

Agence
nouvelle des
**solidarités
actives**

Mars 2025

FICHES PROJETS

INITIATIVES SOUTENUES DANS LE CADRE DU
PROGRAMME « MIEUX MANGER POUR TOUS
EN AUVERGNE RHONE ALPES »



SOMMAIRE

Carte des fiches projets.....	2
Marché solidaire des produits de saison Le fonds Mieux Manger Pour Tous.....	3
<i>Marchés, ateliers cuisine contre la précarité alimentaire en Auvergne-Rhône-Alpes</i>	
Apporter une alimentation saine et durable en faveur des plus démunis.....	4
<i>Production agricole, activité de transformation, insertion</i>	
Développement de “Places à vivres alimentaires” en milieu rural.....	5
<i>Ateliers de production et cuisine, direct producteur</i>	
Du lien pour manger mieux.....	6
<i>Logistique, direct producteurs, ateliers cuisine</i>	
Lutter contre la précarité alimentaire dans le territoire Ardèche des Sources et Volcans.....	7
<i>Coordination d'acteurs, direct producteur</i>	
Cuisine sur roues.....	8
<i>Ateliers de sensibilisation, dispositif itinérant</i>	
Renforcement d'un écosystème coopératif innovant pour un accès à une alimentation durable de qualité pour tou.tes.....	9
<i>Coordination d'acteurs, démocratie alimentaire</i>	
Mieux Manger pour tous en Coeur de Savoie.....	10
<i>Ateliers cuisines, direct Producteur, coordination d'acteurs</i>	
Tous manger c'est essentiel.....	11
<i>Epicerie itinérante, autoproduction</i>	
Le marché solidaire itinérant du Roannais.....	12
<i>Marchés itinérants, direct producteur</i>	
Mise en place de l'axe social du PAT de la Communauté de communes de Faucigny Giières.....	13
<i>Coordination d'acteurs, démocratie alimentaire, ateliers</i>	
Structuration d'un réseau d'acteurs, de groupes locaux de mangeurs, prémices d'un tiers-lieu de l'alimentation pour faire vivre collectivement la démocratie alimentaire.....	14
<i>Démocratie alimentaire, coordination d'acteurs, droit à l'alimentation</i>	
De la graine à l'assiette : cultivons une alimentation saine et durable.....	15
<i>Jardins partagés, ateliers cuisine, démocratie alimentaire</i>	

Des marchés de qualité dans nos quartiers.....	16
<i>Marchés, démocratie alimentaire, direct producteurs</i>	
Expérimentation d'une Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA).....	17
<i>Démocratie alimentaire</i>	
Pour une accessibilité sociale à une alimentation durable dans le brivadois.....	18
<i>Démocratie alimentaire, direct producteurs, restaurant solidaire</i>	
Contrats solidaires en AMAP : tous dans le même panier.....	19
<i>Coordination d'acteurs, direct producteur</i>	
Ma petit carte.....	20
<i>Cartographie, orientation, services alimentaires</i>	
Développer les dons agricoles de proximité pour lutter contre la précarité alimentaire.....	21
<i>Dons agricoles, glanages solidaires</i>	
Soliguide.....	22
<i>Ateliers cuisines, direct Producteur, coordination d'acteurs</i>	
Bons gestes et bonne assiette.....	23
<i>Epicerie itinérante, autoproduction</i>	
Mise en place d'une activité de transformation alimentaire en coopération entre la Banque Alimentaire d'Auvergne et le Lycée agricole de St Flour.....	24
<i>Activités de transformation</i>	
Lutter contre la précarité alimentaire via la distribution de légumes bio et solidaires et l'animation d'ateliers cuisine.....	25
<i>Distribution de paniers, ateliers cuisines</i>	
Collectif des Acteurs de la Solidarité Alimentaire du Chablais (CASAC).....	26
<i>Distribution de paniers, ateliers alimentation</i>	
Mieux Manger pour Tous en Auvergne Rhône-Alpes.....	27
<i>Distribution de paniers, ateliers alimentation</i>	
Programme "Mieux Manger pour tous"	28
<i>Production, distribution de paniers</i>	
Glanage solidaire.....	29
<i>Production</i>	

LES FICHES PROJETS

Les projets présentés sont des projets qui ont fait l'objet d'un suivi par l'Ansa au cours de l'année 2024, ainsi que des projets qui étaient représentés lors de la journée régionale du 10 décembre 2024 à Saint-Etienne.



Marché solidaire des produits de saison



Viltais (03)



amalia.meseguer@viltais.eu



Marchés, ateliers cuisine



2023-2025



Budget total du projet : 110 896€
Subvention MMPT : 104 496€



160 ménages touchés
par le projet

Description du projet

Viltais porte un projet de marchés solidaires : **des producteurs locaux fournissent les marchés solidaires de produits bio de saison, à destination de personnes précaires orientées par les travailleurs sociaux.** Les producteurs y présentent leurs produits ; les personnes connaissent le prix réel des produits et paient **15% du tarif**. Une quantité maximum de produits est autorisée. 4 marchés par territoire ont été organisés à ce jour. Par ailleurs, des **ateliers cuisine** sont organisés une fois par mois pour cuisiner les produits des marchés, avec des menus réalisés par une diététicienne, dans deux cuisines sur les secteurs de Moulins et Montluçon.

Principaux partenaires



Premiers enseignements

Les premières réussites

- Sensible **augmentation du nombre de familles qui fréquentent le marché**, de 20 à 30 familles entre les mois de mai et octobre 2024 sur le secteur de Moulins
- **Ateliers culinaires appréciés** et bonne fréquentation sur le territoire de Montluçon

Les défis qui restent à relever

- **Difficultés à diversifier les produits** : beaucoup de producteurs sont en monoculture (maïs, blé, viande, produits laitiers...).
- **Faire davantage de liens encore avec les travailleurs sociaux** des autres organisations afin qu'ils-elles orientent les personnes vers le marché solidaire.

Apporter une alimentation saine et durable en faveur des plus démunis



Restos du Cœur Insertion Drôme
(26)



ad26i.coordinatrice-aci@restosducoeur.org
alain.boirayon@restosducoeur.org



Production agricole, activité de transformation, insertion



2023-2026



Budget total du projet : 85 560€
Subvention MMPT : 57 500 €



32 salariés touchés par le projet

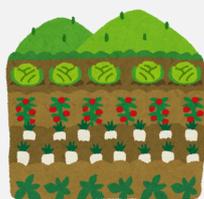
Description du projet

Les Restos du Cœur portent **quatre chantiers d'insertion**. Le présent projet porte sur deux volets : l'**élargissement de la production maraîchère** du chantier d'insertion des Jardins du Cœur situé au plateau de Lautagne à Valence, à travers l'achat d'une serre qui permet de produire tout au long de l'année ; et la mise en place d'un système de consigne des pots de confiture que fabrique l'association. En effet, **l'atelier Conficoeur produit 22 tonnes de confiture par an**, à partir de dons de fruits de saison et de sucre assurés à l'année par des arboriculteurs (fraise, kiwi, orange, abricot...).

Principaux partenaires

2 producteurs locaux

fournissent les fruits pour la fabrication des confitures



Centre de distribution alimentaire de AD26 et foyers d'hébergement des Restos du Cœur

bénéficient des fruits et légumes et des confitures

Salarié.es en insertion des Restos du Cœur

produisent les fruits et légumes et les confitures

Premiers enseignements

Les premières réussites

- La **serre** est en place et permet de produire de nouvelles variétés maraîchères
- De premières **actions de sensibilisation au reconditionnement des pots** de confiture ont été menées auprès des personnes qui bénéficient d'une aide alimentaire.

Les défis qui restent à relever

- Le **reconditionnement des pots de confiture n'atteint pas encore le niveau espéré.**
- En cours de relance AD26 et AD07 pour dynamiser les retours des pots.

Développement de “Places à vivres alimentaires” en milieu rural



Les Ateliers de la Bruyère
Département de la Haute-Loire (43)



lesateliersdelabruyere@wanadoo.fr



Ateliers de production et cuisine,
direct producteur



2023-2026



Budget total du projet : 124 235€
Subvention MMPT : 100 431€



200 personnes
touchées par le projet

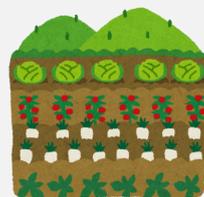
Description du projet

Depuis août 2023, les **Ateliers de la Bruyère** (chantier d'insertion en maraîchage) travaillent avec les **Restos du Cœur** (centre de Langeac) pour les approvisionner en légumes. Ce nouveau projet permet d'aller plus loin en proposant des **ateliers « Mieux manger pour tous » avec la présence d'une nutritionniste** pour des personnes en précarité. Les ateliers consistent en **la préparation et le partage d'un repas, et une visite de la ferme**. Des **ateliers de remobilisation autour du maraîchage** sont également proposés pour des personnes en recherche d'emploi et recourant à l'aide alimentaire : travail sur la ferme, sensibilisation à l'alimentation bio, objectif de lien social et de redirection vers les ateliers cuisine et potentiellement le chantier d'insertion.

