

UNIVERSITE DE LA MEDITERRANEE AIX-MARSEILLE II
FACULTE DES SCIENCES ECONOMIQUES ET DE GESTION

MASTER Ressources Humaines-Economie Sociale et Solidaire
« Gestion de projets et des compétences »

Méthodologie de Projet



Aide Alimentaire,
une analyse des pratiques
positionnées sur
une dynamique de distribution

Enseignant	Étudiants
Philippe OSWALD	Wafa BENQUERBA Sofia KARDOUS Sahouda MAALLEM Suela TOLA-SUBEIRAN

[23 Avril 2010]

SOMMAIRE

Introduction	p. 3
I- Constat	p. 5
<ul style="list-style-type: none">• Fonctionnement de la distribution de l'aide alimentaire• L'impact de l'aide alimentaire sur la santé des bénéficiaires	
II- Objectifs	p. 9
III- Méthodologie de recherche	p. 10
<i>III-1. Les différents modèles des structures rencontrées</i>	
<ul style="list-style-type: none">• Banque Alimentaire 13• Les Restaurants du cœur• La Croix Rouge :<ul style="list-style-type: none">- Épicerie sociale- Maison d'Arlequin : accueil de jour « Femmes & Enfants »	
<i>III-2. Enquête auprès des usagers</i>	
<ul style="list-style-type: none">• Mise en place d'un atelier culinaire• Bilan de l'atelier culinaire• Choix et diversité des aliments proposés	
IV- Circuit de distribution	p. 25
<ul style="list-style-type: none">• L'impact de la logistique• Les normes de sécurité alimentaire	
V- Les études Santé et aide alimentaire	p. 27
VI – Analyse et préconisations	p. 33
Conclusion	p. 36
Annexes	p. 37

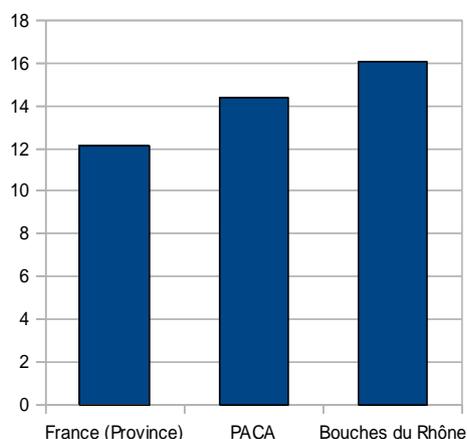
Introduction

Dans nos sociétés européennes, la pauvreté n'a pas toujours de visage. Elle se cache parfois, se fait discrète souvent. C'est pourquoi il faut d'urgence : réduire la pauvreté des travailleurs, faciliter l'insertion des jeunes sur le marché du travail, augmenter le taux d'emploi des plus de cinquante ans.

En France 13%¹ de la population française vit en dessous du seuil de pauvreté en 2008.

Dans le contexte économique actuel il y a un manifestement des tonnes de nourritures qui sont jetées alors qu'il y a une augmentation progressive de la pauvreté en France. De tous les temps, l'accès à la nourriture pour l'homme est une condition intrinsèque à sa survie. En France, les mouvements caritatifs ont toujours pris en charge la distribution de l'aide alimentaire afin de subvenir aux besoins primaires des plus pauvres. Roland MAGNAUDET écrit dans un article intitulé *-Epicerie Solidaire et accès à l'alimentation-*.

Le département des Bouches-du-Rhône compte **1 937 405**² habitants pour une superficie de 5 087 km². Marseille, compte **839 043 habitants**. Et si la démographie tend à subir un léger tassement depuis le début des années 90, les Bouches-du-Rhône sont résolument tournées vers l'avenir puisque un habitant sur deux a moins de quarante ans.



Le taux de pauvreté est très élevé dans les Bouches-du-Rhône, les familles nombreuses sont particulièrement touchées, ce qui entraîne une pauvreté plus fréquente des enfants environ un enfant sur quatre vit sous le seuil de pauvreté.

La pauvreté y est plus intense qu'ailleurs : les niveaux de vie des ménages pauvres sont souvent situés très en dessous du seuil de pauvreté. Dans les Bouches-du-Rhône la classe d'âge des 20-59 ans comprend 7 % d'allocataires du RMI /RSA³.

¹ Source : Eurostat »Portrait statistique de l'UE en 2010

² Source INSEE http://www.insee.fr/fr/insee_regions/provence/themes/sud_essentiel/sie122/sie122.pdf

³ Source Conseil Général 13, 2009

Dans le cadre du module méthodologie du projet, notre groupe était chargé d'analyser et de faire un diagnostic de situation **des dynamiques de distribution de l'aide alimentaire sur le territoire des Bouches du Rhône.**

L'objectif de notre travail était d'identifier les circuits de distribution de l'aide alimentaire, d'évaluer les impacts du circuit de distribution et de faire des préconisations. Il s'agissait aussi d'observer l'impact de l'aide alimentaire sur la santé des bénéficiaires.

Afin de mettre en lumière les principaux modes de pratiques positionnées sur une dynamique de distribution, sur le territoire des Bouches du Rhône, nous avons choisi quatre structures qui présentent différentes formes d'organisation et de stratégies :

- La Banque Alimentaire
- Les Restaurants du Cœur
- La Croix Rouge : l'Épicerie Sociale et l'Accueil de jour « Arlequin »
- Le réseau des AMAP « Alliance Provence »⁴

Pour comprendre le fonctionnement de la distribution de l'aide alimentaire, à partir de l'U.E. jusqu'aux quatre associations labellisées en France, nous nous sommes rendues sur le terrain.

Notre méthodologie de recherche a porté sur :

- l'analyse des différents modèles de structures : questionnaires, entretiens semi-directifs avec les bénévoles, les responsables, les chauffeurs, observations participatives, entretiens téléphoniques, observations distancées...
- et pour identifier la perception des bénéficiaires, nous avons organisé un atelier collectif culinaire, des entretiens individuels avec des usagers.

Pour présenter le poids de la logistique et le poids des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire dans le circuit de distribution, nous avons choisi de les illustrer au travers de la Banque Alimentaire qui gère 2000 tonnes de denrées alimentaires par an.

Nous nous sommes appuyées sur l'étude ABENA⁵ et les recommandations de Mme Nicole DARMON⁶, pour comprendre la prise en compte de « l'impact santé » en direction des bénéficiaires de l'aide alimentaire.

Pour terminer, nous proposerons une analyse et des préconisations pour enrichir la réflexion autour du circuit de l'aide alimentaire.

⁴ AMAP = Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

⁵ Alimentation et état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire, Etude ABENA, 2004-2005

⁶ Nicole Darmon, *recommandation pour un colis d'aide alimentaire équilibré*, information diététique 4/2008

I – Constat

1.1 – fonctionnement de la distribution de l'aide alimentaire en Europe et en France

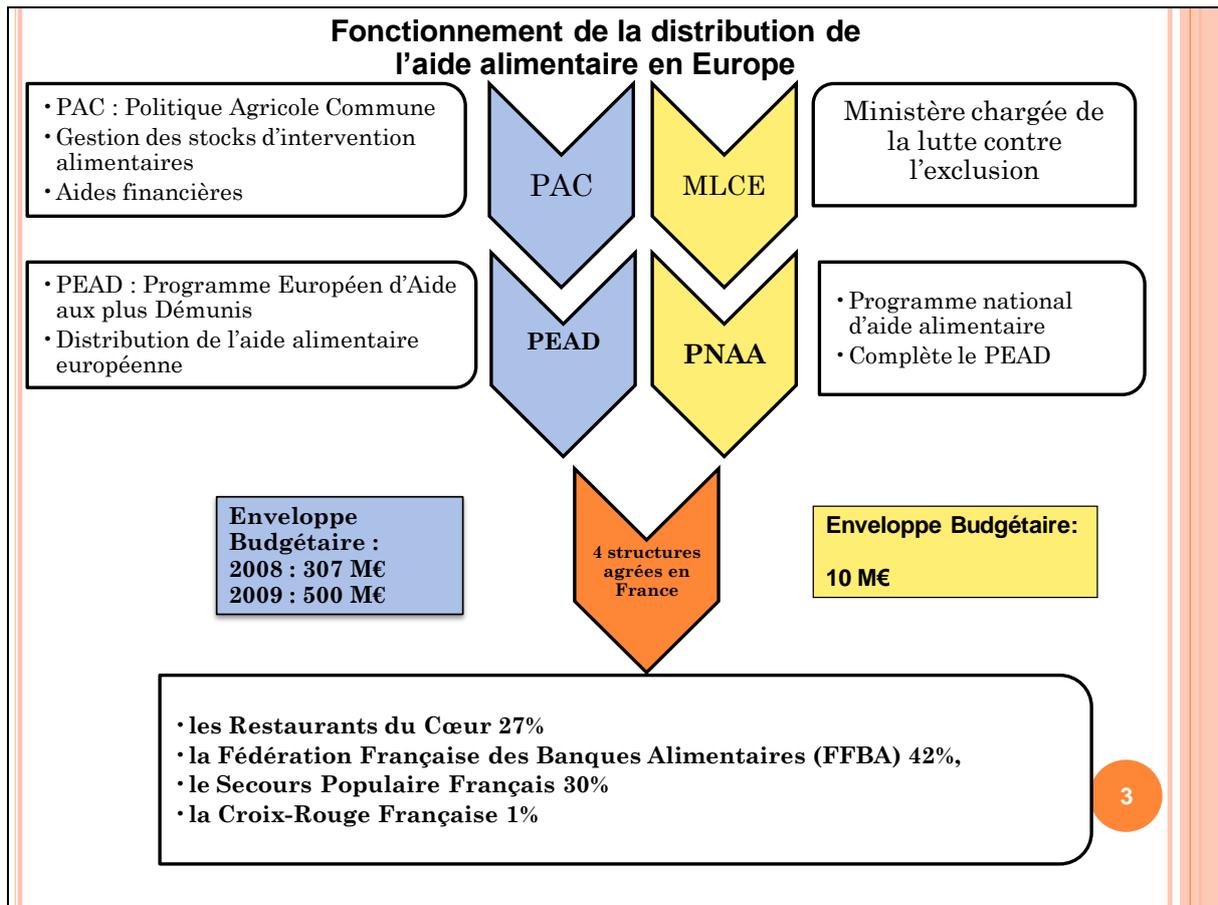


Figure 1 - fonctionnement de la distribution de l'aide alimentaire en Europe

Nous avons schématisé les aides financières en provenance de l'Union Européenne (flèches en bleu de la figure 1) et les aides financières en provenance de l'Etat Français (flèches en jaune de la figure 1) qui parviennent aux quatre structures labellisées en France : les Restaurants du Cœur, la Fédération Française des Banques Alimentaires, le Secours Populaire et la Croix Rouge Française.

