

DRJSCS

Direction Régionale de la Jeunesse,
des Sports et de la Cohésion Sociale

DRAAF

Direction Régionale de
l'Alimentation, de l'Agriculture et
de la Forêt



GUIDE D'ACCOMPAGNEMENT ET DE BONNES PRATIQUES POUR LES OPÉRATEURS DE L'AIDE ALIMENTAIRE ET LA LUTTE CONTRE L'INSÉCURITE ALIMENTAIRE



**Habilitations, réglementation européenne, sources
d'approvisionnement en denrées, alimentation saine et variée,
accompagnement social des bénéficiaires, aides financières,
soutien de la vie associative et du bénévolat, exemples de
bonnes pratiques...**

**Tout ce qu'il faut savoir pour gérer votre activité d'aide
alimentaire et accompagner au mieux les bénéficiaires !**

Table des matières

Préambule...	3
1. La réglementation en matière d’habilitations et de Fonds européen d’aide aux plus démunis	4
1.1 Les habilitations à recevoir des contributions publiques destinées à la mise en œuvre de l’aide alimentaire.	4
1.2 Les conditions du Fonds européen d’aide aux plus démunis (FEAD)	8
2. Où s’approvisionner en denrées alimentaires pour garantir une alimentation saine et variée tout en permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire ?	11
3. Comment assurer une alimentation saine et variée pour les bénéficiaires ?	15
4. Comment favoriser un accompagnement social des bénéficiaires ?	16
5. Comment financer un projet de l’aide alimentaire ?	18
5.1 Les financements du PNA (programme national de l’alimentation)	18
5.2 Les subventions de la vie associative	19
5.3 Les crédits dédiés à l’aide alimentaire	20
5.4 Les financements de l’ARS	20
6. Soutien de la vie associative et du bénévolat	21
7. Les exemples de bonnes pratiques dans les Hauts-de-France	22
7.1 Les jardins partagés, microfermes	22
7.2 L’accès aux produits bio, locaux	24
7.3 Les ateliers de cuisine	25
7.4 Alimentation et éducation à la santé, activités sportives	27
7.5 Aide alimentaire et accompagnement social	30
8. Annuaire des ressources et contacts utiles en matière d’aide alimentaire en Hauts-de-France	33

800 structures, des milliers de bénévoles, des dizaines de milliers de personnes concernées dans notre région

En 2018 en Hauts-de-France, 202 associations sont habilitées régionalement au titre de l'aide alimentaire. A celles-ci s'ajoutent les antennes des associations habilitées au niveau national (Banques alimentaires ; Restos du Cœur ; Secours Populaire ; Secours catholique...) soit environ **800 structures distributrices sur l'ensemble de la région**. L'aide alimentaire représente une **aide sociale vitale** pour les personnes en situation de précarité. Dans les Hauts-de-France, deuxième région la plus pauvre de France métropolitaine où plus d'un million de personnes vit sous le seuil de pauvreté, l'aide alimentaire revêt une importance cruciale pour un nombre croissant de nos concitoyens. Au-delà de la solidarité apportée par la distribution d'une aide d'urgence, les responsables, les bénévoles, sont motivés pour transformer ce type de contact avec les personnes, en un **point d'appui solide pour faciliter l'accès aux droits et l'accompagnement des personnes en difficulté sociale et financière**. En ce sens, elles rejoignent les objectifs des pouvoirs publics et de la priorité qu'a donné M. le Préfet de région, Michel Lalande à la feuille de route cohésion sociale adoptée par les services de l'Etat lors du comité régional d'administration régionale le 22 novembre 2017. Ce guide d'accompagnement a ainsi vocation à faciliter au mieux l'action des acteurs de l'aide alimentaire dans leur mission, dans le respect de la réglementation et au service des personnes les plus démunies.



André BOUVET
Directeur régional
Direction régionale de la
jeunesse, des sports et de la
cohésion sociale (DRJSCS)
Hauts-de-France



Luc MAURER
Directeur régional
Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt
(DRAAF) Hauts-de-France

Permettre **l'accès pour tous à une nourriture suffisante et de qualité** est un des objectifs fondamentaux de la politique publique de l'alimentation, pilotée par le ministère en charge de l'agriculture. Pour en faciliter la mise en œuvre, la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt s'est associée à la DRJSCS et à l'ARS pour la rédaction du guide d'accompagnement. Cet outil permettra notamment de porter à connaissance des opérateurs de l'aide alimentaire les bonnes pratiques combinant l'aide alimentaire et les actions d'accompagnement éducatives et sociales. Il répond à plusieurs pistes de travail formulées lors des **Etats Généraux de l'Alimentation de 2017** au niveau national et en région : mieux porter à connaissance les initiatives mises en œuvre sur les territoires notamment les démarches concernant la justice sociale ; aider les bénévoles des associations d'aide alimentaire à acquérir des compétences et connaissances nouvelles à la fois sur le savoir-faire (réglementations sanitaires, sensibilisation à une alimentation de qualité) et le savoir-être.

Les objectifs d'amélioration de l'état de santé de la population et de réduction des inégalités sociales et territoriales de santé sont au cœur des préoccupations de l'Agence régionale de santé Hauts-de-France (ARS) et du futur **Projet Régional de Santé**. Parmi les leviers, **l'accès à la prévention et aux soins des personnes vulnérables** constitue une priorité. A ce titre, les dispositifs d'accompagnement sociaux qui sont mobilisés comme l'aide alimentaire doivent s'inscrire dans une démarche de promotion d'une alimentation équilibrée, en cohérence avec une approche globale de santé. Avec ses partenaires, DRJSCS et DRAAF, l'ARS s'engage pour construire des dispositifs et des outils concrets assurant une articulation entre les politiques sanitaires et sociales. Ce guide d'accompagnement des opérateurs de l'aide alimentaire illustre les dynamiques partenariales que nous souhaitons poursuivre.



Monique RICOMES
Directrice générale
Agence Régionale de Santé
(ARS) Hauts-de-France

1. La réglementation en matière d'habilitations et de Fonds européen d'aide aux plus démunis

1.1 Les habilitations à recevoir des contributions publiques destinées à la mise en œuvre de l'aide alimentaire.

➤ L'habilitation, pourquoi ?

L'habilitation permet d'être reconnu par les Pouvoirs Publics, sans pour autant constituer un label ou une marque de qualité.

Elle est **obligatoire** pour:

- **Percevoir des contributions publiques destinées à la mise en œuvre de l'aide alimentaire.** Il s'agit de toute aide, en nature ou financière, apportée par l'Union européenne, l'État, les collectivités territoriales ou les établissements publics. Au-delà des subventions publiques, il peut notamment s'agir de la mise à disposition d'un local, de personnel, de la prise en charge des frais liés au fonctionnement de l'association.
- **Bénéficiaire de denrées financées** par le Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis – **FEAD** ou par le Crédit National des Epicerie Sociales - **CNES**, même indirectement (via une Banque Alimentaire par exemple) ;
- **Bénéficiaire de denrées** ayant fait l'objet d'une **défisicalisation** pour le donateur, même indirectement (via une Banque Alimentaire par exemple)
- **Signer une convention avec un distributeur du secteur alimentaire** dans le cadre de la loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Pour autant, l'habilitation au niveau régional ne **donne pas automatiquement droit à des crédits.**

➤ Qui est concerné par l'habilitation régionale ?

Les personnes morales **de droit privé** dont l'activité ne couvre pas plus de **8 départements**, sauf celles qui ont été **désignées** par leur association « tête de réseau » pour bénéficier d'une **habilitation nationale**. Les structures qui couvrent 9 départements ou plus doivent demander une habilitation nationale.

➤ **Quelles sont les conditions à respecter pour être habilité ? (articles R. 230-10 à R. 230-24 du code rural et de la pêche maritime).**

1. Disposer d'une **organisation** permettant :
 - soit la **distribution de denrées** alimentaires aux personnes les plus démunies ;
 - soit la **fourniture de denrées alimentaires à d'autres personnes morales**.
2. Avoir mis en place des **procédures garantissant que les denrées sont conformes aux exigences en vigueur en matière d'hygiène des denrées alimentaires**.

La Direction départementale de la protection des populations (DDPP) territorialement compétente est en charge de l'hygiène des établissements et des denrées alimentaires.

Tout établissement doit être déclaré à la DDPP de son département via le document CERFA joint en annexe.

Ces contrôles sont encadrés par une réglementation spécifique et notamment ce que l'on appelle "le Paquet Hygiène". Au-delà des contrôles, il est judicieux d'avoir quelques règles simples en tête pour assurer la gestion au quotidien de la structure.

Certaines bases pratiques sont en effet intéressantes à connaître :

- ✓ les lieux d'entreposage doivent être propres, facilement lavables et lessivables.
- ✓ le rangement des différentes denrées alimentaires doit être effectué de manière rationnelle et logique (pas de mélange, rotation des stocks,...).
- ✓ les marchandises sèches stockées doivent être protégées : sur des étagères et non à même le sol, dans un emballage correctement fermé. Les dates de durabilité minimale (DDM) des denrées sèches doivent être respectées. Les denrées doivent être correctement emballées.
- ✓ les marchandises périssables doivent être conservées à une température adaptée. Les dates limite de consommation ne doivent pas être dépassées. Le suivi des températures doit être effectué et enregistré. Les denrées doivent être correctement emballées.
- ✓ la traçabilité des produits doit être garantie c'est-à-dire que, pour toutes les denrées, il doit être possible de savoir d'où elle vient (étiquettes, bons de livraison) et où elle va (bons de commandes). Cette connaissance est essentielle lors de retrait ou de rappel de marchandises car ceci permet de connaître l'expéditeur et le destinataire et de remonter la chaîne de chaque denrée. De plus, chaque denrée doit être étiquetée et les dates limites de consommation ou date de durabilité minimale (DDM) respectées.
- ✓ un plan de lutte contre les nuisibles, doit être mis en place par l'entreprise avec des appâts et un suivi approprié lors d'une consommation. Il ne doit pas y avoir de rongeur ou d'insecte à proximité des denrées alimentaires.
- ✓ le personnel doit avoir une tenue adaptée et différente de celle de la ville lors de la manipulation des denrées (sinon, il existe un risque important de contamination exogène). Le lavage des mains avant le travail reste aussi un geste incontournable pour éviter les contaminations (savon bactéricide et séchage soigneux de mains obligatoires avec essuie-main jetable).
- ✓ enfin, le nettoyage et la désinfection des équipements et des locaux doivent se faire régulièrement avec des produits adaptés à ces utilisations.

