production "supplémentaire" de ces 150 repas, pour le SYREC, peut être estimé autour de 600 €** ce qui revient à un montant extrêmement faible au regard des 1950 repas livrés.

Par ailleurs, le coût de production et de livraison est à distinguer du montant réellement facturé. En effet, le prix des denrées est facturé à 1,80 € par repas, et ce, uniquement pour les repas supplémentaires produits durant l'expérimentation. **Ainsi, les 150 repas spécifiquement produits pour la MDS ont amené une facture globale finale de 270 €,** payée par la Maison de la Solidarité et remboursée par un don de Cantines Responsables.

Il convient de préciser que le prix facturé est inférieur au coût « denrées » réel qui est de 2,10 € par repas. Cette différence est notamment due au fait que le SYREC livre à la MDS un repas à 3 composantes (plat, accompagnement, dessert) et non 5 composantes (entrée, plat, accompagnement, fromage, dessert) dans son menu classique.

L'engagement du SYREC pour cette expérimentation a été un facteur de réussite important.

Gains et modèle de coût de la MDS

Pour assurer son service d'aide alimentaire, **la Maison de la Solidarité réalise des achats alimentaires :**

- chez **l'association ReVIVRE** Île-de-France qui collecte des produits alimentaires (issus également de la Banque Alimentaire), d'hygiène, d'entretien et fruits et légumes qu'elle distribue à moindre coût aux associations caritatives, épiceries sociales, centre d'hébergement. L'association livre tous les 15 jours des produits à température ambiante : lait, compotes, desserts longue conservation, céréales et conserves de poissons pour les colis ;
- chez un **grossiste privé** (Transgourmet) pour les produits en grande quantité : ambients (pâtes, riz, café, thé, confitures...), packs, conserves ou surgelés de soupes, légumes ou poissons, frais (beurre, crème, fromages, yaourts)
- chez **le primeur ou le boucher** de proximité, pour les fruits du petit déjeuner ou la viande une fois par semaine.

Les services alimentaires de la MDS ne peuvent être organisés sur la base d'opérations de ramasse et de dons. En effet, les services alimentaires de la MDS sont constitués de repas équilibrés respectant les obligations sanitaires qu'implique l'habilitation régionale au titre de l'aide alimentaire. Par le passé, la MDS a fait l'expérience d'une collaboration avec une association, chargée de récupérer les invendus auprès des supermarchés et de les distribuer aux associations de solidarité (association Phénix). Ce système s'est révélé insoutenable principalement en raison de l'impossibilité de choisir ou d'anticiper la nature des produits livrés et de proposer des repas équilibrés, conformes aux normes sanitaires.

Concernant son budget de fonctionnement, La MDS est majoritairement financée par l'État (DRIHL92) et la Fondation Abbé Pierre dans le cadre de conventions d'objectifs. Elle présente un budget annuel d'environ 500 000 €. La ville de Gennevilliers lui accorde une subvention de fonctionnement annuelle de 9 565€.

Environ 10% de ce budget est consacré à l'achat de produits alimentaires, soit environ 50 000€ par an. Ce budget intègre les repas du midi et les collations du soir sur la période hivernale, les petits déjeuners et les colis servis et distribués toute l'année. Il n'intègre pas le coût du personnel nécessaire au fonctionnement des services alimentaires, ni les frais d'équipements, de maintenance, d'entretien et charges de gestion.

L'étude du budget des achats alimentaires, réalisés sur la même période (janvier à mars), sur les 5 dernières années, nous permet de noter des évolutions importantes :

- Une **hausse du nombre de colis et du budget alimentaire global depuis 2020**, une baisse du nombre de repas servis sur site, liés aux jauges d'accueil.
- Une **augmentation très forte de la fréquentation (+33%) sur la période d'expérimentation du SYREC comparativement à 2022**, probablement liée à une hausse de la grande précarité post-covid et à la levée totale des jauges sanitaires d'accueil.
- Une **forte augmentation du budget achats alimentaires (+34%)** par rapport à l'année précédente, sur la période de janvier à mars.
- Une **maîtrise du coût / repas par rapport aux années précédentes, avec un coût/repas estimé à 1.82€ en 2023, contre 1.79€ en 2022 et 1.63€ en 2019** (sur la période de janvier à mars).
- Une **hausse de l'inflation contrebalancée par les dons du SYREC** : le SYREC a pris en charge 1 950 repas sur près de 8 700 repas servis durant cette période, soit 22% des repas. Les 15 800€ de budget alimentaire consacré aux achats ont donc financé 6 750 repas (sans compter les compléments ajoutés par la MDS aux repas SYREC), ce qui équivaut à 2,34€ par repas, soit une hausse de 55 centimes (+31%) par rapport à 2022 (période janvier-mars).

Les repas servis par le SYREC se sont substitués aux repas fournis par la MDS, lui permettant ainsi de limiter ses dépenses alimentaires sur la période malgré l'augmentation du budget achats alimentaire liée au contexte.

Sans la contribution du SYREC, la Maison de la Solidarité estime qu'elle aurait dû augmenter son budget de 4500€ afin de pouvoir servir les 8700 repas délivrés. Nos calculs estiment par ailleurs que le « gain économique » se situe autour de 7 600 € (si la MDS avait acheté les repas au coût de production au SYREC) et 3 800 € (si elle les avait acheté au « coût denrée »)

6. IMPACT SUR LES BÉNÉFICIAIRES

Le public concerné

Les personnes qui fréquentent la Maison de la Solidarité sont accueillies de façon inconditionnelle. Il s'agit de personnes en grande précarité : sans abri, sans ressources pour couvrir leurs besoins fondamentaux, en situation de grande détresse et d'isolement, certaines personnes sont en situation irrégulière. Le public est issu principalement du territoire nord des Hauts-de-Seine.

Le public de la MDS est en majorité composé d'hommes isolés, mais la part des femmes tend à augmenter (20%) depuis la pandémie. La structure accueille également de plus en plus de femmes seules et de familles avec enfants sans abri ou domicile fixe, de personnes ayant des ressources, (voire un hébergement), de retraités, de salariés pauvres et de personnes présentant de grandes fragilités psychiques ou pathologies mentales.

Durant la période hivernale 2022-2023, la Maison de la Solidarité a accueilli 486 personnes ou familles différentes (augmentation de 16% comparé à l'année précédente), pour 26070 passages dont 13893 repas (augmentation de 33%).¹⁴

L'équipe salariée de la Maison de la Solidarité observe des changements de profil des personnes accueillies et notamment dans les modes de fréquentation :

- **Des personnes qui basculent dans la grande précarité ou qui peinent à en sortir :** problématiques multidimensionnelles, difficulté d'accès aux droits, droits suspendus, délais d'instruction, instruction dématérialisée.
- **Des personnes qui ont des ressources voire un logement mais dont les moyens demeurent insuffisants pour subvenir à leurs besoins fondamentaux.** Souvent isolées, sans proches vers qui se tourner, elles se retrouvent totalement démunies face à une situation de précarité inédite.
- **Des familles avec enfants ou des femmes seules avec enfants, en plus grand nombre.**
- **Des personnes à la rue, dans l'errance, sans solution d'abri,** principalement des hommes seuls, confrontés à un déficit de places auprès du 115, y compris durant le plan grand froid.

Le contexte de l'évaluation

Afin d'évaluer l'impact de l'expérimentation sur les usagers, des entretiens ont été menés sur site les jours de distribution de repas en provenance du SYREC. A 4 reprises, l'Ansa et Cantines Responsables sont venus interroger des personnes sur le temps du midi afin de connaître leur opinion sur les repas consommés et leurs habitudes alimentaires.

Au total, 86 questionnaires ont été analysés, à noter que 9 personnes ont été interrogées deux fois et une personne a été interrogée 3 fois. Ce sont donc 75 usagers qui ont répondu à nos questions.

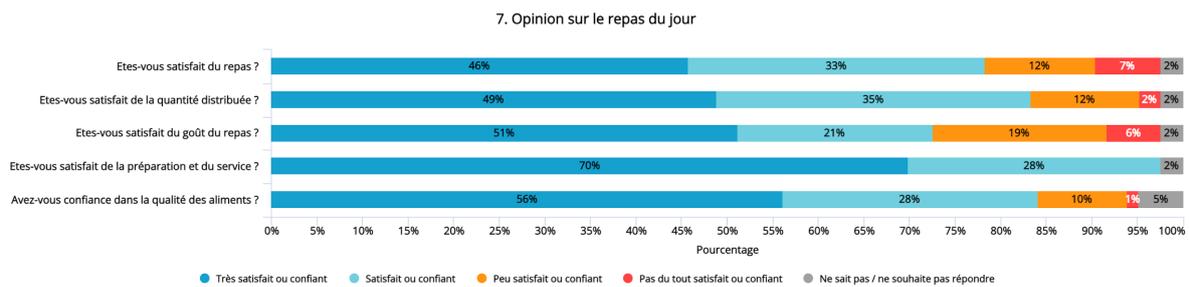
La Maison de la Solidarité s'est révélée être un lieu propice aux échanges et à la récolte de données qualitatives. La convivialité du dispositif a permis de créer assez tôt un lien de confiance avec les usagers. Le travail d'explication et d'information mené par l'équipe de la Maison de la Solidarité a permis de créer un contexte favorable à l'enquête.

L'opinion sur les repas : des retours très positifs

Parmi les personnes interrogées, la moitié d'entre elles nous ont confié venir à la Maison de la Solidarité depuis plus d'un an (souvent depuis plusieurs années) et l'autre moitié fréquente le dispositif depuis moins d'un an. 94% des personnes indiquent venir plusieurs fois par semaine à la Maison de la Solidarité.

¹⁴ Lettre d'information de la Maison de la Solidarité, 5 avril 2023.

Afin de savoir si un changement dans les repas était perçu par les usagers fréquentant la Maison de la Solidarité depuis plusieurs années, nous les avons interrogés sur leur perception de l'évolution des repas (73% avaient déjà mangé à la Maison de la Solidarité les années précédant l'expérimentation). Parmi eux, 55% trouvent que les repas sont meilleurs. Ce résultat est positif mais il faut tout de même noter une part importante de personnes concernées qui n'observent pas de changement particulier (40%). Enfin, parmi les réponses "autre" : 26 réponses font en réalité mention de la qualité des ingrédients, des recettes qui semblent plus travaillées, de la diversité et de la fraîcheur des produits désormais utilisés. Au total, 61% des personnes qui ont mangé à la Maison de la Solidarité les années précédentes constatent une évolution positive des repas tant au niveau du goût que de la qualité des aliments proposés.



On observe des résultats très positifs quant à la satisfaction des usagers vis à vis des repas du jour :

- 79% de satisfaction globale sur le repas du jour.
- 72% de satisfaction sur le goût du repas proposé.
- 98% de satisfaction sur la préparation et le service.

Les repas sont globalement très appréciés par les usagers. Cependant, même si les réponses sont anonymes, le dispositif d'entretien se prêtait peu à la critique. En effet, notre enquête se déroulait dans les locaux de la Maison de la Solidarité, dans la salle où le repas était servi et partagé, à quelques pas de l'équipe encadrante. Cette configuration a pu avoir un impact sur la parole des personnes concernées. La Maison de la Solidarité a évoqué positivement le partenariat avec le SYREC, ce qui a pu aussi "biaiser" les réponses apportées, dans le souci de soutenir le projet.



Pour être honnête, je suis plus sensible aux aliments depuis qu'on sait qu'il y a un partenariat, mais dans l'ensemble, ça s'est amélioré. »



Le SYREC ça n'a rien avoir avec les repas d'avant ! C'est mieux, avant t'avais pas grand-chose. »

Enfin l'affection portée à l'employée servant les repas a pu influencer les réponses des personnes interrogées. L'amélioration des repas était parfois attribuée au travail de l'employée alors que le repas était simplement réchauffé après la livraison du SYREC. Cependant, les plus anciens usagers du dispositif ont constaté une réelle amélioration du contenu des repas avec des produits qu'ils estiment être plus frais et de meilleure qualité : 60% estiment que les repas sont meilleurs, 38% n'observent aucun changement particulier et 1,5% déclarent que les repas sont moins bons.

Des pistes d'amélioration identifiées par les usagers

La plupart des usagers rencontrait des difficultés à évoquer de possibles critiques ou des améliorations au dispositif. Lorsqu'ils l'ont fait, les remarques qui sont le plus revenues sont :

- ➔ **L'assaisonnement** : les plats sont souvent jugés trop fades ou trop secs. Il a été formulé la demande de mettre des condiments et sauces à disposition des usagers. Après 1 mois du dispositif, l'employée a commencé à adapter en ajoutant des ingrédients ou parfois en créant une sauce appréciée par tous les usagers.
- ➔ **Les quantités ont été jugées insuffisantes** par 14% des personnes et par l'équipe de la MDS. Pour la majorité des personnes interrogées, le repas du midi constitue le repas le plus important (89% des personnes avaient consommé un déjeuner la veille tandis qu'elles n'étaient que 63% à avoir pu consommer un dîner). Certaines personnes ont mentionné le souhait de pouvoir emporter des denrées le soir ainsi que d'avoir des repas en dehors de la période hivernale.
- ➔ Concernant les aliments proposés, **le manque de viande** a été signalé par plusieurs usagers ainsi que le souhait de pouvoir manger de la **viande hallal**. Le SYREC a permis de proposer plus fréquemment de la viande et du poisson (auparavant, une à deux fois maximum par semaine), mais pour certains usagers qui ne mangent pas de viande non hallal, cela a signifié diminuer les quantités. Plus globalement, la question de la diversité des aliments a été pointée du doigt : certains aliments ou plats principaux sont proposés à répétition dans la semaine, certains jours à la suite. La possibilité d'avoir **plus de salades** ou des entrées a également été évoquée.
- ➔ La possibilité de **pouvoir réchauffer son repas** a été mentionné, la file d'attente refroidissant les plats et altérant le goût et le plaisir de la consommation.

Un dispositif d'aide alimentaire qui répond à plusieurs besoins

Nous avons demandé aux personnes interrogées quelles étaient les raisons de leur venue à la Maison de la Solidarité et ce qu'elles appréciaient le plus dans le repas qu'elles avaient consommé le jour même. Deux tiers des personnes (67%) ont répondu qu'elles venaient à la Maison de la Solidarité afin de pouvoir simplement manger et 65% d'entre elles apprécient principalement pouvoir consommer un repas chaud.



C'est un repas complet pour ne pas avoir faim, les aliments sont nutritifs même si la quantité reste faible »

Nous avons également pu constater à travers les échanges l'importance du lien social pour les usagers. En effet, la moitié des convives (51%) viennent principalement pour partager un repas et échanger avec d'autres personnes.



Ce qui rend fou dans la rue c'est être dans sa bulle, s'enfermer face à soi-même. L'importance du lien social, ne pas réveiller ses propres locataires (dans la tête). Ici on apprend des autres, on gagne en humilité. Pas de jugement, le contact est facile. »



Il y a une forme de chaleur. La communication c'est comme la bouffe, c'est important. Certaines personnes sont isolées, parlent à leur télé. »

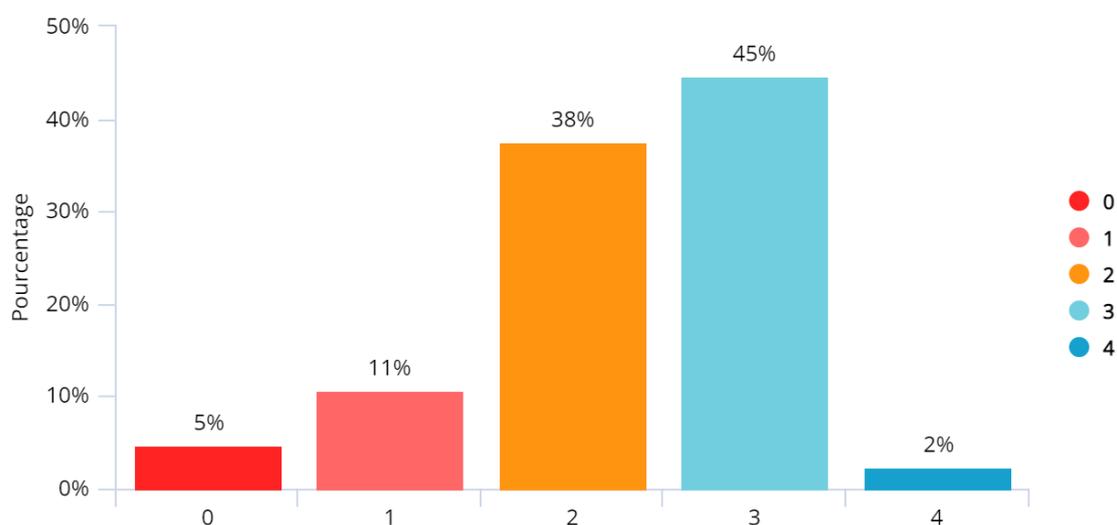
Parmi les raisons principales de venue des usagers à la Maison de la Solidarité, on retrouve également les autres services proposés par la structure (douches, ordinateurs) ainsi que les ateliers et animations mis en place durant la journée.

Habitudes alimentaires et insécurité alimentaire des personnes concernées

Afin de mieux comprendre le profil alimentaire des personnes interrogées, nous leur avons posé plusieurs questions concernant leur habitudes alimentaires.

Nous avons constaté une forte dépendance des usagers au service alimentaire proposé par la Maison de la Solidarité. En effet, pour 95% des personnes la Maison de la Solidarité est la principale source d'alimentation, seulement 36% des usagers complètent parfois avec des achats en supermarché (plats préparés, conserves, beaucoup de débrouillardise) et 21% d'entre eux complètent leur alimentation en ayant également recours à d'autres associations d'aide alimentaire. Notons que 48% ne peuvent pas stocker les aliments au froid et 51% sont dans l'incapacité de cuisiner. Les colis alimentaires proposés par certaines associations locales ne sont donc pas adaptés à leur situation.

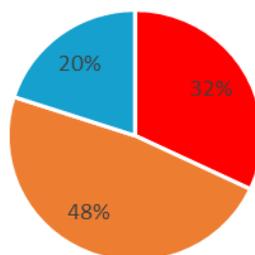
14. Combien de repas avez-vous mangé hier ?



L'un des principaux constats de cette enquête est que le public montre des signes d'insécurité alimentaire : 49% des usagers n'avaient mangé qu'un ou deux repas la veille de notre venue, 5% ont jeûné la veille et 28% d'entre eux ont estimé ne pas avoir mangé suffisamment en qualité ou en quantité.

Nous avons ensuite demandé aux personnes de nous décrire leur repas de la veille afin d'estimer leur score de diversité alimentaire :

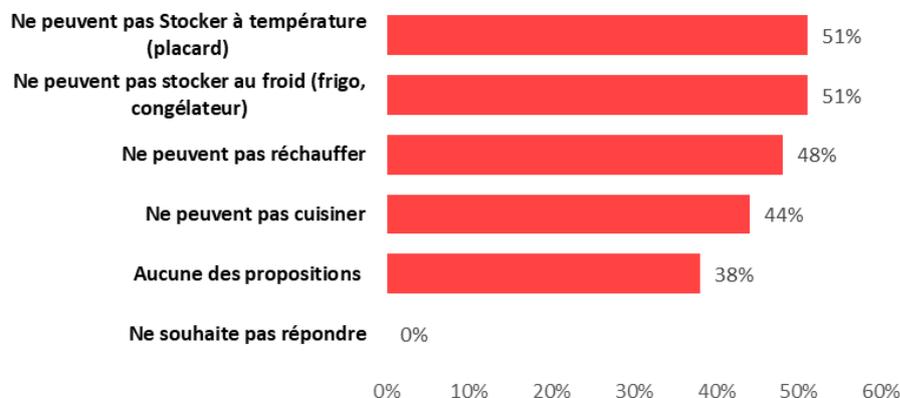
Score de diversité alimentaire



- Diversité alimentaire faible (≤ 3 groupes d'aliments)
- Diversité alimentaire moyenne (4 ou 5 groupes d'aliments)
- Diversité alimentaire élevée (≥ 6 groupes d'aliments)

On observe que près d'un tiers des personnes interrogées ont un score de diversité alimentaire faible. Les personnes interrogées ayant un score moyen ou élevé nous décrivent principalement le repas consommé la veille à la Maison de la Solidarité. La structure permet donc de diversifier une alimentation habituellement faible en apports nutritifs. Les situations d'hébergement et de logement des usagers constituent un obstacle supplémentaire à l'accès à une alimentation saine :

% des personnes qui, dans leur lieu de vie actuel :



Ainsi, lors de nos entretiens, 51% des personnes interrogées ne pouvaient pas stocker d'aliments au froid dans leur logement, 44% ne pouvaient pas cuisiner et 38% ne disposaient d'aucun accès à une cuisine ou un lieu de stockage à température ambiante.

En conclusion :

La distribution alimentaire de la MDS répond à un besoin réel en alimentation, à la fois en quantité, puisque les repas pris représentent l'unique ou la principale source d'alimentation, mais aussi en qualité, puisqu'ils augmentent le score de diversité alimentaire. Les repas chauds sont adaptés à des publics vulnérables, qui n'ont pas de possibilité de cuisiner et manger dans un endroit sûr.

Les usagers de la MDS expriment une grande satisfaction pour les repas proposés, et beaucoup de gratitude à l'égard des personnes qui préparent et distribuent des repas et de l'équipe en général. Malgré une difficulté à exprimer des opinions critiques, quelques remarques ont pu être faites sur l'assaisonnement, le souhait d'avoir de plus grande diversité des repas, consommer plus de viande - notamment hallal - de salade et de crudités. La posture bienveillante de la cuisinière qui s'adapte autant que possible aux goûts et habitudes alimentaires des usagers a été soulignée par plusieurs usagers. Enfin, la quantité doit être augmentée afin de correspondre aux besoins spécifiques d'une population en situation de précarité pour qui le déjeuner servi à la Maison de la Solidarité est le repas le plus important de la journée.

7. IMPACT SUR LA MAISON DE LA SOLIDARITÉ

Une réunion-bilan le 2 mars 2023 a réuni l'Ansa et l'équipe de la structure. Durant cette réunion l'Ansa a présenté les retours des usagers et animé une réflexion sur la suite du projet. Le temps imparti n'a pas permis une consultation individuelle, néanmoins les salariés ont pu nous faire part de l'impact du projet sur l'équipe.

Une dynamique d'échange et de participation renforcée par les évaluations

L'équipe de la Maison de la Solidarité est satisfaite de l'expérimentation et l'impact est jugé positif.