Principaux partenaires

CADA de Langeac, Restos du Cœur, association les Pucés solidaire de Bichon, CCAS, intervenants sociaux locaux, St Vincent de Paul

orientent les personnes en situation de précarité vers les Ateliers de la Bruyère pour participer aux ateliers



Association départementale des Restos du Cœur de Haute Loire

bénéficient des légumes frais

Les Ateliers de la Bruyère produisent les légumes, organisent les ateliers

Premiers enseignements

Les premières réussites

- Un volume et une quantité de production qui répond aux besoins en diversification de l'antenne départementale des Restos du Cœur

Les défis qui restent à relever

- Réussir à toucher des bénéficiaires de l'aide alimentaire qui rencontrent des difficultés de mobilité sur un département rural

Du lien pour manger mieux



Banque Alimentaire de l'Isère
Département de l'Isère (38)



ba380.secretariat@banquealimentaire.org



Logistique, direct producteurs,
ateliers cuisine



2023-2025



Budget total du projet : 925 000€
Subvention MMPT : 261 000€



10 000 personnes
touchées par le projet
(par semaine)

Description du projet

La Banque Alimentaire de l'Isère a initié un **projet de mise en réseau des acteurs d'un territoire : associations, bénéficiaires, agriculteurs, collectivités, établissements scolaire**, avec comme objectifs :

- **diversification des approvisionnements** en fruits et légumes à destination des personnes en précarité alimentaire au moyen de cueillette, glanage, achat, et achat sur récolte
- mise en place d'**actions éducatives** - ateliers cuisine, partage de recettes, projets pédagogiques
- **accompagnement des personnes mobilisées** au service de valeurs communes
- **soutien pérenne des exploitants agricoles**

Le périmètre géographique inclut 5 intercommunalités du département de l'Isère et se fait en partenariat avec le Conseil Départemental de l'Isère.

Principaux partenaires

Plusieurs **établissements de formations professionnelle**

les élèves participent à des ateliers cuisine et antigaspi animés par la diététicienne salariée de la BA

Plusieurs **dizaines d'associations** qui ont des conventions de partenariat avec la Banque Alimentaire de l'Isère

font participer les personnes en situation de précarité qu'elles accompagnent à des ateliers

Chambre d'Agriculture de l'Isère et plusieurs réseaux de coopératives agricoles

facilitent l'intégration de nouveaux agriculteurs dans le projet

5 producteurs :
vendent leurs produits en circuit-court à la Banque Alimentaire de l'Isère

10 producteurs
accueillent des opérations de glanage sur leur exploitations



2 associations locales de soutien aux personnes en situation de précarité

accompagnent les personnes sur les actions de glanage

Premiers enseignements

Les premières réussites

- Acquisition de **10 tonnes chaque semaine auprès d'agriculteurs de l'Isère, en circuit court, à un prix "juste"** : rémunérateur pour l'agriculteur, respectueux de l'usage de fonds publics
- Mise en place de plus de **15 opérations de glanage** avec participation de personnes en précarité alimentaire

Les défis qui restent à relever

- Le **temps nécessaire à la construction de partenariats avec les agriculteurs** auprès de qui il faut gagner la confiance et assurer une stabilité
- La **réactivité nécessaire à la mise en place des opérations de glanage** de la part des associations impliquées et des personnes en précarité qu'elles accompagnent

Lutter contre la précarité alimentaire dans le territoire Ardèche des Sources et Volcans



Communauté de communes
Ardèche des Sources et Volcans
(07)



[cdc@ardechedessources
etvolcans.com](mailto:cdc@ardechedessources
etvolcans.com)



Coordination d'acteurs, direct
producteur



2023-2026



Budget total du projet : 234 403€
Subvention MMPT : 187 521€



250 personnes directement
touchées par le projet

Description du projet

Le projet vise à **promouvoir les coopérations entre acteurs locaux de l'alimentation et les bénéficiaires de l'aide alimentaire**, tout en permettant une meilleure interconnaissance des acteurs concernés (assistantes sociales, CCAS, banque alimentaire...). Il s'agit également **d'améliorer la qualité nutritionnelle et gustative des denrées distribuées à l'aide alimentaire au sein du service Coup de Pouce** porté par la CC, en promouvant des coopérations avec les agriculteurs locaux intéressés par la démarche. Enfin, il s'agit d'accompagner les personnes en situation de précarité alimentaire en utilisant la **"porte d'entrée" de l'alimentation pour travailler sur l'accès aux droits et le lien social.**

Principaux partenaires



Premiers enseignements

Les premières réussites

- Quelques agriculteurs motivés pour s'impliquer dans la construction d'un **partenariat régulier**.
- **Achat de produits (non maraichers) produits ou transformés localement** (lait, yaourts, miel, fromage...)
- Premiers conventionnements pour la mise en place de **frigos solidaires**

Les défis qui restent à relever

- Beaucoup de maraîchers sur le bassin de vie **arrêtent leurs activités**, ce qui limite les possibilités d'amélioration des sources d'approvisionnement.
- Peu de relai auprès de la profession agricole (**CIVAM en difficulté** sur le territoire)
- **Anticiper davantage les dons des producteurs et les quantités** (souvent de grandes quantités en une seule fois)

Cuisine sur roues



Croix Rouge Française
Beaujolais et Haut Beaujolais (69)



anne-severine.marthe@croix-rouge.fr



Ateliers de sensibilisation,
dispositif itinérant



2023-2026



Budget total du projet : 212 361 €
Subvention MMPT : 134 646 €



100 personnes
touchées par le projet:

Description du projet

La Croix Rouge Française met en place des **ateliers culinaires itinérants grâce à une remorque aménagée en foodtruck, dans les zones blanches du Haut Beaujolais**. L'objectif est d'aller à la rencontre des populations isolées et de sensibiliser au mieux manger, avec des ateliers cuisines et nutrition.

Les ateliers **sont ouverts à tous, mais s'adaptent aux besoins des publics spécifiques** (personnes âgées, jeunes, handicapés...), en particulier dans le cadre de collaborations avec différentes structures partenaires, pour lesquelles les ateliers sont alors aménagés selon leur demande.

L'accent est mis sur l'utilisation de produits de saison, dans des recettes simples et néanmoins gourmandes.

Principaux partenaires

Mairies

Fournissent l'électricité et mettent à disposition des lieux

Prestataire nutrition-santé

Crée des ateliers spécifiques, propose des recettes "simples, saines et gourmandes"

Acteurs médico-sociaux et associatifs

Orientent les participants
Co-organisent les ateliers selon les publics
Partagent leurs réseaux d'acteurs locaux



Premiers enseignements

Les premières réussites

- Les ateliers sont très **appréciés** par les participant.es
- La **mobilité** du foodtruck permet de couvrir des zones variées sur 40 communes
- Les **sollicitations** de partenaires sont de plus en plus nombreuses
- Intégration du projet dans le **Plan Alimentaire Territorial (PAT) de la communauté de communes Saône Beaujolais**

Les défis qui restent à relever

- **Développer l'équipe de bénévoles** intervenant sur le projet + sensibilisation nutrition santé
- **Développer le lien avec les mairies** pour couvrir plus de territoires
- Développer **un ou deux partenariats avec des producteurs** pour fournir les denrées nécessaires aux ateliers (peu de quantités nécessaires)

Renforcement d'un écosystème coopératif innovant pour un accès à une alimentation durable de qualité pour tou.tes



Territoire à Vivres Grand Lyon
Aire Urbaine de Lyon (69)



coordination@tav-lyon.fr



Coordination d'acteurs,
démocratie alimentaire



2023-2026



Budget total du projet : 2 587 278,50€
Subvention MMPT : 615 355€



330 personnes
directement touchées par
le projet

Description du projet

Afin de tendre vers un droit à une alimentation choisie pour tou.te.s et un système agro-alimentaire durable, Territoires à Vivres Grand Lyon propose de

- mettre en place une **gouvernance inter-assocative** au service de coopérations pour transformer le système agro-alimentaire vers plus de durabilité et de justice.
- créer un **pôle de résilience alimentaire** pour abriter des espaces logistiques et bureaux mutualisés mais aussi des fonctions et des postes au service de cette transition
- développer de **l'achat mutualisé** de denrées alimentaires de qualité auprès de producteurs bio et locaux ou de coopérative de producteurs
- animer des **démarches de démocratie alimentaire** comme le portage d'initiatives de sécurité sociale de l'alimentation ou l'animation d'un réseau au service des habitants et des professionnels