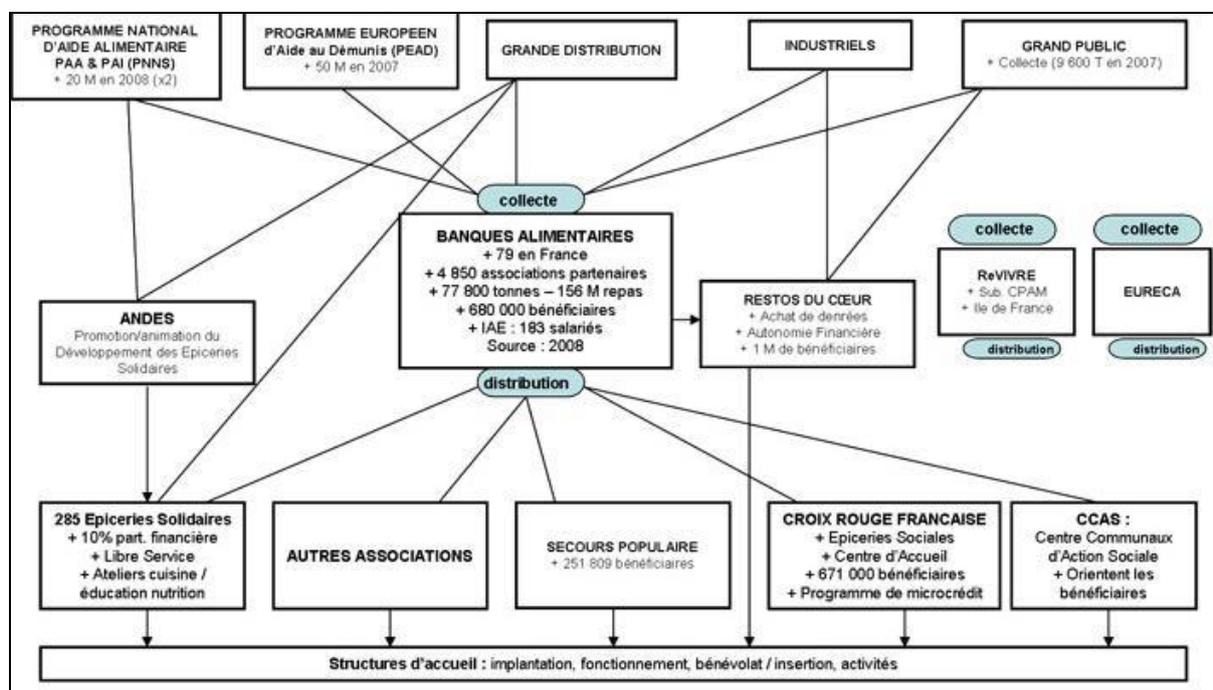


Figure 2 - Vue générale du circuit de l'aide alimentaire en France⁷

Ce schéma met en relief la circulation des dons de denrées alimentaires et l'approvisionnement des collectes en France.

Les dons de denrées alimentaires proviennent de l'Union Européenne, de la grande distribution, des industriels et du grand public.

Ces dons transitent par les structures labellisées avant d'arriver aux associations de proximité qui vont les distribuer aux bénéficiaires de l'aide alimentaire.

⁷ Source : Internet 12 février 2010 « Portail des Blogueurs Solidaires , Solidaires du Monde, l'aide alimentaire en France.

1.2 - l'impact de l'aide alimentaire sur la santé des bénéficiaires

Sur le terrain, nous avons constaté que les structures d'aide alimentaire, étaient préoccupées par la santé de leurs bénéficiaires et que des actions de prévention, d'informations Santé étaient mises en place.

Nous avons cherché à mieux comprendre l'impact de l'aide alimentaire sur la santé des bénéficiaires. Nous avons pris connaissance de la seule étude réalisée ces dernières années qui portait sur « l'état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire »: l'étude ABENA.

L'étude ABENA a été commandée par le Secrétariat d'Etat à la Lutte contre l'Exclusion et la Précarité (2004-2005) et réalisée par :

- l'Unité de Surveillance et d'Epidémiologie Nutritionnelle
- l'Unité mixte de l'Institut de Veille Sanitaire
- le Conservatoire National des Arts et Métiers

Etude ABENA : impact sur la santé Prévalence à l'obésité / dénutrition

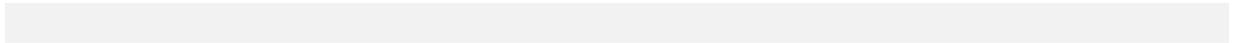
	Prévalence à l'obésité	Prévalence à l'anémie
Insécurité alimentaire modérée → obésité		
Insécurité alimentaire sévère → dénutrition		
Bénéficiaires de repas	9.9 %	5.4%
Bénéficiaires de colis	27.1 %	16.2 %
Bénéficiaires en libre service	20.8 %	15.9 %
Hommes ≥ 40 ans	12.1 % (population générale 12.2%)	8 % (population générale 1.8%)
Femmes < 40 ans	30.7 % (population générale 14.3%)	29.8 % (population générale 10.2%)

De cette étude, nous avons voulu faire ressortir qu'en effet l'aide alimentaire a un impact négatif sur l'état nutritionnel des bénéficiaires.

Nous pouvons constater que les femmes sont les plus touchées par des problématiques santé liées à la malnutrition, mais les chiffres tels qu'ils sont proposés dans l'étude ABENA ne permettent pas de faire une comparaison par tranches d'âge.

Nous pourrions lire ces chiffres en disant que les problèmes de santé apparaissent plus rapidement chez les femmes que chez les hommes dans le domaine de la malnutrition.

Les bénéficiaires de repas servis dans les associations sont moins touchés par cette malnutrition, certainement parce que les repas sont conformes aux recommandations d'équilibre alimentaire.



II – Les objectifs de notre étude

A partir du constat, nous spécifions dans cette partie, les objectifs que nous nous sommes fixés pour mener à bien notre étude du circuit de distribution de l'aide alimentaire :

❖ Identifier les circuits de distribution de l'aide alimentaire

- De la Politique Agricole Commune à l'aide alimentaire en direction des associations caritatives en France
- L'évolution du tonnage distribué Banque Alimentaire 13 (2007, 2008, 2009)
- Les aides financières allouées

❖ Comprendre les modes de fonctionnement du circuit de distribution,

- L'aide alimentaire sur le terrain
- Conditions d'accès à l'aide alimentaire
- Composition du colis alimentaire

❖ Évaluer les impacts du circuit de distribution

- Sur la logistique (stockage, approvisionnement, transport...)
- Perception de l'aide par les personnes aidées
- Sur la santé

❖ Formuler des préconisations

III – Méthodologie de recherche

Notre analyse était spécifiquement orientée sur « la dynamique de distribution »

Il s'agissait pour nous de chercher à rassembler des informations précises sur la dynamique de distribution, les conditions d'accès, les publics concernés leurs profils et leur positionnement vis-à-vis de l'aide. Nous voulions identifier les perceptions des bénéficiaires.

Pour ce faire, nous avons sélectionné les quatre structures labellisées au niveau national, ainsi que le réseau des AMAP pour mieux comprendre leur rôle dans la distribution de l'aide alimentaire en direction des personnes démunies.

Nous nous sommes rendues sur le terrain afin de rencontrer les structures suivantes :

- La Banque Alimentaire
- Les Restaurants du Cœur
- La Croix Rouge
 - L'épicerie sociale
 - L'accueil de jour Arlequin « Familles-enfants »
- Le réseau des AMAP Alliance Provence

Notre méthodologie de recherche :

- questionnaires, entretiens semi-directifs avec les bénévoles, les responsables, les chauffeurs, observations participatives, entretiens téléphoniques, observations distanciées...
- et pour identifier la perception des bénéficiaires, nous avons organisé un atelier collectif culinaire, des entretiens individuels avec des usagers.

3.1 – Les différents modèles de structures rencontrées

3.1.1 - LA BANQUE ALIMENTAIRE 13 (BA 13)

Face à la montée de la pauvreté, plusieurs associations caritatives se réunissent pour créer à Paris en 1984, la première banque alimentaire française selon le modèle des « *Foods Banks* » américaines.

Aujourd'hui, La France compte 79 Banques Alimentaires. Association loi 1901, elles sont apolitiques, non confessionnelles, non gouvernementales.

La fédération qui les regroupe est une association de bienfaisance qui a pour mission de coordonner leurs actions, d'animer le réseau et de les représenter auprès des pouvoirs publics et des partenaires nationaux. Les banques alimentaires ne travaillent pas directement avec les bénéficiaires.

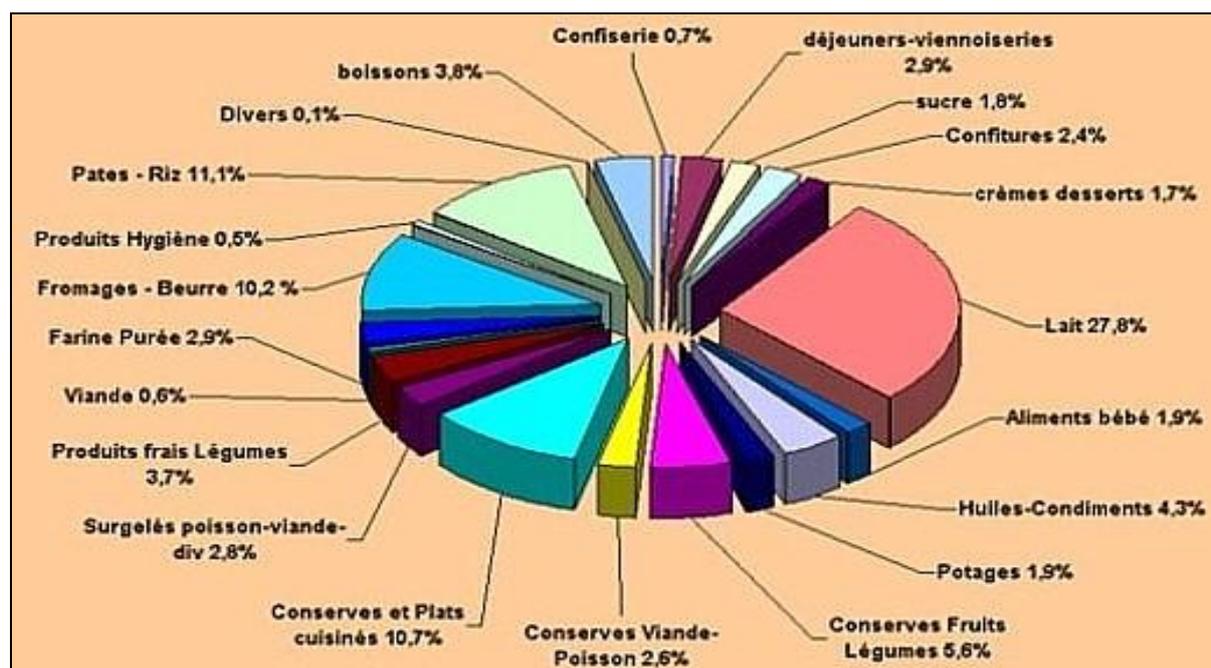
Origine de la Banque Alimentaire des Bouches du Rhône :

La Banque Alimentaire des Bouches du Rhône a été créée en 1986 par 7 associations caritatives (Armée du salut, Petits Frères des Pauvres, Équipe Saint Vincent, Emmaüs, Secours Catholique, Conférence Saint Vincent de Paul, l'Union Départementale des Associations Familiales).