Ces quelques simples éléments permettent d'assurer l'hygiène des denrées pour les consommateurs (en salubrité et en sécurité)

3. Assurer la **traçabilité physique et comptable des denrées**

La structure doit être en mesure d'identifier et d'assurer la **traçabilité des quantités de denrées entrées, des denrées en stock et des denrées sorties** (volumes distribués et volumes détruits). Pour cela, les outils informatiques sont conseillés (tableau Excel, ou utilisation de logiciel tel que le logiciel passerelle utilisé par les banques alimentaires et les structures partenaires). Il convient par ailleurs de conserver et d'archiver tous les bons de livraison.

4. Avoir mis en place les **procédures de collecte et de transmission des données chiffrées de l'aide alimentaire** (arrêté du 8 août 2012).

La structure doit être en mesure de collecter et de transmettre les données sur les activités suivantes : **volume de denrées distribuées et bénéficiaires de l'aide alimentaire** (données quantifiées anonymes). Pour cela, les outils tels que les cahiers de suivi, tableaux excel, logiciel spécifiques... sont conseillés.

➤ Comment faire une demande d'habilitation / de renouvellement d'habilitation ?

Dans la région Hauts-de-France, l'administration compétente pour recevoir et instruire les demandes d'habilitation est la **Direction Régionale de la jeunesse des sports et de la cohésion sociale (DRJSCS)**, avec l'appui de la Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF). Les informations relatives à la procédure d'habilitation et de renouvellement de l'habilitation sont disponibles sur le lien suivant : <http://hauts-de-france.drjscs.gouv.fr/spip.php?article1746>

Pour toute demande d'information complémentaire, adressez-vous aux adresses suivantes : par mail : DRJSCS-HDF-SOCIAL@jscs.gouv.fr ou par courrier Pôle des politiques sociales, 20 Square Friant les 4 chênes, 80039 Amiens Cedex 1. Tel : 03 22 33 89 07

➤ Quelles sont les obligations liées à l'habilitation ?

L'habilitation implique le **respect permanent des conditions énoncées** aux articles R. 230-10 à R.230-24 du code rural et de la pêche maritime et rappelées plus haut. Par ailleurs, les personnes morales habilitées ont l'obligation de **transmettre les données chiffrées de l'aide alimentaire** au titre d'une année civile avant le **10 mai de l'année suivante**. (Arrêté du 8 août 2012 relatif aux données chiffrées de l'aide alimentaire et aux modalités de leur transmission)

Pour déclarer ces chiffres, les personnes morales habilitées reçoivent en règle générale un mail leur donnant accès à leur déclaration en ligne. La non-réception de ce mail ne les exempte cependant pas de leur obligation de déclarer leurs données dans les conditions prévues par l'arrêté.

➤ Quels sont les risques en cas de non-respect de ces obligations ?

En cas de manquement à l'une des obligations auxquelles la personne morale de droit privé s'est engagée, des sanctions, telles que le **retrait de l'habilitation régionale**, peuvent être prises par le Préfet de région. Ces sanctions sont prises si, à la suite d'une **procédure contradictoire**, la personne morale n'a pas remédié au(x) manquement(s) constaté(s) dans les délais prévus.



Sur le fondement des articles R.230-24 du Code rural et de la pêche maritime et de l'instruction n° DGCS/SD1B/2017/9 du 10 janvier 2017 relative au lancement du programme de contrôle des structures distributrices de l'aide alimentaire, des contrôles peuvent être effectués dans les centres de distribution par les services de la Direction régionale, de la jeunesse, des sports et de la cohésion sociale, avec l'appui des directions départementales de protection des populations (DDPP).

1.2 Les conditions du Fonds européen d'aide aux plus démunis (FEAD)

Le Fonds européen d'aide aux plus démunis (FEAD) soutient les actions menées par les pays de l'Union européenne pour apporter une **assistance matérielle aux plus démunis**. Il s'agit notamment de denrées alimentaires, de vêtements et d'autres biens essentiels à usage personnel, tels que des chaussures, du savon ou du shampoing. Cette assistance matérielle doit s'accompagner de **mesures d'intégration sociale**, notamment des services de conseil et d'assistance visant à aider les personnes à sortir de la pauvreté.



Le FEAD a été mis en place pour la période 2014 – 2020 et est financé dans le cadre du fonds social européen (FSE). En France, il représente une enveloppe de 80 millions d'euros consacrée à l'achat de denrées uniquement.

Seules les structures habilitées nationalement peuvent se porter candidates pour pouvoir émarger au FEAD. Aujourd'hui, quatre structures émargent au FEAD : **la Fédération française des banques alimentaires, la Croix rouge française, le Secours populaire français et les Restaurants du coeur**. Les banques alimentaires fournissent quant à elles, les structures partenaires habilitées, en denrées FEAD.

➤ Les conditions à respecter pour recevoir et distribuer des denrées du FEAD

- ✓ Bénéficier d'une **habilitation** à recevoir des contributions publiques destinées à la mise en œuvre de l'aide alimentaire
- ✓ Avoir signé une **convention avec la Banque alimentaire** comprenant une annexe informant de la réglementation européenne
- ✓ **Répondre aux exigences européennes** qui s'ajoutent aux règles liées à l'habilitation régionale. Cf lignes directrices de la DGCS (direction générale de la cohésion sociale) à destination des organisations partenaires dans le cadre du Fonds européen d'aide aux plus démunis (FEAD).

Synthèse des lignes directrices du FEAD :

Les lignes directrices précisent l'ensemble des obligations des organisations partenaires (OP) qui perçoivent directement ou indirectement des denrées alimentaires financées par le FEAD conformément au règlement (UE) n°223/2014 du 11 mars 2014, dit « règlement FEAD », et au programme opérationnel de la France.

Les lignes directrices qui sont mises en œuvre à travers des procédures internes aux organisations partenaires, s'imposent à tous les partenaires et peuvent faire l'objet de vérifications par des corps d'inspection, de contrôle ou d'audit nationaux et européens, sur pièces ou sur place, auprès des organisations concernées.

Les lignes directrices doivent être annexées :

- aux conventions passées entre FranceAgriMer et les organisations partenaires ;
- aux conventions déclinées au sein des réseaux associatifs entre le siège et ses différents partenaires ;
- aux conventions passées entre les associations bénéficiaires du FEAD et les autres organisations partenaires à qui ces dernières fourniraient des denrées financées par le FEAD.

Les obligations à respecter sont au nombre de huit et peuvent se regrouper en trois sous-ensembles :

I. Le public visé par le FEAD

1. Eligibilité des personnes démunies, article 7-c du règlement FEAD
2. Mise en place de mesures d'accompagnement, article 7-4 du règlement FEAD

II. Modalités de distribution du FEAD

3. Information, communication et publicité sur le fonctionnement du FEAD, article 19-3 du règlement FEAD
4. Gratuité de l'aide alimentaire, article 23-5 du règlement FEAD
5. Conditions de stockage et sécurité sanitaire, article 5-12 du règlement FEAD

III. Suivi comptable du FEAD

6. Tenue d'une comptabilité matière, article 32-4-b du règlement FEAD
7. Remontée des données chiffrées, article 13 du règlement FEAD
8. Conservation des documents, audits et contrôle, article 51 du règlement FEAD

Conformément aux termes du règlement FEAD et des conventions passées entre FranceAgriMer et chaque organisation partenaire, sont exigibles a minima en cas de contrôles les documents suivants :

I. Le public visé par le FEAD

• **Eligibilité des personnes démunies**

- Un exemplaire de la procédure d'éligibilité du public (exemple : fiche anonymisée de diagnostic de situation individuelle) FEAD validé par l'autorité de gestion (exception faite pour le cas de l'accueil inconditionnel) ;
- Le cas échéant, un procès-verbal ou relevé de décision de la commission d'attribution de l'aide alimentaire.

• **Mise en place de mesures d'accompagnement**

- Une description des mesures proposées aux bénéficiaires ;
- Un élément probant à l'appui (support de formation, fiche de sensibilisation à l'équilibre nutritionnel, etc.)

II. Modalités de distribution du FEAD

• **Information, communication et la publicité sur le fonctionnement du FEAD**

- Un exemplaire de l'affiche distribuée par l'AG.

- **Gratuité de l'aide alimentaire**

- Si participation il y a, pouvoir prouver qu'elle ne concerne pas les produits FEAD.

- **Conditions de stockage et sécurité sanitaire**

- Un exemplaire de la procédure formalisée en termes de conditions de stockage ;
- Ex d'occasions où le thème a été abordé auprès des personnes manipulant des aliments.

III. Suivi comptable du FEAD

- **Tenue d'une comptabilité matière**

- L'état des stocks au jour de la visite ;
- Etat informatisé des flux et des stocks FEAD ou, en cas de tenue manuelle, le document traçant les entrées et sorties de denrées.

