

PANORAMA

Lutte contre
la précarité
alimentaire en
Provence-Alpes-
Côte d'Azur

*82 initiatives
inspirantes*

Edition 2026

L'EDITO

de la DREETS PACA

Depuis plus de dix ans, l'État impulse des politiques visant à **garantir une alimentation saine, durable, de qualité et accessible à tous. La lutte contre la précarité alimentaire, participe pleinement de cette stratégie.**

Sur le territoire régional, cet engagement, impulsé par la stratégie pauvreté puis le pacte des solidarités, et fort d'une **d'une belle dynamique partenariale**, se décline notamment à travers le programme Mieux Manger Pour Tous (MMPT) et **le réseau Prec'alim portés par la DREETS.**

L'accès à une alimentation de qualité pour les publics en situation de précarité n'est pas qu'une question de quantité : **c'est aussi une question de diversité, de valeur nutritionnelle et de respect de la dignité.** Favoriser l'autonomie alimentaire passe par l'éveil au goût, l'information sur l'origine des produits, la réduction du gaspillage et l'intégration de pratiques respectueuses de l'environnement.

Dans ce cadre, le réseau Prec'alim joue un rôle essentiel : il met en relation les structures locales, facilite le partage de ressources et d'expériences, et accompagne la montée en compétences des acteurs. Porté par les associations et partenaires territoriaux, **Prec'alim permet d'identifier les besoins, d'expérimenter des solutions adaptées et de diffuser les bonnes pratiques.**

La DREETS PACA apporte un cadre de pilotage, des moyens techniques et financiers, en coordination entre services de l'État, collectivités et acteurs de la solidarité. **Ensemble, nous visons à construire des réponses durables qui conjuguent santé publique, cohésion sociale et transition écologique.**

Ce panorama régional recense les initiatives et les acteurs mobilisés en faveur de la lutte contre la précarité alimentaire, afin de valoriser les actions inspirantes et de faciliter les mises en relation.

La DREETS Provence-Alpes-Côte d'Azur réaffirme son engagement : rendre la nourriture saine et durable accessible à tous est une priorité collective, une question de dignité et de responsabilité partagée.

Sébastien DEBEAUMONT

Directeur de la DREETS Provence-Alpes-Côte d'Azur

SOMMAIRE

Le réseau Prec'alim	4
Le panorama	5
Table des matières les 3 axes du panorama	6
Index les structures	13
Index les structures par territoires	18
Chapitre 1 - Les initiatives pour transformer l'offre alimentaire	24
Chapitre 2 - Les initiatives pour garantir l'accès à une alimentation de qualité pour tous et toutes	45
Chapitre 3 - Les initiatives pour renforcer la gouvernance démocratique	89

LE RÉSEAU PREC'ALIM

Le réseau Prec'alim est une **dynamique régionale** en Provence-Alpes-Côte d'Azur qui rassemble près de **600 acteurs** (330 structures), des collectivités, des projets alimentaires territoriaux (PAT), des acteurs associatifs, des antennes de réseaux, des tiers lieux alimentaires, qui sont engagés dans la lutte contre la précarité alimentaire.

Créé en 2023, il s'inscrit dans le cadre du déploiement du Programme Mieux Manger Pour Tous et de son animation.

Le réseau Prec'alim est un **espace de coopération et d'animation régionale** qui fédère les acteurs qui oeuvrent dans le champ de la lutte contre la précarité alimentaire pour **mieux coordonner, partager et amplifier les actions de lutte contre la précarité alimentaire** en Provence Alpes Côte d'Azur.



Les missions du réseau :

- Favoriser les échanges et la connaissance mutuelle entre acteurs
- Encourager le partage d'expériences et d'initiatives
- Développer des coopérations et synergies pour renforcer l'impact des actions
- Valoriser les projets et acteurs engagés dans la lutte contre la précarité alimentaire



Participer au réseau c'est :

- Créer des partenariats locaux
- Accéder à des ressources, des outils, des retours d'expérience concrets
- Renforcer la visibilité des actions
- Contribuer à une démarche collective à l'échelle régionale

Un pilotage régional

Portage

DREETS PACA

Soutien



**Un réseau parmi un écosystème structuré
et une dynamique régionale forte pour une
alimentation durable pour tous**



LE PANORAMA

Le panorama a été rédigé sur la base des contributions volontaires des acteurs du Réseau.

Toutes les initiatives de lutte contre la précarité alimentaire sont les bienvenues ! Cette édition 2026 présentent 82 initiatives inspirantes sur la région Provence Alpes Côte d'Azur.

Les actions présentées ici sont regroupées en **3 grands axes ou chapitres** pour favoriser une lecture claire et ciblée des différentes initiatives. **Ces 3 axes ont été définis à partir des piliers** (disponibilité, accessibilité, adéquation, durabilité, stabilité) et **des principes clés du droit à l'alimentation** (participation, non-discrimination, redevabilité, transparence, dignité, autonomie, État de droit).

Chapitre 1 : Transformer l'offre alimentaire

Ce chapitre regroupent les initiatives qui visent à transformer l'offre alimentaire en agissant en amont du système pour garantir une disponibilité suffisante, durable et de qualité des aliments. Ces actions visent à renforcer les filières locales, à soutenir des modes de production respectueux de l'environnement et à assurer une juste rémunération des producteurs, tout en répondant aux besoins des populations.

Chapitre 2 : Garantir l'accès à une alimentation de qualité pour toutes et tous

Les initiatives présentées vise à lever les barrières économiques, physiques, sociales et culturelles qui empêchent certaines populations d'accéder à une alimentation suffisante et de qualité. Les actions reposent d'abord sur la mise en place de mécanismes d'accessibilité économiques mais cela ne se limite pas à la question du prix, il s'agit d'agir sur les freins matériels et sociaux, la lutte contre la stigmatisation et préservation du pouvoir de choix des personnes.

Chapitre 3 : Renforcer la gouvernance démocratique

Les initiatives regroupées dans ce chapitre participent à mettre en place une gouvernance inclusive et transparente en intégrant pleinement les citoyens et les acteurs de terrain. Elles peuvent promouvoir la participation des personnes concernées par la précarité alimentaire afin d'adapter les réponses à la précarité alimentaire aux besoins réels et de renforcer le pouvoir d'agir des individus. Afin de répondre au principe de transparence et de redevabilité, les dispositifs mis en place impliquent des mécanismes de pilotage et d'évaluation collectifs.

Les 4 axes d'intervention du **programme Mieux Manger Pour Tous** au niveau local s'inscrivent pleinement dans la structuration de ce panorama.

Le soutien des projets par le fonds Mieux manger Pour Tous est identifié par la signalisation suivante :

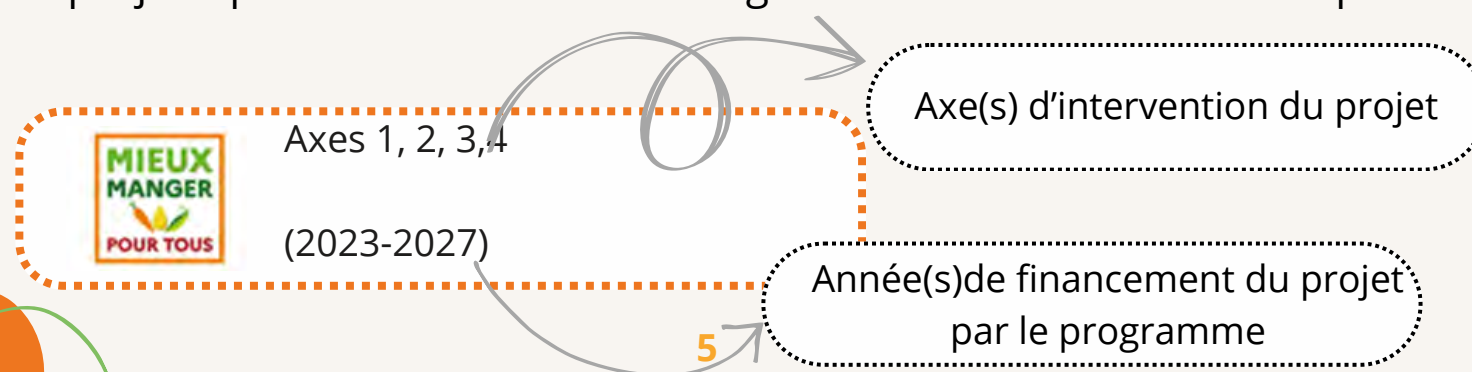


TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE 1 Transformer l'offre alimentaire

Production locale - structuration des filières - qualité et durabilité de l'offre alimentaire

- **Agribio Var** - Défi Foyers à Alimentation Positive - Ateliers pratiques autour de l'alimentation durable **25**
- **A.P.P.E.S.E Association pour la promotion de la prévention et de l'économie sociale en Europe** - Produits agricoles en conserve **26**
- **Au maquis** - Commune ferme **27**
- **Banques Alimentaires de la région Sud PACA** - Prospecteur Acheteur pour les 5 Banques Alimentaires de la région Sud PACA **28**
- **Banques Alimentaires de la région Sud PACA** - Expérimentation d'une plateforme numérique facilitant les dons alimentaires : COLLECT'O On Line **29**
- **Banques Alimentaires de la Région Sud PACA** - Mission de Coordination Alimentation Durable pour les 5 Banques Alimentaires de la région Sud PACA **30**
- **Banque Alimentaire Alpes Maritimes** - Accompagner la Banque Alimentaire des Alpes Maritimes et ses bénéficiaires vers une transition alimentaire durable et solidaire **31**
- **Banque Alimentaire Var** - Atelier de transformation et cuisine pédagogique **32**
- **Banque alimentaire Vaucluse** - Enquête sur l'optimisation de la distribution de fruits et légumes frais aux associations et CCAS partenaires des Banques Alimentaires **33**
- **Cantina** - Vers une aide alimentaire plus durable **34**
- **Ecolieu Plan du Pont** - Cultivons ensemble pour la résilience et la solidarité alimentaire **35**
- **Espiciare** - Les cueillettes solidaires 04 **36**
- **Graines de soleil** - Collectif Territoire à VivreS Aix-Marseille Provence **37**
- **Les jeunes pousses** - L'agriculture urbaine participative pour contribuer à la lutte contre la précarité alimentaire ! **38**

CHAPITRE 1

Transformer l'offre alimentaire

Production locale - structuration des filières - qualité et durabilité de l'offre alimentaire

- **Le Vieux Moulin** - Les jardins solidaires du Vieux moulin 39
- **Le Village** - Les cueillettes solidaires 40
- **Linkee** - Lutter contre le gaspillage alimentaire et la précarité étudiante 41
- **Pan'IUT** - Mieux produire, mieux cuisiner, mieux manger 42
- **Seconde Pousse** - Inclusion socioprofessionnelle par l'agriculture comme interface territoriale pour un accès digne à l'alimentation 43
- **Semailles** - De l'aide alimentaire aux marchés solidaires 44

CHAPITRE 2

Garantir l'accès à une alimentation de qualité pour tous et toutes

Tarification - Lutte contre les freins - mixité sociale

- **ActAP** - Programme opticourses 46
- **Action contre la faim** - Renforcer l'accès digne à une alimentation saine, durable et choisie pour les publics les plus précaires 47
- **Alim'mater** - «1 000 Jours à Croquer : Bien Manger Enceinte et avec Bébé, en Respectant ma Culture et mon Budget » 48
- **ANDES** - Accompagnement à la création d'épiceries solidaires en région PACA 49
- **Archaos** - Mieux Manger en accueil de jour 50
- **Association socioculturelle Dyhia** - Accompagnement alimentaire solidaire pour familles et personnes isolées en situation de précarité à Marseille 51
- **Au maquis** - Cantine solidaire 52
- **Banques alimentaires de la Région Sud PACA** - Création et animation d'un groupe régional « Alimentation Durable » au sein des Banques Alimentaires de la Région Sud PACA 53
- **Bouillon de Noailles** - Le Bon Repas, des tickets solidaires pour favoriser une alimentation saine et accessible au sein du restaurant *La Cuisine de L'arc* 54
- **Bouillon de Noailles** - Le Bon Bouillon 55
- **CCAS Aubagne** - Paniers solidaires, pour une alimentation saine et équilibrée 56
- **CCAS Cannes** - Epicerie sociale et solidaire "Mieux manger pour tous" 57
- **CCAS Mouans Sartoux** - Epicerie sociale et solidaire "De la terre à l'étalage" 58
- **CCAS Toulon** - Les tickets solidaires : égalité pour tous à une alimentation solidaire 59
- **Centre social et culturel Del Rio** - Mieux manger à la Viste 60
- **Centre social et citoyen Lou Tricadou** - Une cuisine mutualisée pour lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire à Carpentras 61
- **Chiche ! une cantine** - Cantine participative et solidaire 62

CHAPITRE 2

Garantir l'accès à une alimentation de qualité pour tous et toutes

Tarification - Lutte contre les freins - mixité sociale

- **CODEPS** - Ateliers Opticourses "Manger mieux sans dépenser plus" 63
- **Comité Régional d'Education pour la Santé (CRES)** - Vers une alimentation durable et de qualité pour tous 64
- **Commune de Saint Vallier de Thiey** - Epicerie sociale et solidaire 65
- **Espace départemental des solidarités EDeS de Valréas** - Atelier "Eveil des saveurs : bien manger à petit budget" 66
- **Espiciare** - Les paniers solidaires 04 67
- **Familles rurales Fédération départementale du Var** - Bien dans son assiette 68
- **Fondation de Nice** - Tiers lieu alimentaire et durable 69
- **Green Capital** - Plateforme mutualisée d'aides alimentaires durables fléchées en transferts monétaires 70
- **Job appart** - Restaurant sur place, à emporter et à domicile 71
- **La passerelle Val d'Issole** - Mieux manger sur le Val d'Issole 72
- **La Table de Cana** - Pour un accès à une alimentation digne dans les hôtels d'urgence 73
- **L'école comestible** - Les ateliers culinaires en partenariat avec les Banques alimentaires 74
- **Les ami.e.s de Gem la Coop** - Gem Vrac et Projet Filbiosol 75
- **Les amis de jéricho** - Restaurant Social 76
- **Les insatiables** - Prévention santé par l'alimentation 77
- **Les Potes au feu** - Restaurant solidaire 78
- **Le Talus** - Distribution de bocaux produits avec des légumes locaux auprès de publics précaires 79

CHAPITRE 2

Garantir l'accès à une alimentation de qualité pour tous et toutes

Tarification - Lutte contre les freins - mixité sociale

- **Maavar** - Restaurant social Noga et Petit Noga 80
- **Point Rencontre** - Favoriser l'accès à une alimentation équilibrée pour des familles en situation de précarité 81
- **Régie de quartier Noailles Belsunce** - Petits déjeuners équilibrés 82
- **Secours catholique du Var** - Chèques alimentation durable 83
- **Solidarité Enfants Sida** - Améliorer l'accès à une alimentation de qualité pour les familles concernées par le VIH et/ou les hépatites 84
- **Solinum** - Soliguide, guide solidaire numérique 85
- **Ville de Marseille** - Bien naître à Marseille 86
- **Vrac Marseille** - Groupements d'achats 87
- **Vrac Pays d'Arles** - Groupements d'achats 88

CHAPITRE 3

Renforcer la gouvernance démocratique

Participation - Evaluation et transparence des dispositifs - Intégration dans les politiques publiques

- **ANSA Agence nouvelle des solidarités actives** - Etude sur la caractérisation de la précarité alimentaire dans les Bouches du Rhône 90
- **ANSA Agence nouvelle des solidarités actives** - Diagnostic de la précarité alimentaire de la Communauté d'Agglomération Estérel Côte d'Azur 91
- **ANSA Agence nouvelle des solidarités actives** - Diagnostic des profils et des attentes des personnes recourrantes au relais Solidarité en Pays de Fayence 92
- **Au maquis** - Convention citoyenne 93
- **C.L.A.C** - La caisse commune de l'alimentation de Cadenet 94
- **CO.M.A.C Collective marseillaise pour l'alimentation et des communs** - Une caisse commune de l'alimentation à Marseille 95
- **Communauté d'Agglomération Cannes Pays de Lérins** - Pique-Nique avec l'association « Les amoureux des potagers », avec visite des jardins partagés 96
- **Communauté d'Agglomération Cannes Pays de Lérins** - Petit déjeuner ADOMA, pour évaluer la volonté de créer un potager au sein de l'établissement ADOMA de Mandelieu-La Napoule 97
- **Communauté d'Agglomération Cannes Pays de Lérins** - Bons plans pour bien manger 98
- **Communauté d'Agglomération Estérel Côte d'Azur** - Structurer la lutte contre la précarité alimentaire dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial d'Estérel Côte d'Azur Agglomération 99
- **Communauté d'Agglomération Pays de Grasse** - Stratégie du Pays de Grasse de lutte contre la précarité alimentaire et pour une meilleure santé par l'alimentation 100
- **Communauté de communes Alpes Provence Verdon** - Mieux manger pour tous en zone rurale de montagne 101
- **Conseil départemental des Hautes Alpes et les services de l'Etat DETSPP 05** - L'observatoire départemental de la précarité alimentaire 102

CHAPITRE 3

Renforcer la gouvernance démocratique

Participation - Evaluation et transparence des dispositifs - Intégration dans les politiques publiques

- **Conseil départemental du Var** - Lutte contre la précarité alimentaire **103**
- **Groupement d'étude de développement agricole et rural GEDAR Provence d'Azur** - Pour une alimentation saine et digne pour tous sur le territoire des Alpes d'Azur **104**
- **Métropole Toulon Provence Méditerranée** - Coordination d'actions de lutte contre la précarité alimentaire **105**
- **Parc Naturel Régional des Baronnies provençales** - Caisse de l'alimentation solidaire du Buech **106**
- **Parc Naturel Régional du Mont Ventoux** - Projet Chausirès ! Action de récupération des invendus agricoles pour les structures d'aide alimentaire. **107**
- **UDESS 05** - Projet départemental d'expérimentation de Sécurité Sociale de l'Alimentation comprenant 4 caisses locales. **108**

INDEX

Les structures

- **ActAP** - Programme opticoourses 46
- **Action contre la faim** - Renforcer l'accès digne à une alimentation saine, durable et choisie pour les publics les plus précaires 47
- **Agribio Var** - Défi Foyers à Alimentation Positive - Ateliers pratiques autour de l'alimentation durable 25
- **Alim'mater** - «1 000 Jours à Croquer : Bien Manger Enceinte et avec Bébé, en Respectant ma Culture et mon Budget » 48
- **ANDES** - Accompagnement à la création d'épiceries solidaires en région PACA 49
- **ANSA Agence nouvelle des solidarités actives** - Etude sur la caractérisation de la précarité alimentaire dans les Bouches du Rhône 90
- **ANSA Agence nouvelle des solidarités actives** - Diagnostic de la précarité alimentaire de la Communauté d'Agglomération Estérel Côte d'Azur 91
- **ANSA Agence nouvelle des solidarités actives** - Diagnostic des profils et des attentes des personnes recourrantes au relais Solidarité en Pays de Fayence 92
- **A.P.P.E.S.E Association pour la promotion de la prévention et de l'économie sociale en Europe** - Produits agricoles en conserve 26
- **Archaos** - Mieux Manger en accueil de jour 50
- **Association socioculturelle Dyhia** - Accompagnement alimentaire solidaire pour familles et personnes isolées en situation de précarité à Marseille 51
- **Au maquis** - Commune ferme 27
- **Au maquis** - Commune solidaire 52
- **Au maquis** - Convention citoyenne 93
- **Banques Alimentaires de la région Sud PACA** - Prospecteur Acheteur pour les 5 Banques Alimentaires de la région Sud PACA 28
- **Banques Alimentaires de la région Sud PACA** - Expérimentation d'une plateforme numérique facilitant les dons alimentaires : COLLECT'O On Line 29
- **Banques Alimentaires de la Région Sud PACA** - Mission de Coordination Alimentation Durable pour les 5 Banques Alimentaires de la région Sud PACA 30

INDEX

Les structures

- **Banques alimentaires de la Région Sud PACA** - Création et animation d'un groupe régional « Alimentation Durable » au sein des Banques Alimentaires de la Région Sud PACA 53
- **Banque Alimentaire Alpes Maritimes** - Accompagner la Banque Alimentaire des Alpes Maritimes et ses bénéficiaires vers une transition alimentaire durable et solidaire. 31
- **Banque Alimentaire Var** - Atelier de transformation et cuisine pédagogique 32
- **Banque alimentaire Vaucluse** - Enquête sur l'optimisation de la distribution de fruits et légumes frais aux associations et CCAS partenaires des Banques Alimentaires 33
- **Bouillon de Noailles** - Le Bon Repas, Des Tickets Solidaires Pour Favoriser Une Alimentation Saine Et Accessible Au Sein Du Restaurant La Cuisine De L'arc 54
- **Bouillon de Noailles** - Le Bon Bouillon 55
- **Caisse commune de l'alimentation de Cadenet (C.L.A.C)** 94
- **Cantina** - vers une aide alimentaire plus durable 34
- **CCAS Aubagne** - Paniers solidaires, pour une alimentation saine et équilibrée 56
- **CCAS Cannes** - Epicerie sociale et solidaire "Mieux manger pour tous" 57
- **CCAS Mouans Sartoux** - Epicerie sociale et solidaire "De la terre à l'étalage" 58
- **CCAS Toulon** - Les tickets solidaires : égalité pour tous à une alimentation solidaire 59
- **Centre social et culturel Del Rio** - Mieux manger à la Viste 60
- **Centre social et citoyen Lou Tricadou** - Une cuisine mutualisée pour lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire à Carpentras 61
- **Chiche ! une cantine** - Cantine participative et solidaire 62
- **CODEPS** - Ateliers Opticourses "Manger mieux sans dépenser plus" 63
- **CO.M.A.C Collective marseillaise pour l'alimentation et des communs** - Une caisse commune de l'alimentation à Marseille 95

INDEX

Les structures

- **Comité Régional d'Education pour la Santé (CRES)** - Vers une alimentation durable et de qualité pour tous 64
- **Communauté d'Agglomération Cannes Pays de Lérins** - Pique-Nique avec l'association « Les amoureux des potagers », avec visite des jardins partagés 96
- **Communauté d'Agglomération Cannes Pays de Lérins** - Petit déjeuner ADOMA, pour évaluer la volonté de créer un potager au sein de l'établissement ADOMA de Mandelieu-La Napoule 97
- **Communauté d'Agglomération Cannes Pays de Lérins** - Bons plans pour bien manger 98
- **Communauté d'Agglomération Estérel Côte d'Azur** - Structurer la lutte contre la précarité alimentaire dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial d'Estérel Côte d'Azur Agglomération 99
- **Communauté d'Agglomération Pays de Grasse** - Stratégie du Pays de Grasse de lutte contre la précarité alimentaire et pour une meilleure santé par l'alimentation 100
- **Communauté de communes Alpes Provence Verdon** - Mieux manger pour tous en zone rurale de montagne 101
- **Commune de Saint Vallier de Thiey** - Epicerie sociale et solidaire 65
- **Conseil départemental des Hautes Alpes et les services de l'Etat DETSPP 05** - L'observatoire départemental de la précarité alimentaire 102
- **Conseil départemental du Var** - Lutte contre la précarité alimentaire 103
- **Ecolieu Plan du Pont** - Cultivons ensemble pour la résilience et la solidarité alimentaire 35
- **Espace départemental des solidarités EDES de Valréas** - Atelier "Eveil des saveurs : bien manger à petit budget" 66
- **Espiciare** - Les cueillettes solidaires 04 36
- **Espiciare** - Les paniers solidaires 04 67
- **Familles rurales Fédération départementale du Var** - Bien dans son assiette 68
- **Fondation de Nice** - Tiers lieu alimentaire et durable 69

INDEX

Les structures

- **Green Capital** - Plateforme mutualisée d'aides alimentaires durables fléchées en transferts monétaires 70
- **Graines de soleil** - Collectif Territoire à VivreS Aix-Marseille Provence 37
- **Groupeement d'étude de développement agricole et rural GEDAR Provence d'Azur** - Pour une alimentation saine et digne pour tous sur le territoire des Alpes d'Azur 104
- **Job appart** - Restaurant sur place, à emporter et à domicile 71
- **La passerelle Val d'Issole** - Mieux manger sur le Val d'Issole 72
- **La Table de Cana** - Pour un accès à une alimentation digne dans les hôtels d'urgence 73
- **L'école comestible** - Les ateliers culinaires en partenariat avec les banques alimentaire 74
- **Les ami.e.s de Gem la coop** - Gem Vrac et projet Filbiosol 75
- **Les amis de Jéricho** - Restaurant social 76
- **Les insatiables** - Prévention santé par l'alimentation 77
- **Les jeunes pousses** - L'agriculture urbaine participative pour contribuer à la lutte contre la précarité alimentaire ! 38
- **Les potes au feu** - Restaurant solidaire 78
- **Le Talus** - Distribution de bocaux produits avec des légumes locaux auprès de publics précaires 79
- **Le Vieux Moulin** - Les jardins solidaires du Vieux moulin 39
- **Le Village** - Les cueillettes solidaires 40
- **Linkee** - Lutter contre le gaspillage alimentaire et la précarité étudiante 41
- **Maavar** - Restaurant social Noga et Petit Noga 80
- **Métropole Toulon Provence Méditerranée** - Coordination d'actions de lutte contre la précarité alimentaire 105
- **Pan'IUT** - Mieux produire, mieux cuisiner, mieux manger 42
- **Parc Naturel Régional des Baronnies provençales** - Caisse de l'alimentation solidaire du Buech 106

INDEX

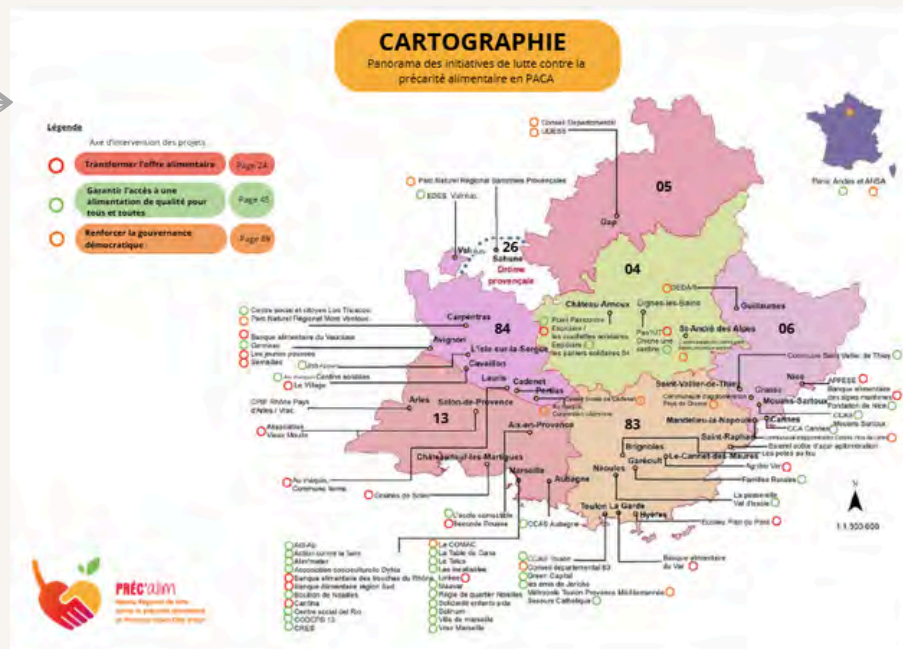
Les structures

- **Parc Naturel Régional du Mont Ventoux** - Projet Chausirès ! Action de récupération des invendus agricoles pour les structures d'aide alimentaire 107
- **Point Rencontre** - Favoriser l'accès à une alimentation équilibrée pour des familles en situation de précarité 81
- **Régie de quartier Noailles Belsunce** - Petits déjeuners équilibrés 82
- **Seconde Pousse** - Inclusion socioprofessionnelle par l'agriculture comme interface territoriale pour un accès digne à l'alimentation 43
- **Secours catholique du Var** - Chèques alimentation durable 83
- **Solidarité Enfants Sida** - Améliorer l'accès à une alimentation de qualité pour les familles concernées par le VIH et/ou les hépatites 84
- **Solinum** - Soliguide, guide solidaire numérique 85
- **Semailles** - De l'aide alimentaire aux marchés solidaires 44
- **UDESS 05** - Projet départemental d'expérimentation de Sécurité Sociale de l'Alimentation comprenant 4 caisses locales. 108
- **Ville de Marseille** - Bien naître à Marseille 86
- **Vrac Marseille** - Groupement d'achats 87
- **Vrac Pays d'Arles** - Groupement d'achats 88

INDEX

Les structures par territoire

Cliquer pour visualiser la carte



Cartographie réalisée en partenariat avec Poliana De Sousa Nascimento, Chercheuse Anthropologue et Cartographe, Responsable R&D Hameau Montrieux - Méounes les Montrieux

Alpes de Haute Provence

04

- **Chiche ! une cantine** - Cantine participative et solidaire **62**
- **Communauté de communes Alpes Provence Verdon** - Mieux manger pour tous **101**
en zone rurale de montagne
- **Espiciare** - Les cueillettes solidaires **04**
- **Espiciare** - Les paniers solidaires **04**
- **Pan'IUT** - Mieux produire, mieux cuisiner, mieux manger **42**
- **Point Rencontre** - Favoriser l'accès à une alimentation équilibrée pour des familles **81**
en situation de précarité

Hautes Alpes

05

- **Conseil départemental des Hautes Alpes et les services de l'Etat DETSPP 05** - **102**
L'observatoire départemental de la précarité alimentaire
- **UDESS 05** - Projet départemental d'expérimentation de Sécurité Sociale de **108**
l'Alimentation comprenant 4 caisses locales.

