Agence nouvelle des solidarités actives

Février 2026

FICHES PROJETS

INITIATIVES SOUTENUES DANS LE CADRE DU PROGRAMME « MIEUX MANGER POUR TOUS » EN PAYS DE LA LOIRE

PRÉFET DE LA RÉGION PAYS DE LA LOIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

DREETS
Direction Régionale de l'Économie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités

MIEUX MANGER POUR TOUS

LES INITIATIVES SOUTENUES

33 initiatives soutenues par la DREETS Pays de la Loire à travers le fond Mieux manger pour tous en 2023 et 2024 sont présentés dans ce livret (sur les 41 projets soutenus au total). Ces projets sont portés par des associations, CCAS, ou encore des PAT qui ont pris part aux échanges et à la démarche de capitalisation animée par l'Ansa en 2025 et qui s'est cloturée par l'organisation d'une journée régionale, le 21 novembre 2025 à Nantes.

*En savoir plus sur ce travail de capitalisation en cliquant **ici**.*

Implication des bénéficiaires de l'épicerie les mille fleurs du colibri dans l'approvisionnement en légumes et fruits locaux

CCAS de Nantes (44)

rosen.bonnet@mairie-nantes.fr

Direct producteurs, ateliers

2023-2025

Budget total du projet : 145 000 €
Subvention MMPT : 30 000€

30 foyers par mois
313 pesonnes depuis 2023

Description du projet

Le projet a pour objectif de lever les freins d'accès à une alimentation plus saine et plus durable pour les bénéficiaires de l'épicerie sociale municipale « Les 1000 fleurs du colibri » grâce au **développement de nouvelles sources d'approvisionnement** en fruits et légumes frais de qualité ; à la mise en place de **visites** sur ces lieux d'approvisionnement, pour faire le lien entre la terre et l'assiette et créer des rencontres entre bénéficiaires de l'épicerie et salariés en insertion qui approvisionnent l'épicerie ; et à la mise en place **d'ateliers variés** (cuisine, légumes de saison, compostage, décryptage d'étiquettes...) auprès des bénéficiaires.

Principaux partenaires

Travailleurs sociaux du territoire
orientent les familles vers l'épicerie

CCAS
coordonne et anime la démarche, met en lien les structures, organisent les activités

Chantier d'insertion en maraichage de la Métropole/ producteurs locaux
accueillent les bénéficiaires pour les visites et proposent des paniers dégustations de légumes

Banque alimentaire et Secours populaire
Approvisionnent l'épicerie

Grosssistes
Fournissent les fruits et légumes bio (réglementation des marchés publics)

Partenaires animateurs
animent les ateliers de sensibilisation , de cuisine à petits prix, cuisine « des restes » , comment s'organiser pour faire ses courses et la cuisine

Premiers enseignements

Les premières réussites

- Fin 2025, **11 visites de chantier d'insertion / fermes** ont été organisées, avec des **temps forts de rencontres** entre producteurs, maraîchers, et bénéficiaires de l'épicerie
- **35 ateliers** ont regroupé 200 personnes
- **Développement des liens avec le secteur maraicher** pour l'insertion professionnelle des personnes

Les défis qui restent à relever

- **L'approvisionnement** en fruits et légumes locaux **reste contraint** dans le cadre de la législation sur les Marchés Publics pour une collectivité, **quels leviers ?**
- La question de l'**après épicerie** et le **relais vers d'autres initiatives de solidarité alimentaire** qui pourraient garantir le maintien d'une offre de produits de qualité.

Favoriser et mettre en œuvre des projets collectifs de solidarité alimentaire en Presqu'île – Brière-Estuaires

Syndicat mixte du PRN de Brière ; Coopérative IDEAL (44)

t.burban@parc-naturel-briere.fr

Coordination, sensibilisation

2023-2025

Budget total du projet : 80 034€
Subvention MMPT : 80 034€

Publics en situation de précarité et acteurs des solidarités alimentaires

Description du projet

Dans le cadre du Projet alimentaire territorial Presqu'île – Brière – Estuaires, un collectif d'acteurs accompagne l'accès de toutes et tous à une alimentation saine, locale et durable, et crée une **dynamique de réseau entre les acteurs de l'aide alimentaire**, autour de trois axes : faire émerger, accompagner et consolider des **projets de réponses concrètes à des problématiques de précarité alimentaire et d'accessibilité** à une alimentation saine, durable, au prix juste ; mettre en place un **programme de formation et de sensibilisation autour de l'alimentation** saine et durable pour toutes et tous destiné aux professionnels et bénévoles relais, et développer un **réseau d'ambassadeurs** pour sensibiliser et accompagner le plus grand nombre de personnes éloignées de l'alimentation saine, locale et durable ; engager une **dynamique locale autour des solidarités alimentaires**, au travers d'un travail d'identification, de mobilisation et de concertation des acteurs et initiatives, et dans une approche de démocratie alimentaire.

Principaux partenaires

Elus, agents, associations, etc.
Contribuent au diagnostic et à la concertation

Le PAT Presqu'Ile-Brière-Estuaires, la coopérative IDEAL, Acces Reagis, ASC Solidarités et Créations et Baobab
copilotent le projet

UFCV, Fraternité St-Nazaire, Saint-Nazaire agglo, CCAS, épicerie associative La Coop du Coin, EVS AU HABITANTS AU CŒUR, Maison de quartier La Chesnaie – Trébal
Sont impliqués dans les formations

Belle ville en mer, l'ASC Solidarité et création, restaurant Le Jardin, Baobab, ferme entre Chèvres et choux
Coopèrent pour proposer un projet expérimental

Le Zeste en plus, CPIE Loire Océane, SOLAAL, la Banque alimentaire
Coopèrent pour proposer des formations qui concilie justice sociale – transition écologique – transition alimentaire

Premiers enseignements

Les premières réussites

- Initiation d'une **dynamique territoriale** avec les acteurs des solidarités alimentaires – et premier diagnostic réalisé
- Initiation d'un **projet expérimental** - les tablées scènes - entre acteurs qui ne se connaissaient pas – pour **trouver de nouvelles sources pour l'approvisionnement** en produits locaux ;
- Développement de **cycles de sensibilisation et formation qui ont eu un effet levier** (souhait de poursuivre des acteurs impliqués).

Les défis qui restent à relever

- **Pérennisation de l'animation** de cette dynamique territoriale pour approfondir l'interconnaissance, encourager et soutenir les coopérations ;
- Identifier les partenaires et leurs marges de manœuvre pour **continuer à expérimenter de nouveaux modèles de solidarités alimentaires** – avec des modèles économiques durables ;
- **Impliquer tous les maillons,** y compris les acteurs de la grande distribution

La recette rezéenne

CCAS de Rezé (44)

actionsociale@mairie-reze.fr ; valentine.auzanneau@mairie-reze.fr

Actions de sensibilisation
Coordination

2023-2025

Budget total du projet : 36 028€
Subvention MMPT : 28 700€

Environ 250 personnes (2025)

Description du projet

Le projet vise à **renforcer la coordination** des structures luttant contre la précarité alimentaire et à sensibiliser les habitant·es à une alimentation plus durable. Le premier axe de développement des « alliances locales » vise à **mettre en réseau les différents acteurs** de l'alimentation / nutrition et de la lutte contre la précarité alimentaire sur le territoire (via des temps de rencontres et des réunions de coordination). Le deuxième axe vise à **améliorer les comportements individuels** via l'intervention de professionnel·les de santé et/ou de l'alimentation dans le cadre d'ateliers (manger végétarien, cuisiner de saison, lutter contre le gaspillage alimentaire, bien manger à petits prix, etc.) mais aussi de temps forts organisés par la ville sur l'espace public (stands) et des visites pédagogiques de fermes.

Principaux partenaires

Associations d'aide alimentaire, centres socioculturels, FJT, services municipaux en contact avec des usager·es
Imobilisent les publics et répondent à leurs demandes

Fermes et maraichers
accueillent les personnes accompagnées par le CCAS pour faire visiter leur exploitation

Associations ou intervenant·es en diététique / nutrition, professionnels de l'alimentation et de la restauration
animent des ateliers

CCAS
coordonne et anime la démarche, met en lien les structures, organisent les activités

Premiers enseignements

Les premières réussites

- Le projet a permis de **renforcer l'interconnaissance entre acteurs**
- Le CCAS prend progressivement une place et un **rôle de coordination** qu'il n'avait pas vraiment auparavant
- En 2024 : 9 ateliers et 2 visites de fermes (80 personnes env). En 2025 : 8 ateliers, 2 visites de fermes, 3 temps forts type conférence et animations (250 personnes env).

Les défis qui restent à relever

- Mieux **évaluer les changements de comportements alimentaires** des personnes accompagnées
- La **pérennité de l'animation du réseau** par le CCAS
- La **pérennité des ateliers** avec la fin du soutien financier via l'appel à projets Mieux manger pour tous.

Création de la Filière agricole biologique équitable du Vignoble nantais (FABEV)

Le Jardin d'ESIA – Emploi Solidaire Inclusif Agricole (Réseau Cocagne)
La Chapelle-Heulin, (44)

contact@lejardindesia.fr

Direct producteurs, Insertion, Ateliers et visites

2024-2026

Budget total du projet : 182 055€
Subvention MMPT : 127 500€

240 foyers bénéficient des paniers et légumes (2024)

Description du projet

Le projet vise à créer la **Filière Agricole Biologique Equitable du Vignoble nantais (FABEV)**, dans le but de renforcer deux actions menées par le Jardin d'ESIA :

- **le développement du programme des paniers solidaires**, avec **la distribution de légumes sous forme de paniers et vrac à prix solidaire** (3€ au lieu de 9€ pour le petit panier, 5€ au lieu de 15€ pour le grand), accompagnés **d'ateliers et chantiers participatifs** sur le thème de l'alimentation et de **visites apprenantes** au Jardin d'ESIA
- un **partenariat avec la Fédération française des banques alimentaires (FFBA)** à travers **le don de surplus de légumes** et **l'approvisionnement** de la Banque Alimentaire via un accord national porté par la FFBA et le Réseau Cocagne, avec des légumes au prix forfaitaire de 2.25€ / kg – la subvention MMPT permettra de valoriser au juste prix les légumes achetés par la BA.

