

# Dossier participants

Conférence du 4 avril 2019



## Alimentation et précarité Conférence n°2 : « quels enseignements tirer des actions terrain ayant bénéficié d'un financement du FFAS ? »

### Introduction par

**Monique Romon**, Professeur émérite de Nutrition, faculté de médecine de Lille, présidente de l'association Resto et co-présidente du groupe « précarité et alimentation » du FFAS

### Partie 1 : présentations des projets

**Marina Viguier** - Association RAJE

**Florence Poirier** - Mutualité française Pays de la Loire

**Laurent Chivallon** - Centre Communal d'Action Sociale de Bordeaux

**Raphaëlle Chaillou** - Vivons en Forme

### Partie 2 : table ronde

avec la participation des **porteurs de projets** et  
d'**Anne Dupuy**, Sociologue, UMR CNRS 5044 CERTOP, Université Toulouse Jean-Jaurès

### Conférence animée par

**Benjamin Cavalli**, Membre du groupe « précarité et alimentation » du FFAS et Directeur du Programme MALIN



Le dossier participants engage la seule responsabilité de ses auteurs.

Libre de droits, sous réserve des mentions :

Marina Viguier - Florence Poirier - Julien Tertrais - Raphaëlle Chaillou

Conférence du Fonds français pour l'alimentation et la santé du 4 avril 2019

Alimentation et précarité - Conférence n° 2 : « quels enseignements tirer des actions terrain ayant bénéficié d'un financement du FFAS ? »

## SOS alimentation : conception des messages de prévention par et pour les jeunes précaires

**Marina Viguié**

*Association RAJE*

### **Le réseau RAJE**

Ce projet est présenté par le Réseau Raje, association affiliée au Groupe SOS. Raje remplit une mission de communication sociale de proximité, de façon à encourager la découverte musicale, valoriser des actions culturelles et promouvoir des initiatives locales.

Raje mène par ailleurs des actions d'éducation aux médias et à l'info (EMI) auprès de la jeunesse principalement. Ces actions s'inscrivent souvent dans une logique de sensibilisation aux enjeux actuels qui concernent particulièrement les jeunes : les fake news, les réseaux sociaux, internet, l'environnement, le mieux vivre ensemble, la laïcité, la lutte contre les discriminations et les stéréotypes, etc.

### **Méthodologie du projet**

Pour mener à bien ce projet, nous avons utilisé l'outil radio (pédagogie du détour), outil qui nous permet d'aborder de façon ludique et originale tous types de sujets.

L'atelier proposé sur le « bien manger » n'est pas, à première vue, un sujet attrayant pour les jeunes d'un centre social. Nous avons donc utilisé la porte d'entrée journalistique afin d'intéresser les jeunes à ce sujet (atelier : « dans la peau d'un journaliste »). Les jeunes ont été formés à plusieurs des tâches d'un journaliste : recherches, enquêtes, vérification des sources, écriture de sujet.. Nous les avons ensuite orientés sur la thématique du « bien-manger » et les jeunes ont réalisé des podcasts sur leurs sujets d'intérêt, en suivant la méthodologie d'un journaliste radio.

En plus de l'affirmation de soi, de l'écriture et de la prise de parole en public, cet atelier a permis de travailler sur la notion essentielle qu'est le sens critique.

### **Exemple du centre socio-culturel du Bas Belleville**

Cible : enfants issus de l'immigration directe / ou presque – plusieurs nationalités très diverses – difficulté à parler français - 10 à 15 ans.

Sujet sélectionné : la culture alimentaire et notamment les plats typiques et les ingrédients issus de leurs pays d'origine qu'ils consomment fréquemment dans leur famille.

Approche du sujet : Marché de Belleville : c'est un marché au sein d'un quartier hétéroclite où toutes les cultures se mélangent. Au fil des années, le marché a adapté son offre aux cultures qui le traversent.

Réalisations : Podcasts où les jeunes nous ont parlé d'un plat typique de leur pays d'origine. Ils nous ont également parlé du marché de Belleville et des épiceries et restaurants alentour qu'ils connaissent

bien. Chacun nous donnait ses ressentis et sa recette. Beaucoup étaient des primo-arrivants, ainsi ils nous parlaient du fait qu'à la maison « maman cuisine tout » et contrairement aux idées reçues, ils ne consommaient quasiment pas de plats préparés, de fast food ou de nourriture transformée. Ces podcasts ont ensuite été diffusés sur notre radio et mis en ligne sur notre site internet.