Concernant la dynamique au sein de l'équipe, faire découvrir de nouveaux plats et des aliments a été apprécié. Pour un des travailleurs sociaux, les usagers "*découvrent ou redécouvrent des plats qu'ils ont mangés il y a longtemps mais auxquels ils n'ont plus accès*". Une salariée a évoqué avoir "*vendu*" le reblochon et les beignets de salsifis que les usagers ne connaissaient pas ou n'avaient pas l'habitude de consommer. Le fait de devoir convaincre les usagers de goûter ou d'expliquer les composantes du repas n'est pas perçu comme négatif : il génère, au contraire, de nouveaux échanges et de nouveaux rapports entre les salariés et les usagers mais également entre usagers, donnant lieu à de nouveaux débats sur les repas.

Par ailleurs, les évaluations mises en place (le vote quotidien sur le repas ou le fait de répondre à un questionnaire) ont renforcé cette dynamique d'échange : un salarié a indiqué que les usagers "*apprécient de donner leur avis, ils deviennent plus critiques, ils donnent des opinions sur les repas, comment ils auraient préparé, ça suscite d'autres échanges*".

Pour la directrice de l'établissement, l'évaluation permet aux usagers de s'exprimer, dans un contexte où on leur demande très rarement leur avis. Certains retours " *systématiquement négatifs*" ou " *systématiquement positifs*", avant même d'avoir goûté les plats, sont interprétés par l'équipe non pas comme un avis sur le plat en lui-même, mais comme l'expression d'un ressenti général : un mal être lié à leur situation de vie très difficile ou "*ça ne va pas*" ou une forme de gratitude envers l'équipe car "*c'est déjà super ce qu'on donne*". Le contexte de vie des usagers influe largement sur les résultats de l'évaluation.

A ce titre, les salariés de la structure ont apprécié le fait que des personnes extérieures interviennent au sein de la structure, interrogent les bénéficiaires et les écoutent. Après les évaluations, certains usagers ont demandé aux membres de l'équipe s'il n'y avait pas de questionnaires. Ces derniers ont véritablement permis de développer d'autres liens avec l'équipe.



Des personnes en plus qui ont du temps d'écoute, nous ça nous aide dans notre travail, ça amène d'autres discussions" Travailleur social, MDS

A noter que le dispositif d'évaluation a reçu un accueil positif par les salariés de la Maison de la Solidarité, tout en ayant nécessité beaucoup de temps pour préparer les usagers à être interrogés. Les usagers de la MDS vivent des situations difficiles, et doivent souvent les raconter à différents interlocuteurs inconnus. Il peut être compliqué d'évoquer des situations de faim, la façon de se nourrir, et il peut y avoir de la honte ou de la pudeur, les personnes ne souhaitant alors pas s'exprimer. L'équipe a véritablement facilité la venue des "enquêteuses" de l'Ansa et Cantines Responsables, de la chargée de communication de la Mairie, en expliquant aux usagers le bénéfice pour la MDS et pour eux et via un travail pédagogique important, mais parfois lourd.

Changements de pratiques et adaptations en cuisine

L'adaptation aux repas de la restauration collective a également demandé un effort important à la MDS. N'ayant pas de formation en restauration collective, la personne chargée de réchauffer et distribuer les plats a dû se former aux conditionnements et pratiques de la restauration collective (repas préparés en poches) ce qui a demandé un temps d'ajustement interne et d'apprentissage. A ce sujet, les fiches explicatives du SYREC (temps de cuisson par aliment, explication des ustensiles, etc.) ont été d'une grande aide.

Par ailleurs, les menus du SYREC ne sont pas connus à l'avance et les dates courtes réduisent la marge de manœuvre. La MDS peut s'adapter en proposant d'autres produits les 2 jours de semaine où les repas ne viennent pas du SYREC, néanmoins ces menus sont prévus et commandés à l'avance. Ainsi, il est arrivé une semaine que la structure serve aux usagers du poisson et du riz trois fois de suite, alors que comme le soulignent les salariés, *"justement, le but de l'expérimentation c'est offrir plus de diversité"*.

Lorsqu'il s'agit d'excédents, le SYREC livre une quantité équivalente à 50 repas qui peut parfois être constituée de deux plats différents. De ce fait, la MDS se trouve dans une situation où elle devrait servir deux menus différents ce qui pose question en termes d'équité entre les convives. En effet, selon la fréquentation, la MDS peut réaliser trois services sur le temps du midi. Ainsi, les personnes venant au troisième service ne disposent pas du même choix que les premiers arrivés. De plus, cela peut engendrer un comportement où les personnes viennent plus tôt pour être sûres d'avoir plus de choix, ce qui génère des tensions. C'est pourquoi, dans le cas où les repas livrés par le SYREC sont constitués de deux menus différents, la MDS a ajusté les quantités avec ses denrées en stock pour être en mesure de servir un seul et même menu. Certains produits à dates limites de consommation longues distribués par le SYREC favorisent la diversité alimentaire des usagers. Ce qui n'est pas proposé le jour même est proposé le soir ou plus tard durant la semaine. L'employée en charge du repas a, au fil de l'expérience et en concertation avec la directrice, apporté des modifications aux repas SYREC pour mieux correspondre aux besoins des personnes.

Un point clé à améliorer : la quantité

S'agissant des quantités, l'opinion des salariés rejoint celle des usagers : les grammages sont trop faibles, a fortiori pour des adultes exposés à des conditions de vie difficiles.

Lors de ses livraisons, le SYREC calcule les grammages pour adultes de la même façon que lorsqu'il répond à une commande pour adulte comprenant cinq composantes (entrée, plat et accompagnement, fromage et dessert). Cependant, les repas à destination des usagers de la Maison de la solidarité ne comprennent pas d'entrée. Dans certains cas, les 50 repas ne sont pas assez consistants, ou la fréquentation de la MDS atteint 60 convives au lieu de 50. Dans ces cas-là, la MDS complète les quantités de repas du SYREC avec des achats propres (riz, pâtes, légumes) et ajoute des aliments supplémentaires (dessert et fromage) afin de permettre au public d'avoir un repas plus consistant.

Des motifs de satisfaction : la diversité et les coûts

L'équipe estime à l'unanimité que la qualité et la diversité des repas a été fortement améliorée par le projet. C'est "*la seule façon d'avoir du frais*" car l'équipe n'a pas les moyens de stocker, de cuisiner et transformer sur place. Les repas sont plus variés et le fait de pouvoir les adapter semble également apprécié par les convives. Les produits nouveaux ou inhabituels peuvent susciter de l'appréhension (beignets de salsifis, brandade de morue, quenelles) mais les salariés prennent plaisir à "vendre" les aliments inconnus et à faire découvrir de nouveaux aliments aux publics accueillis à la MDS.

Enfin, concernant les coûts, le dispositif a permis de faire baisser le nombre de commandes alimentaires en quantité et donc gagner une marge budgétaire, qui peut ensuite être réinjectée dans les "petits déjeuners améliorés" ou repas pris en charge par la MDS. Cependant, avec le contexte inflationniste de 2023, les prix des aliments ont très fortement augmenté, et ont absorbé une grande part des gains économiques de l'expérimentation.



Pour nous, c'était une condition de l'expérimentation : que ça ne nous coûte pas plus cher." Directrice, MDS

8. UN PROJET À PÉRENNISER

L'équipe salariée est unanime pour poursuivre et renouveler la collaboration avec le SYREC. Cependant, il faut pouvoir adapter les quantités et faire en sorte qu'il y ait plus de diversité. Pour la Maison de la Solidarité, le partenariat avec le SYREC reste le seul moyen d'avoir des produits frais et des plats plus élaborés que ceux proposés par la structure habituellement. Il permet également de maîtriser significativement les coûts dans un contexte d'inflation galopante. C'est aussi une opportunité pour la Maison de la Solidarité de s'adapter et d'apporter du savoir-faire aux surplus proposés par le SYREC.



La structure va progresser de plus en plus afin d'exploiter tout le potentiel de la MDS à ajouter une plus-value « personnelle »." Directrice, MDS

La connaissance du public accueilli de la Maison de la Solidarité et le partenariat avec un acteur de la restauration collective permettent de véritablement répondre à un besoin.

Enfin, il faut noter que très peu de repas ont été produits depuis le début de l'expérimentation (seulement à 3 reprises donc équivalent à 150 repas). L'expérimentation s'est donc effectivement portée sur la consommation de surplus, s'inscrivant dans une visée anti-gaspillage.

Le projet pourrait être adapté afin de répondre aux besoins des usagers. Trois options sont proposées par la Maison de la Solidarité pour 2023-2024 :

- 60 repas composé d'un plat et d'une entrée, trois fois par semaine (180 repas et entrées par semaine).
- 60 repas avec plats et entrée, 2 fois par semaine, mardi et jeudi, pour éviter les redondances (120 repas et entrées par semaine).
- Maintien des 50 repas 3 jours/semaine (150 repas/semaine).

Pour le SYREC, l'expérimentation a été bien accueillie en interne, les salariés ont été satisfaits de voir que les repas non consommés étaient redistribués. L'objectif pour le syndicat intercommunal de restauration collective étant de favoriser les dons et cet objectif a été atteint puisque très peu de repas ont été facturés à la Maison de la Solidarité.

S'agissant des quantités, le SYREC répond à la commande de la ville de Gennevilliers qui était de 50 repas par semaine avec deux composantes mais il a conscience que le grammage correspond parfois à un repas à cinq composantes. La réunion entre le SYREC et la Maison de la Solidarité le 8 mars 2023, a permis aux deux partenaires d'échanger autour de ces éléments. Il a été évoqué l'idée d'adapter le tableau des grammages du SYREC aux besoins des usagers en situation de précarité.

Outre la question des quantités et des grammages des repas, l'enjeu d'équité entre les communes adhérentes du SYREC pose question pour pérenniser le projet dans sa forme actuelle : pourquoi donner à une structure située à Gennevilliers quand d'autres structures d'hébergement paient leurs repas dans d'autres communes du SYREC ? Pourquoi ne pas confier l'ensemble des excédents à Excellents Excédents, une structure qui redistribue à plusieurs associations et qui est déjà en lien avec le SYREC ?

Pour la Maison de la Solidarité, la spécificité réside dans l'aspect "anti-gaspi", et la capacité à adapter son offre à des dons d'excédents et des repas "imprévisibles", issus en grande majorité de l'anti-gaspi.

B. NANTERRE : UNE DISTRIBUTION ALIMENTAIRE HEBDOMADAIRE AU FOYER

1. NANTERRE : UN TERRITOIRE AVEC UNE COORDINATION AIDE ALIMENTAIRE

Nanterre est une commune de 96 000 habitants située à l'ouest de Paris, dans le département des Hauts-de-Seine. Elle appartient à la métropole du Grand Paris et à l'Établissement public territorial Paris Ouest La Défense, regroupant 11 villes, 500 000 habitants et accueille le campus de l'université Paris-Nanterre qui compte plus de 35 000 étudiants.

Si la commune de Nanterre est localisée dans le département le plus riche d'Île-de-France, elle connaît cependant d'importantes disparités sociales. En effet, la ville est un pôle d'emploi régional majeur accueillant 50% de cadres, de professions intermédiaires et de commerçants-artisans, et 50% d'ouvriers et employés. Nanterre reste une commune populaire avec 21% de ménages vivant sous le seuil de pauvreté¹⁵ soit près du double de celui du département des Hauts-de-Seine (11,9%) et un taux de chômage s'élevant à 11,2% (contre 8,4% pour le département). Il en résulte que les revenus des ménages nanterriens sont plus hétérogènes que dans la majorité des villes de la Métropole du Grand Paris.

Enfin, la ville est également caractérisée par l'accueil de publics très fragiles : elle est classée famille 1 du diagnostic de précarité alimentaire en Île-de-France mené par l'Ansa et le Crédoc. La situation est dégradée pour les indicateurs relatifs aux publics à risque de précarité alimentaire, à la grande précarité et à la santé publique. La Ville accueille notamment de nombreux foyers de travailleurs, résidences sociales, hôtels sociaux et centres d'hébergement. Il existe également 4 quartiers classés "politique de la ville" (QPV) : Université 1 et 2, Chemin de l'Île, le Parc et Petit Nanterre, principalement de l'habitat social.

Face à cette situation, on constate une volonté municipale de prendre en compte les enjeux de nutrition, notamment dans les centres municipaux de santé via des programmes d'interventions collectives et de consultations individuelles à destination des enfants, des adolescents, des adultes et des personnes âgées, et via les Programmes d'éducation thérapeutiques du patient (ETP) sur l'obésité, avec la mobilisation de trois diététiciennes¹⁶. La Ville a également investi des moyens importants sur sa cuisine centrale, qu'elle gère en régie, pour offrir des repas respectant la loi Egalim aux élèves de primaire et de maternelle. L'augmentation de la part du bio (partenariat avec la Coopérative bio d'Île-de-France) et des produits sous labels de qualité ayant généré une augmentation de 20% du budget municipal consacré à la cantine entre 2019 et 2022. La tarification sociale de la cantine est également encouragée, avec un prix plancher du repas proposé à 0,71 centimes le repas pour le quotient familial le plus faible et 6,16€ pour le plus élevé.

L'offre d'aide alimentaire s'est renouvelée à la suite de la crise sanitaire. Durant cette période inédite, de nouvelles pratiques ont été mises en place par les acteurs historiques de l'aide

¹⁵ Mairie de Nanterre, Analyse des besoins sociaux, 2020,

¹⁶ Ansa, Projet Alim'Activ Agir contre la précarité alimentaire par la coordination territoriale Diagnostic de l'aide alimentaire et des coordinations sur un territoire de l'Île-de-France, 2019

alimentaire afin de s'adapter à la situation de crise sanitaire, de nouveaux bénévoles se sont fortement impliqués dans l'aide alimentaire, en particulier durant le premier confinement, de nouveaux acteurs et de nouveaux circuits d'approvisionnements sont apparus dans les quartiers et de nouveaux liens entre acteurs se sont tissés ou ont été renforcés.¹⁷

Le CCAS de Nanterre a recruté une chargée de mission sur un poste dédié aux solidarités alimentaires. Cette personne a participé à la formation Alim'Activ avec la responsable des ateliers santé ville (ASV) puis une chargée de mission prévention santé et le responsable de l'épicerie interassociative de Nanterre. Elle anime aujourd'hui une coordination alimentaire locale qui rassemble, tous les 2 à 3 mois, les acteurs clé de l'aide alimentaire : les têtes de réseau (Restos du Cœur, Secours Populaire) ainsi que des associations locales (Zyva, Dar el Kheir, Mon Epicerie, Assol, Cerise). Cette coordination a permis de renforcer l'interconnaissance, de mener une étude locale directement auprès des bénéficiaires, de favoriser les dons entre associations et de rechercher des bénévoles à travers la communication. Les acteurs de la coordination n'étaient pas intéressés par les repas issus de la cuisine centrale de Nanterre, notamment car il s'agit de repas en barquette collectives, à date courte, qui ne peuvent pas être "glissés" dans un colis lors d'une distribution alimentaire.

Le CCAS a alors décidé de se tourner vers le secteur de l'hébergement pour identifier des "receveurs" de repas. A noter que le CCAS avait relativement peu de liens avec le secteur dit "AHI" (accueil hébergement insertion), principalement financé par l'Etat. Dans le cadre de ce projet, la direction du CCAS et la chargée de mission ont ainsi pu rencontrer les équipes techniques et les cadres de deux acteurs importants du secteur : Coallia et Adoma.

L'engagement municipal de lutte contre les inégalités et la précarité alimentaire couplé à la dynamique partenariale locale a facilité la mise en place de l'expérimentation notamment grâce à la mobilisation du centre communal d'action social dans la recherche d'une structure volontaire pour accueillir la distribution alimentaire. Cependant, les élus n'ont pas souhaité aller "au-delà" de la gestion des invendus, via la production de repas dédiés, dans un contexte où le budget municipal de la restauration collective était en forte augmentation.

¹⁷ Centre communal d'action sociale de la ville de Nanterre, Quels enseignements tirer de la crise sanitaire ? Quelles pratiques renforcer ? (2021)

2. PARTENAIRES DE L'EXPÉ

Tableau des caractéristiques et rôles de chacun des partenaires dans l'expérimentation à Nanterre

	Caractéristiques	Rôle dans l'expérimentation
Cuisine centrale De Nanterre	<ul style="list-style-type: none"> - Produit 8 600 repas jours - Gestion directe - liaison froide 	<ul style="list-style-type: none"> - don d'excédents de repas en barquettes collectives
Collectivité CCAS de Nanterre	Anime une coordination locale de l'aide alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> - repérage des structures potentiellement receveuse de repas - rencontre avec plusieurs foyers - mise en lien avec le foyer Adoma
Structure sociale bénéficiaire Foyer Adoma	<ul style="list-style-type: none"> - 2 tours de 256 logements - Le personnel présent sur le site est composé de 3 à 5 personnes tous les jours ainsi que 2 ou 3 gardiens chaque nuit. - ne fait pas de l'aide alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> - Facilite le lien avec les résidents et la communication sur la nouvelle offre d'aide alimentaire - Aide à la distribution aux résidents - Achat de frigos
Association de soutien à la logistique Le Chaînon Manquant	Le Chaînon Manquant, association de lutte contre le gaspillage alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> - Livre les repas de la cuisine au foyer - Aide à la distribution aux résidents
Association : Cantines Responsables	Association experte dans le domaine de la restauration collective	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en relation des acteurs - Aide à la distribution aux résidents - Évaluation de l'expérimentation côté cuisine
Association : Ansa	Association experte dans la coordination des acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire.	<ul style="list-style-type: none"> - Etude des besoins du territoire - mise en relation des acteurs - Achat de contenants pour la distribution - Aide à la distribution aux résidents - Évaluation de l'expérimentation côté foyer

Le **foyer Adoma Sorbiers** est une résidence sociale. Il s'agit d'un ancien foyer de travailleurs migrants, composé de 2 tours de 16 étages avec 16 logements et 2 cuisines collectives par étage, soit 32 cuisines et 512 logements dans lesquels 521 résidents y résidaient à la fin de l'année 2022. Le foyer mène actuellement une procédure de rénovation urbaine qui détruira une des tours. 40 logements vidés sont mis à disposition du SIAO-115 début 2023 et accueillent ainsi des personnes sans abri de façon moins pérenne. Les résidents du foyer restent plusieurs années, certains y résident depuis plus de 20 ans.

La population du foyer est très variée, avec plusieurs communautés. On note une présence importante de personnes d'origine du Tibet (130 personnes), et de retraités issus de l'immigration maghrébine (chibani). La plupart des résidents sont des hommes seuls, mais il y a également une vingtaine de familles et une soixantaine d'enfants, prioritaires sur le relogement.

Le loyer d'un studio de 14 mètres carrés avec accès aux cuisines collectives est de 450€ et le reste à charge, après APL, d'environ 80 €. Les résidents sont des personnes en situation régulière sur le territoire. La plupart ont des ressources, soit issues du travail soit parfois de l'allocation adulte handicapé ou du RSA. Les personnes identifiées comme le plus en difficulté sur l'alimentation sont les personnes retraitées isolées avec de petites retraites, les bénéficiaires de minima sociaux et les personnes en rupture de droits pour des problèmes de renouvellement de titres de séjour.

Le foyer ne propose pas de service d'aide alimentaire. Les résidents font appel à de multiples sources d'approvisionnement et certaines associations apportent des colis directement au pied de l'immeuble.

Dans le cadre d'un projet de rénovation urbaine qui vise à détruire une des tours et reloger plus de 200 ménages, une enquête sociale est en cours, gérée par la MOUSS. La chargée de mission confirme qu'une partie des résidents dispose de très faibles ressources, ou est en situation de handicap et pourrait bénéficier utilement d'une aide alimentaire. Les personnels du foyer évaluent entre 60 et 100 ménages qui pourraient avoir besoin d'une telle aide.

La **cuisine centrale de Nanterre** est en gestion directe et produit 8 600 repas par jour à destination des écoles, des restaurants seniors, des centres de loisirs et du portage à domicile qu'elle livre en liaison froide. Concernant la qualité des repas, la cuisine propose 50% de produits bio et durables dont 100% de label rouge pour le porc et le bœuf ainsi que du fromage AOP. La cuisine dispose d'invendus de repas dont seulement une partie est distribuée à l'aide alimentaire via le Secours populaire. Sur l'année 2021 par exemple, les surplus étaient d'environ 15 tonnes dont 9,5 tonnes ont été données et 5 tonnes ont été jetées. Par ailleurs, la cuisine a été construite en 1997 et les aménagements sont prévus pour produire 8 000 repas seulement. La cuisine se trouve donc au maximum de sa capacité de production. Néanmoins, en théorie, d'après le directeur de la cuisine centrale, la production de 100 repas supplémentaires par jour aurait été possible sans contraintes majeures pour la cuisine. Toutefois, au regard de la quantité de surplus disponibles et de l'absence de financements dédiés, les élus de Nanterre ont décidé de soutenir le projet en s'appuyant uniquement sur les dons de surplus de la cuisine centrale et de ne pas produire de repas supplémentaires dédiés. C'est donc un projet 100% antigaspi. La cuisine souhaitait valoriser ses invendus en les donnant à l'entreprise Phenix, moyennant une contribution financière. L'Ansa a proposé à la cantine de se rapprocher d'un autre acteur antigaspi : le Chaïnon Manquant, qui a commencé à récupérer les invendus non utilisés par le Secours populaire à partir de juin 2022.

Le **CCAS de Nanterre** anime une coordination locale de l'aide alimentaire depuis 2021. La chargée de mission et la directrice du CCAS ont été fortement impliquées dans le projet. Elles n'ont pas identifié d'associations intéressées par la distribution d'invendus de la cantine et en capacité de les distribuer et se sont tournées vers le secteur de l'hébergement, qui ne participe pas à la coordination alimentaire. Le CCAS a ainsi rencontré à plusieurs reprises des personnels de Coallia et d'Adoma et contribué à repérer les sites potentiellement intéressés par l'expérimentation.

Le Chaînon Manquant est une association qui lutte contre le gaspillage alimentaire grâce à la récupération d'invendus à date courte auprès de différentes structures qu'elle livre ensuite à des structures d'aide alimentaire et des restaurants solidaires en adaptant au maximum l'offre aux besoins. L'association était déjà en contact avec la cuisine centrale de Nanterre pour la récupération des invendus et a ajouté le foyer Adoma Sorbiers à ses livraisons les jeudis après-midi. Le Chaînon a également participé, via ses salariés et bénévoles, à plusieurs distributions.

L'Ansa et Cantines Responsables ont été des acteurs importants de cette expérimentation. Les deux associations ont organisé plusieurs réunions pour la mise en place du partenariat entre les 3 structures : la cuisine centrale, le foyer Adoma et Le Chaînon Manquant, ainsi que pour le suivi et la préparation à la pérennisation de l'expérimentation. L'**association Cantines Responsables** a su comprendre et mesurer les contraintes de la cuisine centrale de Nanterre. L'**Agence nouvelle des solidarités actives** a coordonné l'évaluation sur site. L'Ansa a acheté des contenants réutilisables et micro-ondables pour permettre aux résidents d'emporter les parts de repas dans leurs logements. Les repas de la cuisine centrale étant en barquettes collectives, la distribution nécessitait du personnel pour le service aux résidents. Afin de faciliter les entretiens, l'Ansa et Cantines Responsables ont proposé du café aux destinataires ce qui permettait d'offrir un échange convivial.