Le projet permet aussi de **créer de nouvelles parcelles et mettre en place des assolements spécifiques** (répartition et rotation des cultures) au sein du jardin d'ESIA et auprès d'autres maraîchers volontaires, afin de **renforcer la coordination et souveraineté alimentaire sur le territoire**.

Principaux partenaires

Réseau Cocagne et Gab 44
accompagnent le projet

Le GAB 44 (Agriculteurs Bio de Loire-Atlantique)
prestation d'accompagnement et de conseil

Associations, SIAE, CCAS
Informent et orientent les personnes vers l'offre de paniers solidaires

Le GAB 44 (Agriculteurs Bio de Loire-Atlantique), **le PAT, un maraîcher, un référent FFBA, une personne bénéficiaire de l'aide alimentaire, le Jardin d'ESIA**
constituent le groupe projet

BA Loire-Atlantique
s'approvisionne auprès du Jardin d'ESIA (achats)

MSA 44 et 85
co-financement du projet

Premiers enseignements

Les premières réussites

- 1 groupe projet mobilisé
- 2549 paniers solidaires de distribués
- 10 196 kg de légumes distribués
- 240 foyers bénéficient du programme des paniers/ vrac solidaires (légumes + animations)
- 11 actions réalisées ateliers cuisine nourricière / nutrition/ repas partagés
- 118 participants aux ateliers
- 1 ha cultivé en agroforesterie

Les défis qui restent à relever

- Reconduction des fonds MMPT
- Co financement du programme des paniers solidaires
- Expérimenter l'organisation de la FABEV
- Développer et mutualiser les actions d'animation

Bien être et reconstruction du lien social pour une alimentation de qualité en situation de précarité

Epicerie solidaire brévinoise (44)

episol44@gmail.com

Epicerie, Circuits-courts

2023-2025

Budget total du projet : Non renseigné
Subvention MMPT : 24 800€

433 personnes accompagnées (2025)

Description du projet

Le projet vise à **améliorer la qualité des approvisionnements de l'épicerie**, notamment à travers l'approvisionnement en fruits et légumes, en viande et en produits laitiers ; en développant les liens avec le réseau des acteurs PAT / PETR et enfin en proposant aux personnes accompagnées des visites de producteurs locaux partenaires de l'épicerie. Le projet vise également à **renforcer les compétences et savoir-faire des personnes accompagnées et à (re)construire le lien social** à travers des ateliers photo-langages pour identifier les besoins des personnes, des ateliers cuisine et des repas partagés mensuels.

Principaux partenaires

GAB44, Kiosque Paysan, PAT et PETR
facilitent les liens avec les producteurs locaux

Ferme du Pont Caillaud, Entreprise Maraîchage Marais, Ecomiam (poulets label rouge), 2 boulangeries
Approvisionnent l'épicerie

L'épicerie brévinoise

Premiers enseignements

Les premières réussites

- Les ateliers cuisine et repas partagés sont une réussite en terme de mobilisation, d'échange culinaire et surtout de moment de plaisirs partagés.
- L'ensemble des personnes accompagnées bénéficient de l'approvisionnement en produits de qualité (fruits et légumes, poulets, fromages) et les apprécient.

Les défis qui restent à relever

- Développer les partenariats avec les producteurs locaux, et réussir à aller sur leurs exploitations avec les personnes accompagnées.

Vertou, construire un projet partenarial d'accessibilité alimentaire pour toutes et tous

Mairie de Vertou
Vertou (44)

louison.bernard@mairie-vertou.fr

Coordination, direct producteurs, sensibilisation

2023-2025

Budget total du projet : 230 650€
Subvention MMPT : 90 000€

5 000 personnes environ concernées par les actions

Description du projet

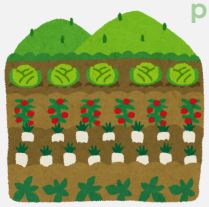
Le projet vise à **renforcer les actions de lutte contre la précarité alimentaire sur le territoire à** travers différents leviers, complémentaires :

- **L'animation d'un groupe de travail « accessibilité alimentaire »** pour élaborer **une feuille de route sur la précarité alimentaire** avec les agents de la collectivité, les agriculteurs de la commune et les acteurs associatifs du territoire ;
- **Le développement de nouveaux approvisionnements pour l'épicerie solidaire** via des producteurs locaux ;
- **L'accompagnement et la sensibilisation des acteurs** (bénéficiaires, associations, bénévoles, agents de la collectivité) aux réalités de la production agricole, à l'alimentation durable et saine et à l'éducation au goût par des ateliers cuisine, des actions de sensibilisation et des formations, ainsi que par des rencontres avec des producteurs locaux.

Principaux partenaires

Acteurs du territoire (associations, agriculteurs, collectivités)
participent au groupe de travail « accessibilité alimentaire »

Producteurs locaux
approvisionnent l'épicerie solidaire et autres lieux d'aide alimentaire et accueillent les publics sur leur ferme



CCAS et épicerie solidaire
accueillent les publics en situation de précarité alimentaire, et leur proposent de participer à des actions, effectuent des distributions

Prestataires
animent les formations / sensibilisations / ateliers

Premiers enseignements

Les premières réussites

- Des **don des producteurs de la commune vers l'épicerie solidaire sont mis en place.**
- Un travail a été engagé entre les producteurs et l'épicerie pour apprendre à **défiscaliser ces dons.**
- Des **visites de ferme** ont été organisées pour un public large.
- Un **atelier « De la fourche à la fourchette » a été organisé**, avec un temps chez le producteur puis un temps en cuisine.

Les défis qui restent à relever

- Une **dizaine de réunions ont été organisées avec des bénéficiaires et producteurs pour imaginer un projet de chèques alimentaires** à destination des bénéficiaires de l'aide alimentaire du CCAS et de l'épicerie solidaire, mais celui-ci reste en construction.

Mieux manger en Pays de Retz : l'affaire de tous !

PETR Pays de Retz (44)

l.sellier@petr-paysderetz.fr

Direct producteurs, coordination, formation, restauration collective

2023-2025

Budget total du projet : 92 900€
Subvention MMPT : 72 900€

50 structures partenaires environ

Description du projet

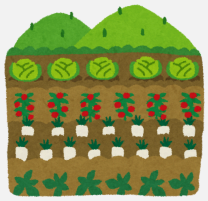
Inscrit dans le cadre du PAT, le projet vise à **améliorer la qualité nutritionnelle et gustative de l'aide alimentaire** proposée sur le territoire du Pays de Retz et de **favoriser le pouvoir d'agir** des bénéficiaires sur le plan culinaire, via quatre modes d'action :

- La **mise en réseau des acteurs du territoire,** pour favoriser l'interconnaissance des acteurs du Pays de Retz œuvrant ou susceptibles d'œuvrer dans la lutte contre la précarité alimentaire ;
- **Une formation-action à destination des travailleurs sociaux**, centrée sur les enjeux de l'alimentation durable et de qualité ;
- La mise en place **d'approvisionnements bio et locaux pour l'aide alimentaire,** grâce à la mise en place de contrats et d'achats directs auprès de producteurs locaux ;
- L'accès à l'alimentation par **la restauration collective** : travail sur la tarification solidaire des cantines du territoires, lien entre cantines et EHPAD, etc.

Principaux partenaires

PETR, délégation départementale Pays de Retz, Pornic Agglo Pays de Retz et Campus Fertile
copilotent le projet

Acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire
participent aux temps forts de mise en réseau, à la formation-action, distribuent de nouvelles sources d'approvisionnement (légumes bio et locaux, redistribution restauration scolaire)



Producteurs bios et locaux et restaurants scolaires
expérimentent l'approvisionnement de structures d'aide alimentaire

Groupement des Agriculteurs Biologiques (GAB) 44 et Terroirs 44
réalisent un diagnostic des producteurs bios et locaux

Premiers enseignements

Les premières réussites

- La **mise en lumière des questions de précarité alimentaire** est une réussite, car ces enjeux sont souvent invisibilisés dans les territoires ruraux.
- Des **approvisionnements bio et locaux sont en place** avec les Restos du Cœur, un groupement de CCAS et une épicerie solidaire. Les associations définissent à l'avance leurs besoins et volumes, et les producteurs organisent leurs cultures en conséquence, **ce qui apporte de la sécurité pour les deux parties.**

Les défis qui restent à relever

- La mise en place de **systèmes de planification, qui demandent aux producteurs de revoir leur organisation** reste une contrainte, qui nécessite un travail d'accompagnement dans la durée et un engagement pour les producteurs.