INDEX

Les structures par territoire

Alpes Maritimes

06

- **A.P.P.E.S.E Association pour la promotion de la prévention et de l'économie sociale en Europe** - Produits agricoles en conserve
- **Banque Alimentaire Alpes Maritimes** - Accompagner la Banque Alimentaire des Alpes Maritimes et ses bénéficiaires vers une transition alimentaire durable et solidaire.
- **CCAS Cannes** - Epicerie sociale et solidaire "Mieux manger pour tous"
- **CCAS Mouans Sartoux** - Epicerie sociale et solidaire "De la terre à l'étalage"
- **Communauté d'Agglomération Cannes Pays de Lérins** - Pique-Nique avec l'association « Les amoureux des potagers », avec visite des jardins partagés
- **Communauté d'Agglomération Cannes Pays de Lérins** - Petit déjeuner ADOMA, pour évaluer la volonté de créer un potager au sein de l'établissement ADOMA de Mandelieu-La Napoule
- **Communauté d'Agglomération Cannes Pays de Lérins** - Bons plans pour bien manger
- **Communauté d'Agglomération Pays de Grasse** - Stratégie du Pays de Grasse de lutte contre la précarité alimentaire et pour une meilleure santé par l'alimentation
- **Commune de Saint Vallier de Thiey** - Epicerie sociale et solidaire
- **Fondation de Nice** - Tiers lieu alimentaire et durable
- **Groupement d'étude de développement agricole et rural GEDAR Provence d'Azur** - Pour une alimentation saine et digne pour tous sur le territoire des Alpes d'Azur

26

31

57

59

96

97

98

100

65

69

104

INDEX

Les structures par territoire

Bouches du Rhône

13

- **Action contre la faim** - Renforcer l'accès digne à une alimentation saine, durable et choisie pour les publics les plus précaires. 47
- **ANSA Agence nouvelle des solidarités actives** - Etude sur la caractérisation de la précarité alimentaire dans les Bouches du Rhône 90
- **Alim'mater** - «1 000 Jours à Croquer : Bien Manger Enceinte et avec Bébé, en Respectant ma Culture et mon Budget » 48
- **Association socioculturelle Dyhia** - Accompagnement alimentaire solidaire pour familles et personnes isolées en situation de précarité à Marseille. 51
- **Bouillon de Noailles** - Le Bon Repas, des tickets solidaires pour favoriser une alimentation saine et accessible au sein du Restaurant La Cuisine de L'arc 54
- **Bouillon de Noailles** - Le Bon Bouillon 55
- **Cantina** - vers une aide alimentaire plus durable 34
- **CCAS Aubagne** - Paniers solidaires pour une alimentation saine et équilibrée 56
- **Centre social et culturel Del Rio** - Mieux manger à la Viste 61
- **CODEPS** - Ateliers Opticourses "Manger mieux sans dépenser plus" 63
- **CO.M.A.C Collective marseillaise pour l'alimentation et des communs** - Une caisse commune de l'alimentation à Marseille 95
- **Graines de soleil** - Collectif Territoire à VivreS Aix-Marseille Provence 37
- **La Table de Cana** - Pour un accès à une alimentation digne dans les hôtels d'urgence 73
- **L'école comestible** - Les ateliers culinaires en partenariat avec les Banques alimentaires 74
- **Le Talus** - Distribution de bocaux produits avec des légumes locaux auprès de publics précaires 79
- **Le Vieux Moulin** - Les jardins solidaires du Vieux moulin 39
- **Linkee** - Lutter contre le gaspillage alimentaire et la précarité étudiante 41
- **Maavar** - Restaurant social Noga et Petit Noga 80
- **Régie de quartier Noailles Belsunce** - Petits déjeuners équilibrés 82
- **Seconde Pousse** - Inclusion socioprofessionnelle par l'agriculture comme interface territoriale pour un accès digne à l'alimentation 43
- **Solidarité Enfants Sida** - Améliorer l'accès à une alimentation de qualité pour les familles concernées par le VIH et/ou les hépatites 84
- **Ville de Marseille** - Bien naître à Marseille 86
- **Vrac Marseille** - Groupements d'achats 87
- **Vrac Pays d'Arles** - Groupements d'achats 88

INDEX

Les structures par territoire

Var

83

- **Agribio Var** - Défi Foyers à Alimentation Positive - Ateliers pratiques autour de l'alimentation durable 25
- **ANSA Agence nouvelle des solidarités actives** - Diagnostic de la précarité alimentaire de la Communauté d'Agglomération Estérel Côte d'Azur 91
- **ANSA Agence nouvelle des solidarités actives** - Diagnostic des profils et des attentes des personnes recourrantes au relais Solidarité en Pays de Fayence 92
- **Archaos** - Mieux Manger en accueil de jour 50
- **Banque Alimentaire Var** - Atelier de transformation et cuisine pédagogique 32
- **CCAS Toulon** - Les tickets solidaires : égalité pour tous à une alimentation solidaire 59
- **Communauté d'Agglomération Estérel Côte d'Azur** - Structurer la lutte contre la précarité alimentaire dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial d'Estérel Côte d'Azur Agglomération 99
- **Conseil départemental du Var** - Lutte contre la précarité alimentaire 103
- **Ecolieu Plan du Pont** - Cultivons ensemble pour la résilience et la solidarité alimentaire 35
- **Familles Rurales Fédération départementale** - Bien dans son assiette 68
- **La passerelle Val d'Issole** - Mieux manger sur le Val d'Issole 72
- **Les amis de Jéricho** - Restaurant social 76
- **Les potes au feu** - Restaurant solidaire 78
- **Métropole Toulon Provence Méditerranée** - Coordination d'actions de lutte contre la précarité alimentaire 105
- **Secours catholique Délégation du Var** - Chèques alimentation durable 83

INDEX

Les structures par territoire

Vaucluse

84

- **Au maquis** - Commune ferme 27
- **Au maquis** - Cantine solidaire 52
- **Au maquis** - Convention citoyenne 93
- **Banque alimentaire Vaucluse** - Enquête sur l'optimisation de la distribution de fruits et légumes frais aux associations et CCAS partenaires des Banques Alimentaires 33
- **C.L.A.C** - La caisse commune de l'alimentation de Cadenet 94
- **Centre social et citoyen Lou Tricadou** - Une cuisine mutualisée pour lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire à Carpentras 61
- **Espace départemental des solidarités EDeS de Valréas** - Atelier "Eveil des saveurs : bien manger à petit budget" 66
- **Job appart** - Restaurant sur place, à emporter et à domicile 71
- **Les ami.e.s de Gam la coop** - Gem Vrac et Projet Filbiosol 75
- **Les jeunes pousses** - L'agriculture urbaine participative pour contribuer à la lutte contre la précarité alimentaire ! 38
- **Le Village** - Les cueillettes solidaires 40
- **Parc Naturel Régional du Mont Ventoux** - Projet Chausirès ! Action de récupération des invendus agricoles pour les structures d'aide alimentaire. 107
- **Semailles** - De l'aide alimentaire aux marchés solidaires 44

INDEX

Les structures par territoire

Régional

R

- **Banques Alimentaires de la région Sud PACA** - Prospecteur Acheteur pour les 5 Banques Alimentaires de la région Sud PACA 28
- **Banques Alimentaires de la région Sud PACA** - Expérimentation d'une plateforme numérique facilitant les dons alimentaires : COLLECT'O On Line 29
- **Banques Alimentaires de la Région Sud PACA** - Mission de Coordination Alimentation Durable pour les 5 Banques Alimentaires de la région Sud PACA 30
- **Banques alimentaires de la Région Sud PACA** - Création et animation d'un groupe régional « Alimentation Durable » au sein des Banques Alimentaires de la Région Sud PACA 53
- **Comité Régional d'Education pour la Santé (CRES)** - Vers une alimentation durable et de qualité pour tous 64
- **Les insatiables** - Prévention santé par l'alimentation 77

National

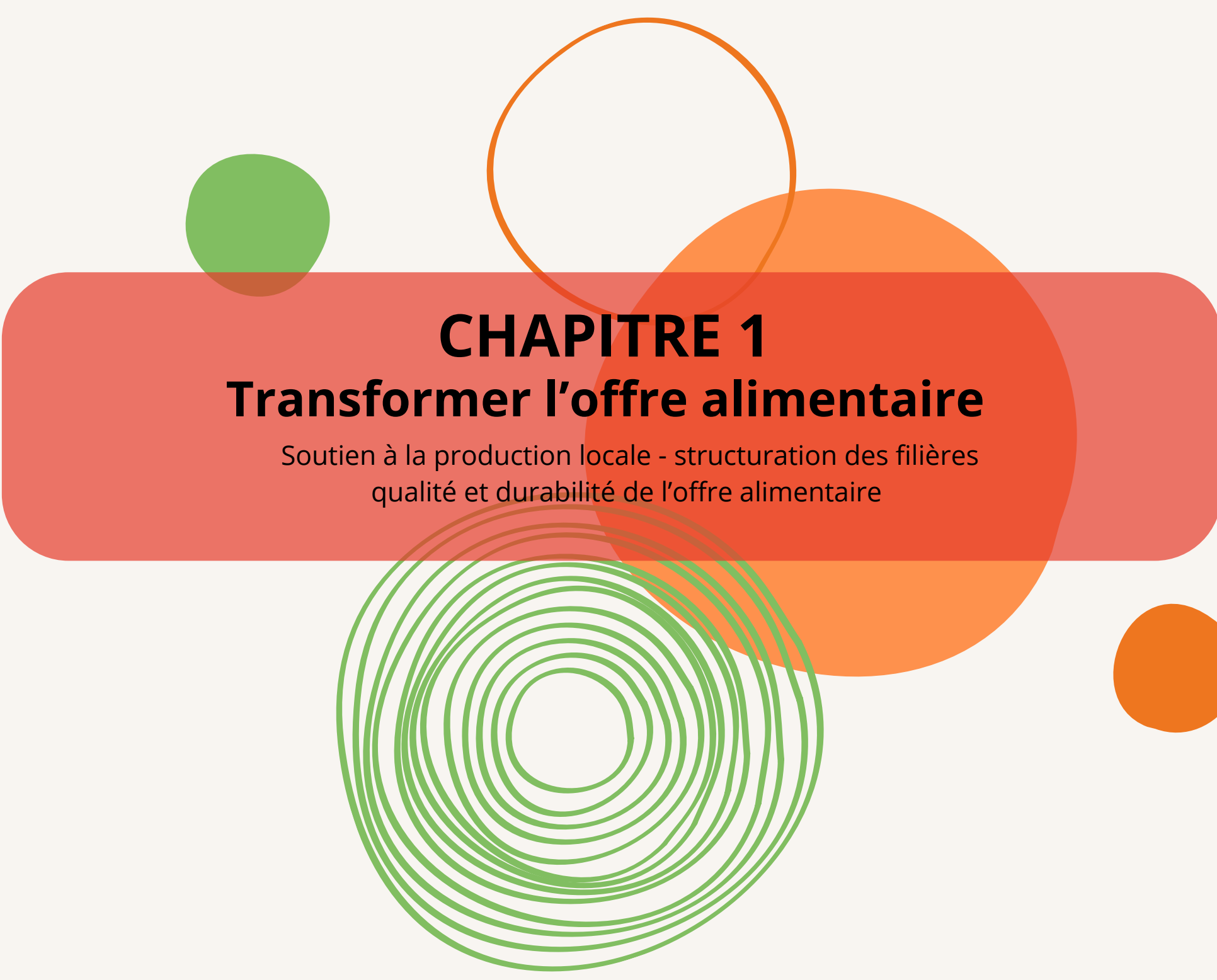
N

- **ActAP** - Programme opticoourses 46
- **ANDES** - Accompagnement à la création d'épiceries solidaires en région PACA 49
- **Green Capital** - Plateforme mutualisée d'aides alimentaires durables fléchées en transferts monétaires 70
- **Solinum** - Soliguide, guide solidaire numérique 85

Drôme Provençale

26

- **Parc Naturel Régional des Baronnies provençales** - Caisse de l'alimentation solidaire du Buech 106

The graphic features a central red rounded rectangle containing the chapter title. It is surrounded by several overlapping circles: a green one at the top left, an orange one at the top center, a large orange one at the bottom right, and a series of concentric green circles at the bottom center. A small orange circle is also located at the bottom right.

CHAPITRE 1

Transformer l'offre alimentaire

Soutien à la production locale - structuration des filières
qualité et durabilité de l'offre alimentaire

Défi Foyers à Alimentation Positive - Ateliers pratiques autour de l'alimentation durable

Créée en 1997, **AgribioVar** regroupe et soutient les producteurs biologiques du Var. la mission principale est de promouvoir et de développer l'agriculture biologique en collaborant avec les divers acteurs du département, qu'il s'agisse d'agriculteurs, de consommateurs, d'élus, de collectivités, d'entreprises ou d'associations.

Le type de public touché

Les défis ont été réalisés auprès d'un public diversifié, composé de foyers volontaires aux profils variés (familles, couples, personnes seules, actifs, retraités, etc.), sans ciblage particulier de publics.

Les actions menées

Accompagner, défendre les intérêts des agriculteur.rice.s bio du Var, et animer les filières agricoles bio du Var et promouvoir l'agriculture biologique dans le Var.

Animations et ateliers de sensibilisation : visite de fermes, ateliers nutrition et ateliers cuisine

Les actions phares

Donner accès à une alimentation de qualité à tous, accompagner les publics et créer du lien avec les producteur.rice.s.

Le principe du défi est simple : des équipes d'une dizaine de foyers (personnes seules, couples, foyers avec enfants) se regroupent pour relever le défi d'augmenter leur consommation de produits bio locaux tout en conservant un budget constant et en se faisant plaisir !

Il s'agit d'un accompagnement gratuit avec au programme :

- visites de fermes
- échanges avec un diététicien-nutritionniste sur l'intérêt des produits bio locaux et leurs apports nutritionnels,
- ateliers de cuisine,
- ateliers jardinage,
- ateliers "trucs et astuces pour consommer bio et pas cher", conseils anti-gaspi...

Les résultats des actions

À ce stade, les Défis FAAP disposent de peu de résultats chiffrés. L'évaluation repose principalement sur des témoignages des participants et des structures partenaires, qui mettent en avant des évolutions positives dans les pratiques alimentaires et une meilleure sensibilisation aux enjeux de l'alimentation durable.

Les projets futurs

Poursuivre les dispositifs.

Les Défis du Cœur du Var sont une déclinaison des Défis FAAP adaptée au territoire du Cœur du Var.

Ils visent à accompagner des foyers volontaires à revenus modestes vers une alimentation plus saine et locale.

Le dispositif s'appuie sur des ateliers collectifs, des temps d'échange et des actions de sensibilisation. Les participants sont invités à tester concrètement de nouvelles habitudes au quotidien.

Les partenaires

Les différentes collectivités locales comme l'Agglomération Provence Verte et la Dracénie.

Ce que le réseau vous apporte

"Le réseau Prec'Alim favorise la mise en lien entre les différents acteurs, permet de recueillir des retours d'expérience concrets et facilite le partage des différents projets. **Delphine Touzalin, Chargée de Communication**



Delphine Touzalin, Chargée de communication : agribiovar.com@bio-provence.org

www.bio-provence.org

A.P.P.E.S.E

Produits agricoles et en conserve



APPESE, association pour la promotion de la prévention et de l'économie sociale en Europe est une association basée à Nice qui œuvre pour promouvoir la prévention sanitaire et sociale, affirmer et développer l'économie sociale et solidaire, replacer l'humain au cœur de tout projet de société et conduit des projets à caractère social et pédagogique.

Le type de public touché

Très diversifié, avec une majorité de seniors et également bénéficiaires du Secours Populaire 06 et PMI Nice.

Les actions menées

Les actions ciblent la formation, l'éducation, la lutte contre l'échec scolaire, l'intergénération, le bien vieillir, l'accès aux droits santé, l'environnement, la biodiversité, l'agriculture urbaine et pédagogique, la solidarité, la promotion et la prévention santé, le vivre ensemble et la création d'outils pour nos actions.

Tout cela se construit autour d'une philosophie : le Bien Vivre Ensemble, et ce, au travers d'ateliers à destination d'un public très diversifié, allant de l'école maternelle aux seniors, et riche de son interculturelité.

Les actions phares

L'action les « **Produits Agricoles et en Conserve APPESE** » contribuent à un accès digne à une alimentation de qualité et bonne pour la santé, à réduire l'impact carbone de l'agriculture et à limiter la pollution qu'elle engendre, et enfin, à une société inclusive.

Une transmission des savoirs est mise en place entre les jardiniers bénévoles et les maraîchers, avec partage des techniques de culture des professionnels, et des recettes de bénévoles.

Le programme "PACA" est développé sur 2 jardins nourriciers, le jardin du Monastère de St Claire et un jardin en permaculture sur le site de l'Ariane.

Les résultats des actions

En 2025 8000kg de fruits et légumes récoltés, 1045 conserves produites, 504 conserves et 500kg de légumes donnés au Secours Populaire Français 06 et 30 conserves et 342kg de légumes donnés à la PMI Nice



Les mesures d'impacts via des questionnaires auprès des permettent de confirmer l'inclusion des personnes d'un point de vue social, l'inclusion des personnes en situation de handicap, l'amélioration de la qualité nutritionnelle et un accès aux légumes et fruits facilités par une vente à moindre couts des adhérents de l'association.

Les projets futurs

Poursuite des actions en place avec une évolution des pratiques de culture aux jardins nourriciers plus respectueuses de l'environnement, tout en maintenant les rendements.

Développement d'un projet de forêt nourricière (ou jardin forêt) sur le site de l'Ariane à Nice, qui permettrait de produire des fruits et légumes, mais également de participer à la végétalisation d'une zone urbaine.

Projet de réduction de consommation d'eau potable grâce à des systèmes de récupération d'eau de pluie sur les terrains nourriciers du programme "PACA" (jardins du monastère de Ste Claire et jardin en permaculture de l'Ariane).

Les partenaires

Secours populaire Français 06, La mutuelle Solimut, L'AFPJR, Les petites soeurs des Pauvres et la PMI Nice Ariane, L'éducation nationale



Axes 1 et 3 filières locales et expérimentation (2023-2025)



Isabelle Lorenzi : isabelle.lorenzi@solimut. fr

Ce que le réseau vous apporte

"Les différentes actions menées au sein du réseau sont sources d'inspiration" **Isabelle Lorenzi**

Commune ferme à Lauris

Au maquis basée à Lauris est une association d'éducation populaire créée en 2013, qui développe des actions sur le territoire du Sud Luberon et alentours pour semer des graines de changement avec tous·tes les citoyen·nes sur les questions d'alimentation, d'agriculture locale, de précarité, de lien social.

Le type de public touché

De manière générale tout public. Spécifiquement sur ce projet : les personnes en grande précarité, accueillies dans un centre d'accueil de jour à Cavaillon ; les personnes demandeuses d'asile, réfugiés et jeunes travailleur·ses, résident.e.s dans un Foyer à Cavaillon ; les personnes en précarité à Lauris, Cadenet, Pertuis, usagères des épiceries sociales et autres associations qui luttent contre la pauvreté. Et toutes personnes intéressées par les actions d'Au maquis.

Les actions menées

Le projet consiste à accompagner des personnes en situation de précarité dans la réappropriation de leur alimentation par la production, la transformation et la distribution de fruits et légumes bio par et pour les personnes en précarité alimentaire de Pertuis à Cavaillon.

Les actions phares

Organisation de journées à la ferme à Lauris avec et pour les personnes en précarité.

Les participant.es jardinent, cuisinent, bricolent, préparent les paniers de légumes et les distributions collectivement.

Afin de résoudre les difficultés de mobilité et favoriser la participation, une navette est mis en place entre les centre d'accueils et la ferme.



Les résultats des actions

- Augmentation et amélioration de l'aide alimentaire dans les 4 lieux de distributions grâce à la production et distribution de 7 à 9 tonnes de produits bio chaque année, pour environ 250 foyers, soit plus de 2300 paniers distribués par an.
- Participation importante et fidélisation des personnes vulnérables pour ces actions : plus de 200 participant.es, plus de 1100 participations, en augmentation permanente.
- Grande satisfaction des personnes à venir à la ferme, à agir concrètement, à manger les produits de la ferme et à se lier à d'autres.

Des fiches de suivi pour chaque atelier, et des questionnaires qualitatifs auprès des participant.es sont réalisés.

Afin de favoriser la participation des personnes concernées au sein de la gouvernance de la ferme, des réunions collectives sont organisées.

Les projets futurs

- Consolidation du projet en renforçant le temps de travail pour garantir un bon accueil de publics plus nombreux à la ferme.
- Augmentation à moyen terme de la surface de production pour augmenter la diversité des cultures. (céréales et légumineuses).



Les partenaires

Les structures d'accueil et de d'aide alimentaire partenaires : Maison Commune (Le village) et foyer ADOMA (CADA) de Cavaillon, Epicerie sociale de Cadenet et de Pertuis. Le Secours populaire de Pertuis. Le réseau paysans autour de l'association pour les dons alimentaire et les soutiens techniques.



Axe 1 filières et alliances locales
(2023-2025)



Fanny Staub : contact@aumaquis.org
www.aumaquis.org

Ce que le réseau vous apporte

"Un soutien dans notre action. Des rencontres avec d'autres acteurs et des inspirations. Surtout la construction d'un réseau." **Fanny Staub**

Prospecteur Acheteur pour les 5 Banques Alimentaires de la région Sud PACA

Les Banques Alimentaires, acteurs historiques de l'aide alimentaire aux plus démunis, souhaite s'investir pleinement au travers de la création d'un poste de "Prospecteur Acheteur Répartiteur régional" (PARR) à destination du groupement composé des 5 Banques Alimentaires de la région Sud PACA. Les missions principales seront de prospecter et capter de nouveaux dons qualitatifs répondants au cahiers des charges du Programme Mieux Manger Pour Tous et à en assurer l'équitable redistribution au sein des 5 Banques Alimentaires de la région en facilitant la mutualisation des moyens de chaque structure et en proposant également des solutions de transports.

Le type de public touché

Environ 256000 personnes en situation de précarité alimentaire au travers des 500 associations et CCAS partenaires.

Les actions menées

Le projet consiste à mettre en place une filière d'approvisionnement de qualité en produits frais, favoriser les alliances locales dans l'alimentation durable et de qualité et de faire le lien avec les instances institutionnelles, notamment les projets alimentaires territoriaux (PAT).

Les missions du prospecteur acheteur sont les suivantes :

- Prospection de donateurs gros volumes
- Organisation de la stratégie et de la logistique d'approvisionnement
- Facilitation des échanges de denrées entre structures, animation du collectif, solutions transports
- Logistique du partenariat avec les Jardins de Cocagnes
- Déploiement de la plateforme Collect'O (Circulid'R) - Veille Clickdon

Les actions phares



- Ouverture des dons excédentaires aux autres structures d'aide alimentaire
- Prospection et captage de dons en gros volumes



Les résultats des actions

Amélioration significative de la quantité et de la qualité de l'aide alimentaire distribuée dans notre réseau.

Les projets futurs

Animation et coordination d'un groupe de prospecteurs régionaux (issus des 5 Banques Alimentaires).

Les partenaires

Divers transporteurs, Industries agro-alimentaires, centrales d'achats, producteurs agricoles...



Axes 1, 3,4 filières locales
(2025-2027)

Ce que le réseau vous apporte

"Nouvel arrivant dans le réseau, 1^{ère} participation aux Rencontres du réseau pour rencontrer de nombreux acteurs" **Baptiste Chevalier, Prospecteur acheteur**



Baptiste Chevallier, Prospecteur acheteur : baregionsud.appros@banquealimentaire.org

Ciribino David, Coordinateur : baregionsud.alimdurable@banquealimentaire.org

Banques alimentaires RégionSud



Banques Alimentaires
Région Sud



Expérimentation d'une plateforme numérique facilitant les dons alimentaires : COLLECT'O On Line - Circulid'R

Les Banques Alimentaires, acteurs historiques de l'aide alimentaire aux plus démunis, souhaite s'investir pleinement dans la création des filières d'approvisionnements pour faire bénéficier les plus modestes d'une alimentation saine, durable et de qualité. L'objectif est de permettre aux associations qui viennent en aide à environ 4 millions de personnes de s'approvisionner en denrées alimentaires plus écologiques et plus saines, en produits frais comme des fruits et des légumes, des légumineuses mais aussi des produits non transformés de préférence cultivés en agriculture biologique.

Le type de public touché

Toutes les structures habilitées aide alimentaire

Les actions menées

Développement d'une plateforme numérique facilitant la mise en lien entre un donateur et une structure d'aide alimentaire afin d'augmenter les approvisionnements et lutter contre le gaspillage alimentaire.

Ce projet en cours de déploiement depuis novembre 2025 permettra d'appuyer les missions du prospecteur acheteur répartiteur régional.

Les actions phares

- Utilisation de la plateforme par le Prospecteur Acheteur des Banques Alimentaires PACA.
- Mise à disposition de l'outil aux PAT volontaires pour une utilisation au plus près des territoires.