Principaux partenaires

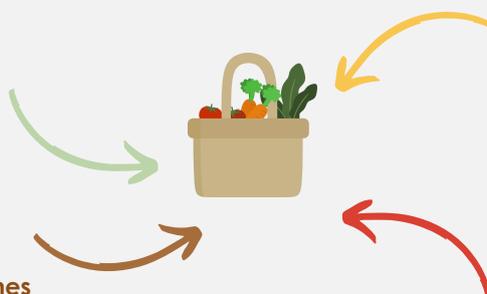
Collectivité : Métropole de Lyon via les Maisons de la Métropole

Acteurs associatifs engagés dans la justice alimentaire :

Secours Catholique Rhone, Récup et Gamelles, ADDEAR 69, Réseau AMAP AuRA, AgribioRhône et Loire, Bio à Pro, Epicentre et Epi c'est Bon, GRAP, Bellebouffe, ECS Espace créateur de Solidarités, VRAC Lyon Métropole, Habitat et Humanisme, UGESS, Fédération 69 des centres sociaux

Habitant.es

participent aux démarches collectives et mettent en œuvre la démocratie alimentaire



Vendent des denrées à destination des habitants, participent aux projets

Coopérative de producteurs, producteurs locaux, épiceries, AMAP

Premiers enseignements

Les premières réussites

- Le collectif et la gouvernance de l'association se structurent
- Entre sept 2023 et dec 2024, environ **90K€ d'achats mutualisés de denrées alimentaires**, soit environ 25 tonnes de denrées
- Les commandes de fruits et légumes frais passent par une **coopérative de producteurs, BIO A PRO**
- La **caisse alimentaire du 8ème arrondissement** de Lyon est lancée et accueille 110 foyers dans 14 lieux conventionnés

Les défis qui restent à relever

- La **professionnalisation des outils de commande et la consolidation des achats** avec une montée en puissance
- L'atterrissage dans un **bâtiment commun** abritant un espace logistique et des bureaux mutualisés et une vitrine sur la démocratie alimentaire
- L'animation d'un réseau de **démocratie alimentaire**
- La **pérennisation et l'essaimage de la caisse**
- L'entrée dans Territoires à Vivres de **plus nombreux acteurs** de la justice alimentaire

Mieux Manger pour tous en Coeur de Savoie



Association Terre Solidaire
Communauté de communes
Coeur de Savoie (73)



direction@terre-solidaire-
savoie.org
lapopopte@terre-solidaire.org



Ateliers cuisines, direct Producteur,
coordination d'acteurs



2023-2025



Budget total du projet : 88 172 €
Subvention MMPT : 88 172 €



150 personnes
touchées par le projet

Description du projet

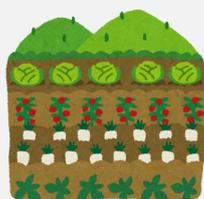
Le projet est porté par l'association Terre Solidaire, **atelier chantier d'insertion centré sur la production maraîchère**, en synergie avec trois **associations d'aide alimentaire** (Relais Alimentaire de Montmélian, Croix Rouge La Rochette, Restos du Cœur Saint-Pierre d'Albigny). Il vise à dépasser le stade de la seule distribution alimentaire pour aller vers une démarche de mieux manger via des **rencontres avec des producteurs locaux, des ateliers cuisine participatifs et des activités de jardinage, autonomes ou partagées**. Le projet intègre également l'animation et le développement des paniers solidaires, en lien avec deux centres sociaux et un CCAS.

Principaux partenaires

Centres sociaux et CCAS

Mobilisent les habitants
bénéficiaires des
paniers
solidaires

Soutient le projet



Communauté de
communes Coeur de
Savoie, porteuse d'un
PAT

Promotion santé (IREPS)

forment les bénévoles sur l'équilibre
alimentaire-prévention santé et la conduite de
dynamiques alimentaires territoriales

Premiers enseignements

Les premières réussites

- Une **enquête** a été réalisée pour confronter les perspectives des personnes concernées à celles des bénévoles
- Les premiers **ateliers cuisines** ont eu lieu en avril 24
- L'association s'est rapprochée de **communes voisines**
- Mobilisation de **6 familles** pour des paniers solidaires à Montmélian

Les défis qui restent à relever

- Réussir à **organiser les visites chez les producteurs** malgré le peu de **disponibilité** de ces derniers et malgré les **freins de mobilité** des bénéficiaires
- Poursuivre la **mobilisation des bénéficiaires** (et bénévoles) sur des ateliers cuisine + santé/ alimentation

Tous manger c'est essentiel



Emmaüs Bussières et Pruns
Communauté de communes
Plaines Limagne (63)



f.parret@emmaus-bussieres-et-pruns.com



Épicerie itinérante,
autoproduction



2023-2026



Budget total du projet : 130 400€
Subvention MMPT : 107 000€

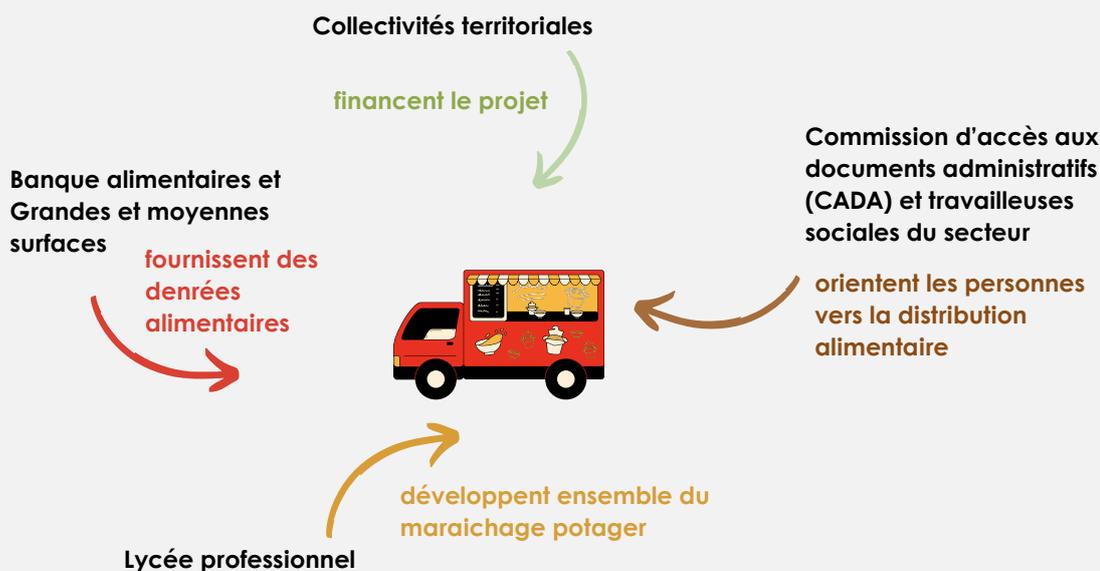


100 personnes directement
touchées par le projet

Description du projet

Une **épicerie solidaire** est en place sur le territoire depuis une quinzaine d'années, avec une forte augmentation du nombre de recourant.es depuis 2020. Emmaüs Bussières et Pruns développe désormais un **service itinérant pour aller au plus près des personnes isolées et vulnérables**. L'association développe également du **maraichage potager** pour diversifier ses sources d'approvisionnement.

Principaux partenaires



Premiers enseignements

Les premières réussites

- L'**épicerie itinérante** est effective sur deux communautés de communes
- Ce dispositif permet de **recréer du lien** avec des personnes isolées et en grande difficulté

Les défis qui restent à relever

- Développer des **partenariats avec des producteurs locaux** pour diversifier les denrées proposées

Le marché solidaire itinérant du Roannais



Centre social Mulsant
Bassin Roannais (42)



direction@csmulsant.fr



Marchés itinérants, direct
producteur



2023-2026



Budget total du projet : 149 000€
Subvention MMPT : 127 400€



1050 personnes
touchées par le projet

Description du projet

Le centre social Mulsant, porte en lien avec 10 autres structures du territoire, un **projet de marchés itinérants et solidaires**.

Ces marchés ont lieu une à deux fois par mois entre les mois de mars et novembre et proposent les produits de producteurs locaux avec au minimum : **légumes et fruits, fromages, charcuteries, oeufs, pain**.

Les marchés sont accessibles à tous et toutes avec **3 types de tarifs**, librement choisis par les participant.es : un tarif solidaire (15% supérieurs au prix réel), un tarif juste, et un tarif accessible (-34% du prix juste). Un centaine de passages en caisse sont comptabilisés par marché.

Une large **mobilisation bénévole** permet de faire le lien avec les producteurs, de proposer des temps d'animation pendant les marchés (ateliers, temps convivial, commissions de travail), afin de sensibiliser au mieux manger.