Alimentation durable et nutrition : soutenir et accompagner l'évolution des pratiques alimentaires

Vers un Réseau d'Achat en Commun – VRAC Métropole Nantes (44)

guillaume-nantes@vrac-asso.org
liza-nantes@vrac-asso.org

Démocratie alimentaire, QPV, tarification diférenciée

2023-2025

Budget total du projet : 148 229€
Subvention MMPT : 32 000€

entre 850 et 950 habitant.es

Description du projet

Le projet vise à r**enforcer l'offre de VRAC Métropole Nantes par un programme de nutrition-sensibilisation pour accompagner l'évolution des pratiques alimentaire** des habitant.es adhérent·es à VRAC. L'objectif est de construire un **"parcours" d'accessibilité alimentaire,** s'appuyant sur d**es alliances locales entre acteurs agricoles et de solidarité**, et en mettant en place :

- des **ateliers** cuisine portés par des habitant·es ;
- des **rencontres** avec des producteurs locaux ;
- des **actions de sensibilisations** autour du goût, de la nutrition, de sensibilisation autour du bien manger ;
- **des actions collectives**, d'animations de proximité ou de formations autour de l'alimentation.

Principaux partenaires

Structures associatives et collectivités
repérage du public, co-construction des temps et ateliers, suivi général des actions, passerelles avec les actions menées au fil de l'année

Producteurs locaux et fermes
accueil de public, information et transmission d'information, sensibilisation et partage de connaissances.

Premiers enseignements

Les premières réussites

- Une **tarification encore plus progressive a été** mise en place pour les personnes en situation de précarité.
- Des **animations, des ateliers cuisine et de grandes « tablées de quartier », ont été organisées,** avec des invitations croisées entre quartiers pour partager ensemble des repas.
- Les propositions de tarifications sont issues d'un travail de l'équipe salariée, et ont été **débattues et approuvées par l'ensemble du CA, qui est composé en grande partie d'adhérentes à VRAC.**

Les défis qui restent à relever

Mise en place de partenariats locaux pour mieux lutter contre la précarité alimentaire

Diaconat Protestant de Nantes (44)

lentraide@diaconat-nantes.org

Mutualisation / Produits bios locaux/ Planification agricole

2023-2026

Budget total du projet : 130 532€
Subvention MMPT : 100 000€

900 foyers / environ 2500 pesonnes par an.

Description du projet

Au cours des dernières années, le Diaconat a vu baisser la qualité et la quantité des produits de ses distributions et s'est associé, dans le cadre du programme Mieux manger pour tous, à plusieurs acteurs de l'aide alimentaire pour **mutualiser les moyens** à travers une meilleure interconnaissance, des **sensibilisations** et des **formations**, **la récupération de dons et l'achat commun de produits bio et locaux** et **un espace de stockage partagé**.
Le programme Mieux manger pour tous a également permis de formuler une réponse commune avec d'autres acteurs associatifs dans le cadre de d'autres appels à projet, ce qui a notamment permis de **proposer une planification des cultures à travers des partenariats avec des fermes du territoire.**

Principaux partenaires

Linkee, La Frat', le MAB, acteurs de l'Aide alimentaire
partenaires dans la recherche de dons et de subventions et la mutualisation des moyens

La fédération d'entraide protestante
Soutien organisationnel et administratif

Le Kiosque Paysan
achat de produits, acheminement logistique et mutualisation des moyens

18 fermes
sont impliquées dans la planification agricole

Nature et jardins de la Ville de Nantes - Paysages nourriciers
donnent des produits, contribuent aux temps festifs

2 producteurs
Font régulièrement des dons auprès de l'association

Premiers enseignements

Les premières réussites

- Le partage, l'interconnaissance et la mutualisation entre les acteurs du projet
- Les sorties sur des fermes ou dans des potagers, sont très appréciées
- La démarche de planification permet l'accès à des denrées de qualité.

Les défis qui restent à relever

- Un besoin de convaincre les personnes en situation de grande précarité de la valeur ajoutée, notamment sur le plan de la santé, des produits locaux et bio.
- La pérennisation de la planification agricole et du projet dans la durée si les subventions ou d'autres financements ne sont pas trouvés.

L'épicerie sociale itinérante "Le Rayon"

Banque alimentaire 44 Chateaubriand-Derval et Pays de Retz (44)

ba440.direction-generale@banquealimentaire.org

Aller vers, ateliers cuisine

2023-2025

Budget total du projet : 118 800€
Subvention MMPT : 105 000€

225 personnes directement touchées par le projet

Description du projet

Le Rayon est un **camion itinérant d'aide alimentaire qui permet, dans les zones blanches, de distribuer des colis d'aide alimentaire et d'organiser des ateliers cuisine.** Ce dispositif vise à répondre aux besoins immédiats des personnes accueillies **au sein des associations et CCAS partenaires de la Banque Alimentaire** en fournissant une alimentation équilibrée tout en optimisant les ressources disponibles grâce à une **coordination** entre les différentes parties prenantes. Le critère retenu pour accéder au dispositif est un **reste à vivre inférieur à 600 € par mois,** barème retenu en coordination avec les Restos du Cœur et la Croix-Rouge pour permettre notamment aux personnes qui dépassent très légèrement les critères d'accès aux services de ces deux associations de pouvoir accéder à l'épicerie.

Principaux partenaires

Associations et CCAS des 10 communes
Identifient et orientent les publics vers Le Rayon

Restos du coeur et Croix Rouge
ont coordonné leurs interventions avec celles de la BA afin d'être complémentaires

L'unité mobile de prévention Le MarSOINS
propose des consultations de santé

Premiers enseignements

Les premières réussites

- Un véritable **travail de coordination avec les Restos du cœur et la Croix-Rouge** permet d'inscrire les actions de ce projet en complémentarité des actions portées par ces deux associations : critères d'accès retenus, zones d'intervention, etc.

Les défis qui restent à relever

- L'information et l'orientation des personnes restent complexes **lorsque les communes ne disposent pas de CCAS et que ces actions reposent sur des élus.** Ces derniers ne connaissent pas toujours le « reste à vivre » des habitants et certains administrés ne souhaitent pas s'adresser directement à eux. Pour répondre à cette difficulté, **une procédure d'orientation en ligne et via France Services a été mise en place**, et un **tableau d'éligibilité** figure dans le kit.

Du Champ à l'Assiette

Banque Alimentaire 44
Loire Atlantique (44)

ba440.direction-generale@banquealimentaire.org

Direct producteurs, coordination, formation, sensibilisation

2023-2025

Budget total du projet : 157 000€
Subvention MMPT : 100 000€

Non renseigné

Description du projet

Le projet vise à **promouvoir une alimentation de qualité, durable et équitable,** en **valorisant les produits locaux,** en **réduisant le gaspillage alimentaire** et en **renforçant les alliances solidaires locales**, via trois actions principales :

- Soutenir **l'approvisionnement local** par la création de **filières solidaires en circuits courts** ;
- Renforcer **les collaborations avec les acteurs locaux, producteurs et acteurs associatifs** à travers des rencontres, des temps de formation et la distribution d'outils pédagogiques ;
- **Renforcer l'accompagnement des bénéficiaires par des actions de sensibilisation** autour de l'alimentation et de la réduction du gaspillage.

Principaux partenaires

19 fermes et exploitations maraichères (producteurs locaux) :
approvisionnent la Banque alimentaire en denrées locales et de qualité

PAT
coordonne et mène des actions communes entre acteurs

Contrat local de santé
mène des actions de sensibilisation et de promotion sur l'alimentation de qualité

Premiers enseignements

Les premières réussites

- De **nombreuses actions sont engagées.** Par d'exemple, le **renforcement des liens avec les producteurs s'est matérialisé par une première opération d'achat de lentilles bio,** dans l'idée d'accompagner les bénéficiaires à utiliser ce type de produits qu'ils ont peu l'habitude de consommer.

Les défis qui restent à relever

- **Consolider les filières locales** et **sécuriser l'approvisionnement**.
- **Renforcer les partenariats** territoriaux.
- **Développer** encore les **actions de sensibilisation** auprès des bénéficiaires.
- Assurer la **pérennité financière et logistique** du dispositif.

Atelier de transformation

Banques Alimentaires 44
Loire Atlantique (44)

ba440.direction-generale@banquealimentaire.org

Lutte contre le gaspillage alimentaire, Insertion, ateliers

2024-2026

Budget total du projet : 640 000€
Subvention MMPT : 240 000€

Partenaires de la BA

Description du projet

Le projet vise à créer un **atelier de transformation alimentaire en insertion au sein du Marché d'Intérêt National (MIN) de Nantes**, en collaboration avec plusieurs partenaires pour améliorer la qualité nutritionnelle de l'aide alimentaire tout en luttant contre le gaspillage. **Une gamme de produits transformés à partir de produits issus de l'agriculture biologique** sera créée, notamment des confitures, des compotes, des sauces et des potages. **Des ateliers sur la nutrition, la cuisine et les pratiques alimentaires y seront aussi organisés** pour les bénéficiaires de l'aide alimentaire.

Principaux partenaires

Le MIN de Nantes
Loue les locaux, fournit des denrées alimentaires issus de son centre de tri

Les bouillonnantes
animent des ateliers cuisine ; création de recettes pour les bénéficiaires et proposeront des employés pour l'atelier de transformation

Full Good
développera des actions pour initier un parcours de retour à l'emploi pour les bénéficiaires de l'aide alimentaire

Nantes City Lab
suivront et évalueront les effets du projet en termes d'innovation sociale et d'impacts sur la santé des bénéficiaires

Centre technique agroalimentaire (CTCPA) :
conseille et forme pour mettre en place les ateliers de transformation

Premiers enseignements

Les premières réussites

- La production des 100 premiers bocaux de l'atelier de transformation a constitué une étape symbolique du projet. Ces bocaux ont permis de valoriser les produits locaux, de limiter le gaspillage. Des bénéficiaires ont participé aux dégustations et ont donné leur avis afin d'adapter le produit à leurs besoins.

