



BAI INFOS

Lettre d'information de la Banque Alimentaire de l'Isère

www.ba38.banquealimentaire.org

Ensemble aidons l'homme à se restaurer

04 76 85 92 50



Banque Alimentaire de l'Isère

Journée des initiatives du 27 septembre 2013



ACCOMPAGNER LES BENEFICIAIRES DE L'AIDE ALIMENTAIRE:

COMMENT LES ACCUEILLIR, COMMENT ETABLIR UN VRAI DIALOGUE?
COMMENT PARTAGER DU LIEN ET DES SAVOIRS FAIRE, ?
COMMENT REpondre AUX BESOINS, COMMENT TRAITER LES DEMANDES D'AIDE ?



Un moment exceptionnel

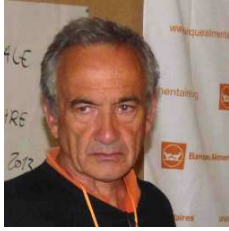
Plus de 120 participants (32 associations et CCAS représentés et 30 bénévoles) 4 ateliers thématiques, des témoignages passionnants, des débats tout aussi passionnants et même parfois passionnés. Cette journée du 27 septembre 2013 est à marquer d'une pierre blanche dans la longue histoire de la BAI.

L'objectif de cette journée n'était pas de trouver des recettes, ni de donner des conseils, il s'agissait, avant tout, de partager des expériences et des savoir-faire.

S'il y a un message partagé par tous ceux qui participaient à cette journée c'est que l'aide alimentaire ne doit pas se réduire à une aide d'urgence mais devenir un véritable outil d'inclusion sociale. Elle est un lieu d'échange, de partage et d'accompagnement

Malheureusement il ne nous est pas possible de rendre compte de manière exhaustive de la richesse des débats. Vous trouverez néanmoins la synthèse de ces 4 ateliers dans cette brochure. Merci encore à nos associations partenaires et à nos bénévoles de nous aider à permettre à des populations fragiles d'aller vers plus d'autonomie et de dignité.

Bernard Perry,
Président de la Banque Alimentaire de l'Isère



A l'initiative de la Banque Alimentaire de l'Isère, une journée d'échanges et de réflexion s'est tenue le 27 septembre 2013 à Sassenage dans les locaux de la BAI. Avaient été invités les associations et organismes partenaires de la Banque Alimentaire, qui sont près de 80 en Isère.

Partenaires et solidaires: car, si l'objectif immédiat de la Banque Alimentaire est de recueillir, collecter des denrées de toutes provenances (surplus des grandes surfaces, dons des industries agroalimentaires, dotations de l'Etat et de l'Europe, appel au public par la Collecte nationale) pour les mettre à disposition des associations partenaires, sa finalité est d'apporter aux plus démunis de notre société plus qu'une simple aide alimentaire. Il s'agit bien d'aider à la réinsertion de ceux qui perdent pied et se marginalisent, leur permettre de se restaurer dans leur dignité.

Objectif partagé par les multiples Associations qui travaillent avec nous, par les centres Communaux d'Action Sociale (CCAS), les centres d'Hébergement et de Réinsertion Sociale (CHRS), les Foyers de Jeunes Travailleurs, les Croix Rouge....

Le grand succès de cette journée aura été de permettre de partager des expériences, d'entendre des témoignages, d'élaborer de nouvelles pistes.

Ce document souhaite laisser une trace de ce qui fonde notre action commune .

Etienne Durand, responsable du partenariat associatif

Ont ouvert les débats en apportant leur témoignage :

ATELIER 1

Association Familiale Saint Egrève
Collectif Entraide Trièves
Association Préludes

ATELIER 2

FJT Taillefer
CCAS Pont de Claix
Collectif Entraide Trièves

ATELIER 3

CCAS Pont de Claix
Escale Vizille
CCAS Jarrie

ATELIER 4

CCAS Jarrie
Diaconat protestant
Croix Rouge
Association Préludes

Atelier 1 : L'accueil pratique des bénéficiaires de l'aide alimentaire

L'accueil des bénéficiaires est une première étape essentielle – écoute, mise en confiance, suivi. La distribution doit-elle être individuelle, en groupe ? Quel accompagnement pour éviter le gaspillage ? Connaissance des produits ? Conseils culinaires ? Comment rappeler les notions d'hygiène ? Comment s'y prendre pour en faire des moments d'échange et de convivialité ?