Principaux partenaires

46 producteurs locaux
fournissent les denrées

mobilisent les
participant.es et
préparent les
marchés

11 centres sociaux et
associations locales



Diététicienne et
communautés
professionnelles
territoriales de santé

animent la sensibilisation au
mieux manger

Premiers enseignements

Les premières réussites

- Franc succès (environ 100 passages en caisse par marché)
- Les différents tarifs proposés ainsi que la mobilisation bénévole permettent un **bilan économique presque à l'équilibre pour chaque marché**
- Les centres sociaux sont de très bons **points de repères** pour les habitant.es, et donc un bon relai pour faire connaître les marchés et sensibiliser au mieux-manger

Les défis qui restent à relever

- **Travailler le lien** entre producteurs, bénévoles et personnes concernées : il est nécessaire d'apprendre à mieux se connaître pour combattre les préjugés, notamment de la part des producteurs en direction des personnes en situation de précarité
- Continuer à **diversifier les produits proposés** dans le marché : la diversité de l'offre alimentaire sur les marchés garantit leur fréquentation
- **S'équiper** pour continuer à faire vivre le projet après le MMPT

Mise en place de l'axe social du PAT de la Communauté de communes de Faucigny Glières



Communauté de communes
Faucigny Glières (74)



pat@ccfg.fr



Coordination d'acteurs,
démocratie alimentaire, ateliers



2023-2026



Budget total du projet : 51 000€
Subvention MMPT : 40 000€



2 500 habitants de la
communauté de communes
sous bas revenus

Description du projet

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) de la communauté de communes Faucigny Glières vise à mobiliser **l'ensemble des acteurs « de la fourche à la fourchette »**, qu'ils soient professionnels, associatifs ou citoyens, autour de la question de l'alimentation locale et durable sur le territoire des 7 communes. Un volet d'action du PAT concerne spécifiquement l'accessibilité sociale et la lutte contre la précarité alimentaire. Le projet du « mieux manger pour tous » vise ainsi à **favoriser la concertation autour d'actions à mettre en place pour favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité**. Les premières étapes incluent la réalisation d'un **diagnostic** sur les besoins alimentaires locaux, ainsi que l'identification des acteurs déjà engagés sur le territoire. Le projet soutiendra les premières initiatives émergentes.

La coordination est portée avec le **CCAS de Bonneville, la Médiation Santé et la Politique de la ville**.

Principaux partenaires



Premiers enseignements

Les premières réussites

- Les **trois journées d'ateliers de « croisement des savoirs »** (co-animation avec ATD Quart Monde) qui ont rassemblé professionnel, les sociaux et de l'animation, associations locales, services publics et personnes bénéficiaires ont permis de travailler sur les représentations de la précarité et dégager un plan d'action concerté.

Les défis qui restent à relever

- Dans la mise en œuvre, **réussir à concilier les temporalités des habitants, des acteurs de terrain et des élu.es** pour que la mobilisation perdure.
- Maintenir un **travail collaboratif** impliquant les **personnes précaires** dans la construction des actions.
- **Concrétiser le plan d'action.**

Structuration d'un réseau d'acteurs, de groupes locaux de mangeurs, prémices d'un tiers-lieu de l'alimentation pour faire vivre collectivement la démocratie alimentaire



Le cri de l'oeuf
Annecy et alentours (74)



contact@lecrideloeuf.net



Démocratie alimentaire,
coordination d'acteurs, droit à
l'alimentation



2023-2026



Budget total du projet : 120 500€
Subvention MMPT : 80 500€

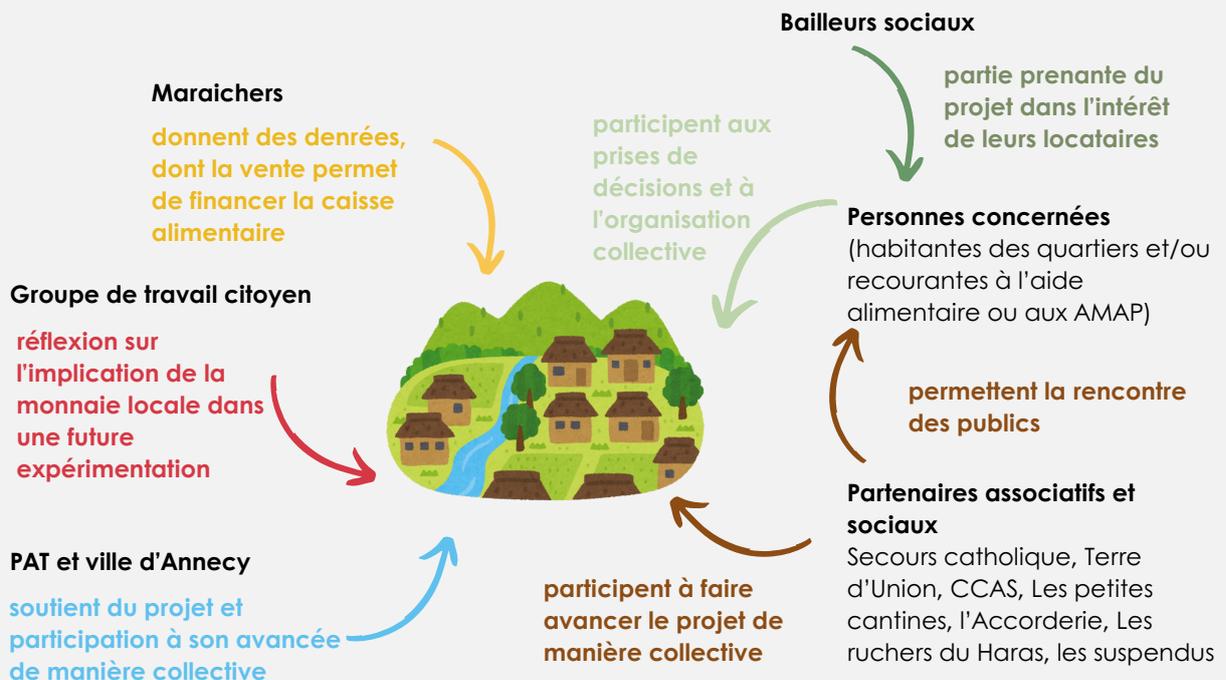


200 personnes directement
touchées par le projet

Description du projet

Le projet vise à créer une **structure collective mettant en place des expérimentations alimentaires sur le territoire d'Annecy grâce à un diagnostic participatif, une analyse des besoins, une définition d'objectifs communs** – notamment un cahier des charges habitants, un cahier des charges maraîcher et une cartographie critique de l'existant, une étude des possibilités et une planification de l'action. Un projet d'achat groupé en boucle solidaire a ainsi été mis en place.

Principaux partenaires



Premiers enseignements

Les premières réussites

- Le diagnostic a permis d'**aller à la rencontre des publics**
- Le projet d'**achat groupé en boucle solidaire** se met en place
- Le projet est validé par les bailleurs sociaux

Les défis qui restent à relever

- Mobiliser **l'ensemble des partenaires** (y compris les structures d'aide alimentaire)
- Rendre **visible plus largement le projet aux habitants du territoire**
- Continuer à fonctionner de manière **participative**
- **Trouver des financements pour les expérimentations**

De la graine à l'assiette : cultivons une alimentation saine et durable



Centre social et culturel
Jacques Prévert
Bassin oyonnaxien (01)



direction@csbellignat.fr



Jardins partagés, ateliers cuisine,
démocratie alimentaire



2023-2026



Budget total du projet : 120 800€
Subvention MMPT : 120 800€

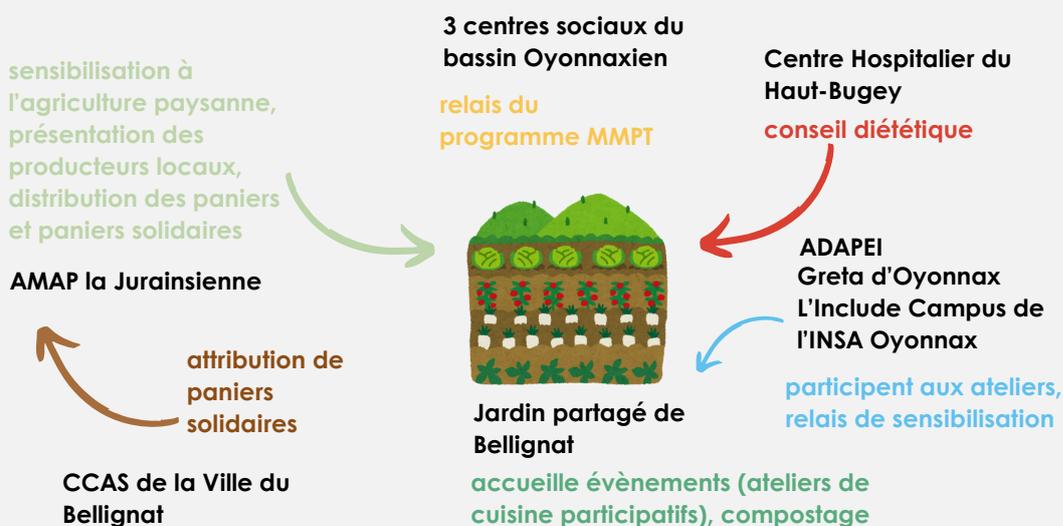


610 participations sur
le projet

Description du projet

Le centre social porte un jardin partagé depuis deux ans. Le projet vise à sensibiliser les habitants au mieux manger, à travers différentes actions : des ateliers cuisine en pieds d'immeubles et dans les écoles, des cantines éphémères, des paniers solidaires, un annuaire pour faire connaître l'offre alimentaire sur le territoire