Les défis qui restent à relever

- L'atelier de transformation doit se conformer à des normes sanitaires strictes. Ces exigences ont influencé les plans architecturaux initiaux, nécessitant des adaptations importantes.
- Répondre à ces contraintes reste un enjeu majeur pour pérenniser l'activité tout en assurant la qualité et la sécurité des produits destinés aux bénéficiaires.

Roulotte, Popote, Papote

L'université populaire du Saumurois
Saumur (49)

contact@unipops.fr

Aller vers, sensibilisation

2023-2024

Budget total du projet : /
Subvention MMPT : 24 000€

Description du projet

Dans le cadre du Collectif Alimentation Positive, l'université populaire du Saumurois, les Centres Sociaux de Doué-en-Anjou, Montreuil-Bellay, la MJC-CS de Saumur ont **organisé des ateliers ambulants, « Roulotte , Popote, papote », pour aller à la rencontre des personnes isolées en milieu rural** sur tout le territoire de l'agglomération de Saumur Val de Loire. L'association propose des ateliers-cuisine avec des **« menus anti-crise » en sensibilisant sur la possibilité de remplacer la viande par des légumineuses, en s'approvisionnant auprès de producteurs locaux,** etc.
L'objectif est de faire se rencontrer et échanger les habitants sur leurs **habitudes alimentaires,** mais aussi de **collecter des informations** sur la manière dont les personnes en situation de précarité s'organisent pour s'en sortir en milieu très rural.

Principaux partenaires

Personnes en situation de précarité en milieu rural
participent aux ateliers et animations
Se rencontrent autour de ces espaces d'échanges éphémères

Université populaire du saumurois, centres sociaux, MJC
organisent des ateliers cuisine, des animations

Premiers enseignements

Les premières réussites

- Le **Collectif Alimentation Positive** s'est vu renforcer par 2 nouvelles structures : l'EVS Nord Saumurois et l'ASPIRE

Les défis qui restent à relever

- La mise en place de l'action a été r**etardée car le financement** obtenu en 2023 n'est pas suffisant pour investir dans la caravane - d'autres recherches sont en cours.
- La situation générale des associations a entrainé une **situation de cessation de paiement** dont nous essayons de nous sortir.
- Nous avons commencé "l'aller vers" en contactant de multiples acteurs locaux sans pouvoir donner réellement suite ce qui a **entrainé une rupture de confiance et impliquera de tout reconstruire.**

Le RestoBus et son Food-Truck

Les Restos du Cœur (49)

alain.hasse@restosducoeur.org

Aller vers, itinérance

2024-2026

Budget total du projet : 270 000 €
Subvention MMPT : 176 583 €

16 622 repas distribués (2024-2025)

Description du projet

le projet consiste à **faire évoluer la distribution des restos du Cœur**, à travers l'achat d'un nouveau bus, qui a été transformé en poids lourd et aménagé avec à l'arrière **18 places assisses** avec tables pour que des personnes seules puissent manger dans le bus. Le bus comprend aussi une **zone de stockage** pour les tables et les chaises et une autre pour **les vêtements et produits d'hygiène**. Par ailleurs, l'association a investi dans un **Food-Truck** réservé pour la nourriture et pour **assurer une liaison chaude entre nos fournisseurs des plats chauds.**

Principaux partenaires

EMERA (maison de retraite) et Sodexo, Clinique Saint-Joseph
fournissent gratuitement des plats chauds

Resto Troc
prépare des plats chauds, dont l'achat est financé par les Restos

Premiers enseignements

Les premières réussites

- **Convivialité** avec les personnes accueillies qui sont servies à table par des bénévoles qui peuvent échanger avec elles et leur fournir des produits qui leur font défaut dans leur vie à la rue.
- **Facilité pour les bénévoles** de servir les personnes à partir du food-Truck.

Les défis qui restent à relever

- Le Food-Truck a été acheté en 2025 et décoré par une personne accueillie et nous sommes en pleine étude des équipements à utiliser dans le Foodtruck pour **conserver et maintenir au chaud les plats** afin de respecter la température requise de 63°C ainsi que les matériels pour respecter la chaîne du froid.

Mon p'tit marché - fruits et légumes solidaires

Jardin de Cocagne Angevin
Angers (49)

directioncocagne@jdca49.org

Direct producteurs, Insertion, Lutte contre le gaspillage alimentaire

2023-2025

Budget total du projet : 1 016 182€
Subvention MMPT : 119 560 €

500 foyers par semaine

Description du projet

Chaque semaine des **« petits marchés » de proximité sont organisés dans 10 Maisons de quartiers d'Angers**, à destination d'habitant.es en situation de vulnérabilité économique et sociale. Les marchés sont approvisionnés en fruits et légumes frais issus de la plateforme de lutte contre le gaspillage (gérée par le Jardin de Cocagne), mais aussi avec des produits bio et locaux, et par l'achat de denrées complémentaires**. Les produits sont vendus entre 0,65 € et 1 € le kilo et les personnes participent à leurs achats via une participation solidaire**, calculée en fonction de leur quotient d'éligibilité (établi par le **CCAS d'Angers**). Des actions de sensibilisation et d'éducation au mieux manger sont également mises en place.

Principaux partenaires

PAT d'Angers Loire Métropole,
Contrat Local de santé,
DRAAF des Pays de la Loire
co-financement du projet

CCAS d'Angers
co-financement du projet et orientation des personnes

Approvisionnement des marchés
Exploitation maraichère du Jardin de Cocagne, producteurs, plateforme de lutte contre le gaspillage alimentaire

Maison de quartier d'Angers
accueillent les "p'tits marchés" orientent les personnes et proposent des animations

Premiers enseignements

Les premières réussites

- La fréquentation des « p'tits marchés » est au rendez-vous : **l'action répond à un besoin et n'est pas stigmatisante.**
- Un lien de **confiance** solide est noué avec les partenaires
- Une **centaine de bénévoles** sont mobilisés pour le fonctionnement de l'action.

Les défis qui restent à relever

- **Gestion du nombre d'orientations d'un public disposant d'aucune ressource**
- Maintien de l'**équilibre** entre la récupération des denrées et le nombre de bénéficiaires
- **Accompagnement et renouvellement des équipes vieillissantes de bénévoles**

La Cuisine nomade, Tiers lieux alimentation

Resto Troc
Angers et sa périphérie, zones rruales, Saumur, Cholet (49)

cuisine-nomade@resto-troc.fr
direction@resto-troc.fr

Aller vers, sensbilisation, ateliers

2023-2025

Budget total du projet : 320 000€
Subvention MMPT : 320 000€

4 000 personnes directement touchées par le projet

Description du projet

L'association Resto-troc est basée sur le **quartier de Belle-Beille** (quartier prioritaire de la ville) à Angers. C'est un **restaurant solidaire, avec un chantier d'insertion, un traiteur solidaire, un espace de vie sociale, des jardins familiaux et une cuisine nomade**. Ce dernier est né durant la crise sanitaire, d'une volonté d'aller vers les publics isolés, vulnérables, identifiés et accompagnés par les acteurs de la veille sociale. Concrètement **deux à trois ateliers de cuisine sont organisés par semaine dans différentes associations ou lieux accueillants ces publics vulnérables.** Ces ateliers utilisent le levier de l'alimentation pour **créer du lien**, échanger sur les techniques de cuisine, les cultures, les légumes et partager un **moment de convivialité** autour d'un repas confectionné ensemble. Le matériel de la cuisine nomade est simple, afin de permettre de refaire les recettes à la maison, ou dans les cuisines des hôtels sociaux. Un camion permet le transport des aliments et du matériel pour se rendre sur les lieux d'ateliers.

Principaux partenaires

Métro, producteurs locaux
fournissent les denrées alimentaires, travail de répartition avec la cuisine de resto-troc

Jardin de Cocagne Angevin
Approvisionnement en fruits et légumes locaux et de saison pour la cuisine nomade

SIAO, Solidarité Femmes, France Terre d'Asile, Secours Populaire, CCAS, Ville d'Angers, Abri de la providence, Université d'Angers
informent les personnes des ateliers de cuisine qui ont lieux dans leurs locaux

Premiers enseignements

Les premières réussites

- **198 ateliers de cuisine réalisés,** entre 2 et 4 par semaine.
- Certains ateliers hebdomadaires sont attendus par une **quarantaine de participant·es** qui viennent pour l'aide alimentaire, mais aussi pour le lien social.
- Dans les autres associations, le rendez-vous se prend, pour passer un bon moment et (re)prendre plaisir à manger. Les participant.es sont aussi aujourd'hui des **bénévoles de la cuisine nomade : une sorte de pair-aidance/ bienveillance.**

Les défis qui restent à relever

- Le **recrutement et la formation** des bénévoles en capacité d'accompagner des publics en grande précarité reste un enjeu.
- Créer un lien avec des personnes en situation de grande précarité nécessite **du temps et des efforts de communication.**
- **L'interconnaissance des associations et lieux d'accueil**, sur le territoire angevin, pour élargir les activités et permettre de répondre à la demande des personnes accueillies sur ces lieux.