Les résultats des actions

Ce projet est au début du déploiement de Collect'O. L'outil est doté d'un suivi des indicateurs quantitatifs (volumes, différents produits, labels et appellations...). Un questionnaire qualitatif sera déployé auprès des utilisateurs après plusieurs mois d'utilisation)

Les projets futurs

Mutualisation des plannings de ramasses si les différents acteurs le souhaitent

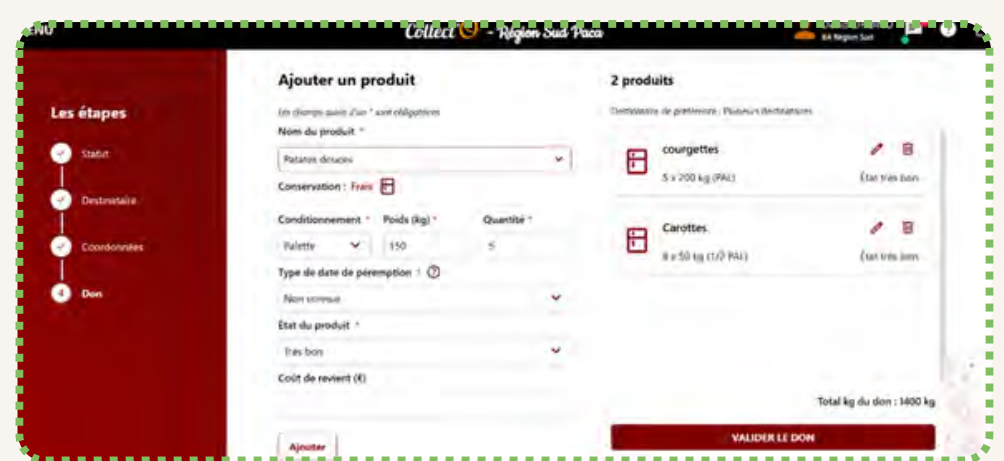
Les partenaires

Solomco pour l'outil Collect'o

Les Projets alimentaires territoriaux



Axe 1,3,4 filières locales
2025



Ce que le réseau vous apporte

"Interconnaissance, partage d'expérience, sources d'inspiration, réflexion sur des projets communs..." **David Ciribino, Coordinateur Banques alimentaires Région Sud**



David Ciribino, Coordinateur BA Région Sud :
baregionsud.alimdurable@banquealimentaire.com

Jean Luc Destoop, Président Solomco : Jeanluc.destoop@solomco.com

www.solomco.com

Mission de Coordination Alimentation Durable pour les 5 Banques Alimentaires de la région Sud PACA

Les Banques Alimentaires Région Sud regroupant les 5 banques alimentaires, acteurs historiques de l'aide alimentaire aux plus démunis, souhaite s'investir pleinement au travers de la création d'un poste de coordinateur régional visant à créer des filières d'approvisionnements pour faire bénéficier les plus modestes d'une alimentation saine, durable et de qualité. L'objectif est de permettre aux associations qui viennent en aide à environ 4 millions de personnes de s'approvisionner en denrées alimentaires plus écologiques et plus saines, en produits frais comme des fruits et des légumes, des légumineuses mais aussi des produits non transformés de préférence cultivés en agriculture biologique. Les Banques alimentaires en région PACA disposent du principal réseau de distribution de denrées aux plus démunis : 10 000 tonnes de denrées représentant environ 20 millions de repas distribués.

Le type de public touché

Environ 256000 personnes en situation de précarité alimentaire au travers des 500 associations et CCAS partenaires.

Les actions menées

Les missions principales du Coordinateur sont les suivantes :

- Participation au PAT de la région
- Organisation d'actions de sensibilisation au mieux manger
- Animation du partenariat avec les Jardins de Cocagnes
- Mise en place d'expérimentations de mise en production

Les résultats des actions

Amélioration significative de la qualité de l'aide alimentaire distribuée dans notre réseau.

Les projets futurs

- Mise en production d'une sélection de légumes auprès d'agriculteurs.
- Organisation de journées alimentation durable dans chaque Banque Alimentaire

Les partenaires

Les nombreux acteurs des 3 réseaux régionaux (Précalim, Régaliment et Educaliment)

Les actions phares

- Co-organisation de l'enquête d'optimisation de la distribution des fruits et légumes aux partenaires des Banques Alimentaires.
- Déploiement de la plateforme Collect'O au niveau des PAT
- Création d'un groupe alimentation durable réunissant les 5 Banques Alimentaires



Axe 1 filières et alliances locales
(2023-2025)

Ce que le réseau vous apporte

"Création de partenariat avec Action contre la Faim et l'ANSA. Connaissance des autres acteurs et projets développés. Rencontrer de nombreux acteurs réunis dans un même lieu..." **David Ciribino, Coordinateur**



Ciribino David, Coordinateur : baregionsud.alimdurable@banquealimentaire.org



Accompagner la Banque Alimentaire des Alpes Maritimes et ses bénéficiaires vers une transition alimentaire durable et solidaire.

Les Banques Alimentaires forment un réseau composé de 79 Banques Alimentaires et 35 antennes, regroupées au sein d'une Fédération, qui couvre le territoire français et les territoires d'Outre-Mer. Le réseau est organisé en 13 régions. Les Banques alimentaires en région PACA disposent du principal réseau de distribution de denrées aux plus démunis : 10 000 tonnes de denrées représentant environ 20 millions de repas distribués. **La Banque alimentaire des Alpes Maritimes** souhaite sensibiliser l'ensemble des personnels bénévoles et salariés ainsi que les 92 structures partenaires à l'amélioration de la qualité de l'aide alimentaire distribuées.

Le type de public touché

35729 personnes en situation de précarité alimentaire par l'entremise des 82 associations, CCAS et épiceries sociales partenaires.

Les actions menées

L'objectif du projet est de sensibiliser l'ensemble des personnels bénévoles et salariés de la BA06 ainsi que les 82 associations et structures partenaires à l'alimentation de qualité selon les 3 piliers fondamentaux du développement durable.

Les actions phares

- 1) Agir en interne pour mieux convaincre
- 2) Favoriser l'échange de bonnes pratiques au sein des structures partenaires
- 3) Faire rayonner nos bonnes pratiques



Les salariés sont capables de transmettre les messages clés aux partenaires lors du retrait des marchandises.

2) La consommation de fruit et de légumes augmente au sein des structures partenaires ayant participé au projet.

3) Les campagnes de sensibilisation et les événements apportent de la crédibilité au projet et permettent le rayonnement de nos actions pour favoriser une prise de conscience du grand public et de notre réseau vers l'amélioration des pratiques alimentaires.

Les projets futurs

Mise en place d'un catalogue référençant toutes les formations et actions de sensibilisations que la Banque Alimentaire propose à ses structures partenaires.

Les partenaires

82 associations, CCAS et épiceries sociales des Alpes Maritimes, HETIS : Haute École du Travail et de l'Intervention Sociale, Association Finance et Pédagogie, Marché d'Intérêt National (M.I.N) de Nice, Ville de Grasse, SCIC 06 à Table



Axe 1,3 filières locales
(2025-2027)

Les résultats des actions

1) Les achats permettent un approvisionnement de qualité et la zone de fruits et légumes de l'entrepôt est attractive. On observe une diminution des rebuts fruits et légumes, notamment en période estivale.

Ce que le réseau vous apporte

"Une opportunité de création de nouvelles collaborations au sein de notre territoire." **Charlène Laine, Directrice**



Charlène Laine, Directrice : ba060.direction@banquealimentaire.org

www.ba06.banquealimentaire.org



Atelier de transformation et cuisine pédagogique

Les Banques Alimentaires forment un réseau composé de 79 Banques Alimentaires et 35 antennes, regroupées au sein d'une Fédération, qui couvre le territoire français et les territoires d'Outre-Mer. Le réseau est organisé en 13 régions. Les Banques alimentaires en région PACA disposent du principal réseau de distribution de denrées aux plus démunis : 10 000 tonnes de denrées représentant environ 20 millions de repas distribués. **La Banque Alimentaire du Var** souhaite aller encore plus loin dans l'optimisation de la distribution, dans l'amélioration de la qualité des denrées distribuées, dans la lutte anti-gaspillage mais aussi dans le soutien à la filière maraîchère Bio locale en lançant la création d'une cuisine pédagogique et d'un atelier de transformation au sein des locaux de La Garde.

Le type de public touché

55479 personnes en situation de précarité alimentaire par l'entremise des 84 associations et CCAS partenaires.

Les actions menées

- Animation d'ateliers cuisine autour de diverses thématiques, bien manger à petits budget, lien alimentation et santé...
- Transformation des excédents fruits et légumes en soupes et compotes, en formant du personnel en insertion.

Les actions phares

Sensibilisation à l'alimentation durable des bénévoles et personnes en précarité alimentaire.



Les résultats des actions

Le résultat attendu est l'augmentation significative de la distribution de fruits et légumes durables, notamment bio et l'amélioration du lissage de la distribution de produits de qualité sur l'année grâce à la production de conserves, soupes, compotes et confitures au sein de l'atelier de transformation.

Les projets futurs

- Ateliers santé avec le CODES
- Ateliers cuisine avec les 4 associations qui fréquentent l'Eco Lieu du Pont du Plan à Hyères.

Les partenaires

84 associations et CCAS, Ecolieu du Plan du Pont, AVAF



Axe 3 sensibilisation et ateliers
(2024-2026)

Ce que le réseau vous apporte

"Découverte du réseau et des autres acteurs. Temps d'échanges constructifs. Visibilisation de nos actions."

Joël Gattulo, Président



Joël Gattulo, Président : ba830.president@banquealimentaire.org

www.ba83.banquealimentaire.org



Enquête sur l'optimisation de la distribution de fruits et légumes frais aux associations et CCAS partenaires des Banques Alimentaires

Les Banques Alimentaires forment un réseau composé de 79 Banques Alimentaires et 35 antennes, regroupées au sein d'une Fédération, qui couvre le territoire français et les territoires d'Outre-Mer. Le réseau est organisé en 13 régions. Les Banques alimentaires en région PACA disposent du principal réseau de distribution de denrées aux plus démunis : 10 000 tonnes de denrées représentant environ 20 millions de repas distribués. **La Banque Alimentaire du Vaucluse** a lancé une enquête avec la Banque Alimentaire des Bouches du Rhône qui doit conduire les Banques Alimentaires de la Région Sud PACA à distribuer des quantités supérieures de fruits et légumes durables et de qualité aux associations et organismes partenaires. Ce projet a également pour but de travailler à l'optimisation de la distribution et de la logistique afin d'éviter le gaspillage.

Le type de public touché

Environ 256000 personnes en situation de précarité alimentaire au travers des 500 associations et CCAS partenaires.

Les actions menées

Distribution d'aide alimentaire à un réseau d'associations et CCAS partenaires. Actions d'accompagnements des publics en situation de précarité alimentaire.

Les actions phares

- Organisation d'atelier de co-construction des questionnaires qualitatifs et quantitatifs avec des associations partenaires ainsi que des personnes concernées.
- Réalisation d'entretiens qualitatifs auprès des associations partenaires, des personnes accompagnées mais aussi des personnels bénévoles et salariés des Banques Alimentaires.
- Analyse des résultats et travail de co-construction des préconisations.



Les résultats des actions

- Augmentation significative des volumes de fruits et légumes distribués aux associations partenaires.
- Plus grande diversité de produits.
- Identification et levée des freins à la distribution de fruits et légumes frais en plus grand volumes.

Les projets futurs

Mise en production d'une sélection de légumes auprès d'agriculteurs.

Les partenaires

ACF Action Contre la Faim PACA et ANSA Agence Nouvelle des Solidarités Actives pour la réalisation de ces enquêtes sur les deux départements Vaucluse et Bouches du Rhône



Axe 3
(2024-2025)

Ce que le réseau vous apporte

"Création de partenariat avec les acteurs Action contre la Faim et ANSA"

David Ciribino, Coordinateur



David Ciribino, Coordinateur : baregionsud.alimdurable@banquealimentaire.org

www.ba84.banquealimentaire.org



Vers une aide alimentaire plus durable

Cantina a vu le jour en 2018 et s'est structurée en réponse à la crise sanitaire qui a intensifié les besoins en aide alimentaire, notamment dans le centre ville marseillais. Portée par plusieurs partenaires, l'action a été lancée dans le cadre de la création et du développement de tiers-lieux alimentaires. Un espace de stockage a été mis en place pour accueillir les dons et invendus alimentaires récoltés, permettant ainsi la redistribution gratuite des denrées brutes par les Coursiers Solidaires à Vélo aux partenaires sociaux et acteurs·rice·s locaux·ales de l'aide alimentaire. Cantina organise des permanences dans les cuisines mutualisées de ses partenaires, favorisant par ce biais l'autonomie des bénéficiaires pour la préparation de repas.

Le type de public touché

Associations et lieux d'hébergement pour personnes en précarité (Tout type de public : familles, personnes isolées, enfants, étudiants...)

Les actions menées

Cantina a pour mission de sensibiliser à l'alimentation durable, de lutter contre le gaspillage alimentaire et de favoriser un accès digne à une alimentation de qualité pour toutes et tous. L'association poursuit ces objectifs en approvisionnant des publics en situation de précarité alimentaire avec des fruits et légumes frais récupérés, initialement destinés à la perte.

Cantina assure également la logistique de commande et de livraison auprès de producteurs locaux en agriculture biologique ou raisonnée, au bénéfice de structures sociales situées à Marseille.

Enfin, Cantina anime des temps de cuisine collective pour créer du lien social et favoriser l'autonomie alimentaire. Elle organise également des ateliers en milieu scolaire afin de sensibiliser les plus jeunes aux enjeux de l'alimentation durable.

Les actions phares

Depuis 2022, Cantina et les Coursiers Solidaires à Vélo de Marseille ont mis en place une plateforme de récupération et de redistribution gratuite de fruits / légumes à destination de projets solidaires de Marseille.

Les fruits et légumes récupérés proviennent de dons de grossistes, et magasins partenaires et de cueillettes ou dons de producteurs locaux. Ces denrées principalement invendues sont triées avec l'aide de bénévoles, stockées puis distribuées gratuitement en vélo cargo ou en véhicule utilitaire en recherchant une optimisation des impacts notamment environnementaux dans les tournées. Depuis janvier 2024, cette plateforme s'est enrichie d'un système de commande en circuit-court à destination de structure de l'économie sociale et solidaire.



Les résultats des actions

Entre 2024 et 2025 :

- augmentation des tonnes de denrées récupérées de 38% (63t à 87t)
- hausse de 30% en nombre de structures bénéficiaires et 30% en nombre de fournisseurs.
- 55% de denrées de proximité, 20% de bio et 8% de durable non-bio.
- Une vingtaine de temps de cuisine dans des cuisines partenaires et 5 temps de cuisine animés dans l'espace public avec notre remorque vélo-tractée

Les projets futurs

Augmenter la part d'achat de produits Bio et locaux dans les distributions et développer les cueillettes et temps d'échanges entre les publics et les producteurs. Finalisation de la cuisine mutualisable pour développer le nombre d'ateliers notamment avec des partenaires associatifs du quartier

Les partenaires

Coursiers Solidaires à Vélo, DDETS13, Ville de Marseille, Métropole Aix Marseille Provence, Fondations, Partenaires associatifs...



Axe 1 filières locales
(2023-2025)

Ce que le réseau vous apporte

"Une mise en lien avec un grand nombre d'acteurs œuvrant contre la précarité alimentaire ; la découverte et l'échange autour de projets inspirants."

Aubin Puech



Aubin Puech : asso@cantinamarseille.com

www.cantinamarseille.com

Cultivons ensemble pour la résilience et la solidarité alimentaire

Créée en 2021, l'association **l'Ecolieu du Plan du Pont** est un tiers-lieu nourricier qui a pour objectifs de remettre en culture des friches agricoles, lutter contre la précarité alimentaire en permettant aux personnes en précarité alimentaire de participer aux sessions jardinage et de bénéficier des fruits et légumes bios cultivés et sensibiliser le grand public sur l'alimentation durable et les enjeux de la biodiversité via l'accueil de familles, scolaires, touristes... L'écolieu est constitué d'un jardin collectif de 1 ha, d'un verger solidaire de 3,5ha et d'un conservatoire méditerranéen avec des cultures de plantes aromatiques et médicinales et d'une "forêt comestible".

Le type de public touché

Tout public d'un point de vue général, spécifiquement pour le projet de lutte contre la précarité alimentaire, les personnes en précarité en accueil de jour, CHRS et ACT.

Les actions menées

- Accueil de personnes en précarité alimentaire de façon accompagnée pour une transmission de savoirs et la création d'un lien social
- Améliorations logistiques et mutualisation de moyens (locaux, équipements, transports, ressources humaines, ...)
- Animation et coordination de réseaux d'acteurs

Les actions phares

A l'écolieu, les bénéficiaires de l'aide alimentaire sont acteur.rice.s sur toute la chaîne de leur alimentation :

- La production bio : implication des personnes concernées dans le choix des légumes à planter en prenant en compte leurs goûts, habitudes et besoins alimentaires et en leur permettant au travers d'ateliers jardinages de semer, planter, désherber les planches de cultures maraichères bios.
- La distribution : les personnes ont la possibilité de récolter ce à quoi ils et elles auront contribué sur le terrain. Mais aussi pour que ces récoltes soient ensuite distribuées au sein des associations partenaires et être utilisés pour les repas ou transformés via l'outil de transformation de la banque alimentaire du Var pour être ensuite redistribué aux bénéficiaires.
- La transformation : réalisation d'ateliers de cuisine à partir des produits du jardin avec les personnes accompagnées par des associations partenaires.
- La consommation : réalisation de repas partagé avec les participants aux ateliers cuisine.



Les résultats des actions

Sur l'année 2025 : 51 accueils réalisés avec des associations partenaires, 102 personnes accueillies, 3037 kg de légumes récoltés, 48 ateliers jardin , 27 ateliers cuisine et 29 Repas partagés

Dans le cadre du projet 75% des personnes interrogées ont changé leur regard vis à vis de l'environnement et 58% ont changé quelque chose dans leur alimentation. Afin de mesurer les impacts du projet les bénéficiaires sont questionnés lors de chaque accueil de façon orale ou de façon écrite via un cahier d'expression. Des points bilans sont également réalisés avec les encadrants de l'association partenaire pour voir ce qui nécessite d'évoluer, sans oublier le copil annuel.

Les projets futurs

- Intégration de la dimension santé dans le projet avec des ateliers cuisines axés autour de la nutrition
- Intégration d'un poulailler au sein du verger solidaire

Les partenaires

ARCHAOS Toulon, Les Amis de Jericho, Toulon, En chemin à Hyères, AVAF Toulon & La Seyne, Banque Alimentaire du Var



Axe 3 accès et sensibilisation alimentation durable (2024-2026)



Caroline Bonnet :
ecolieu.plandupont@protonmail.com
www.ecolieuuplandupont.org

Ce que le réseau vous apporte

"Le réseau nous permet de nous tenir informés sur des études, des projets inspirants et de partager nos avancées."

Caroline Bonnet

Les cueillettes solidaires 04

ESPICIARE est un collectif regroupant des Épiceries Sociales et Solidaires du département des Alpes de Haute Provence (04). L'objectif de l'association est d'accompagner les Épiceries Sociales et Solidaires dans leur lutte contre la précarité alimentaire via différentes actions. Dans le cadre de leur action de distribution alimentaire, les Épiceries se retrouvent confrontées à trois problèmes majeurs : le prix d'achat, les coût de transport, et les coûts de stockage. ESPICIARE sert d'intermédiaire afin d'aider les Épiceries à entrer en contact avec les producteurs et transformateurs de produits présents sur le territoire, et permet des commandes de groupe en fonction du volume de produits dont les épiceries ont besoin collectivement. Depuis 2023, ESPICIARE a pris l'engagement de porter sa recherche en priorité vers des filières d'approvisionnement vertueuses pour les producteurs, notamment via la promotion de la filière bio, locale, et durable.

Le type de public touché

Bénéficiaires des épiceries sociales - producteurs locaux et les épiceries sociales dans le cadre de l'approvisionnement et des Espaces de vie sociale.

Les actions menées

ESICIARE permet au groupement des épiceries sociales :

- d'améliorer et renouveler leurs modes d'approvisionnement en faveur d'une alimentation locale, saine et durable.
- de développer les actions de sensibilisation auprès des bénéficiaires par des ateliers de transformation des produits récoltés et la rencontre avec le monde agricole local pour les rendre acteurs
- de rendre acteurs les producteurs locaux pour favoriser les engagements et l'accès à une alimentation de qualité pour tous et développer de nouveaux partenariats.



- Sensibiliser les épiceries sociales et les bénéficiaires aux avantages liés à une consommation de produits frais par la connaissance et le lien avec les producteurs locaux.

Les résultats des actions

- 2995 Kg de produits durables ont été cueillis lors de 7 cueillettes solidaires
- Les producteurs locaux ont été sensibilisés aux enjeux de précarité alimentaire ouvrant la porte à de nouveaux projets de partenariat (vente des surplus avec tarifs adaptés)
- Impacts sur l'approvisionnement des épiceries sociales : proposition de produits frais locaux et bio en vente à 10% du prix mercurial.
- Valorisation des espaces de vies sociales par les visites d'exploitations, les ateliers de transformation et les rencontres inter associatives lors des cueillettes solidaires.
- Mobilisation des personnes qui a un impact sur leur bien être moral et physique : lien social et évolution des pratiques alimentaires

Les projets futurs

Extension du projet sur tout le territoire du 04, développement des partenariats avec les producteurs locaux, acquisition d'un véhicule pour pallier aux difficultés de mobilité.

Les partenaires

PAT 04 - les producteurs locaux - Le Village (84)
 pour l'essaimage des cueillettes - A dos d'éléphant -
 La Maison Commune de St Auban - la PJJ 04



Axe 1 développement de filières et d'alliances locales (2023-2025)

Ce que le réseau vous apporte

"L'atelier accélérateur de projet qui nous a permis d'élaborer notre plan d'actions. Les rencontres avec des partenaires"

Catherine Capdeville



Catherine Capdeville, Coordinatrice :
coordination@espiciare.fr

www.espiciare.fr

Graines de soleil



Collectif Territoire à VivreS Aix-Marseille Provence

Graines de soleil, située sur Chateauneuf-les Martigues, agréée Atelier et chantier d'insertion par l'activité économique, facilite la professionnalisation et la reprise de confiance des personnes très éloignées de l'emploi tout en favorisant la cohésion sociale et la transition écologique au sein du territoire métropolitain Aix Marseille Provence. L'association, adhérente au réseau national des jardins de Cocagne propose différentes activités supports ancrées dans le développement durable (maraîchage biologique, travaux environnementaux, entretien d'espaces verts, animations pédagogiques), les salariés en parcours acquièrent des compétences professionnelles transférables, qui pourront être valorisées dans leur retour à l'emploi.

Le type de public touché

L'action vise à toucher un public en situation de précarité, d'exclusion et de vulnérabilité

Les actions menées

Suite à l'expérimentation nationale **Territoires à Vivres** un collectif inter acteurs représentant l'ensemble de la chaîne alimentaire a été créé au sein de la Métropole Aix Marseille Provence. Graines de Soleil en est le Chef de file.

L'objectif est de soutenir les petits producteurs Bio locaux tout en visant un accès à l'alimentation durable à un public en situation d'exclusion.

Le collectif partage des valeurs communes:

- il soutient l'agriculture locale métropolitaine, notamment les petits producteurs en agriculture biologique
- il s'appuie sur la parole citoyenne, notamment celle des publics en situation de précarité et d'exclusion
- favorise le lien et les échanges entre acteurs (producteurs, publics, institutions, associations)

*Pour en savoir plus consulter les films **Territoires à Vivres 2024 et 2025***

Les actions phares

- Collectif de coopération inter structure
- Démocratie Alimentaire (Groupe porteur de Paroles - Acteur du réseau Carav'alim, théâtre Forum...)
- Approvisionnement en produit de qualité choisis par les publics à des prix accessibles pour les usagers
- Coordination entre les publics et les agriculteur.ices partenaires (plateforme),
- Accompagner la consommation de produits BIO et locaux par les usagers (ateliers cuisine, santé/nutrition, petits budgets, visites de fermes...)
- Groupe de travail sur l'approvisionnement avec les usagers.



Les résultats des actions

Entre 2024 et 2025 :

- 28,2 tonnes de produits BIO, locaux, choisis par les publics ont été distribués
- 23 producteur.ices en agriculture BIO et paysanne ont été partenaires
- 522 ménages en 2024 et 440 en 2025 ont bénéficié du projet
- 888 jours de mobilisation et d'accompagnement

Les projets futurs

Poursuite de l'action afin d'élargir à 2 nouvelles structures pour augmenter le nombre de ménages touchés et la quantité de produits bio locaux distribués.

Les partenaires

Membres du collectif (Secours Catholique, Centre social Frais Vallon Racines, Action contre la faim), Réseau Cocagne, Fondation Crédit Mutuel, Fondation Carrefour - réseau de 25 producteurs bio et locaux



Axe 1 filières locales
(2023-2025)

Ce que le réseau vous apporte

"Interconnaissance et rencontre entre acteurs de l'accessibilité alimentaire et renforce les liens et la communication sur l'action portée par notre collectif"

Jonathan Monserat, Directeur



Jonathan MONSERAT :
direction@grainesdesoleil.net

www.grainesdesoleil.net

Les jeunes pousses



L'agriculture urbaine participative pour contribuer à la lutte contre la précarité alimentaire !

L'association d'Agriculture Urbaine **Les Jeunes Pousses**, basée à Avignon agit concrètement pour la transition écologique, sociale et alimentaire des territoires, en développant des actions éducatives, citoyennes et solidaires. Elle soutient de nouvelles formes d'éducation, d'engagement et de solidarité, pour donner à chacun les moyens de passer à l'action et de devenir acteur d'une transition juste. L'association crée et anime des espaces verts en ville, et propose des plants bio pour permettre à chacun·e de jardiner facilement. Concrètement, elle agit à travers la création de jardins, la collecte des biodéchets, la vente de plants bio et les jardinage participatif sur sa ferme urbaine.

Le type de public touché

Tout public, avec un axe fort sur les personnes en situation de précarité.

Les actions menées

Le territoire d'actions de l'association est le Vaucluse, Avignon et le QPV Sud Monclar.

École du dehors : développer l'école du dehors en ville afin de démocratiser une pédagogie active et l'accès à la nature pour toutes et tous.

- Cultivons l'avenir des jeunes : proposer un programme d'accompagnement de 3 mois, destiné aux jeunes de 16 à 25 ans en situation de rupture sociale et de décrochage scolaire, quivise à remobiliser les jeunes par l'action concrète, à développer leurs compétences transversales (savoir-être, travail en équipe, gestion de projet) et à les orienter vers des métiers porteurs et responsables.
- Mieux Manger Pour Tous : participer à la lutte contre la précarité alimentaire en facilitant l'accès à une alimentation saine et de qualité, et en redonnant aux personnes en situation de précarité un rôle actif dans leur alimentation, dans une logique de dignité, de partage et de justice alimentaire.

Les actions phares

Grâce à l'agriculture urbaine participative, ce projet contribue à la lutte contre la précarité alimentaire. En redonnant aux personnes en situation de précarité un rôle actif dans leur alimentation, il contribue à revaloriser leur place, à renforcer leur autonomie et à transformer progressivement le modèle de l'aide alimentaire, dans une logique de dignité, de partage, de santé et de justice alimentaire.



Les résultats des actions

- Augmentation de la consommation de produit de qualité et locaux dans la composition des repas
- Amélioration des connaissances des bénéficiaires sur l'alimentation durable et ses enjeux
- Augmentation de l'implication des bénéficiaires dans la vie des "Matinées à la ferme"
- Amélioration de l'accessibilité à une alimentation de qualité dans le QPV Monclar

Les projets futurs

Ces projets ont pour vocation d'être poursuivis, d'abord jusqu'en 2028, puis au-delà, en adaptant nos méthodes afin d'être au plus près des attentes de nos bénéficiaires et ainsi maximiser l'impact de nos actions sur le territoire.

Les partenaires

MPT Montfleury, Espace Pluriel, Croix des oiseaux, CS d'Orel, Couleur Espoir, L'Espelido, Semailles, GEM Vrac, Les missions locales, L'Université d'Avignon, Le centre d'accueil Pierre Valdo



Axes 1-2-3 agriculture urbaine participative (2025-2027)



pauline.lesjeunespousses@gmail.com
www.lesitedesjeunespousses.fr

Ce que le réseau vous apporte

"Le réseau Prec'alim nous apporte un appui concret, des ressources et une dynamique collective qui renforcent notre impact pour une alimentation plus juste et accessible à tous."

Paul Arthur Klein, Directeur

Les jardins solidaires du Vieux moulin

L'association **Le Vieux Moulin** crée en 1987 et agréé par la CAF Espace de Vie Sociale, est implantée dans le quartier prioritaire la Monaque à Salon-de-Provence. Elle a pour mission d'effectuer en priorité un travail d'accompagnement social, sanitaire, éducatif et culturel auprès de familles avec une expertise reconnue dans le champ de l'éco-citoyenneté et du développement durable.