Principaux partenaires



Premiers enseignements

Les premières réussites

- Un travail de **diagnostic approfondi** a permis de mieux comprendre les pratiques alimentaires des habitant.es, recueillir leurs besoins et envies
- De **premières actions de sensibilisations** telles que les AMAP'apéros ont vu le jour ; c'est une occasion de rencontre entre les producteurs et les habitant.es

Les défis qui restent à relever

- Les difficultés à **mobiliser les acteurs de l'éducation nationale**, point d'entrée clé pour toucher les jeunes et les familles

Des marchés de qualité dans nos quartiers



V.R.A.C (Vers un réseau d'achat en commun)
Métropole de Lyon (69)



contact-lyon@vrac-asso.org



Marchés, démocratie alimentaire, direct producteurs



2023-2026



Budget total du projet : 164 667€
Subvention MMPT : 76 667€

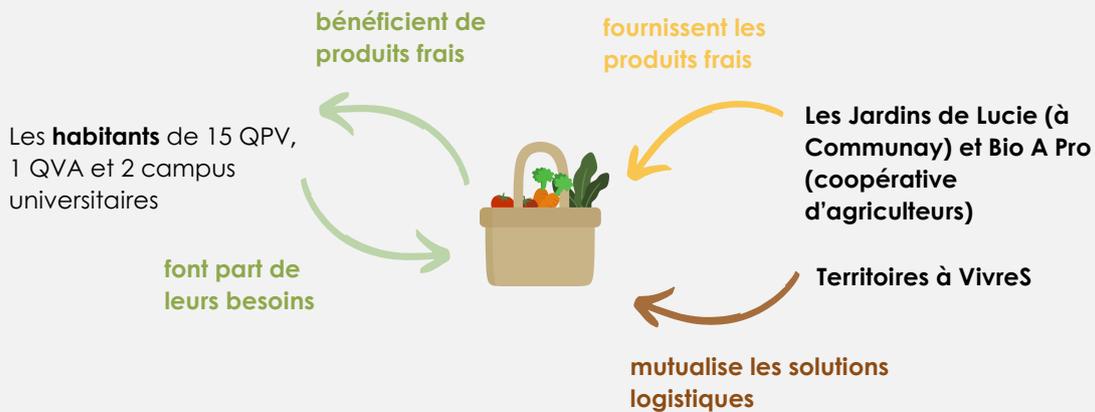


1590 foyers touchés par le projet

Description du projet

Le projet vise à développer des **marchés de produits frais, de fruits et de légumes de qualité à prix accessibles (triple tarification) dans les quartiers prioritaires et les universités** de la métropole de Lyon. Les produits sont à prix coûtants pour les personnes en QPV et étudiants, à un prix réduit de 50% pour les personnes en précarité orientées par les travailleurs sociaux, et à un prix plus élevé pour le tout public, qui représentent un maximum de 30% des adhérents.

Principaux partenaires



Premiers enseignements

Les premières réussites

- La **nouvelle tarification « coup de pouce »**, expérimentée sur le tiers-lieu la MESA à Lyon puis étendue aux 18 autres groupements d'achats VRAC sur la métropole permet de **toucher le public visé**
- L'offre de produits frais permet de **répondre à la demande** des habitant·es des quartiers et des étudiant·es

Les défis qui restent à relever

- Le passage d'un **système de pré-commande** (sur les groupements d'achat sec) à un **format de marché** en vente directe nécessite une adaptation des outils numériques, et de nouveaux savoir-faire en matière de transport et de gestion des stocks de produits frais
- Développer des marchés sur de **nouveaux territoires**.

Expérimentation d'une Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA)



Loire Forez Agglomération
Bassin de vie de Boën sur Lignon (42)



alixtrompette@loireforez.fr,
anakalifa@loireforez.fr



Démocratie alimentaire



2023-2026



Budget total du projet : 126 000€
Subvention MMPT : 100 800€



47 personnes directement
touchées par le projet

Description du projet

Loire Forez Agglomération porte un **projet d'expérimentation de la sécurité sociale de l'alimentation**. Le but est de créer un réseau d'alimentation pour favoriser l'accès à tous à une alimentation saine avec des retombées locales.

La mission de LFa est de **créer et animer un groupe de travail, qui aura pour mission de se pencher sur des questions d'alimentation** (quel type d'aliment, quelle qualité, où les acheter...) sur le bassin de vie de Boën sur Lignon. Une caisse sera ensuite créée où **chacun cotise en fonction de ses moyens et reçoit une allocation d'un même montant pour toutes et tous**, pour aller dépenser au sein des lieux conventionnés ensemble.

L'expérimentation a démarré par une communication grand public : festival, ciné-débat afin de mobiliser les personnes et se poursuit par la mise en place de premières réunions de travail.

Principaux partenaires

Loire Forez Agglomération (COPIL)

facilitateur de
l'expérimentation

25 partenaires (via le COPART)

Groupe de travail citoyen
organise et choisit les modalités de fonctionnement du groupe, formule des propositions stratégiques pour la mise en place du projet, travaille en sous-groupe thématique, co-construit la caisse

soutiennent le projet, communiquent sur la SSA, conseillent avec leurs retours de terrain, aident au traitement des questions techniques et opérationnelles, proposent des éléments stratégiques



Premiers enseignements

Les premières réussites

- Nombre de partenaires mobilisés
- **250 personnes touchées** à travers la campagne de communication
- Qualité des intervenant-es lors des événements organisés

Les défis qui restent à relever

- Poursuivre la sensibilisation auprès des citoyen·nes
- S'assurer de la participation des citoyen·nes sur la durée, malgré les difficultés liées à notre territoire (ruralité, précarité).

Pour une accessibilité sociale à une alimentation durable dans le brivadois



Développement Animation Sud
Auvergne (DASA)
Territoire du brivadois (43)



alim.solaire43@gmail.com



Démocratie alimentaire, direct
producteurs, restaurant solidaire



2023-2025



Budget total du projet : 117 005€
Subvention MMPT : 114 605€

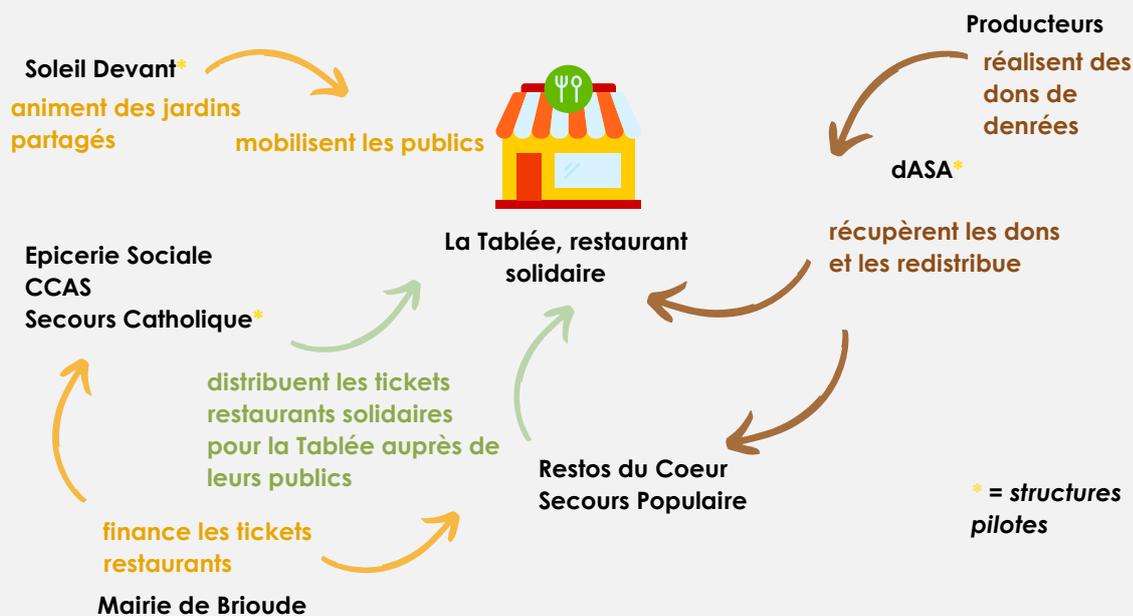


975 personnes directement
touchées par le projet

Description du projet

Le projet se décline en quatre axes : l'amélioration de l'**approvisionnement en produits sains locaux et durables** des structures d'aide alimentaire par l'expérimentation de la plateforme Don'Alim et le développement de jardins partagés ; le **développement de La Tablée**, restaurant solidaire à Brioude à travers l'expérimentation de tickets restaurants solidaires et d'ateliers cuisine ; l'**expérimentation d'une caisse locale de solidarité pour l'achat de produits alimentaires sains, locaux et durables** ; et la **conduite d'un diagnostic social alimentaire**.