Santé, Alimentation, Nutrition et Sécurité Alimentaire

ASPIRE - réseau Cocagne Saumur Val de Loire, Maine-et-Loire (49)

jardinbio@aspiresaumur.fr

Aller vers, insertion, ateliers

2023-2025

Budget total du projet : 410 154€
Subvention MMPT : 96 000€

Description du projet

L'objectif du projet est de **favoriser l'accessibilité à une alimentation de qualité pour un public en précarité par la création d'un «marché de légumes» à tarif solidaire à la Ressourcerie de l'ASPIRE,** installée en **QPV** dans une **«zone blanche»** d'accès à une alimentation de qualité et locale.
Ce marché est approvisionné **via le Jardin Bio de l'ASPIRE, et des producteurs locaux.** Les **ateliers** «Alimentation et Budget», animés par les chargés d'insertion professionnelle permettent de **sensibiliser à une alimentation saine et durable.** Les ateliers cuisine, animés par l'association **Valorise,** et les temps d'animation sur le marché hebdomadaire **(dégustation, jeux, vélo-smoothie)** participent également à cet objectif de sensibilisation. Le projet favorise la **coordination locale** en intégrant un approvisionnement en produits de qualité pour les autres acteurs de l'aide alimentaire d'urgence en rapprochant l**e Réseau Cocagne et la Banque Alimentaire**

Principaux partenaires

Producteurs locaux
approvisionnent le marché

Association Val'Orise
anime les ateliers cuisine auprès d'un public en précarité alimentaire

Université d'Angers (Campus de Saumur)
animations auprès du public étudiant

Salariés en insertion
participent à la mise en place du marché

CCAS, Centres sociaux, Maison du département, France Travail
prescrivent la tarification solidaire pour leurs bénéficiaires

Chargés d'insertion professionnelle à l'ASPIRE
délivrent une formation "Alimentation et Budget" pour les salariés en insertion

Premiers enseignements

Les premières réussites

- Déploiement du marché **hebdomadaire** au sein de la Ressourcerie de l'ASPIRE, approvisionnée en grande majorité par les **légumes produits par les salariés en insertion du Jardin Bio.**
- Développement de **plusieurs formats de formations, ateliers et animations** pour aborder l'alimentation saine et durable auprès de publics en précarité alimentaire.

Les défis qui restent à relever

- Faire évoluer les **ateliers et formations pour penser un parcours plus complet** afin d'ancrer le changement d'habitudes et de consommation alimentaires.
- Développer la **participation** des salariés en insertion de l'ASPIRE dans la préparation et l'animation du marché et des ateliers cuisine, afin de développer leur **pouvoir d'agir.**

Proposer des légumes et des fruits frais en accueil de jour

Association La Porte Ouverte
Laval (53)

presidence@laporteouverte.org

Sensibilisation, offre alimentaire de qualité

2024-2026

Budget total du projet : 30 000€
Subvention MMPT : 16 000€

50 personnes par jour

Description du projet

Le projet vise à offrir des produits frais : des légumes et des fruits. Il a pour objectif d'améliorer **l'équilibre nutritionnel** des repas servis à l'accueil de jour, à destination des **personnes sans domicile,** et ainsi de sensibiliser les usagers à une **alimentation saine** et de participer à **prendre soin de leur santé** par ces repas. Le projet aspire également à ce que les usagers puissent cuisiner un repas personnel. Il permet également de **lutter contre le gaspillage alimentaire**.

Principaux partenaires

DDETSPP 53
Finance le projet

Banque alimentaire
Approvisionne le centre d'accueil de jour en produits frais (fruits et légumes)

Centre d'accueil de jour La Porte ouverte
prépare les repas et accueille les personnes sans domicile

Premiers enseignements

Les premières réussites

- Les usagers ont accepté volontiers le **changement des habitudes alimentaires** (auparavant boîtes de conserve de la banque alimentaire).
- Ils **apprécient** cette alimentation et la possibilité de disposer de fruits.

Les défis qui restent à relever

- Permettre aux usagers de **confectionner par eux-mêmes** certains repas.
- Sensibiliser de manière collective à l'impact de l'alimentation sur sa santé.

Main dans la main

Communauté de communes des Coëvrons (PAT) (53)

cly@coevrons.fr
pboutet@coevrons.fr

Jardins partagés, ateliers cuisine, alimentation de qualité

2023-2025

Subvention MMPT : 65 200 €

450 personnes touchées par le projet

Description du projet

Le projet comporte trois volets :

- **La main verte,** qui vise à créer des **jardins partagés** et à les faire vivre à travers des ateliers de sensibilisation et d'entretiens et des activités qui ont vocation à être pérennisés ;
- **La main à la pâte**, volet consacré à l'animation d'**ateliers cuisine a**uprés du public précaire. Des ateliers ont été organisés à la Maison des associations sur deux communes ;
- **Main dans la main,** volet initialement dédié à **approvisionner l'Aide alimentaire en produits frais**, mais qui est revu pour mieux répondre aux besoins et attentes exprimées par les habitant.es du quartier, qui dépassent la question alimentaire.

Principaux partenaires

Chantier vert d'avenir
chantier d'insertion en charge d'un jardin partagé

Trait d'union
centre social avec jardin partagé

CPIE
accompagnement et sensibilisation au jardin partagé

La corne d'abondance
oriente les personnes pour des ateliers cuisine

Le pain sur la planche
Diététicienne, accompagne au bien manger à petit budget

FP Durable
anime les ateliers cuisine

Les Resto du Coeur, ES.PA.DON
mise en lien avec le public en situation de précarité

Banque alimentaire
alimente les paniers avec les légumes du jardin partagé

Premiers enseignements

Les premières réussites

- Deux sites, à Evron et Sainte-Suzanne voient des **activités mises en place autour de jardins partagés.**
- **Les ateliers cuisine rencontrent un franc succès** grâce à au savoir-faire du chef cuisinier de restauration qui les anime.
- Des **temps d'échanges** sont organisés durant la distribution alimentaire pour rencontrer le public et identifier leurs besoins en matière d'alimentation.

Les défis qui restent à relever

- **Mobiliser** les publics sur les jardins partagés dans un environnement rural où la coupure sociale post covid est encore marquée.
- **Repenser les ateliers cuisine** pour approfondir les connaissances et maintenir l'engouement des participants.
- **Repenser l'approvisionnement alimentaire** et mobiliser le public sur des réflexions autour d'une **caisse commune de l'alimentation.**

Améliorer l'accueil et l'offre de l'Epicerie sociale et solidaire

Association Coup de main
Canton de Loiron (53)

epicerie.coupdemain@agglo-laval.fr

Epicerie, Offre alimentaire de qualité, accès aux droits, sensibilisation

2024-2025

Budget total du projet : 20 000€
Subvention MMPT : 20 000€

250 personnes

Description du projet

L'épicerie sociale et solidaire est la **seule structure d'aide alimentaire du canton de Loiron**, qui regroupe **14 communes rurales** (17 000 habitants) et où les personnes en précarité rencontrent des freins de mobilité importants.
Trente bénévoles font vivre l'épicerie, qui est ouverte tous les vendredis matin et **accueille 30 à 35 familles par semaine.** Le projet MMPT a permis de **réaménager** l'épicerie, de **diversifier** l'offre alimentaire via **l'achat d'œufs auprès d'un producteur, de légumes auprès d'un maraîcher et de viande surgelée auprès d'un magasin** (conforté par d'autres subventions annuelles MMPT). Ces achats **complètent les dons reçus de Super U et de la Banque Alimentaire.** Le financement a aussi permis de renforcer le partenariat avec une association pour **élaborer et animer des ateliers de nutrition, de soins, de bien-être et de connaissance de soi.**

Principaux partenaires

Producteur, Super U et BA
fournissent les produits à l'épicerie

Une trentaine de bénévoles
assurent les commandes, les livraisons et la préparation du magasin ainsi que la permanence de l'épicerie. Ils orientent et donnent des conseils dans un espace convivial.

Les travailleurs sociaux du département
orientent les personnes vers l'épicerie sociale et solidaire. Une commission d'élus valident les dossiers en demande.

Le Chalet des échanges de savoirs
anime des ateliers nutrition, autour du bien-être, du loisir créatif et de la connaissance de soi

Premiers enseignements

Les premières réussites

- le magasin est **plus accueillant et mieux aménagé,** le retour des bénéficiaires est positif
- **l'élargissement de l'offre alimentaire est apprécié** et permet une nourriture plus équilibrée.
- la **réserve est plus fonctionnelle** et mieux aménagée
- des bénéficiaires **participent aux ateliers organisés par notre partenaire**

Les défis qui restent à relever

- **L'installation d' une climatisation pour l'été** où la température du magasin est supérieure à 30° certaines semaines.

Création d'un centre itinérant urbain des Restos du Coeur

Les Restos du Coeur - Les Relais du Coeur de la Sarthe
Métropole du Mans, Sarthe (72)

ad72.comptable@restosducoeur.org

Colis alimentaires / Démocratie alimentaire

2024-2026

Budget total du projet : 100 300 €
Subvention MMPT : 60 000 €

310 personnes touchées
7 000 repas distribués

Description du projet

Dans un contexte d'augmentation de la précarité alimentaire et présence de zones blanches, les Restaurants du Cœur – Les Relais du Cœur de la Sarthe ont développé un **Centre Itinérant d'aide alimentaire et d'aide à la personne**. Ce **bus aménagé** grâce au soutien de « Mieux Manger pour Tous », véritable **centre Restos du Cœur sur roues**, propose une aide dans les zones urbaines et périurbaines de le Mans Métropole, dont le taux de pauvreté est de 18%. Il permet d'**améliorer la couverture des non-recours à l'aide alimentaire et aux droits**, et de **réduire les situations de détresse alimentaire** en proposant une **alimentation saine et équilibrée** aux publics précaires des zones concernées.