Le type de public touché

Quartiers prioritaires de la politique de la ville de Salon-de-Provence : La Monaque, Les Canourgues et plus largement la ville.

Les actions menées

Le projet s'articule autour de trois axes :

- Les jardins solidaires : gestion de 40 parcelles, ateliers pédagogiques et accompagnement au jardinage écologique.
- Les ateliers nutrition : ateliers cuisine (« Fourch'ette »), ateliers santé (« Nutriform ») et actions parents-enfants autour de l'alimentation équilibrée.
- Les paniers solidaires : distribution de produits locaux et biologiques à tarif réduit, accompagnée d'actions éducatives (visites agricoles, glanage, ateliers cuisine).

Ces actions visent à renforcer l'autonomie alimentaire, améliorer la qualité nutritionnelle et favoriser le lien social.

Les actions phares

- Les jardins solidaires comme levier d'autonomie alimentaire et de sensibilisation environnementale
- Les paniers solidaires facilitant l'accès à une alimentation saine pour les familles isolées
- Les ateliers cuisine favorisant l'appropriation des produits et l'évolution des pratiques alimentaires



Les résultats des actions

Le projet génère plus de 2000 participations annuelles.

Il favorise l'accès à une alimentation de qualité, près de 8000kg de denrées produites et distribuées en 2025 et permet de développer les compétences alimentaires et renforce le lien social.

L'évaluation repose sur des indicateurs quantitatifs (fréquentation, nombre de bénéficiaires) et qualitatifs (observations, retours des participants, bilans annuels), l'évaluation se fait en bilan partagé.

Les projets futurs

Poursuite et développement des paniers solidaires (augmentation du nombre de familles), renforcement des partenariats agricoles, et développement d'actions de glanage et de sensibilisation à plus grande échelle.

Les partenaires

Salon Action Santé, AMAP de BEL AIR, Secours populaire français de Salon de Provence (13), Ville de Salon de Provence, MSA, Métropole, Département, Bailleurs sociaux (13), les agriculteurs locaux (13), CSC AAGESC- Salon-de-Provence (13), Les établissements scolaires et ACM locaux



Axe 3 agriculture participative (2024-2026)

Ce que le réseau vous apporte

“Le réseau Prec'alim permet de valoriser les actions, d'échanger des pratiques, d'accéder à des formations et de renforcer les coopérations locales au service d'une alimentation plus juste et durable.” **Chloé Moret Sebe, Directrice**



Chloé Moret Sebe, Directrice :
direction@vieuxmoulin.fr

www.vieuxmoulin.fr

Le Village

Les cueillettes solidaires



Crée en 1993, situé à Cavaillon dans le Vaucluse **le Village** est une association d'insertion et d'accueil de personne en situation. Le village propose des activités de production d'écomatériaux, de légumes et une cantine toutes portées par un chantier d'Insertion et un accueil immédiat et de jour au sein de la Maison Commune partagée avec les Restos du Coeur et le Secours populaire.

Le type de public touché

Public éloigné de l'emploi, pensionnaire de famille de Emmaüs, public de rue, et suivit CPIP

Les actions menées

En ce qui concerne les actions de cueillettes solidaires :

- Récupération de don des producteurs agricoles et redistribution ciblée aux structures de redistribution alimentaires pour les démunis.
- Essaimage de cette pratique en Provence Alpes Côte d'Azur

Les actions phares

- Récupérer des légumes donnés par des producteurs pour éviter le gaspillage aux champs et redistribuer ces légumes aux plus démunis qui n'ont pas accès à des légumes frais en interne ou à des partenaires.
- En interne le Village possède un laboratoire de cuisines permettant de mettre en conserve un pourcentage des légumes récoltés via un chantier d'insertion et de les valoriser en conserves commercialisables.



Les résultats des actions

Les cueillettes ont permis de récolter en 2025 10 tonnes de légumes.

Cette pratique a été essaimée par le Village auprès de 16 partenaires répartis sur 9 territoires (Marseille, Apt, Arles, Carpentras, Nice, Fréjus, Draguignan, Toulon, Forcalquier). Cet essaimage sur la région Provence Alpes Côte d'Azur a permis de récolter en 2025 plus de 30 tonnes de légumes.

Les projets futurs

- Continuer à animer et mobiliser le réseau des cueillettes solidaire en PACA.
- Coordonner les cueillettes solidaires dans le secteur de Cavaillon en mobilisant des bénévoles et producteurs.

Les partenaires

Cueillettes : Les restos du cœur, cavaillon, 84 / Les paniers solidaires, Plan d'Orgon, 13

Essaimage : Aux arbres citoyens, Marseille, 13 / Cantina, Marseille, 13 / Maison Bonhomme, Apt, 84 / PNR Luberon, Apt, 84 / Gem Vrac, Arles, 13 / Lou tricadou, Carpentras, 84 / Fondation de Nice, Nice, 06 / Association Zoe, Fréjus, 83 / UDV Fratteli, draguignan, 84 / PAT TPM, Toulon, 83 / PAT Dracenie, Draguignan, 83 / PNR Ventoux / Espiciare, Forcalquier, 04 / L'économe, Toulon, 84 / A dos d'éléphant, Mont justin, 04 / Banque alimentaire PACA



Axe 1 alliances et filières locales
(2023-2025)

Ce que le réseau vous apporte

"La participation à la journée annuelle de rencontre autour de la précarité alimentaire me permet d'échanger en face à face avec mes partenaires de projet en PACA, de renforcer les liens et d'en créer de nouveaux dans le cadre de mes missions. De partager un bon moment. Les ateliers de valorisation de projet me permettent de découvrir plus en détail les projets portés par d'autres. C'est inspirant et permet de comparer certaines difficultés que l'on peut rencontrer dans nos actions." **Marine Olive**



Marine Olive :
alimentation@associationlevillage.fr

www.associationlevillage.fr

Lutter contre le gaspillage alimentaire et la précarité étudiante

Linkee propose une solution pour valoriser les invendus alimentaires tout au long de l'année en provenance des commerçants, supermarchés, traiteurs ou autres opérateurs événementiels. Les surplus alimentaires sont collectés selon les besoins de manière régulière ou ponctuelle grâce à une logistique adaptée et l'association garantit une redistribution immédiate auprès des étudiants précaires ou des associations d'aide alimentaire. L'association est présente depuis 2025 sur Marseille.

Le type de public touché

Donateurs : commerçants, artisans, agriculteurs, grossistes, centrales, etc

Bénéficiaires : tous les étudiants du supérieur, sans conditions de revenus

Les actions menées

- Récupérer des denrées invendues auprès de tous les professionnels de la chaîne d'approvisionnement alimentaire
- Organiser des distributions de denrées gratuites à destination des étudiants sous forme de colis alimentaires (5-8kg) variés et équilibrés

Les actions phares

- Organiser des distributions de denrées gratuites à destination des étudiants pour garantir un accès à une alimentation digne tout au long de l'année.
- Assurer la logistique pour approvisionner d'autres associations d'accueil de public précaire.



Les résultats des actions

Depuis 2020, Linkee a distribué près de 12 millions de repas. Chaque semaine, Linkee organise des distributions dans 7 grandes villes étudiantes françaises.

Ouvert à Marseille depuis 6 mois (Oct 2025), plus de 50 tonnes de nourriture ont été distribuées à plus de 7000 étudiants, dont 32 tonnes d'invendus alimentaires récupérés chez les donateurs de la région et issus des partenariats nationaux.

Les projets futurs

- Ouvrir de nouvelles distributions dans les zones étudiantes les plus actives de Marseille (Lumininy, Saint-Jérôme et Château-Gombert)
- Constituer un large réseau de donateurs réguliers dans les départements voisins.
- Collaborer avec les autres associations d'aides alimentaires pour améliorer l'offre d'aide alimentaire à Marseille.

Les partenaires

- A Marseille: Croix-Rouge française (Marseille, 13), MIN des Arnavaux (Marseille, 13), Cantina (Marseille, 13), CMA CGM (Marseille, 13), Secours Populaire (Marseille, 13), Jouffruit (Cavaillon, 84), Fruidor (Cavaillon, 84), Théâtre de l'œuvre (Marseille, 13), La Comerie (Marseille, 13), etc
- Au national: Solaal, Lindt, Innocent, Carte Noire, CPAM, Article 1, WeLoveGreen, Solidays, Fondation Carrefour, Fondation Crédit Agricole, Cojean, Pharmagreen, Archicare

Ce que le réseau vous apporte

"Identification d'acteurs clés et de partenariats potentiels, inspiration et best practices, retours d'expérience."

Martin SHEARN, Coordinateur logistique Linkee Marseille



Martin Shearn, Coordinateur logistique :
log.marseille@linkee.co (projet marseillais)

www.linkee.co



Mieux produire, mieux cuisiner, mieux manger

Pan'IUT est un tiers-lieu étudiant tiers-lieu étudiant à Digne-les-Bains, ce lieu il est bien plus qu'un simple local : c'est un espace de vie, de partage et de solidarité, pensé par et pour les étudiants. Ouvert toute l'année, le tiers-lieu propose : un café associatif, une cuisine collective et un accès à des produits locaux et fermiers, grâce au réseau des fournisseurs de l'AMAP Pan'IUT, favorisant une alimentation saine et équilibrée issue d'une agriculture locale et responsable.

Le type de public touché

Etudiants de l'IUT Aix Marseille Université

Les actions menées

Les activités actuelles sont les suivantes :

- Distribution d'une centaine de paniers à 1 € toutes les deux semaines environ
- Un café associatif et une cuisine partagée pour cuisiner et participer à des ateliers "santé et alimentation"
- Des goûters et des repas offerts grâce en partie aux dons du GRETA04
- La mise en place d'un club cinéma qui allie dîner offert et découverte cinématographique
- La mise à disposition des locaux équipés à des associations partageant les objectifs de Pan'IUT



Les actions phares

Paniers à 1€ et ateliers pédagogiques.

[Voir la vidéo de présentation du projet.](#)

Les résultats des actions

- 1033 paniers / 12 distributions en 2025
- 186 étudiants adhérents sur le millier que compte le pays dignois.
- Répartition des étudiants par genre : 60% femmes et 40% hommes
- 22 producteurs sont aujourd'hui associés à notre démarche
- Un atelier à chaque distribution animé par une naturopathe.
- Une quarantaine de dons du Greta04 en pains et viennoiseries et en production de repas

Les projets futurs

Poursuite des actions en développant le nombre de nos adhérents bénéficiaires.

Les partenaires

Mise à disposition du local par L'INSPE de Digne-les-Bains - les producteurs du marché fournissent des produits locaux aux étudiants - le Greta04 pour les surplus alimentaires.

Partenaires financiers : CROUS/CVEC, FSDIE, AMU
Ministère de la jeunesse et des Sports (Service Civique)



Axe 1 filières locales
(2024-2026)

Ce que le réseau vous apporte

"Mise en lien avec d'autres associations locales de lutte contre la précarité." **Laure Stamboulia, Coordinatrice Culturelle**



Laure Stamboulia : paniut.dignelesbains@gmail.com

www.iut.univ.amu.fr

Seconde Pousse



Mieux produire, mieux cuisiner, mieux manger

Seconde Pousse, membre des jardins de Cocagne, est une structure d'insertion professionnelle qui intervient comme une solution de production d'une alimentation locale et saine pour toutes et tous, en interface entre les acteurs sociaux, agricoles, institutionnels et associatifs du territoire Aix Marseille Provence.

Le type de public touché

Salariés en parcours d'insertion, familles en situation de précarité, publics scolaires

Les actions menées

L'association assure l'approvisionnement de la restauration collective scolaire, sociale et médico-sociale, représentant plus de 500 repas par jour, tout en favorisant l'accès à une alimentation locale et de qualité.

Les actions phares

Les actions s'articulent également autour de l'accompagnement au mieux manger auprès de plusieurs publics :

- les équipes de cuisine et les enfants en milieu scolaire et périscolaire ;
- les familles vivant dans les quartiers prioritaires, accompagnées dans la co construction d'une offre alimentaire adaptée, notamment via des projets d'épiceries ou de marchés solidaires ;
- près de 100 familles par an bénéficiant du dispositif Paniers Solidaires, combinant la distribution hebdomadaire d'un panier alimentaire et des ateliers cuisine saisonniers.

Par ailleurs, Seconde Pousse contribue à l'aide alimentaire en approvisionnant les Banques Alimentaires et en valorisant les surplus agricoles locaux dans différents débouchés solidaires. L'association apporte également un appui aux exploitations agricoles du territoire grâce à des prestations de renfort et à la valorisation de leurs productions.

Les résultats des actions

Les résultats annuels font état de plus de 100 familles accompagnées, d'environ 20 tonnes de denrées mobilisées pour la lutte contre la précarité alimentaire et de plus de 500 adultes et enfants sensibilisés aux enjeux du mieux manger.



Les projets futurs

Projet de Ferme Urbaine siège de Seconde Pousse sur Aix-en-Provence

Les partenaires

Réseau Cocagne, Graines de Soleil, Collectif Territoires à VivreS, Métropole AMP (PAT), Politique de la ville (Ville d'Aix, Bailleurs sociaux)



Axe 3 marché solidaire
(2025-2027)

Ce que le réseau vous apporte

"Faire partie de ce réseau, c'est coopérer intelligemment, partager et s'inspirer pour développer les actions concrètes qui nous animent en étant outillés et pertinents pour l'émancipation des familles." **Enzo-Augusto Tournaine, Responsable Pôle Agriculture Alimentation chez Seconde Pousse**



Enzo Augusto Tournaine, Responsable Pôle Agriculture : enzo.tourainne@ams-environnement.fr

www.ams-environnement.fr

De l'aide alimentaire aux marchés solidaires

L'association **Semailles** est une structure d'insertion par l'activité économique implantée dans la ceinture verte d'Avignon. Depuis sa création en 1997, elle favorise l'accès à l'emploi durable pour des personnes en transition professionnelle au moyen de l'exploitation de 16 hectares en maraichage bio et de la mise en œuvre d'actions d'éducation à l'environnement et au développement durable.

Le type de public touché

Public des quartiers prioritaires la ville (QPV) Avignon et Le Pontet.

Les actions menées

Développement du programme de Paniers Solidaires :

- mise en place du dispositif de Marchés solidaires
- travail de partenariats avec les structures d'aide alimentaire et avec les épiceries sociales du territoire.
- coordination d'acteurs, organisations de rencontres autour de projets SSA.

Les actions phares

L'objectifs des marchés solidaires est de permettre aux habitants des QPV d'accéder à une alimentation de qualité, durable et solidaire (un panier bio chaque semaine pour chaque famille) et sensibiliser les publics à la question de l'alimentation durable.

les marchés solidaires proposent des légumes bio, locaux et solidaires à moitié prix ainsi que des animations de cuisine de rue pour rendre accessible un autre mode de consommation plus durable et comprendre les enjeux liés au soutien pour une agriculture durable et au retour à l'emploi des salariés en transition.

Un système de tarification « 3 prix » non adhérent, adhérent et solidaire permet à chacun de faire ses courses selon ses revenus.



Les résultats des actions

35 marchés organisés en 2025 - 2 nouveaux lieux de marchés

Mise en place de questionnaires d'évaluation sur les marchés.

Les projets futurs

- Poursuivre les actions et pérenniser les marchés solidaires avec 44 dates prévues pour 2026
- Densifier les partenariats avec de nouvelles structures qui pourraient rejoindre l'association pour créer de véritables « place à vivre » : associations culturelles, inviter des producteurs locaux.

Les partenaires

Réseau Cocagne, ville d'Avignon, Grand Avignon, MSA, Bailleurs, entreprises privées, Gem Vrac, Centres sociaux, EVS, Librairie éphémère, Association prévention santé SEPT, les travailleurs sociaux de la ville d'Avignon, CCAS, espace ressources ville du Pontet, DDETS 84



Axe 3 paniers solidaires
(2024-2026)



Sophie Santana, chargée de mission accessibilité alimentaire :
s.santana@semailles.asso.fr

<https://semaillesavignon.fr/>

Ce que le réseau vous apporte

“Le réseau Prec'alim nourrit ma pratique et me permet d'échanger autour d'actions concrètes contre la précarité alimentaire.” **Sophie Santana**

The page features a light gray background with several abstract orange and green shapes. A large orange circle is partially obscured by a green rounded rectangle. To the left of this rectangle is a solid orange circle. Above the rectangle is a thin orange circle. Below the rectangle is a series of concentric orange circles. To the right of the rectangle is a small orange circle. The text is centered within the green rounded rectangle.

CHAPITRE 2

Garantir l'accès pour tous et toutes

Accessibilité - Lutte contre les freins -
mixité sociale et non discrimination

ActAP - Action alimentation positive

Programme Opticourses

L'association **Action Alimentation Positive (ActAP)** est basée à Marseille et dont la présidence est assurée par Nicole Darmon, Directrice de recherche de classe exceptionnelle honoraire de l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE), et co-fondatrice d'OPTICOURSES®. L'association a pour objet de promouvoir pour tous une alimentation et des modes de vie sains et durables, à travers notamment des actions de sensibilisation, d'éducation, de formation, d'évaluation, de recherche. En particulier, ActAP est en charge de la gestion de la marque collective OPTICOURSES®, propriété d'INRAE, ce qui lui permet de former des intervenants et d'attribuer les autorisations d'usage.

Le type de public touché

Personnes en insécurité alimentaire et professionnels intervenant auprès d'eux.

Les actions menées

La mission d'ActAP consiste à soutenir chacun et chacune, en tenant compte de ses contraintes (budget, conditions de vie ...), dans la mise en pratique d'une alimentation et de modes de vie sains et durables, en s'appuyant sur des connaissances scientifiquement validées et des méthodes rigoureuses.

ActAP est chargée du déploiement du programme OPTICOURSES® et participe à la recherche interventionnelle Passerelle Plus sur l'insécurité alimentaire.

ActAP organise aussi des webinaires et des formations sur les actualités en nutrition, l'alimentation saine et durable, et les inégalités sociales de santé en lien avec l'alimentation.

Les actions phares

ActAP agit notamment grâce à :

- la formation et l'accompagnement d'acteurs relais intervenant auprès des publics,
- la production et la diffusion de connaissances, la création de contenus pédagogiques et la sensibilisation sur les thèmes de l'alimentation saine et durable et des inégalités sociales de santé en lien avec l'alimentation.

Faire ses courses alimentaires
avec un petit budget



Les résultats des actions

ActAP base ses actions sur des données validées scientifiquement, en intervenant notamment lors de recherches interventionnelles ou de recherches actions.

Les projets futurs

ActAP se structure en centre de déploiement du programme Opticourses® et consolide sa structure associative, sa stratégie et son modèle économique. ActAP est organisme de formation depuis fin 2025.

Les partenaires

INRAE, INCa, DGS, ARS, ACF, PAT, PETR, CLS, GESRA, associations, Maison de santé, ville et métropole de Montpellier



Ce que le réseau vous apporte

"Le fait de faire partie du réseau Prec'Alim nous apporte de la visibilité et consolide notre ancrage comme un acteur de lutte contre la précarité alimentaire présent en région PACA" **Anaïs Clergeau**



Anaïs Clergeau : a.clergeau@actap.fr

<https://www.opticourses.org>

Renforcer l'accès digne à une alimentation saine, durable et choisie pour les publics les plus précaires

Action contre la Faim (ACF) intervient sur la Région Provence Alpes Côte d'Azur, la Ville de Marseille et notamment dans le 3^e et 15^e arrondissements, en collaboration avec de nombreux acteurs de l'urgence sociale et de la lutte contre la précarité et l'exclusion. Son action vise à ce que les besoins essentiels, y compris alimentaires, des personnes les plus éloignées des services soient mieux couverts. En agissant sur les barrières d'accès à l'alimentation et en utilisant une approche multisectorielle, ACF tend à provoquer des changements aux niveaux des actions de terrain, des territoires et des politiques publiques locales, régionales et nationales.

Le type de public touché

Personnes précarisées, dont précarité alimentaire, personnes vivant en habitat indigne ou en squat, publics éloignés des droits et des services sociaux, publics isolés.

Les actions menées

Depuis 2020, ACF agit en PACA, pour améliorer l'accès aux droits et à l'alimentation des personnes les plus précarisées, dans un contexte marqué par un taux de pauvreté parmi les plus élevés de France.

Les actions d'ACF combinent :

- La production de connaissances sur l'insécurité alimentaire contribuant au plaidoyer collectif sur la reconnaissance et l'opérationnalisation du droit à l'alimentation,
- L'identification et la réduction des barrières d'accès à une alimentation choisie et de qualité,
- Le soutien aux acteurs locaux,
- Une approche multisectorielle mobilisant l'alimentation, la santé, le logement et l'accès aux droits.

Les actions phares

- Projet 15^e :

ACF co-porte avec le Centre Social Del Rio un marché à tarification différenciée permettant d'améliorer l'offre alimentaire dans le 15^e arrondissement. Cette expérimentation repose sur des solutions innovantes tels que le transfert monétaire, et vise à redonner du pouvoir d'agir aux habitant.es tout en améliorant leur accès au droit grâce à la mise en place d'une dynamique collective incluant notamment le CCAS.

- Pôle ressources :

Soutien méthodologique et opérationnel aux acteurs du territoire pour améliorer leurs pratiques par la meilleure prise en compte des attentes des usager.es, mutualiser les données et renforcer le maillage territorial.

- TZNR *Territoire Zéro non recours Ville de Marseille* : ACF a fortement contribué à l'appropriation du diagnostic sur le non-recours à la Belle-de-mai, réalisé pour le Collectif d'Accès aux Droits du 3^e arrondissement. Ce travail a servi de socle pour la réalisation du programme TZNR du CCAS.

- DADA *Dispositif Alimenter D'abord* :

Au sein du collectif DADA, ACF contribue à améliorer l'accès à l'alimentation des ménages hébergés en hôtel par le 115 par l'expérimentation de réponses alimentaires diversifiées.

Les résultats des actions

576 personnes ont bénéficié d'un accès amélioré à une alimentation choisie, saine et durable grâce au marché à tarification différenciée co-porté par ACF. Cependant, les interventions d'ACF visent une approche multisectorielle il convient de considérer les projets de partenaires accompagnés : environ 10000 personnes, 41 acteurs soutenus en 2025, 23 projets accompagnés et 39 acteurs formés à la précarité alimentaire.

Les projets futurs

ACF s'inscrit dans une dynamique de réflexion stratégique sur le développement et l'évolution de ses projets territoriaux.

Les partenaires

La stratégie reposant notamment sur l'accompagnement d'acteurs sur les enjeux d'accès à une alimentation saine et durable, ACF interagit avec une variété large d'acteurs.



Axes 1, 3, 4 multi partenarial et projets (2023-2025)

Ce que le réseau vous apporte

"Le réseau permet surtout de créer du lien entre les acteurs, de faciliter la diffusion et le partage, ainsi que d'avoir des regards croisés sur les enjeux du territoire"

Mathilde Estienne, Coordinatrice Terrain PACA



Mathilde Estienne, Coordinatrice Terrain
Base Marseille PACA : ct-ma@fr-actioncontrelafaim.org
<https://www.actioncontrelafaim.org>

«1 000 Jours à Croquer : Bien Manger Enceinte et avec Bébé, en Respectant ma Culture et mon Budget »

Fondée en 2023 à Marseille, **Alim'Mater** agit pour une meilleure alimentation et santé de chaque famille pendant les 1000 premiers jours (de la grossesse aux deux enfants de l'enfant) en allant vers les plus vulnérables. L'association a été fondée par Clélia Bianchi, docteure en nutrition et diététicienne-nutritionniste, à la suite d'un constat alarmant : les inégalités de santé débutent dans l'assiette, avant même la naissance. Alim'mater déploie des actions pour promouvoir une alimentation saine et durable auprès de chaque famille, notamment les plus vulnérables, dès la grossesse, pour lutter contre la précarité alimentaire pendant la grossesse et la petite enfance et outiller les professionnels de la nutrition et de la périnatalité sur l'alimentation périnatale.

Le type de public touché

Femmes enceintes et parents d'enfants de 0 à 3 ans

Les actions menées

Alim'Mater agit pour une meilleure alimentation et santé de chaque famille pendant la période des 1000 premiers jours en allant vers les plus vulnérables. Pour cela, elle développe des outils gratuits et accessibles à tous, et déploie des ateliers auprès des familles précaires dans les Bouches-du-Rhône et en Seine Saint-Denis, accompagnés d'un complément budgétaire pour l'accès à une alimentation de qualité.

Les actions phares



Le programme « 1000 jours à croquer, bien manger enceinte et avec bébé en respectant sa culture et son budget ». Ce programme est une innovation sociale unique en France, basé sur un principe d'universalisme proportionné, avec pour objectif

de réduire les inégalités sociales de santé dès la grossesse.

- une application mobile « 9 mois à croquer », dont les contenus sont en accord avec les recommandations actuelles, propose des conseils alimentaires, des recettes et des réponses aux questions fréquemment posées. Une extension à la période « 0-3 ans » est en cours.
- des ateliers accompagnés d'un accès facilité à une alimentation de qualité, et adapté au lieu de vie pour les futurs et jeunes parents les plus précaires dans des QPV des Bouches-du-Rhône et de Seine Saint-Denis.
- des actions dites « d'aller vers » avec une permanence mensuelle dans les agences de la CPAM des Bouches-du-Rhône et des participations aux Villages Santé dans les QPV.

Les résultats des actions

Depuis le lancement en 2024 137 ateliers ont été conduits pour un total de 634 familles participantes, avec 3000 € de bons d'achat pour des fruits et légumes frais

Un processus d'évaluation scientifique a été mis en place et montre que :

- les femmes enceintes qui ont participé au programme ont acquis des connaissances sur l'alimentation et ont modifié leurs pratiques
- les professionnels de santé soulignent la pertinence de l'intégration dans le suivi de grossesse de cette action pour la promotion d'une alimentation saine et durable, car elle est bienveillante, interculturelle et consciente des contraintes budgétaires des femmes enceintes fréquentant leurs structures.

Ces études ont été présentées aux Journées Francophones de Nutrition en 2025.

Une étude d'évaluation des ateliers destinés aux parents d'enfants de 0 à 3 ans est en cours.

Les projets futurs

Poursuite des actions avec un renforcement des ateliers cuisine.

Les partenaires

Ville de Marseille, CD13, ARS, les centres de Protection Maternelle et Infantile, des centres sociaux et avec des associations de lutte contre la précarité alimentaire (Action Contre la Faim, Epicerie Racines, Cantina).



Axe 1, 3 Alliances locales, co-porteur avec l'association Les Hortensias (2025 - 2027)

Ce que le réseau vous apporte

"Prec'alim permet la mise en relation d'acteurs de lutte contre la précarité alimentaire dans la région PACA"

Clélia Bianchi, Directrice générale et scientifique



Clélia Bianchi, Directrice :
Clelia.bianchi@asso-alim-mater.fr

www.alim-mater.fr

Réseau national d'épicerie solidaires

ANDES est une association nationale créée en 2000 qui fédère un réseau de 635 épicerie solidaires qui accompagnent des publics aux revenus modestes en leurs permettant d'accéder à une alimentation de qualité, notamment via un approvisionnement par des chantiers d'insertion qui fournissent les épicerie en fruits et légumes frais et autres denrées.

Le type de public touché

Principalement des travailleurs modestes, des familles souvent monoparentales, étudiants et des personnes âgées aux retraites modestes

Les actions menées

Le territoire d'action est national, hexagone et ultra-marin. Les épicerie sont accompagnées par le réseau ANDES : des formations, rencontres, bonnes pratiques, visites, aide au développement et à la création, interconnaissance, soutien financier par les subventions du crédit national des épicerie solidaires et du programme mieux manger pour tous sont mis en place.

ANDES gère aussi 6 ateliers chantiers d'insertion (ACI) implantés dans des marchés de gros principalement (Rungis, Lille, Frévent, Rouen, Perpignan et Marseille), qui achètent/récupèrent des denrées alimentaires et approvisionnent ainsi les épicerie solidaires et d'autres établissements de l'aide alimentaire. Les chantiers d'insertion permettent à des personnes éloignés de l'emploi de se former et d'occuper un emploi stable.