Animateur : Jean-Luc Girardet

Rapporteur : Robert Mouret

Participants: 19 personnes, 12 Associations représentées



Compte rendu de l'Atelier 1

Témoignages de l'Association Familiale Saint Egrève, du Collectif Entraide du Trièves et de l'Association Préludes

Un programme proposé pour l'atelier a été donné à chaque participant :
L'accueil des bénéficiaires de l'aide alimentaire et l'accompagnement qui va avec,

- > L'accueil à l'arrivée, dans son aspect social - 1er contact
- > L'accueil au moment de la distribution et l'accompagnement dans le temps de la distribution et/ou par ailleurs

De l'ensemble des échanges il ressort :

Pour l'accueil d'un nouveau bénéficiaire (1er contact),

Il est souhaitable qu'une personne soit spécialisée pour cette tâche. Suivant la structure associative ce rôle peut être tenu par le ou la responsable de l'association ou un(e) bénévole spécialisée), par une conseillère en économie sociale et familiale ou par une autre personne professionnelle.

Certaines associations assurent un suivi régulier, par exemple trimestriel.

Pour l'accueil des bénéficiaires au moment de la distribution

Il est primordial que les personnes accueillies soient mises à l'aise et que toute gêne soit effacée. Ceci implique deux conditions : **assez de bénévoles** et **des locaux adaptés**. Une table pour « se poser un moment », discuter, boire un café ..., c'est important. Il est noté que cela fonctionne d'autant mieux qu'il y a un **nombre peu important** de bénéficiaires ensemble dans le local.

Une caractéristique commune à toutes les initiatives développées : faciliter la rencontre entre bénéficiaires et entre bénéficiaires et membres de l'association.

D'autres initiatives facilitent l'accueil, et sont bénéfiques pour les bénéficiaires :

- ateliers-cuisine (formule d'atelier gourmand?)
- atelier couture,
- travaux artistiques, manuels
- bibliothèque, alphabétisation

Pour lutter contre le gaspillage, il est suggéré l'installation d'une « table d'échange » à la sortie de la pièce de distribution, pour que les bénéficiaires qui ne souhaitent pas certains produits les déposent en distribution libre.

Pour assurer une meilleure garantie du service aux bénéficiaires :

Il a été suggéré **une mutualisation des moyens** à l'intérieur des associations et si possible, pendant les périodes de congés, entre plusieurs associations d'un même secteur géographique.

> Des vœux exprimés par plusieurs associations :

- Que la BAI puisse fournir des **fiches recettes** adaptées aux produits disponibles, facilement compréhensibles (illustrées, style BD par exemple)
- Que la BAI puisse **distribuer des produits d'hygiène en tout genre et des couches pour bébés.**



Atelier 2: Les ateliers cuisine et autres rencontres autour de l'alimentation

C'est aussi une forme d'accompagnement des personnes en situation de précarité. Quels objectifs ? Quels types de plats ou de repas à partir des colis ? Découvrir et goûter des denrées qu'on ne connaît pas ? Echanges culturels ? Comment en faire un moment de convivialité ?

Une grande question : Comment faire venir les bénéficiaires (lorsqu'ils ne sont pas logés sur place) ?

Animateur : Francis GASPARD

Rapporteure : Cécile Legendre

Participants : 30 personnes, 18 associations ou CCAS représentés



Compte-rendu de l'atelier 2 *Les ateliers cuisine*

Témoignages du FJT Le Taillefer, du Collectif Entraide du Trièves et du CCAS de Pont de Claix

Les actions existantes

Les échanges ont permis de constater que beaucoup d'associations ou de structures partenaires de la BA de l'Isère organisent d'ores et déjà des actions autour de l'alimentation, en accompagnement de la distribution proprement dite.