Principaux partenaires



Premiers enseignements

Les premières réussites

- **5 producteurs/maraîchers font dons de denrées de manière régulière** + la Biocoop Brivabio de Brioude
- **430 tickets restaurant solidaires ont été distribués**, 70 tickets utilisés.
- Une dizaine de citoyen-nes sont très investies dans le projet de **caisse locale**

Les défis qui restent à relever

- La **mobilité** des personnes sur le territoire reste une difficulté pour identifier et aller à la rencontre de personnes très isolées géographiquement et socialement

Contrats solidaires en AMAP : tous dans le même panier



Réseau AMAP AURA (chef de file)
et Alliance PEC Isère (partenaire)
Région AURA



animation@amap-aura.org



Direct producteur, coordination
d'acteurs, transferts monétaires



2023-2025



Budget total du projet : 198 600 €
Subvention MMPT : 140 750 €



300 familles touchées
par le projet

Description du projet

Une AMAP est une Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. Elle est constituée d'un **groupe de citoyen.ne.s qui forment, avec un ou des paysan·nes, des partenariats solidaires**. Il s'agit du seul système en circuit-court qui assure le pré-paiement de la production et des livraisons alimentaires sans intermédiaire.

Les réseaux d'AMAP, travaillent à l'accès de tous et toutes, et notamment des personnes en situation de précarité, aux paniers en AMAP (dons de paniers, cagnottes internes...), en coopération avec des acteurs sociaux locaux dans les territoires. Ces coopérations aboutissent à la **mise en place de "contrats solidaires" qui permettent d'une part à des personnes en situation de précarité alimentaire d'accéder à des paniers paysans et biologiques et d'autre part, qui soutiennent ce débouché pour les fermes**.

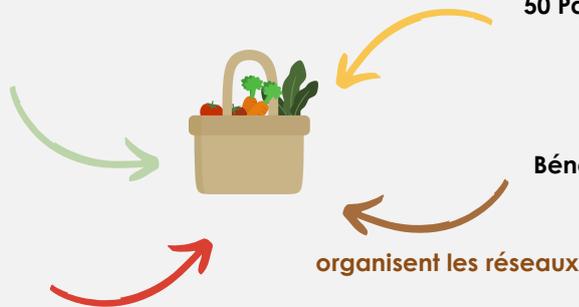
L'objectif du projet est d'**accompagner les AMAP à mettre en place des contrats solidaires** avec des partenaires sociaux locaux, tout en garantissant un tarif équitable aux fermes partenaires.

Principaux partenaires

300 familles en situation
précaires

reçoivent les denrées

Structures sociales des
quartiers des AMAP :
centre social, EVS,
associations d'aide
alimentaire, CCAS,
communes



50 Paysans partenaires

fournissent les
denrées

Bénévoles des AMAP

organisent les réseaux

Premiers enseignements

Les premières réussites

- Mise en place de **contrats solidaires dans une trentaine d'AMAP** (10% des AMAP de la région)
- **Retours qualitatifs** des personnes entrées en AMAP (impact positif sur la santé, sur le lien social, sur l'empouvoirement, sur le plaisir de l'alimentation).
- Retours qualitatifs des paysans partenaires pour lesquels le débouché AMAP est renforcé.

Les défis qui restent à relever

- **Pérennisation financière** des contrats solidaires : quelle structuration ?
- Les projets reposent sur du **bénévolat** côté AMAP : comment faciliter au mieux la gestion des contrats solidaires.
- La clé de réussite est le **bon partenariat avec les acteurs sociaux locaux** : travailler à la visibilité et reconnaissance des AMAP pour simplifier les alliances locales.

Ma petite carte



Les Petites Cantines Réseau
Région AURA (Savoie, Rhône,
Isère, Drôme)



contact@lespetitescantines.org



Ateliers, démocratie alimentaire,
coordination d'acteurs



2023 - 2026



Budget total du projet : 218 000€
Subvention MMPT : 67 159€



1600 personnes
touchées par le projet:

Description du projet

MaPetiteCarte est un **dispositif de cartes repas** à destination de publics en situation de précarité(s) (alimentaire, économique, relationnelle). Ce dispositif est porté par le Réseau des Petites Cantines et développé dans les cantines de la Région Auvergne-Rhône-Alpes à savoir Annecy, Grenoble, Villefranche-sur-Saône, Romans-sur-Isère, Lyon 2, 5 et 9, Oullins et Villeurbanne. Chaque cantine travaille avec des acteurs de son territoire qui deviennent **prescripteurs de publics** vers le dispositif. Chaque convive MaPetiteCarte bénéficie de 5 repas offerts dans la cantine de son choix et d'une adhésion. Grâce à ce dispositif, nous souhaitons permettre à toutes les personnes qui n'oseraient pas passer la porte des Petites Cantines, de pouvoir le faire. Aux Petites Cantines, elles pourront **cuisiner et partager avec d'autres convives des repas de qualité confectionnés avec des produits bio**, locaux et de saison. Une fois la carte expirée, ces convives pourront revenir en cantine et expérimenter le prix libre.

Principaux partenaires

Fondation Auchan,
Klécia, DREETS
financent



Partenaires sociaux et
associatifs

orientent par
prescription

Personnes recourantes

viennent manger et cuisiner
aux Petites cantines

Premiers enseignements

Les premières réussites

- **36 associations partenaires** du projet réparties sur tout le territoire d'implantation des cantines en AURA
- **349 cartes distribuées** depuis le lancement en avril 2024
- Un projet qui soutient réellement le **modèle économique** de nos cantines pour leur permettre de continuer d'accueillir tous types de convives, d'origines et de parcours de vie différents.

Les défis qui restent à relever

- **Distribuer toutes les cartes** prévues pour l'année 2024
- Mesurer l'**impact** sur les bénéficiaires et les structures prescriptrices
- **Relancer les convives MaPetiteCarte** pour qu'ils utilisent leurs 5 repas
- **Soutenir les bénévoles** qui portent le projet localement en prenant en charge une partie de la coordination par l'équipe Réseau (démarcher de nouveaux partenaires, relancer ceux qui ne prescrivent pas de publics...)

Développer les dons agricoles de proximité pour lutter contre la précarité alimentaire



SOLAAL
Région AURA



aura@solaal.org



Dons agricoles, glanages
solidaires



2023 - 2025



Budget total du projet : 200 590€
Subvention MMPT : 127 200€

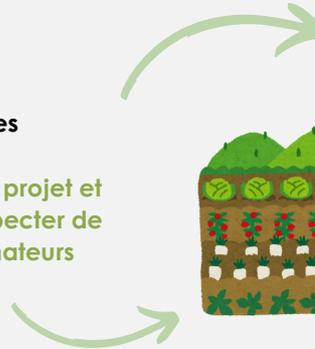
Description du projet

Il s'agit d'**accompagner gratuitement les professionnels des filières agricoles et agroalimentaires dans l'organisation des dons** de leurs surplus et de leurs invendus aux associations d'aide alimentaire de la région. Ce projet porte sur l'ensemble des départements de la région Auvergne Rhône-Alpes et vise à **lutter à la fois contre le gaspillage et la précarité alimentaire**.

Par l'organisation de glanages solidaires, un des objectifs est également de **créer du lien social autour du don agricole**, en favorisant les échanges et les interactions entre des publics très différents les uns des autres.

Principaux partenaires

Organisations
professionnelles
agricoles
soutiennent le projet et
aident à prospecter de
nouveaux donateurs



89 Associations
d'aide alimentaire

Récupèrent nos dons et
participent à nos actions

PAT

communiquent sur nos
missions et favorisent la mise
en place d'initiatives
solidaires sur leurs territoires

Premiers enseignements

Les premières réussites

- 1 294 tonnes de produits distribués à 89 associations d'aide alimentaire de la région (soit l'équivalent de 2,6 millions de repas)
- 14 glanages solidaires organisés
- 94,7% de produits frais
- Évolution de nombre de dons : de 126 en 2023 à 205 en 2024.

Les défis qui restent à relever

- Poursuivre le travail partenarial engagé avec les PAT de la région
- Accentuer la **prospection** auprès des professionnels agricoles et agroalimentaires
- Créer du lien et **mener des actions communes avec les établissements agricoles** de la région
- Impliquer les publics en situation de précarité dans nos actions, notamment les glanages solidaires

Soliguide



Solinum
Région AURA



marie.leservoisier@solinum.org
aura@solinum.org



Cartographie, orientation,
services alimentaires



2023 - 2025



Budget total du projet : 238 819€
Subvention MMPT : 102 599€



400 000 recherches
par an

Description du projet

Le Soliguide est une cartographie qui référence l'ensemble des lieux et services utiles et accessibles aux personnes en situation de précarité. L'objectif du projet est de mettre à disposition une cartographie exhaustive, de qualité et actualisée des services alimentaires. En quelques clics, Soliguide permet d'orienter une personne vers les structures adaptées à ses besoins. Cette **cartographie régionale des dispositifs de lutte contre la précarité alimentaire** permet également aux travailleurs sociaux et bénévoles de mieux connaître le maillage territorial de la solidarité. Grâce à ce projet, toute personne en situation de précarité peut être orientée vers le service alimentaire le plus adapté à ses besoins (colis alimentaires, colis bébé, distributions de repas, épiceries solidaires, bons/chèques alimentaires, frigo partagé, cuisine partagée, atelier cuisine, jardins solidaires ... etc).