Les actions phares

Animation et structuration du réseau : un réseau régional de 54 épicerie solidaires en PACA-Corse, accompagnées par une animatrice régionale et un développement de nouveaux dispositifs d'épicerie grâce au Programme la Pépinière, par lequel depuis 2020 19 épicerie ont été accompagnées et ont ouvert : 2 dans les Alpes-de-Haute-Provence, 5 dans les Alpes-Maritimes, 5 dans les Bouches-du-Rhône, 5 dans le Var, 2 dans le Vaucluse.

Le chantier d'insertion de Marseille, La Banaste de Marianne, livre près de 130 structures sur toute la région Sud. En 2025, 1025 tonnes de produits alimentaires ont été distribuées et 43 salariés en insertion ont participé à cette mission.

Cette action améliore l'alimentation des populations fragilisées en rendant les fruits et légumes frais accessibles, lutte contre le gaspillage, et favorise l'insertion professionnelle de personnes éloignées de l'emploi.

Expérimentation de chèques alimentaires durables en 2025 en PACA pour 3 épicerie solidaires du réseau : l'Épicerie de Zoé, l'Épicerie Fratelli UDV et l'Épicerie Amitiés Cités dans le Var.

51 foyers arrivant en fin d'accès aux épicerie ont pu bénéficier de ces chèques pendant trois mois, à hauteur de 100 à 150 € mensuels selon la composition du foyer. Les chèques ont été dépensés dans l'un des quinze magasins partenaires de l'expérimentation, sélectionnés pour leur juste rémunération des producteurs, leurs approvisionnements locaux et durables, et la diversité de leur offre.

Deux ateliers collectifs dans chacune des épicerie participantes ont permis de favoriser les réflexions individuelles autour d'une alimentation durable et équilibrée, et de permettre la rencontre avec le monde agricole (visites de fermes, dégustations, glanage solidaire).

Les résultats des actions

- Accès à une alimentation variée, équilibrée, accessible financièrement (entre 10 et 30% du prix marchand) pour les bénéficiaires
- Montée en compétences et en gestion des épicerie solidaires par la mise en réseau

Les projets futurs

7 épicerie sont en cours d'accompagnement / 1 dans les Hautes Alpes, 2 dans les Alpes Maritimes et 4 dans les Bouches du Rhône.

Pérennisation de l'approvisionnement par le chantier d'insertion plateforme d'approvisionnement

Les partenaires

Les collectivités locales, partenaires privés, l'Etat



Axe 4 accompagnement de 5 épicerie zones blanches en PACA (2025-2027)



Angélique Dodeman, animatrice régionale : angelique.dodeman@andes-france.com
Carla Garcia-Dumay, Chargée de développement : carla.garcia-dumay@andes-france.com

www.andes-france.com

Ce que le réseau vous apporte

"Interconnaissance, valorisation des projets, partage de bonnes pratiques". **Angélique Dodeman**

Mieux manger en accueil de jour

Archaos, est une association créée en 1994 à Toulon, qui œuvre pour offrir un accueil de jour bienveillant et un soutien indispensable aux personnes en situation de précarité. Fondée sur des valeurs d'humanité, de solidarité et de respect, elle agit au quotidien pour permettre à chacun de retrouver dignité et autonomie.

Le type de public touché

Personnes majeures en situation de précarité

Les actions menées

Accueil inconditionnel de personnes majeures en situation de précarité.

Les besoins de première nécessité sont offerts : alimentation, hygiène et un ensemble de possibles est mis à disposition pour permettre l'insertion (domiciliation, permanence d'accès aux droits, permanences santé, dispositifs logement, emploi, socialisation).

Des ateliers et activités sont proposés pour (re)mettre en mouvement, en activité ce public.

Les actions phares

L'association propose chaque jour 90 repas chauds en moyenne à l'accueil de jour.

Un partenariat avec l'Ecolieu du plan du Pont (fiche incluse dans ce panorama p.37) a été mis en place, afin de permettre aux personnes qui sont accueillies de :

- (re)découvrir des espaces naturels hors de ville pour « changer de décor », respirer, s'apaiser
- se (re)mettre en action autour de la culture de fruits et légumes
- (re)découvrir l'agriculture biologique et ses bienfaits sur le corps et l'environnement
- participer au mieux manger collectif de l'accueil de jour
- participer à une journée de rencontre avec d'autres accueillis d'accueil de jour autour de la culture mais aussi d'un repas convivial et d'activités ludiques



Les résultats des actions

Les fiches de sortie (outil interne) ont permis de montrer une participation moyenne de 8 personnes sur chaque sortie.

2 sorties « jardin partagé » sont organisées par mois.

Les produits cultivés sont cuisinés dans la cuisine collective de l'association et redistribués à l'ensemble des accueillis.

Le mieux manger et la qualité de l'alimentation est ainsi transmise par les accueillis ayant participé aux sorties à l'ensemble des accueillis.

Les projets futurs

Poursuivre l'action en organisant un retour plus conséquent de légumes avec un nettoyage et une découpe par les participants pour éviter une surcharge de travail à la cuisinière de l'accueil de jour.

Les partenaires

Ecolieu du plan du Pont, Banque alimentaire, Promosoins, Siloé, Cegidd, Planning familial, Aides, Codés, Itinova, France travail, dispositif PHC

Ce que le réseau vous apporte

"Des retours d'expérience et de projets inspirants"
Nathalie Germain



Nathalie Germain, Cheffe de service :
archaosdir@gmail.com

www.archaos-toulon.fr

Association Socioculturelle DYHIA



Accompagnement alimentaire solidaire pour familles et personnes isolées en situation de précarité à Marseille.

L'association socioculturelle **Dyhia** créée en 1998 et basée à Marseille dans le quartier du 15ème est une association d'aide alimentaire et d'accompagnement socioculturel. Elle a pour mission de favoriser les échanges et la solidarité entre les cultures et les générations des différents quartiers ; donner les moyens nécessaires à la prise de parole d'expression (danse, théâtre, musique etc) ; prévenir la délinquance par des actions à caractère socioculturel (artistique, danse, théâtre, sport etc).

Le type de public touché

Familles en situation de précarité, personnes isolées, personnes âgées, personnes malades, ainsi que des personnes en grande exclusion vivant à la rue.

Les actions menées

L'Association socioculturelle Dyhia organise chaque mois la distribution de colis alimentaires aux familles en précarité et aux personnes les plus fragiles du quartier. Une partie du public se déplace directement au centre social Bourrelys (13015) pour récupérer son colis, tandis qu'un autre public—particulièrement les personnes âgées, malades ou isolées—bénéficie d'une livraison à domicile, afin de pallier les difficultés de mobilité.

Les actions phares

Les actions phares concernent la lutte directe contre la précarité alimentaire, grâce à :

- La distribution mensuelle de 350 colis alimentaires à destination de publics vulnérables ;
- Les maraudes hebdomadaires mobiles au cœur de Marseille. Une fois par semaine, des colis et repas dans un foyer d'hébergement sont distribués par l'association.
- La livraison à domicile pour les personnes incapables de se déplacer (personnes âgées, malades ou isolées)
- La préparation solidaire assurée par une équipe de bénévoles engagés (cuisine, mise en barquette, organisation logistique, distribution)

Les résultats des actions

Les actions permettent de répondre à des besoins alimentaires urgents tout en renforçant le lien social avec les personnes les plus isolées.

L'association constate une amélioration du suivi des familles accompagnées, une diminution de l'isolement, ainsi qu'une meilleure continuité alimentaire pour les bénéficiaires à mobilité réduite.

L'évaluation repose principalement sur :

- le nombre de colis distribués,
- le nombre de personnes touchées chaque semaine,
- les retours qualitatifs des bénéficiaires

Les projets futurs

L'association souhaite renforcer les maraudes, élargir les distributions alimentaires et développer de nouveaux partenariats pour répondre à une demande croissante.

Est également envisager de mettre en place des ateliers autour de l'alimentation et de l'hygiène de vie.

Les partenaires

Centre Social Bourrelys – Marseille, Associations locales de solidarité, Foyer d'hébergement partenaire, Banque Alimentaire 13, Commerces de proximité

Ce que le réseau vous apporte

"Le réseau Prec'alim nous permet de mieux comprendre les besoins du territoire, d'échanger avec d'autres structures et de renforcer la cohérence de nos actions en faveur des publics les plus fragilisés" **Tabti Salah**



Tabti Salah, Présidente :
asso.scdyhia@gmail.com

Cantine solidaire à Cavaillon

Au maquis basée à Lauris est une association d'éducation populaire créée en 2013, qui développe des actions sur le territoire du Sud Luberon et alentours pour semer des graines de changement avec tous·tes les citoyen·nes sur les questions d'alimentation, d'agriculture locale, de précarité, de lien social.

Le type de public touché

De manière générale tout public. Spécifiquement sur ce projet un public en grande précarité : les personnes fréquentant l'accueil de jour « Maison Commune » de Cavaillon (personnes à la rue, bénéficiaires de minima sociaux, retraités isolés et/ou précaires, personnes isolées, personnes en situation de handicap), les habitant.es des QPV Saint-Anne et Dr Ayme de Cavaillon (jeunes personnes et personnes âgées isolées, femmes et enfants), les personnes en demande d'asile, les habitant.es de Cavaillon et alentours de la commune et les associations du territoire et leurs adhérents.

Les actions menées

Animation d'une cantine participative bio, locale, de saison et à prix libre à Cavaillon, avec, par et pour des personnes en situation de grande précarité et/ou d'isolement et d'exclusion, ouverte au sein de l'accueil de jour « Maison Commune » à Cavaillon.



Les actions phares

- Ateliers de cuisine et repas partagés et à prix libre 2 à 3 fois par semaine pour cuisiner soi-même et/ou manger un menu choisi et équilibré afin de permettre un accès à une alimentation saine, choisie et non transformée.
- La cantine sert en moyenne 40 personnes par ouverture et peut accueillir jusqu'à 100 personnes. Elle permet de repenser l'aide alimentaire en mettant à disposition un espace équipé de manière semi-professionnel pour transformer des denrées brutes, au plus près des personnes les plus concernées, qui passent ainsi du statut de bénéficiaire à celui d'acteur.

- Participation aux actions de glanage et d'ateliers de transformation organisée autour de Commune ferme, autre projet d'Au maquis.
- Soutien de l'économie locale durable et paysanne au travers de l'achat de denrées locales

Les résultats des actions

Avec une ouverte à minima 2 fois par semaine la Cantine nourrie en moyenne 400 personnes au sein de l'accueil de jour et plus de 1400 au total avec ses ateliers hors-les-murs, soit plus de 3400 repas bio, locaux, de saison et à prix libre servis sur l'année 2025.

La cantine permet non seulement un accès à un repas équilibré et de qualité pour les personnes en très grande précarité et d'isolement mais aussi la création de liens sociaux autour des repas partagés et des ateliers. Ces moments partagés dans ce lieu convivial a aussi un impact positif sur la santé mentale.

Au Maquis recours à la méthodologie de l'Approche Orientée Changement pour l'évaluation de ses actions. Elle repose sur des processus d'observation et d'entretiens des acteur.rices du projet eux/elles-mêmes. En parallèle, des fiches de suivi sont réalisées à la suite de chaque atelier, événement ou réunion afin de rendre compte du contenu et du format de l'action.

Les projets futurs

- Aménagement dans les nouveaux locaux dès l'automne 2026 avec une consolidation de l'effort de mixité des publics.
- Développement d'un groupe de gestion des approvisionnements en lien avec les producteurs locaux en 2026
- Inscription de la cantine au sein des initiatives locales de conventions citoyennes de l'alimentation
- Développement de la gouvernance de la Cantine dans l'objectif de créer sa propre association gestionnaire

Les partenaires

Associations cogestionnaires de la Maison commune, partenaires du champ médico-social, partenaires du champ socio-culturel, partenaires de l'alimentation durable locale.



Axe 3 expérimentation
(2024-2026)

Ce que le réseau vous apporte

"Structuration d'un maillage partenarial local cohérent et solidaire sur le territoire entre structures associatives, élu.es et technicien.nes" **Caroline Granat**



Caroline Granat : contact@aumaquis.org
www.aumaquis.org

Banques alimentaires de la Région Sud PACA

Création et animation d'un groupe régional « Alimentation Durable » au sein des Banques Alimentaires de la Région Sud PACA

Les Banques Alimentaires Région Sud regroupant les 5 banques alimentaires, acteurs historiques de l'aide alimentaire aux plus démunis, souhaite s'investir pleinement au travers de la création d'un groupe régional "alimentation durable".

Le type de public touché

Personnes en situation de précarité alimentaire (bénéficiaires des Banques Alimentaires) ; salariés et bénévoles des 5 Banques Alimentaires ; associations partenaires et CCAS (474 structures).

Public cible global : 256 524 personnes accueillies.

Les actions menées

Actions de sensibilisation à l'alimentation durable auprès d'un public mixte (salariés, bénévoles, associations partenaires, personnes accompagnées).

Les actions phares

En 2025, plusieurs types d'actions ont été déployés :

- Fresques de l'alimentation
- Ateliers « vieux légumes ou légumes oubliés » et animations cuisine végétale au cœur des BA ;
- Ateliers cuisines « Petits budget et santé »
- Visites apprenantes d'exploitations agricoles bio

Les projets futurs

L'objectif à terme est de constituer dans chaque BA un réseau d'ambassadeurs Mieux Manger Pour Tous capables de porter les enjeux de l'alimentation durable de façon autonome, et de produire des outils réutilisables (méthodes, supports, newsletter) transférables à d'autres territoires :

- Action 1 : Journées « Alimentation Durable »
- Action 2 : Ateliers de cuisine « Alimentation Durable »
- Action 3 : Diffusion et capitalisation : création de supports pratiques (recettes accessibles, fiches thématiques) et lancement d'une newsletter régionale

Les partenaires

Réseau des Jardins de Cocagne

Association L'Économe, L'École Comestible

Espaces de Solidarité du département de Vaucluse (EDES)

CCAS partenaires

Prestataires indépendants spécialisés en nutrition.



Axex 1 et 3 alliances, filières locales, participation du public (2025-2027)

Ce que le réseau vous apporte

"Le réseau Prec'alim nous apporte une mise en lien précieuse avec d'autres acteurs engagés dans la lutte contre la précarité alimentaire. Il nous permet de mutualiser des ressources, de partager des expériences et d'enrichir nos pratiques. C'est aussi un espace de reconnaissance et de valorisation du travail mené par les équipes et bénévoles au quotidien"

David Ciribino, Coordinateur Banques alimentaires Région Sud



David Ciribino, coordinateur Banques Alimentaires Région Sud :
baregionsud.alimdurable@banquealimentaire.org

Le Bon Repas, des tickets solidaires pour favoriser une alimentation saine et accessible au sein du restaurant *La Cuisine de L'arc*

Le Bouillon de Noailles est une association née à Marseille dans le quartier prioritaire de Noailles. Elle intervient principalement dans les QPV du centre ville de Marseille. L'association porte des actions d'insertion par l'activité professionnelle, d'information, de lutte contre la précarité, d'expérimentation, des projets culturels dans le domaine fédérateur de l'alimentation et de la cuisine. Les projets sont conçus et menés avec les habitants et les partenaires du centre-ville. Le Bouillon de Noailles mobilise des voisins, des étudiants et des professionnels et collecte des fonds pour que ces idées voient le jour et nourrissent le quotidien de chacun. Le Bouillon de Noailles gère 4 cuisines sociales.

Le type de public touché

Le Bon Repas s'adresse à des personnes en situation de précarité, notamment alimentaire (bénéficiaires de minima sociaux, familles monoparentales, étudiants précaires, travailleurs pauvres, seniors isolés...).

Les actions menées

Le Bouillon de Noailles utilise la cuisine comme outil d'insertion, de formation et de création de lien social. Plusieurs actions avec les habitants et acteurs locaux sont développées :

- Le Petit Bouillon : Des ateliers de cuisine et de sensibilisation à la nutrition à Noailles et en itinérance
- L'Espace des Enfants Autonomes : Un lieu d'accueil périscolaire pour les enfants en difficulté du quartier
- La Cuisine du 101 : Une cuisine collective à Saint-Mauront, pour les personnes sans cuisine (public sans domicile ou en hébergement d'urgence)
- Ingrédient et Tambouille : projets d'édition et d'expression artistique
- Le Bon Bouillon : programme de sensibilisation à une alimentation saine et durable, couplé à une aide monétaire pour des publics en situation de précarité
- La Cuisine de l'Arc à Noailles : un tiers lieu socio-culinaire et restaurant coopératif et solidaire.

Les actions phares

En février 2026, un nouveau tiers-lieu social et culturel avec une programmation d'activités pour les habitants (ateliers créatifs, ateliers de cuisine, repas partagé, concert...) est ouvert. Ce lieu héberge le restaurant *La Cuisine de l'Arc* porté par une coopérative d'habitants, d'associations et d'entreprises. Ce restaurant d'insertion a pour vocation de former des personnes éloignées de l'emploi aux métiers de la restauration, est également solidaire. Grâce au dispositif "*Le Bon Repas*", l'objectif est de permettre à des publics en situation de précarité alimentaire de venir se restaurer et de profiter d'une sortie au restaurant dans un lieu convivial et chaleureux.



Les résultats des actions

L'objectif 2026 est 1500 Bons Repas distribués. Le suivi est réalisé grâce à des entretiens qualitatifs avec un échantillon de bénéficiaires et partenaires.

Les projets futurs

Les Bons Repas pourraient être utilisés dans un réseau plus vaste de lieux partenaires (épiceries sociales, cantines, tiers-lieux alimentaires...). Le Bouillon de Noailles partagera son expérience via un rapport final avec des préconisations et mettra à disposition sa méthodologie (partenariat, convention, évaluation, outils de suivi...).

Les partenaires

Associations sociales et culturelles, bailleurs sociaux, centres sociaux, établissements scolaires et collectivités locales



Axes 1 et 3 filières locales et expérimentation tickets repas (2025-2027)

Ce que le réseau vous apporte

"Le réseau Prec'alim permet de découvrir de nouvelles initiatives et de créer des ponts entre les acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire." **Lilan Criscuolo, Coordinatrice des Cuisines Solidaires**



Lilan Criscuolo :
lilan.criscuolo@lebouillondenoailles.fr
www.lebouillondenoailles.fr

Le bon bouillon

Le Bouillon de Noailles est une association née à Marseille dans le quartier prioritaire de Noailles. Elle intervient principalement dans les QPV du centre ville de Marseille. L'association porte des actions d'insertion par l'activité professionnelle, d'information, de lutte contre la précarité, d'expérimentation, des projets culturels dans le domaine fédérateur de l'alimentation et de la cuisine. Les projets sont conçus et menés avec les habitants et les partenaires du centre-ville. Le Bouillon de Noailles mobilise des voisins, des étudiants et des professionnels et collecte des fonds pour que ces idées voient le jour et nourrissent le quotidien de chacun. Le Bouillon de Noailles gère 4 cuisines sociales.

Le type de public touché

cette action s'adresse à des familles et personnes âgées en précarité, habitant.es du 1er et 3ème arrondissement de Marseille.

Les actions menées

Le Bouillon de Noailles utilise la cuisine comme outil d'insertion, de formation et de création de lien social. Plusieurs actions avec les habitants et acteurs locaux sont développées. Le Bouillon de Noailles anime plusieurs lieux et programmes d'ateliers autour de l'alimentation à destination des personnes résidant en QPV et/ou de personnes en situation d'hébergement sans accès à une cuisine.

Le Bon Bouillon est un programme de sensibilisation à une alimentation saine et durable, couplé à une aide monétaire pour des publics en situation de précarité.

Les actions phares

Le Bon Bouillon vise à permettre à des personnes en situation de précarité, de s'alimenter de manière choisie et équilibrée, en favorisant l'achat de fruits et légumes, frais et de saison, grâce à des bons alimentaires durables (80 euros par mois et par famille pendant 6 mois).

Ces bons s'accompagnent d'un programme de sensibilisation à une alimentation saine et équilibrée afin de promouvoir des changements de comportements alimentaires à travers la participation à 6 ateliers cuisine.



Les résultats des actions

En 2025, 36 foyers ont été accompagnés et 878 bons de 10€ pour l'achat de fruits et légumes ont été distribués. Grâce à un questionnaire rempli en début de parcours et un entretien collectif en fin de parcours nous avons pu observer qu'une majorité des

personnes rapportent avoir changé de regard sur leur alimentation, mange moins de protéines animales, en se posant plus de questions sur la saisonnalité des fruits et légumes et/ou en se permettant d'acheter des produits qu'elles n'ont pas l'habitude d'acheter ou qui sont trop chers. C'est un grand vecteur de lien social et de partage.

Les projets futurs

Poursuite de cette action et développement du nombre de sessions afin de toucher de nouvelles familles.

Les partenaires

Pour cette action, le Bouillon de Noailles travaille avec différents partenaires associatifs et magasins du quartier de Noailles, tous situés à Marseille : la Régie de Quartier Noailles Belsunce, Marhaban, Destination Famille, IFAC Cours Julien, magasins du quartier (Saveurs de l'Est et Ben Rajab sur le marché de la Plaine)



Axes 1 et 3 filières locales, bons repas et programme d'ateliers (2025-2027)

Ce que le réseau vous apporte

"Le réseau Prec'alim permet de tisser du lien avec les autres initiatives du territoire, de se tenir informé des événements et de fédérer les acteurs.." **Arlette Fletcher, Chargé du projet et animatrice culinaire**



Arlette Fletcher :
arlette.fletcher@lebouillondenoailles.fr
www.lebouillondenoailles.fr

Paniers solidaires, pour une alimentation saine et équilibrée

Le Centre Communal d'Action Sociale d'Aubagne anime une action générale de prévention et de développement social dans la commune, en liaison étroite avec les institutions publiques et privées. L'action sociale à travers le CCAS est un engagement collectif au service du lien social et de la cohésion du territoire : renforcer la solidarité de proximité, favoriser le maintien à domicile, lutter contre l'isolement, prévenir la précarité et le surendettement, protéger les publics les plus fragiles

Le type de public touché

Bénéficiaires de l'épicerie sociale. File active de 40 personnes maximum.

Les actions menées

Le CCAS d'Aubagne gère une épicerie sociale dont les missions sont :

- Mise à disposition de produits bio et Label Rouge
- Organisation d'ateliers cuisine 1 fois par mois
- Action de sensibilisation autour de la nutrition 1 fois par mois avec l'intervention d'une diététicienne
- Action de sensibilisation autour des risques de diabète de type 2, obésité et/ou cardiovasculaires
- Mise en place d'un accès aux paniers solidaires de fruits et légumes en direction des familles bénéficiaires de l'Épicerie Sociale en lien avec un agriculteur local privilégiant ainsi les circuits courts

Les actions phares

En lien avec l'AMAP de Beaudinard à Aubagne et intégré au PAT Aix Marseille Métropole, le CCAS propose des paniers solidaires de fruits et légumes en direction des familles bénéficiaires de l'épicerie sociale. Les familles bénéficiaires participent aux ateliers culinaires proposés 2 fois par mois au sein de l'épicerie sociale afin de cuisiner les fruits et légumes de saison, dont un atelier en présence d'une diététicienne. Les objectifs sont :

- Favoriser l'accès de tous aux produits locaux de qualité et à une alimentation saine par un coût abordable de fruits et légumes de saison
- Apprendre à cuisiner les légumes et fruits de saison
- Développer l'appétence pour les fruits et légumes
- Informer sur les bienfaits nutritionnels des fruits et légumes
- Développer une démarche d'achats en circuits courts.

L'action s'inscrit dans une libre « adhésion » moyennant une participation forfaitaire de 3 euros le panier dans la limite de 6 paniers par trimestre. Les bénéficiaires effectuent les démarches de manière autonome auprès de l'AMAP de Beaudinard.

Les résultats des actions

30 bénéficiaires de l'épicerie sociale bénéficie du dispositif paniers solidaires. La durée de l'accès varie de 3 mois à 12 mois.

L'action permet aux bénéficiaires de l'épicerie d'avoir un accès régulier à des légumes frais et local ce qui permet d'équilibrer son alimentation, ce dispositif étant dans le cadre d'une démarche volontaire, on reste dans une logique de consommation choisie.

Les bénéficiaires participent au même système que les autres adhérents ce qui réduit la stigmatisation et privilégie l'inclusion sociale. Le fait de se rendre directement à l'AMAP permet des échanges avec l'agricultrice et la rencontre avec d'autres adhérents. L'AMAP apporte aussi une logique d'engagement et parfois une découverte de certains produits. Les ateliers culinaires proposés par l'épicerie sociale permettent d'accompagner cette découverte.

Les projets futurs

Le CCAS souhaite poursuivre cette dynamique engagée autour du mieux manger pour tous via les paniers solidaires et augmenter l'offre au sein de l'épicerie en légumineuses.

Les partenaires

AMAP de Beaudinard, diététicienne, DAC13



Axe 1 alliances locales AMAP locale
(2023-2025)

Ce que le réseau vous apporte

"Echanges sur les projets, les actualités des structures, les temps forts proposés sur différentes thématiques"

Eliès Hannai



Eliès Hannai : elies.hannai@aubagne.fr

www.aubagne.fr

Epicerie sociale "Mieux manger pour tous"

Le Centre Communal d'Action Sociale de Cannes anime une action générale de prévention et de développement social dans la commune, en liaison étroite avec les institutions publiques et privées.

Il peut intervenir sous forme de prestations remboursables ou non remboursables. Au delà de la participation à l'instruction des dossiers d'aide sociale, les missions sont plus largement de de prévention et de développement social.

Le type de public touché

Personnes en situation de précarité alimentaire résidant à Cannes et avec un reste à vivre inférieur à 10€/jour.

Les actions menées

Le CCAS de Cannes gère une épicerie sociale depuis début 2022 offrant des produits frais, d'hygiène et d'entretien à 20 % de leur valeur marchande. Au-delà de l'aide matérielle, la structure propose un accompagnement individuel approfondi et éducatif pour favoriser le bien-être et l'autonomie des bénéficiaires.

Dans le cadre de l'initiative "Mieux manger pour tous", Le CCAS a mis en place une offre de paniers de légumes biologiques provenant de circuits courts, disponibles à un prix abordable.

Les résultats des actions

- 218 personnes ont bénéficié de paniers
- 1404 kg de fruits et légumes distribués
- 5 Ateliers mise en place avec 41 participants au total



Les projets futurs

Poursuite et consolidation des actions de sensibilisation en faveur d'une alimentation plus saine et durable. L'objectif est de pérenniser les ateliers pédagogiques et de renforcer l'accompagnement des familles vers une autonomie alimentaire, tout en développant de nouvelles coopérations locales pour diversifier l'offre de produits frais et de qualité au sein de l'épicerie.

Les partenaires

Le PAT Communauté d'Agglomération Cannes Pays de Lerins - Institut Moreau-Daverne Ecole Maraichage BIO Basse Vallée de la Siagne - Les Paniers d'Eden Maraicher BIO Basse Vallée de la Siagne - ANDES - Groupe SOS - Banque Alimentaire des Alpes-Maritimes (BAAM) - Partenaires orienteurs : MSD, PLIE, Mission Locale, Foyer MIMONS, Parcours de Femmes - Partenaires institutionnels : Ville de Cannes et DREETS PACA



Les actions phares

- Paniers Solidaires en partenariat avec Les Paniers d'Eden pour proposer des paniers légumes bio et frais en circuit court.
- Ateliers pédagogiques de cours de cuisine saine à petit prix, ateliers de nutrition et apprentissage de la conservation (stérilisation).
- Éducation Alimentaire : visites de fermes et cultures maraîchères locales pour sensibiliser à la consommation durable.



Axe 1 alliances locales AMAP locale (2024-2026)

Ce que le réseau vous apporte

"Le réseau renforce notre ancrage au sein du PAT et favorise la mutualisation des expériences. Ce partage de pratiques et de conseils nous permet d'enrichir nos réflexions pour construire une nouvelle approche de l'aide alimentaire, la transformant en un véritable levier d'insertion sociale et de santé durable."