3. DESCRIPTION DE L'EXPÉRIMENTATION À NANTERRE

Territoire : Ville de Nanterre

Période : du 26 janvier 2023 au 20 mars 2023

Nombre de repas distribués : 60 repas, 1 fois par semaine soit un total de 480 repas sur la période

Nombre de distribution : 8 distributions

Type de repas distribués : Excédents de repas de la cuisine centrale composés dans la plupart des cas de plusieurs plats et d'un dessert

- **Une redistribution hebdomadaire des invendus**

L'expérimentation consiste en la récupération des excédents de la cuisine centrale de Nanterre par l'association le Chaînon Manquant qui les livre ensuite au foyer Adoma Sorbiers. Ces repas invendus sont ensuite distribués le jour même aux résidents du foyer. Durant près de 2 mois, l'équivalent de 60 repas ont été livrés une fois par semaine par Le Chaînon Manquant. Les repas donnés ne sont pas facturés et sont livrés gratuitement par l'association. Les repas se composent dans la plupart des cas d'un plat comportant de la viande, des légumes et/ou des féculents, et de desserts (généralement des crèmes desserts) ainsi que des fruits. Certaines fois, ils ont été plus diversifiés.

Le tableau suivant décrit la nature des repas livrés lors des 8 distributions.

Nature des dons reçu à Nanterre

Jour de distribution	Nombre de destinataires	Quantité de repas livré	Nature des dons
26 janvier	65 personnes	-12,8 kg - 3,5 kg - 7,2 kg - 5 kg - 3,6 kg Total : 32,1 kg	- lentilles - salade en sachet - purée de pommes de terre - potage oriental - salade composée
2 février	61 personnes	<i>Non renseigné</i>	- Gratin dauphinois - Omelettes - Crêpes - Bœuf bourguignon
9 février	60 personnes	- 9,6 kg - 8 kg - 3,2 kg - 936 g - 216 g - 400 g - 1 kg Total : 38 kg	- haricots verts sauce - gratin de céréales - steak hachés au jus - mini panés végétariens - Salade batavia sachet - crème dessert pistache
16 février	24 personnes	<i>Non renseigné</i>	- légumes verts mêlés (congelés) - Tajine dinde abricot - Potée auvergnate (patates lardons - porc) - Boulettes de soja et tomates - Purée de patate assez liquide - Potage de potiron - Quelques compotes de poire
23 février	36 personnes	- 7,8 kg - 64 portions	- dahl de lentilles - poisson pané
2 mars	44 personnes	- 11,2 kg - 10,8 kg - 4,2 kg - 1,8 kg - 3,6 kg - 2 kg - 12 kg - 9,6 kg Total : 73,2 kg	- légumes curcuma - purée de pomme de terre - boulettes agneau sauce tomate - boulette agneau sans sauce - Pomme de terre cube - pommes - bananes - crème dessert noix de coco
9 mars	68 personnes	<i>Non renseigné</i>	- gratin de pomme de terre - salade - bananes (fruit très apprécié, beaucoup ne prennent que ça)
16 mars	55	<i>Non renseigné</i>	- œufs durs - purée de courge butternut - gratin de pommes de terre à l'oignon - cake - pommes et poires
TOTAL	413 passages	<i>Non renseigné</i>	

Le bon de livraison correspondant à la livraison du 26 janvier est disponible en Annexe.

Distribution de repas de la cuisine centrale de Nanterre au foyer Adoma



Repas distribués le 16 mars



Les repas de la cuisine centrale étant conditionnés en barquettes collectives, ils doivent être déconditionnés et séparés sur place. Ils sont ensuite réchauffés si besoin par les personnes dans leur studio.

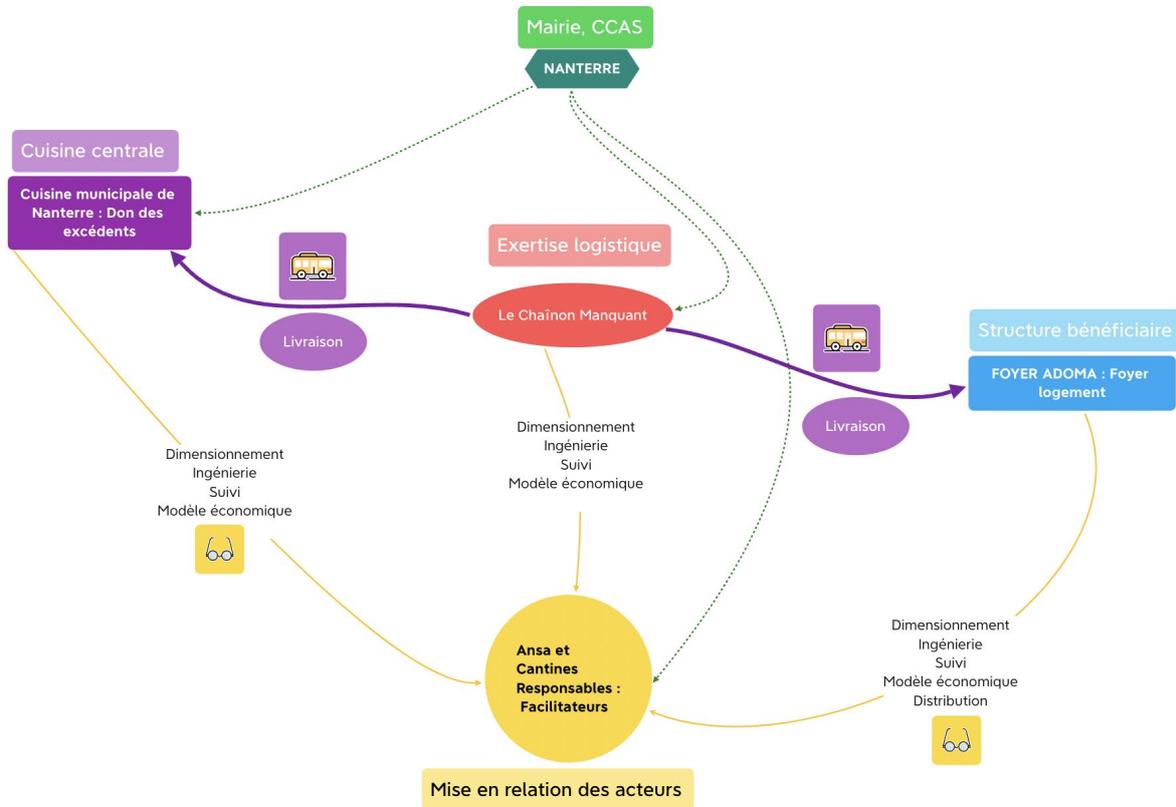
L'Ansa a acheté des contenants individuels qui ont été donnés à chacun des résidents lors des trois premières distributions pour leur permettre de transporter le repas dans leur logement.

La distribution, initialement prévue pour être portée par deux personnes en service civique du foyer Adoma, a finalement été gérée principalement par une bénévole résidente du foyer, avec l'appui à tour de rôle des salariées de Cantines Responsables, l'Ansa et le Chaînon Manquant. Une seule personne en service civique était finalement disponible et elle n'a pas été en mesure de réaliser la distribution seule. Le responsable de site était ponctuellement présent pour superviser la distribution et accueillir les résidents.

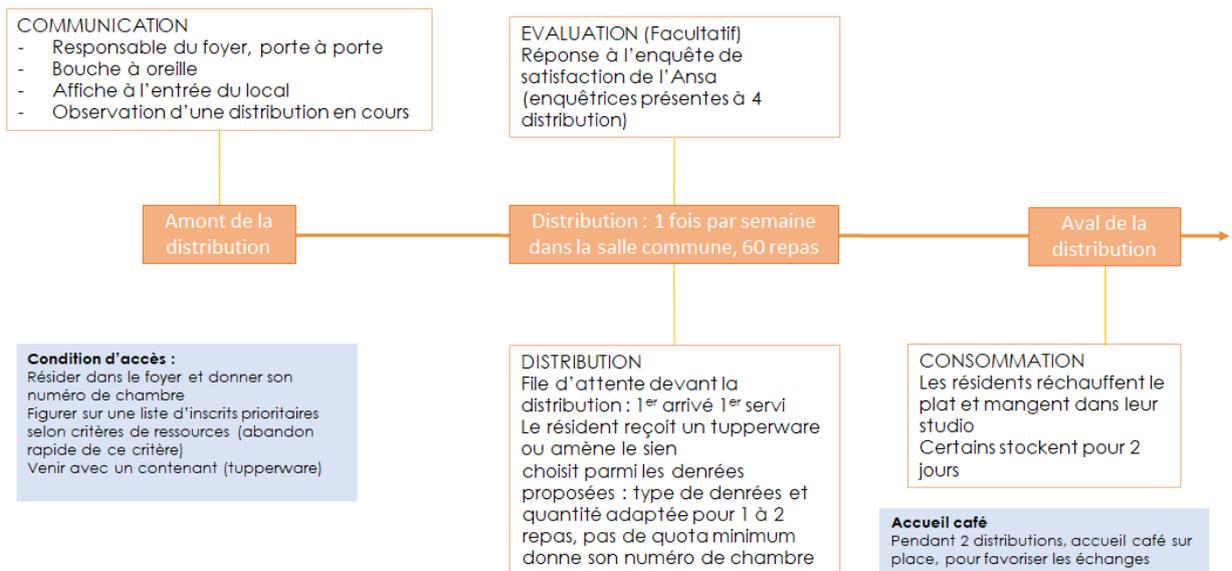
Tableau de l'organisation de la distribution à Nanterre

	Acteur responsable	Précisions sur l'organisation et les moyens mobilisés
Préparation des repas	Cuisine centrale de Nanterre	La cuisine centrale de Nanterre sélectionne et met de côté les invendus de repas qui seront donnés au Chaînon Manquant.
Transport	Le Chaînon Manquant	Le personnel du Chaînon Manquant chargé de la livraison des repas récupère les invendus le jeudi en début d'après-midi, trie pour avoir l'équivalent de 60 repas en barquettes et une certaine diversité et informe le foyer Adoma avant de venir faire la livraison le jour même (le jeudi).
Stockage (éventuel)	Foyer Adoma	Le foyer achète des frigos spécifiquement pour cette expérimentation afin de pouvoir stocker les repas livrés dans la journée du jeudi. Une partie des repas pourra être donnée le vendredi.
Distribution (théorie)	Foyer Adoma	Les deux services civiques du foyer Adoma Sorbiers sont chargés du déconditionnement des barquettes collectives provenant de la cuisine et de la mise en boîte plastique micro-ondable et individuelles assignées à chaque bénéficiaire. Chaque personne peut ainsi repartir avec une boîte et la stocker dans son propre frigo. Les services civiques aident le Chaînon Manquant lors du déchargement des invendus. Les services civiques organisent la rotation des tupperwares (récupérer et laver un jour avant chaque distribution)
Distribution (pratique)	Foyer Adoma, Cantines Responsables, Ansa, Le Chaînon Manquant	La distribution est principalement assurée par une bénévole résidente, qui explique les plats aux résidents, distribue et note les numéros de chambre. La bénévole est assistée par une bénévole ou une salariée du Chaînon Manquant, par les salariées de l'Ansa et de Cantines Responsables en charge de l'évaluation du dispositif, par une responsable d'Adoma venue aider et une stagiaire de l'Inrae. Ponctuellement le responsable de site est présent pour communiquer auprès des résidents ou réguler les flux. De nombreuses personnes arrivant sans contenant, soit elles repartent chercher un contenant dans leur studio, soit des contenants provisoires (assiettes en carton) sont fournis par le Foyer ou Cantines Responsables
Gestion des déchets	Foyer Adoma	A l'issue des distributions, s'il y a des restes, ils sont stockés dans les frigos pendant 1 journée et distribués dans la soirée ou la journée au format barquette collective. Ceux qui ne sont pas distribués sont jetés par le foyer.

Schéma de fonctionnement du partenariat à Nanterre



Accès à la distribution du Foyer sorbiers à Nanterre (92)

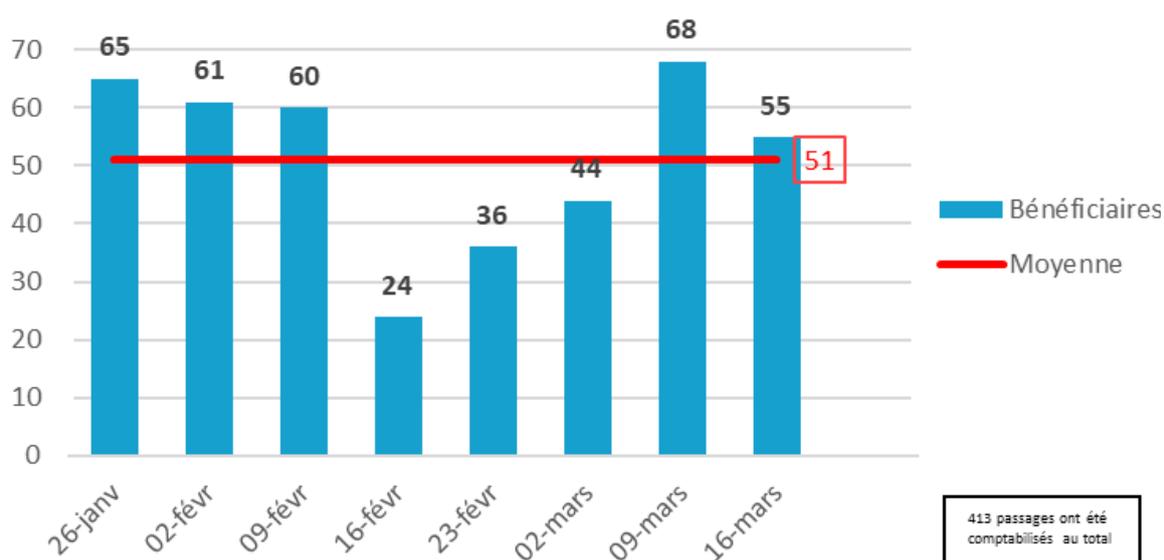


Les résidents ayant accès à ce service sont les personnes qui se trouvent en difficulté d'accès à l'alimentation et qui sont en mesure d'être présents le jeudi après-midi.

Le personnel du foyer a d'abord souhaité dresser une liste des résidents ayant le plus besoin de cette aide. Un questionnaire a été transmis¹⁸ aux résidents interrogés par la personne de la MOUSS dans le cadre de la rénovation urbaine, pour évaluer leur besoin et pour s'engager à participer et à venir avec le contenant. Ce questionnaire n'a été rempli que par 7 personnes et n'a donc pas pu être exploité.

Le système de liste d'inscrits a été abandonné dès la deuxième distribution au profit d'un suivi simple consistant à demander aux personnes leur numéro de chambre. Une partie des résidents revenaient et de nouvelles personnes se sont présentées à chaque distribution, sans critères d'accès explicites. Il n'a pas été possible de prévoir à l'avance le nombre de personnes souhaitant se présenter à la distribution du jeudi, les quantités livrées par le Chaînon ont également beaucoup fluctué (cf. infra).

Graphique de fréquentation des 8 distributions



La fréquentation du dispositif a fluctué de 24 à 68 personnes, rendant difficile l'exercice de prévoir les quantités d'une semaine à l'autre. Au total, 413 passages ont été comptabilisés sur les 8 distributions.

4. IMPACT SUR LA CUISINE CENTRALE

D'après le directeur de la cuisine centrale, le don de repas ne constitue pas de difficulté supplémentaire même si l'établissement manque de place globalement pour chaque étape de production (ascenseur trop petit, couloir serré pour les transpalettes, et chambres froides pour les BOF trop petites). En effet, le Chaînon Manquant récupère les barquettes conditionnées telles quelles et la cuisine ne réalise aucun ajustement sur ces surplus. De plus, les équipes du Chaînon Manquant se rendent directement dans la cuisine au niveau de la zone où sont stockés les surplus. La cuisine ne mobilise donc aucune ressource humaine supplémentaire. Les surplus correspondent aux excédents de la cuisine centrale qui ne sont pas encore envoyés aux offices satellites. En effet, il est difficile d'aller chercher les repas

¹⁸ Voir Annexe

excédentaires, déjà arrivés dans l'office, étant donné la contrainte relative aux DLC courtes (les repas sont élaborés deux à quatre jours avant leur consommation).

Par ailleurs, la cuisine donne déjà une partie des surplus au Secours Populaire. Mais la cuisine doit livrer la structure, ce qui représente une contrainte supplémentaire pour une équipe déjà surchargée. De plus, tous les excédents ne pouvaient pas être distribués sur ce site. Le partenariat avec Le Chaînon Manquant apporte un avantage certain à la cuisine puisque l'association vient récupérer directement les surplus dans la cuisine gratuitement.

Photos de la cuisine centrale de Nanterre (barquettes collectives plastiques pour la livraison, bac inox pour la cuisson et machines servant à filmer les barquettes plastiques)



5. IMPACT SUR LE CHAÎNON MANQUANT

La logistique de livraison n'est pas très complexe pour Le Chaînon Manquant qui intervient déjà dans cette zone. Le trajet le plus long se situe entre la zone de parking des camions du Chaînon Manquant (La Défense) et le site de la cuisine centrale de Nanterre : près de 8 km, souvent embouteillés. La cuisine centrale de Nanterre se situe à proximité du foyer (moins d'1km). L'apport du Chaînon se situe aussi dans la communication aux partenaires : l'association mobilise à chaque distribution au moins 2 personnes pour la livraison, qui peuvent être bénévoles ou salariés. Elle renseigne le foyer en amont de la distribution (la veille ou le matin même) sur la nature des surplus disponibles grâce à un mail qu'elle reçoit de la cuisine. De plus, lors du démarrage de l'expérimentation, une salariée et une bénévole ont prêté main forte pour le service de repas aux personnes sur plusieurs distributions.

Ce partenariat est cohérent avec la mission de l'association, qui concilie lutte contre le gaspillage alimentaire et lutte contre la précarité alimentaire. Néanmoins, plusieurs points ont été relevés par le Chaînon Manquant pour pouvoir assurer la pérennité de cette action. En effet, en tant que professionnels de l'anti-gaspi, l'association s'assure de la bonne gestion des

produits livrés, de la collecte en cuisine, de la distribution et de la consommation par les destinataires. Les équipes du Chaînon Manquant essaient ainsi de doser au mieux les quantités sans disposer à l'avance du nombre de bénéficiaires prévus. Grâce à son expertise sur ce type d'activité de don, les équipes ont su adapter les quantités au fur et à mesure des distributions pour récupérer une quantité suffisante mais non excessive qui engendrerait du gaspillage par la suite. Toutefois, lors de la distribution du 16 février, l'effectif des destinataires ayant chuté de 64 à 24 personnes, plusieurs barquettes ont dû, malgré tout, être jetées. A la distribution suivante, le 23 février, Le Chaînon Manquant a donc livré moins de quantité. A l'inverse, lors d'une des distributions, l'association n'a pas pu récupérer une quantité suffisante du fait du passage préalable du Secours Populaire dans la cuisine centrale et de la faible quantité de surplus disponible ce jour. Cette problématique n'a été signalée qu'à une seule reprise au cours de l'expérimentation.

6. ÉLÉMENTS DE COÛTS

Coûts de production et de livraison des repas

Le tableau suivant représente les différents postes de coût pour le don de repas de la cuisine centrale de Nanterre au foyer grâce à la livraison du Chaînon Manquant. Nous considérons que, même si les repas sont donnés et non facturés, ils représentent un coût. De même, la livraison des repas par le Chaînon Manquant est gratuite mais correspond à un certain coût pour l'association (qui est souvent plus élevé que la livraison en restauration collective car l'association effectue deux étapes : elle récupère les repas à la cuisine puis les livre à la structure).

Tableau des postes de coûts de production et de livraison pour le don de repas à Nanterre

Estimation des postes de coûts de production des repas de la cuisine centrale de Nanterre et de livraison par le Chaînon Manquant au foyer Adoma					
Postes de coûts de production et de dons de repas	Coût estimé par repas	Coût estimé pour les 480 repas	Surcoût spécifique au don de repas	Part de chaque poste coût dans le coût total du repas	Financier
Coût denrées	2,90 €	1 392 €	NC	41%	Cuisine
Coût RH	1,50 €	720 €	NC	21%	Cuisine
Coût livraison (Rh, camions)	0,40 €	192 €	Livraison Chaînon	6%	Le Chaînon Manquant
Autres coûts (fluides et immobilisations)	2,20 €	1 056 €	NC	31%	Cuisine
Coût total repas livré	7 €	3 360 €	NC		Cuisine et Le Chaînon Manquant

NC : non concerné

Chiffre estimé *en rouge*

Les chiffres en rouge dans le tableau ont été estimés sur la base d'un outil de calcul de coûts en restauration collective créé par Cantines Responsables. Le coût de la livraison pour le Chaînon Manquant a été estimé sur la base des chiffres de la livraison en restauration collective. **Nous avons donc estimé que la valeur que représente la production et la livraison des repas s'élève à 3 360€** sur la période de l'expérimentation. Le coût de la production a été assumé par la cuisine centrale de Nanterre et celui de la livraison par Le Chaînon Manquant.

Au coût des repas s'ajoute :

- l'achat des contenants par l'Ansa et Cantines Responsables qui représente 400 €,
- le coût des deux frigo mis à disposition par le foyer pour le stockage,
- le temps des équipes de Cantines Responsables, l'Ansa et le Chaînon Manquant,
- le coût du service civique qui avait été prévu pour cette expérimentation.

Nous n'avons pas estimé de coût global au vu du caractère très approximatif des montants disponibles.

Financement de l'initiative

- Les repas étant donnés par la cuisine, ils ne sont pas facturés. **Le coût de production** de ces repas est donc assuré par la cuisine de Nanterre (7€ par repas). À raison de 60 repas distribués à 8 reprises, on estime que 480 repas ont été distribués.
- La livraison est assurée par Le Chaînon Manquant. Elle n'est pas facturée non plus ni à la cuisine, ni au foyer. **Le coût de la livraison** est donc assuré par le Chaînon Manquant, sur ses deniers propres (modèle économique de chantier d'insertion subventionné par ailleurs)
- Concernant la distribution, elle devait, en théorie, être assurée par un service civique du foyer. Son financement aurait alors été imputé à Adoma. En réalité, elle a été assurée par les équipes de Cantines Responsables, de l'Ansa et du Chaînon Manquant et une bénévole du foyer. C'est donc ces trois structures qui ont soutenu **le coût de la distribution** qui nécessitait au moins deux personnes.
- Pour permettre aux résidents de transporter les repas depuis la salle de distribution jusqu'à leurs logements, l'Ansa a acheté des contenants réutilisables et micro-ondables. **Le coût de l'équipement** a donc été financé par l'Ansa.
- Les repas étaient stockés durant la distribution et ensuite, en cas de restes, grâce à l'achat de frigo de la part du foyer Adoma. **Le coût du stockage** est donc assuré par le foyer.