- **Remontée des données chiffrées**

- Envoie des données chiffrées de l'année n-2 le 10 mai de chaque année.

- **Conservation des documents – audits et contrôle**

- Copie des bons de livraison de la campagne FEAD en cours, des bons de transport interne, justificatifs de pertes de denrées.

N.B. Les conventions entre la tête de réseau et la structure contrôlée, ou règlement intérieur, rappelant l'application des lignes directrices sont également exigibles en cas de contrôles afin de s'assurer que les obligations réglementaires sont connues et respectées par le réseau.



Une structure ayant reçu des denrées FEAD peut faire l'objet de contrôles de la Commission européenne, de la Direction générale de la cohésion sociale (DGCS), des services déconcentrés des Ministères des solidarités et de l'agriculture, de la Cour des comptes et de FranceAgriMer.

2. Où s'approvisionner en denrées alimentaires pour garantir une alimentation saine et variée tout en permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire ?

Le don de denrées alimentaires aux plus démunis constitue un levier essentiel de la lutte contre la précarité en permettant l'accès de tous à une nourriture sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante. Inscrite comme une priorité du Programme national pour l'alimentation (PNA) porté par le Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, l'aide alimentaire contribue à la fois aux enjeux de justice sociale et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

En France, il existe **six acteurs principaux** qui permettent aux opérateurs de l'aide alimentaire de s'approvisionner en denrées alimentaires :

L'UNION EUROPEENNE ET L'ETAT FRANCAIS



Le pilotage et le financement de l'aide alimentaire ont connu en 2014 d'importantes évolutions. Depuis le 1er janvier 2014, l'aide alimentaire ne fait plus partie de la Politique agricole commune (PAC) mais a intégré le dispositif des fonds structurels. Ainsi, le **Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis 2014-2020 (FEAD)** et les **Crédits Nationaux destinés aux Epicerie Sociales (CNES)** se sont substitués au Programme Européen d'Aide aux plus Démunis (PEAD) et au Programme National d'Aide Alimentaire (PNA).

La France bénéficie, pour cette période de 500 millions d'euros de crédits européens soit un peu plus de 70 millions par an. Il s'y ajoute des crédits nationaux destinés plus particulièrement aux épiceries sociales : le **Crédit National Epicerie Sociales (CNES)**. L'attribution de ces différents crédits se fait uniquement sous forme de denrées alimentaires.

La distribution de ces denrées est réalisée par les têtes de réseaux suivantes : Croix Rouge Française, Fédération Française des Banques Alimentaires, Secours Populaire, Restos du Coeur et Association Nationale des Epicerie Solidaires (ANDES).

Au niveau local, de nombreuses autres associations sont approvisionnées par ces têtes de réseau associatives.

LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES



En cas de **surproduction**, d'un changement de recette ou d'emballage, les denrées alimentaires peuvent être transmises aux opérateurs de l'aide alimentaire.

Bien évidemment, les entreprises pratiquent également le **don alimentaire à titre spontané**. Par le don alimentaire, l'entreprise et ses salariés s'engagent dans une démarche solidaire à travers un projet collectif qui peut être fédérateur au sein de l'entreprise (démarche RSE Responsabilité Sociale des Entreprises).

LA GRANDE DISTRIBUTION



Lorsque la date limite de consommation (DLC) ou de durabilité minimale (DDM, ancienne DLUO) est proche ou lorsque des produits changent d'étiquetage, de gamme, la grande distribution peut donner ces denrées toujours consommables.

Cette grande distribution est soumise depuis février 2016 à la **loi Garrot***. Cette loi, relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, oblige les grandes surfaces (dont la surface de vente dépasse 400 m²) à établir des conventions avec des associations caritatives habilitées pour donner les invendus.

Cette loi stipule que les distributeurs du secteur alimentaire ont un an à compter de la date d'ouverture ou de la date à laquelle leur surface de vente dépasse le seuil de 400m² pour mettre en place une convention. Ce modèle de convention est destiné à être utilisé dans le cadre de tous les partenariats entre les distributeurs concernés et les associations d'aide alimentaire, leur permettant de travailler en toute confiance.

Afin d'accompagner les démarches de don des invendus entre les entreprises de grande distribution et les associations d'aide alimentaire, les services des ministères en charge de l'Agriculture, de l'Environnement et des Finances, en collaboration avec les représentants de la grande distribution et des principales associations d'aide alimentaire ont rédigé un modèle de convention qui clarifie les responsabilités de chacun pour garantir l'efficacité du don, la sécurité sanitaire et la qualité des denrées et apporte des précisions quant aux moyens à mettre en œuvre pour que les distributeurs puissent bénéficier de la réduction fiscale associée au don.

* <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/loi/2016/2/11/AGRX1531165L/jo/texte>

LES AGRICULTEURS



Pour équilibrer les repas des bénéficiaires, les associations cherchent également des produits frais. Rapprocher le monde agricole et le monde caritatif est en cela une réelle opportunité pour augmenter cet approvisionnement et ainsi valoriser les invendus ou les produits non commercialisables dans les circuits classiques.

Les agriculteurs peuvent également donner des produits laitiers et des œufs (sous réserve du respect des conditions sanitaires au regard des températures et dates de consommation).

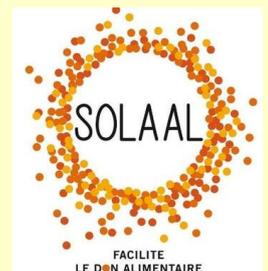
Voir guide du don agricole du ministère de l'agriculture :

<http://agriculture.gouv.fr/telecharger/86965?token=d16c69276422177597d1a91a109fd317>

Exemple de SOLAAL:

Solaal (Solidarité des producteurs agricoles et des filières alimentaires) est une association nationale créée en 2013 pour faciliter l'organisation des dons de produits agricoles. En région Hauts-de-France, Solaal intervient, soit directement, soit via un relais local au niveau de la FDSEA de la Somme et met en relation les agriculteurs donateurs qui la contactent avec les associations caritatives bénéficiaires. Une fois le don réalisé, l'association délivre une attestation à l'agriculteur, qui peut déduire 60% du prix de revient du produit sur le montant de ses impôts, dans la limite de cinq pour mille de son chiffre d'affaires.

Lien : www.solaal.org



LES PARTICULIERS

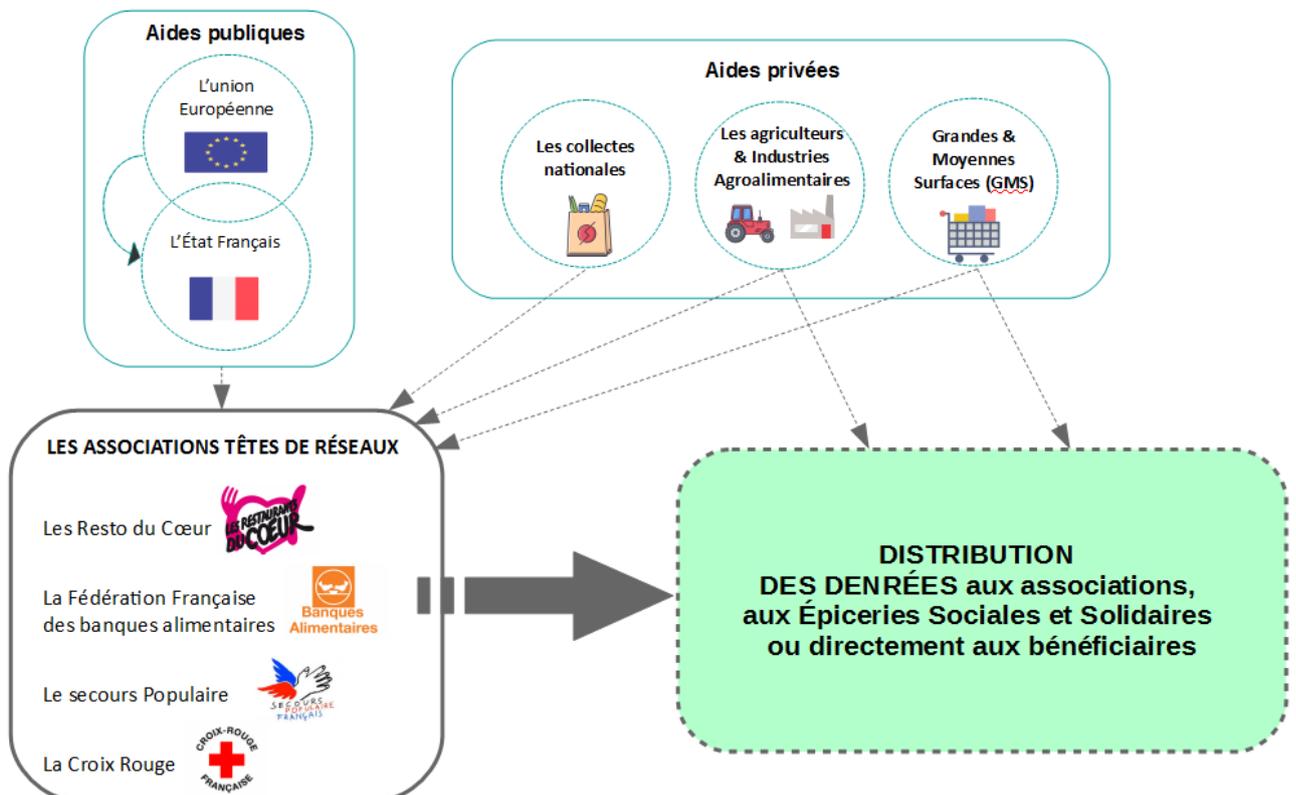


Ils peuvent apporter une aide lors de collectes organisées par les associations nationales dans les grandes et moyennes surfaces.