**Site internet** : <https://raje.fr/>

**Chargée de projet** : Marine Viguié

**Contact** : [marina.viguié@groupe-sos.org](mailto:marina.viguié@groupe-sos.org) - Tel : 01 58 30 52 32

La Mutualité Française Pays de la Loire et huit de ses mutuelles adhérentes ont choisi d'aborder le thème de « l'alimentation à petit budget » afin de lutter contre les inégalités sociales de santé (ISS).

L'action que nous proposons s'inscrit dans une démarche plus globale incluant la pratique de la cuisine avec, si possible, les produits de l'aide alimentaire et les notions de plaisir, de partage, de convivialité ou encore de repères culturels parfois oubliées ou inconnues.

### **Objectif du projet**

Développer la réflexion, les échanges et les pratiques autour de l'alimentation équilibrée à petit budget et les clés pour les mettre en pratique.

### **Objectifs opérationnels**

- Informer et contribuer à l'acquisition ou la réactualisation de connaissances sur le plaisir de manger équilibré à petit budget ;
- Interroger sur les représentations des participants sur l'équilibre alimentaire à petit budget ;
- Accompagner et orienter le public pour lui permettre de faire des choix éclairés, grâce à la création ou la mise à disposition d'outils sur le plaisir de manger équilibré à petit budget ;
- Favoriser l'échange, le partage et la pratique grâce à la mise en place d'ateliers sur le plaisir de manger équilibré sans se ruiner ;
- Mobiliser et impliquer les acteurs sociaux et de la solidarité, régionalement et localement.

### **Public**

Dans les Pays de la Loire, la précarité est relativement moins élevée par rapport à la moyenne nationale mais elle cache des disparités territoriales.

Le terme de précarité renvoie globalement à de multiples difficultés et contraintes quotidiennes conduisant notamment à une « insécurité alimentaire. » Nous visons donc les publics en situation de précarité sociale et/ou financière, tels que les bénéficiaires ou usagers des structures sociales et de la solidarité.

## **Outils utilisés**

- Un quiz participatif
- Un débat théâtral « Bonne chère, pas cher », mis en œuvre par la compagnie Entrée de Jeu
- Exposition du « P'tit resto santé »
- Des ateliers d'échanges et de mise en pratique

**Site Internet** : <https://paysdelaloire.mutualite.fr/>

<https://paysdelaloire.mutualite.fr/dossiers/videos-pour-le-grand-public-3/>

**Responsable du projet** : Florence Poirier – Coordinatrice régionale

**Contact** : [florence.poirier@mfpl.fr](mailto:florence.poirier@mfpl.fr) - Tel : 02 41 68 89 35



## Responsabilité alimentaire et solidaire à Bordeaux

« Relais Popote »

**Laurent Chivallon**

*Centre Communal d'Action Sociale de Bordeaux*

Le dispositif Relais Popote apporte une réponse innovante dans le domaine de l'aide alimentaire en proposant et en mettant à disposition des espaces de préparation de repas à des familles ou personnes isolées n'en ayant pas les moyens matériels et/ou financiers.

Il s'agit ainsi d'offrir un espace de répit, de restauration personnelle, propice aux relations familiales pour les personnes fréquentant les « Relais Popote ».

Ces actions ont vocation à favoriser l'échange, la mixité sociale et la participation des bénéficiaires à la vie locale, mais aussi de permettre un accompagnement plus global des publics sur les questions de nutrition, de santé et d'accès aux droits sous une forme moins conventionnelle que l'aide habituelle. Ce moyen d'accès à l'alimentation constitue une offre nouvelle et complémentaire pour les publics les plus vulnérables, dans une logique de participation.

Il active par ailleurs un partenariat d'acteurs autour de cette question tant pour la mobilisation de lieux d'accueil pour cuisiner que pour le développement de circuits permettant de fournir des produits alimentaires de qualité et diversifiés.

Ce dispositif s'adresse à toute personne en situation de vulnérabilité et d'insécurité alimentaire n'ayant pas les moyens d'accéder à des produits essentiels et/ou sans possibilité de cuisiner.

Les familles hébergées via le dispositif hôtelier d'hébergement d'urgence sont les premiers bénéficiaires des « Relais Popote » au regard de la circulaire interministérielle du 20 février 2015. Rédigée dans le cadre du Plan national de réduction des nuitées hôtelières, elle fixe comme objectif prioritaire « d'améliorer la qualité et l'accessibilité à l'alimentation » pour les publics logés en hôtel. Cependant, le dispositif est ouvert et toutes les personnes qui en font la demande peuvent aisément fréquenter un Relais Popote.