Ces actions prennent des formes très diverses :

Elles peuvent être organisées de façon régulière (une fois ou deux fois par mois), ou de façon plus ponctuelle,

Il peut s'agir de préparer et partager un repas, ou plus simplement un goûter, un buffet, de faire des confitures ou des soupes qui seront échangées contre des denrées alimentaires.....

Certaines s'adressent aux seuls bénéficiaires de la distribution, d'autres à un public plus large (usagers du centre social), ou aux parents accompagnés de leurs enfants, etc.

Les objectifs

A des degrés divers, les expériences relatées au cours de l'atelier poursuivent toutes les mêmes objectifs :

Palier à la méconnaissance de certains des produits distribués, et/ou à la façon de les cuisiner, et lutter ainsi contre le gaspillage.

C'est souvent parce qu'elles constatent que des produits sont refusés par les bénéficiaires de l'aide alimentaire, voire jetés, que les structures mettent en place une action type « atelier cuisine ». L'enjeu est alors de montrer comment ces produits (parmi les exemples cités : endives, rhubarbe, côtes de blette...) peuvent être préparés de façon simple et économique.

Ce faisant, accompagner les personnes vers une alimentation à la fois plus équilibrée et plus gustative.

Favoriser le lien social et lutter contre l'isolement, en ouvrant un espace de rencontre et de partage.

Il est intéressant de noter que, de l'avis des participants à l'atelier, c'est l'envie ou le besoin d'être avec d'autres qui motive avant tout les personnes lorsqu'elles viennent participer à une action proposée autour de l'alimentation. Pour celles qui les accompagnent, ce peut être aussi un moment privilégié d'écoute et d'échange avec les bénéficiaires.

Valoriser les savoir-faire des personnes, et contribuer ainsi, si besoin, à améliorer l'image qu'elles ont d'elles-mêmes.

Toutes les expériences relatées privilégient en effet, dans toute la mesure du possible, la prise d'initiative et l'échange d'expérience.

Les « conditions de réussite »

Amener les bénéficiaires de l'aide alimentaire à s'inscrire dans une action autour de l'alimentation n'est pas forcément aisé, surtout s'ils ne sont pas logés sur place.

A cet égard, et face à des personnes qui ont souvent beaucoup d'autres préoccupations, les témoignages apportés lors de l'atelier insistent sur l'importance du lien à établir, lors de la distribution, avec les personnes. L'accueil autour d'un café, les échanges informels, l'écoute,..... sont autant de moyens de créer progressivement avec elles une relation de confiance, qui facilitera ensuite leur participation à une action collective.

Autre élément important : « donner envie ». Ainsi, l'une des structures présentes dans l'atelier prépare un repas pendant la distribution. Mais ce peut être également faire goûter aux bénéficiaires un plat préparé par les bénévoles ou les professionnels en charge de la distribution,.....

Dans tous les cas, il semble essentiel également de proposer des actions qui répondent, si ce n'est aux demandes des personnes, au moins à leurs besoins, tels qu'ils peuvent être identifiés, et selon des modalités adaptées.

La question des **moyens matériels** nécessaires ne semble pas, au vu des témoignages recueillis, un problème majeur. En effet, le nombre des participants reste généralement limité (de 5 à 10 personnes au plus) et un équipement de type « cuisine familiale » apparaît tout à fait suffisant.

Il semble enfin qu'en engageant une action de type « atelier cuisine », il faille accepter l'idée qu'elle pourra ne durer qu'un temps, s'interrompre parce que des participants s'en iront, redémarrer sous une autre forme.....L'une des associations représentées dans l'atelier, et qui dispose d'une assez longue expérience dans ce domaine, a souligné combien il était important de ne pas se décourager en cas de difficulté et finalement dans l'ordre des choses de devoir s'adapter, évoluer, expérimenter d'autres formules.....