7. IMPACT SUR LES BÉNÉFICIAIRES ET RETOURS

Profil des résidents

Les personnes hébergées dans le foyer sont majoritairement des hommes isolés mais on retrouve également des familles avec enfants et des retraités. Les personnes hébergées au foyer bénéficient d'une situation régulière sur le sol français. De nombreux résidents sont en souffrance psychologique ou en situation de handicap.

Les résidents bénéficient d'un minimum de ressources pour être en mesure de payer le loyer de la chambre. On identifie donc des personnes au RSA -Revenu de Solidarité Active- (550 personnes) ou AAH -Allocation aux Adultes Handicapés- (950 personnes) ou encore ayant un emploi.

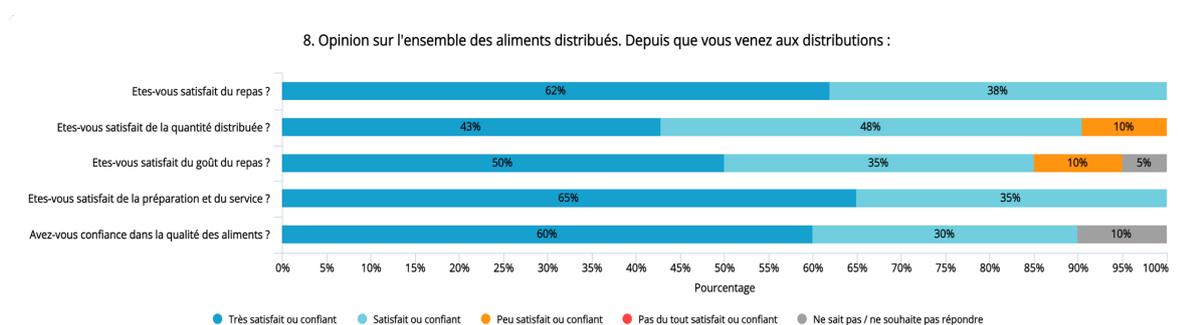
Une évaluation et un suivi difficile

A Nanterre, le format de distribution était différent de celui de la Table ouverte (Massy) et de la Maison de la Solidarité (Gennevilliers). En effet, les usagers ne se restauraient pas sur place mais dans leur chambre ou dans la cuisine partagée. Cette configuration a rendu les échanges plus difficiles, le lien de confiance s'installant plus lentement dans ce cas. Nous avons pu interroger 33 habitants du foyer dont trois personnes interrogées deux fois.

On observe un turn-over important : la majorité des personnes interrogées ont bénéficié de la distribution deux à trois fois entre janvier et mars, seulement 10% ont bénéficié des repas à un rythme régulier (quatre à six fois). On constate un pic de nouveaux arrivants durant le mois de février que l'on peut imputer au délai nécessaire pour que le dispositif soit connu des habitants du foyer.

Des avis très positifs sur les repas

Les avis sur les repas sont très positifs. À Nanterre, les réponses aux questionnaires expriment 97% de satisfaction sur le repas du jour, 100% sur l'ensemble des aliments distribués. Les usagers semblent un peu moins satisfaits par le goût (12% ne souhaitent pas répondre, 8% sont peu satisfaits), 4% n'ont pas confiance dans les aliments et 11% ne souhaitent pas répondre à la question. Enfin, s'agissant de l'opinion sur l'ensemble des distributions, 10% des usagers ne sont pas satisfaits par les quantités distribuées.



Comme à Gennevilliers et Massy, ces résultats extrêmement positifs sont à prendre avec prudence, compte tenu du dispositif d'évaluation : les entretiens ont lieu à proximité des personnes servant le repas. Du fait de notre posture et notre proximité avec les personnes qui étaient en charge du service, le rôle tenu par l'Ansa a souvent été confondu avec celui d'employés de la cuisine centrale ou de bénévoles d'une association en charge de la distribution (les bénéficiaires remerciaient souvent les évaluatrices pour les repas). On peut aussi avancer l'hypothèse que les usagers n'ont pas osé émettre de critique de peur de se voir retirer ce service très récent, et également parce que l'aide est gratuite.

Enfin, les personnes étaient en capacité de choisir parmi plusieurs plats : elles ne consomment a priori que ce qui leur plaît et gardent une marge de manœuvre sur les quantités et le type de denrées.



« Je ne suis pas difficile tant que c'est propre et diversifié c'est bon »

Quelques pistes d'amélioration exprimées par les résidents

- ➔ Plus de viande hallal.
- ➔ Du pain pour accompagner le repas.
- ➔ Plus de fruits, de soupes, de salades et de produits frais en général.
- ➔ Bénéficier d'une distribution supplémentaire par semaine (avoir deux distributions).
- ➔ Pouvoir réserver une assiette en amont, les horaires n'étant pas toujours adaptés aux travailleurs (14h-16h).

Des repas consommés chez soi

La particularité de cette expérimentation réside dans le fait que les habitants ne consommaient pas les repas sur le lieu de distribution. Un tiers des usagers mangeaient leur repas dans la cuisine partagée, les deux tiers dans leur chambre ou studio (68%). Plusieurs résidents ont évoqué la difficulté de cuisiner, de réchauffer et de consommer dans leur cuisine : certaines cuisines étant perçues comme vétustes, sales, mal équipées ou squattées.

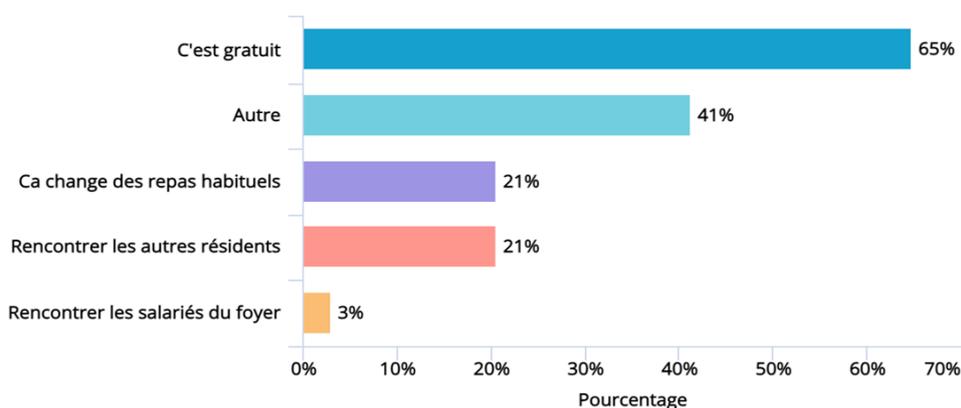
Une majorité des usagers consomment le repas directement après la distribution (44%) tandis que d'autres consomment le repas plutôt le soir (31%) ou le lendemain (3%). Certains consomment une partie du repas juste après la distribution et conservent une portion pour le lendemain (5%). Enfin, 13% des usagers conservent le repas pour le soir et le lendemain. Les autres usagers déclarent consommer le repas "lorsqu'ils ont faim".



Je le garde quand j'ai faim. Là j'ai faim maintenant mais sinon j'essaie de le garder pour le soir »

Une attente de convivialité

13. Pour quelles raisons venez vous aux distributions ?



Ce repas supplémentaire gratuit est le bienvenu pour les usagers fréquentant la distribution hebdomadaire. $\frac{2}{3}$ des usagers viennent principalement afin de bénéficier d'un repas gratuit, qui permet d'améliorer l'ordinaire, de diversifier l'alimentation (21%) et d'économiser sur le budget alimentation.



Ça me permet d'avoir un repas sur 2 jours, quand je cuisine pas c'est bien »

La distribution est également, dans une moindre mesure, une façon de rencontrer d'autres résidents et des salariés du foyer. Durant les premières distributions, nous avons observé des difficultés à mettre en place un accueil chaleureux et convivial malgré une ambiance plutôt détendue, grâce à la résidente bénévole qui connaissait bien une partie des occupants.

“ *Le sourire c'est super ça met tout de suite à l'aise »*

21% des participants ont confié venir à la distribution afin de rencontrer les autres résidents. Lors de la distribution du 23 février, l'Ansa et Cantines Responsables ont décidé de proposer un café chaud à déguster sur place afin de mettre les usagers à l'aise et de favoriser les échanges. Si le lien social n'est pas la principale raison de la venue des personnes, l'introduction du café a créé une nouvelle dynamique et une ambiance plus chaleureuse :

“ *Je ne cuisine pas, ici c'est convivial, le café ça met à l'aise »*

“ *Le café c'est bien, je suis venu, je ne voulais pas manger mais j'ai partagé un moment avec le café »*

Enfin, parmi les “autres raisons”, quatre usagers indiquent ne pas savoir cuisiner et quatre usagers sont venus par curiosité, en ayant vu le monde attroupé devant la porte de la salle de distribution.

“ *Ce serait bien d'avoir des jeux, si les gens veulent rester dans la salle ensemble »*

Une dynamique bénévole à créer ?

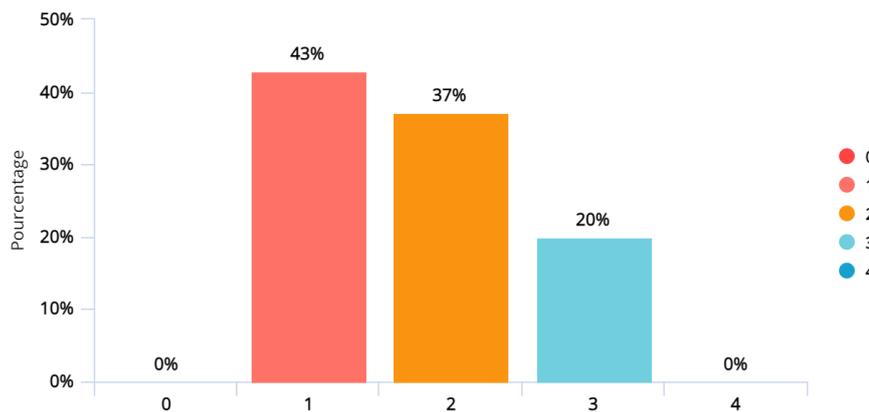
La résidente qui a contribué bénévolement au service chaque semaine nous a confié que le fait d'être occupée et d'apporter son aide lui a permis de se tenir éloignée de la consommation d'alcool, d'être ainsi occupée et valorisée.

Deux résidents (une femme et un homme) se sont portés volontaires lors des entretiens pour aider à la distribution ou pour prévenir les résidents de la tenue de la distribution. Un troisième résident nous a demandé comment il pouvait se rendre utile et quelles associations d'aide alimentaire locales pouvaient l'accueillir en tant que bénévole.

Des besoins alimentaires avérés

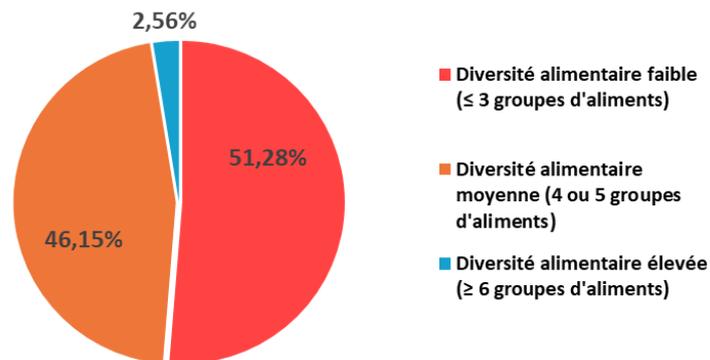
Nous avons interrogé les personnes sur leurs habitudes alimentaires afin de mieux saisir l'enjeu d'insécurité alimentaire chez les résidents. Ainsi, 43% des personnes interrogées n'ont mangé qu'un repas la veille de la distribution et 44% des personnes interrogées ne sont pas satisfaites par leur repas principal de la veille en quantité et/ou en qualité. On peut imaginer que ces chiffres sont plutôt sous-déclarés, les personnes pouvant minimiser leur situation par habitude, pudeur ou par honte.

15. Combien de repas avez-vous mangé hier ?



De plus, le **score de diversité alimentaire est faible** pour 51% des usagers. Moins de 3% des personnes interrogées relatent une alimentation très variée. Lorsque l'on interroge les personnes sur leurs repas, on constate une forte consommation de céréales, de féculents ainsi que de matières grasses. La consommation de certains plats traditionnels permet de varier le menu en incluant des légumes et légumineuses dans les repas, mais on peut faire l'hypothèse d'une alimentation globalement peu équilibrée et répétitive. Dans ce cadre, une distribution alimentaire de produits différents, même ponctuelle, peut contribuer à améliorer, à la marge, les habitudes alimentaires.

Score de diversité alimentaire



Malgré une organisation "en rodage" avec des horaires fluctuants, des denrées présentées en barquette collective parfois inconnues, et la nouveauté du dispositif, les résidents ayant accepté de répondre à nos questionnaires ont fait des retours très positifs sur la distribution. L'expérimentation apporte un repas principal plus équilibré ou diversifié, avec des légumes et de la viande une fois par semaine. Si le dispositif ne permet pas de réduire massivement l'insécurité alimentaire, il satisfait toutefois les usagers en leur permettant d'avoir accès à une alimentation plus variée. A souligner que le besoin de convivialité est apparu pour une partie des résidents qui souhaitent tisser du lien social. A ce titre, la distribution du café sur place peut être une première étape afin de répondre à cette demande, ainsi que la création d'un groupe de bénévoles.

8. IMPACT SUR LES PARTENAIRES

La réunion de bilan de l'expérimentation à Nanterre a eu lieu le 20 mars 2023. Le foyer Adoma était représenté ainsi que la ville de Nanterre, Le Chaînon Manquant et l'Ansa.

Les résultats des entretiens ont été présentés aux partenaires présents, qui ont échangé autour des points saillants et enseignements de l'expérimentation.

Des difficultés de mise en œuvre importantes

L'expérimentation de Nanterre a connu de grandes difficultés de mise en œuvre. En effet, le personnel prévu à l'origine a été réduit : un seul service civique a été recruté et il n'a pas été en mesure de prendre en charge la distribution. Le manque de personnel identifié et dédié à la distribution a complexifié le bon déroulement des distributions. Le responsable du site n'était pas systématiquement présent et participait peu à la distribution, de façon opérationnelle.

Ces difficultés ont amené le foyer à s'adapter en acceptant l'aide d'une résidente qui s'est portée volontaire dès la première semaine. Cette aide était bienvenue, la résidente a su rassurer les usagers, communiquer autour du projet et pallier le manque de ressources humaines. Cependant, elle était peu encadrée et cela a pu donner lieu à des situations d'iniquité, délicates à gérer : tensions entre résidents, passe-droit en fonction de certaines affinités, portions plus ou moins importantes, etc.

Sur l'aspect logistique, il a été impossible de mettre en place un système de retour pour gérer les 90 tupperwares achetés par l'Ansa et distribués en début d'expérimentation. La gestion des tupperwares était pourtant primordiale, à la fois pour assurer l'équité (garantir des portions équivalentes), l'hygiène et la sécurité (contenants adaptés au stockage au froid et au réchauffage en microonde). Les personnes ont perdu ou conservé les tupperwares, certains sont venus avec d'autres contenants, les chargés de l'évaluation ont apporté des contenants en carton pour compenser, etc. Les normes sanitaires de distribution n'ont pas toujours été respectées avec, parfois, des problèmes d'absence de gants ou de masques pour le personnel qui servait la nourriture.

D'autres dysfonctionnements logistiques ont été observés durant l'expérimentation. Les horaires ont été modifiés au cours du projet dus au fait que les usagers se rendaient plus tôt à la distribution, poussant le personnel sur place à ouvrir les portes et rompre alors le principe d'égalité. La liste prévue d'usagers s'est révélée inadaptée au besoin des personnes et a finalement été abandonnée. Le contexte économique et social a poussé le foyer à reconsidérer la liste pré établie et à ouvrir la distribution aux personnes résidentes qui n'avaient pas été ciblées au démarrage de l'expérimentation. L'absence de critères clairs d'accès à la distribution peut entraîner une difficulté de gestion pour les partenaires (quantité, gestion des flux etc.). A terme, ces dysfonctionnements sont susceptibles de générer plus de conflits et de difficultés que de la convivialité s'ils ne sont pas régulés.



La flexibilité du projet est nécessaire, ce n'est pas toujours évident de calibrer. La réalité du terrain est à prendre en compte. Le projet est très bien posé mais parfois peut être trop rigide."

Foyer Adoma

Une réponse à un besoin plus important que prévu

Ce dispositif répond cependant à un besoin. Sur le terrain, les personnes sont satisfaites du service et sont en demande de convivialité. Pour le foyer Adoma ainsi que Le Chaînon Manquant, la distribution offre une réponse concrète à des situations d'insécurité alimentaire, qui augmentent fortement avec l'inflation.

Les produits sont variés et les quantités sont raisonnables selon Le Chaînon Manquant. Pour tous, cette distribution hebdomadaire permet une amélioration de la situation des personnes (légère pour la représentante du Centre Communal d'Action Social et forte pour la représentante du foyer Adoma).

Le fait que les personnes n'aient pas à se déplacer sur un autre lieu est également apprécié et facilite l'accès physique à l'alimentation, notamment pour les résidents en situation de handicap ou rencontrant des difficultés à se déplacer.

Un aspect convivial à exploiter

Par ailleurs, il a été souligné que durant les choix des personnes et leurs habitudes alimentaires avaient été respectés durant l'expérimentation. L'ambiance conviviale des distributions a été mise en avant par les partenaires qui ont participé à la distribution de façon ponctuelle. Pour les parties prenantes de l'expérimentation, il est nécessaire de valoriser l'espace d'échange et d'accueil où avait lieu la distribution.

Un partenariat intéressant

Créer une dynamique solidaire autour de l'enjeu de la précarité alimentaire a renforcé l'interconnaissance entre acteurs et une dynamique d'échange positive, malgré les difficultés rencontrées. Le fort investissement des partenaires a été souligné comme très positif : le Chaînon Manquant, l'Ansa, Cantines Responsables, la ville de Nanterre et le foyer ont chacun contribué à mettre en place cette expérimentation en amenant une partie de la réponse et en trouvant des solutions concrètes aux problèmes qui se sont posés.

9. UN PROJET À PÉRENNISER SOUS CONDITIONS

Les partenaires ont tous relevé le double intérêt, d'une part de répondre au besoin alimentaire, qui est en augmentation, et, d'autre part, de valoriser des denrées qui seraient finalement jetées. Néanmoins, le portage opérationnel du projet doit être repensé si la distribution doit être pérennisée.

Un tel dispositif nécessite du personnel dédié qui sera chargé de l'organisation et du déroulement des distributions, disponible tout l'après-midi. Une association locale d'aide alimentaire pourrait tenir ce rôle et ainsi permettre au projet de se pérenniser dans de bonnes conditions, aux horaires prévus et dans un principe d'équité pour tous les usagers, sans fermer la porte à d'éventuels résidents volontaires prêts à apporter une contribution à la distribution.

Depuis la réunion de mars 2023, les acteurs se sont mobilisés pour trouver une association en capacité de gérer la distribution :

- le CCAS de Nanterre a contacté l'association Nahda, qui s'est montrée intéressée et qui travaille déjà au Foyer Sorbiers
- le Chaînon manquant a contacté des étudiants de l'école d'ingénieur le CESI, située à proximité du Foyer et qui se montraient également intéressés

Une distribution conjointe par l'association, implantée de longue date à Nanterre et les étudiants a débuté en avril 2023 et les acteurs semblent très satisfaits.

C. MASSY : LA TABLE OUVERTE, UNE CANTINE MUNICIPALE AXÉE SUR LE LIEN SOCIAL

1. MASSY : UN TERRITOIRE AVEC DE FORTS BESOINS ET UNE OFFRE SOCIALE MUNICIPALE

Massy est une commune de 50 600 habitants, située au nord de l'Essonne en limite du Val-de-Marne, dans l'agglomération Paris Saclay. La Ville est desservie par les RER B et C et constitue un pôle d'activité important. Historiquement ancrée à gauche avec des maires socialistes, la Ville est dirigée par des maires de centre droit depuis 1995. Elle fait partie du Pôle Paris Saclay, « cluster scientifique » rassemblant écoles d'ingénieurs et industries, et est sur le territoire du Projet Alimentaire territorial « de la plaine aux plateaux ». Comme de nombreuses communes de banlieue, Massy était un gros bourg agricole jusqu'aux années 60, où la population a explosé avec la construction d'un pôle économique, du RER, de quartiers d'habitat social et d'équipements. Massy accueille aujourd'hui de nombreuses entreprises.

La situation de Massy, au regard des autres communes d'Île-de-France, est plutôt défavorable en ce qui concerne l'offre alimentaire en général, mais plutôt favorable quant à l'offre d'aide alimentaire et à la santé. Cependant, elle cumule des publics « à risque » en matière de sécurité alimentaire et des publics en grande précarité, avec notamment une offre d'hébergement importante sur la Ville. Le revenu médian de la population est inférieur aux moyennes régionale et départementale, et les difficultés se concentrent notamment dans les quartiers prioritaires. Près de 6 000 habitants vivent dans les 2 quartiers prioritaires de la ville, (QPV) qui font l'objet de contrats de ville et projets de rénovation urbaine ambitieux.

L'offre d'aide alimentaire à Massy est assez variée, y sont représentées toutes les têtes de réseau de l'aide alimentaire, avec des antennes du Secours Populaire, du Secours catholique, de la Croix Rouge et un centre de distribution des Restos du cœur qui distribue des denrées. L'accueil de jour du Secours islamique distribue des repas chauds, et la Ville gère également une épicerie sociale (l'Epi) sur orientation et le dispositif de la Table ouverte.

2. HISTORIQUE DU DISPOSITIF DE LA TABLE OUVERTE DEPUIS 1987

1990-1995 : Une initiative paroissiale

La Table ouverte est créée en 1987 par 4 paroissiens de l'Église Saint Paul, pour répondre à la demande d'aide alimentaire. Les bénévoles, principalement retraités ou au chômage, cuisinent et distribuent des repas à l'Église 3 fois par semaine, de 1990 à 1995, sur la base de récupération de denrées. La fréquentation croît alors rapidement et la Table ouverte sert, à cette époque, près de 40 couverts par jour à des hommes majoritairement âgés de 25 à 40 ans de manière inconditionnelle. Néanmoins, le fonctionnement à base de réchaud d'appoint dans une salle de l'Église ne permet plus de tenir le rythme et pose des questions en termes de sécurité sanitaire.