Les **banques alimentaires**, par exemple, sollicitent le grand public le dernier week-end de novembre pour une collecte de denrées non périssables (produits secs et des conserves) dans les grandes surfaces. Cette collecte annuelle complète les dons quotidiens que les bénévoles récupèrent chaque jour auprès de la grande distribution, des industriels et des producteurs.

Egalement chaque année, début mars, ce sont les **Restos du cœur** qui organisent dans les magasins une campagne d'hiver afin de subvenir aux besoins des plus démunis juste après la période hivernale.

LA PROVENANCE DES PRODUITS COLLECTÉS



Ces différentes sources d'approvisionnement sont complémentaires.

Par exemple, au niveau des entreprises, les associations pourront s'approvisionner en un même type de produit dans une quantité importante. A l'échelle d'un magasin, les quantités de produits sont généralement plus réduites mais la gamme des produits donnés est plus diversifiée.

Le recours à une source d'approvisionnement dépend des besoins ponctuels sur le terrain, des ancrages géographiques respectifs des donateurs et des bénéficiaires, des problématiques locales...

ZOOM SUR LES GLANEURS SOLIDAIRES



Sur le territoire de l'Avesnois, l'association Les Sens Du Goût anime des temps de glanage chez des producteurs, sur des marchés, dans des magasins ou même au sein de jardins partagés.

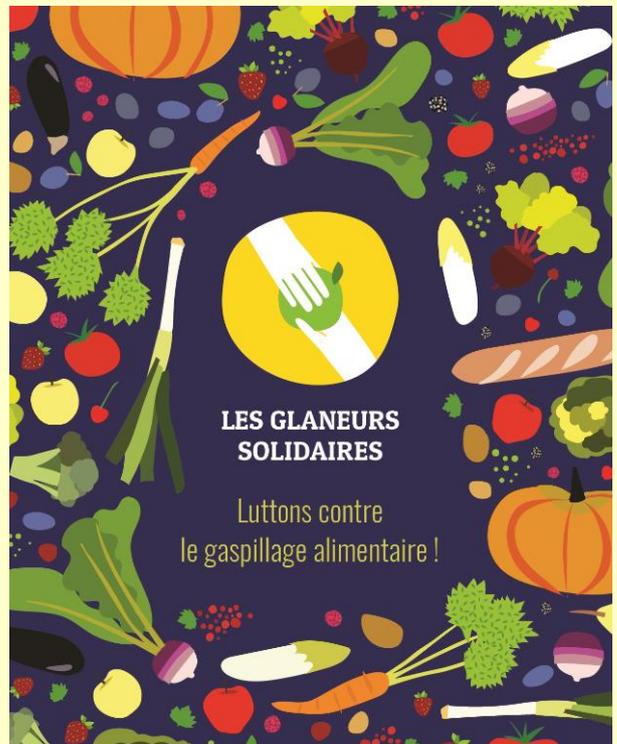
La construction de cette démarche a débuté en mars 2017 avec l'écriture d'une charte entre glaneurs et donateurs. Depuis, cinq groupes de 10 à 20 personnes sont mobilisés sur Anor, Avesnes, Aulnoye, Landrecies et Le Quesnoy. Ces glaneurs sont globalement des publics à faibles revenus même si une mixité sociale est recherchée.

Chaque action de glanage donne lieu à des temps de redistribution auprès de publics précaires dans un but de solidarité, mais également avec l'objectif de sensibiliser de potentiels futurs glaneurs solidaires.

L'association s'attache à animer ces redistributions, voire à mettre en place des ateliers de transformation ou de conservation afin de valoriser au maximum les ressources glanées.

Elle fait aussi en sorte de favoriser la mise en place de groupes de glaneurs solidaires autonomes (sans l'intervention des Sens Du Goût) afin de pouvoir multiplier ce type d'actions.

Lien : www.lessensdugout.org



3. Comment assurer une alimentation saine et variée pour les bénéficiaires ?



L'accès à une alimentation saine et équilibrée telle qu'elle est décrite dans les recommandations fait partie des préoccupations d'une grande partie de la population y compris les personnes fragiles économiquement. L'avenir de leurs enfants en est la principale motivation. Mais pour les personnes soumises à de très fortes contraintes budgétaires, manger équilibré a un coût. Il a été établi à 3,5 euros par jour par personne au minimum. Les messages et actions éducatifs devront donc tenir compte de cette réalité budgétaire.

Certains aliments, combinant coût faible et qualité nutritionnelle, pourront être privilégiés comme le lait, les œufs, les légumes secs et les céréales. Cela implique le développement des compétences en matière de courses (choix des magasins, lecture des étiquettes) et de cuisine. La connaissance de ces recommandations n'est pas un gage de passage à l'acte. Il sera plus efficace de communiquer sur les atouts nutritionnels de certains aliments plutôt que sur les effets délétères de certains. Au-delà de l'aspect qualitatif, il sera aussi important de privilégier la valorisation de la dimension sociale et du plaisir autour du repas. Les réflexions tournées vers les enfants et leur avenir permettent d'envisager positivement les préconisations.

ZOOM SUR UDAPIA, une épicerie sociale qui favorise « l'insertion par l'alimentaire », Amiens (80)



Action à destination des personnes en situation de précarité. L'association propose des **ateliers pédagogiques** dont :

- action sur l'alimentation par une diététicienne (équilibre alimentaire, maladies métaboliques);
- action d'éducation budgétaire ;
- action santé active (information et inscription au bilan de santé, intervention CPAM) ;
- intervention de partenaires (planning familial, centre d'information sur le droit des femmes et des familles -CIDFF, Association sportive (APSL 80), APREMIS, Maison des ados et maison des familles, les services publics de quartiers) ;
- visites des jardins solidaires ;

visites de l'Espace santé active (présentation de l'espace, et intervention santé sur une thématique choisie : nutrition, cœur, dos...)



4. Comment favoriser un accompagnement social des bénéficiaires ?



Si l'aide alimentaire consiste en premier lieu à répondre aux besoins vitaux des personnes, elle doit également, lors de sa mise en œuvre, permettre d'initier un accompagnement et une insertion sociale, notamment pour les publics fragiles. L'aide alimentaire constitue alors la **première étape vers un accompagnement, plus global du bénéficiaire.**

En fonction des formes de distribution, l'accompagnement du bénéficiaire peut prendre la forme suivante :



Dans la rue pour les sans-abris, lors de maraudes

- Tisser un premier lien social- apporter une aide immédiate
- Prodiguer des conseils et apporter une aide pour la mise à l'abri, la sortie de la rue, ce qui permettra l'accès aux droits, aux soins

Dans des locaux



- Répondre aux besoins des personnes à la rue : vestiaire, consigne, laverie, domiciliation, douches, ouverture des droits, orientation sanitaire ...
- Evaluer la situation sociale et économique et identifier la ou les difficultés rencontrées ;
- Délivrer des conseils en matière de préparation de repas, conseils culinaires, équilibre nutritionnel (ex : ateliers de cuisine) ;
- Faciliter l'accès aux droits, accès aux soins, l'alphabétisation, la gestion d'un budget, le soutien scolaire.
- Orienter en vue de l'insertion professionnelle, soutien à la recherche emploi...

Cette liste des mesures d'accompagnement susceptibles d'être proposées, est non exhaustive. Elle varie d'une équipe de bénévole à l'autre, d'un territoire à l'autre, et tend à répondre aux besoins individuels.

Par ailleurs, l'accompagnement des bénéficiaires peut aussi se faire sous la forme :

➔ **d'orientations vers des travailleurs sociaux** (CCAS, conseil départemental, Unités territoriales de prévention et d'action sociale (UTPAS)...)



➔ **de mise en place de permanence au sein du centre de distribution** afin de favoriser la démarche « aller-vers ». Ces permanences peuvent être assurées via un partenariat avec les CAF, Pôle emploi, la CPAM, des professionnels de santé ou encore d'autres associations destinées à accompagner les publics vulnérables... Cela souligne l'importance de la **mise en réseau de l'association d'aide alimentaire dans le cadre d'un maillage territorial de proximité.**



**ZOOM SUR L'ASSOCIATION D'AIDE ALIMENTAIRE AMITIE
PARTAGE ET LES ACTIVITES D'ACCOMPAGNEMENT SOCIAL
QU'ELLE PROPOSE (Roubaix, 59)**



Au coeur de Roubaix depuis 32 ans, Amitié Partage est une association qui aide chaque année plus de 2000 familles roubaisiennes en situation de grande précarité. **En plus de l'aide d'urgence, alimentaire ou vestimentaire**, l'association propose une **multitude de services pour "aider les personnes à se remettre debout"** : accompagnement individuel des allocataires du RSA, accompagnement vers l'emploi, écrivain public, sorties culturelles, alphabétisation, soutien scolaire, permanences CAF durant les distributions, ateliers arts plastiques pour lutter contre l'isolement...

L'association organise également deux **ateliers d'insertion** qui remettent au travail 23 personnes:

- Logistique et Action, qui assure au quotidien l'accueil, le transport, la gestion des stocks et les distributions de l'association (de 2 à 5 tonnes de nourriture par semaine, 100 tonnes de vêtements reçus par an)
- et Baby Mailles, atelier de femmes qui tricotent pour Jacadi la collection layette "Love Maille".