Principaux partenaires

Le Mans Métropole et Ville du Mans
fournissent les autorisations d'accès/stationnement

Maison de Quartier Pierre Perret
apporte un soutien logistique

Association L'Arbre, Kaléidoscope, Epicerie Solidaire Quartiers Sud
partenaires inter associatifs qui informent et orientent les publics

Association Nationale des Restos du Coeur
co-financement

Premiers enseignements

Les premières réussites

- Avoir permis à des publics précaires en situation de non-recours d'enclencher une **démarche de remobilisation, tant sur l'alimentation que sur les situations individuelles**
- Avoir contribué à r**ésorber les situations de détresse alimentaire** en proposant une alimentation saine et équilibrée

Les défis qui restent à relever

- **Pérenniser** le fonctionnement actuel
- Repérer d'**autres zones blanches urbaines et périurbaines** de précarité alimentaire
- Augmenter le rayonnement d'action du Centre Itinérant Urbain à d'autres zones du secteur
- Améliorer **l'identité visuelle du véhicule Centre Itinérant Restos** (ancien « Bus atout jeunes »)

Lutter contre la précarité alimentaire dans les centres sociaux

Union Mancelle des Centres Sociaux (UMCS)
QPV de la Ville du Mans (72)

blandine.mauboussin@lemans.fr
marie.loyer@lemans.fr

Epicerie, ateliers

2024-2027

Budget total du projet : 642 554€
Subvention MMPT : 54 117€

566 personnes (2024)

Description du projet

Le projet vise à permettre l'**accès à des denrées alimentaires en quantité et qualité suffisantes** aux personnes en situation de précarité en favorisant notamment la consommation de **fruits et de légumes frais.** La qualité **nutritionnelle** et **gustative** de l'approvisionnement est ainsi améliorée, et l'**impact environnemental** du système d'aide alimentaire réduit, via les circuits courts. Il s'agit d'une action de santé publique via une **diminution des risques de maladies cardio-vasculaires, diabète, obésité, etc**.
Enfin, le projet tend à **soutenir la participation et l'accompagnement des personnes** en situation de précarité alimentaire dans l'évolution de leurs pratiques alimentaires.

Principaux partenaires

Union mancelle des centres sociaux
coordonne le projet
propose des produits alimentaires
animent des ateliers autour du jardin partagé et des ateliers cuisine

Jardin d'insertion Vaujoubert
Producteurs locaux
Banque alimentaire
approvisionnent le centre social en les denrées alimentaires, dont produits frais

Structures sociales présentes sur les quartiers
orientent les personnes en situation de précarité vers les centres sociaux notamment les épiceries solidaires

Centres sociaux de la Ville du Mans en QPV
Espace de vie sociale (EVS)
L'arbre en QPV
accueille les personnes et les activités proposées

Premiers enseignements

Les premières réussites

- **Augmentation de la file active de l'épicerie solidaire** du centre social le Kaléidoscope dans le quartier des sablons.
- Amélioration de la **qualité nutritionnelle et gustative** de l'approvisionnement de l'épicerie notamment avec des légumes de saison d'un jardin d'insertion local.
- Mise en place d'**atelier cuisine** pour découvrir et apprendre à cuisiner certains légumes

Les défis qui restent à relever

- Une meilleure **interconnaissance** des acteurs de l'aide alimentaire sur les quartiers
- La mise en place d'une concertation avec l'Arbre autour d'un **jardin partagé**

Rendre accessible et favoriser l'alimentation saine et durable des publics précaires dans les zones blanches

Syndicat mixte du Pays du Mans (72)

nellie.subileau@paysdumans.fr

Ateliers, autoproduction, démocratie alimentaire, coordination

2024-2026

Budget total du projet estimé : 79 960€
Subvention MMPT : 61 569€

10 sites porteurs

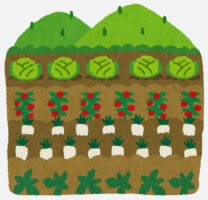
Description du projet

Le PAT **accompagne des communes dans l'installation et l'animation de jardins partagés et la création d'espaces nourriciers à destination de publics en situation de précarité alimentaire.** Le projet vise ainsi à faciliter et initier **l'auto-production** et permettre l'accès de toutes et tous à une alimentation durable, saine et locale tout en favorisant l'intégration d'une **approche alimentaire favorable à la santé et à l'environnement** dans la **politique d'aménagement du territoire.**
Les acteurs concernés ont été consultés sur leur intérêt à développer ces projets à travers un **appel à manifestation d'intérêt local lancé fin 2024.**

Principaux partenaires

Communes, Intercommunalités et agents (service technique agents espaces vert par exemple)

Structures sociales : CCAS, Bailleurs sociaux



Associations, épiceries sociales et solidaires, écoles

Premiers enseignements

Les premières réussites

- Sur l'objectif de 5 espaces nourriciers, **4 en cours de réalisation**, 1 dossier de candidature en cours d'instruction
- Sur l'objectif de 5 jardins partagés support d'animation : **3 dossiers de candidature en cours d'instruction**
- **Une bonne appropriation du projet** global par les différents partenaires et une bonne collaboration pour le montage du projet

Les défis qui restent à relever

- Déployer les **2 derniers jardins partagés support d'animation** dans le contexte des prochaines élections municipales en 2026
- **Coordonner et accompagner les structures porteuses des 10 projets** (ingénierie) pour leur réalisation (espaces nourriciers) ainsi que le suivi de leur programme d'animation le cas échéant (jardins partagés)
- **Recueillir des données de terrains** (indicateurs de suivis)

Favoriser la mobilité des clients de l'épicerie

Maison des Projets
Communauté de communes
Maine Cœur de Sarthe (72)

l.pancheduperray@maisondesprojets.fr

Epicerie, zones blanches

2023-2025

Budget total du projet : 31 000€
Subvention MMPT : 31 000€

16 personnes (toutes les semaines)

Description du projet

Le projet vise à **permettre aux personnes isolées de fréquenter l'épicerie : y faire leurs courses, participer à un atelier, rencontrer un partenaire, etc. Le projet permet de financer la mise en place d'une navette et le recrutement d'un chauffeur.** Les besoins des personnes isolées et/ou qui rencontrent des difficultés sont évalués et suivis finement par un technicien CESF afin de répondre au mieux aux besoins des personnes.

Principaux partenaires

Travailleurs sociaux
Orientations des publics

Epicerie
Organise le transport des publics vers l'épicerie et propose un accompagnement global

Premiers enseignements

Les premières réussites

- **Les retours des clients :** « C'est ma seule sortie de la semaine ». « Ça me permet de voir du monde ». « On discute autour d'un café et fait du bien ». « Merci d'avoir mis les navettes en place ».
- Les clients qui bénéficient de cette solution de mobilité **viennent faire leurs courses, créent du lien entre eux** (voisinage), **participent aux ateliers au sein du centre social, rencontrent la psychologue…**

Les défis qui restent à relever

- Trouver des financements afin de poursuivre et pérenniser cette action.

Alliance locale sarthoise

Banque alimentaire de la Sarthe (72)

ba720.dg@banque alimentaire.org

Atelier de transformation, démocratie alimentaire, coordination

2022-2025

Budget total du projet : 430 176 €
Subvention MMPT : 189 568 €

19 000 personnes (bénéficiaires via les associations du territoire)

Description du projet

Le projet vise à répondre à la demande croissante des structures partenaires de la Banque alimentaire, qui voient leurs besoins en denrées augmenter d'années en années. Le projet comporte une **diversité d'action** : **alliances locales, ateliers de transformation** (confitures, compotes, légumerie) mais également des **actions de développement de points de distribution alimentaire** pour un égal service d'aide alimentaire sur le territoire.

Principaux partenaires

Producteurs, industries agroalimentaires

Fournissent des denrées à la Banque alimentaire

Distribuent des denrées de la BA auprès de leurs bénéficiaires

Epiceries, associations, CCAS, etc.

Commandent des denrées auprès de la Banque alimentaire

Premiers enseignements

Les premières réussites

- Développement des **ateliers de transformation** : production de confitures, purées de fruits, coulis de tomates et de jus de pomme (10 500 pots fabriqués entre janvier et octobre 2025).
- Augmentation de la part de fruits et légumes, de viande et d'oeufs distribués.
- Mise en place d'un **CRM** pour mieux articuler la prospection proxidon, clickdon et l'ensemble des dons

Les défis qui restent à relever

- Renforcer **les équipes** des ateliers de transformation
- Continuer à **améliorer la qualité des produits** proposés par rapport à la santé (camembert nutritionnel)
- Continuer le développement de notre **démarche de services** aux structures et aller vers un **accompagnement** de plus en plus **personnalisé**.

L'accès à l'alimentation locale et de qualité pour tous au travers d'un « Défi Foyers à Alimentation Positive »

Pays Vallée de la Sarthe (72)

laurine.girault@pays valleedelasarthe.fr

direct producteur, ateliers

2023-2026

Budget total du projet : 100 000 €
Subvention MMPT : 40 000 €

140 foyers participant au total

Description du projet

Dans le cadre de son Projet agricole et alimentaire territorial (PAAT), le Pays Vallée de Sarthe travaille activement sur l'**accessibilité et la sensibilisation à l'alimentation locale et de qualité** pour tous et a souhaité organiser sur chacune des trois communautés de communes du territoire, un **Défi Foyers à Alimentation Positive** (DFAAP). Le principe : des équipes d'une dizaine de foyers se regroupent pour relever le défi d'augmenter leur consommation de produits bio, locaux tout en conservant un budget constant et en se faisant plaisir ! Il s'agit d'un accompagnement gratuit pour les foyers sur 5 mois avec au programme : visites de fermes bio, conférence avec une diététicienne-nutritionniste, ateliers cuisine, visites de lieux de vente de produits locaux et bio, mini-défis, astuces pour consommer bio et pas cher, conseils anti-gaspi, etc.