1995-2001 : Des repas distribués au syndicat d'initiative

La Mairie octroie un local avec cuisine aux bénévoles de la Table ouverte : il s'agit des locaux de l'ancien syndicat d'initiative. La Mairie accepte de fournir des repas provenant de la cuisine centrale 3 jours par semaine. Les repas sont financés par le CCAS. Le reste de la semaine, les repas proviennent des Restos du Cœur et sont "improvisés" par les bénévoles. Le dispositif accueille 40 convives et est ouvert sans inscription, tous les midis. Il est fréquenté uniquement par des hommes de 25 à 40 ans, la plupart à la rue et souvent avec des problématiques d'addiction. Au fil des ans, ce dispositif s'essouffle car il demande beaucoup de travail aux bénévoles pour concevoir les repas, et la gestion des comportements agressifs dans un espace exigu occasionne de l'épuisement.

2001 - 2007 : Transition vers un nouveau local

A la demande des bénévoles, la ville de Massy met à disposition un nouveau local plus adapté et disposant d'une cuisine professionnelle. Il s'agit du local actuel, qui ne permet d'accueillir qu'une vingtaine de convives en 2 services. La mairie accepte de fournir 4 puis 5 repas par semaine et d'embaucher une travailleuse sociale, présente sur place, pour le suivi social et de santé des personnes accueillies. Nadine Briot, impliquée au sein des bénévoles, devient élue municipale et impulse cette décision de lier alimentation et accès aux droits.

2007 - 2023 : Une Table ouverte... sur inscription

Depuis 2007, l'accès à la Table ouverte est conditionné par une inscription et une orientation par la Mairie. Les personnes, qui peuvent être orientées par tous les travailleurs sociaux du secteur, rencontrent la travailleuse sociale de la Mairie qui les inscrit. Ils s'engagent à venir tous les jours déjeuner lors de la période hivernale. Le CCAS reste le financeur des repas produits par la cuisine centrale des 4 fourchettes à Massy. Le nombre de convives s'est réduit, passant de 40 à 12 sur la période, avec un fort impact des fermetures Covid (5 convives en 2021).

3. DESCRIPTION DE L'INITIATIVE

Cette initiative n'a pas été mise en place dans le cadre de l'expérimentation de Cantines Responsables et de l'Ansa. Elle a fait l'objet d'une analyse en tant que "modèle" de partenariat durable entre producteurs de repas et secteur social.

Territoire : Massy
Période : de novembre 2022 à mars 2023
Nombre de repas distribués : 10 repas par jour, 5 jour par semaine, de novembre à avril, soit environ 1200 repas
Nombre de distributions : environ 125 jours de distributions
Type de repas distribués : Repas produits par la cuisine centrale du SIRMC, équivalents aux repas portés à domicile (barquette individuelles), à 5 composantes

Tableau des caractéristiques et rôles de chacun des partenaires à Massy

	Caractéristiques	Rôle dans l'initiative
Cuisine centrale des 4 fourchettes - SIRMC	<ul style="list-style-type: none"> - Produit 7200 repas jours - Gestion directe - Liaison froide - Syndicat intercommunal de 3 villes : Chilly Mazarin Massy et Epinay sur Orge 	<ul style="list-style-type: none"> - Production de repas supplémentaires
Collectivité CCAS de Massy	Un CCAS engagé avec une travailleuse sociale dédiée à la gestion du dispositif de la Table ouverte.	<ul style="list-style-type: none"> - Finance le dispositif de la Table ouverte - Oriente - Organise - Gère l'équipe de bénévoles
Structure sociale bénéficiaire La Table ouverte	<ul style="list-style-type: none"> - Local ouvert le midi - Équipe de 13 bénévoles - Une personne du CCAS présente sur site, dédiée à la gestion de la Table ouverte et à l'accompagnement des personnes 	<ul style="list-style-type: none"> - Accueil les destinataires des repas - Réchauffe et sert les repas - Propose des paniers de légumes à emporter

Un dispositif « ville de Massy »

La Table ouverte est un dispositif porté à 100% par la Ville de Massy au travers de son CCAS, avec l'appui d'un groupe de bénévoles. Le local de la Table ouverte est situé au 10 Avenue du Noyer Lambert à Massy et propose un service de repas chaud à table à l'heure du déjeuner sur orientation des travailleurs sociaux. Ce dispositif s'adresse aux personnes sans domicile fixe et aux personnes isolées. Il ne s'agit donc pas forcément de personnes sans ressources. Tous les midis se sont entre 7 et 10 personnes qui viennent se restaurer du lundi au vendredi. Le dispositif fonctionne grâce à une équipe d'une dizaine de bénévoles présents à tour de rôle (deux minimum) tous les midis pour le réchauffage des repas, l'accueil et le dressage de la table. Le service de repas à la Table ouverte fonctionne uniquement durant les 6 mois de la période hivernale, c'est-à-dire du 1er lundi de novembre jusqu'en avril et ce, du lundi au vendredi.

La cuisine des 4 fourchettes (SIRMC) est gérée par le Syndicat intercommunal de restauration collective constitué par les villes de Massy, de Chilly-Mazarin et d'Épinay-sur-Orge. La cuisine produit 7 200 repas par jour qu'elle livre aux écoles élémentaires et maternelles, aux restaurants seniors, aux centres de loisirs et pour le portage à domicile. Concernant la gamme de ses produits, la cuisine avait pratiquement atteint 18% de produits bio en 2021. L'augmentation du prix des denrées a engendré récemment une perte de qualité et une baisse de 5% de volume de bio. Aucun don n'est réalisé de manière récurrente, mais la cuisine des 4 fourchettes a donné des repas durant la crise de covid pour un foyer de réfugiés situé proche de la mairie. Le SIRMC produit des repas pour la Table ouverte depuis 1995. Jusqu'à 2020, les repas étaient livrés en barquette collective ; depuis 2020, ils sont conditionnés et livrés en barquette individuelle et réchauffés sur place dans les offices.

Un fonctionnement simple grâce au partenariat avec la cuisine centrale des 4 fourchettes et à l'engagement bénévole

Les repas sont livrés par la cuisine des 4 fourchettes, directement dans les frigos du local de la Table ouverte (la cuisine détient une clé du local, la livraison se faisant le matin lorsque le local est vide). Ils sont conditionnés en portion individuelle dans le cadre du portage à domicile. Ce fonctionnement permet au CCAS de prévoir les repas nécessaires quelques jours avant : il offre ainsi une plus grande marge de manœuvre en cas de modification du nombre de personnes inscrites à la Table ouverte. Le parcours des personnes pour l'accès au dispositif est décrit dans le schéma suivant.

Accès à la Table ouverte à Massy (91)

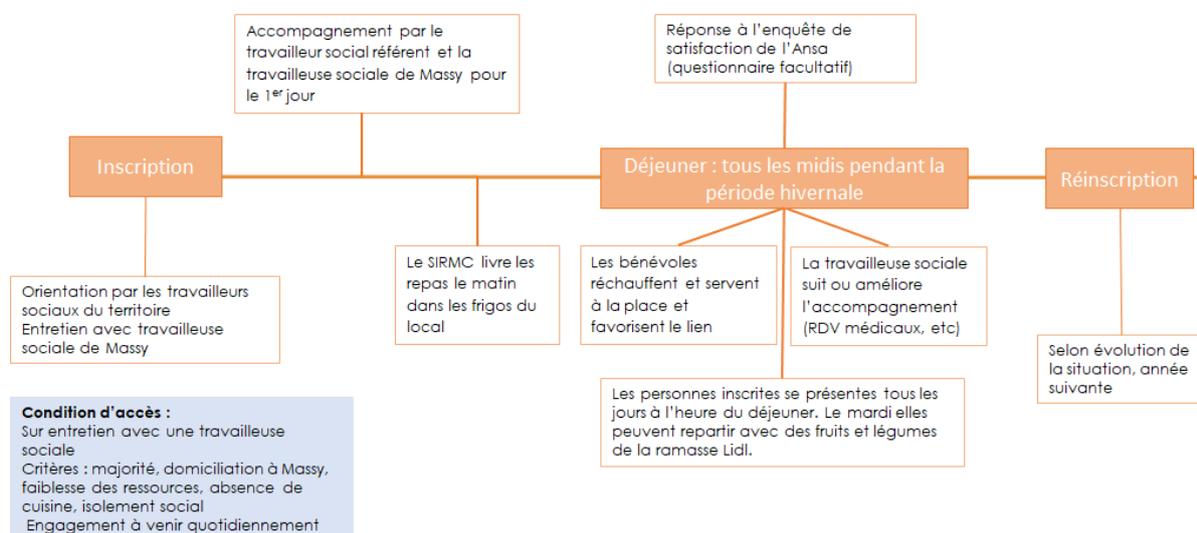
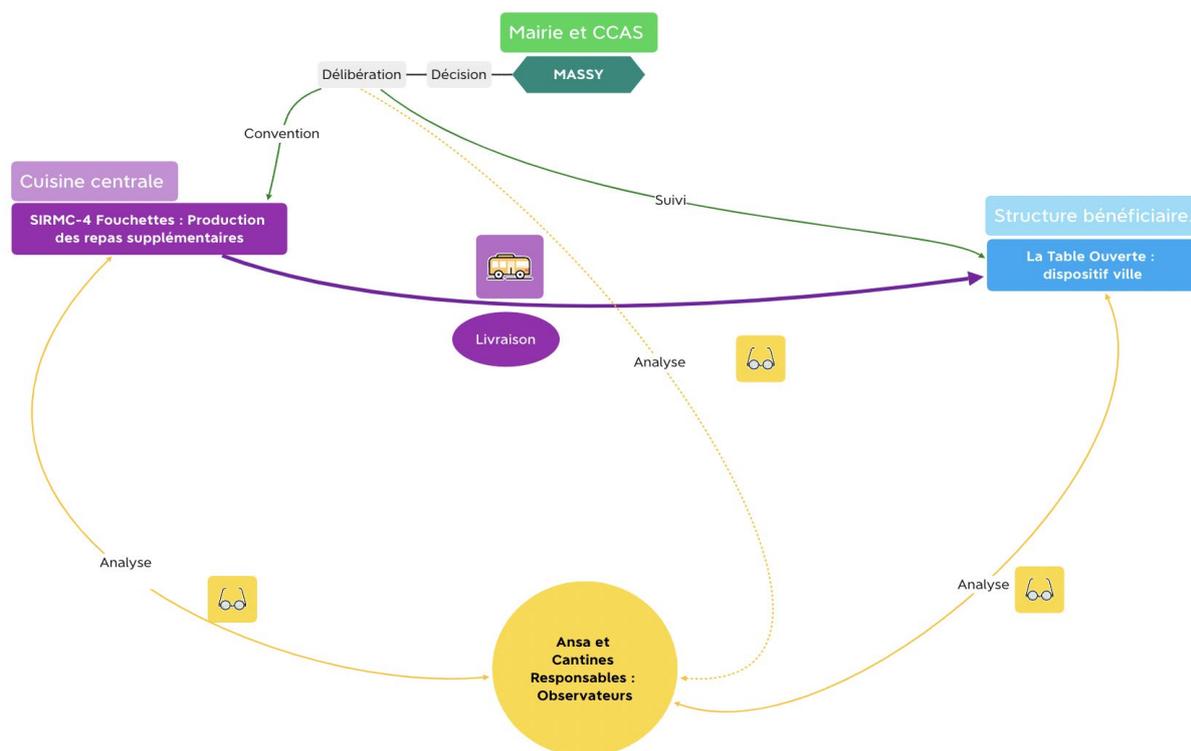


Schéma de fonctionnement du partenariat à Massy



Les personnes fréquentant la Table ouverte bénéficient ainsi d'un repas équilibré au moins une fois dans la journée et le partagent avec les personnes présentes, souvent les mêmes.

Le principal défi pour pérenniser le dispositif est d'avoir un "pool" de bénévoles actifs et impliqués. Ceux-ci sont recrutés par bouche à oreille et la travailleuse sociale anime cette dynamique.

Les bénévoles n'ont ni formation en restauration collective ni en accompagnement social : ils suivent une formation pratique lors de leur arrivée pour être en mesure de tester les températures des plats et de respecter les normes mais aucune certification ne leur est demandée. D'après le directeur de la cuisine centrale du SIRMC, cette absence ne pose pas de problème pour la viabilité du dispositif.

Au-delà du repas : accès aux droits et lutte contre l'isolement

En complément des repas provenant de la cuisine centrale, le CCAS achète des suppléments et condiments de type café, thé, sel, sauce, ainsi que des soupes servant d'entrée au moyen de bons d'achat fournis par la ville de Massy (l'assistante sociale en charge de la Table ouverte assure les achats elle-même à l'hypermarché de proximité). Depuis le début 2023, le CCAS récupère, le lundi, des invendus de fruits et légumes d'une enseigne (Lidl) pour les distribuer aux personnes venant prendre le repas le midi, en les adaptant à leur situation de logement.

Les repas sont également l'occasion, pour la travailleuse sociale, de faire un suivi social resserré : suivi des rendez-vous médicaux ou administratifs, rencontre de partenaires, échanges avec les bénévoles sur l'évolution d'une situation. Dans ce cadre chaleureux, les relations sont ainsi facilitées.

En fin de période hivernale, le CCAS organise une visite avec les bénéficiaires de la Table ouverte. En 2021, le repas a été servi sous la forme de pique-nique lors d'une visite à la Maison de Chateaubriand. L'objectif de cette sortie est de proposer un repas aux personnes dans un lieu accessible et en dehors de leur quotidien.

Un dispositif sous-utilisé

En 2022-2023, 12 personnes mangent régulièrement au local de la Table ouverte. Durant les 5 dernières années, seules 5 personnes étaient régulièrement présentes. Cette faible fréquentation questionne la politique d'accueil du CCAS et de la Table ouverte, sa capacité d'accueil étant de 24 personnes sur 2 services.

L'équipe de la Table ouverte attribue cette baisse à l'obligation du bénéficiaire d'être domicilié sur la commune de Massy, de rencontrer un travailleur social, et au manque de prescription par d'autres acteurs du territoire : peu de personnes orientées par des travailleurs sociaux du département ou d'autres associations, le CCAS de Massy pointe le manque de ressources humaines dans le secteur social en Essonne comme un facteur explicatif. Le fait de devoir venir quotidiennement n'a pas été évoqué mais nous semble également une contrainte importante.

Photos de la Table ouverte



4. IMPACT SUR LA CUISINE CENTRALE

Cette initiative ne présente pas de difficulté particulière du point de vue de la cuisine centrale. Il s'agit d'une production systématisée et financée par une des trois villes (Massy) adhérentes du SIRM. Les repas correspondent à des grammages adultes. Les menus peuvent donc être différents des menus enfants (la cuisine ne livre pas de nuggets, par exemple). Néanmoins, la Table Ouverte appartient à la catégorie des micro-sites, c'est le deuxième plus petit site livré par la cuisine des 4 fourchettes. De ce fait, le temps passé par les agents de la cuisine (préparation, barquettes individuelles, livraison) est relativement élevé au regard du faible nombre de convives.



Le plus contraignant dans ce type de dispositif, c'est que c'est pour un petit nombre ».

Directeur de la cuisine des 4 fourchettes

Pour la livraison, la cuisine centrale dispose de 4 livreurs, 5 camions dont 3 qui livrent l'ensemble des sites de la ville de Massy. Le temps de la livraison de la Table ouverte représente environ 30 minutes pour le livreur, durée qui n'est pas négligeable. C'est pourquoi, d'après le directeur de la cuisine centrale des 4 fourchettes, il serait pertinent d'augmenter le nombre de convives de la Table ouverte. Cela permettrait en effet d'atteindre un minimum de quantité de repas livrés et, d'optimiser ainsi le conditionnement en proposant des barquettes collectives.



Le mieux ce serait d'avoir plus de convives pour optimiser le temps des agents »



Si le nombre de convives augmente et atteint 70 convives, on pourrait imaginer de créer une ligne de production adulte »

Directeur de la cuisine des 4 fourchettes

De plus, le SIRMC envisage de déléguer à un prestataire extérieur les repas de portage à domicile destinés aux seniors des 3 villes pour mieux se concentrer sur les repas collectifs. S'ajoute à cela la contrainte de remplacement des barquettes plastique par des bacs inox qui seront alors multi-portions (loi Egalim). Cela impliquera des ajustements à réaliser à l'avenir au niveau de l'organisation de la Table ouverte (même si les barquettes individuelles plastiques pourront être conservées pour certains publics).

5. ÉLÉMENTS DE COÛTS

Financement des repas

Le CCAS de la ville de Massy finance tous les **repas servis à la Table ouverte** pour la période hivernale (entre 800 et 1500 repas selon la fréquentation du dispositif, 979 en 2022-2023 et 1249 en 2018-2019).

Il bénéficie d'un tarif solidaire relativement privilégié sur la base d'un coût denrée de 2,33€, le coût de revient denrée d'un repas adulte sénior étant d'1€ supplémentaire, soit 3,33€. Le prix du repas facturé au CCAS est de **4,12€ par repas**. Le coût réel pour la cuisine du SIRMC est en augmentation et se trouve plutôt autour de 5€.

Coût de production et de livraison des repas

Le tableau suivant représente les différents postes de coût pour la production et la livraison de repas de la cuisine centrale des 4 fourchettes au local de la Table ouverte à Massy. Les repas sont produits dans le cadre du portage à domicile.

Tableau des coûts de production et de livraison de repas à Massy

Estimation des postes de coûts de production et de livraison de repas de la cuisine des 4 fourchettes à la Table ouverte				
Postes de coûts de production et de livraison des repas	Coût par repas	Coût pour les 979 repas	Part de chaque poste de coût dans le coût total du repas	Financier
Coût denrées	2,33 €	2 281 €	47%	CCAS de Massy et Cuisine centrale des 4 fourchettes
Coût RH	1,40 €	1 371 €	28%	
Coût livraison (RH et camions)	1,00 €	979 €	20%	
Autres coûts (fluides, immobilisations)	0,27 €	264 €	5%	
Coût total	5,00 €	4 895 €	NC	
Prix facturé	4,12€	4 034 €	NC	CCAS de Massy

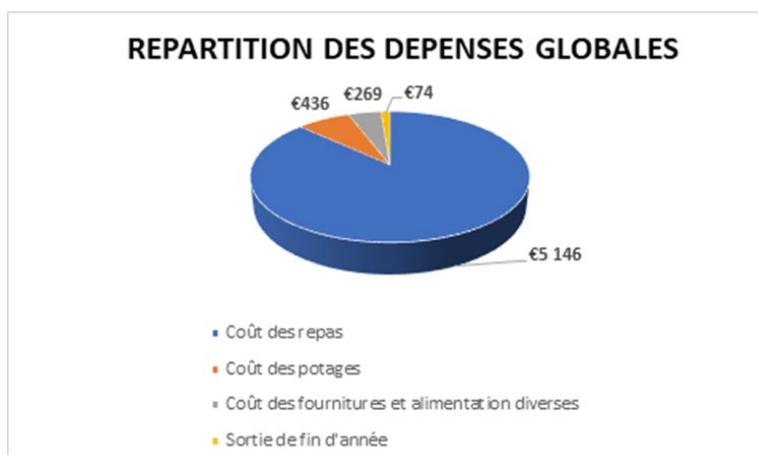
Chiffre estimé *en rouge*

Les différents postes de coûts de production du repas, hors coût denrées, sont estimés par Cantines Responsables et par les données budgétaires annuelles disponibles dans le rapport d'activité du SIRMC. **Le coût de la production et de la livraison des repas s'élève à près de 5 000 € sur la période hivernale.** Le montant facturé au CCAS est plus faible puisque le repas est facturé à 4,12 € et non à 5 €. La cuisine des 4 fourchettes supporte donc une partie du coût des repas. **Le prix des repas facturés au CCAS de Massy est de 4 034 €.**

Coût global du dispositif

Pour la Ville, le budget correspondant aux dépenses de la table ouverte sur la période hivernale, hors dépenses RH, était de 5925 € en 2018-2019 et de 4922 € en 2022-2023. La diminution de près de 1000 € est imputable à la baisse de la fréquentation (- 270 repas servis sur la période). Au coût des repas s'ajoutent le coût du local de la Table ouverte ainsi que le temps RH de l'accompagnement social des personnes inscrites à la Table ouverte. Ces coûts n'ont pas pu être estimés, étant intégrés au budget global de fonctionnement du CCAS et de la Ville.

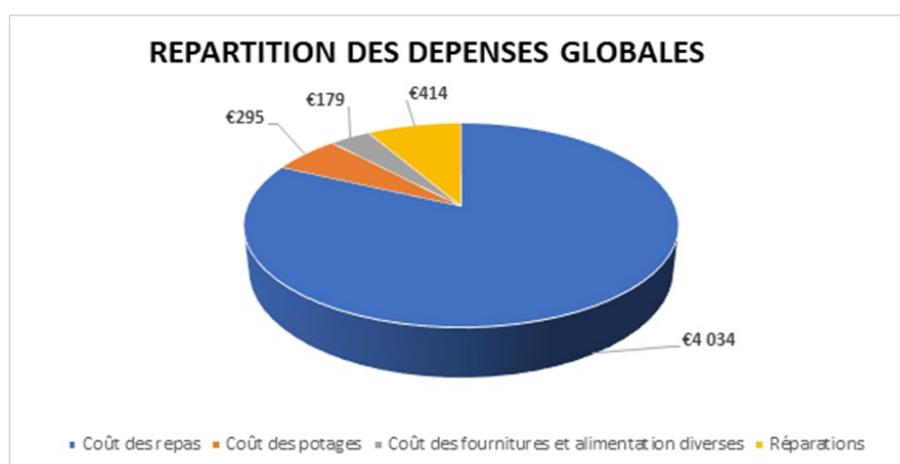
Répartition des dépenses Table ouverte en 2018-2019



Budget total : 5925 €

Source : Ville de Massy

Répartition des dépenses Table ouverte en 2022-2023



Budget global : 4 922 €

Source : Table ouverte

6. IMPACT SUR LES BÉNÉFICIAIRES ET RETOURS

Public concerné

Les personnes sans domicile fixe ou les personnes isolées sont orientées par le CCAS de Massy. Les 4 critères principaux sont la domiciliation dans la commune, la faiblesse des ressources (achats alimentaires impossibles), la situation en matière de logement (absence de cuisine) et l'isolement social.

Sur les dernières années, les personnes fréquentant la Table ouverte étaient âgées de 36 à 82 ans avec une majorité de personnes âgées de 50 à 65 ans (+ de 70% sur les 4 dernières saisons). Toutes les personnes sont seules et sans enfants à charge.