En complément : consulter la brochure « Les ateliers cuisine par le menu » sur le site de la Banque Alimentaire: www.banque alimentaire.org

Atelier 3 : Les épiceries sociales et solidaires

Les épiceries sociales et solidaires sont une étape essentielle dans une démarche d'autonomie, de responsabilisation.
Quels objectifs ? Aide alimentaire ? Economies en vue de la réalisation d'un projet ? Accompagnement dans la manière de consommer ? Suivi dans la réalisation du projet ?

Animateur : Etienne Durand

Rapporteure : Monique Van Overbèke

Participants: 28 personnes, 14 Associations ou CCAS représentés



- **Témoignages** de l'Escale à Vizille, du CCAS Pont de Claix et du CCAS de Jarrie

Compte rendu de l'atelier 3 Les épiceries sociales et solidaires

Tour de table : 28 personnes : associations partenaires de la BAI, BAI, CESF et travailleurs sociaux de plusieurs Épiceries Sociales, Conseil Général, projets en cours....

Rappel :

Une *Épicerie Sociale* apporte une aide, principalement alimentaire, à un public en difficulté économique, fragilisé ou exclu. Le portage est souvent municipal (financé par le CCAS).

Une *Épicerie Solidaire* est dans le même esprit mais naît d'un regroupement d'individualités ou d'associations et fait donc appel à des financements croisés. Elle s'adresse à un public mixte : public accompagné -et- adhérent de l'association.

La présentation de trois Épiceries Sociales met en évidence :

-- la nécessité d'un lieu polyvalent pour permettre, en plus du magasin, de trouver des lieux d'échanges (coin café, petit salon, coin enfants mais aussi plus confidentiel pour l'aide personnalisée), des lieux d'exposition, d'ateliers etc....

-- nécessité d'un « **projet** » pour la personne/famille aidée.

Les économies que réalise la personne/famille aidée grâce à l'épicerie sociale doivent être utilisées dans un projet précis : remboursement de dettes, paiement de factures/réparations, frais médicaux etc...

L'ambition d'une offre alimentaire participative, aussi proche que possible des circuits de consommation traditionnels, est de promouvoir *l'autonomie des personnes et leur insertion durable*.

I. Aide -ou- Accompagnement ?

La présence de professionnels, de travailleurs sociaux au sein des Épiceries a pour but de responsabiliser les personnes aidées afin qu'elles consomment mieux, moins cher, apprennent à décrypter les publicités mensongères, prennent de bonnes habitudes pour gérer leur porte-monnaie... L'épicerie sociale ne couvre pas toutes les dépenses alimentaires elle représente un complément.

Être accueillis dans une épicerie sociale favorise aussi un retour à la vie collective.

Si l'on se contentait de combler les déficits (dettes et autres) d'une personne/famille aidée -par exemple en donnant un chèque ou une somme d'argent pour facture impayée- on resterait dans le *caritatif*. L'existence d'un projet responsabilise la personne, le lieu d'échanges permet une sortie de la stigmatisation ressentie par ces personnes, les ateliers et autres activités ajoutent intérêt et resocialisation on entre dans *le partage et l'échange*.

Par ailleurs les épiceries sociales ou solidaires ne représentent pas une concurrence pour le commerce traditionnel, elles favorisent le partenariat local en évitant le gaspillage, en créant de nouvelles structures comme des ateliers, des jardins partagés etc....

Le rôle de la Conseillère en Économie Sociale et Familiale (CESF) est primordial et l'atelier n°3 a permis de mettre en relief leurs actions, leur professionnalisme et de souligner l'importance du contact et de l'échange « humain » qui devraient l'emporter sur les démarches administratives.

Paroles de Bénéficiaires

« *ça nous aide bien* »

« *on peut parler* »

« *je n'ai pas envie que cela dure* » (le bénéficiaire ne souhaite pas s'installer dans l'aide)

retour dans un magasin ou un supermarché ordinaire = « *il manque le sourire* »

. II. Mixité des Publics ?