Sonia Bonamy



Sonia Bonamy : sbonamy@ccas-cannes.fr

www.ccas-cannes.fr

Épicerie sociale et solidaire “De la terre à l’étalage”

Le Centre Communal d’Action Sociale de Mouans Sartoux propose un ensemble de prestations pour remédier aux situations de précarité ou de difficulté sociale touchant notamment les familles, les personnes âgées, les personnes sans emploi et les personnes en situation de handicap. Le CCAS se mobilise principalement dans la lutte contre l’exclusion (notamment aides alimentaires) et le soutien au logement (notamment des personnes âgées et des familles en difficultés). L’épicerie sociale a été créée en 2011.

Le type de public touché

L’épicerie sociale accueille tout public, de tout âge, en situation de précarité

Les actions menées

Ayant fait le constat de difficultés récurrentes à proposer des produits de qualité et équilibrés pour permettre des pratiques alimentaires favorables à la santé, le CCAS de Mouans Sartoux a souhaité rendre acteurs les bénéficiaires de l’épicerie dans le choix des produits.

Par la création d’un nouveau poste alloué à la Régie municipale de Mouans Sartoux, le CCAS permet d’assurer la mise en production de légumes Bio et locaux vers l’épicerie.

Les actions phares

- Extension de la production maraîchère de la Régie
- Approvisionnement en légumes vers l’épicerie
- Redistribution des légumes à l’épicerie
- Rendre acteurs les bénéficiaires en leur permettant de choisir les produits en pré-commande : ateliers participatifs sur les besoins en produits et ateliers d’accompagnement budgétaires

Les résultats des actions

L’épicerie bénéficie, depuis juillet 2025, d’un approvisionnement en légumes 100 % bio et en très grande partie locaux (non mesuré à ce jour), ainsi que d’une réduction maximale des déchets grâce à la mise en place de la précommande.

Les projets futurs

Mise en place d’ateliers agricoles interactifs, à visée ludique et pédagogique, animés par l’équipe de la Régie et destinés aux bénéficiaires.

Les partenaires

La mairie de Mouans Sartoux - La régie municipale de Mouans Sartoux - les producteurs locaux - Banque alimentaire - Biocoop - ANDES



Axe 3 accompagner le changement de pratiques (2023-2025)



Ce que le réseau vous apporte

“Un échange de pratiques et d’idées.” Rémy Giorgioni



Rémy Giorgioni : remy.giorgioni@mouans-sartoux.net

Les tickets solidaires : égalité d'accès pour tous à une alimentation solidaire

Le **Centre Communal d'Action Sociale de Toulon** propose un ensemble de prestations pour remédier aux situations de précarité ou de difficulté sociale touchant notamment les familles, les personnes âgées, les personnes sans emploi et les personnes en situation de handicap. Le CCAS renforce ses actions au travers de tickets "manger sain" afin d'aider les personnes à subvenir à leurs besoins alimentaires mais aussi pour favoriser leur accès à une alimentation de qualité.

Le type de public touché

Tout public en précarité

Les actions menées

- Secours d'extrême urgence : aides financières en espèces ou en chèques Accompagnement personnalisés
- Aides financières par la commission des affaires sociales
- Ateliers Manger sain à prix malin
- Ateliers cuisine
- Opération Mieux Manger pour tous : tickets solidaires

Les actions phares



Les tickets solidaires visent à réduire les inégalités alimentaires en combinant un soutien financier, un accompagnement éducatif et la promotion des circuits courts.

Pendant 6 mois, les ménages bénéficiaires reçoivent mensuellement des « chèques verts » (60 à 150 € selon la composition familiale), utilisables auprès de commerces bio et de producteurs locaux.

En complément, un programme d'actions collectives est proposé : ateliers nutrition et cuisine, repas partagés, visites de jardins potagers, ateliers de transformation et animations ludiques favorisant l'appropriation des enjeux alimentaires.

Un guide pédagogique « Mieux manger pour tous » co-construit avec **Les Insatiables** (fiche p.79) est remis à chaque bénéficiaire afin de soutenir l'évolution durable des pratiques alimentaires.

L'action est valorisée par un reportage retraçant le parcours des bénéficiaires, diffusé lors d'un événement de clôture autour d'un buffet solidaire et zéro gaspi préparé par **l'Econome**.

Les résultats des actions

Une étude d'impact est conduite entre le début (T0) et la fin de l'expérimentation (T6) afin d'évaluer l'évolution des pratiques alimentaires.

Les principaux impacts observés sont :

- Augmentation de la consommation de fruits et légumes et diminution des produits ultra-transformés.
- Progression des savoirs en nutrition et en alimentation durable, avec une forte adhésion aux outils pédagogiques proposés.
- Hausse significative de la consommation de produits bio associée à une perception plus positive (santé, goût) et moins centrée sur le coût.
- Réduction des contraintes budgétaires, contribuant à une alimentation plus stable et à un mieux-être global.
- Forte adhésion au dispositif des chèques verts, favorisant la participation aux actions proposées.

Toutefois, une inquiétude persiste quant à la pérennité des changements sans maintien de l'aide financière.

Les projets futurs

Poursuite des actions. Projet en cours de coordination de l'aide alimentaire sur le territoire Toulonnais.

Les partenaires

Mairie de Toulon, la DREETS, Service Prévention Santé de la Ville, Association l'Econome, Supermarché coopératif « Les Amis de la COOP », Green Capital, Commerçants et producteurs locaux, les restaurants des résidences autonomie du CCAS, les Insatiables



Axe 1 Filières locales
(2023-2025)

Ce que le réseau vous apporte

"Echanges de pratiques, des ressources"

Brigitte Rizzolo, Directrice inclusion solidarité



Jalila Benromdhane : j.benromdhane@ccas-toulon.fr

www.toulon.fr

Centre Social et Culturel DEL RIO

Mieux manger à la Viste



Le centre social culturel Del Rio est à l'origine une association créée par un groupe d'habitants de la Viste, désireux de prendre en charge leurs loisirs de manière autonome et ainsi de participer à l'animation de la vie locale. Créée en 1979 l'activité s'est progressivement développée et le centre social a peu à peu pris en compte les problématiques survenant sur sa zone d'intervention, il intervient au sein du quartier La Viste dans le 15ème à Marseille, dans le champ de l'inclusion sociale et la socialisation des personnes, le développement des liens sociaux et la cohésion sociale sur les territoires, la prise de responsabilité des usagers tout en répondant aux besoins sociaux des habitants.

Le type de public touché

Habitants du quartier prioritaire de la ville de Marseille, la Viste, 15ème.

Les actions menées

Les actions réalisées dans le cadre de ce projet ont pour objectifs de proposer aux familles des ateliers autour de l'équilibre alimentaire et d'accompagner les bénéficiaires de la distribution alimentaire organisée par le centre social dans un parcours de découverte des aliments pour une bonne santé.

En associant des nutritionnistes, les parents, les animateurs l'objectif est de créer un partenariat dynamique pour aider les bénéficiaires à mieux utiliser les denrées alimentaires distribuées tout en promouvant un petit-déjeuner équilibré.

110 familles inscrites dans le cadre de la distribution de colis alimentaire seront touchées ainsi que 50 enfants du centre de loisirs et leurs parents.

Les actions phares

- Ateliers autour des petits déjeuners avec les enfants de l'Accueil Collectif des Mineurs et réalisation en amont des petits déjeuners avec les parents, en collaboration avec des nutritionnistes
- Réalisation d'ateliers de confection de repas avec les produits des colis alimentaires du *Secours Populaire Français* dont le centre social est une antenne de distribution
- Ateliers collectifs avec les seniors et les collégiens de lecture des étiquettes et d'informations sur l'équilibre nutritionnel.
- Ateliers de confection de menus et repas partagé entre seniors et collégiens.

- Partenariat avec VRAC et *Action Contre la Faim* pour améliorer l'accès du public ayant de faibles ressources financières à des produits de qualités, sains et durables.
- Création d'un évènement culturel autour du pain : partage de recettes et repas partagé avec une trentaine de familles



Les résultats des actions

De nombreux résultats sont constatés : changement dans les pratiques culinaires (consommation de moins de produits carnés au profit des protéines végétales), dans les pratiques de consommation, partage de cultures et création de liens sociaux.

Les projets futurs

Participation à la fête de l'alimentation en Mai 2026 sur le marché solidaire de la Viste.

Les partenaires

Action contre la faim Marseille , VRAC Marseille, Alim'mater , Secours Populaire Français , Le collège Jean Moulin , Les grandes tables, Bouillon de Noailles



Axe 3 Sensibilisation alimentation durable (2023-2025)



Coline Barthélémy : Betnico13@orange.fr

www.centresocialdelrio.fr

Centre Social et Citoyen LOU TRICADOU

Une cuisine mutualisée pour lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire à Carpentras

Le Centre Social & Citoyen Lou Tricadou est un espace inclusif qui favorise l'échange et la solidarité. Créé en 1999, il intervient auprès des habitants de la commune de Carpentras pour mener des actions sociales et culturelles en s'appuyant sur l'initiative et la participation de ses habitants, l'éducation populaire, la solidarité, l'exercice de la citoyenneté et la mixité sociale. « Lou Tricadou », qui signifie les trois quartiers, est agréée par la Caisse d'Allocations Familiales pour porter trois centres sociaux sur trois quartiers prioritaires de la politique de la ville : Centre-Ville, Pous du Plan et Amandiers / Éléphant.

Le type de public touché

Tous les publics en situation de fragilité socio-économique du bassin de vie de Carpentras et plus particulièrement les habitants des quartiers prioritaires de la politique de la ville.

Les actions menées

Le centre social et citoyen Lou Tricadou dispose de trois agréments de la Caisse d'allocations Familiales pour porter trois centres sociaux implantés dans trois quartiers prioritaires de Carpentras : le Centre-ville, les Amandiers-Éléphant et le Pous-du-Plan (deuxième quartier prioritaire le plus pauvre de France). Ces actions sont basées sur l'initiative et la participation de ses 2 200 adhérents et concerne les domaines du social, de l'écologie, du sport, de la culture, de la santé, du bien vieillir, du lien social,...

Les principaux secteurs d'activités : Accès aux droits et aux devoirs de la société, plateforme d'apprentissage du français, familles, seniors, 5 centres de loisirs éducatifs de 6 à 17 ans, animations de quartiers,

Les actions phares

Préparation et distribution de repas mensuellement à Carpentras pour les personnes en situation de précarité. Une partie des ingrédients est sauvée du gaspillage alimentaire (invendus de récolte et dons de commerçants)



Les résultats des actions

En cours, démarrage de l'action mi-décembre 2025.

Les projets futurs

Passer à une préparation et distribution hebdomadaire

Les partenaires

Un grand nombre de partenaires sociaux, éducatifs, sportifs, environnementaux, etc



Ce que le réseau vous apporte

"Des contacts et des retours d'expérience." **Pouneh Urani**



Devis Savanne : denis.savanne@orange.fr

www.loutricadou.org

Chiche ! Une cantine

Cantine participative et solidaire



Chiche ! Une cantine est une nouvelle association, créée à Digne-les-bains à l'été 2024 et qui a pour objectif d'ouvrir une cantine participative dans le centre-ville de Digne. Des cantines itinérantes adossées à différents événements afin d'expérimenter et de construire ensemble le projet sont organisées. L'association est installée temporairement dans les locaux de PAN'IUT à Digne.

Le type de public touché

Habitant.es et usagers du centre ancien de Digne les Bains. Usagers, bénéficiaires de structures sociales (partenariat avec le CCAS, CADA, Coallia, Les restos du cœur, Le secours populaire, ...)

Les actions menées

Ouvrant 2 midis consécutifs, tous les 15 jours, proposant des déjeuners simples et durables à prix libre préparés par une équipe de bénévoles et accompagnés par un.e animat.eur.rice cuisine de l'association, accueillant un public mixte pour le service.

Des ateliers cuisine, éducation à l'alimentation durable sont organisés et ont pour objectif d'éduquer au goût, de (re)découvrir les bases de l'alimentation et les produits bruts, lutter contre le gaspillage alimentaire, renouer avec le cycle des produits que l'on consomme et leurs modes de fabrication... Ces ateliers cuisine sont aussi des espaces de partage, de rencontre, d'échange et de convivialité.

L'association peut répondre aussi à des prestations traiteur pour des structures sociales, toujours en cuisinant avec les bénévoles.



Les actions phares

Cantines du midi / Cantines des habitant.es / Ateliers cuisine / Goûters participatifs.

Les résultats des actions

Entre janvier et juin 2026 ont été organisés :

- 4 goûters de rue à la rencontre des habitant.es du quartier avec 160 personnes touchées (dont 50% d'habitant.es du QPV)
- 13 cantines participatives et solidaires organisées avec 511 repas servis aux usagé.es et bénévoles dont 157 repas solidaires servis à des personnes en précarité alimentaire (gratuit pour les bénévoles ou à - de 5€ pour les usagers)
- 2 ateliers adultes-enfants avec 35 participants

Les projets futurs

Recherche d'un local adapté aux besoins de l'association pour une installation courant 2027.

La capacité d'accueil de Pan'IUT étant limitée, l'objectif est d'installer les activités dans un local avec une cuisine professionnelle, notamment pour pouvoir exercer l'activité de traiteur qui permet de financer un modèle économique stable et accroître le nombre de cantines mensuelles pour répondre aux besoins.

Les partenaires

CCAS Digne, CADA, Coallia, Udaf, Secours populaire, Restos du cœur, PAN'IUT

Ce que le réseau vous apporte

"Des rencontres, du réseau, du lien, de l'échange de pratiques, des opportunités de réflexion collective (accélérateur de projet)" **Eléonore Flandin**



Flandin Eléonore, co-administratrice membre de la collégiale : chiche.cantine@protonmail.com

www.chichecantine.wixsite.com

Ateliers Opticourses "Manger mieux sans dépenser plus"

Le Comité Départemental d'Education et de Promotion de la Santé une association qui contribue à la prévention et la promotion de la santé dans le département. Il offre une plateforme de ressources, d'appui méthodologique, d'innovation et de soutien général aux acteurs et actrices de la prévention et la promotion de la santé sur le territoire des Bouches-du-Rhône. Depuis 2024, un travail collaboratif a été mené entre le réseau CRES/CODES/CODEPS PACA et le département Prévention et Promotion de la Santé de l'ARS PACA, afin de co-construire une offre de prévention innovante, ambitieuse et adaptée aux besoins du territoire.

Dans le cadre du Projet Régional de Santé (PRS 3), l'ARS PACA a fait de la protection de la population son premier engagement prioritaire. Le réseau a ainsi finalisé une proposition d'évolution de ses actions, donnant naissance en 2025 au projet MISSIONS SOCLES encadré par une convention pluriannuelle d'objectifs conclue avec l'ARS PACA pour la période 2025-2028.

Le type de public touché

Femmes usagères d'un centre social, femmes bénéficiaires d'une épicerie sociale et solidaire (Marseille 10^e) dans le cadre de ce projet.

Les actions menées

Formation des animatrices à la démarche Opticourses (par Actap) avant mise en place du programme

- Atelier 0 : présentation du projet en vue de recrutement des participant.es au programme
- 4 ateliers collectifs
- 1 atelier bilan de 1 à 3 mois après le 4^e atelier réalisé

Les actions phares

1. Rencontre de présentation (option) : présentation du programme Opticourses® et confirmation des inscriptions
2. 4 Ateliers interactifs :
 - Atelier 1 : "Vous et vos achats" et dégustation
 - Atelier 2 : Connaître et repérer les aliments de bonne qualité nutritionnelle
 - Atelier 3 : Connaître et repérer les aliments de bonne qualité nutritionnelle/ de bon prix
 - Atelier 4 : Alimentation durable et visite chez le maraîcher et meilleurs choix alimentaire
3. Conseils personnalisés via des entretiens individuels : co-construction d'objectif(s) d'évolution à partir de l'analyse des approvisionnements sur un mois de tickets recueillis.
4. Bilan final 1 à 3 mois après la fin du programme autour d'un atelier cuisine



Les résultats des actions

Action en cours de réalisation.

L'évaluation se fait à chaque atelier et une séance bilan sera réalisée 1 à 3 mois après la dernière séance du programme.

Les projets futurs

Action en cours de réalisation. Les perspectives du projet sont une montée en compétences des acteurs et une montée en qualité et diversité des outils

Les partenaires

Actap : formateur à la démarche Opticourses - La ville de Marseille et le Centre social la Capelette, structure bénéficiaire du programme

Ce que le réseau vous apporte

"Mise à jour des actualités, meilleure connaissance des acteurs du réseau et des initiatives existantes"

Aïda Houria Ait



Aïda Houria Ait : aidahouria.ait@codeps13.org

www.codeps13.org

Comité Régional d'Education pour la Santé

Vers une alimentation durable et de qualité pour tous

Le Comité régional d'éducation pour la santé Provence-Alpes-Côte d'Azur est un centre de ressources généraliste en prévention, promotion de la santé et santé publique. Il s'adresse à tous les professionnels du sanitaire, du social et de l'éducation de la région ainsi qu'aux élus. Il propose de nombreux services : de l'accueil et de la documentation, des formations (en méthodologie de projet, en ETP), du conseil en méthodologie et de l'accompagnement, de la communication, du développement et de l'innovation.

Il participe également aux politiques publiques, en étant membre de nombreuses instances de décision (Conférence régionale de la santé et de l'autonomie, comités techniques de l'ARS, commissions du Conseil régional ou de collectivités territoriales...). Il impulse des programmes de prévention à portée régionale, notamment avec les comités départementaux (CoDES) de la région, dont il anime le réseau. Il est par ailleurs membre de la Fédération nationale Promotion Santé.

Le type de public touché

Les acteurs, bénévoles et professionnels du secteur social en lien avec des personnes en situation de précarité alimentaire (acteurs de l'aide alimentaire, associations, épiceries sociales, banque alimentaire, ...), CCAS, services sociaux, dont lauréats de l'appel à projets "Mieux manger pour tous"

Les actions menées

Centre de ressources généraliste en prévention, promotion de la santé et santé publique pour tous les professionnels du sanitaire, du social et de l'éducation de la région ainsi qu'aux élus.

Il dispose de documentation, des formations, du conseil en méthodologie et de l'accompagnement notamment.

Les actions phares

Webinaire de sensibilisation à l'alimentation durable et de retours d'expériences de projets pour le réseau d'acteurs œuvrant dans le champ de la précarité alimentaire

Lien webinaire 1 : le 3 juillet 2025 **"Comment adapter une offre alimentaire durable et saine aux besoins des personnes en situation de précarité alimentaire ?"**

- Inégalités sociales face à une alimentation saine et durable : constats, freins et leviers - Nicole DARMON
- Enquête sur l'optimisation de la distribution de fruits et légumes de qualité au sein des cinq Banques Alimentaires de la région PACA
- Retours d'expérience du programme mieux manger pour et par tous en Pays de Fayence

Lien webinaire 2 : le 2 octobre 2025 **"Comment concilier les quatre enjeux de l'alimentation durable (nutritionnel, environnemental, socio-économique et socio-culturel) chez les personnes en situation de précarité ?"**

- Vers une alimentation saine, durable et accessible : Eclairages scientifiques - Florent VIEUX, MS-Nutrition
- Quelles réglementations pour garantir une alimentation durable et de qualité pour toutes et tous ?
- L'évolution de l'aide alimentaire à Mouans-Sartoux vers plus de durabilité

Les résultats des actions

- Satisfaction des participants aux webinaires : 61% satisfaits pour le webinaire 1 et 66% satisfaits pour le webinaire 2
- Eléments utiles dans la pratique professionnelle des participants : de nombreux éléments, comme la connaissance des acteurs et actions, de projets, d'outils
- Nombre de participants aux webinaires : 192 au total sur les deux

Les projets futurs

Programmation d'un webinaire en 2026

Les partenaires

GRAINE Provence-Alpes-Côte d'Azur - DREETS PACA - DRAAF PACA



Axe 1 coopération et alliances locales (2023-2026)

Ce que le réseau vous apporte

"Des modes opératoires et projets pouvant être répliqués, la connaissance du maillage territorial"

Manon Danober



Hélène Milan : helene.milan@cres-paca.org

www.cres-paca.org

Commune de Saint Vallier de Thiey

Epicerie sociale et solidaire : action nutrition santé et accessibilité sociale

La commune de Saint Vallier de Thiey déploie un projet alimentaire territorial depuis 2021 qui est labellisé de niveau 2 depuis 2025. L'épicerie sociale et solidaire Soli'val réservé aux habitants de la commune rencontrant des difficultés financières représente bien plus qu'un commerce de proximité classique, elle permet à un public en difficulté économique de réaliser ses courses, en choisissant les produits qu'il souhaite consommer, tout en proposant des denrées de qualité à 30% de leur valeur marchande. Lorsque les personnes sont clientes de l'épicerie elles bénéficient également d'un accompagnement social renforcé.

Le type de public touché

Habitant.es de la commune et adhérent.es de l'épicerie sociale et solidaire.

Les actions menées

La commune de Saint-Vallier-de-Thiey porte un PAT avec les objectifs suivants :

- l'amélioration de l'offre de restauration
- la dynamisation de la production agricole
- la facilitation de l'accès à une alimentation durable pour tous
- la création et l'animation d'une Maison de l'Alimentation et du Développement Durable
- la sensibilisation aux enjeux de l'alimentation durable

Les actions phares

Les objectifs du projet sont d'améliorer la qualité de l'offre alimentaire du public précaire et sensibiliser à la nécessité de mieux manger pour tous en collaborant avec les acteurs de la santé pour répondre aux enjeux liés à l'alimentation du public précaire.

Les actions mises en place sont les suivantes :

- Production de fruits et légumes bio sur la régie agricole communale
- Distribution de cette production aux adhérents de l'épicerie sociale
- Programmation d'ateliers conviviaux avec les adhérents : cueillettes au sein de la régie agricole, animations et dégustations au sein de l'épicerie sociale, création de supports pédagogiques (fiches recettes, plantations)

Les projets futurs

Poursuite et consolidation des actions en place.



Les partenaires

Les actions sont portées par la commune et principalement portées par la Maison de l'Alimentation et du Développement Durable, structure créée dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial de la commune de Saint-Vallier-de-Thiey



Axe 2 intégration au PAT
(2024-2026)

Ce que le réseau vous apporte

"La mise en réseau est toujours très inspirante et permet souvent un gain de temps dans la mise en place d'actions.

Constance Rivier



Constance Rivier, Coordinatrice PAT :
c.rivier@mairie-saintvallierdethiey.fr

<https://www.saintvallier.fr>

EDES, Espace départemental des solidarités de Valréas

Atelier "Eveil des saveurs : bien manger à petit budget"

L'Espace Départemental des Solidarités (EDES) Valréas se consacre à l'accompagnement des diverses populations, en particulier les jeunes, les familles, les personnes âgées, celles en situation de handicap, ainsi que toute personne vulnérable. Situé sur l'Avenue de Verdun à Valréas, cet espace de proximité propose une assistance dans les démarches administratives, sociales et professionnelles. Cette antenne, au sein de son fonctionnement départemental, facilite l'accès à des services d'information et d'orientation, ainsi qu'un accompagnement personnalisé.

Le type de public touché

Public suivi à l'EDES, en lien avec les missions de l'Action Sociale, l'ASE.

Les actions menées

A travers ces atelier « éveil des saveurs : bien manger à petit budget » L'EDES propose un moment de convivialité autour de la préparation d'un repas, et de partager ce repas confectionné ensemble.

Cet atelier est l'occasion d'échanger des thématiques de la santé (qu'apportent les aliments préparés/ le fait maison) et de la gestion d'un budget. Ces échanges permettent aussi de rompre l'isolement social.

Les actions phares

Organisation de 4 ateliers pour apprendre à cuisiner des denrées, découvrir de nouveaux goûts, principe de l'anti-gaspi avec une alimentation saine et équilibrée et utilisation d'ustensiles de cuisine simples.

Ce projet est multipartenarial : la Banque alimentaire d'Avignon fournit les denrées, le CCAS met à disposition une personne de leur équipe, les locaux sont mis à disposition par le CCAS mais aussi le Groupe d'Entraide Mutuelle de Valréas. L'épicerie sociale de Valréas permet aussi de rencontrer leur public pour leur proposer l'atelier.

Les résultats des actions

A la fin de chaque atelier les participants remplissent un questionnaire de satisfaction, les retours sont extrêmement positifs

Les projets futurs

Poursuivre ces 4 ateliers animés par an + participation aux 3 ateliers du forum de la santé. Faire connaître nos ateliers à d'autres professionnels du domaine médico-social du CD 84.

Les partenaires

La banque alimentaire d'AVignon, CCAS, Groupe d'Entraide Mutuelle de Valréas, Epicerie sociale de Valréas.



Cécile Dinouart, Infirmière : cecile.dinouart@vaucluse.fr

www.vaucluse.fr

Les paniers solidaires 04

ESPICIARE est un collectif regroupant des Épiceries Sociales et Solidaires du département des Alpes de Haute Provence (04). L'objectif de l'association est d'accompagner les Épiceries Sociales et Solidaires dans leur lutte contre la précarité alimentaire via différentes actions. Dans le cadre de leur action de distribution alimentaire, les Épiceries se retrouvent confrontées à trois problèmes majeurs : le prix d'achat, les coût de transport, et les coûts de stockage. ESPICIARE sert d'intermédiaire afin d'aider les Épiceries à entrer en contact avec les producteurs et transformateurs de produits présents sur le territoire, et permet des commandes de groupe en fonction du volume de produits dont les épiceries ont besoin collectivement. Depuis 2023, ESPICIARE a pris l'engagement de porter sa recherche en priorité vers des filières d'approvisionnement vertueuses pour les producteurs, notamment via la promotion de la filière bio, locale, et durable.

Le type de public touché

Bénéficiaires des épiceries sociales - producteurs locaux et les épiceries sociales dans le cadre de l'approvisionnement et des Espaces de vie sociale.

Les actions menées

ESICIARE permet une nouvelle forme d'approvisionnement à destination des personnes en situation de précarité alimentaire favorisant l'accès à des produits frais de préférence en BIO, de saison et locaux et favorise l'accès à un nouveau marché pour les producteurs de petites exploitations dépendant des minimas sociaux.



Les actions phares

- Favoriser la consommation de produits frais, de saison et locaux.
- Permettre aux bénéficiaires l'accès à des paniers solidaires à un tarif correspondant à leur reste à vivre. Le prix réel des paniers est de 15€ pour la petite taille et 20€ pour le panier le familial
- La revente en épiceries est 2€ et 2,50€.

Les résultats des actions

- La mise en place de cette action a eu un grand succès auprès des bénéficiaires et a favorisé l'accès à une alimentation plus saine avec un impact croissant sur leur mode de consommation.

- Pour les producteurs cette action a un impact important dans le développement et valorisation de leurs productions : le nombre de paniers fournis chaque semaine aux épiceries sociales est équivalent à un marché hebdomadaire.
- Pour les épiceries sociales : produits de qualité et mise en place d'actions visant à réduire les aliments transformés. La diversification en produits frais et de saison en circuits courts permet de palier aux difficultés d'approvisionnement de la banque alimentaire.

Les projets futurs

Un renouvellement de financement de la part de la CAF et de la MSA permettra au groupement des épiceries de développer et renouveler cette action.

Les partenaires

PAT 04 - les producteurs locaux - partenaires financiers : CAF et MSA



Axe 1 développement de filières et d'alliances locales (2023-2025)

Ce que le réseau vous apporte

"La motivation par les webinaires à persévérer dans nos actions de lutte contre la précarité alimentaire et la qualité des produits proposés.

" **Catherine Capdeville, Coordinatrice**



Catherine Capdeville, Coordinatrice :
coordination@espiciare.fr

www.espiciare.fr

Familles Rurales

Bien dans son assiette



Familles Rurales est une association nationale reconnue d'utilité publique qui agit en faveur des familles sur tout le territoire, en milieu rural et périurbain.