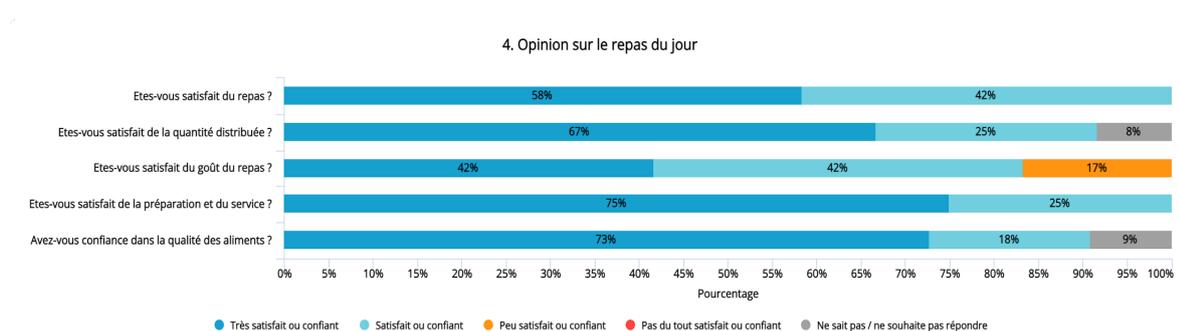
Certains des bénéficiaires disposent de ressources par ailleurs : 31% bénéficient du Revenu de Solidarité Active, 21% bénéficient d'une pension d'invalidité, 12% sont au chômage, 12% à la retraite, 12% perçoivent l'allocation aux adultes handicapés et enfin, 12% sont sans ressource.

Le contexte de l'évaluation

Contrairement aux expérimentations ayant eu lieu à la Maison de la Solidarité (Gennevilliers) et au foyer Adoma (Nanterre), l'Ansa et Cantines Responsables n'ont pas mis en place de partenariat entre les acteurs de la restauration collective et le dispositif d'aide alimentaire. En effet, la cuisine produit et livre des repas pour la Table ouverte depuis 20 ans. Il s'agit ici de recueillir la parole des usagers d'un service mis en place depuis de nombreuses années. Ainsi, **nous avons interrogé les 12 convives bénéficiant de cette aide alimentaire.** Parmi eux, sept nous ont indiqué fréquenter la Table ouverte depuis plus d'un an et certaines depuis 10 ans, tandis que les cinq autres usagers fréquentent la structure depuis moins d'un an. Les usagers se rendent à la Table ouverte tous les jours ou presque.

L'opinion sur les repas : des retours très positifs

L'analyse des données suite aux entretiens effectués auprès des usagers de la Table ouverte révèle que 100% d'entre eux sont satisfaits du repas consommé le jour de l'entretien. Seul 17% des usagers sont peu satisfaits s'agissant du goût et 8% auraient souhaité être servis en plus grandes quantités.



Les opinions sur le contexte du repas sont également très positives : 100% des personnes interrogées déclarent être très satisfaites de l'ambiance.

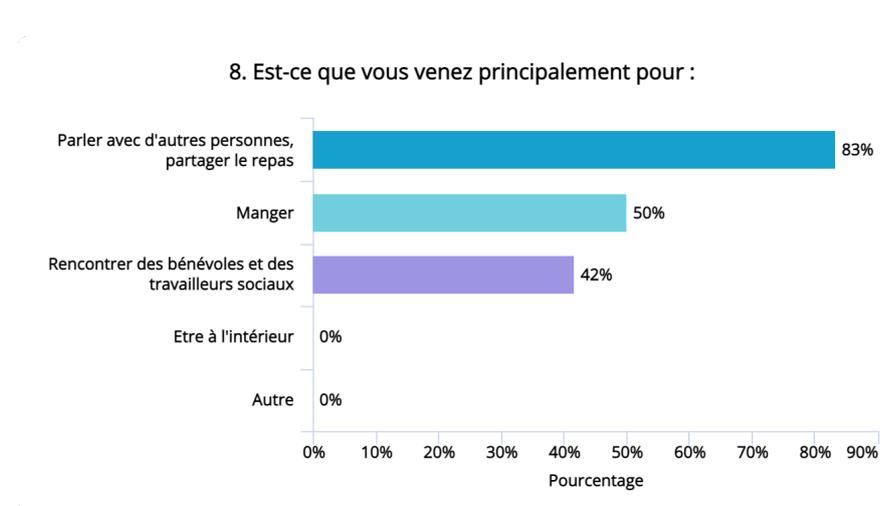
Là encore, ces résultats favorables au dispositif sont à nuancer : les personnes sont interrogées devant les bénévoles qui viennent d'offrir un repas gratuit, au chaud. Les personnes peuvent brider leur parole de peur de se voir priver d'un service ou tout simplement car il est difficile de s'exprimer honnêtement sur le dispositif devant les personnes qui les accompagnent chaque jour.

“ Parfois, le goût est fade, surtout quand il n'y a pas de sauce. Ce sont des repas de cantine donc c'est sûr que c'est pas extra mais c'est normal, ils font ce qu'ils peuvent. »

“ Parfois j'adore (les plats), mais parfois je mange parce que j'ai faim. »

“ Venir ici a amélioré mon alimentation, ici, je mange une entrée, un plat et un dessert, c'est une chose, que je ne fais jamais sinon. Le soir, je mange léger. »

Un dispositif d'aide alimentaire qui mise sur le lien social



Lorsqu'on interroge les convives sur ce qu'ils ont apprécié principalement dans le repas du jour, ceux-ci placent le partage du repas avec d'autres personnes (91%) devant le fait de consommer un repas chaud (36%). De plus, 83% des personnes viennent principalement pour parler avec d'autres personnes. On constate donc un besoin de sociabilité très fort pour les usagers qui sont dans certains cas très isolés. La venue à la Table ouverte s'explique par un besoin de cultiver des relations et du lien social ; c'est principalement le désir d'être en contact avec l'autre qui pousse les usagers à venir se restaurer.

“ Les bénévoles mettent tout leur amour, on le sent »

“ C'est l'endroit que j'apprécie : c'est petit, mais il y a plein de chaleur »

“ Je viens ici le midi, et après je rentre chez moi pour ne plus ressortir jusqu'à demain. Je suis isolé, venir ici me permet de socialiser, c'est surtout ça. Évidemment j'ai faim mais l'autre partie est aussi très importante. »

Habitudes alimentaires et insécurité alimentaire des personnes concernées

Afin de déterminer si le dispositif proposé par la Table ouverte améliore véritablement l'alimentation des convives, nous leur avons posé des questions sur leurs habitudes alimentaires:

- Pour les 12 personnes interrogées, la Table ouverte est la source principale d'alimentation.
- Sept d'entre elles complètent parfois avec des achats en supermarché (plats préparés, conserves, pas de fruits et légumes).
- Quatre personnes vont à l'aide alimentaire : ramasses Lidl, Restos du Cœur
- Quatre personnes citent d'« autres sources » comme l'entraide familiale, le voisinage ou la manche.

Nous avons posé aux personnes les questions de l'échelle FIES¹⁹ de mesure de l'insécurité alimentaire pour calculer un "indice de la faim" simplifié. Il en ressort que 4 personnes, soit un tiers des convives, sont en situation de faim modérée à sévère, la moitié des personnes n'ayant mangé qu'un ou deux repas la veille de nos entretiens.

Score de la faim

■ Peu ou pas faim (0-1) ■ Faim modérée (2-3) ■ Faim sévère (4-6)



On peut donc affirmer que La Table ouverte répond à un réel besoin alimentaire. Elle permet au public en situation de faible faim de ne pas glisser en situation de faim modérée ou sévère mais également de maintenir un repas substantiel pour les 4 personnes qui se trouvent en situation de faim modérée à sévère.

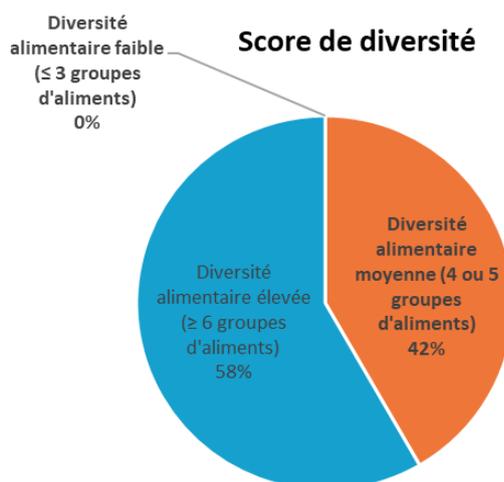


Je suis venu parce que j'avais une urgence alimentaire, j'avais plus de ressources »

Comme pour les autres expérimentations, nous nous sommes également penchés sur la qualité des aliments consommés et sur leur diversité. Il s'avère que les usagers de la Table ouverte ont

¹⁹ L'échelle de FIES (Food Insecurity Experience Scale) est un outil ayant pour objectif de mesurer l'insécurité alimentaire vécue par les personnes ou ménages en se basant sur leur expérience. Ce module d'enquête repose sur huit questions axées sur les comportements et les expériences associés aux difficultés d'accès à la nourriture en raison des contraintes de ressources. L'échelle de mesure FIES permet de mesurer des aspects qui ne sont pas objectivement observables.

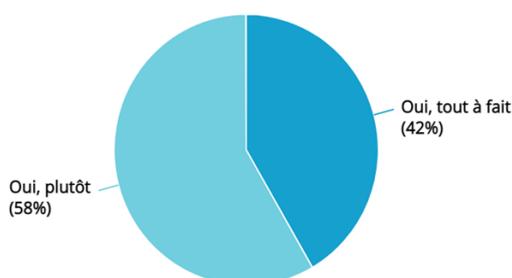
un meilleur score de diversité que les usagers interrogés à Nanterre et à la Maison de la Solidarité. Nous pouvons émettre l'hypothèse que les repas proposés chaque jour par la Table ouverte en provenance du SIRMC jouent un rôle important dans la consommation de repas complets et équilibrés. Ainsi, le dispositif permet à 42% des usagers d'avoir un score de diversité alimentaire moyen et aux autres 58% d'avoir accès à une diversité alimentaire élevée. A noter également que parmi les personnes interrogées, un quart ne peuvent pas cuisiner chez eux, un tiers ne peuvent pas stocker de denrées (au froid / à température) et une personne ne peut ni cuisiner, ni stocker.



L'amélioration de l'alimentation des personnes

Enfin, nous avons voulu savoir si les personnes concernées considéraient que leur venue à la Table ouverte avait amélioré leur alimentation :

21. Globalement, votre venue à la Table Ouverte a-t-elle amélioré votre alimentation ?



Pour l'ensemble des usagers, la venue à la Table ouverte a amélioré leur alimentation.



La table ouverte améliore mon alimentation mais aussi mes fréquentations, mes amis. »

La Table ouverte répond à un besoin alimentaire pour les 12 convives qui s'y rendent quotidiennement. Malgré ces retours très positifs, certains biais sont à prendre en considération : les usagers sont très satisfaits par les repas proposés et convaincus que ces repas améliorent

leur situation. Enfin, il faut souligner la spécificité de ce dispositif plébiscité pour son aspect chaleureux et convivial. Le lien social semble donc être le point fort de la structure. La longévité du dispositif et l'installation des personnes qui le fréquentent, questionne néanmoins sur sa capacité à se renouveler ou à s'amplifier.

7. IMPACT SUR LES PARTENAIRES

La Table ouverte est une structure d'aide alimentaire qui œuvre depuis une vingtaine d'années durant la trêve hivernale. Certains bénévoles y sont volontaires depuis plusieurs années et semblent très satisfaits par le service proposé.

La réunion de bilan à Massy qui a eu lieu le 16 mars 2023 a permis de mettre en lumière la vision des bénévoles sur le service proposé. L'Ansa a restitué les résultats des entretiens menés auprès des usagers, puis, le groupe de bénévoles, une assistante sociale du Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) et la directrice du CCAS ont échangé autour des points positifs du projet et ceux à améliorer.

Le lien social : la force de la Table ouverte

Comme pour les usagers, le lien social est identifié par les bénévoles comme la force de la structure.



Il y a une complémentarité du repas avec le lien social, le fait que ce soit petit fait que les gens se parlent et parlent avec les bénévoles. Ces échanges sont extrêmement importants”

Pour la majorité des bénévoles, le format réduit de la Table ouverte en fait l'essence même du dispositif. Ce nombre restreint permet un accompagnement social de qualité et une entente conviviale durant les repas. Les usagers sont d'ailleurs souvent volontaires pour apporter leur aide et participer au fonctionnement de l'association.

La Table ouverte offre un service de qualité et accompagne les personnes dans une démarche d'insertion. En effet, le désir de se rendre utile, d'apporter de la chaleur humaine et d'échanger guident l'action des bénévoles.

Concernant les repas, la qualité et les quantités servis sont satisfaisantes pour l'ensemble des bénévoles ; à noter tout de même que deux bénévoles sont peu satisfaites du goût des plats, et que les bénévoles ne mangent jamais les repas avec les personnes. Le partenariat avec Lidl est salué comme un nouveau dispositif utile.

Un dissensus autour de l'ouverture du dispositif à un nombre plus large de bénéficiaires :

Nous avons constaté un dissensus entre les bénévoles sur la question de l'ouverture de la structure à un public plus large durant l'atelier de travail :

Arguments favorables à une ouverture du dispositif plus inconditionnelles	Arguments défavorables à une ouverture plus large du dispositif
L'expérience du passé a démontré la possibilité d'accueillir de nouvelles personnes : <i>"C'est dommage de cantonner le dispositif à Massy. Avant les gens venaient de partout, des gens étaient sans domicile fixe, avant on ouvrait et on n'avait pas plus de problème".</i>	Des personnes peuvent venir pour de mauvaises raisons : <i>" A une époque, c'est arrivé que des gens amenaient des copains, qui ne venaient pas seulement pour manger"</i>
La question des critères géographique : <i>" Pourquoi exiger que les bénéficiaires demeurent à Massy ? Lorsque cette activité se déroulait rue de la Division Leclerc à Massy, nous avons accueilli des personnes de Igny et des proches environs "</i>	<i>" Le service social de la mairie accompagne des personnes sans domicile mais c'est l'adresse administrative qui prime. Des personnes sont inscrites à la table ouverte car un besoin a été constaté."</i>
Le faible turn over pose question : <i>" Les personnes sont là depuis longtemps mais leur situation ne s'améliore pas. "</i>	<i>La Table ouverte mène une démarche d'accompagnement, de réinsertion.</i>
Le travail de communication auprès des travailleurs sociaux est nécessaire : tous les travailleurs sociaux n'ont pas le réflexe d'orienter à la Table ouverte.	Le passage par la mairie est obligatoire afin d'être orienté par un travailleur social. <i>"Si la personne veut rester dans une forme d'anonymat il y a d'autres solutions. Ici, on abandonne l'anonymat."</i>



Avant la Table ouverte était située dans le vieux centre, on pouvait accueillir jusqu'à 35. Du lundi au vendredi, au moins une trentaine et jusqu'à 35. A une époque, même ici toutes les tables étaient prises."

Un dispositif qui ne permet pas d'adaptations

Pour les bénévoles, les usagers ont le devoir de s'adapter à la structure dans laquelle ils évoluent, puisque les repas sont gratuits (un seul menu). Néanmoins, plusieurs bénévoles ont fait remarquer que le passage des barquettes collectives aux barquettes individuelles a réduit la marge de manœuvre qu'ils avaient sur les quantités.



Maintenant ce sont des parts individuelles, avant c'était des grandes barquettes donc on pouvait bricoler si une personne supplémentaire se présentait, là on peut presque rien faire. On a du mal à faire des parts en plus. On a eu des personnes musulmanes, on a dû diviser les desserts."



Avant on pouvait même garder un peu etc, on coupait nous-même donc on pouvait s'adapter. "

8. UN PROJET À AMPLIFIER ?

Aujourd'hui, seules 10 personnes bénéficient de ce dispositif alors que le local est en mesure d'accueillir jusqu'à 30 personnes en assurant deux services et que le budget alloué le permettrait. Certains bénévoles souhaiteraient accueillir un plus grand nombre d'usagers, tandis que d'autres estiment que la force du projet réside dans son accueil restreint.

L'assistante sociale du Centre Communal d'Action Sociale affirme que les travailleurs sociaux de la ville de Massy et du Conseil départemental 91 n'ont pas encore le réflexe systématique d'orienter vers la Table ouverte lorsque la personne accompagnée présente les critères d'éligibilité. Un travail de communication ainsi qu'une réflexion interne pourrait être menée afin de pouvoir élargir un projet qui fonctionne depuis plusieurs années à un plus grand nombre d'usagers dans un contexte d'inégalités économiques et sociales croissantes.

III - ENSEIGNEMENTS

A. SYNTHÈSE DES EXPÉRIMENTATIONS

1. TABLEAU DE SYNTHÈSE

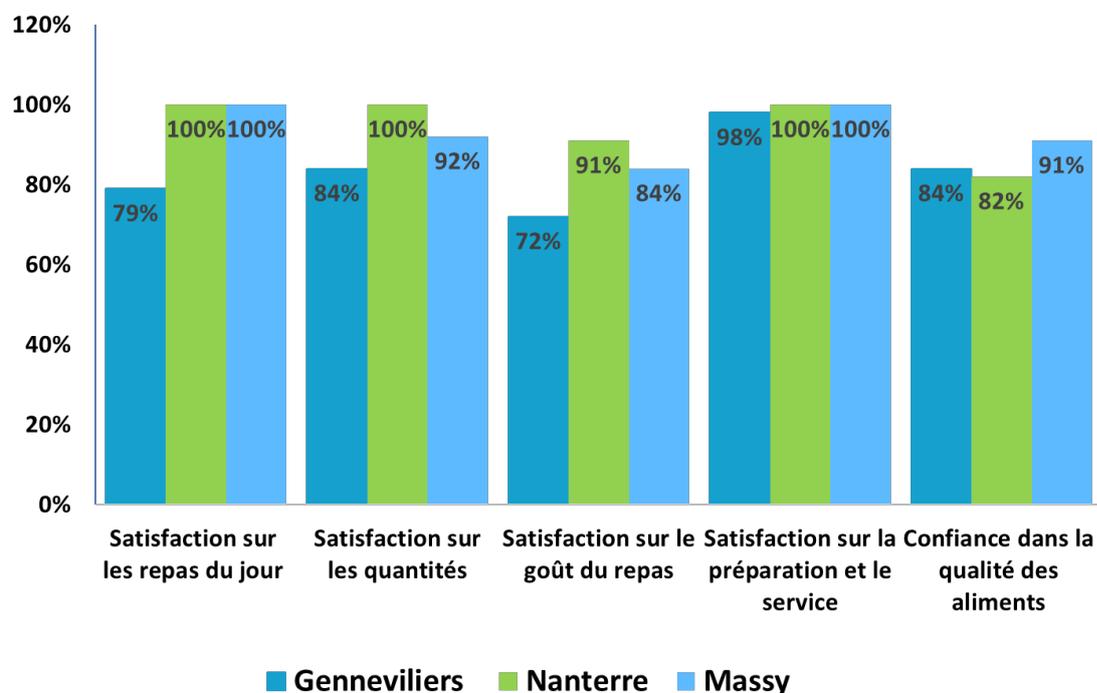
	GENNEVILLIERS (92)	NANTERRE (92)	MASSY (91)
Apport de l'expérimentation	Changement du type de repas servi le midi à l'accueil de jour de la Maison de la Solidarité	Création d'une distribution alimentaire hebdomadaire pour les résidents du foyer Adoma Sorbiers , à partir des excédents de la cuisine de Nanterre	Analyse d'une initiative ancienne de Table ouverte (depuis 1995) : accueil de jour municipal avec repas issu de la restauration collective
Types de repas, mode de livraison et public visé	<ul style="list-style-type: none"> - 50 repas à 3 composantes (plat, accompagnement, dessert) - 3 fois par semaine, produits et livrés par le SYREC (4 communes) en poches de 2 kg, - Réchauffés et distribués à la MDS dans la salle commune, à la place du service alimentaire classique (achats Revivre et grossiste) - Public MDS : personnes en grande précarité de Gennevilliers et alentour sans logement, inscrits au repas selon leur situation 	<ul style="list-style-type: none"> - Equivalent 60 repas, en barquettes collectives - Produits par la cuisine centrale de Nanterre - Livrés par Le Chaînon manquant au foyer - Distribué au foyer par 1 résidente, personnel foyer et appui Chainon, Cantines et Ansa - Distribution aux résidents venus avec leur contenant, consommation dans leur studio - Résidents : public étranger, principalement hommes, situations de revenu variées, en situation régulière 	<ul style="list-style-type: none"> - 12 repas à 5 composantes, 5 jours par semaine - Produits et livrés par le SIRMIC (syndicat pour 3 communes) - Barquette individuelles issues du portage à domicile - Distribués dans un local de la mairie avec cuisine, aménagé en restaurant - Équipe bénévole animée par 1 travailleuse sociale de la Ville de Massy - Public Table ouverte : domicilié à Massy, en précarité, sur orientation d'une travailleuse sociale
Nombre total de repas	1950 repas sur la période janvier-mars 150 produits exprès (stock d'urgence) et 1800 issus d'excédents (92%)	480 équivalent repas distribués en 8 distributions de janvier à mars 2023 100% issus d'excédents	979 repas sur la période janvier-mars 100% produits exprès par le SIRMIC

	GENNEVILLIERS (92)	NANTERRE (92)	MASSY (91)
Facturation et coûts	Repas produits facturés à prix bas (1,80€) soit 270€ sur la période, autres repas donnés Economie estimée à 7413 € au coût de production (3,93€/repas) et 3825 € au coût denrées (2,10€)	Repas et livraison non facturés Economie estimée à 3360 € au coût de production (7€/repas) et 1392€ au coût denrée (2,90€)	Repas facturés CCAS à 4,12€ soit 4034 € Economie estimée à 861 € par rapport au coût de production (5€/repas), coût supérieur au coût denrée (2,33€/repas)
Impacts sur les bénéficiaires des repas	<p>Impact positif sur la diversité, la sécurité alimentaire et la participation</p> <ul style="list-style-type: none"> Des repas appréciés Une amélioration de la diversité alimentaire : plus de frais, de légumes et fruits, de variété Un fort attachement au lieu et à l'équipe De nouvelles discussions autour de l'alimentation, le sentiment d'être pris en compte 	<p>Impact réduit mais positif sur la diversité alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> Des repas appréciés et une liberté de choix Une distribution qui répond à un fort besoin alimentaire, en quantité et diversité Le développement d'un espace convivial dans le foyer 	<p>Impact positif sur la sécurité, la diversité alimentaire et le lien social</p> <ul style="list-style-type: none"> Des repas complets et chauds très appréciés Un local et des bénévoles chaleureux L'apport de la travailleuse sociale
Impacts sur les cantines	<p>Temps RH pour le repérage et l'assemblage des surplus en cuisine Livraison par le camion du portage de repas</p>	<p>Faible pour la cantine Impact sur l'intermédiaire livreur (Chaînon manquant) et la distribution</p>	<p>Pas d'impact hormis temps de livraison peu optimisé</p>
Pistes d'amélioration	<p>Des adaptations culinaires à poursuivre</p> <ul style="list-style-type: none"> Des attentes centrées sur l'augmentation des quantités (insuffisantes au regard des besoins), les assaisonnements et « petites adaptations » qui font la différence, la viande halal ou l'alternative protéinée Le souhait d'avoir une entrée plutôt qu'un dessert Une certaine complexité de gestion pour la MDS car le type de repas n'est pas prévisible 	<p>Un encadrement différent à mettre en place</p> <ul style="list-style-type: none"> Attente de convivialité, café apprécié, potentiel de bénévolat Des attentes centrées sur la viande halal, le pain, les fruits, salades et produits frais en général. Souhaits de pouvoir « réserver » une assiette ou mettre en place une 2ème distribution pour les absents Problèmes principaux liés au manque de RH dédiées à la distribution et au cadre à rappeler 	<p>Un dispositif à élargir ou assouplir</p> <ul style="list-style-type: none"> Pas de suggestions d'améliorations des bénéficiaires Une part de l'équipe souhaite élargir le dispositif à plus de bénéficiaires, soit via la communication soit l'orientation- ou les partenariats Dispositif assez contraignant : entretien TS + engagement à venir 5 fois/semaine