De plus en plus de personnes qui touchent le RSA, de personnes âgées, de retraités sont également concernées mais leurs revenus, bien que maigres, sont supérieurs aux calculs du Reste pour Vivre et ne leur donnent pas accès aux Épiceries Sociales. Certaines personnes ne souhaitent pas passer par les Services Sociaux : méfiance et/ou gêne vis à vis des dossiers complexes à remplir, désir d'un certain anonymat... ou tout simplement n'ont pas besoin d'un projet pour apprendre à gérer leurs porte-monnaie.

→ Les Épiceries Solidaires permettent à ces publics d'acheter à moindre coût un certain nombre de produits tout en favorisant aussi les échanges, le conseil, l'écoute....

Les *atouts de l'Épicerie Solidaire* sont ceux d'une épicerie sociale auxquels s'ajoutent :

la mixité des publics

le partenariat avec les commerçants, maraîchers, entrepreneurs locaux

la création d'autres structures

la création d'emplois

déboucher sur d'autres choses (ateliers, activités....)

III. Réflexions en cours

**** Conseil Général**

Face à la courbe exponentielle des personnes concernées et au constat que toutes les structures existantes ne semblent pas répondre aux besoins et nécessités, il est urgent de réfléchir à des **Innovations Sociales**

favoriser la mixité des publics

sortir des découpages géographiques, créer un maillage du territoire....

**** Projets associatifs**

Un exemple sur la Ville de Grenoble : plusieurs associations dont le Diaconat Protestant sont en train de concevoir une Épicerie Solidaire qui pourraient accueillir 1500 personnes par semaine et serait donc ouverte 5 jours/7.

L'idée centrale est de favoriser *une véritable mixité de publics* :

* une aide alimentaire avec prix moins cher pour le public aidé,

* avec des produits d'appel de type bio, producteurs locaux pour attirer un certain public qui a les moyens mais ne trouve pas ce qu'il cherche dans les magasins de grande et moyenne distribution

S'y ajoute la perspective de création d'emplois donc *action d'insertion sociale*.

En complément : consulter la brochure « L'épicerie sociale » sur le site de la Banque Alimentaire: www.banque alimentaire.org

Atelier 4 : Le « reste pour vivre »

L'aide alimentaire est attribuée « au seul profit de personnes en difficultés ». Selon quels critères sélectionne-t-on les bénéficiaires d'une aide alimentaire et ceux d'une épicerie sociale ou solidaire ? A partir de quand accepte-t-on d'aider ou de refuser des bénéficiaires ? Comment accompagner socialement ces publics ?

Animatrice : Catherine FONTE

Rapporteuse: Chantal DURANTON

Participants : 25 personnes, 14 associations ou CCAS représentés



Compte rendu des échanges

Témoignages du CCAS de Jarrie, du Diaconat protestant, de la Croix Rouge et de l'Association Préludes

Le terme de **Reste Pour Vivre** a été préféré par la Banque Alimentaire de l'Isère à celui de Reste à Vivre car le second avait un sens consumériste alors que le Reste Pour Vivre évoque bien la nécessité première de se nourrir afin de vivre tout simplement.

Nous pouvons retenir que :

4 institutions calculent le RPV (Reste Pour Vivre) qui varie de 4 € à 8 € par personne et par jour

2 institutions pratiquent le plafond de ressource avec un quotient qui varie de 260 € à 300 € mensuellement par famille

Ces résultats posent la question : qu'est-ce qu'une famille peut vraiment faire avec des sommes de ce niveau ?

Et si demain on retenait un RPV (Reste Pour Vivre) à 10 € ?

Le sentiment global des associations est qu'elles ne pourraient pas faire face.

Quoiqu'il en soit ces démarches sont, avec un dénominateur commun avec les autres ateliers, la porte d'entrée d'un accompagnement variable selon les structures. Cela va du colis constitué aux choix et utilisation des produits en passant par les conseils sur la gestion du budget.

Selon les structures le RPV (Reste Pour Vivre) est travaillé en amont par les services sociaux ou directement par l'association.