Principaux partenaires

ANSA

Partenaire
d'accompagnement
cartographique

Crédoc

Partenaire d'analyse et
de diagnostic

Comité de
pilotage

Partenaires nationaux :

Banque Alimentaire,
Restos du Coeur, Croix-
Rouge Française, Secours
Catholique, Réseau
ANDES

Partenaires régionaux :

DREETS AURA, Conseil
Régional AURA, DRAAF
AURA, Restos du coeur,
GESRA, CLP AURA

Comité de co-construction et de
suivi

Premiers enseignements

Les premières réussites

- **Évolution de la taxonomie sur les services alimentaires** permettant une meilleure orientation des publics précarisés vers des aides adaptées à leurs besoins.
- 505 services proposant une aide alimentaire visibles et accessibles à tous les utilisateurs de Soliguide sur le territoire AuRA. 851 services supplémentaires seront bientôt mis en ligne après vérification des informations. Au total, c'est **1208 services d'aides alimentaires qui seront répertoriés sur le territoire AuRA.**

Les défis qui restent à relever

- La question du **partage des données** entre acteurs locaux est une question centrale qui est nécessaire de résoudre pour étendre le référencement.
- Également, le **doublon** avec certaines cartographies déjà existantes est parfois un obstacle au développement du projet.
- Enfin, des **ressources humaines** dédiées sont nécessaires au bon déroulement du projet

Bons gestes et bonne assiette



Banque alimentaire du Rhône
Département du Rhône (69)



ba690.directeur@banquealimen
taire.org



Ateliers cuisine, transformation



2023-2026



Budget total du projet : 873 100€
Subvention MMPT : 374 015€



Plus de 750 personnes touchées
par les Ateliers Solidaires en
2024

Description du projet

Le projet vise à développer deux approches complémentaires, déjà testées par la Banque alimentaire du Rhône : **l'activité de transformation alimentaire et la conduite d'ateliers solidaires.**

La transformation de denrées alimentaire a pour objectif de valoriser les produits distribués et les transférer **sous forme de repas aux associations partenaires.**

La Banque alimentaire vise aussi à développer pour les associations partenaires des ateliers solidaires sur **l'éducation nutritionnelle et le développement des « horizons culinaires »** à destination des personnes recourantes, afin d'assurer la prévention et la promotion de la santé, dans une logique de démocratie alimentaire.

Principaux partenaires

Grandes et Moyennes
surfaces

fournissent les
denrées qui
seront
reconditionnées



recevront les produits
transformés

30 structures (dont 16
partenaires)

accueillent les
ateliers
solidaires

Premiers enseignements

Les premières réussites

- **Recrutements** effectués et confirmés
- **+25% de bénéficiaires d'Ateliers solidaires** en 2024 et nombre d'ateliers en hausse de 74% par rapport à 2023
- **Essaimage** des projets à des structures non partenaires
- **Mise en place d'actions de formation et d'accompagnement social** au sein du Pôle culinaire

Les défis qui restent à relever

- Augmenter le nombre d'associations touchées par les ateliers solidaires
- Développer les thématiques des ateliers
- Déployer les projets d'accompagnement social
- **Lancer les productions de transformation de denrées**

Mise en place d'une activité de transformation alimentaire en coopération entre la Banque Alimentaire d'Auvergne et le Lycée agricole de St Flour



Banque alimentaire d'Auvergne
Département du Cantal (15)



auvergne.president@banquealimentaire.org



Activités de transformation



2023-2026



Budget total du projet : 105 600€
Subvention MMPT : 105 6000€

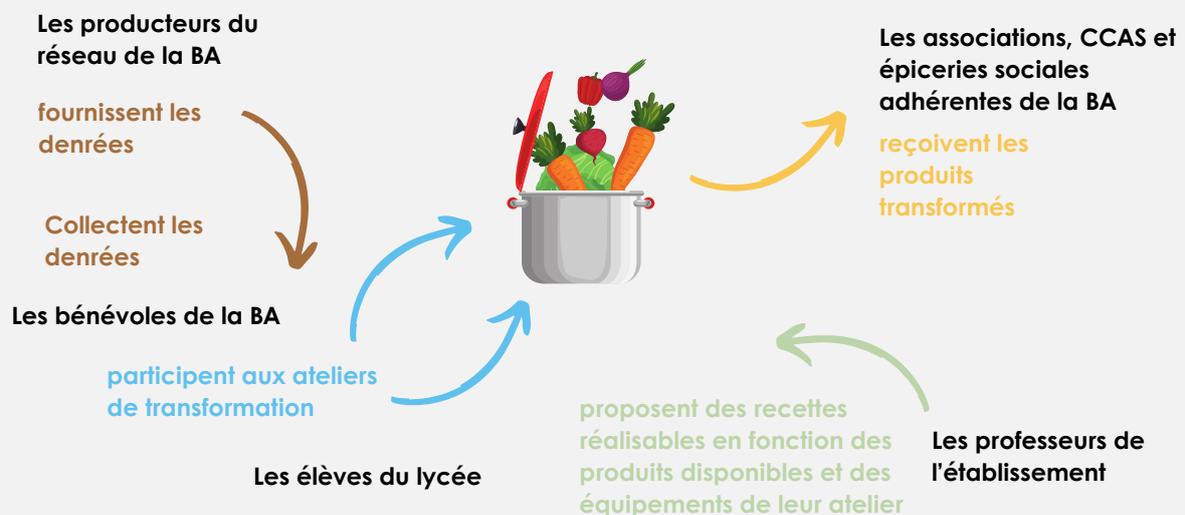


Plusieurs centaines de
personnes directement
touchées

Description du projet

Le projet consiste en la **mise en place d'une activité de transformation afin d'améliorer la qualité nutritionnelle et gustative de l'aide alimentaire distribuée par la BA d'Auvergne**. Une coopération a ainsi été établie avec le lycée de Saint-Flour, qui met à disposition son atelier de transformation et accueille les bénévoles de la Banque alimentaire une journée par semaine dans les locaux du lycée. Elèves et professeurs contribuent également aux ateliers.

Principaux partenaires



Premiers enseignements

Les premières réussites

- Le projet est lancé, une équipe de bénévoles se rend une fois par semaine dans le lycée pour un atelier de transformation.
- Chaque semaine, nous utilisons des produits qui faute d'être transformés partiraient en déchets.

Les défis qui restent à relever

- Le projet demande **une forte implication des personnels du lycée**, ce qui peut interroger la poursuite de cette action à moyen et long terme

Lutter contre la précarité alimentaire via la distribution de légumes bio et solidaires et l'animation d'ateliers cuisine



Le Terreau
Centre-Ardèche et Villeurbanne
(Rhône)



leterreau@groupe-acces-emploi.fr



Distribution de paniers, ateliers
cuisines



2023-2024



Budget total du projet : 95 820 €
Subvention MMPT : 95 820 €



970 personnes directement
touchées

Description du projet

Le projet est porté par l'association Le Terreau, **atelier chantier d'insertion centré sur la production maraîchère** à Cruas, en partenariat avec des **associations** du Centre-Ardèche (Secours Populaire, centres sociaux, CHRS etc.) et des associations de Villeurbanne (Alynea, Habitat et Humanisme, Les Petites cantines, Maison des familles etc.). Il a dans un premier temps pour objectif de **permettre à des personnes en situation de précarité alimentaire d'accéder à des légumes bio et de saison via la distribution de paniers et de vrac solidaires**. Dans un second temps, pour ne pas s'arrêter à la seule distribution alimentaire, il vise un accompagnement global vers le mieux manger via **l'animation d'ateliers cuisine, de visites de ferme et d'animations** en lien avec l'agriculture et l'alimentation.

Principaux partenaires

Les partenaires sociaux

des villes (Centres sociaux, CCAS, CHRS, Alynea, Les Petites Cantines etc)

mobilisent les habitants pour participer aux ateliers et animations et les co-animent

Les bénévoles et les salariés en insertion

sont formés à l'animation d'ateliers cuisine et d'animations pédagogiques et co-animent les ateliers

Associations d'aide alimentaire (Secours Populaire etc)

se fournissent en légumes bio au terreau pour les distribuer à leurs bénéficiaires



soutient le projet



co-financent la distribution de paniers

Le PAT Ardèche Rhône Coiron

Premiers enseignements

Les premières réussites

- 68 ateliers cuisine, 5 animations en lien avec l'agriculture et l'alimentation et 7 visites du Terreau par des écoles ont été réalisées en 2024 sur le territoire du Centre-Ardèche et de Villeurbanne.
- Des retours très positifs des participants et des partenaires associatifs.
- 754 paniers distribués en fin d'atelier, 40 bénéficiaires de paniers solidaires hebdomadaires et 1 tonne de vrac solidaire distribué aux associations d'aide alimentaire.