Principaux partenaires

GAB 72
Co-organisateur des DFAAP

Les trois communautés de communes, via le Contrat local de santé
Partenaires et territoires accueillant
Soutien à l'organisation des DFAAP

Structures relais (SR) : CCAS, épiceries locales, EVS, Médiathèques, etc.
Aide au recrutement des foyers et animation des équipes.

Premiers enseignements

Les premières réussites

- DFAAP Val de Sarthe : + 11% d'achats bio ; + 17% d'achats locaux ; - 0.01€ sur le coût du repas/personne
- DFAAP LBN Communauté : + 22% d'achats bio ; + 13% d'achats locaux ; +0.01€ sur le coût du repas/personne
- Les foyers font un bilan positif de leur expérience, qu'ils déclarent également **vectrice de lien social et de convivialité.**

Les défis qui restent à relever

- Animation d'un nouveau DFAAP, dans lequel un **public plus précaire** est présent par rapport aux deux premiers défis.
- **Poursuite d'actions** avec les différentes éditions des DFAAP : dans les premières éditions, les foyers souhaitent monter des groupements d'achats, poursuivre les ateliers cuisine, valoriser les producteurs locaux
- Mener des **actions collectives** en regroupant les participants des 3 DFAAP

Accès à un tiers lieux alimentaire pour les familles hébergées par le 115

Association TARMAC
Hôtels et centre d'hébergement d'urgence, Sarthe (72)

abruchec@tarmac.asso.fr

Apprentissage / Sécurité alimentaire

2023-2025

Budget total du projet : 60 000€
Subvention MMPT : 20 000€

25 à 30 ateliers par an
Entre 10 et 20 personnes par atelier

Description du projet

Un animateur Tarmac et une intervenante sociale du SIAO organisent des **ateliers à destination de certaines familles hébergées par le 115.** Selon les lieux d'hébergement (CHU ou hôtels), les moyens matériels mis à disposition sont différents, ce qui demande de l'adaptation dans l'organisation. Participation sur base du volontariat, **une famille est alors désignée référente de l'atelier. La famille est accompagnée en magasin et les courses sont effectuées** (support éducatif)**. Le lendemain, toutes les familles qui souhaitent participer cuisinent le plat** (choisi par la famille ou proposé par les animateurs), et les participants partagent le repas ensemble. Le reste est donné pour consommation ultérieure.

Principaux partenaires

Tarmac et SIAO
animent des ateliers cuisine

Centres d'hébergement d'urgence et hôtels sociaux
mobilisent le public
accueillent les ateliers

Publics en situation de précarité
participent à l'atelier et peuvent être "référents" de celui-ci

Premiers enseignements

Les premières réussites

- L'**accès à un repas complet et chaud, pour les familles,** très important pour les enfants en développement notamment.
- Favorise **l'engagement et l'appropriation de la cuisine**
- **Création de lien entre les familles, diminution des tensions** sur le lieu de vie
- Amélioration du l**angage technique** en français (cours sur les ustensiles de cuisine)
- Partage des **cultures culinaires**

Les défis qui restent à relever

- **Développer la notion d'équilibre alimentaire,** renforcer la dimension éducative/ pédagogique, apports liés à la nutrition.
- **Évolutions rapides des prises en charge sur le 115 : difficultés de projection et de continuité.**

Création de l'Epicerie sociale intercommunale et de son atelier

CIAS Pays de Saint-Gilles-Croix-de-vie Givrand (85)

f.poisson@payssaintgilles.fr

Epicerie, mutualisation, accès aux droits

2024-2026

Budget total du projet : 316 093€
Subvention MMPT : 77 500€

274 personnes inscrites (oct. 25)

Description du projet

En septembre 2025, les 14 communes du Pays de Saint-Gilles Croix de vie **ont mutualisé leurs services d'aide alimentaire à travers l'ouverture d'une épicerie sociale intercommunale**. Cet établissement accueille des **habitants du territoire en situation de précarité, accompagnées par un travailleur social et ayant un reste à vivre inférieur ou égal à 10€ par jour et par personne**. L'usager inscrit dispose d'un **panier mensuel de 60 €** (montant qui augmente au prorata du nombre de personnes dans le foyer) sur lequel **il participe à hauteur de 10%**. L'usager peut venir **deux fois par mois** à l'Épicerie, sur rendez-vous, pour dépenser le montant de son panier. Des **animations** sont également développées, en partenariat avec les acteurs du territoire, pour favoriser l'insertion sociale et professionnelle des bénéficiaires. Pour venir à l'Épicerie, les usagers utilisent leur véhicule personnel (voiture, vélo) ou sont emmenés par un proche, certains proposent du covoiturage, des communes organisent un transport (minibus, accompagnement par un agent ou un élu) et l'Agglomération propose le Res'Agglo, service de transport à la demande.

Principaux partenaires

DDETS, Département, CAF, MSA, ANDES et les 14 communes
cofinancent le projet

orientent les personnes

Les travailleurs sociaux du territoire (MDSF et autres acteurs, en lien avec les 14 communes du Pays de St-Gilles via leur CCAS)

France Service, CLS, CTG, PAT, PCAET, la Balise, Recyclerie, Espaces de vie sociale, mission locale, Ariane-Asfodel
contribuent au parcours d'insertion socio-professionnel des personnes

Banque alimentaire, maraichers, associations Revivre et Dons Solidaires, Leclerc, industries agro-alimentaires, Biocoop, artisans du territoire, Centre des Jeunes Dirigeants, Restos du Coeur
approvisionnent l'épicerie ou soutiennent son approvisionnement

Premiers enseignements

Les premières réussites

- L'Épicerie a atteint **274 bénéficiaires inscrits,** nombre de personnes qui bénéficiaient de l'aide alimentaire communale (dispositif en place avant l'ouverture de l'Épicerie).
- **Usagers, élus, et bénévoles sont heureux du choix de produits proposés,** de l'accueil et de l'écoute de l'animatrice et des bénévoles de l'Épicerie.
- **3 à 4 usagers ont déjà pu retrouver un emploi** grâce à l'accompagnement de l'Épicerie

Les défis qui restent à relever

- **Développer les ateliers** sur des thématiques proposées par les usagers eux-mêmes
- **Développer le lien partenarial** avec les acteurs locaux de l'insertion professionnelle
- **Développer un réseau d'approvisionnement local**
- **Travailler sur le bien manger** et permettre l'accès aux produits de qualité aux personnes en situation de précarité

Jardins et épiceries solidaires

Les amis de la solidarité et de l'insertion
Luçon (85)

contact@lesamisdelasolidarite.com

Insertion, Accsè aux droits, Alimentation de qualité, direct producteurs

2023-2026

Budget total du projet : 151 000€
Subvention MMPT : 95 000€

554 personnes soutenues en 2024

Description du projet

Les amis de la solidarité et de l'insertion est un lieu de vie sociale qui compte un jardin, une épicerie et une ressourcerie. Le projet vient **soutenir l'achat de produits auprès des producteurs locaux et l'accompagnement des personnes via la mobilisation d'une conseillère en économie sociale et familiale (CESF).** Le projet permet de développer des **ateliers** hebdomadaires ou bi-hebdomadaires sur l'alimentation, d'ouvrir l'épicerie en soirée, d'assurer la **mobilité** des personnes via l'achat d'un véhicule pour les transporter, **d'acheter des produits alimentaires auprès de partenaires locaux** (en complément de l'offre disponible) et d'**accompagner individuellement** les personnes sur leurs comportements alimentaires.

Principaux partenaires

Grandes surfaces (via Phénix sur certains magasins) Banque Alimentaire, Dons solidaires
sources d'approvisionnement des produits alimentaires et autres

Travailleurs sociaux, professionnels de santé, mission locale
orientation du public

Réseau ANDES
financement des produits à l'achat + suivi de l'épicerie, formations, communication, rencontres régionales, etc.

Premiers enseignements

Les premières réussites

- Des produits de première nécessité et des produits sous label et en circuit court sont proposés, l'épicerie est ouverte chaque jeudi soir
- Les ateliers cuisine intergénérationnels bimensuels sont de riches journées de partage
- L'implication dans le PAT et les visites chez les producteurs valorisent le savoir-faire des agriculteurs,
- Des actions de prévention sont animés par une diététicienne et la CPAM.

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).

Création d'un atelier de transformation et de reconditionnement de denrées alimentaires

Banque alimentaire de la Vendée (85)

ba850.president@banquealimentaire.org

Atelier de transformation

2023-2026

Budget total du projet : 450 000€
Subvention MMPT : 337 282€

83 points de distributions

Description du projet

La **Banque alimentaire de la Vendée** a souhaité développer **une chaine de reconditionnement et de transformation alimentaire,** afin de répondre à la baisse des approvisionnements et de capter des denrées en gros volume. Ces ateliers doivent permettre de **valoriser au maximum les approvisionnements reçus et éviter les pertes** (dates courtes, produits en grande quantité, etc.). Il s'agit aussi de mieux répondre aux besoins d'**un public qui compte de plus en plus de personnes seules et cuisinant peu,** et qui ont donc un intérêt à recevoir des **portions individuelles, faciles à préparer et consommer**. L'atelier de reconditionnement sera opérationnel fin novembre 2025, l'atelier de transformation sera en avril 2026.

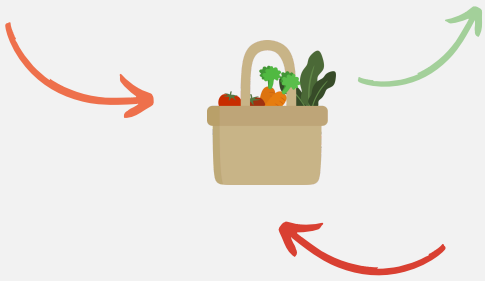
Principaux partenaires

Producteurs locaux et donateurs locaux : producteurs de légumineuses et farine, METRO, MAITRE COQ

approvisionnent les ateliers

Assos partenaires de la BA et autres BA de la région (à terme).

débouchés / clients



Artisans, industriels de l'agroalimentaire, établissements scolaires conseils techniques.