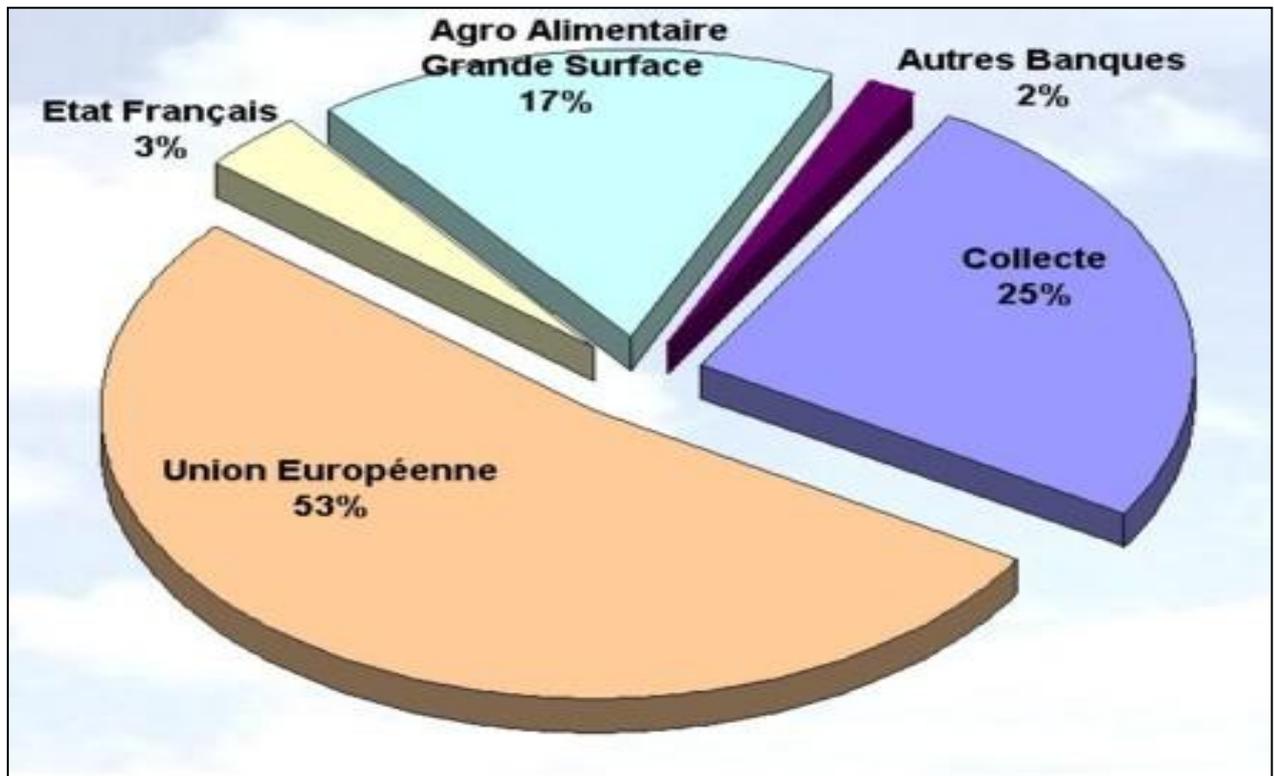
Située dans le quartier de la Pomme à Marseille, son activité s'exerce sur l'ensemble du département avec 172 centres de distribution de proximité de produits alimentaires. Ces distributions sont assurées par les associations conventionnées.

Nature des produits et services rendus

Les banques alimentaires collectent, gèrent et partagent des denrées alimentaires pour aider l'homme à se restaurer en luttant contre la malnutrition et le gaspillage. Leur charte stipule que leur action se fonde sur la gratuité, le don, le partage, le bénévolat et le mécénat.



L'approvisionnement de la BA 13



Les Moyens logistiques pour le stockage, le tri et la distribution

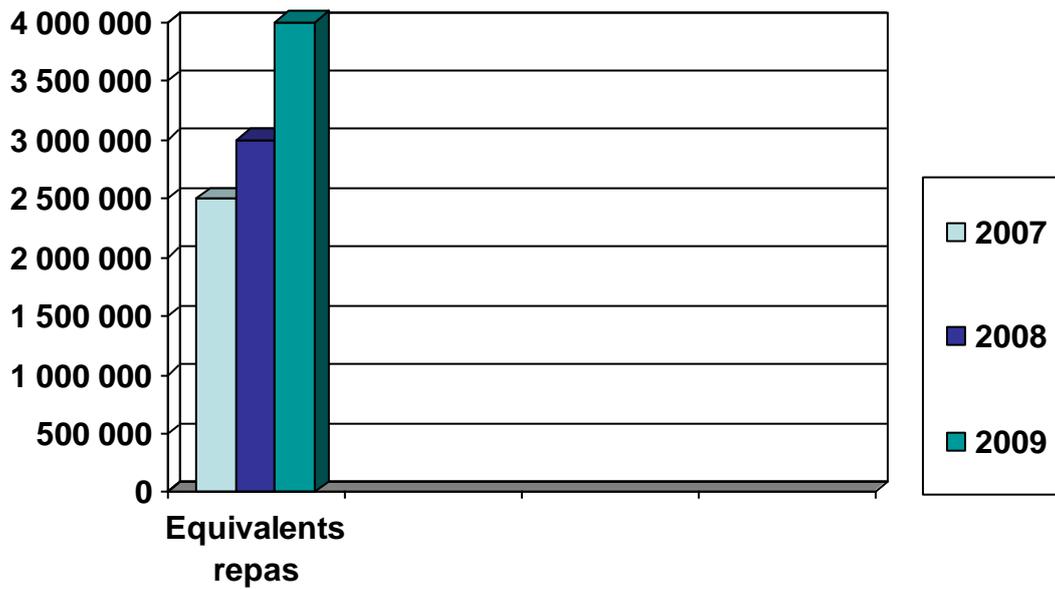
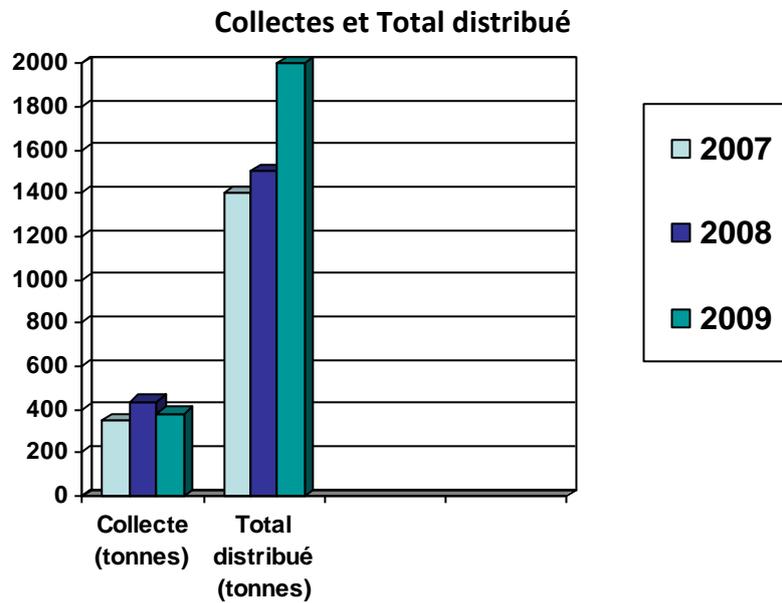
- Entrepôts et Bureaux 1905 m²
- Quatre chambres froides positives (205 m³)
- Une chambre froide mixte (50m³)
- Quatre camions dont trois frigorifiques
- Un fourgon
- Quatre chariots élévateurs
- Quatorze transpalettes
- Deux transpalettes bascules

Subventions des partenaires institutionnels DDASS

Conseil Régional
Conseil Général
Mairie de Marseille
Dons d'organisations et partenariats divers avec des entreprises

L'équipe : 100 Bénévoles, 9 Salariés

L'évolution du tonnage distribué Banque Alimentaire 13 (2007, 2008, 2009)



3.1.2. LES RESTAURANTS DU CŒUR

100 millions de repas distribués par an « aujourd'hui on a plus le droit ni d'avoir faim ni d'avoir froid »

Nous avons été reçues par Monsieur Antoine AGUDO, trésorier et ancien président des Restaurants du cœur et Madame UGHUGÉ, secrétaire générale.

L'échange s'est déroulé autour d'un diaporama démontrant les missions des Restaurants du cœur, le fonctionnement, le financement, le public bénéficiaire...

« Les Restaurants du cœur » est une association régie par la loi 1901, créée par Coluche en 1985, et reconnue d'utilité publique le 14/10/1985.

L'objectif des Restaurants du cœur est d'aider et d'apporter en France une assistance bénévole aux personnes en difficultés notamment dans le domaine alimentaire, par la distribution de denrées, en effectuant toute action qui contribue à réinsérer les personnes dans la vie sociale et économique et d'une manière générale par toute action contre la pauvreté.

En distribuant 100 millions de repas, en aidant des centaines de personnes à retrouver un emploi ou un toit, les Restaurants du cœur ont poursuivi l'action initiée par Coluche: agir et refuser la résignation.

L'association est structurée sur 3 niveaux:

- ✓ Niveau national (AG, CA, Bureau)
- ✓ Niveau régional 10 antennes (délégués, chargés de mission)
- ✓ Niveau départemental (AG, CA, Bureau)

Aujourd'hui 117 associations animent 1900 centres Restaurants.

Les activités des Restaurants du cœur

- ✓ Camions du cœur
- ✓ Relais bébés « Restaurants bébés »
- ✓ Résidences sociales
- ✓ Toits du cœur
- ✓ Péniches du cœur pour l'accueil des sans abris

Les Ressources

- ✓ 38% - donateurs et générosité publique
- ✓ 27% - concerts des enfoirés, disques
- ✓ 19% - autres organismes: le CG finance à la hauteur de 100 000€, le CR 70 000€ et la Ville 60 000€
- ✓ 10% - Union européenne
- ✓ 1% - produit financier
- ✓ 5% - divers

Les Dépenses

- ✓ 56% -aide alimentaire et relais
- ✓ 15% - action d'aide à l'insertion
- ✓ 12% - fonds de prévoyance
- ✓ 8% - frais liés aux concerts des enfoirés (salle de concert, hôtel..)
- ✓ 8% - frais généraux (6% cette année)
- ✓ 1% - formation des bénévoles

L'association départementale des Restaurants du cœur13 compte aujourd'hui 900 bénévoles qui travaillent sur 42 centres (Marseille et extérieur) et 4 salariés en CDI dont: une secrétaire administrative, un comptable, un encadrant technique et une conseillère en économie sociale et familiale.

Le public et les conditions d'accès à l'aide alimentaire

Mis en place pour répondre aux difficultés que rencontrent les personnes les plus démunies, les Restaurants du cœur sont ouverts aux personnes répondant à certaines conditions de ressources et composition familiale.

L'inscription est nécessaire, afin d'orienter les personnes vers les centres de distributions à proximité des lieux de vie.