Le Projet "Bien Dans Son Assiette" de **Familles Rurales Fédération départementale du Var** est un projet inter associatif impliquant quatre entités de ce mouvement. La Fédération Départementale du Var assure le pilotage et s'appuie sur trois associations locales : celle de Garéoult qui met en place une Epicerie Solidaire à La Roquebrussanne avec ses bénévoles et ses travailleurs sociaux, celle de Méounes qui développe un jardin partagé et solidaire dans une démarche écologique et la volonté de partager les récoltes avec des personnes dans le besoin et celle de Bargemon qui anime des ateliers pour développer une bonne nutrition et diffuse des fiches recettes et des guides.

Le type de public touché

Toutes personnes (et leurs familles) qui se trouvent dans des situations de précarité sociale et financière.

Les actions menées

Ce projet déploie des actions permettant aux personnes en situation de précarité de bénéficier d'une alimentation de bonne qualité nutritionnelle, et de façon durable, en étant acteurs de leur nutrition et dans la meilleure harmonie possible avec leur environnement.

- Organisation d'une animation collective sur la bonne nutrition : soutenir la participation et l'accompagnement des personnes en situation de précarité alimentaire dans l'évolution des pratiques alimentaires au travers d'ateliers cuisine avec une démarche de responsabilisation et participative.
- Création d'une collaboration avec les producteurs locaux de la filière BIO du canton afin d'approvisionner l'épicerie solidaire tout en valorisant leur engagement dans l'Economie Solidaire et Sociale.
- Création d'un atelier BOCAUX anti gaspillage
- Organisation de cueillettes solidaires chez les partenaires cultivateurs BIO, afin de faire connaître leurs pratiques et de sensibiliser les bénéficiaires aux gestes qui préservent l'environnement et assurent la qualité de l'alimentation.



Les actions phares

Favoriser les circuits courts pour un accès direct, organisation des collectes et des cueillettes solidaires ainsi que mise en place d'événements collectifs pour créer et rassembler autour de l'alimentation durable.

Les résultats des actions

Participation active des bénéficiaires aux ateliers :

- Acquisition de compétences pratiques : cuisiner des repas équilibrés à petit budget et conserver les aliments (bocaux, anti-gaspillage)
- Amélioration des habitudes alimentaires (plus de produits frais et locaux), impact sur la santé, impact environnemental (réduction du gaspillage alimentaire et sensibilisation et promotion à l'alimentation durable)
- Approvisionnement régulier de l'épicerie solidaire en produits BIO locaux, soutien aux producteurs et développement de circuits courts solidaires

Les projets futurs

Animation d'atelier culinaire autour des traditions culturelles, atelier anti gaspi.

Les partenaires

Association Familles Rurales de Méounes, L'économe solidaire, CCAS, MSA, Département, CAF, Le Centre social LPVI de Néoules, Mission locale, les bailleurs sociaux, CARSAT, les producteurs locaux et les commerces de proximité.



Axe 3 participation des personnes
(2023-2025)



Servanne Martin :
servanne.martin@famillesrurales.org
www.famillesrurales.org

Ce que le réseau vous apporte

"Le réseau nous permet de structurer et d'améliorer nos actions et d'enrichir nos pratiques grâce à des initiatives similaires"

Servanne Martin

Fondation de Nice



Tiers lieu alimentaire et durable Lou Pantaï

La Fondation de Nice a plus d'un siècle d'histoire au service des plus démunis. Ses actions visent à lutter contre la précarité, la pauvreté, l'isolement, apporter un soutien et favoriser l'autonomie. Dans le cadre de ses actions **Lou Pantaï**, le tiers lieu alimentaire et durable regroupe une épicerie solidaire, une épicerie itinérante et un jardin potager situé sur le domaine de l'Enfance à la Trinité. Les objectifs visés par Lou Pantaï sont : la lutte contre la précarité alimentaire, la mixité sociale, la sensibilisation à la protection de l'environnement et à une alimentation durable et l'insertion socio-professionnelle.

Le type de public touché

Personnes en précarité alimentaire (Bénéficiaires de minima sociaux, familles monoparentales, jeunes en errance, personnes sans abri, demandeurs d'asile, personnes hébergées,...)

Les actions menées

La Fondation de Nice met en œuvre depuis 2015 une épicerie solidaire à laquelle est venu s'adosser un jardin solidaire en 2019, afin d'alimenter l'épicerie en produits bio et locaux mais aussi, de proposer un espace d'apprentissage autour de la saisonnalité des produits et leurs bienfaits.

Ce jardin est composé de deux espaces :

- une parcelle pédagogique pour les enfants et les adultes dans un esprit de mixité sociale,
- un espace de maraichage qui vient fournir l'épicerie solidaire et les foyers de l'enfance de la Fondation.

De cette circularité est né le projet de tiers-lieu alimentaire et durable qui développe également :

- des ateliers cuisine afin de proposer des expériences culinaires autour de produits parfois méconnus des publics,
- des activités bien-être avec des produits naturels et courants,
- des ateliers de sensibilisation à la préservation de l'environnement.

L'installation future du poulailler et de 3 ruches permettra de diversifier encore les activités et les sources d'intérêt pédagogique.



Les résultats des actions

En 2025 : 330 foyers aidés, 642 bénéficiaires, 51,4 tonnes denrées distribuées, 3 113 Kg produits bio et locaux distribués

Participation sur le tiers-lieu : 2968 participations et 408 activités et animations proposées

Les projets futurs

- Créer une seconde épicerie solidaire sur le site même du jardin potager
- Élargissement de l'offre des prestations alimentation /environnement

Les partenaires

Banque Alimentaire des Alpes-Maritimes (06), Agence du Don en Nature, ANDES, BIO C BON, Biocoop, PAT Métropole Nice Côte d'Azur, Ville de Nice, Conseil départemental 06, DDETS



Axe 3 participation des personnes (2023-2025)



Géraldine Cardona, Chargée de projet
Tiers lieu : g.cardona@fondationdenice.org

www.fondationdenice.org

Ce que le réseau vous apporte

"Mise en réseau, des solutions innovantes et un soutien à la structuration de nos projets" **Géraldine Cardona, Chargée de projet**

Plateforme mutualisée d'aides alimentaires durables fléchées en transferts monétaires

Green Capital est une entreprise spécialisée dans les dispositifs de paiement fléchés vers l'alimentaire saine et durable. Green Capital accompagne collectivités, entreprises et associations dans la mise en place de dispositifs de Sécurité Sociale de l'Alimentation, d'aides alimentaires durables ou monnaies locales.

Le type de public touché

Bénéficiaires des dispositifs : ménages en situations de précarité, publics accompagnés par les CCAS/CIAS et associations d'aide alimentaire, étudiants, foyers monoparentaux, femmes enceintes.

Les actions menées

Green Capital conçoit et gère des dispositifs d'aide alimentaire durable sous forme de cartes, d'applications mobiles ou de chèques (Chèque Vert).

Ces outils permettent de flécher chaque euro vers des produits sains, bio et locaux, en appliquant les règles et critères de fonctionnement souhaités (choix des produits, des lieux, des règles d'utilisation, etc.).

Green Capital accompagne les collectivités et associations de bout en bout : paramétrage de la solution, onboarding des bénéficiaires et commerçants, gestion du dispositif, suivi en temps réel des usages et analyse d'impacts.



Les actions phares

Développement de plateforme mutualisée facilitant la création et la diffusion d'aides alimentaires durables sous forme de soutien financier fléché.

Elle permet aux acteurs locaux de coordonner leurs dispositifs, d'impliquer les partenaires de proximité et de renforcer la dignité des bénéficiaires par le libre choix de leurs achats et l'utilisation des mêmes moyens de paiement que les bénéficiaires des entreprises et CSE.

Les résultats des actions

Des résultats concrets sont observés :

- augmentation du nombre de ménages accompagnés,
- diversification des lieux d'utilisation partenaires (commerces de proximité, circuits courts),
- et amélioration de la santé via l'alimentation des bénéficiaires, relevée dans nos retours de terrain.

Un suivi d'impact est réalisé en temps réel : montants dépensés, paniers moyens, fréquence d'usage, taux d'utilisation des aides. Ces données permettent d'ajuster les dispositifs, de documenter la lutte contre la précarité alimentaire et d'outiller l'évaluation pour les financeurs.

Les projets futurs

- Déployer un guichet unique d'aide vertueuses à disposition des acteurs régionaux.
- Adapter plus finement les solutions en fonction des besoins des personnes, de leur situation et de leur typologie (foyer avec enfant, femmes enceintes, étudiants etc..) en lien avec les politiques sociales, climatiques et agricoles locales.

Les partenaires

Selon les territoires :

Les collectivités et CCAS/CIAS, les associations d'aide alimentaire et épiceries sociales et solidaires, les magasins spécialisés, les producteurs locaux, les marchés, les commerces de proximité engagés dans le bio et le local.

Ce que le réseau vous apporte

"Le réseau Prec'alim nous permet de mieux comprendre les besoins des acteurs de terrain, de partager des retours d'expérience sur les dispositifs d'aide alimentaire durable et de co-construire des solutions plus justes et plus efficaces pour les publics en situation de précarité. Il crée un espace de coopération entre institutions, associations et opérateurs techniques, indispensable pour changer d'échelle."

François Racle, Gérant



François Racle, Gérant : fr@greencapital.fr

www.greencapital.fr

Restaurant social sur place, à emporter ou à domicile

L'association **Job Appart** est un centre d'hébergement d'urgence à l'Isle sur la Sorgue. L'association propose aux personnes accueillies d'être eux mêmes acteurs.trices de leur alimentation en produisant une partie des légumes qui sont utilisés à la Table Job et au Drive. Avec le Centre Social « La Cigarette », qui a la charge de jardins partagés mis à disposition par la Mairie de l'Isle sur la Sorgue, met à disposition une parcelle de 150 m².

Le type de public touché

Personnes hébergées et en situation d'exclusion

Les actions menées

- Accueil de jour occupationnel: collecte alimentaire/tri/cuisine/plonge/service/jardins potagers.
- Restaurant social: Distribution des repas préparés le matin à emporter, sur place et à domicile.
- Accompagnement et veille sociale



Les actions phares

- Collecte, tri et revalorisation quotidienne des denrées récupérées (réseau de partenaires locaux)
- Préparation de 160 repas/jour redistribués sous forme de boîtes individuelles, puis au restaurant social et à domicile pour les plus fragiles.
- En parallèle, une partie du groupe va au jardin "La Cigarette" dont les récoltes sont préparés en cuisine) et/ou redistribués
- Une distribution de repas complétée par un colis alimentaire si besoin le soir et weekend.



Les résultats des actions

En 2025 plus de 24 000 repas et colis ont été distribués pour 630 personnes (moyenne de 160 repas/jour).

61 Tonnes de denrées récupérées et réutilisées.

Les projets futurs

Développement des jardins potagers.

Après une première année très positive des plantations en hauteur sont en cours de réalisation afin de permettre aux personnes accueillies ayant une santé plus fragile de participer à l'action.

Les partenaires

Commerces et entreprises locales, épiceries sociales, Banque alimentaire du 84, GMS, producteurs locaux, partenaires sociaux, associations locales (La Cigarette, 3 éco, TourneSol, Rotary club)



Axe 3 Participation du public accompagné
(2024-2026)

Ce que le réseau vous apporte

"Nous avons pu y trouver des idées pour la recherche de nouveaux partenaires ou financements. Il nous a par exemple permis de trouver des financements pour l'achat d'un camion réfrigéré afin de collecter les dons."

Fanny Frauciel, Directrice



Fanny Frauciel : jobappartiss@gmail.com

La passerelle Val d'Issole



Mieux manger sur le Val d'Issole

Le centre social et culturel La Passerelle Val d'Issole élabore un projet social co-construit avec les habitants et les professionnels, sur une période de 4 ans, agréé par la caisse d'allocation familiale. Les communes adhérentes du sont : Néoules, Méounes-lès-Montrieux et La Roquebrussanne, dans le Var. Elles soutiennent ensemble le projet social du territoire afin de mettre à disposition des habitants divers services tournés vers la petite enfance, la jeunesse et les seniors à travers des activités et animations.

Le type de public touché

Familles fragiles ou monoparentales, Personnes isolées ou avec de faibles retraites

Les actions menées

Les actions menées par La Passerelle du Val d'Issole visent à rompre l'isolement, créer du lien social, de la solidarité et accompagner les familles ou les personnes isolées dans leur vie quotidienne de la Petite Enfance aux seniors.

Les actions phares



- Distribution de paniers solidaires par l'AMAP « Les paniers de l'Issole » et bons d'achats chaque semaine sur La Roquebrussanne avec l'accompagnement des bénéficiaires et prise en compte de leurs envies, goûts, habitudes alimentaires avant de le distribuer.
- Ateliers cuisine de transformation avec l'association L'Econome deux fois par mois à Méounes-Les-Montrieux.
- Ateliers d'échange de savoirs faire et savoirs être, de recettes, de techniques culinaires une fois par mois sur Néoules.
- Partenariat avec l'association Jardins partagé « Les jardins d'Issole » dont l'accompagnement de 5 bénéficiaires avec des parcelles solidaires sur La Roquebrussanne et Méounes
- Visites sur les exploitations et ateliers découvertes (Lactofermentation, cuisson solaire)

Les résultats des actions

- Paniers et bon d'achats : 550 paniers/an (3,5 kg le panier à 18€) - 11 bénéficiaires. Pour le producteur, une augmentation du volume direct (au juste prix pour le producteur) de la vente de 9 900€.

Les bons d'achats pour 3 bénéficiaires chaque semaine représente pour le producteur une augmentation du volume direct de vente (au juste prix pour le producteur) de 3 000€.

Les paniers et les bons d'achats représentent respectivement pour les personnes concernées une économie de 8350€ (participation de 3 à 5€) et 2100€.

- Les ateliers permettent un changement de pratique pérenne, les bénéficiaires partagent leur savoir faire et apprennent de nouvelles techniques pour cuisiner des produits locaux. 240 personnes ont participé aux ateliers avec L'économe.

- 3 parcelles de jardins cultivées en 2025 et 2 à venir en plus en 2026. Les bénéficiaires produisent leurs propres légumes et sont investis dans la démarche grâce à l'accompagnement d'un technicien maraîcher.

- La réalisation d'un livret de 40 recettes distribués aux bénéficiaires, réalisé à partir de produits locaux et de saison avec l'AMAP.

Les projets futurs

Maintenir l'existant pour poursuivre l'accompagnement des bénéficiaires qui ont modifié grâce à ce projet leurs habitudes alimentaires. De même pour les producteurs, un manque à gagner.

Les partenaires

AMAP Les paniers d'Issole, AMAP, Les Jardins d'Issole et jardins partagés, L'Econome, Les producteurs locaux, Les services sociaux du département.



Axe 1 réseau alimentaire solidaire (2023-2025)

Ce que le réseau vous apporte

"La richesse du réseau ainsi que le partage d'expérimentation des autres acteurs du territoire, la mutualisation des idées, des expériences, des solutions" **Karen Matthieu**



Karen Matthieu : Lpvi.familles@orange.fr
www.neoules.fr

La Table de Cana



Pour un accès à une alimentation digne dans les hôtels d'urgence

La Table de Cana est la plus grande entreprise d'insertion par l'activité économique dans le secteur de la restauration en région Sud. Elle allie deux activités sur Marseille et environs : traiteur événementiel et restauration collective. Mêlant excellence culinaire, cuisine éco-responsable et accompagnement individuel personnalisé, l'association souhaite agir comme tremplin aux personnes éloignées de l'emploi et contribuer à l'émergence de nouveaux récits de société.

Le type de public touché

En tant qu'entreprise d'insertion La Table de Cana accompagne des personnes « dites » éloignées de l'emploi pour retrouver une stabilité sociale et professionnelle.

En tant qu'entreprise dans la restauration, La Table de Cana fournit des repas destinés aux personnes en situation de grande précarité, notamment les personnes hébergées à l'hôtel, à travers l'aide alimentaire.

Les actions menées

Face à l'augmentation de la précarité alimentaire, La Table de Cana a développé des actions concrètes en faveur de l'aide alimentaire, en collaborant notamment, avec les structures suivantes :

- Association Vendredi 13 : fabrication de 100 repas par semaine distribués à destination d'un public étudiant.
- SAMU Social : depuis 2021 La Table de Cana est en marché avec la Ville de Marseille pour la fourniture de repas aux personnes en grande précarité lors des maraudes.
- La Bagagerie Racine : action phare de l'Aide Alimentaire pour La Table de Cana

Les actions phares

Proposition d'une offre innovante en matière d'aide alimentaire en coordination avec le DADA (Dispositif Alimenter D'Abord - collectif d'associations dans le 15ème qui vise à favoriser l'accès à l'alimentation pour certains ménages hébergés en hôtel par le 115) : la production de repas complets et de qualité, préparés avec des produits issus de filières locales et biologiques ou de filières anti-gaspillage, par des personnes en parcours d'insertion professionnelle à destination des personnes hébergées en hôtels d'urgence.

70 repas 4 fois par semaine sont produits par La Table de Cana et distribués par l'association Racines au sein de sa bagagerie, située à Belsunce.



Les résultats des actions

En 2025, 11926 repas ont été distribués, complétés par 2558 petits-déjeuners à destination des enfants, soit 112 personnes qui ont bénéficiées des repas 4 fois par semaine midi et soir (21 ménages)

Les projets futurs

Pérennisation du projet expérimenté depuis 2023 et qui a montré sa pertinence pour le public ciblé (femmes et enfants en priorité), grâce à des repas qualitatifs et un lieu de distribution sécurisé et accueillant (à la bagagerie).

Les partenaires

Livraison : Coursier.ers Solidaires

Coordination : Action Contre La Faim

Financeurs : Fond Media Performances, Fonds de dotation Compagnie Fruitière, Fondation Carrefour, Ville de Marseille.

Fournisseurs : Atypique - Scop Epice - Ameli Provence - ESAT la Bessonière



Axe 1 filières et alliances locales (2023-2024)

Ce que le réseau vous apporte

"Grâce au réseau Préc'alim, nous avons une vision plus claire des actions menées sur le territoire. Il nous permet de découvrir et de mieux connaître l'ensemble des acteurs engagés contre la précarité alimentaire, qu'ils soient petits ou grands. Ce réseau est une véritable source d'inspiration : échanges et partages entre structures, réelle dynamique collective et une meilleure coordination entre tous les acteurs. C'est un levier essentiel pour renforcer notre impact et notre efficacité sur le terrain" **Florianne Rieu, Directrice**



Orasimi Rubio :
orasimi.rubio@latabledecana-marseille.com

www.latabledecana-marseille.com

L'école comestible

Les ateliers culinaires en partenariat avec les Banques alimentaires

L'école comestible réalise des actions d'éducation à l'alimentation saine, durable et savoureuse, localement et partout en France. Les parcours pédagogiques de L'école comestible mettent en lien toutes les étapes de l'acte nourricier, de la terre à l'assiette en passant par les semences, le compost, la table, la nutrition et l'histoire de l'alimentation. L'association oeuvre en étroite collaboration avec les acteurs du milieu scolaire et périscolaire, ainsi qu'avec les acteurs publics locaux et nationaux. L'école comestible est portée en Provence par l'association Escola Manjadis, basée à Aix-Marseille, depuis 2021.

Le type de public touché

Familles en situation de précarité alimentaire, parents isolés, grands parents/retraités et enfants spécifiquement pour ce projet.

Généralement tout public.

- Créer du lien social et de la convivialité, en s'appuyant sur le collectif comme moteur de motivation, d'apprentissage et de valorisation mutuelle.

Les résultats des actions

- 5/5 de satisfaction et de recommandation sur les résultats des questionnaires réalisés en fin d'atelier par chaque participant à ce jour (évaluation globale de 1 à 5).

Les projets futurs

Poursuite des actions prévue sur le territoire et possibilité de déploiement sur d'autres territoires.

Les partenaires

Banques Alimentaires 13, CMA ESTAQUE Marseille, Centre Social La Maurelle, Synergie Family, Association MAAVAR Le petit Noga Marseille



Axes 1 et 3 alliances locales et participation des personnes (2025)

Les actions phares

Ateliers culinaires participatifs et apprenants pour :

- Sensibiliser les participants aux enjeux alimentaires (nutrition, saisonnalité, gaspillage, provenance des aliments), notamment à travers l'échange, la pratique et la mise en commun des savoirs.
- Transmettre des compétences culinaires simples, économiques et reproductibles à la maison
- Restaurer la confiance et le pouvoir d'agir des participants face à leur alimentation, en leur permettant de se réapproprier ce levier fondamental de santé et d'autonomie.

Ce que le réseau vous apporte

"Un partage avec de nombreuses structures, une mise en réseau riche et précieuse."

Nathalie Tolila, coordinatrice Provence L'école comestible



Nathalie Tolila : contactprovence@ecolecomestible.org

www.ecolecomestible.org

Les ami.e.s de Gem la coop



Gem Vrac Grand Avignon et Projet Filbiosol

L'association **Les ami.e.s de Gem la Coop'** a pour objet de promouvoir une alimentation saine et de qualité accessible à tous, aider au développement d'une agriculture locale et biologique et favoriser les circuits courts de distribution et contribuer par ses actions à renforcer la mixité et le lien social dans les quartiers où elle est implantée. Elle porte une épicerie associative participative Gem la Coop' (gérée bénévolement par ses adhérents) ainsi que les projets Gem VRAC, groupements d'achats participatifs et Filbiosol, programme d'actions visant à développer des partenariats pour renforcer les filières bio et locales de proximité.

Le type de public touché

Habitant.e.s des QPV et foyers modestes en majorité (85%) mais les groupements d'achat et les actions de sensibilisation sont ouverts à toutes pour favoriser la mixité sociale.

Les actions menées



- Projet Gem VRAC Grand Avignon :
 - épicerie participatives mensuelles (60 en 2025) gérées avec les membres des groupements d'achat et en partenariat avec les centres sociaux de 6 quartiers d'Avignon et du Pontet,
 - programme d'animation sur l'alimentation durable : ateliers cuisine, ateliers diététique, parcours nutrition santé, animations par des producteurs.trices, événementiel, excursions thématiques.
- Projet Filbiosol :
 - développement de partenariats avec des producteurs locaux pour renforcer la part de produits locaux proposés aux membres des groupements d'achat GemVRAC et pour soutenir leur activité,
 - cueillettes, rencontres de producteurs.trices,
 - conférences et événementiels,
 - réunion partenariales (SSA, réseaux etc.).



Les actions phares

L'action centrale est la mise en place des épicerie mensuelles participatives GemVRAC.

Organisées au cœur des quartiers populaires, elles donnent la possibilité aux foyers modestes d'acheter tous les produits d'épicerie de base en bio à prix réduits sur la base d'une tarification différenciée ajustée au profil socio-économique des foyers. Afin d'apporter aux habitant.e.s une meilleure connaissance du système alimentaire local chaque année, un produit local est mis à l'honneur : miel en 2025, olive en 2026. Il sert de fil rouge au programme d'animation de la production à la dégustation et aboutit à une fête annuelle thématique début juin au cours de laquelle les expériences et les savoirs des habitant.e.s sont valorisés, ainsi que l'expertise et la passion des producteurs.trices.

Les résultats des actions

Les résultats : augmentation de la part de consommation de produits locaux et bio, évolution des représentations sur le bio, évolution des habitudes d'achat et de consommation, création de lien social et mixité, acquisition et partage de savoirs sur le système alimentaire local et soutien aux producteurs locaux

La méthode d'évaluation : démarche d'évaluation qualitative portée par des chercheurs dans le cadre d'une démarche régionale avec les VRAC d'Arles et de Marseille.

Les projets futurs

Développement de l'action envers les étudiant.e.s et les jeunes. Renforcement des activités de terrain.

Les partenaires

Les centres sociaux d'Avignon, Semailles, Grand Avignon, CD 84, MSA, etc



Axe 1 filières locales
(2023-2025)

Ce que le réseau vous apporte

"Identifier de nouveaux partenaires potentiels et de découvrir des actions inspirantes." **Marielle Martinez, cheffe de projets transition alimentaire**



Marielle Martinez :
marielle.gemvrac@gemlacoop.fr

www.gemlacoop.fr

Les amis de Jéricho

Restaurant social



L'association **Les amis de Jéricho** accompagne les personnes vivant dans la rue ou en grande précarité dans l'aire de la métropole Toulon Provence Méditerranée (TPM) grâce à un accueil de jour avenue Colonel Picot à Toulon ouvert 7j/7 toute l'année et qui propose des repas servis sur place ou distribués en maraude via le bus de nuit. Un deuxième accueil de jour situé rue de Dakar, à Toulon, est dédié aux familles sans toit et domiciliées dans les hôtels de la métropole TPM. L'association développe un projet d'amélioration de la qualité nutritionnelle et de la diversité des repas servis avec des produits frais auprès des filières et producteurs locaux.

Le type de public touché

Personnes majeures isolées en grande précarité

Les actions menées

L'accueil de jour des Amis de Jéricho accueille et accompagne des personnes en grande précarité (majeures et isolées).

Il assure la mise à l'abri, l'accès à des espaces d'hygiène comprenant toilettes et douches ainsi qu'à une alimentation quotidienne (petit-déjeuner, déjeuner et goûter). En semaine, le midi, les personnes bénéficient d'un repas chaud complet et les week-ends et jours fériés d'un sandwich, d'une soupe et d'un dessert. Les personnes accueillies peuvent également bénéficier d'un service de domiciliation, d'une bagagerie et d'un accompagnement. Véritable lieu de vie, l'accueil de jour accorde une attention particulière à la participation active des personnes accueillies, considérées comme actrices de leur propre parcours. Dès le premier entretien avec l'éducatrice du premier accueil, les besoins et les projets sont identifiés afin d'orienter chaque nouvel arrivant vers les services les plus adaptés, soit en interne (bagagerie, hygiène, restauration sociale, antenne sociale pour les bénéficiaires du RSA), soit vers des partenaires spécialisés, notamment dans les domaines de la santé et du logement.

Les actions phares

- Restaurant social (qui fonctionne avec des denrées de la Banque Alimentaire) : Petits déjeuners 7j/7, repas chaud et complet en semaine et sandwiches, soupe et dessert le week-end et jour férié.
- Repas dans le cadre de l'action Mieux Manger Pour Tous pour diversifier et améliorer la qualité des repas.

Le projet repose sur une démarche globale visant à répondre à la précarité alimentaire de manière durable, en combinant satisfaction des besoins alimentaires immédiats, amélioration de la qualité nutritionnelle, et ancrage territorial.



Les résultats des actions

Le projet a débuté fin novembre 2025 : 19 repas ont été élaborés avec des produits labellisés (bio, Label rouge, etc).

Mise en place d'un approvisionnement avec des producteurs locaux.

Amélioration de l'offre alimentaire proposée, qualité nutritionnelle et diversité des repas.

Taux de satisfaction des personnes (mise en place d'une boîte pour recueillir les témoignages des personnes).

Les projets futurs

Poursuivre et développer l'action Mieux Manger Pour Tous et continuer à développer l'implication des personnes dans le choix des produits et des menus.

Les partenaires

Différents partenaires associatifs du territoire Métropole Toulon Provence Méditerranée.



Axe 1 filières locales
(2025-2027)

Ce que le réseau vous apporte

"Meilleures connaissances des acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire." **Barbara Kervadec**



Barbara Kervadec : amisjericho@free.fr

www.amis-jericho.fr

Prévention santé par l'alimentation

L'association **Les Insatiables** (Groupe SOS) mobilise les acteurs et expertises d'un territoire pour transmettre les savoir-faire et permettre à chacun d'adopter une alimentation saine et durable, en faveur de sa santé et son bien-être. Présente en région Sud depuis 2019, l'association compte 6 salariés déployant des actions dans 4 départements (06, 13, 83, 84)

Le type de public touché

Grand public, seniors et étudiants

Les actions menées

“Nous ne sommes pas tous égaux face à l'alimentation !”