Amitié partage, c'est une équipe de 13 permanents, 26 contrats aidés et 60 bénévoles qui oeuvrent pour l'insertion et l'accès aux droits des personnes au-delà de l'aide d'urgence qu'elle

5. Comment financer un projet de l'aide alimentaire ?

5.1 Les financements du PNA (programme national de l'alimentation)

L'appel à projet PNA (programme national de l'alimentation)

Le **Programme National pour l'Alimentation (PNA)** est un programme interministériel, piloté par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Il permet la mise en œuvre d'actions visant à assurer l'accès de tous à une alimentation sûre et de qualité.



Les objectifs généraux sont :

- de défendre le modèle alimentaire français ;
- de mieux répondre aux attentes des consommateurs ;
- de contribuer au maintien de la compétitivité du secteur agricole et agroalimentaire français.

Le PNA repose sur 4 axes d'actions prioritaires : l'éducation alimentaire de la jeunesse, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine, **la justice sociale**.

Sur ce dernier axe, l'accent est mis sur des projets combinant l'aide alimentaire et les actions d'accompagnements éducatives et sociales : ateliers culinaires, jardins potagers collectifs...

En région, la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt est chargée de la mise en œuvre de ce programme. Elle lance chaque année un appel à projets afin de valoriser et d'accompagner des initiatives régionales.

ZOOM SUR LES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX (PAT)

Introduits par la Loi d'Avenir pour l'Alimentation, l'Agriculture et la Forêt d'octobre 2014, les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) visent à « rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs, et à développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation ».

Un PAT est entendu comme un projet global visant à renforcer l'agriculture locale, l'identité culturelle du terroir, la cohésion sociale et la santé des populations pour une articulation renforcée entre « bien produire » et « bien manger » (agro-écologie, circuits courts, éducation à l'alimentation, cohésion sociale, agritourisme, etc.).

Sur un territoire, une association d'aide alimentaire ou une épicerie sociale est un acteur à associer lors de la construction d'un PAT. A titre d'exemple, l'épicerie sociale « Du miel sur mes tartines » est partenaire du PAT (Projet Alimentaire Territorial) de la Communauté d'agglomération du Douaisis (CAD) et du PAT du PNR Scarpe-Escaut. Sur le territoire de la CAD, au regard des fruits du travail mené par le biais des ateliers culinaires et du retour des participants, l'association Du Miel sur mes Tartines propose aujourd'hui un projet dont l'objectif principal est d'accompagner les personnes vers une augmentation de leur consommation de produits locaux et/ou bio tout en maintenant l'équilibre budgétaire. L'épicerie solidaire a dégagé 4 objectifs opérationnels correspondant aux différentes étapes du défi déclinées sur 8 mois, de mai à décembre 2018 : prendre conscience du mangeur que je suis (étape amuse-bouche), identifier les acteurs de la production alimentaire (étape entrée), devenir un mangeur averti (étape plat), la nourriture en tant que vecteur de lien social et de citoyenneté (étape dessert).

Lien : <http://www.dumielsurmestartines.com/>

5.2 Les subventions de la vie associative

Le site officiel de la vie associative « <http://www.association.gouv.fr/> » présente sous forme de fiches techniques et pédagogiques des informations sur : les **demandes de subventions** ; le mécénat ; la gestion comptable et la fiscalité ; le mécénat associations / entreprises ; le guide juridique du mécénat ; le bénévolat : valorisation comptable ; l'association et la protection sociale (guides de l'URSSAF) ; la LOLF appliquée aux associations ; la gestion administrative et financière de l'association ; un **guide d'usage de la subvention** ...

On y trouve notamment le **guide pratique pour les demandes de subvention en région des Hauts-de-France**

- <https://guidepratiqueasso.org/>



- <http://www.associations.gouv.fr/guide-pratique-vie-associative.html>

Pour les actualités, rendez-vous sur :

- **Le site de la Direction Régionale Jeunesse et Sports et Cohésion Sociale Hauts-de-France :**
 - Accompagnement et développement de la Vie Associative (ADVA) : appel à projets 2018 : <http://hauts-de-france.drjscs.gouv.fr/spip.php?rubrique184>
 - Lien pour les demandes de subvention : <https://aidesenligne.hautsdefrance.fr/sub/extranet/dispositif-consulter.sub?sigle=FOBE>
- **Le site du Conseil Régional des Hauts-de-France :**
 - ↳ **La plateforme du mouvement associatif** récapitulant l'ensemble des appels à projets des pouvoirs publics et des fondations privées : <http://lemouvementassociatif-hauts-de-france.org/appel-a-projets>

5.3 Les crédits dédiés à l'aide alimentaire

L'essentiel des financements attribués à l'aide alimentaire est issu du Fonds européen d'aide aux plus démunis (FEAD) qui soutient les actions menées par les pays de l'UE pour apporter une assistance matérielle aux plus démunis. La France bénéficie, pour la période 2014-2020 de 588 millions d'euros au titre de ce fonds et a choisi que ces crédits soient uniquement consacrés à l'achat de denrées alimentaires.

Les crédits Etat identifiés dans le BOP (budget opérationnel de programme) 304 consacrés à l'aide alimentaire, délégués aux services déconcentrés chargés de la cohésion sociale, sont principalement destinés à fournir un appui à la gestion locale de l'aide alimentaire et au fonctionnement des lieux de distribution. L'enveloppe régionale est répartie chaque année entre les **cinq Directions départementales de la cohésion sociale (DDCS) des Hauts-de-France, qui gèrent ainsi l'attribution des subventions auprès des structures d'aide alimentaire qui en font la demande.**

5.4 Les financements de l'ARS

Tout nouvel opérateur qui souhaite déposer un nouveau projet auprès de l'ARS doit en premier lieu prendre attache auprès des services de la Direction de la prévention et de la promotion de la santé.

<https://www.hauts-de-france.ars.sante.fr/methodologie-de-projet-procedures-et-outils-0>

6. Soutien de la vie associative et du bénévolat

Toutes les informations utiles et pratiques sur la vie associative et les demandes de subventions sont à découvrir sur les liens suivants :

- <https://guidepratiqueasso.org/>



Le site officiel de la vie associative <http://www.associations.gouv.fr/guide-pratique-vie-associative.html> présente sous forme de fiches techniques et pédagogiques toutes les informations sur la vie associative et le bénévolat. On y trouve toutes les informations utiles sur : les demandes de subventions ; le mécénat ; la gestion comptable et la fiscalité ; le mécénat associations / entreprises ; le guide juridique du mécénat ; le bénévolat : valorisation comptable ; l'association et la protection sociale (guides de l'URSSAF) ; la LOLF appliquée aux associations ; la gestion administrative et financière de l'association ; un guide d'usage de la subvention ...

Localement se développe un réseau de **Points d'Informations pour la Vie Associative (PIVA)** répartis sur l'ensemble des Hauts-de-France et portés par une diversité d'acteurs : institutions, collectivités, associations.



Un PIVA c'est un lieu, sur un territoire, avec des personnes, des compétences et des outils à votre disposition pour vous accueillir, vous informer et vous orienter vers les bons interlocuteurs. www.piva-hdf.org

ZOOM sur la formation des bénévoles



Maison des associations
d'Amiens Métropole



La Maison des Associations d'Amiens Métropole (MAAM) lance un site dédié à la formation en ligne des bénévoles. La MAAM propose des formations gratuites à la gestion financière, administrative et humaine d'une association. Co-construit par des professionnels de la formation des bénévoles et soutenu par l'Etat. Ce site est en accès libre 24h/24 et 7j/7. Ces formations en ligne sont complémentaires de celles qui peuvent être proposées par les structures d'accompagnement à la vie associative. Elles s'adressent aux bénévoles de toutes les associations, aussi bien qu'aux personnes désirant créer leur association. Transversal et généraliste, ce site est unique et innovant. <http://formationsdesbenevoles.maam.fr/>

Passerelle et compétences Nord (54 rue royale à Lille): L'ambition de P&C est de mettre le bénévolat et la solidarité au cœur de la société et donner à chacun la possibilité de mobiliser et valoriser ses talents et ses compétences. Lien :

7. Les exemples de bonnes pratiques dans les Hauts-de-France

7.1 Les jardins partagés, microfermes



Un jardin partagé, une clé pour ma santé, Centre permanent d'initiatives pour l'environnement (CPIE) Val d'Authie



Le Centre permanent d'initiatives pour l'environnement (CPIE) Val d'Authie a créé un jardin partagé. Dans ce dernier, différents ateliers sont proposés comme des ateliers cueillette, des ateliers sur l'alimentation, des journées d'exposition, des activités concernant les pratiques du jardinage...

Ce jardin, ouvert à tous les habitants de la ville et des environs, permet de créer du lien social et notamment un partage intergénérationnel. Les personnes fragilisées peuvent faire une activité pour se réinsérer dans la vie active et sociale.

Lien : <http://www.cpie-authie.org/>

Association Les Jardins Du Cygne, Arneke (59)

Dans le cadre des contrats villes, des personnes en précarité sont accueillies dans des jardins partagés. Tous les mercredis, en fonction des saisons, des ateliers leurs sont proposés. Il peut s'agir d'atelier "couture" pour réaliser les sacs de ramassage des légumes, des ateliers "cuisine" pour savoir comment travailler les légumes, des ateliers sur l'agriculture biologique...

De plus, l'association propose quatre événements annuels au cours desquels les personnes fragilisées vendent leurs productions et celles des agriculteurs locaux. Enfin, un professionnel de l'association travaille avec ces bénéficiaires pour les guider vers les bonnes structures d'aide en fonction de leur profil.

Lien : <http://www.lesjardinsducygne.com/>



Ecopôle alimentaire, Terre d'opale / Communauté de communes de la région d'Audruicq

L'Ecopôle alimentaire est un centre de ressource et de développement de nouvelles activités agrorurales et d'appui aux systèmes alimentaires locaux. Le but est d'apporter des réponses aux problématiques économiques auxquelles sont confrontées les professions agricoles.