2. DES DISPOSITIFS LIMITÉS MAIS UTILES

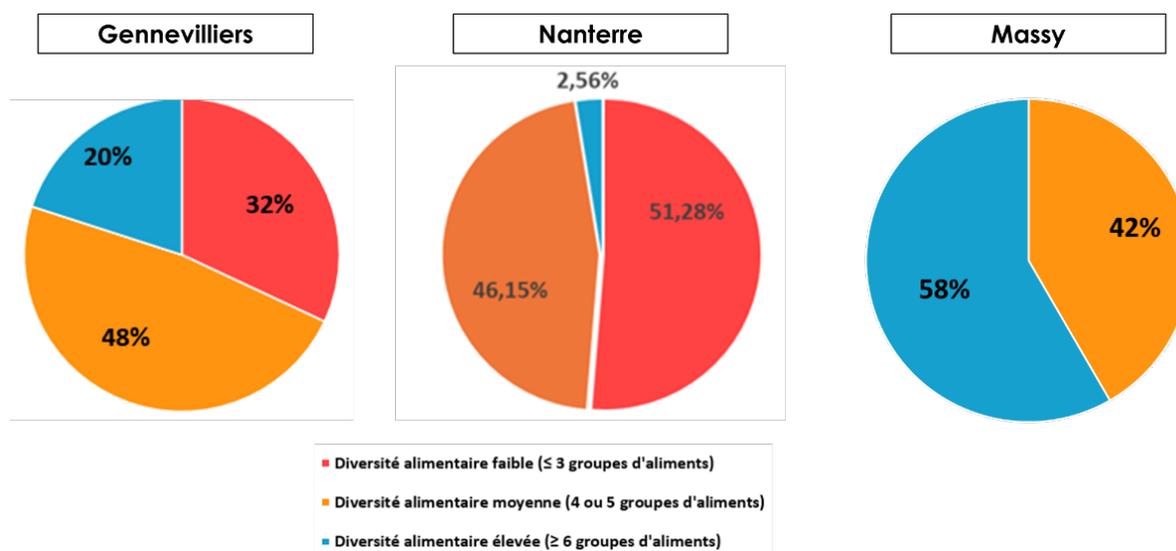
Les 3 dispositifs étudiés sont limités dans leur impact : les expérimentations à Gennevilliers et Nanterre ont été courtes (3 mois) et concernent une centaine de personnes dans chaque lieu. Celle de Massy bénéficie d'une forte ancienneté mais l'impact est limité aux 12 bénéficiaires du projet. Au total, environ 230 personnes ont été touchées par ces 3 dispositifs, et 137 entretiens ont été menés.

Les 3 dispositifs sont particulièrement appréciés des personnes concernées, avec un taux de satisfaction élevé malgré les biais inhérents à la méthodologie.



Les dispositifs permettent tous de **répondre à de vrais besoins alimentaires** : les personnes ciblées ont effectivement besoin de se nourrir, une part importante (11 à 43%) n'a mangé qu'un repas la veille, et parmi les repas mentionnés il s'agit souvent de repas peu variés, peu nutritifs et redondants. On observe une **meilleure sécurité alimentaire des personnes pouvant se restaurer gratuitement plusieurs jours dans la semaine** (comme c'est le cas à Gennevilliers ou Massy) que des résidents du foyer de Nanterre, un public pourtant a priori moins précaire. L'impact nutritionnel d'une distribution hebdomadaire comme celle de Nanterre serait à étudier sur une plus longue durée.

Les repas issus de la restauration collective améliorent la diversité alimentaire : une part importante des personnes (un tiers pour Gennevilliers et près de la moitié à Nanterre) a un score de diversité alimentaire faible, près de la moitié a un score "moyen", qui serait très certainement faible sans les repas fournis. Les personnes recourant aux services alimentaires n'ont pas l'équipement (logement, cuisine) ni les ressources pour se procurer des aliments frais et variés et les cuisiner.



3. DES DISPOSITIFS PLUS OU MOINS AXÉS SUR LE LIEN SOCIAL

Cette expérimentation met également en lumière **la dimension sociale de l'alimentation**. Le besoin de lien social est à prendre en compte au même titre que le besoin physique et nutritionnel. A Gennevilliers, où le public est très précarisé, plus de la moitié des personnes interrogées mentionne le besoin de partager le repas comme une des motivations à venir, ils sont près de 80% à Massy. A Nanterre, 21% des répondants souhaitent rencontrer des personnes durant la distribution. La nourriture est à la fois un besoin primaire à combler mais aussi un vecteur de lien social qui peut susciter goût, dégoûts et discussions.

Chaque dispositif instaure **une ambiance particulière** : à Massy, la Table ouverte se veut un lieu chaleureux, petit, ressemblant à un restaurant (tables décorées, vaisselle, service à table), avec les bénévoles "au service". A Gennevilliers, le dispositif ressemble plus à un self, les personnes échangent dans la queue et à leur table, le calme est apprécié, le service vise l'efficacité pour servir les 60 convives en moins de 2h. Ils sont tous mis à contribution pour le nettoyage final. A Nanterre, au foyer Sorbiers, la distribution en barquette collective dans des contenants individuels donne une image calquée sur l'"aide alimentaire" classique et ne permet pas de créer ce partage, les personnes mangent "chacun chez soi". L'accueil café, mis en place ponctuellement, répond en partie à cette demande de convivialité, en particulier pour les personnes isolées ou retraitées.

La dimension sociale doit ainsi être pensée par l'équipe au même titre que l'organisation logistique pour que ce type de distribution porte ses fruits.

4. DES PARTENARIATS LOCAUX À CONFORTER

A Massy, il est difficile de parler de partenariat puisque tout est porté par la Ville (via son CCAS et le SIRMC). Le dispositif réussit à maintenir une dynamique bénévole importante mais rencontre des difficultés à se faire (re)connaître et mobiliser d'autres acteurs alentour. Même les Restos du cœur, qui approvisionnaient initialement le dispositif ne sont plus en lien. Le Secours islamique, qui distribue aussi des repas, n'est pas connu des bénévoles.

A Nanterre et Gennevilliers, les partenariats ont été clairement impulsés par l'Ansa et Cantines Responsables, avec un appui fort du CCAS et du Chaînon manquant à Nanterre et de la chargée de mission PAT à Gennevilliers. Cette dynamique multi acteurs est motivante pour tous, mais prend un temps non négligeable pour installer une routine de travail et une confiance réciproque.

A Nanterre, le projet a été mis en pause suite à l'expérimentation et redémarre en s'appuyant sur des partenaires locaux : une association bien implantée et des étudiants d'une école à proximité, créant ainsi une dynamique plus pérenne.

5. DES BUDGETS RÉDUITS GRÂCE AUX DONS DE DENRÉE OU DES PRIX RÉDUITS

Les gains économiques réalisés par les structures recevant les repas ne sont pas uniformes et s'échelonnent entre 800 et 7 400 € sur la période d'expérimentation, selon le coût de référence (voir tableau ci-dessous).

A Massy, le « gain » est issu d'un « prix solidaire » réalisé par la cuisine, permettant de garder de la prévisibilité dans les budgets. Néanmoins le prix facturé est proche du coût de production du repas (4,12€ VS 5€). L'optimisation serait plutôt à trouver en augmentant le nombre de repas pour ainsi valoriser mieux les coûts de livraison

A Nanterre, le « gain » est total puisque tous les repas sont issus d'invidus et distribués par des bénévoles. Néanmoins, les coûts de livraison sont de fait assumés par Le Chaînon Manquant et payés par les financiers de l'association.

A Gennevilliers, l'expérimentation n'a de fait pas permis de faire baisser le budget alimentation de la structure, mais a permis de compenser 2 fortes hausses de coût :

- liées à l'inflation très forte des denrées
- liées à l'augmentation forte de la demande, avec 2000 repas de plus délivrés que sur l'année précédente

L'économie réalisée est estimée à près de 7700 € sur la période, si la MDS avait acheté les repas au coût de revient, ou 3800 € si la MDS avait acheté les repas invendus au coût denrée réel de 2,10€. L'expérimentation a donc permis de maîtriser fortement les coûts, et même de faire baisser le coût unitaire du repas de 20 centimes par rapport à l'année précédente.

Tableau des postes de coûts de production de repas supplémentaires et de dons de repas

	REPAS SUPPLÉMENTAIRES		REPAS DONNÉS	
Collectivité	Massy	Gennevilliers		Nanterre
Cuisine	Cuisine des 4 fourchettes	Syrec		Cuisine municipale
Nombre de repas/ jour produits	7 200	15 000		8 600
Repas supplémentaires produits ou donnés	979	150	1 800	480
Coût de production et livraison d'un repas	5,00 €	3,94 €		7,00 €
Coût denrées par repas	2,33 €	2,10 €		2,90 €
Coût de la livraison par repas	1 €	0,50 €		0,40 €
Prix facturé au CCAS et à la MDS par repas	4,12 €	1,80 €	NC	NC
Valeur totale estimée des repas produits et livrés	4 895 €	7 683 €		3 360 €
Valeur totale estimée du coût denrée des repas	2 281 €	4 095 €		2 281 €
Coût des repas facturés sur la période	4 034 €	270 €	NC	NC
Différence entre valeur totale des repas et facturation	861 €	7413 €		3 360 €
Différence entre coût denrée des repas et facturation	- 1752 €	3 825 €		1 392 €

6. DES ADAPTATIONS MARGINALES POUR LES CANTINES

Les repas donnés ou produits représentent entre 0,1 et 0,7% du nombre total de repas produits par les cantines. La production de repas supplémentaire a donc un impact faible sur la production.

L'impact sur les cantines est avant tout organisationnel :

- ▶ au SYREC, le préparateur de commande est le principal impacté, qui doit parcourir l'ensemble de la cuisine pour « trouver » les 150 repas en surplus ou décider d'aller au stock si les repas manquent, et faire le suivi des repas donnés ou produits exprès, ceci ayant nécessité un temps d'adaptation au départ.
- ▶ à Nanterre, les excédents sont tous stockés au même endroit, c'est l'intermédiaire Le Chaînon Manquant qui fait le tri pour arriver à constituer 60 repas plutôt équilibrés à partir de barquettes collectives. Les adaptations sont également organisationnelles : prévenir à l'avance, trier
- ▶ à Massy, la production n'a pas d'impact en cuisine puisqu'elle est intégrée aux repas prévus via portage de repas, le défi principal est la livraison car la cantine livre directement dans les frigos de la table ouverte, ce qui est un temps important pour 12 repas.

B. FREINS À LA MISE EN ŒUVRE

1. DES FREINS CONJONCTURELS : UN MOMENT DÉFAVORABLE À LA MISE EN PLACE D'EXPÉRIMENTATIONS AVEC LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le secteur de la restauration collective, publique ou privée, est fortement impacté en 2022-2023 par des mouvements d'ampleur qui les rendent peu disponibles pour proposer des innovations : un contexte inflationniste, de nouvelles réglementations et des difficultés de recrutement mettent le secteur en tension.

La guerre en Ukraine et **l'inflation du coût des denrées alimentaires et de l'énergie** a impacté très fortement les budgets d'approvisionnement, avec des produits beaucoup plus chers, mais aussi des ruptures d'approvisionnement sur certaines denrées, occasionnant des renégociations de contrat et des adaptations constantes, ainsi qu'un épuisement des équipes. Les coûts de production augmentent et notamment le coût denrées (et les coûts énergie), qui réduisent la marge de manœuvre des responsables de cuisine dans la mise en place de nouveaux projets tels que celui porté par l'Ansa et Cantines Responsables et poussent les établissements à demander une participation financière pour une production supplémentaire de repas. L'inflation des coûts de production limite l'amélioration de la qualité des produits comme prévue dans la loi Egalim.

La mise en œuvre des lois Egalim (2018) et Climat et résilience (2021) apporte de nombreux changements au secteur de la restauration collective. Ces lois nécessitent d'adapter les approvisionnements pour augmenter la part de produits bio, locaux et non transformés, et d'adapter les process pour revenir à des contenants réutilisables pour diminuer l'usage du plastique. Le secteur doit adapter ses menus pour la diversification des protéines ou changer ses allotissements pour accéder à des produits bio sur les marchés locaux.

Le secteur de la restauration collective, particulièrement en Île-de-France, est touché par des difficultés de recrutements, qui s'accroissent en 2022-2023 : turn-over important des équipes et manque de personnels qualifiés fragilisent les structures. La crise a entraîné une baisse des effectifs en restauration et les responsables des cuisines sont difficiles à mobiliser, accaparés par la gestion de l'urgence.

Cette situation conjoncturelle explique notamment les difficultés rencontrées par l'Ansa et Cantines responsable à mobiliser les territoires. Les équipes n'étaient pas disponibles pour « *la mise en place d'un nouveau partenariat, même si en théorie cela serait possible en temps normal* » d'après une directrice de restauration.

2. DES FREINS STRUCTURELS : UN MANQUE DE LIEUX PRÊTS À DISTRIBUER DES REPAS COLLECTIFS

Avec la loi Egalim, « À compter du 21 octobre 2019, et au plus tard un an après le début de leur activité ou l'atteinte du seuil de 3 000 repas/jour, les unités de restauration collective préparant plus de 3 000 repas/jour (cuisines centrales et cuisines sur place) ont l'obligation de proposer à une association habilitée en application de l'article L.266-2 du code de l'action sociale et des familles une convention de dons. » Cependant, le secteur de l'hébergement et de l'aide alimentaire a évolué, depuis la crise sanitaire, vers **de plus en plus de repas individuels** et de moins en moins de repas collectifs. Avec les règles sanitaires strictes, les structures qui proposaient auparavant des repas sur place proposent des repas individuels ou colis à emporter. Il est aujourd'hui difficile de revenir à une restauration sur place. Or **ce mode de fonctionnement de repas-colis n'est pas adapté aux barquettes collectives de la restauration collective.**

Par ailleurs, **peu de structures d'aide alimentaire habilitées ou d'hébergement disposent d'une cuisine professionnelle** permettant le conditionnement et le réchauffage de barquettes collectives. En effet, le déconditionnement nécessite le respect de normes d'hygiène particulières.

Encore moins de structures disposent de camions frigorifiques permettant le transport des repas en liaison froide. Dans nos expérimentations, le transport était assuré soit par les camions de la cantine centrale, soit par ceux d'un intermédiaire logistique. Dans l'hypothèse d'un lien direct Cantine-Structure d'aide, il est probable que ce soit la cantine qui assure la logistique.

Ainsi, bien que les associations fassent état d'une augmentation des besoins ou d'une saturation des files d'attente, **peu d'associations sont réellement en capacité de réceptionner, déconditionner et distribuer des repas issus de la restauration collective**, a fortiori en conditionnement collectif réutilisable (soit des barquettes inox qui sont chères et consignées).

3. DES FREINS FINANCIERS ET POLITIQUES : QUI PAYERA LES REPAS ?

Au vu du **contexte inflationniste et des tensions existantes** dans le secteur de la restauration collective, le **paiement du coût denrée a été un frein** à la mise en œuvre des expérimentations. Dans le secteur social, l'augmentation des besoins mène également à une baisse des marges de manœuvre budgétaire.

Alors que l'Ansa et Cantines Responsables pensaient que le coût de production de repas supplémentaires serait très faible, et donc peu bloquant, la question du coût et du financement des repas a tout de suite été mise en avant par les partenaires comme un sujet de négociation. En effet, « il n'y a pas de repas gratuit », et **même marginal, le coût de production et de livraison supplémentaire devait être réparti.** Ce « blocage » a expliqué que Nanterre comme Gennevilliers aient eu recours en premier lieu au don d'excédents, et non pas à la production de repas dédiés.

L'évaluation des coûts de production des repas a été également complexe : faut-il prendre en compte le coût denrées, le coût de production, le coût de livraison ? Les coûts de revient des repas donnés par les communes varient drastiquement, de 3,94 € au SYREC à 7€ à Nanterre, 5€ au SIRMC de Massy.

Les calculs de coût réalisés pour estimer le coût des repas supplémentaires, à la fois en coût global ou en coût denrées, montrent un surcoût assez faible, mais ils n'ont pas convaincu les décideurs de ces structures : il était difficile d'identifier la ligne budgétaire sur laquelle imputer ce coût, au moment même où les budgets allaient vraisemblablement être grandement dépassés.

In fine, ces freins n'ont pas pu être levés à Saint-Denis ni à Nanterre, le projet a été abandonné à Saint-Denis et maintenu à Nanterre en se centrant uniquement sur les invendus. A Gennevilliers, un montage financier complexe a été retenu, avec un engagement financier minimal de la Ville : seuls les repas « hors invendus » étaient facturés, à un prix solidaire, et la facture était de fait prise en charge, jusqu'à 2000 €, par Cantines Responsables.

Il est **difficile d'obtenir des financements exceptionnels** de la part des villes ou des autorités organisatrices de restauration, car il n'y a pas d'habitude de **travail commun**. Les secteurs sociaux et de la restauration collective travaillent généralement peu ensemble et méconnaissent leurs contraintes respectives. A Nanterre, le CCAS ignorait que la cantine travaillait déjà avec le Secours Populaire. A Gennevilliers, la chargée de mission du PAT n'avait pas identifié la Maison de la solidarité comme un acteur clé de l'alimentation. Les services de restauration collective sont généralement plus liés au secteur scolaire, voire au CCAS, mais le public en précarité est un « nouveau public », pas nécessairement prévu dans les statuts des cantines.

Enfin, **le caractère intercommunal des syndicats de restauration** amène des **temps longs de validation**. Par exemple le SYREC agit sur 4 communes, et des questions d'équité se sont posées : pourquoi flécher des invendus sur une structure d'une seule commune (quand bien même elle reçoit du public de plusieurs communes), quelle équité par rapport aux autres communes ? Ces questions nécessitent également un dialogue approfondi.

4. DES FREINS ORGANISATIONNELS INHÉRENTS AU DON DE SURPLUS, DES PRIORITÉS DIFFÉRENTES POUR LES STRUCTURES « DONNEUSES » ET « RECEVEUSES »

Les priorités des acteurs sont différentes : pour la cuisine centrale, l'enjeu est de **pouvoir valoriser ses invendus suivant un système simple et clair**, sans tenir compte de la nature des invendus ni des quantités, par nature aléatoire. Or, pour la structure sociale distributrice, la priorité est de pouvoir **proposer aux personnes un repas complet à bas coût sans créer à nouveau du gaspillage. Le dialogue est donc nécessaire** pour que chacun des partenaires s'adapte aux volontés et aux contraintes de l'autre. L'objectif est ainsi de trouver des solutions pour transformer des repas provenant d'un système par nature imprévisible (invendus) en une source d'approvisionnement intéressante en qualité et suffisante en quantité. Il y a là une exigence d'ingénierie, de mise en relation technique « à façon », de communication et d'adaptation réciproque.

Les freins observés coté cantine ont souvent été **plus d'ordre organisationnel que financier** : produire spécifiquement des repas pour une structure est le métier de la restauration collective et ne pose pas de problème en soi. **Valoriser les invendus, et mixer invendus et production est beaucoup plus complexe** et change les habitudes de travail.

De plus, **le public en précarité n'est pas le même que le public scolaire**, ou le public âgé bénéficiant de repas à domicile : les problèmes de grammage identifiés à Gennevilliers montrent que des menus ou au moins des grammages spécifiques devraient être prévus pour répondre aux attentes d'un public adulte dont c'est l'unique repas quotidien.

Pour les structures de type accueil de jour ou hébergement, si la distribution se fait de façon inconditionnelle, il est **difficile de prévoir à l'avance le nombre de convives**. L'exemple de Massy, où le nombre est "prévu", montre qu'un dispositif plus rigide augmente la prévisibilité mais diminue le nombre de bénéficiaires et augmente les barrières à l'entrée. Les dispositifs peuvent néanmoins s'adapter "à l'usage", en suivant et comparant la fréquentation au fil de l'eau.

5. DES FREINS INHÉRENTS AU FONCTIONNEMENT DES SOCIÉTÉS DE RESTAURATION COLLECTIVE

Alors que nous pensions que les sociétés de restauration collectives (SRC) auraient énormément d'intérêt à développer ce modèle de production de repas, au-delà de la distribution de surplus, **des blocages hiérarchiques et techniques liés au fonctionnement des grands groupes**, s'ajoutant aux difficultés conjoncturelles, ne nous ont pas permis de mener à bien cette expérimentation dans ce type d'établissements. Pourtant, à la différence des structures publiques de production de repas, **les sociétés de restauration bénéficient d'avantages fiscaux lorsqu'elles effectuent des dons alimentaires**. Le don alimentaire est ainsi réalisé de façon régulière selon la motivation des responsables des cuisines centrales privées. Leur première motivation est de lutter contre le gaspillage alimentaire. Elle dépend alors (et surtout) des contacts noués en amont avec les associations caritatives de proximité. Depuis quelques années, les SRC généralisent la désignation de directeur ou de responsable RSE au sein de leur organigramme, et de fait, il est possible de mesurer aujourd'hui une démarche mieux élaborée de leurs dons alimentaires. Pour le cas d'Elior par exemple, le don est défiscalisé à hauteur de 60% de la valeur fixée en 2020, soit un coût de revient de 1,25 € par kg de denrées alimentaires générant 0,75 € de réduction fiscale à l'entreprise. Le bonus fiscal est, par choix de la direction d'Elior, reversé directement à la cuisine centrale donatrice par la direction financière.