Les Restaurants du cœur ouvrent droits sur des justificatifs de ressources et de charges. Un calcul « du reste à vivre » est effectué afin d'ouvrir des droits aux usagers.

Le public qui fréquente les Restaurants du cœur est ainsi très large.

Ils ne s'adressent pas exclusivement aux allocataires de minima sociaux et pour cette raison les Restaurants du cœur ont mis en place des critères d'évaluation « du reste à vivre. » Les problèmes rencontrés par des personnes surendettées ou des salariés traversant une situation momentanément difficile sont pris en compte.

Le public évolue, il n'est pas le même qu'au départ. Pour la plus part des bénéficiaires, il s'agit de familles mono parentale.

Les personnes peuvent gratuitement bénéficier de colis alimentaire pendant la « campagne » de décembre à mars, et toute l'année pour les plus fragiles.

Pour assurer une continuité de l'aide alimentaire plusieurs familles sont suivies pendant plusieurs années.

Les fiches d'inscription sont détruites à la fin de l'année.

Chaque personne accueillie aux Restaurants du Cœur a droit à un à deux colis par semaine comprenant 6 à 8 repas équilibré.

Un repas comprend:

- une viande ou un poisson
- un légume, des pâtes ou du riz
- un fromage ou un yaourt
- un fruit
- du pain

Ainsi qu'un colis contenant des produits d'hygiène (savon, dentifrice, shampoing...) est distribué 1 fois par mois.

Aux Restaurants du cœur, plusieurs types d'aides alimentaires coexistent:

- ✓ la distribution de paniers-repas équilibrés
- ✓ les repas chauds, pour ceux qui n'ont pas de toit
- ✓ une aide spécifique pour les bébés

Approvisionnement

Toutes les denrées proviennent de deux sources:

- Achat en gros auprès des fournisseurs.

Les denrées sont fournies et livrées aux départements par le service national des Approvisionnements. La, elles sont conditionnées et acheminées vers les différents centres de distribution de chaque association départementale.

- Dons en nature de l'Union Européenne.

Dans le cadre du Programme Européen d'Aide aux plus Démunis, quatre grandes associations bénéficient de dons alimentaires : La Croix Rouge, Le Secours Populaire, la Banque Alimentaire, et les Restaurants du cœur.

3.1.3. LA CROIX ROUGE

A) L'ÉPICERIE SOCIALE DE LA CROIX ROUGE

Réduire la fracture alimentaire et promouvoir l'accès à la citoyenneté

L'épicerie sociale a pour objectif de promouvoir l'accès des personnes en difficulté à une véritable citoyenneté économique: en permettant à un public exclu des circuits de consommation traditionnels de choisir les produits qu'ils souhaitent consommer, en vendant, à un faible prix des denrées de qualité.

Au delà d'une aide matérielle, un outil de reconstruction et un tremplin vers une réinsertion durable.

Nous avons rencontré l'équipe des bénévoles de l'épicerie sociale et échangé autour du fonctionnement de l'épicerie et par la suite Mme SPINTZER, la responsable de l'épicerie, qui nous a expliqué les conditions d'accès à l'aide alimentaire, l'historique de l'épicerie et le travail de partenariat avec les services sociaux.

L'épicerie sociale de la croix rouge a été créée en novembre 2008. Le projet s'est développé à partir d'une prise de conscience des promoteurs qui vivaient de plus en plus mal la distribution alimentaire sous forme de colis :

« Prise en compte de la dignité des personnes, responsabilisation, sortir des logiques d'assistanat, se sont les termes employés pour justifier l'obligation de cette participation financière ».

La tendance aujourd'hui est la distribution de colis alimentaire vers une forme de responsabilisation respectueuse des personnes, loin d'une logique d'assistanat.

Les conditions d'accueil

Le but est d'offrir un espace de distribution qui se rapproche le plus d'une épicerie traditionnelle : un comptoir avec une caisse et des rayons où les produits sont en libre service.

Le fait de payer à la caisse relève du droit commun. La personne paie ses achats comme dans tous les commerces extérieurs.

Des bénévoles de l'épicerie, encaissent les achats. En effet, une participation financière forfaitaire d'un montant de 3 euros est demandée à chaque passage en caisse.

Les conditions d'accès du public

L'épicerie sociale ouvre des droits à partir d'une notification faite par des assistantes sociales du Conseil Général, CCAS, Hôpital Sainte Marguerite, associations...

Afin de faire bénéficier plus de personnes, la durée d'ouverture des droits est de deux mois non renouvelables. Le public qui fréquente l'épicerie sociale, est majoritairement composé de bénéficiaires de minima sociaux ou en rupture du RSA.

Ce sont les assistantes sociales qui évaluent la situation des personnes en difficulté et les orientent vers l'épicerie sociale.

Les personnes inscrites préalablement par les assistantes sociales, bénéficient durant cette période d'un colis alimentaire par semaine et d'un colis contenant des produits d'hygiène (cf figure 8).

Depuis sa création en 2008, 200 familles ont été orientées par les services sociaux.

Approvisionnement

L'épicerie sociale s'approvisionne auprès de la Banque Alimentaire tous les 15 jours. Elle complète son approvisionnement par l'achat de produits frais, de produits d'hygiène dans des supermarchés.

Organisation

L'épicerie sociale est ouverte, trois après midi par semaine:

- ✓ lundi: 14H30 / 16H30
- ✓ mercredi:14H30 / 16H30
- ✓ jeudi: 14H30 / 16H30 (distribution de colis alimentaires aux personnes âgées).

Ce planning semble répondre à une grande majorité du public.

Les personnes sont accueillies par l'équipe des bénévoles. Ils sont 18 à assurer l'animation de l'épicerie, ils participent à l'achat et à l'approvisionnement de produits alimentaires et d'hygiène et à la mise en rayon. La responsable des bénévoles supervise le fonctionnement de l'épicerie sociale.

Pour répondre aux besoins des familles, un groupe de bénévoles assurent des permanences au mois de juillet et août.

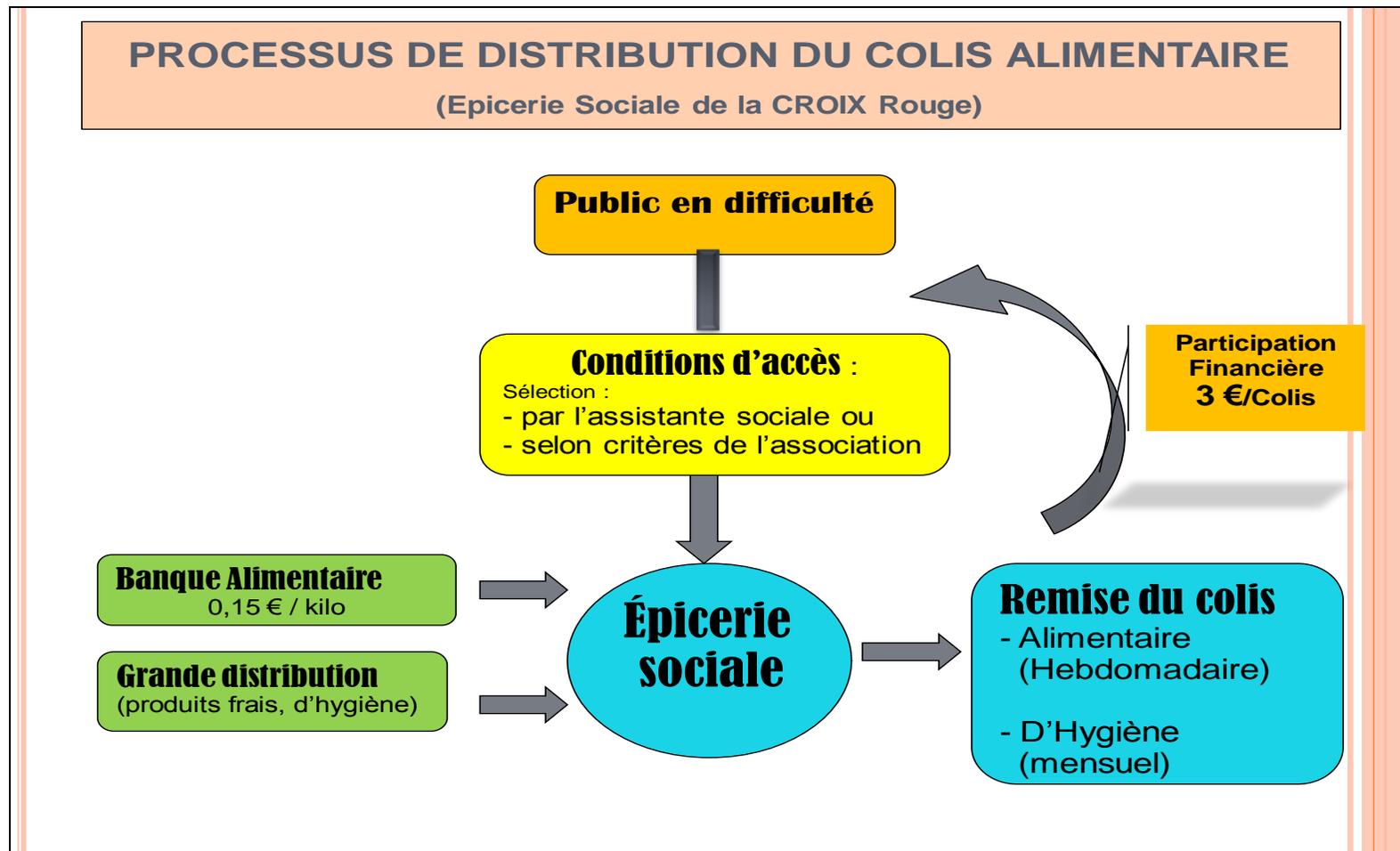


Figure 3- processus de distribution de l'épicerie sociale de la Croix Rouge

Objectif fixé : 40 Dossiers

Durée d'inscription : deux mois non renouvelables

Délivrance du colis : 1fois/semaine

Nombre bénéficiaires inscrits :

2008 : 40 2009 : 60 Début 2010 : 90

Taux d'évolution : 50%

B) La Maison d'ARLEQUIN

Accueil de jour « familles-enfants »

Nous présentons maintenant, une autre structure de la Croix Rouge, il s'agit d'un Accueil de Jour « familles-enfants » où plusieurs services sont proposés aux bénéficiaires :

- **Un espace hygiène** : douche, machine à laver.
- **Un espace vestiaire** : dons de vêtements
- **Un espace restauration** : petits déjeuners, déjeuners et goûters
- **Un espace santé** : un médecin de PMI (qui effectue des consultations 1 fois par mois) et une éducatrice à la santé qui anime des ateliers à thèmes.
- **Un espace alphabétisation** apprentissage du français langue étrangère (FLE) pour adultes et enfants

Les repas sont préparés et livrés, chaque jour, par l'Armée du Salut qui s'approvisionne à la Banque Alimentaire 13.

Cette structure gère 3517 dossiers par an. Le public accueilli se compose de 56 nationalités différentes.

Il s'agit de familles nombreuses en situation précaire, bénéficiaires des minimas sociaux, personnes isolées..., de personnes étrangères en situation irrégulière...