Une surface agricole biologique de plusieurs hectares est cultivée par des salariés en réinsertion professionnelle. Cette production, associée à celle des producteurs locaux engagés, peut être transformée dans un atelier du projet. Les produits sont ensuite vendus sous forme de paniers, dans plusieurs points (au restaurant présent sur le site de l'Ecopôle, dans différents points relais du département et dans un distributeur automatique à proximité). L'Ecopôle est aussi un lieu de recherche et de développement pour d'autres projets. Il est labellisé « pôle territorial de coopération économique ».



Lien : <https://www.horizontalimentaire.fr/ecopole>

Microferme cocagne de Gohelle, Association Les anges gardiens



Depuis novembre 2016, neuf salariés, éloignés du monde de l'emploi, participent à la vie d'une microferme dans le jardin d'une ancienne maison minière.

Ces personnes en réinsertion professionnelle cultivent sur la microferme et complètent les productions en allant chercher d'autres fruits et légumes d'agriculteurs biologiques locaux. Les paniers sont vendus aux habitants et sur les marchés.

Par ailleurs, des activités de cuisine ou de jardinage sont mises en place, et des poulaillers sont accessibles aux habitants (des personnes en situation de handicap y viennent régulièrement).

Cette microferme, autour du projet de réinsertion professionnelle et d'ateliers pour la promotion d'une meilleure alimentation, participe à la création de nouveaux liens sociaux.

Lien : <https://www.horizontalimentaire.fr/angesgardins>

7.2 L'accès aux produits bio, locaux



GABNOR, le « bio accessible », Communes concernées : Lille, Villeneuve d'Ascq, Roubaix, Tourcoing, Douai

Cette initiative a été mise en place par le GABNOR en 2006 suite à une interrogation de ses adhérents sur l'accessibilité de leurs produits pour les familles en précarité. Ce projet se fait en partenariat avec la coopérative NORABIO et son Biocabas et des structures socio-culturelles. GABNOR et APB ont fusionné sous le nom de Bio en Hauts-de-France en 2018.



• GABNOR •

Les Agriculteurs **BIO** du Nord-Pas-de-Calais

Le but est de permettre à des familles modestes d'avoir accès à des paniers de fruits et légumes bio à moitié prix. Le réseau se mobilise aussi lors d'ateliers culinaires pédagogiques permettant l'acquisition de nouveaux savoir-faire pour aller vers un mieux-vivre alimentaire.

Lien : www.gabnor.org

Les paniers de la mer à Boulogne sur ville 62 redistribution des surplus de pêche, Mangeons bien ensemble, Ateliers cuisine, éducation populaire

Pour éviter le gaspillage alimentaire et offrir des produits de qualité à des personnes fragilisées, les invendus de la criée sont rachetés à très bas prix par l'association « Panier de la mer ». Ce sont ensuite des personnes sans emploi qui transforment et conditionnent les produits, qui sont ensuite distribués à des associations d'aide alimentaire.

Cette association permet ainsi la réinsertion professionnelle de personnes sans emploi, tout en permettant l'accès à des produits de la mer de qualité à des bénéficiaires de l'aide alimentaire.

L'association met en place des ateliers cuisine pour faire découvrir une cuisine simple, saine et peu coûteuse tout en valorisant la consommation des produits de la mer, des fruits et des légumes. Les ateliers sont réalisés au sein même des structures partenaires (épiceries sociales, centres sociaux, associations caritatives...) ou au sein de l'association dans un "petit" laboratoire.

En parallèle, sont proposés aux bénéficiaires des ateliers de sophrologie, des séances de gym et des séances de sensibilisation à une meilleure consommation.

Lien : www.panierdelamer.fr



7.3 Les ateliers de cuisine



La banque alimentaire du Nord et l'engagement citoyen du Lycée Horticole de Lomme (CAP Jardinier Paysagiste et Productions Maraîchères)



La Banque Alimentaire du Nord (BAN), par l'intermédiaire de ses deux diététiciennes, met en place différents ateliers (ateliers cuisine pédagogiques, démonstrations culinaires, ateliers pour les enfants ou parents/enfants) sur les thèmes de l'alimentation équilibrée, le gaspillage alimentaire, l'hygiène, la santé et l'activité physique.

Les interventions sont mises en place à la demande des structures (dont les associations d'aide alimentaire adhérentes à la BAN, écoles, centres de loisirs, festivités ponctuelles...). Elles sont faites sur-mesure, au cas par cas afin de s'adapter aux besoins des structures et des bénéficiaires.

Par ailleurs, le lycée horticole de Lomme prépare pour le printemps 2018, la mise en place de jardins potagers "hors sol" sur le nouveau site de la Banque Alimentaire du Nord, dépourvu d'espaces verts.

Les élèves du lycée vont installer des plantes et des herbes aromatiques dans des bacs à potagers.

Les diététiciennes de la Banque Alimentaire du Nord pourront ensuite intégrer ces productions dans les cours de cuisine proposés aux bénéficiaires des associations adhérentes.

Lien : www.ba59.banquealimentaire.org

L'épicerie Sociale Du miel sur mes tartines et les ateliers cuisine, couture. Lancement du projet TOUS A TABLE

L'épicerie sociale propose plusieurs ateliers pour ses bénéficiaires, dans le cadre de l'alimentation durable et pour la lutte contre le gaspillage alimentaire : ateliers de cuisine et de couture. Les personnes qui le souhaitent sont entourées pour permettre de créer des projets personnels en s'appuyant sur leurs propres compétences et savoir-faire. Enfin, le projet Tous à Table va développer un volet d'épicerie itinérante, associée à la livraison de paniers de produits locaux pour tout public.

Lien : <http://www.dumielsurmestartines.com/>



Association les sens du goût, A la bonne étoile



Les Sens du Goût ont souhaité accompagner des allocataires du RSA, souhaitant être sensibilisés au sujet de l'alimentation. Ensemble, ils ont décidé de créer une restauration solidaire, intitulée "A la bonne étoile".

Ces personnes, éloignées du milieu professionnel, préparent des repas avec les mêmes contraintes qu'un restaurateur : créer les menus, utiliser des produits de saison, gestion des coûts financiers...

Ils ont déjà été sollicités pour préparer les repas lors de plusieurs événements dans l'Avesnois, et certains d'entre eux souhaitent développer leur propre projet de restauration.

Lien : www.lessensdugout.org

Les ateliers de cuisine de la communauté d'agglomération de la Baie de Somme (Abbeville, 80)



- Ateliers cuisine 1fois/ mois proposés aux habitants des quartiers prioritaires : découvrir de nouvelles recettes, manger à petit budget, cuisiner les fruits et légumes de saison.....
- Ateliers parents/ enfants au sein des quartiers 1fois/ trimestre en partenariat avec la Maison départementale des solidarités et de l'insertion
- Groupes animés par une diététicienne.
- Formation, suivi et accompagnement des ambadrices santé depuis 2015 (4 groupes). Ces personnes bénévoles formées interviennent dans les ateliers, dans les quartiers.....

7.4 Alimentation et éducation à la santé, activités sportives



LE RELAIS SOCIAL : « Ambassadrices santé Amiens Nord : de l'alimentation à l'éducation, le plaisir est dans l'assiette »

Concilier alimentation équilibrée et faible budget pour améliorer sa santé au quotidien par l'intervention des « ambassadrices santé » dans les quartiers.

L'action prévoit :

- d'être relais d'information
- d'accueillir, accompagner et organiser des actions dans les quartiers
- la mise en place de rencontres entre les Ambassadrices 1/2 journée par semaine (co-construction du programme d'intervention).
- des animations au sein de structures des QPV et quartier de veille (Centres sociaux, et associations)
- des animations lors de temps forts (semaine du goût, fêtes de quartiers...)
- des journées bien être et estime de soi
- et des formations par une diététicienne, avec élaboration d'une mallette pédagogique.

AVA : « Ateliers culinaires et accès au sport » (Amiens, 80)



Maison des associations d'Amiens
Métropole (MAAM)

Action sur alimentation et activité physique en faveur des personnes en situation de précarité.

Ateliers culinaires : 1 à 2 fois par mois, sur l'alimentation équilibrée et partenariat avec les Ambassadrices santé du Relais social pour intervention 1 fois par trimestre.

Activité physique : 2 fois par semaine réalisée par UFOLEP + marche le week-end (à la décision des bénéficiaires et en autonomie). Bilan : quelques habitants se retrouvent pendant les vacances scolaires pour marcher lorsqu'il n'y a pas de séances, et demandent plus de séances.

Atelier "bouge avec bébé" : activité physique pour les mères et enfants de moins 3 ans, qui ne pratiquent pas ou plus d'activité physique du fait de problématique de garde d'enfant. Propose de la marche avec poussette + travail musculaire en utilisant la poussette comme barre d'appui + exercice cardio + relaxation.

Mon assiette à la bougeotte, Centre social La canopée Canton d'Auneuil (Beauvaisis, 60)



Public bénéficiaire : Public bénéficiaire du RSA et minimas sociaux. Public en situation de précarité, bénéficiaires des épiceries solidaires (Auneuil et Sérifontaine).

Description de l'action : Ateliers cuisine proposés aux familles (parents accompagnés de leurs enfants)
Confection de recettes simples élaborées à partir des denrées qu'il est possible de trouver à l'épicerie solidaire ainsi que des fruits et légumes récoltés dans le jardin solidaire du Centre Social. Pendant les ateliers cuisine, l'animatrice transmet des messages de prévention avec mise en application.