Le lieu d'habitat des bénéficiaires a un impact sur les frais retenus en matière notamment des frais de transport. Si les personnes résident en agglomération seuls les frais de transport en commun seront retenus alors que si elles habitent en milieu rural les frais liés à un véhicule seront pris en compte.

Les frais de téléphone sont aussi très discutés dans le calcul des charges.

Un message révélateur de certaines attitudes a été délivré par un participant : « dis-moi ce dont tu as besoin, je te dirai comment t'en passer ».

Une autre constatation : certaines personnes peuvent être exclues du système tout en ayant des ressources qui devraient permettre l'autonomie. Ce sont des personnes dépendantes de substances, ou avec des pathologies lourdes, ou les demandeurs d'asile.

La différence de financement des structures intervient aussi sur certains choix de critères. En effet, les CCAS sont financés par le budget communal, d'où un choix politique. Les associations, quant à elles sont souvent subordonnées à des subventions, et leurs actions propres.

La participation des bénéficiaires varie aussi de 0,80 centime pour les colis à 50 % du coût pour les épiceries sociales ou solidaires.

Une chose importante est ressortie. Elle ne concerne pas directement le RPV (Reste Pour Vivre) mais impacte les familles. Les frais d'achat des produits d'hygiène pour les adultes et les bébés. La solution proposée est la mutualisation de ces achats. Quelle structure pourrait assurer ce service ? Peut-être la Banque Alimentaire de l'Isère ?

Un débat s'est aussi instauré autour de l'inscription multiple de certains bénéficiaires aux associations.

La conclusion générale est de dire que, non seulement intellectuellement le contrôle est impossible mais que la grande majorité de ces personnes ne veulent pas frauder mais que pour elles s'est une nécessité de SURVIE.

Ont participé à cette journée :

Atelier 1 : Collectif d'entraide du Trièves, Epicerie de Monestier, Association Préludes, Association familiale de Saint Egrève, Eybens Accueil Urgence, Croix Rouge de Saint Marcellin, Equilibre, Beurrépinard, Vivacité, IFT Iles, ADFE, Issue de Secours.

Atelier 2 : Préludes, CCAS Domène, Croix Rouge de Bourgoin, Croix Rouge de la Tour du Pin, CCAS Meylan, ADATE Echirrolles, UMIJ RJT Iles, UMIJ RJT Taillefer, Collectif Entraide du Trièves, CCAS Pont de Claix, Beurrépinard, Mouvement Missionnaire Mondial, Association Equilibre Pontcharra, Issue de Secours, Bienfaisance Vivacité, CCAS Sassenage, EAU, Pause panier Roussillon.

Atelier 3 : CCAS Jarrie, Epicerie sociale Coup de Pouce, Collectif Entraide Trièves, M Missionnaire Mondial, CCAS Vizille, EAU, Nicodème, CCAS Pont de Claix, Diaconat protestant, Beurrépinard, représentant du Conseil Général, Epicerie solidaire Amandine Le Rigodon, Bienfaisance Vivacité, CCAS Sassenage, Association familiale Saint Egrève, Centre social du Roussillonnais.

Atelier 4 : Préludes, CCAS Jarrie, CHRS Henri Tarze, Association familiale Saint Egrève, Mouvement Missionnaire Mondial, Croix Rouge Tour du Pin, Eybens Accueil Urgence, Croix Rouge de Grenoble, Croix Rouge de Saint Marcellin, l'ADATE, Equilibre, Beurrépinard, Le Fournil, Diaconat protestant

et une trentaine de bénévoles de la BAI

La Banque Alimentaire de l'Isère remercie toutes les personnes qui se sont mobilisées pour contribuer, d'une façon ou d'une autre, à la réussite de cette journée d'échange et en particulier les bénévoles qui ont assuré l'accueil, la mise en place des ateliers, et l'organisation du repas de midi.



Documents et infos diverses consultables ou téléchargeables sur le site www.banquealimentaire.org