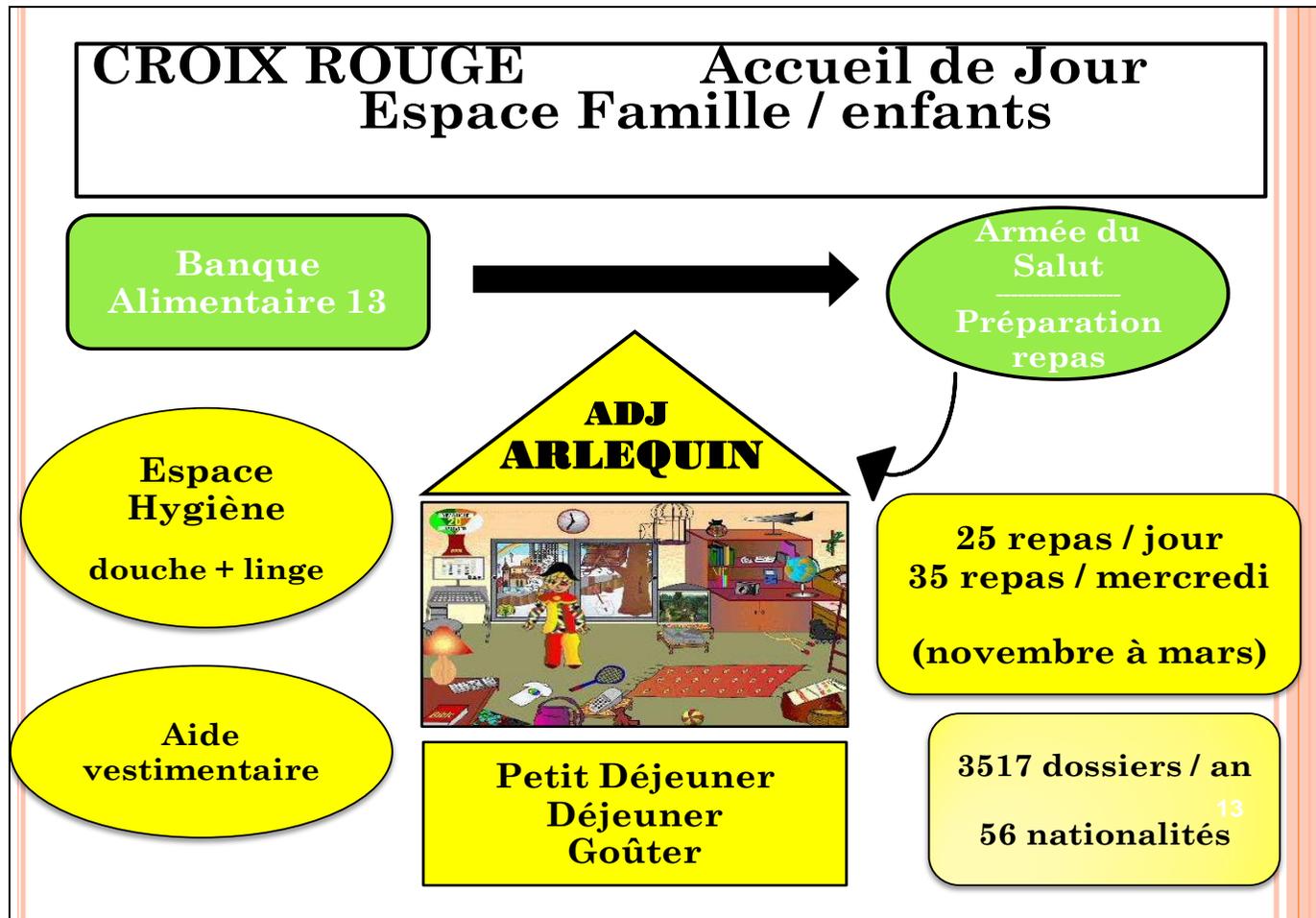


Figure 4- Fonctionnement de l'Accueil de jour Arlequin

3.2 - Enquête auprès des usagers : Mise en place d'un atelier culinaire

Afin d'identifier la perception globale concernant la problématique de l'aide alimentaire, nous avons choisi d'impliquer les bénéficiaires et de leur donner un rôle plus actif et participatif.

Nous les avons intégrés dans notre processus de réflexion en leur donnant la parole.

Nous avons organisé un atelier culinaire, qui nous a permis d'ouvrir un espace d'échanges autour du vécu de l'aide alimentaire.

Nous avons invité 12 femmes en situation de précarité qui sont usagères de l'association Hygia « Socio Esthétique », cet atelier s'est déroulé au sein de l'Institut de Beauté Solidaire « Hygia ».

Nous avons préparé un repas de manière conviviale avec les participantes, les échanges étaient informels et ont permis une expression libre autour de leur vécu personnel face à l'aide alimentaire.

Elles se sont exprimées sur le contenu du colis, la qualité, le rythme de distribution, les conditions d'accès et les relations avec les associations distributrices.

Elles étaient agréablement surprises d'être sollicitées à ce sujet car elles n'ont jamais eu l'occasion de le faire !

Les femmes ont exprimé le souhait d'avoir plus de diversité dans les aliments distribués, une meilleure qualité des aliments proposés, une meilleure adéquation en rapport avec l'origine culturelle, la santé (maladies longue durée) et les habitudes culinaires.

Aussi, les bénéficiaires ont exprimé le besoin de consommer plus de produits frais, des fruits et légumes.

Leur vécu de l'aide alimentaire fait apparaître des points négatifs :

« Clientélisme (inégalité de traitement), Gaspillage, Détournement de l'aide (marché parallèle) »

Voir bilan de l'atelier culinaire en page suivante.

Bilan de l'atelier culinaire

18 février 2010

- **Objectif** : identifier la perception des bénéficiaires de l'aide alimentaire
- **Lieu** : Institut de Beauté Solidaire Hygia
- **Public** : 12 Femmes isolées 25-65 ans
- **Informations recherchées** :
 - Leurs Représentations de l'aide alimentaire
 - Contenu du colis alimentaire
 - Qualité des aliments
 - Fréquence de distribution
 - Ressenti face à l'aide alimentaire
 - Propositions alternatives

Résultat de notre enquête auprès des bénéficiaires de l'aide alimentaire

- **Les représentations de l'aide alimentaire:**
 - soutien économique
 - aide ponctuelle
 - accueil
 - survie
- **Le contenu du colis alimentaire:**

Pas assez de diversité et de choix dans les denrées
- **la qualité des aliments proposés**

Pas en adéquation avec le goût, l'âge, l'origine culturelle, les habitudes et les contraintes liées à la santé.
- **La fréquence de distribution**

Fréquence trop espacée (obligation de solliciter plusieurs structures pour pouvoir subvenir aux besoins alimentaires)

Ressenti face à l'aide / ce qui faudrait changer :

Paroles des femmes :

« Clientélisme (inégalité de traitement), Gaspillage, Détournement de l'aide (marché parallèle), Avoir la possibilité de choisir les aliments, Avoir moins de conserves, plus de produits frais, de fruits et légumes, Préférence nette pour cuisiner à la maison plutôt que d'avoir un repas tout prêt »

Choix et diversité des aliments proposés

ABENA **Choix / diversité des aliments proposés**

	Bénéficiaires de colis et repas	Bénéficiaires en libre service
Non satisfaits	90 % (*)	57% (*)

(*) chiffres ABENA pour l'ensemble des personnes enquêtées

Raisons de la demande de diversité	La demande de diversité à Marseille
Habitudes culturelles	78.3 %
Choisir les aliments	55.6 %
Date limite de consommation plus longue	66.7 %

Le rapport ABENA vient confirmer le désir des bénéficiaires (55%) de pouvoir diversifier les aliments proposés dans la distribution de l'aide alimentaire.

Il ressort que les bénéficiaires de colis et de repas sont ceux qui réclament le plus fortement cette diversité de choix (90% contre 57% de bénéficiaires en libre service comme les épiceries sociales).

Différentes raisons sont avancées par les bénéficiaires, comme les maladies chroniques qui obligent à éliminer certains aliments et à en privilégier d'autres.

À Marseille, la demande de diversité atteint les 78,3% pour des raisons « d'habitudes culturelles ».

Les participantes de l'atelier culinaire que nous avons organisé, ont insisté sur ce point en parlant du gaspillage qu'il en découlait car les personnes de confession musulmane « *jettent les produits où il y a du porc* ».

Elles nous ont expliqué que généralement les colis sont déjà prêts et ils sont distribués avec un « *c'est à prendre ou à laisser* » alors « *les gens prennent le colis et après ils jettent ce qu'ils ne mangent pas à la poubelle* ».

IV- Circuit de distribution

Nous avons fait le choix d'illustrer le fonctionnement de la Banque Alimentaire pour présenter :

- le poids de la logistique dans le circuit de distribution alimentaire
- les normes de sécurité et d'hygiène alimentaire

4.1- Le poids de la logistique

En effet, les volumes sont importants : 2000 tonnes de denrées alimentaires en 2009. Ces produits arrivent tous les jours au sein de la banque alimentaire ; il est nécessaire de trier et de stocker tous ces produits.

La Banque Alimentaire des Bouches du Rhône comprend une centaine de bénévoles permanents ainsi que 9 salariés.

Pour assurer une bonne gestion de la quantité des produits, différentes petites équipes sont mises en place dans des domaines variés tels que : le transport, la gestion des stocks, la distribution, la collecte, le tri, l'entretien, le nettoyage, la logistique, l'informatique, la communication, le secrétariat, la comptabilité, la manutention, la fonction commerciale, la sécurité... Toutes ces fonctions sont nécessaires pour le bon fonctionnement de l'approvisionnement jusqu'à la distribution.

La gestion de produits frais nécessite une gestion très rigoureuse tout en respectant les dates limite de consommation DLC.

Pour la gestion de produits, cette organisation est en *flux tendu*. Il faut en effet éviter de stocker trop longtemps les produits, car cela risquerait de provoquer un engorgement. Le Président de la Banque Alimentaire, Mr Jacques ANSQUER a une jolie formule pour expliquer tout ceci : « *le robinet* ». Il explique la comparaison : « *si on laisse les flux de denrées entrer trop rapidement, comme pour l'eau, la bassine va se remplir très vite. Si on ne sort pas les denrées très rapidement, comme pour l'eau, la bassine va déborder. L'important c'est de trouver la bonne adéquation entre la vitesse d'arrivée et de sortie des aliments de nos entrepôts.* »

La BA13 dispose de différents moyens matériels qui lui permettent d'assurer une bonne gestion de son activité :

- Entrepôts et Bureaux 1905 m²
- Quatre chambres froides positives (205 m³)
- Une chambre froide mixte (50m³)
- Quatre camions dont trois frigorifiques
- Un fourgon
- Quatre chariots élévateurs
- Quatorze transpalettes
- Deux transpalettes bascules

4.2 - Les normes de sécurité alimentaire

A sein de toutes les Banques Alimentaires, 79 en France, il existe un poste de Responsable Hygiène et Sécurité Alimentaire (RHySA).

En effet la gestion de l'aide alimentaire oblige les structures de distribution à appliquer des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires, françaises et européennes.