Prenons soin de ce que nous mangeons pour une meilleure hygiène de vie, Centre Social G. Brassens Creil, 60

Description de l'action

Volet Nutrition : mise en place d'ateliers de pratiques culinaires équilibrées

Objectifs :

- accompagner chacune à se réapproprier son alimentation dans toutes les dimensions ; retrouver le plaisir simple de se nourrir avec des produits sains et de saison
- ateliers réalisés par thématiques : les catégories d'aliments, les restes, manger bien et pas cher, l'alimentation du tout petit, les difficultés de mastication, comment se nourrir en cas de diabète, cholestérol ...
- participer à une démarche éco-citoyenneté,
- faire le lien entre sa santé et son alimentation



Public bénéficiaire

Public en situation de précarité essentiellement des femmes habitantes du quartier Rouher, issues de l'immigration en général.

Nutrition et activité physique adaptée comme moyen de prévention d'éducation à la santé auprès d'un public vulnérable, CCAS Creil, 60



Public bénéficiaire : Les adultes et enfants issus des quartiers défavorisés, le public du CCAS, public fréquentant l'épicerie sociale (CESAM), public des Résidences Autonomies, les personnes âgées isolées en situation précaire et les femmes âgées de 50 à 74 ans, public présentant des maladies chroniques.

Description action :

Volet Nutrition : Ateliers diététiques collectifs, consultations diététiques individuelles et réunions de sensibilisation (promotion de l'équilibre alimentaire // Ateliers cuisine animés par une diététicienne au sein des résidences autonomies et de l'épicerie sociale.

Améliorer les pratiques alimentaires et promouvoir l'activité physique auprès de la population cible, Centre d'Information et de Médiation Sociale (CIMS), Creil, 60



Public bénéficiaire : femmes en situation d'isolement

Description de l'action : Volet Nutrition Santé

Sensibilisation du public à travers : des réunions de groupe, des dépliants, des rencontres thématiques avec intervention de professionnels de santé et d'hygiène alimentaire, création d'ateliers nutrition (1 par trimestre).

7.5 Aide alimentaire et accompagnement social

Le CCAS de Carvin, lauréat de l'appel à projets PNA 2016 et son travail de mise en réseau



Le projet porté par le CCAS de Carvin consiste à « fédérer les acteurs locaux de l'aide alimentaire afin de mieux couvrir les besoins et de coordonner les actions notamment autour de l'équilibre alimentaire et de la lutte contre le gaspillage alimentaire ». Le projet, lauréat de l'appel à projet PNA en 2016, poursuit les objectifs suivants :

- Passer de la coexistence à la co-production : mutualiser et coordonner pour une solidarité plus juste et fraternelle ; être plus lisible et diversifier les solutions proposées ; faire évoluer les modes de calcul (conditions d'attribution de l'aide alimentaire) pour ne plus discriminer ; concevoir l'aide alimentaire comme un levier vers l'accompagnement global et revaloriser l'aide alimentaire et l'action sociale en comptant sur l'implication des bénéficiaires.

Les actions d'accompagnement social des Restos du Cœur

Au-delà de l'aide alimentaire première, les restos du cœur ont vocation à accompagner les bénéficiaires pour favoriser leur réinsertion sociale. Dans le département du Nord, les 85 centres des Restos du cœur accueillent environ 30 000 personnes l'hiver (soit 2,5% de la population). Un véritable arsenal d'actions d'accompagnement a été mis en place :

- **En matière de santé**
 - o partenariat avec l'Institut Pasteur pour permettre aux publics de bénéficier de bilans de santé.
 - o actions pédagogiques sur les bonnes pratiques alimentaires
- **Vacances / culture** : organisation de vacances et de visites de musées pour favoriser l'inclusion sociale et culturelle
- **Soutien à la recherche d'emploi** : la fonction première est l'écoute, la sensibilisation et l'accompagnement des personnes dans leur parcours de retour à l'activité ou l'emploi. Les restos s'appuient pour cela sur toutes les structures professionnelles dédiées à l'emploi dont Pôle emploi. Un partenariat a été institué avec Pôle emploi et des référents ont ainsi été identifiés au sein de chaque agence Pôle emploi de Lille et de trois agences de Douai. Les référents « soutien à la recherche d'emploi » des restos du cœur bénéficient ainsi d'un lien privilégié avec Pôle emploi et peuvent orienter plus facilement les bénéficiaires de l'aide alimentaire vers les agences via des « fiches de liaison ». Les restos du cœur 59 sont en outre partenaires de Carrefour et KFC, ce qui leur permet d'avoir une connaissance privilégiée des offres d'emploi de ces structures. Le dispositif « tremplin du cœur » permet par ailleurs aux bénéficiaires des restos d'avoir un accès privilégié aux formations au métier de boucher offertes par Carrefour.
- **Ateliers de français** pour familiariser les personnes étrangères accueillies à se familiariser avec la langue française.



La Croix Rouge sur Roues, Croix Rouge Française du Nord

Croix-Rouge sur Roues, programme d'envergure nationale de la Croix-Rouge française est un dispositif d'action sociale itinérant, déployé dans le département du Nord. Le camion permet aux bénévoles de rencontrer au plus près de leur domicile les personnes dans le besoin et ainsi couvrir la globalité du territoire du Nord et en particulier les zones où les associations sont moins présentes ou sans point de distribution. Des services d'aide alimentaire et non alimentaire sont proposés aux personnes fragiles. A travers l'écoute, l'isolement social est rompu et le lien social se voit renforcé tout comme l'aide alimentaire aux plus isolés.



Lien : <http://www.croix-rouge.fr/Nos-actions/Action-sociale/Aides-alimentaires-materielles-et-financieres/Des-dispositifs-itinerants>

COALLIA : « Epicerie Solidaire Jeunes » (Amiens, 80)



L'action a pour objectif de :

- Proposer à un public amiénois âgé de 18 à 26 ans, l'accès à une épicerie solidaire en leur permettant de choisir des produits alimentaires et d'hygiène, avec pour objectif d'améliorer la qualité de leur nutrition.
- Permettre aux personnes en situation de précarité d'améliorer la gestion de leur vie quotidienne et de leur budget restreint, d'accéder à des produits à faible prix avec pour objectif d'améliorer leur situation financière.

L'action consiste à :

- Un accès à l'épicerie solidaire : temps de 3 mois, renouvelable 1 fois
- Un accompagnement éducatif de la vente avec sensibilisation du public au partage et l'écoute des besoins exprimés

Des actions collectives sous forme d'ateliers culinaires, organisés une semaine sur deux et animés par une conseillère en économie sociale et familiale (CESF), afin de proposer une recette choisie à partir des légumes et fruits approvisionnés.

ACTISHOP à Ferques (62), une épicerie sociale et solidaire



Créée en novembre 2002, l'association Actishop a pour but d'organiser des animations locales et d'apporter une aide alimentaire et humaine aux personnes en difficulté, sous la forme d'une épicerie sociale et solidaire.

Sa valeur principale est « Vivre ensemble, c'est faire ensemble ». L'association développe un projet global autour de la santé / bien-être et met en œuvre beaucoup d'activités dont des ateliers de cuisine.

Epicerie solidaire intercommunale itinérante Flandre Lys

L'épicerie solidaire intercommunale a démarré le 6 octobre 2016 sous la forme d'un camion marchand itinérant. Les villes actuellement dans le dispositif sont Estaires, Laventie, Merville et Sailly sur la Lys. Les bénéficiaires sont orientés par les centres communaux d'action sociale (CCAS), sur critères de ressources. Pour chaque bénéficiaire, un projet d'accompagnement personnalisé est défini (paiement d'une facture impayée, achat d'électroménager...), rendu possible grâce à l'économie réalisée sur le budget alimentaire. La durée d'accès est de 3, 6 ou 9 mois, renouvelables, avec une carence de 3 mois.



Des ateliers sont régulièrement organisés comme des ateliers de cuisine, point d'accès aux droits, tourisme et loisirs, coiffure maquillage, décoration et goûter de Noël, économie d'énergie, « boîtes à lire »...

Une centaine de familles en sont aujourd'hui bénéficiaires. Ce nombre a doublé en une année.

En plus de l'aide alimentaire, un accueil est assuré pendant chaque vente (avec café et petits gâteaux), dans une salle communale proche, par une personne du CCAS et une ou plusieurs bénévoles, l'accompagnement social étant indispensable à tout fonctionnement d'épicerie solidaire. C'est un vrai retour à la vie sociale pour un grand nombre d'entre eux et un rendez-vous hebdomadaire devenu incontournable.

CCAS de Château-Thierry (02) : « les bons verts », bien manger pour tous

Le CCAS de Château-Thierry délivre des bons alimentaires d'une valeur de quatre euros, valables pour l'achat de fruits et légumes frais pour un public déjà capté au CCAS en grande situation de précarité sociale. En parallèle, le CCAS organise tous les trimestres une animation avec une diététicienne et une conseillère en économie (élaboration de recettes, gestion du budget alimentaire...).

Le CCAS de Château-Thierry est lauréat de l'appel à projet PNA (programme national de l'alimentation) 2018 !