C. LEVIERS ET RECOMMANDATIONS

Ces leviers et recommandations sont issues des retours de terrain et des observations des équipes, mais aussi de l'atelier de restitution réalisé le 25 avril 2023

1. LA CONJONCTURE DE CRISE : DES ARGUMENTS POUR UN PLAIDOYER

La conjoncture inflationniste est à la fois très défavorable pour mettre en place de nouveaux projets car les services de restauration, comme les services sociaux, sont en mode « gestion de crise ». Néanmoins cette crise amène **une augmentation flagrante des besoins alimentaires sur les territoires**. La capacité à optimiser les outils de restauration collective et à proposer des nouvelles sources d'approvisionnements pour les associations peut intéresser de nombreux acteurs, significativement les porteurs de Projets alimentaires territoriaux, qui cherchent à développer leur axe « justice sociale ».

La Loi Egalim amène également **une « obligation du don » pour les structures de restauration collective** qui produisent plus de 3000 repas/jour : le développement de solutions pérennes pour valoriser les invendus fait partie des chantiers Egalim à mettre en place, et ce depuis 2019.

2. HYBRIDER LES FINANCEMENTS ET FAVORISER LE PARTENARIAT

Le coût des expérimentations menées est essentiellement un **coût d'amorçage** : l'enjeu est de trouver le « juste dosage » entre valorisation des invendus et production de repas dédiés, ou de mettre en lumière le faible coût de production de repas supplémentaires pour proposer un financement dédié. **Les coûts de mise en place initiale peuvent être pris en charge par la commune, mais aussi cherchés à l'extérieur**. En l'occurrence, les coûts d'ingénierie étaient couverts par France Relance et la Fondation Carasso, mais il est possible d'imaginer qu'une ou plusieurs collectivités, dans le cadre du Plan national d'alimentation, du Programme mieux manger pour tous ou d'un appel à projet axé sur les coopérations locales, arrive à financer la mise en place et le coût denrée de telles mesures.

En « routinisant » les processus, les coûts liés à l'adaptation (recherche d'invendus, tris, livraison, adaptation des repas diminuent, et le coût denrée des repas reste très marginal.

La mise en lumière de la participation de chaque acteur (production, livraison, distribution, adaptation, mise en relation, gestion des contenants et des déchets) et la valorisation et **la clarification des financements via une convention multipartite est une étape essentielle du projet**.

3. AGIR EN PROXIMITÉ ET AVEC LES ACTEURS VOLONTAIRES

Une des difficultés du projet a été de repérer les territoires à mobiliser et les acteurs. Néanmoins, on peut faire l'hypothèse que sur la plupart des territoires il existe des structures de restauration collective et des structures d'hébergement de type foyer ou accueil de jour, ou encore des structures sociales qui sont équipés d'une cuisine.

Le repérage et la mise en lien de ces acteurs est grandement facilité **s'il existe un CCAS impliqué sur les questions alimentaires**. A Nanterre et à Gennevilliers, les CCAS étaient impliqués sur l'aide alimentaire et ont contribué au repérage des structures « receveuses » des repas.

Les **critères pour choisir une structure sont multiples** et peuvent être **objectivés** : présence d'un public en situation de précarité alimentaire, capacité à réceptionner, déconditionner et distribuer les repas, respect des normes sanitaires, contenants et équipements de stockage, habilitation de la structure, formation d'un membre du personnel aux normes HACCP.

Les critères pour choisir une cuisine peuvent également être objectivés : identifier les coûts de production et le volume, ainsi que les capacités de production pour identifier un volume de repas possibles qui ne déstabilise pas l'ensemble (1% dans nos expérimentations), consulter les équipes pour comprendre l'organisation des dons, mesurer le gaspillage alimentaire (en volume déchets, valeur, CO2) afin d'inciter les acteurs à agir, tout en assurant la dignité des personnes malgré l'urgence.

La **proximité géographique entre la cuisine et la structure receveuse est également un facteur clé de succès** : réduction du temps de transport, possibilité de « passer » lors d'une tournée pour déposer les repas. Cette proximité facilite la logistique.

La présence d'un tiers logistique, comme peut l'être Le Chaînon Manquant ou Excellents excédents en Île-de-France facilite grandement la gestion des invendus.

Enfin, **les solutions se trouvent généralement « en local »** : à Nanterre, le foyer Adoma était partant mais rencontrait des difficultés à organiser une distribution régulière faute de personnel dédié. Une association de proximité et des étudiants ont été sollicités pour pérenniser les distributions, après l'expérimentation. L'association était déjà implantée dans le foyer pour l'accès aux droits, et les étudiants sont localisés à 10 minutes du foyer et étaient en recherche d'un projet solidaire.

4. CRÉER UN PRÉCÉDENT ET LE DOCUMENTER

Associer tous les partenaires au suivi évaluatif de l'action permet à chacun de s'impliquer, d'être au même niveau d'information et d'ajuster l'action si nécessaire. L'expérimentation nécessitera des adaptations au fil de l'eau, à la fois pour mieux correspondre aux besoins des bénéficiaires et prendre en compte les contraintes de tous les acteurs.

Interroger les bénéficiaires sur leur perception et les acteurs sur les bénéfices et difficultés de l'action permet de rendre compte de l'action et lever d'éventuelles réticences d'élus ou de décideurs.

Impliquer les élus et les services de la VILLE

Dans tous les cas, un des leviers importants et facilitateurs porte sur le soutien de la Ville, qu'il soit financier ou non ; la Ville assure notamment l'implication des acteurs sur le long terme. Le portage politique est essentiel pour « dépasser » les frontières habituelles des acteurs et proposer une nouvelle action. Il s'agit donc de présenter le projet et convaincre les services et les élus en charge de la restauration collective et du service social. Les clés de succès identifiées dans le cadre du projet sont les suivantes :

- mobilisation des élus via les services techniques
- présence d'un Projet alimentaire territorial dans la ville et d'une personne en charge, d'un PCAET (plan climat) et/ou d'un Contrat local de santé
- présence d'une coordination Aide alimentaire, ou d'un chargé de mission type « développement local » ou « innovation sociale » avec une bonne connaissance terrain.

5. DÉVELOPPER UN PLAIDOYER À TOUS LES ÉCHELONS POUR FAVORISER LES LIENS ENTRE RESTAURATION COLLECTIVE ET SECTEUR SOCIAL

Les acteurs réunis lors de l'atelier de restitution ont insisté sur la nécessité de développer un plaidoyer de façon plus globale pour favoriser les liens alimentation et secteur social :

- mobiliser les documents de retour d'expériences positives et capitalisation
- intervenir dans les comités et les instances telles que les Comités régionaux de l'alimentation (CRALIM), Conseil National de la Restauration Collective (CNRC), Comité national de coordination de la lutte contre la précarité alimentaire (COCOLUPA), Association des Maires de France etc. afin de présenter ces projets et leur donner une visibilité. L'objectif est de sensibiliser le plus grand nombre d'acteurs afin de créer une synergie autour de la mobilisation de la restauration collective.
- enfin, développer de nouveaux lieux mixtes d'accès à l'alimentation valorisant la restauration collective comme les tiers lieux, les cantines solidaires voir même l'ouverture de cantines scolaires en période de fermeture.

D - CHECKLIST DE LA MISE EN ŒUVRE

Sur un territoire donné, les « points de contrôle » nécessaires à la mise en œuvre d'une expérimentation

Quand ?	Qui ?	Quoi ?
En amont	Collectivité	Identifier un porteur du projet en capacité de coordonner : chargé de mission PAT ou développement local et les plans stratégiques dans lesquels inclure un tel projet (PAT, PCAET, CLS, Plan Précarité, autre).
En amont	<i>Services communaux Direction des affaires scolaires</i>	Identifier les autorités organisatrices de restauration collective présentes sur le territoire, qu'elles soient publiques et privées et évaluer : <ul style="list-style-type: none"> - leur capacité de production réelle et maximale (nombre de repas), - le coût de production moyen d'un repas, - la marge de manœuvre de production supplémentaire d'un repas sans acquisition de denrées et sans surcharge en ressources humaines (évaluée à 1%), - le gaspillage alimentaire et le niveau d'invendus.
En amont	<i>Services communaux CCAS ou service social</i>	Identifier la ou les structures : <ul style="list-style-type: none"> - en capacité de proposer des repas à des publics vulnérables : structures d'accueil, d'hébergement et d'insertion (foyers, accueils de jour, CHRS), centres sociaux ou lieux d'aide alimentaire, - dotées de cuisine professionnelle, de capacité de stockage au froid et réchauffage - habilitées à distribuer de l'aide alimentaire - dont le personnel est formé aux normes sanitaires. Si pas de structures :

		<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les structures à accompagner pour avoir la capacité de le faire - Identifier les acteurs tiers logistiques existants
En amont	Porteur du projet	<p>Rencontrer les acteurs de la restauration collective et la ou les acteurs sociaux repérés par la Ville</p> <p>Identifier les besoins et contraintes de chacun</p> <p>Organiser la rencontre</p> <p>Identifier le nombre de repas souhaité, les besoins logistiques et le coût des denrées ou repas</p> <p>Si nécessaire : recherche de fonds complémentaires</p>
Lancement du projet	Tous les partenaires	<p>Copil partenaires en local : négociation sur la prise en charge des coûts, les modalités pratiques du projet, la durée et les modalités d'évaluation, le type de repas souhaité et possible et le nombre</p> <p>Rédaction et signature d'une convention multipartite</p>
Mise en œuvre	Cantine	Envoi des menus, type de repas, checker les points et horaires de livraison et aspects pratiques
Mise en œuvre	Tiers logistique (si nécessaire)	<p>Récupération des denrées</p> <p>Tri et sélection des denrées</p> <p>Livraison sur site</p>
Mise en œuvre	Structure distributrice (direction)	<p>Organisation concrète des distributions de repas :</p> <ul style="list-style-type: none"> - distribution des rôles, - identification des bénéficiaires, - anticipation de la gestion des files, des contenants et des déchets. <p>Préparation des équipes à de nouveaux modes de préparation, pédagogie</p> <p>Préparation des convives à ces nouveaux repas : valorisation des repas, communication, explication de la démarche, sensibilisation aux nouveaux produits et à la lutte contre le gaspillage</p> <p>Lors des repas : attention à l'accueil, à la présentation des produits, à la convivialité</p> <p>Après les repas : mise en place d'un processus d'évaluation soit à chaque repas, soit via des groupes d'utilisateurs</p>
Mise en œuvre	Cantine et structure distributrice, livraison si concerné	Points de suivi techniques réguliers (toutes les 3 à 4 semaines) pour ajustements si nécessaire
Évaluation	Cantine	Évaluation des coûts et ajustements nécessaires en interne
Évaluation	Structure	Évaluation auprès des équipes et des bénéficiaires
Évaluation	Copil partenaires	Évaluation à 6 mois : retours d'expérience et ajustements si nécessaires (quantité, type de repas)

ANNEXES

ANNEXE 1 : GENNEVILLIERS

ANNEXE 1.1 : BONS DE LIVRAISON DU SYREC À LA MAISON DE LA SOLIDARITÉ

Bons de livraison du 2 janvier et du 10 janvier

BON DE LIVRAISON

1 UCP SYREC

Livraison du Lundi 2 Janvier 2023
Consommation du Mardi 3 Janvier 2023

SYREC RECTIF/DIVERS
13 : G MAISON DE LA SOLIDARITÉ
29 rue Edmond Darbois

92230 - GENNEVILLIERS Bon de livraison n°81846
Tél :

DEJEUNER

CONSUMMATION

50 DEJEUNER SELF ELEMENTAIRE REPARTITION ADULTE
50 Total convive

LIVRAISON

Cmd	Liv	Plats en barquettes	Consommateur	Conditionnements
2,30	2,80	GIGOT D'AGNEAU 03-01-2023	TOU	2 x 1,400 Kg
10,00	10,00	PETIT POIS AU JUS 2022	TOU	5 x 2,000 Kg

Plats répartis

BANANE DEGRAPEE C°150U EXTRA °T	0,000 CARTON	50,000 UNITE
---------------------------------	--------------	--------------

Commentaires

Gigot d'agneau:
Grammage:
Adulte: 2 tranches par personnes

Petit pois au Jus:
1 poche de 2,000 kg pour A11,P18,M20,CR16,
1 poche de 0,600 kg pour A5,P9,M10,CR8.

Grammage:
Adulte: 180g par personne.
Primaire: 110g par personne.
Maternelle: 100g par personne.
Crèche: 120g par personne.
BANANE°150

BON DE LIVRAISON

1 UCP SYREC

Livraison du Lundi 9 Janvier 2023
Consommation du Mardi 10 Janvier 2023

SYREC RECTIF/DIVERS
13 : G MAISON DE LA SOLIDARITÉ
29 rue Edmond Darbois

92230 - GENNEVILLIERS Bon de livraison n°82687
Tél :

DEJEUNER

CONSUMMATION

50 DEJEUNER SELF ELEMENTAIRE REPARTITION ADULTE
50 Total convive

Commentaires

*Emmencé de canard
Purée de Pomme de terre
Clémentines*

Heure _____
Température _____
Signature _____

FR 92.036.025 CE

09 JAN, 2023

ANNEXE 2 : NANTERRE

ANNEXE 2.1 : BON DE LIVRAISON POUR LE DON DE REPAS À NANTERRE

Bon de livraison du 9 février entre la cuisine centrale et le Chaînon Manquant et entre le Chaînon Manquant et le foyer Adoma

MAIRIE DE NANTERRE
Cuisine Centrale
83, boulevard de la Seine
92000 Nanterre

DON ALIMENTAIRE

DATE : 09/02/2023
FAIT A : LE CHAINON MANQUANT

DESIGNATION	QUANTITE	CONDITION NEMENT	TYPE CONVIVES	DLG DDM	TEMPERATURE DEPART PRODUIT FRAIS
CREME DESSERT PISTACHE 125g	128	1		12/02/2023	
HARICOTS VERTS SAUCE PROVENCALE	6	1,6kg		11/02/2023	2,7°
GRATIN DE CEREALES	4	2kg		11/02/2023	
STEACK HACHE AU JUS	1	16 UNITE		13/02/2023	
MINI PANE VEGETARIEN	2	20 UNITE		09/02/2023	
MINI PANE VEGETARIEN	1	12 UNITE		09/02/2023	
BATAVIA COUPEE	1	400g		12/02/2023	
Texte					

Signature Responsable de secteur
[Signature]

Signature association
[Signature]

CHAÏNON MANQUANT
83, Boulevard de la Seine
92000 PARIS
chaïnonmanquant.fr
003 781 644 0023

BORDEREAU DE LIVRAISON AUX ASSOCIATIONS
(conditions générales au dos)

RAF - ENR 03
Indice de révision : 02
Date d'application : 01/02/20
Page : 1/1

Organisme / SIREN : LE CHAINON MANQUANT / 800 781 544
Adresse siège : Les Canaux, 6 quai de la Seine, 75019 Paris

Organisme receveur : Association/ SITE *** : Foyer Sorbonne Adoma
Adresse : Foyer Sorbonne Adoma

Designation Produit ou Famille Produit***	Date Fabrication	Poids unitaire (kg)	Qté	Poids total (kg)	DLG *** = DLG étiquette produit sinon ci-dessous
Crème dessert pistache		125g	128	1kg	12/02/23
Haricots verts sauce		1,6	6	9,6kg	11/02/23
Gratin de céréales		2	4	8kg	11/02/23
Steack haché au jus		16x1	1	5,2kg	13/02/23
Mini pane végétarien		20x1	2	05/02/23	05/02/23
Mini pane végétarien		12x1	1	216g	05/02/23
Batavia coupée (sachet)				400g	12/02/23
Fromage fromage					
POIDS TOTAL *** ->					38,136

Informations importantes sur les produits : Température au moment du don : 3°

« La diversité des dons que nous recevons ne nous permet pas de renseigner systématiquement l'ensemble des allergènes et contaminants croisés potentielles. Aussi, les associations doivent informer le bénéficiaire final du risque de présence potentiel d'un ou plusieurs allergènes. Des dispositions particulières pourront être mises en œuvre au cas par cas, pour ne pas exclure un bénéficiaire présentant des risques d'allergies. »

Collecte bacs/coux nb/n° :
Dépôt bacs/coux nb/n° :
Organisme receveur : Foyer Sorbonne Adoma
Date/heure : *** 09/02/2023 14h20
NOM : * *[Signature]*
Contrôles conformes ? *** OUI NON
Signature et cachet : *[Signature]*

Le Chaînon Manquant
Fait à : Nanterre Date/heure : *** 5/02 14:07
NOM : * *[Signature]*
Signature et cachet : *[Signature]*

L'organisme receveur reconnaît avoir reçu les marchandises sans réserve les conditions générales applicables au verso de ce document.
L'organisme receveur reconnaît avoir transféré la propriété et reçu de la part de l'organisme receveur.

cdc habitat Adoma
Résidence Sorbonne
4 rue des Schiers
92000 NANTERRE
Tél. 01 80 38 03 43

ANNEXE 2.2 : QUESTIONNAIRE DE SATISFACTION SOUMIS AUX RÉSIDENTS

Des produits de la Cantine de Nanterre au Foyer Sorbiers

Expérimentation Nanterre - Foyer Sorbiers

Deux associations, Cantines Responsables et l'Agence nouvelle des solidarités actives (Ansa), cherchent de nouvelles solutions pour que **tout le monde ait accès à une alimentation de qualité**, dans un contexte où il est difficile de bien s'alimenter car les prix augmentent. Notre objectif est de voir comment la restauration collective (les cantines) peut jouer un rôle pour tous les habitants, et pas seulement les élèves.

Nous vous proposons de **bénéficier d'une distribution alimentaire gratuite dans la résidence Sorbiers, une fois par semaine, pendant 2 mois**. Les produits distribués proviennent de la **cantine scolaire de Nanterre**. Ce sont **des produits sains, pour la plupart bio, qui n'ont pas été consommés** mais qui seraient jetés s'ils n'étaient pas distribués.

Voici le **type d'aliments** que vous pourrez recevoir : des **plats préparés de légumes** (exemple : des flageolets, des carottes, des haricots à la crème) ou de **viande ou poisson** (exemple : boulettes de boeuf au jus, sauté de veau au curry, colin...) ; des **produits à l'unité** (exemple : fromage, mousse au chocolat, flan bio à la vanille...).

Les produits seront **livrés par l'association le Chaînon Manquant** dans le **respect des normes sanitaires** et les **distributions seront assurées par l'équipe du foyer Sorbiers, Yacine et Oury Baldé, tous les jeudis de 15h à 17h dans la salle du rez-de-chaussée**.

Ces distributions ne pourront pas remplacer les repas, mais elles représentent un **"coup de pouce"** pour votre alimentation, elles sont gratuites et nous espérons que les aliments vous conviendront. **Le foyer fournira à chaque personne une boîte pour conserver les aliments au frigo et les réchauffer au micro-onde si besoin**. Il faudra ramener cette boîte lavée lors des distributions. Des membres de l'association viendront vous interroger au foyer en mars pour savoir si les distributions vous ont convenu ou non. Vous pourrez aussi laisser votre avis à chaque distribution sur le tableau dans la salle.

Ce questionnaire vise à vous **poser des questions sur votre alimentation** et à **vous inscrire sur la liste des bénéficiaires des repas si vous êtes intéressés**. Les résultats sont transmis uniquement à l'association (Ansa), votre nom ne sera pas diffusé. Merci de remplir même si vous ne souhaitez pas bénéficier des distributions.

1. **Vous êtes :**

- Une femme
- Un homme
- Autre / ne souhaite pas répondre

2. **Quel âge avez-vous ?** ans

3. Aujourd'hui, **où allez vous le plus souvent pour vous procurer de l'alimentation ?** (cocher **2 cases maximum**, et préciser le nom du magasin ou de l'association)

- Supermarché / Hard Discount (Leclerc, Monoprix, Lidl, Aldi, etc) :
- Supérette, épicerie :
- Marché :

- Cantine :
- Restauration rapide / Boulangerie / Fast food / Traiteur :
- Aide alimentaire (Restos du coeur, secours populaire, autre) :
- Autre source :

4. **Quel(s) repas** avez-vous mangé hier ?

- Petit-déjeuner
- Déjeuner
- Goûter ou snack
- Dîner

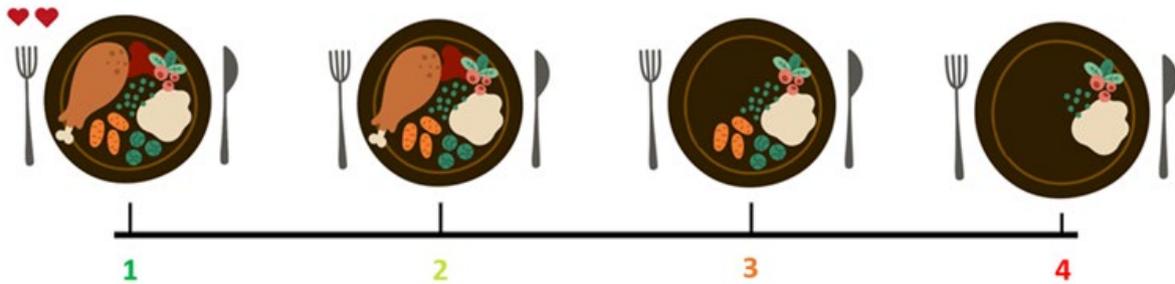
5. **Décrivez votre repas principal :**

.....

.....

.....

6. **Entourez l'image qui correspond le plus à votre alimentation hier :**



1 : un bon repas de qualité, avec des aliments que vous aimez

2 : un repas suffisant en quantité, pas spécialement bon

3 : un repas insuffisant en quantité ou qualité

4 : vous n'avez pas assez mangé

7. **Utilisez-vous les cuisines collectives du foyer Sorbiers ?**

- Jamais
- 1 fois par semaine
- 2 à 3 fois par semaine
- Tous les jours

8. Souhaitez-vous recevoir une distribution alimentaire dans la résidence 1 fois par semaine ?

- Oui
- Non

9. Si non, pourquoi ?

- Vous n'êtes pas disponibles les jeudis
- Vous n'aimez pas les aliments proposés
- Autre raison :

10. Si vous souhaitez recevoir une distribution,, avez-vous des allergies, des contraintes alimentaires ou des produits que vous ne mangez pas ?

- Pas de poisson
- Pas de viande
- Pas de porc
- Uniquement produits hallal
- Autre (précisez) :

11. Si oui, serez-vous disponible le jeudi après-midi de 15h à 17h pour venir récupérer les aliments en février et mars 2023 ?

- Oui
- Non
- Oui sauf certains jeudis :

12. Avez-vous besoin que l'on vous amène les aliments dans votre chambre (problème de santé ou autre) ?

- Oui
- Non

13. Avez-vous un commentaire, une question ou une remarque à transmettre aux organisateurs du projet ?

.....

Merci ! Pour bénéficier de cette distribution alimentaire, merci de signer ici :

Nom :

Prénom :

Date :

Signature :

CONTACTS

Agence nouvelle des solidarités actives (Ansa)

Sophie Lochet

sophie.lochet@solidarites-actives.com

Cantines responsables

François Mauvais

francois.mauvais@cantinesresponsables.org



Accéder à la synthèse



Financé par