Le Responsable Hygiène et Sécurité Alimentaire au sein des Banques Alimentaires est le centre de tout ce qui touche à l'hygiène et à la sécurité alimentaire.

Il formalise les bonnes pratiques, pertinentes et réalistes, pour respecter et maîtriser cette sécurité.

Il informe et forme en matière d'hygiène alimentaire, notamment les opérations de récolte, de tri, de transport, de stockage et de distribution.

Il assure le lien de la Banque Alimentaire avec les partenaires (Ministère de la Santé, administrations vétérinaires, services des fraudes ...) et avec les responsables de Grandes et Moyennes Surfaces, ainsi que les associations.

Le responsable donne son avis et son accord sur tous les produits qui entrent à la BA13 et surtout les produits frais qui arrivent de la grande distribution, au travers du respect de la législation et des normes européennes en matière de conservation de produits : chaîne du froid, stockage, service d'hygiène et vétérinaire.

Il assure le suivi au sein des 172 associations agréées par la BA13 qui viennent chercher des denrées.

Il contrôle l'étiquetage, la propreté. Il contrôle également, le relevé des températures des chambres froides.

Le but étant d'assurer la traçabilité des produits distribués par la Banque Alimentaire 13.

V- Les études Santé/ Aide alimentaire

L'étude ABENA permet de mettre en exergue que l'état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide, n'est pas satisfaisant : les personnes souffrent d'obésité ou de dénutrition (cf la première partie de notre étude).

La consommation de fruits/légumes et de « viande, poisson, œuf » n'est donc pas en adéquation avec les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS).

Toutefois, ce rapport fait ressortir que plus on laisse de l'autonomie aux usagers pour choisir les aliments, plus on constate un rapprochement avec les recommandations du PNNS (cf. figure 5).

D'ailleurs, le retour des participantes à l'atelier culinaire que nous avons organisé, est le même : « *pas assez de produits frais dans les colis alimentaires* ».

A partir de ce constat, nous nous intéresserons dans la partie « analyse et préconisations » de notre dossier, au moyen d'améliorer l'accès aux produits frais pour les bénéficiaires de l'aide alimentaire.

ABENA / Aide alimentaire et Santé

Comparaison avec Repères PNNS (Programme National Nutrition Santé)

	Fruits et légumes	Viande, poisson, oeuf
Recommandation PNNS	3.5 à 5 / jour	1 à 2 fois / jour
Marseille	21.4 % < 3.5 / jour	19.1 < 1 fois / jour

Comparaison par mode de distribution de l'aide alimentaire

	Bénéficiaires de repas (*)	Bénéficiaires de colis (*)	Bénéficiaires en libre service(*)
≥ 3.5 fruits et légumes / jour	15.3 %	34.1	50.6 %
≥ 1 fois par jour Viande, poisson, oeuf	22.1 %	34 %	43.9 %

(*) chiffres ABENA pour l'ensemble des personnes enquêtées

Figure 5 – Comparaison de la consommation d'aliments avec les recommandations PNNS

La distribution de l'aide alimentaire est souvent couplée avec des actions de promotion de l'équilibre alimentaire.

Nous allons présenter dans cette partie, des initiatives de terrain pour promouvoir la santé auprès des publics bénéficiaires de l'aide alimentaire : des ateliers / des conseils en matière d'équilibre alimentaire.

Parmi les structures rencontrées, nous avons schématisé l'activité « éducation à la santé » de l'Accueil de jour de la Maison d'Arlequin (Croix Rouge) ainsi que « l'Atelier cuisine » organisé par la Banque Alimentaire des Bouches du Rhône.

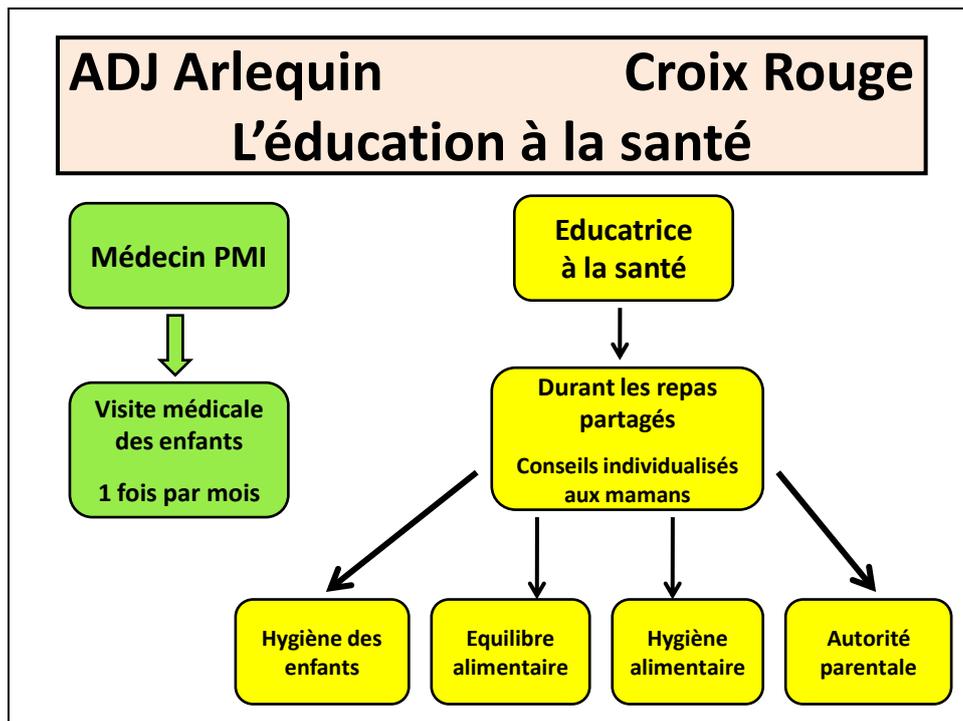


Figure 6 – schéma du fonctionnement de l'espace Santé de l'ADJ Arlequin

Situé à la Belle de Mai à Marseille, l'Accueil de Jour (ADJ) ARLEQUIN est un espace « familles-enfants » géré par la Croix Rouge.

Nous avons vu en présentation de la structure, qu'il est composé de différents espaces. Nous nous intéresserons ici à l'espace « santé » géré par une éducatrice à la santé, bénévole.

Un médecin PMI effectue des consultations mensuelles réservées aux enfants.

La sensibilisation du public à la santé, peut se formaliser par un atelier sur une thématique précise comme l'équilibre et l'hygiène alimentaire. Cet atelier peut être co-animé avec le médecin mais généralement c'est l'éducatrice à la santé qui s'en charge.

C'est le lien développé chaque jour, au cours des repas partagés entre l'équipe de bénévoles et les familles, qui permettrait vraiment de déceler les problématiques relationnelles « mère-enfant » et d'y apporter des réponses individualisées.

En effet pour l'éducatrice à la santé, c'est l'autorité parentale qui est en lien étroit avec la mauvaise hygiène alimentaire des enfants, à qui on laisserait tout passer même de manger à n'importe quelle heure, de refuser les légumes...

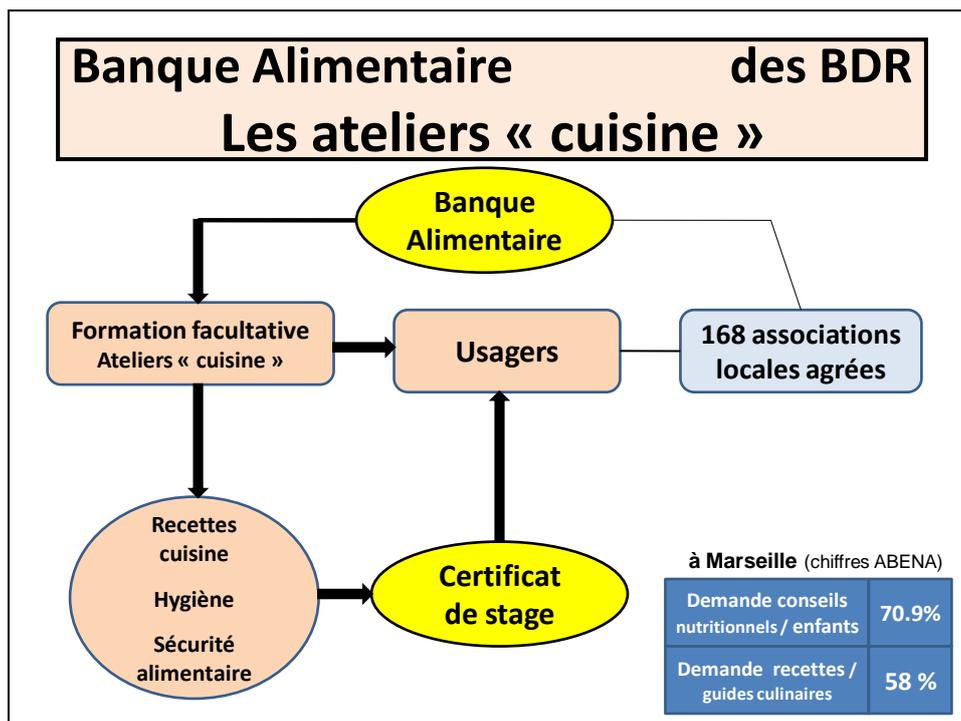


Figure 7 – Les ateliers cuisine de la Banque Alimentaire 13

Nous avons vu en présentation que la Banque Alimentaire 13 ne sert pas directement des denrées alimentaires aux bénéficiaires, mais qu'elle passe par l'intermédiaire de 172 associations locales.

Néanmoins, la Banque Alimentaire 13 développe depuis moins de trois ans, un atelier itinérant sur le thème de « l'hygiène et la sécurité alimentaire », destiné au public des associations qu'elle agréée.

Cette activité « ateliers cuisine » n'est pas une activité systématiquement proposée mais elle intéresse de plus en plus les associations, car elle permet d'animer des temps de rencontres et d'échanges conviviaux tout en faisant passer des messages importants en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Pour ce faire, les animateurs utilisent une cuisinette mobile totalement autonome, qui comprend un espace évier, un espace de cuisson et un four à gaz. Les produits alimentaires proviennent exclusivement des entrepôts de la Banque Alimentaire.

Un calendrier annuel a même été imprimé avec des recettes cuisines. Ce calendrier est largement distribué au public avec les colis alimentaires et les recettes cuisines sont testées durant les ateliers.

Nous avons assisté à un atelier qui s'est tenu à l'Institut de Beauté Solidaire de l'association Hygia. La session d'ateliers comprenait au total 6 ateliers durant lesquels les participants ont échangé, ont appris à cuisiner en rationalisant l'apport de matières grasses, en accommodant des restes de repas... Puis les participants partageaient un temps de repas à midi.

Tout au long des ateliers, des conseils en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire sont distillés mais il y a deux ateliers « théoriques » de deux heures chacun, qui vont donner lieu à l'établissement d'un « certificat de stage ».

Ce document pourra être joint à un curriculum vitae par exemple et pourrait être utile pour postuler auprès des entreprises de « l'alimentaire » (supermarchés, épiceries, etc...).