8. Annuaire des ressources et contacts utiles en matière d'aide alimentaire en Hauts-de-France

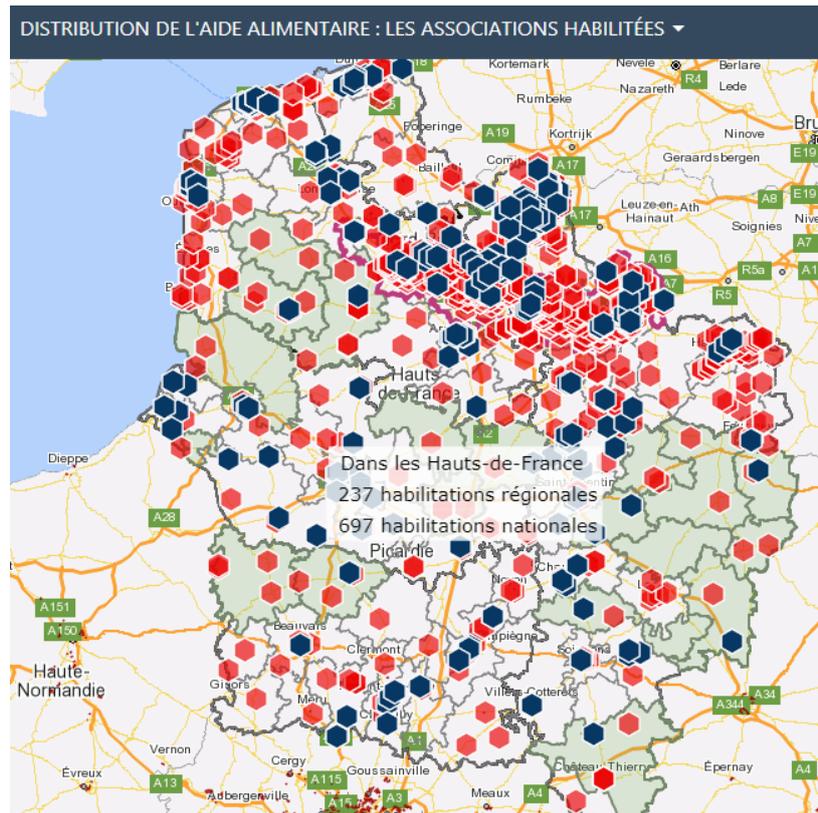
ANNUAIRE

Thématique		Contacts / ressources
Les habilitations de l'aide alimentaire		
Les habilitations régionales de l'aide alimentaire en Hauts-de-France		<p>Informations relatives :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à la procédure d'habilitation disponibles sur : http://hauts-de-france.drjscs.gouv.fr/spip.php?article1746 - à la réglementation du FEAD : cf lignes directrices de la DGCS <p>Demande d'habilitation ou de renouvellement d'habilitation à adresser à DRJSCS-HDF-SOCIAL@jscs.gouv.fr</p>
Les financements		
Les aides financières		<p>L'appel à projet du programme national de l'alimentation (PNA) : http://draaf.hauts-de-france.agriculture.gouv.fr/Actions-regionales-Appels-a-projets-et-actions-financees</p> <p>Subventions de la vie associative : http://lemouvementassociatif-hauts-de-france.org/appel-a-projets</p> <p>Subventions aide alimentaire : contacter la DDCS de votre département</p> <p>Financements ARS : https://www.hauts-de-france.ars.sante.fr/methodologie-de-projet-procedures-et-outils-0</p>
La gouvernance et les instances régionales d'échanges		
Le comité régional de l'alimentation (CRALIM), piloté par la DRAAF avec l'appui de la DRJSCS		http://draaf.hauts-de-france.agriculture.gouv.fr/Compte-rendu-des-comites-Regionaux
Le groupe de travail régional aide alimentaire, piloté par la DRJSCS avec l'appui de la DRAAF		DRJSCS-HDF-SOCIAL@jscs.gouv.fr
Soutien de la vie associative et du bénévolat		
Soutien et accompagnement de la vie associative / bénévolat		<p>www.piva-hdf.org / http://lemouvementassociatif-hauts-de-france.org/appel-a-projets</p> <p>https://guidepratiqueasso.org/</p> <p>http://www.associations.gouv.fr/guide-pratique-vie-associative.html</p>

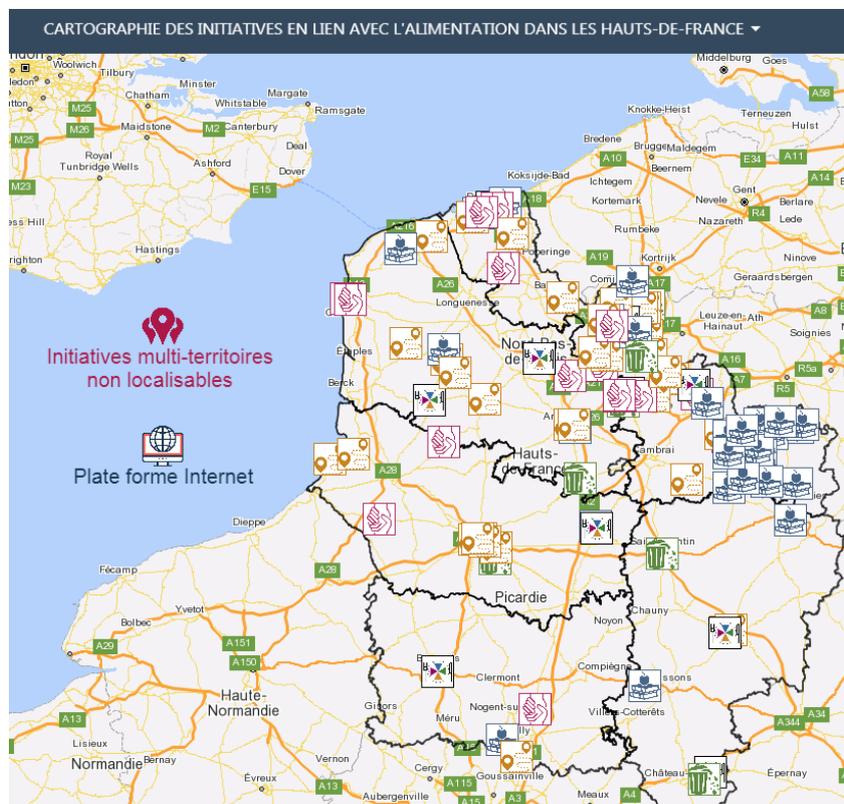
Les outils pratiques

<p>Les recommandations en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire</p>		<p>http://agriculture.gouv.fr/le-don-alimentaire-en-toute-securite-suivez-le-guide</p>
<p>Les recommandations de l'ANSES en matière d'alimentation</p>		<p>Avis et rapport de l'Anses relatifs à l'Actualisation des repères du PNNS (programme national nutrition santé): révision des repères de consommations alimentaires : https://www.anses.fr/fr/content/l%E2%80%99anses-actualise-les-rep%C3%A8res-de-consommations-alimentaires-pour-la-population-fran%C3%A7aise</p>
<p>Les outils cartographiques interactifs de l'aide alimentaire et des bonnes pratiques en Hauts-de-France</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Cartographie de l'aide alimentaire en HDF : http://hauts-de-france.drjscs.gouv.fr/spip.php?article1813 - Cartographie des bonnes pratiques : http://hauts-de-france.drjscs.gouv.fr/spip.php?article1813
<p>Les études sur l'aide alimentaire en Hauts-de-France</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Le panorama de l'aide alimentaire en ex Nord-Pas-de-Calais (étude DRJSCS): http://hauts-de-france.drjscs.gouv.fr/spip.php?article668 - Le panorama de l'aide alimentaire en ex Picardie (étude DRJSCS) : http://hauts-de-france.drjscs.gouv.fr/spip.php?article1635 - Alimentation et activité physique auprès des usagers de l'aide alimentaire et ou des CCAS. Nutrition santé 2017 dans les Hauts-de-France (étude ARS – OR2S):

Les cartographies de l'aide alimentaire et des bonnes pratiques en Hauts-de-France en 2018



Cartographie de l'aide alimentaire en Hauts-de-France : <http://hauts-de-france.drjcs.gov.fr/spip.php?article1813>



Cartographie des bonnes pratiques : <http://hauts-de-france.drjcs.gov.fr/spip.php?article1813>

GUIDE D'ACCOMPAGNEMENT ET DE BONNES PRATIQUES POUR LES OPÉRATEURS DE L'AIDE ALIMENTAIRE ET LA LUTTE CONTRE L'INSÉCURITE ALIMENTAIRE

Guide publié par : la Direction régionale de la jeunesse, des sports et de la cohésion sociale (DRJSCS) des Hauts-de-France Juin 2018

Directeur de publication : André Bouvet, Directeur régional de la jeunesse, des sports et de la cohésion sociale (DRJSCS) Hauts-de-France

Conception et réalisation : DRJSCS, DRAAF et ARS Hauts-de-France

Ont contribué à ce numéro : pôle des politiques sociales de la DRJSCS, service régional de l'alimentation de la DRAAF, direction de la stratégie des territoires de l'ARS, structures d'aide alimentaire

Conception graphique : DRJSCS Hauts-de-France

Crédits photos : Fotolia, Fotomelia,

Remerciements - rédaction du guide :

- DRJSCS - Direction régionale de la jeunesse, des sports et de la cohésion sociale Hauts-de-France :
 - Maud ALLANIC, Pôle des politiques sociales
 - Anne DUCHEMIN, Pôle études, observation et mission d'appui
 - Yasmine COMETA, Pôle études, observation et mission d'appui
 - Adrien SANSONE, Pôle études, observation et mission d'appui
- DRAAF - Direction régionale de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt Hauts-de-France :
 - Sabine ABGRALL, Service Régional de l'Alimentation (SRAL)
 - Margaux HELFER, Service Régional de l'Alimentation (SRAL)
- ARS - Agence régionale de santé Hauts-de-France :
 - Virginie RINGLER, direction de la Stratégie et des Territoires
 - Hinde TIZAGHTI, direction de la Stratégie et des Territoires



PRÉFET DE LA RÉGION HAUTS-DE-FRANCE