Il s'agit d'une démarche évolutive qui a su s'adapter aux différentes contraintes (typologie des publics, éloignement du lieu d'hébergement, jours d'ouverture...) et qui s'intègre à une dynamique plus globale de projet alimentaire à vocation sociale développée sur la ville de Bordeaux.

Depuis la fin de son expérimentation en juin 2016, les Relais Popote ont accueilli environ 90 familles aux parcours tous différents mais dont la volonté commune était celle de pouvoir cuisiner et de pouvoir nourrir leurs enfants.

Les partenaires sociaux et l'équipe Relais Popote (un chargé de projet et une médiatrice) ont sensibilisé plus de 300 familles en allant à leurs rencontres ; soit directement au sein des hôtels, soit lors de leurs passages auprès des associations de quartiers ou des différents services sociaux.

En cuisine, près de 3 tonnes de denrées alimentaires ont été sauvées, cuisinées et partagées par les familles mais également par les salariés, les bénévoles qui font vivre les Relais Popote chaque jour.

**Directeur de projet** : Laurent Chivallon – Directeur des Nouvelles Solidarités

**Contact** : l.chivallon@mairie-bordeaux.fr

**Coordinateur du projet** : Julien Tertrais - Chargé de développement social

**Contact** : j.tertrais@mairie-bordeaux.fr - Tél. : 05 57 89 38 85

## VifoCourses : Identifier et lever les freins de la transférabilité du projet Opticourses au sein du réseau des villes VIF

**Raphaëlle Chaillou**

*Vivons en Forme*

### Objectifs

- 1) Tester, mettre au point et évaluer un kit Opticourses pour réussir le changement d'échelle et le transfert du dispositif Opticourses, ([www.opticourses.fr](http://www.opticourses.fr)) aux équipes du programme Vivons en forme. Ce dispositif vise à améliorer les capacités d'arbitrage en situation d'achat alimentaire de personnes déclarant devoir faire face à des difficultés financières, en tenant compte de la qualité nutritionnelle et du prix des aliments.
- 2) Comprendre comment mieux impliquer et accompagner les interventions des relais locaux (CAF, centres sociaux, missions locales, etc.) sur le thème de l'alimentation et de la santé auprès des populations en situation de vulnérabilité économique et/ou sociale.

### Etapas du projet

1. Formation des équipes VIF par l'équipe Opticourses ;
2. Expérimentation des ateliers Opticourses auprès de deux villes pilotes ;
3. Optimisation de la formation des travailleurs sociaux, des outils et ateliers :
  - Création de 10 fiches sur des problématiques autour de l'alimentation afin de mieux répondre aux attentes des acteurs de terrain (notamment les travailleurs sociaux) ;
  - Création d'une première journée de sensibilisation avec deux ateliers autour de la qualité nutritionnelle et du budget. La formation au programme Opticourses, sur deux jours, sera proposée dans un second temps suite à cette première journée de sensibilisation ;
4. Evaluation du projet par le CREDOC ;
5. Déploiement des formations Opticourses à l'ensemble des communes du programme Vivons en forme.

### Evaluation

Elle a été réalisée par le CREDOC via des questionnaires et des entretiens.

Deux leviers majeurs ont été actionnés pour permettre la transférabilité du projet :

- L'adaptation des outils dans un sens plus opérationnel, en s'appuyant sur les pratiques et les comportements réels des personnes ;
- La sélection des profils d'intervenants sociaux spécifiques.

La possibilité de réadapter l'outil en permanence, en fonction des retours et des difficultés rencontrées, a permis de valider la transférabilité du projet.



## **Conclusion**

Le dispositif Opticourses est déployé sur l'ensemble des communes du programme Vivons en forme depuis mars 2018 (villes réparties sur le territoire national).

Le concept Opticourses est actuellement proposé sous la forme d'une formation de 3 jours (non consécutifs) aux villes du programme VIF qui peuvent en bénéficier dès qu'elles le souhaitent.

**Site internet** : <https://vivonsenforme.org/>

**Responsable du projet** : Raphaëlle Chaillou

**Contact** : raphaelle.chaillou@vivons-en-forme.org - Tel : 06 31 81 29 79



Fonds français pour l'alimentation et la santé  
42 rue Scheffer - 75116 PARIS - 01 45 00 92 50 - [www.alimentation-sante.org](http://www.alimentation-sante.org)