Modèle type du Colis Alimentaire Distribué par les structures de l'Aide Alimentaire

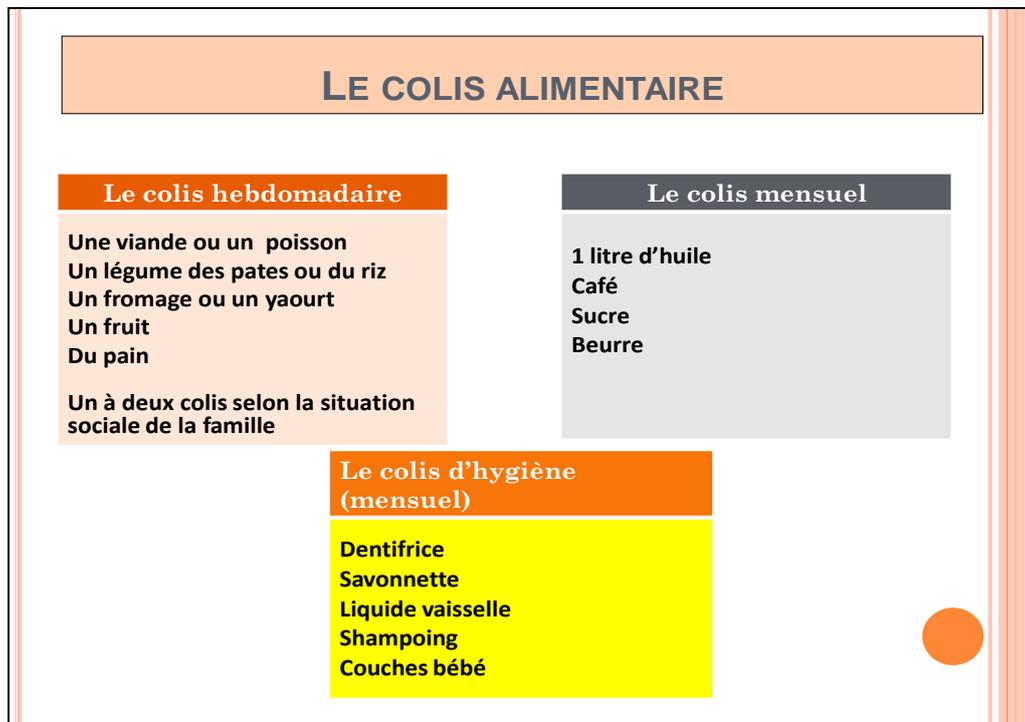


Figure 8 – Trois modèles types de colis distribués

Nous nous sommes intéressées au contenu du colis alimentaire type, que l'on retrouve de manière égale dans toutes les structures rencontrées :

- Généralement le colis hebdomadaire est constitué de denrées alimentaires périssables.
- Le colis mensuel est composé de produits longue conservation comme la farine, l'huile, le sucre... et de produits un peu plus « rares » comme le café, le beurre, la confiture...
- Un colis de produits d'hygiène est remis une fois par mois (cf figure 8).

Il est à noter que les échanges avec les participantes de l'atelier culinaire, que nous avons organisé, ainsi que les échanges avec les acteurs sociaux confirment le fait qu'un colis hebdomadaire ne suffit pas à lui tout seul pour répondre aux besoins alimentaires de toute une semaine.

Les bénéficiaires doivent trouver auprès de différentes structures, le moyen de bénéficier d'autres colis alimentaires pour assurer leur nourriture chaque jour de la semaine.

Les usagères de l'association Hygia nous ont exprimé la difficulté de répéter les inscriptions dans différentes associations, vu les démarches administratives qu'elles jugent lourdes (justificatifs de la situation sociale, justificatifs de la situation familiale, justificatifs de revenus, recommandations d'une assistante sociale...).

Elles nous ont dit « mobiliser beaucoup d'énergie... que c'est fatiguant de courir là pour prendre un colis et après là-bas pour un autre colis ». C'est le sentiment stressant de risquer de manquer à manger à la maison, qui occupe leur journée et les oblige à chercher constamment des lieux de délivrance de colis. Notamment les mères de famille vivent difficilement ces situations « pour mon mari et moi, ce n'est pas grave si on ne mange pas un jour, mais pour mes enfants je ne peux pas ».

Concernant la qualité des produits proposés, nous avons vu dans la première partie de notre étude, que les bénéficiaires ne sont pas satisfaits.

Des raisons culturelles, des raisons médicales sont à l'origine de cette insatisfaction mais il est à noter aussi que les usagers ne trouvent pas suffisamment et pas régulièrement de produits frais dans leurs colis.

Une participante de l'atelier culinaire raconte « une fois, on m'a donné une carotte. J'ai demandé pourquoi juste une et on m'a dit qu'il n'y en a pas beaucoup en stock et comme je vis seule alors on m'en donne qu'une seule ».

Pour une usagère de l'espace ARLEQUIN, un « bon colis » c'est un colis qui contient des produits pour les enfants : des biscuits, des bonbons, du chocolat, des céréales...

Même si nous avons tout de suite dénoter dans ses propos, le risque de grignotage pour lequel l'éducatrice à la santé de la Croix Rouge déploie des efforts pour lutter contre, nous avons entendu « en voix off » que cette maman recherchait d'abord le bien être de ses enfants, de leur faire plaisir dans ces moments, qu'elle qualifie « difficiles par ce que je n'ai pas de travail ».

Une confirmation de plus que le lien entre « nourriture et plaisir » dépasse la stricte fonction nutritionnelle.

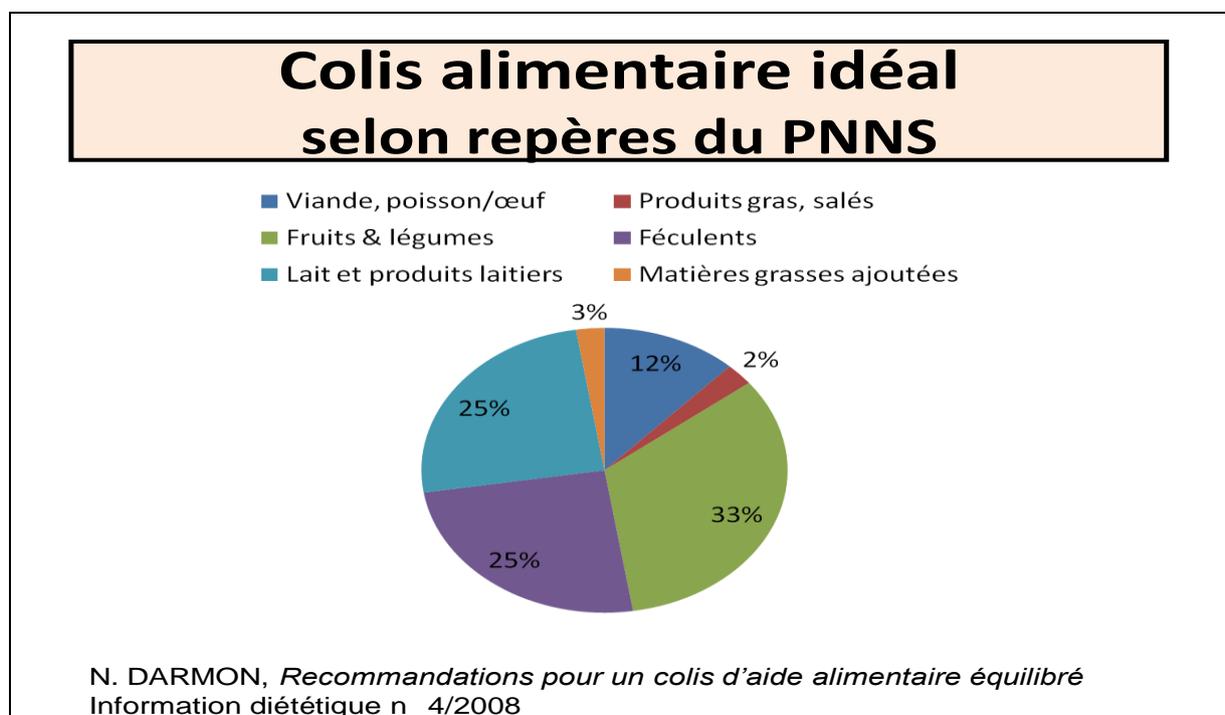


Figure 9 – Colis alimentaire idéal selon les repères du PNNS

N. DARMON avance des recommandations pour que le colis alimentaire distribué par les associations de proximité, soit conforme aux recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

Elle propose même des questionnaires d'autoévaluation que peuvent utiliser les associations pour comparer leur colis à celui préconisé.

D'une manière générale, il ressort que le colis alimentaire tel qu'il est distribué actuellement ne comporte pas suffisamment de « viande, poisson, œuf », de « fruits et légumes », de « produits laitiers ».

Les usagères de l'association Hygia ont bien insisté sur le fait que les boîtes de conserves étaient omniprésentes dans leurs colis et que les produits recommandés (figure 9) s'y trouvent en petite quantité et jamais de façon systématique.

En partant du rapport ABENA, nous avons observé la manière dont les associations traitent la question de la promotion Santé en direction de leur public.

L'accueil de jour Arlequin privilégie un espace d'échanges avec les mamans et un espace de consultation médicale pour les enfants.

La Banque Alimentaire organise des ateliers cuisine pour sensibiliser à l'hygiène et à la sécurité alimentaire.

Dans un troisième point, nous avons voulu faire ressortir que le colis alimentaire type distribué hebdomadairement par les associations, ne suffit pas à répondre aux besoins de toute une semaine.

Quant à la qualité de ce colis alimentaire, nous avons lu les études qui y font référence et qui font ressortir les inadéquations avec les recommandations du PNNS.

Et nous avons surtout écouté les remontées du terrain : les bénéficiaires regrettent de ne pas y trouver plus de produits frais, de fruits et de légumes.

Nous reviendrons en dernière partie de ce dossier, sur des propositions concrètes faites par le Réseau des AMAP « Alliance Provence », qui pourrait répondre à la demande de produits frais dans le circuit de l'aide alimentaire.

VI – ANALYSE ET PRECONISATIONS

« L'aide alimentaire doit constituer un sas d'entrée vers un dispositif d'insertion cordonné avec l'ensemble des acteurs sociaux concernés : les têtes de réseaux doivent donc être en lien direct avec les structures redistributrices et pouvoir évaluer la population concernée » (ANDES).

Nous avons découvert que le circuit de distribution de l'aide alimentaire est constitué comme un marché classique et complexe de circulation de denrées alimentaires, de l'approvisionnement jusqu'aux bénéficiaires.

Nous avons repéré deux structures incontournables qui ont une façon distincte de distribuer : une qui s'adresse directement aux usagers et une autre qui s'adresse aux associations locales.

- **Les Restaurants du Cœur : une organisation autonome**

Cette association assure une gestion complète depuis la réception des produits jusqu'à l'accueil des bénéficiaires. Du fait de son organisation et de la répartition sur l'ensemble du territoire, elle n'a pas de difficulté à organiser le tri et la redistribution des denrées dans leurs différents centres.

Elle possède aussi de solides moyens logistiques qui lui permettent d'assurer l'accueil et le contact des bénéficiaires.