Apports de conseils techniques et/ ou formations, ateliers pratiques

Premiers enseignements

Les premières réussites

- **La mise en lien avec la CAVAC,** coopérative agricole qui rassemble 150 producteurs pour l'approvisionnement en légumineuses pouvant être reconditionnées, est une bonne première étape.

Les défis qui restent à relever

- **Développement des approvisionnements** pour faire fonctionner les 2 ateliers, avec le développement de l'équipe des prospecteurs et l'échanges des ressources avec le réseau des Banques Alimentaires et les autres têtes de réseau de l'aide alimentaire (Resto du Cœur, Secours Populaire ….).
- Le **respect de la réglementation sanitaire et la montée en compétences de bénévoles**
- Recherche de bénévoles ayant des **compétences en découpe et cuisine des viandes.**

“ID’O Jardin”, la boutique primeur mixte

Régie de quartiers Graines d’ID
La Roche sur Yon (85)

grainedid@yahoo.fr

Epicerie, Direct producteur

2023-2025

Budget total du projet : 221 985€
Subvention MMPT : 81965€

28 foyers, dont 17 en tarification solidaire

Description du projet

Le projet vise à **proposer des légumes biologiques de qualité** issus de la production du chantier d’insertion en maraichage biologique de l’association (la boutique représente un débouché pour cette activité), des œufs bios du poulailler de l’association, du jus de pommes bio, des coulis et confitures réalisés a partir des surplus de légumes par le chantier d’insertion en cuisine de Graine d’ID.

Les légumes sont proposés à une **double tarification** : solidaire (-40%) pour les personnes ayant un QF inférieur à 701 et à un tarif classique pour tous.

Le projet vise plus globalement à **développer la mixité au sein d’un lieu ouvert sur le quartier** mais jusqu’à présent identifié comme "réservé aux personnes en situation de précarité".

La subvention permet de financer une partie des achats, mais aussi du temps de coordination, le développement d’ateliers, etc.

Principaux partenaires

La production maraîchère bio de la Régie et les producteurs partenaires

approvisionnent

Salariés en insertion

vente, gestion et approvisionnement de l’épicerie

achètent

3 types de publics

- les bénéficiaires de l’épicerie solidaire, orientés par le CCAS, (tarif entre 15% et 20%)
- les personnes ayant un QF< 701 (tarif solidaire)
- les personnes ayant un QF >701 (tarif du marché)

orientent des personnes en situation de précarité

CCAS et partenaires de l’Action sociale

Premiers enseignements

Les premières réussites

- **Ouverture de la boutique** dans les temps
- Les **opérations de communication** réalisées
- Le travail en partenariat avec quelques autres **producteurs locaux.**

Les défis qui restent à relever

- Le principal enjeu est d’avoir **suffisamment de clients qui s’approvisionnent** auprès de la boutique primeur pour constituer un débouché pérenne pour le chantier d’insertion jardin.
- Le projet est financé jusqu’à fin 2025, mais en l’**absence de subvention**, il ne pourra pas être pérennisé.
- Il s’agit aussi d’être en capacité que la **production** soit au rendez-vous, en termes de qualité et de quantité, pour « fidéliser » la clientèle.

Soliguide

Solinum
Région Pays de la Loire

pays-de-la-loire@solinum.org

Cartographie, orientation, services alimentaires

2023 - 2025

Subvention MMPT : 68 000€

113 actions de diffusion auprès des publics ou acteurs

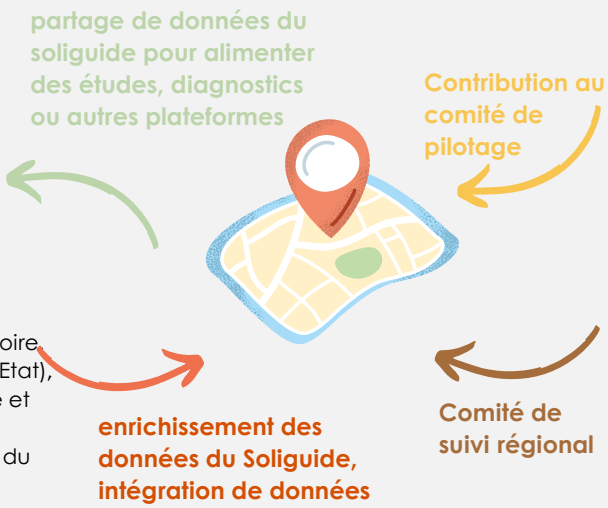
Description du projet

Le Soliguide est un **guide solidaire** qui référence **l'ensemble des lieux et services utiles** - colis alimentaires, cours de français, accompagnement social etc - **aux personnes en situation de précarité et leurs accompagnants.** Il est disponible sur divers supports : application, site web, liste imprimable … et traduit en 10 langues. Dans le cadre du programme MMPT, l'objectif est de mettre à disposition une **cartographie exhaustive, de qualité et actualisée des services alimentaires** : colis alimentaires, colis bébé, distributions de repas, épiceries solidaires, bons/chèques alimentaires, frigo partagé, cuisine partagée, atelier cuisine, jardins solidaires, etc. Au delà de la cartographie et de sa mise à jour, le projet MMPT a permis d'**accompagner la prise en main de l'outil Soliguide pour les acteurs de la solidarité mais aussi les publics en difficulté ; d'alimenter des diagnostics ; et d'articuler la base de données avec d'autres bases de données existantes.**

Principaux partenaires

DORA, L'observatoire de la DREETS des Pays de la Loire (POS), la DREETS, acteurs locaux (PAT Presqu'ils Brière, Nantes Métropole, PAT du Pays de Retz, CPTS de Vendée…)

Autres plateformes existantes
CROUS des Pays de la Loire, DORA (plateforme de l'Etat), ANDES (épicerie sociale et solidaire), Société Saint Vincent de Paul, Restos du Coeur, Croix-Rouge française…



Partenaires nationaux :
Banque Alimentaire, Restos du Coeur, Croix-Rouge Française, Secours Catholique, Réseau ANDES, etc

Partenaires régionaux :
DREETS, Conseil régional, DRAAF, Croix-Rouge française, le Crous des Pays de la Loire, Les Restos du Coeur, ANDES...

Premiers enseignements

Les premières réussites

- **467 structures d'aide alimentaire référencées**, soit 739 services disponibles en ligne
- **336 personnes sensibilisées**, dont 136 professionnels et 200 personnes en difficulté.
- **20 601 recherches réalisées sur l'aide alimentaire sur Soliguide en 1 an et demi** (loin devant la deuxième catégorie, hébergement et logement 14 361 recherches)
- **Intégration et partage de données** réalisé en bonne intelligence avec les acteurs du territoire

Les défis qui restent à relever

- La **mise à jour des données** reste un enjeu de taille. L'objectif est que les structures actualisent leurs données en autonomie et de manière régulière.
- Lever la réticence de certaines structures à l'**échange et au partage de données**
- Développer un **référencement** de nouveaux services, tels que les services d'accès à l'eau.

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

SOLAAL
Région Pays de la Loire

paysdelaloire@solaal.org

Dons agricoles, glanages solidaires

2023 - 2025

Budget total du projet : 207 360€
Subvention MMPT : 94 576€

65 donateurs
62 associations bénéficiaires

Description du projet

SOLAAL assure la mise en relation entre les producteurs disposant de surplus agricoles et les structures d'aide alimentaire sur l'ensemble de la Région. L'association identifie les associations intéressées et s'assure de leur capacité à venir enlever les produits. Le financement MMPT a permis d'intensifier la **prospection** auprès des producteurs, avec l'embauche d'une personne dédiée pendant quatre mois. Des **interventions dans les établissements scolaires agricoles, une visite de ferme, un atelier cuisine et une contribution à l'élaboration d'une formation** à destination des associations d'aide alimentaire ont également été menées. Le projet a permis de développer les **opérations de glanage solidaire.**

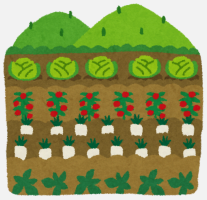
Principaux partenaires

+65 producteurs

font appel Solaal lorsqu'ils ont des surplus issus de leur production et peuvent, s'ils sont éligibles, bénéficier d'une défiscalisation

+60 Associations d'aide alimentaire

Récupèrent les dons et participent aux actions proposées par SOLAAL



Les PAT de la Région

communiquent sur les missions de Solaal et favorisent la mise en place d'initiatives solidaires sur leur territoire

Organisations professionnelles agricoles

soutiennent le projet et aident à prospecter de nouveaux donateurs

Premiers enseignements

Les premières réussites

- **110 nouveaux producteurs** ont été contactés en 2024-2025
- **370 dons ont été gérés par Solaal** en 2024 et ce nombre est en constante progression, déjà atteint pour 2025.
- Une dizaine d'**opération de glanage** réalisées en 2024, 25 glanages solidaires ont été organisés en 2025.

Les défis qui restent à relever

- Poursuivre la **dynamique positive engagée en matière de prospection**; un travail de fourmi, qui nécessite du temps.
- Intensifier la **mobilisation des bénévoles et des personnes accueillies** pour les opérations de glanages.
- Poursuivre la **création de liens et d'actions communes** avec les établissements agricoles de la région.
- **Pérenniser financièrement l'association SOLAAL Pays de la Loire.**

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