Les défis qui restent à relever

- Une fin de financement MMPT fin 2024 qui oblige le projet à s'arrêter là malgré une forte demande de continuité de la part des partenaires ;
- La pérennisation des paniers solidaires et ateliers cuisine : Trouver d'autres financements (CCAS, partenaires privés etc.) pour continuer et financer de nouveaux paniers de légumes solidaires.

Collectif des Acteurs de la Solidarité Alimentaire du Chablais (CASAC)



Pousses d'Avenir
Haute Savoie (74)



sebastien.jouen@poussesdavenir.org



Distribution de paniers, ateliers
alimentation



2023-2026



Budget total du projet : 298 000€
Subvention MMPT : 79 000€



+ de 1500 personnes touchées
par le projet

Description du projet

Le projet CASAC vise à **relocaliser la production de légumes à destination des acteurs de l'aide alimentaire du territoire**. Pour cela le collectif **achète à un prix juste et réglementé des légumes bio** aux maraichers et les redistribue gratuitement aux acteurs de l'aide alimentaire. En collaboration avec les acteurs de l'aide alimentaire, une animatrice CASAC vient proposer aux bénéficiaires de l'aide alimentaire des **animations autour de l'alimentation**.

Principaux partenaires

6 maraichers bio du territoire

fournissent les denrées qui leur sont achetées au prix juste par CASAC

développe avec la cantine savoyarde un jardin potager pour approvisionner la cantine et mobiliser un groupe de bénéficiaires



Une animatrice CASAC

propose aux bénéficiaires de l'aide alimentaire des animations autour de l'alimentation



7 acteurs de l'aide alimentaire

se fournissent en légumes bio pour les distribuer à leurs bénéficiaires



Premiers enseignements

Les premières réussites

- **14 T de légumes bio** distribués aux populations les plus précaires
- Le collectif s'est fortement développé sur le territoire du Chablais

Les défis qui restent à relever

- Continuer à élargir le projet à d'autres producteurs et acteurs de l'aide alimentaire
- **Atteindre 30 Tonnes de légumes bio** distribués d'ici fin 2025

Mieux Manger pour Tous en Auvergne Rhône-Alpes



La Cantine Savoyarde
Chambéry (73)



gestion@cantinesavoyarde.fr



Distribution de paniers, ateliers
alimentation



2023-2025



Budget total du projet : 129 000€
Subvention MMPT : 109 000€



Plus de 2400 personnes
accueillies par la cantine par an

Description du projet

La Cantine Savoyarde Solidarité **restaurant humanitaire ouvert 7 jours / 7** et 365 jours par an fait face à plusieurs natures d'enjeux :

- Une augmentation du nombre de bénéficiaires (+16% en 2023),
- Une diminution de la quantité et de la qualité de ses approvisionnements,
- Une nécessité de s'inscrire dans une démarche d'amélioration continue de la qualité de ses repas pour les plus démunis.

La Cantine Savoyarde s'est fixée trois objectifs en partenariat avec Régie Plus, une régie de quartier qui anime des jardins potagers à Chambéry le Haut, et La Cité du Goût et des Saveurs : **Sourcer des matières premières de qualité auprès des acteurs locaux, Former nos chefs à élaborer des repas plus équilibrés, Produire localement à Chambéry le Haut en impliquant les bénéficiaires et les habitants.**

Principaux partenaires

L'association Régie Plus

développe avec
la cantine
savoyarde un
jardin potager
pour
approvisionner
la cantine et
mobiliser un
groupe de
bénéficiaires



La Cité du Goût et des Saveurs

forme l'équipe des cuisiniers de
la cantine
Accueille des bénéficiaires pour
des temps de cuisine collective
et repas partagé

Premiers enseignements

Les premières réussites

- Les cuisiniers sont **montés en compétence** notamment sur les thèmes de la sécurité alimentaire et sur la diversification des recettes.
- La saison 2024 au jardin potager a été un succès puisque ce sont **plus de vingt bénéficiaires qui sont venus cultiver des légumes deux fois par semaine**. Ce projet maraîcher a permis aux jardiniers en précarité de faire du lien et de se réappropriier le contenu de leur assiette.

Les défis qui restent à relever

- La Cantine Savoyarde élabore tous les repas à partir de **dons de denrées alimentaires dont la qualité est inégale**. L'un des enjeux est de **créer une chaîne d'approvisionnement solidaire qualitative avec les artisans et commerçants locaux**.

Programme "Mieux Manger pour tous"



Les restaurants du cœur de l'Allier
Allier (03)



ad03.siege@restosducoeur.org



Production, distribution de paniers



2023-2025



Budget total du projet : 1 571 250€
Subvention MMPT : 127 700€



8500 personnes touchées en
moyenne par an

Description du projet

Contribuer à lutter contre la précarité alimentaire et favoriser l'accès aux légumes de proximité en **augmentant la capacité de production de l'Atelier Chantier d'Insertion Jardins Restaurants du Cœur** (22 contrats à durée déterminés d'insertion pour le retour vers l'emploi) et les moyens de distribution dans les 21 centres du département.

Principaux partenaires

DDETSPP de l'Allier

Subvention de
fonctionnement et
pour les dépenses
d'accompagnement

ASP

Subvention des
contrats aidés
(remboursement
des salaires)



Région AURA

Subvention pour
l'aide à la
réinsertion

Premiers enseignements

Les premières réussites

- **Diversification** de la production en 2024 par rapport à 2023

Les défis qui restent à relever

- Construction d'une **serre supplémentaire** pour augmenter la capacité de production
- Automatisation du **système d'irrigation**
- **Pérenniser l'action**

Glanage solidaire



CPIE de Haute Auvergne
Cantal (15)



jeanne.volle@cpie15.fr



Production



2023-2025



Budget total du projet : 32 242€
Subvention MMPT : 29 018€



24 glaneur.euses

Description du projet

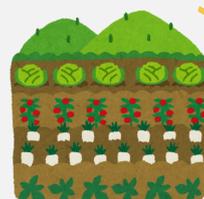
Le glanage solidaire est un projet initié en 2020 par le CPIE de Haute Auvergne, qui bénéficie depuis 2023 de la subvention MMPT. Il s'agit de **prévenir le gaspillage alimentaire en récoltant des fruits et légumes laissés dans les champs par leurs propriétaires, tout en impliquant des personnes accompagnées par des associations d'insertion sociale ou de citoyenneté participative**, afin de les redistribuer à des associations d'aide alimentaire. Les objectifs de cette action de glanage solidaire sont multiples : lutter contre le gaspillage alimentaire (au champ) ; permettre aux associations d'aide alimentaire de bénéficier d'un apport en fruits et légumes frais, local et de saison ; informer et mobiliser les consommateurs ; favoriser l'insertion et la mixité sociale.

Principaux partenaires

Glaneur.euse.s

jeunes, personnes en insertion, en situation de handicap, suivies par des structures sociales (CDAS, ESAT, centre de formation), bénéficiaires d'associations d'aide alimentaire, bénévoles d'associations

participent au
glanage



reçoivent les
denrées

Associations d'aide alimentaire (banque alimentaire, Secours populaire, Restos du cœur, Croix rouge), **épicerie sociale et personnes bénéficiaires de l'aide alimentaire**

Exploitant.e.s agricoles du département en particulier maraichers, réseaux agricoles

accueillent le
glanage

Premiers enseignements

Les premières réussites

- 6 chantiers de glanage ont été réalisés depuis 2023, ce qui correspond à **environ 900 kg de fruits et légumes variés** (pommes de terre, châtaignes, navets, pommes, betteraves...) qui ont pu être donnés à des associations d'aide alimentaire.
- Certains partenariats se consolident et le projet glanage solidaire va devenir une **action du PAT de la Communauté d'Agglomération du Bassin d'Aurillac (CABA)**.

Les défis qui restent à relever

- L'idée de ce projet sur 3 ans est de **pouvoir pérenniser et développer cette action de glanage solidaire dans le Cantal** : conforter les partenariats existants, les développer, animer des chantiers au-delà du territoire de la CABA et faire en sorte qu'au bout des 3 ans des habitudes soient prises entre les 3 catégories de structures maillons de l'action.



Agence
nouvelle des
**solidarités
actives**



Contacts :

Julie ERCEAU : julie.erceau@solidarites-actives.com - 06 98 11 84 80

Leeloo COSNIER : leeloo.cosnier@solidarites-actives.com - 06 69 25 72 53

Lila DUBREUIL : lila.dubreuil@solidarites-actives.com - 06 60 70 79 42