- **La Banque alimentaire : un coordinateur exigeant**

A l'inverse, la Banque Alimentaire ne travaille pas directement avec les bénéficiaires. Elle se charge au demeurant de récupérer, trier et gérer les stocks.

L'existence d'une Fédération Nationale et de regroupements régionaux permet d'échanger les marchandises entre les représentations locales, en fonction des besoins.

La Banque Alimentaire des Bouches du Rhône répartit les denrées entre les différentes associations membres du réseau. Il s'agit de structures associatives à dimension nationale, voire internationale comme la Croix-Rouge, Emmaüs ou le Secours Catholique, mais aussi de microstructures qui œuvrent localement.

Ce circuit de distribution nécessite une professionnalisation de plus en plus pointue (traçabilité des produits, hygiène et sécurité alimentaire...) Toutes ces structures fonctionnent avec une faible proportion de salariés (moins de 10 %) et une majorité de bénévoles.

Nous sortons d'un système où l'aide alimentaire était assuré par les mouvements religieux, dont l'image perdure aujourd'hui en associant l'aide alimentaire au bénévolat. Mais il serait peut être utile de prendre en compte ce déficit « de salariés » dans les structures associatives de l'aide alimentaire.

En effet, nous avons constaté l'âge avancé des bénévoles, dans un secteur qui nécessite de bonnes capacités physiques, de l'engagement sur du long terme. Quelle est la responsabilité des financeurs et des pouvoirs publics face à ce problème ?

Pour favoriser la professionnalisation nous avons repéré la nécessité de former les bénévoles ou plutôt d'embaucher des salariés qualifiés. Afin d'améliorer leurs compétences sur le terrain, quelles sont les politiques de recrutement, de formation (VAE...) dans le circuit de distribution de l'aide alimentaire en France ? Qu'en est-il de l'utilisation « du passeport bénévole »⁸, outil de valorisation des compétences bénévoles, qui pourrait impliquer des bénévoles plus jeunes ?

L'aide alimentaire ne sera jamais qu'un moyen et non une fin en soi, mais elle se révèle parfois incontournable pour favoriser la prise d'autonomie de l'utilisateur. L'aide alimentaire remplit ainsi plusieurs fonctions:

- ✓ soutien à un vécu économiquement très difficile
- ✓ survie lorsque toute autre forme d'aide est devenue impossible
- ✓ aide ponctuelle pour traverser un moment difficile
- ✓ béquille face à une incapacité définitive
- ✓ accueil lorsque la situation présente de réelles difficultés à approfondir

Accorder une réelle place de l'utilisateur au sein du système semble être une nécessité d'après le retour que nous avons eu des bénéficiaires. C'est l'occasion de rompre l'isolement en entrant dans des relations d'échanges.

Le mode de distribution de l'aide alimentaire sous forme d'épicerie sociale a un effet socialisant et est un outil de développement social qui favoriserait à terme que les personnes deviennent acteurs et sortent de leur position d'assistés. La dignité des personnes serait ainsi mieux prise en compte car c'est un élément primordial pour l'estime des personnes.

La distribution de l'aide alimentaire est souvent couplée avec des actions de promotion de l'équilibre alimentaire les études laissent apparaître que plus on laisse de l'autonomie aux usagers pour choisir les aliments plus on se rapproche des préconisations du PNNS.

Au vu de notre analyse, il nous semble intéressant de renforcer les actions de sensibilisation au « *manger autrement* » des bénéficiaires de l'aide alimentaire pour atténuer les effets négatifs de la malnutrition.

⁸ http://www.passeport-benevole.org/e_upload/pdf/dossier_de_presse_passeport_benevole_24_09_09.pdf

A Marseille 71 % des bénéficiaires souhaitent recevoir des conseils nutritionnels pour leurs enfants. C'est la raison pour laquelle, les ateliers cuisine mis en place par la Banque Alimentaire devraient être plus souvent proposés au public.

Notre rencontre avec le Réseau des AMAP « Alliance Provence »⁹, nous conforte dans le fait que l'aide alimentaire pourrait être pensée autrement. Ils proposent le financement d'un panier fruits et légumes par :

- un fonds de solidarité (alimenté par la solidarité entre Amapiens¹⁰, par les collectivités, par les associations...
- ou par un système de prix différencié en fonction des revenus
- ou par des « coupons alimentaires » préfinancés par les collectivités territoriales
- ou par un système d'échanges (prix compensés par un travail sur l'exploitation de l'agriculteur)

⁹ Réseau AMAP Alliance Provence, *Guide pratique du Comment garantir un accès aux AMAP pour tous*, 2010

¹⁰ Amapiens ; membres d'une AMAP

Conclusion

Nous avons pu constater une augmentation de la pauvreté dans le département des Bouches du Rhône. Les statistiques de l'INSEE indiquent que ce département est l'un des plus pauvres de France.

Cette pauvreté accrue a pour conséquence une hausse des demandes d'aide alimentaires. Les structures de terrain ne sont plus en mesure de répondre à cette demande croissante.

Nous sommes allées sur le terrain, pour découvrir et analyser les pratiques positionnées sur la dynamique de distribution.

Nous avons voulu comprendre les modes d'organisation de la distribution de l'aide alimentaire de l'Europe jusqu'aux bénéficiaires.

A cet effet nous avons rencontré quatre structures : Banque Alimentaire, les Restaurants du Cœur, la Croix Rouge (l'Accueil de jour Arlequin et l'épicerie sociale) et le réseau des AMAP « Alliance Provence ».

Nous avons choisi comme exemple la Banque alimentaire pour présenter le poids de la logistique et le poids des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire dans ce circuit de distribution. Nous avons voulu nous intéresser au vécu des usagers et à la place du bénéficiaire dans ce système.

Le retour des usagères de l'association Hygia, que nous avons invitées à partager un atelier culinaire nous ont confié que le système présente des points négatifs, comme le clientélisme, le gaspillage. Elles désirent aussi avoir le choix dans les aliments proposés lors de la distribution de l'aide alimentaire.

Est-ce que l'orientation vers une augmentation des épiceries sociales, qui offre les produits en libre service, ne serait pas une option plus respectueuse des demandes des bénéficiaires ? Cette option de distribution en libre service, ne serait-elle pas aussi plus respectueuse de la dignité des personnes ?

Il ressort des études que l'impact santé est pris en compte dans la distribution de l'aide alimentaire. En effet, les associations développent à plus ou moins grande échelle, des actions de prévention, d'éducation, de promotion de l'équilibre et de l'hygiène alimentaire.

Il reste à noter que le colis alimentaire ne respecte pas les recommandations du PNNS en matière d'équilibre alimentaire et pour lutter contre la malnutrition. Pourtant il existe des propositions pour permettre un meilleur accès des bénéficiaires aux fruits et légumes et aux produits frais. Et nous avons rapporté à ce sujet, les propositions du Réseau des AMAP « Alliance Provence ».

Mais quels sont les enjeux qui pourraient ralentir le passage à un circuit court de la distribution de l'aide alimentaire ? *Enjeu de société ou business social ?*¹¹

¹¹ Thème de la Rencontre publique du vendredi 23 avril 2010 à la Faculté des Sciences Économiques et de Gestion (Marseille)

Liste des Annexes

Annexe 1 :

Grille d'entretien avec Mme SPINZER, Responsable de l'Épicerie Sociale de la Croix Rouge

Annexe 2 :

Chéquier de l'Épicerie Sociale de « bons alimentaires »

ANNEXE 1

GRILLE D'ENTRETIEN

MME SPINZER RESPONSABLE DE L'EPICERIE SOCIALE DE LA CROIX ROUGE

Chapitre 1. **IDENTIFICATION DE LA STRUCTURE**

- Date de création
- Nombre de salariés, nombre de bénévoles
- Public visé et nombre
- Territoire d'action
- Appartenance à un réseau national ou régional, siège, antennes, permanences

Chapitre 2. **PROJET**

LA CONSTRUCTION DU PROJET

- Origine de l'initiative et fondateurs
- A quel diagnostic le projet?
- Objectifs du projet (initiaux/actuels), impact sur les usagers et l'environnement
- Résultats attendus/finalités
- Effets induits
- Utilité sociale du projet

LA MISE EN OEUVRE DU PROJET

- Méthodes, outils et pratiques
- Règles et les procédures
- Sélection du public
- Place des usagers

LES RESSOURCES MATERIELLES ET FINANCIERES

- Origine (privé/public/réciprocité)
- Modalités de versement
- Achat de services/conventions et subventions/cotisation et ressources de la réciprocité

Chapitre 3. **ORGANISATION**

STATUT JURIDIQUE

ACTIVITE DE SERVICES D'ACCOMPAGNEMENT

- Nature de l'activité (marchande, non marchande..) et secteur d'activité

- Construction de l'activité
 - Coproduction de l'activité
 - Caractère innovant de l'activité (produit, public, forme d'organisation, méthode)
-
- Mutualisation
 - Normalisation de l'activité (comment, qui l'impulse)
 - Évaluation de l'activité, de la plus-value sociale

RESSOURCES HUMAINES

- Nature des emplois et stabilité
- Gestion des ressources humaines (bénévoles et salariés)
- Identification des compétences (analyse du travail, méthodes ETED)
- La professionnalisation

SUR LES OUTILS DE FINANCEMENT

LE FINANCEMENT

- L'origine des fonds
- l'effet de levier qui en résulte
- garanties exigées
- type de relation et de contractualisation nouée avec les emprunteurs et accompagnement
- sélection du public et des projets?
- Modalités d'appui

LES RESULTATS

- En termes d'emploi
- En termes de bancarisation
- Types d'activités créées
- Effet de cohésion économique et sociale
- Complémentarité des outils sur un territoire
- Couverture sur l'ensemble des étapes du parcours du créateur (création et développement)
- En terme d'accès au public

Chapitre 4. CIRCUIT D'APPROVISIONNEMENT

- Collecte des produit alimentaires: ou sont récupérés les produits, qui collecte, stockage/conservation, régularité collecte (tous les jours, par semaine?)
- Public bénéficiaire : est-ce le même public identifié au départ? Conditions d'accès (adhésion obligatoire? Participation financière?)

ANNEXE 2



EPICERIE SOCIALE CROIX ROUGE MARSEILLE

1, rue Simone Sedan 13005 Marseille - Tel 04 91 15 71 63

Chéquier de :

Valable du : au

Remis par :

Date : Signature :

BON ALIMENTAIRE HEBDOMADAIRE*

- 2 conserves
- 2 kilos de féculents : pâtes, riz ou couscous
- 2 litres de lait
- 1 paquet de galettes
- 1 kilo de poulet ou steak haché ou poisson
- 1 kilo de légumes frais ou surgelés
- Oeufs selon arrivage

2 No 1

*Sous réserve d'approvisionnement

BON ALIMENTAIRE MENSUEL*

- 1 litre d'huile
- 1 kilo de farine
- 2 paquets de café
- 1 kilo de sucre
- 2 beurres
- 1 shampoing
- 1 dentifrice
- 2 savonnettes
- 1 liquide vaisselle

*Sous réserve d'approvisionnement