Les conséquences sont tangibles sur le bien-être, l'équilibre général des personnes, les maladies de malnutrition (dénutrition et obésité) ainsi que sur l'environnement. Pour lutter contre ces inégalités, l'association propose des actions « de la fourche à la fourchette » : découverte des produits, gastronomie, lutte anti-gaspillage.

L'approche globale permet la maîtrise des savoir-faire par les publics les plus sensibles : jeunes, seniors, personnes en situation de précarité.

En résumé, les Insatiables se mobilisent pour « Du bon. Du beau. Durable » pour toutes et tous.



Les actions phares

- Ateliers Grand public « Du quartier à l'assiette » (Marseille 16^e - tuileries - QPV) :
 - projet de lutte contre la précarité alimentaire né de 3 ans de concertation avec les habitants, lancé en juin 2026. Il s'articule autour d'ateliers de prévention santé hebdomadaires, d'un marché mensuel de produits alimentaires et du renforcement des jardins partagés du quartier.

- Ateliers Seniors : « Manger équilibré avec un petit budget »
 - cycle de 5 ateliers pour lutter contre la précarité alimentaire, briser l'isolement et sensibiliser au bien manger pour bien vieillir.
- Ateliers Étudiants « Aux petits oignons » (Lauréat du PNA) :
 - stands de sensibilisation dans les restaurants universitaires et épiceries solidaires, cycle de 2 ateliers pratiques, distribution d'un kit d'ustensiles et de fiches recettes à petit budget.

Les résultats des actions

Interrogés 1 à 2 mois après leur dernier atelier, 56 % des participants déclarent avoir constaté une amélioration de leur santé dans la vie quotidienne.

Les projets futurs

Poursuivre les projets pour continuer à lutter contre les inégalités liées à l'alimentation.

Les partenaires

Centres sociaux, CCAS, Petits Frères des Pauvres, épiceries solidaires, Restos du Cœur, ES13, Maisons du Bel Âge, PAT...

Intervenants : diététicien·ne·s nutritionnistes, chef·fe·s cuisinier·ère·s, producteurs agricoles
Financiers : État, Départements, Métropole, Communes, Bailleurs sociaux, Fondations privées

Ce que le réseau vous apporte

“Un réseau d'acteurs riche et varié, des ressources à disposition et, surtout, des rencontres.” **François-Guillaume Granger, Responsable alimentation Région Sud**



François-Guillaume Granger, Responsable alimentation région Sud :
francois-guillaume.granger@groupe-sos.org

www.lesinsatiables.org



Les Potes au feu

Restaurant solidaire

Le restaurant solidaire **Les Potes au feu** est le premier restaurant participatif du territoire Provence Verte avec un objectif prioritaire de rendre la restauration accessible à tous. L'ambition est d'offrir à tous une restauration saine et anti-gaspillage que le collectif s'est engagé à porter dans le projet alimentaire territorial porté par l'agglomération Provence Verte. Son modèle économique est simple 50% de vente de repas et 50% d'aides et de subventions. Ce collectif associatif rassemble Accorderie, Apprentis d'Auteuil, Secours Catholique, la MIS Brignoles, Garrigues, E2C ou encore le Lycée Privée Provence Verte.

Le type de public touché

Tous publics sans discriminations avec une attention particulière pour les personnes en situation de précarité ou d'isolement.

Les actions menées

Le restaurant participatif du plateau de Brignoles est un restaurant qui utilise la cuisine comme langage universel et rassemble autour de bons repas.

Autour d'un cuisinier professionnel expérimenté, des bénévoles y cuisinent créatif dans la convivialité avec de bons produits, choisis sur le principe des circuits courts et en coopération interculturelle et intergénérationnelle !

Des prix adaptés au restaurant sont proposés pour garantir l'accès à tous. Le menu du jour (entrée, plat, dessert) est unique et change chaque jour et est confectionné avec des produits locaux et de saison, du bio majoritairement et une consommation en protéines animales limitée.

Le menu est proposé à 16 euros et le menu solidaire (sur simple déclaration au moment de la réservation) est fixé à 5 euros. Les boissons sont proposées à prix libre.

Le restaurant est ouvert les mercredis et jeudis midi ainsi qu'un vendredi soir par mois.

En plus de l'activité de restauration, des ateliers et des événements sont proposés au sein du restaurant (ateliers culinaires thématiques, soirées animations les vendredis soir, concerts, karaoké, jeux, théâtre etc...) à destination du tout public.

La gouvernance est pensée pour pouvoir intégrer toute personne volontaire.

Les actions phares

Offre d'un service de restauration comme un professionnel préparé par un cuisinier professionnel à partir de produits locaux et de saison.

Un menu unique changeant tous les jours pour éviter le gaspillage alimentaire et en proposant deux prix dont un « solidaire » pour les personnes en précarité.

Les résultats des actions

En 2025 le restaurant a servi plus de 2 200 repas dont 48 % de repas solidaires et a pu faire bénéficier les partenaires de 40 repas suspendus.

Le restaurant permet à des personnes en précarité ou en situation d'isolement de pouvoir bénéficier d'un service « restaurant » qui favorise aussi la mixité sociale et la rencontre.

Les projets futurs

- Assurer la pérennité du restaurant par la stabilisation du modèle économique.
- Consolidation du modèle associatif et du suivi des bénévoles impliqués dans le projet (service et cuisines).
- Propositions d'ateliers de préparation culinaire pour apprendre à "manger bon et pas cher" et en respectant les produits locaux et de saison.

Les partenaires

CAF du Var, AG2R La Mondiale, Malakoff Humanis, Ville de Brignoles pour les financements.

De nombreux partenaires associatifs pour l'ouverture du restaurant au public vulnérable.



Michel Figarella Président :
michel.figarella@gmail.com

Ce que le réseau vous apporte

"Connaissance et partage d'expériences menées sur le territoire du Var, la possibilité de s'en inspirer, les retours concernant les études menées sur la précarité alimentaire en France et dans notre Région, la possibilité de trouver des financements." **Michel Figarella Président**



Distribution de bocaux produits avec des légumes locaux auprès de publics précaires

Le Talus situé dans le 12ème arrondissement de Marseille et sorti de terre en 2018, est un projet pilote de transformation d'une ancienne décharge de chantier qui a pour objectif de promouvoir la transition écologique, sociale et citoyenne par la gestion et l'animation du tiers lieu de 8500m2, au pied du quartier d'Air Bel, via des actions pédagogiques, associatives et productives autour de l'alimentation durable, l'agroécologie, l'éducation à l'environnement, le réemploi de matériaux et la culture.

Le type de public touché

Public mixte avec un axe principal sur le QPV d'Airbel dont le tiers lieu est voisin.

Les actions menées

Le tiers lieu propose au sein de sa cantine la réalisation et le service d'assiettes composées, bio, locales et de saison dont la majorité des ingrédients est produit au Talus Jardin. La deuxième partie du projet programme consiste à la création et la réalisation d'un programme d'atelier de sensibilisation à l'alimentation durable à destination des habitants des quartiers prioritaires de la ville (QPV) voisins, entièrement gratuit.

Le projet évolue vers des actions de distribution d'une partie de la production de bocaux effectuée au Talus distribué à des acteurs de lutte contre la précarité alimentaire (projet en cours, finalisation dans les mois à venir).

Les projets futurs

Le Talus a pour projet de distribuer plusieurs centaines de conserves de produits locaux cuisinés, pour la plus grande partie bio, à des acteurs de lutte contre la précarité alimentaire marseillais d'ici la fin de l'année 2026.

Les partenaires

Action contre la faim

Bientôt à la recherche d'autres partenaires : Secours Populaire, Secours Catholique, Centre sociaux, Restos du Coeur, etc

Les actions phares

Proposition d'une offre de bocaux de légumes produits au Talus Jardin pour un public en précarité alimentaire.



Ce que le réseau vous apporte

"Jusqu'ici un outil d'information sur les différents acteurs du secteur ainsi que la visibilité des actions menées." **Antoine Latour**



Antoine Latour : cook@heko.farm

www.letalus.com

Restaurant social NOGA et Petit NOGA

L'association **Maavar** a pour objectif d'héberger toute personne en situation de rupture sociale sans discrimination, avec comme premier objectif la réinsertion. L'antenne de Marseille développe un projet de partenariat avec des producteurs Bio et locaux afin de favoriser les circuits courts et de proximité en renforçant les modalités de distribution alimentaire de bonne qualité nutritionnelle, durable, d'impliquer les bénéficiaires à la démarche et de former les salariés à l'alimentation durable.

Le type de public touché

Tout public en situation de précarité alimentaire

Les actions menées

Le NOGA et le Petit NOGA constituent des dispositifs complémentaires permettant de répondre de manière adaptée aux besoins alimentaires des personnes orientées. Le restaurant social offre un accès à deux repas quotidiens aux personnes en situations de grande précarité et sans possibilité de cuisiner, avec un choix entre plusieurs plats et entrée (protéines animales, végétales et féculents). Une fontaine à eau est également accessible devant le restaurant, notamment en période de fortes chaleurs, afin de garantir l'accès à l'hydratation.

Le fonctionnement du Petit NOGA repose sur une organisation favorisant l'autonomie et le libre choix des bénéficiaires, les personnes accueillies composent elles-mêmes leur colis alimentaire, avec l'accompagnement d'un bénévole. Le point fort de ce projet est de permettre aux deux dispositifs de distribuer des denrées alimentaires de qualité et d'aider les bénéficiaires à adopter des bonnes pratiques alimentaires.



Ce projet d'accès à l'alimentation durable favorise l'amélioration de l'accès des personnes en grande précarité à une alimentation de bonne qualité nutritionnelle et durable.

Les actions phares

Distribution de repas sur place et à emporter 6 jours par semaine au restaurant social NOGA : repas du midi avec 3 entrées au choix, un plat principal composée de légume et d'une protéine (poisson ou viande au choix), avec une introduction des légumineuses.

Distribution de colis alimentaires avec des denrées fraîches et sèches : les colis sont composés sur places accompagné d'une professionnelle.

Ateliers cuisine à destination des personnes hébergées de MAAVAR et des bénéficiaires du petit NOGA. Ces ateliers sont animés par l'animatrice de l'épicerie. L'infirmière du service ACT peut intervenir.

Les résultats des actions

File active de plus de 10000 personnes bénéficiaires de repas ou de colis, 250000 repas distribués par an, 190000 équivalents repas distribués en colis alimentaires par an.

Les projets futurs

Développement des dispositifs d'aide alimentaire avec accueil inconditionnel.

Les partenaires

Le NOGA et petit NOGA sont conventionnés avec une soixantaine d'acteur sociaux Marseillais qui orientent le public sur les dispositifs d'aide alimentaire.

Fournitures des denrées : Banque alimentaire (13), Bel Stéphanie Deville Laforet (13), Episaveurs (84), Ferme Morabeza (13), GAEC Sam et Ju (83), Graine de soleil (13), Les jardins de Gaia (84), Passion Froid (13), Pierette Lea Massoni (13), Potagerome (13).



Axe 3 accès alimentation durable et participation des publics concernés (2023-2025)



Lucille Hamonou, Directrice : maavar.marseille@gmail.com

www.maavar.com

Ce que le réseau vous apporte

"Mise en relation avec les acteurs du territoire." **Lucille Hamonou, Directrice**

Point Rencontre

Favoriser l'accès à une alimentation équilibrée pour des familles en situation de précarité

Depuis 20 ans, le **Point Rencontre** lutte contre l'exclusion sur le territoire de Château Arnoux dans le 04 au travers de nombreuses activités qui propose une aide matérielle et morale à chacun, individuelle et/ou familiale, en étant à l'écoute des besoins : point conseil budget, épicerie sociale et solidaire, ateliers et repas partagé, cours de soutien scolaire, etc.

Le type de public touché

Familles avec ou sans enfants, personnes isolées, réfugiés, retraités, bénéficiaires de minimas sociaux, demandeurs d'emploi, travailleurs précaires

Les actions menées

- Distribution alimentaire, boutique solidaire
- Animation sociale (Espace de vie sociale)
- Soutien à la parentalité
- Intégration des familles primo arrivantes
- Accompagnement social (veille sociale, accueil de jour, domiciliation, Point Conseil Budget)

Les actions phares

Distribution alimentaire et participation des personnes concernées.



Les projets futurs

Création d'une épicerie mixte à Château Arnoux : le projet innovant est d'associer l'activité de distribution alimentaire aux bénéficiaires à une distribution ouverte à tous, en respectant les règles de non-concurrence avec les commerces classiques. Les objectifs sont :

- soutenir les petits producteurs locaux à travers la valorisation de leurs produits, leur proposer un espace de vente à tarif accessible,
- ouvrir l'épicerie à un public solidaire permettant la rencontre des personnes au sein du magasin,
- valoriser les nouveaux locaux à travers une nouvelle activité,
- pérenniser l'activité de l'épicerie en termes de fréquentation et en terme économique.

Les partenaires

CCAS, CMS, bassin Moyenne Durance 04
Banque alimentaire, ESPICARE, acteurs culturels et associatifs.

Ce que le réseau vous apporte

"Interconnaissance, rencontres, réflexion."

Céline Renon Directrice

Les résultats des actions

340 familles à Château Arnoux, 250 familles prévues à Digne



Céline Renon, Directrice : direction@pointrencontre04.fr

www.pointrencontre04.fr

Régie de quartier Noailles Belsunce

Des petits déjeuners équilibrés



Implantée en plein cœur de Marseille, la **Régie de quartiers Noailles-Belsunce**, est une association d'insertion professionnelle engagée dans la lutte contre la précarité alimentaire qui intervient sur l'ensemble du centre-ville, et prioritairement sur deux quartiers mitoyens du centre-ville, Noailles et Belsunce. Ces territoires, Quartiers Prioritaires de la Ville (QPV), concentrent de fortes fragilités sociales, économiques et urbaines.

Le type de public touché

Habitants et usagers des quartiers souvent confrontés à des situations de précarité ou d'isolement. Salariés en insertion bénéficiant d'une expérience professionnelle et d'un accompagnement vers l'emploi à travers les activités de la Régie.

Les actions menées

La régie agit pour améliorer les conditions de vie des habitants tout en favorisant l'insertion professionnelle des personnes éloignées de l'emploi. Son action repose sur un Atelier et Chantier d'Insertion (ACI) qui permet de recruter et d'accompagner des personnes vers l'emploi à travers des activités utiles au territoire.

La Régie intervient autour de trois axes principaux :

1. l'insertion professionnelle
2. l'amélioration du cadre de vie (entretien d'espaces, propreté, aménagements)
3. et le lien social (cours de français, actions pour les seniors, accès aux droits, actions de solidarité alimentaire comme les petits-déjeuners dans les écoles).

Elle contribue ainsi à renforcer les solidarités locales et la dynamique sociale des quartiers de Noailles et Belsunce.

Les actions phares

Le projet consiste à distribuer des petits-déjeuners gratuits et équilibrés chaque matin dans trois écoles élémentaires de Belsunce (Maurice Korsek, Les Convalescents et Chabanon).

Mis en place par la Régie de quartiers depuis 2024, il permet de proposer un petit déjeuner tous les jours aux enfants et à leurs familles avant le début des cours. Le projet bénéficie à 300 enfants par jour. L'action vise à lutter contre la précarité alimentaire, améliorer les conditions d'apprentissage des élèves et soutenir les familles, tout en constituant une activité d'insertion professionnelle pour neuf salariés de la Régie.



Les résultats des actions

Depuis mars 2024, le dispositif de petits-déjeuners est mis en place dans 3 écoles de Belsunce :

- 300 petits-déjeuners distribués chaque matin aux élèves
- 41 % des enfants arrivaient auparavant à l'école sans avoir pris de petit-déjeuner
- 77 % des enfants déclarent mieux suivre les leçons après avoir mangé
- 77 % des enfants disent ne plus avoir faim dans la matinée
- 98 % des enfants et 100 % des parents souhaitent la poursuite du dispositif
- 73 % des familles considèrent que cette action constitue un soutien financier important

Les projets futurs

poursuivre le projet en 2027 et selon les financements et la stabilisation du dispositif, l'étendre à une quatrième école..

Les partenaires

Ville de Marseille, Mairie des 1er et 7e arrondissements, Métropole Aix-Marseille-Provence, CCAS de Marseille, Bailleurs sociaux, Diverses fondations, Bouillon de Noailles, CS Bernard du Bois, Peuple et Culture, etc



Axe 3 Expérimentation
(2025-2027)

Ce que le réseau vous apporte

"Le réseau Prec'alim va permettre de renforcer les coopérations entre acteurs et de développer des actions en faveur d'une alimentation accessible pour les habitants."

Manoy Tardiveau



Manoy Tardiveau :
manoy.tardiveau@regienoaillesbelsunce.org

<https://regienoaillesbelsunce.org>

Secours catholique délégation du Var



Chèques alimentation du Var

La délégation du Var du Secours Catholique s'organise en 6 bassins de vie. 450 bénévoles et 8 salariés se mobilisent avec les personnes en difficulté pour créer des dynamiques de solidarité, mettre les personnes en liens et trouver des solutions. Des actions et des espaces de vie collectifs et dynamiques sont mis en place afin de favoriser la participation de chacun : accueil de vie collectif, épiceries sociales et solidaires, boutiques solidaires.

Le type de public touché

Des personnes et familles (touchées par la précarité): familles monoparentales, familles, seniors, adultes isolés

Les actions menées

Le Secours Catholique du Var, dans sa mission de défense du droit à l'alimentation, place l'« aide alimentaire » au cœur de son action et déploie tous ses efforts pour offrir une assistance plus digne, en garantissant à la fois la qualité gustative et nutritionnelle des denrées, tout en évitant toute forme de stigmatisation. L'association propose des aides variées adaptées aux besoins et à l'urgence des personnes en situation de précarité. Parmi ces aides, on trouve, par exemple, les paniers solidaires, contenant des aliments de base essentiels, les chèques-services, utilisables dans les supermarchés pour répondre rapidement à un besoin alimentaire urgent, ainsi que les chèques alimentation durable.

Les actions phares

Le dispositif chèques alimentation durable propose une aide financière destinée à l'achat de fruits, légumes et légumineuses biologiques auprès d'enseignes partenaires (producteurs en vente directe et magasins bio). Il inclut également un accompagnement à travers des ateliers collectifs pour soutenir l'évolution des pratiques alimentaires. Le montant de l'aide est de 75 €/mois pour un adulte et de 37,50 €/mois pour un enfant de 3 à 13 ans, pendant une durée de 6 mois. Les participants reçoivent des chèques d'une valeur faciale comprise entre 3 € et 50 €, selon leurs besoins. Sur 18 mois, cette expérimentation a permis d'accompagner 54 foyers, soit 145 personnes.



Delphine Dechance :
delphine.dechance@secours-catholique.org
<https://var.secours-catholique.org>

Les résultats des actions

Impact nettement positif sur la réduction de la précarité alimentaire :

- Diminution de la faim sévère : 4 % après, contre 42 % avant les chèques
- Moins de recours aux stratégies négatives d'adaptation alimentaire : 69 % n'ont plus besoin de réduire leurs repas ou leurs portions
- Amélioration de la suffisance alimentaire : 58 % déclarent avoir toujours assez à manger

Des changements notables vers une meilleure qualité nutritionnelle :

- 96 % consomment régulièrement des fruits et légumes bio / Transition protéique : 56 % consomment des légumineuses bio plusieurs fois par semaine
- 69 % préparent des repas équilibrés plusieurs fois par semaine
- Une meilleure diversité alimentaire avec +50 % des personnes qui ont découvert de nouveaux fruits et légumes

Une dignité préservée : 80 % des participants ne se sentent pas gênés lors de l'utilisation des chèques.

Un pouvoir d'agir renforcé : 100 % choisissent librement ce qu'ils veulent manger.

Une alimentation plus respectueuse de l'environnement : 98 % des participants préparent au moins un repas fait maison par jour.

Les projets futurs

Continuer à agir. La reproduction du projet devrait être mise à nouveau en réflexion, grâce aux enseignements tirés de l'évaluation de cette expérimentation.

Les partenaires

Agribio Var, Green Capital-le Chéquier Vert, Marketing Méditerranée.



Axe 3 transferts monétaires
(2023-2025)

Ce que le réseau vous apporte

«À travers ses ressources, il fournit des éléments clés pour diagnostiquer la précarité alimentaire et offre un socle de réflexion permettant de construire un panorama pour évaluer les actions menées et les synchroniser avec celles d'autres structures déjà mises en place» **Delphine Dechance**

Améliorer l'accès à une alimentation de qualité pour les familles concernées par le VIH et/ou les hépatites

Depuis sa création en 1990, **SOL EN SI** soutient et accompagne les adultes et les enfants touchés par le VIH/SIDA et les hépatites dans leur parcours, et tente de trouver des solutions adaptées à chaque individu ou famille pour les épauler dans leur quotidien souvent extrêmement précaire. A partir de 2 lieux d'accueil, dont un en région PACA sur Marseille, l'association met en place des prises en charge globales, respectant l'unité familiale, dans une démarche de soutien et de solidarité pour les adultes et les enfants atteints par la pathologie.

Le type de public touché

Familles concernées par le VIH et/ ou les hépatites en situation de précarité, en 2025 34% sont sans ressources, 44% vivent avec des minimas sociaux, 58% sont des familles monoparentales, souvent des femmes isolées avec des situations complexes (logement inadapté, insalubre, dissensions familiales, isolement, ruptures dans leur parcours de soin

72% du public touché est originaire du territoire Politique de la Ville, 20% des autres quartiers de Marseille, les 8% restant viennent de tout PACA.

Les actions menées

Des actions collectives de sensibilisation autour de l'importance d'une alimentation équilibrée pour la santé :

- alimentation pour les enfants accueillis sur le multi-accueil à base de produits locaux et d'origine biologique cuisinés sur place
- ateliers nutrition et cuisine pour les parents
- distribution d'aide alimentaire (issue de la banque alimentaire et de collectes avec une épicerie paysanne)

Les actions phares

- Ateliers santé sur les liens entre alimentation et santé par une nutritionniste, et des interventions de médecins sur le lien entre alimentation et pathologies chroniques (diabète, hypertension artérielles, VIH, ...)
- Ateliers santé pour les parents de jeunes enfants sur l'alimentation du jeune enfants ainsi que le passage du lait maternel et/ou maternisé à l'alimentation solide.



Les résultats des actions

Nombre de personnes bénéficiant de l'aide alimentaire, quantité distribuée :

- En 2025, distribution de 12 tonnes à 86 familles, soit 258 bénéficiaires.

Entretiens d'évaluation de l'évolution des comportements alimentaires, observation lors des distributions d'aide alimentaire :

- changement dans les habitudes alimentaires des personnes accompagnées (une plus grande diversité des fruits et légumes consommées, une augmentation de la littératie en santé concernant le lien entre santé et alimentation)

Les projets futurs

Poursuite des actions : amélioration de la qualité des denrées et ateliers nutrition-santé

Les partenaires

Banque alimentaire des Bouches du Rhône, Adele Marseille, La PPL Marseille



Axe 3 ateliers sensibilisation
(2023-2025)

Ce que le réseau vous apporte

"Le réseau Prec'alim nous a permis de la mise en lien et de nouer des contact pour des nouvelles actions avec des acteurs locaux. Les Webinaires thématiques ont été très intéressants et nous ont inspiré pour modifier des façons d'aborder les problématiques liées à l'alimentation avec nous familles."

Friederike Spagnol, Responsable de site



Friederike Spagnol :
coordination13@solensi.org

www.solensi.org

Soliguide, guide solidaire numérique

Solinum est une association qui agit depuis 2016 dans la lutte contre la pauvreté en développant des solutions innovantes numériques pour garantir un accès universel à l'information. La mission de Solinum s'étend au-delà de la simple mise à disposition de données, elle oeuvre pour une compréhension profonde des besoins des populations vulnérables, en collaborant étroitement avec les acteurs de la solidarité et les bénéficiaires eux-mêmes. Pour lutter contre le non-recours aux aides et permettre un meilleur accès à l'information, Solinum a créé en 2017, **Soliguide** la première plateforme nationale qui cartographie les aides associatives et sociales disponibles sur un territoire.

Le type de public touché

Acteurs de la solidarité et public en situation de précarité

Les actions menées

Soliguide est une plateforme en ligne qui rassemble les lieux et services utiles aux personnes en difficulté et leurs accompagnants : distributions alimentaires, soins, aide dans les démarches administratives, cours de français... Ce sont plus de 140000 services centralisés et accessibles sur le site soliguide.fr, l'application mobile ou encore sur listes imprimables. Les informations sont mises à jour régulièrement et traduites en plusieurs langues pour offrir une orientation de qualité. L'outil est une référence dans l'action sociale et est désormais disponible dans 39 départements.

Solinum propose également des visualisations interactives accessibles gratuitement depuis la plateforme Soliguide (**Solidata**). Ces visualisations permettent d'éclairer les spécificités et évolutions d'un territoire au regard des enjeux de l'action sociale.

Les actions phares

1) Mise à disposition d'une cartographie de qualité et actualisée des services en matière d'aide alimentaire (distributions alimentaires, colis alimentaires, épiceries sociales et solidaires, restaurants solidaires, cuisines et jardins partagés,... etc.). Rendre visible celles favorisant une alimentation diversifiée, saine et de qualité, avec des produits bio et/ou d'origine française, et des catégories de produits telles que les fruits et légumes, en lien avec les objectifs de transition écologique juste. Objectif chiffré, avec actuellement plus de 1500 services en ligne sur la catégorie "Alimentation" du Soliguide dans la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur.

2) Formation et sensibilisation des acteurs de l'aide alimentaire et du social à l'utilisation de l'outil et diffusion de Soliguide / Solidata auprès du plus grand nombre grâce à des actions de sensibilisation et de communication au niveau local.

3) Partage de la base de données de Soliguide à des acteurs associatifs du territoire, en fonction des besoins identifiés (ANDES, banque alimentaire, Restos du Coeur, habilitations alimentaires, etc.) : partage des données ou intégration auprès du public via la mise en place de widgets .

Les résultats des actions

Indicateurs de suivi (mise en œuvre)

Indicateurs de résultats (effets)

Les projets futurs

Présenter Soliguide et Solidata dans différentes instances en PACA, notamment via le réseau Précalim, former les acteurs à l'utilisation de Soliguide (formations SIAO, CAF, CCAS...), continuer le référencement en PACA.

Les partenaires

Tous les acteurs de la solidarité (aide alimentaires, structures d'insertion, accompagnement social, aide à la mobilité, acteurs santé...) en PACA avec une plus grande présence dans les Bouches-du-Rhône, Var, Alpes-Maritimes, soutenus par la DREETS, la DDETS 13, Ville de Marseille, le Conseil Départemental du Var, la DDETS 83, le Conseil Départemental des Alpes-Maritimes, la DDETS 06



Axes 1 et 4 alliances locales et couverture des zones blanches (2025-2026)

Ce que le réseau vous apporte

"Le réseau Précalim nous permet de diffuser Soliguide et Solidata et de faciliter son déploiement, et facilite le lien avec les acteurs de l'aide alimentaire, à la fois pour les former à Soliguide, et amplifier le référencement et la couverture de Soliguide sur la Région PACA." **Sarah Bloch, Chargée des Partenariats et de la Levée de fonds en PACA**

Sarah Bloch : paca-corse@solinum.org

www.solinum.fr

www.soliguide.fr

Ville de Marseille



Bien naître à Marseille

La ville de Marseille, service prévention promotion de la santé développe dans le cadre de son plan obésité infantile le projet "Bien naître à Marseille sur le 3ème arrondissement, parcours gratuit d'accompagnement pendant et après la grossesse.

Le type de public touché

Femmes enceintes qui fréquentent une structure de santé du 3ème arrdt.

Les actions menées

Le parcours consiste à mettre en place 2 ateliers alimentation, des activités physiques adaptées et un moyen de paiement de 45€ par mois.

Le transfert monétaire consiste en une application de paiement ou des chèques attitrés utilisables dans un réseau de commerces et épiceries sociales délivrant de l'alimentation durable et affiliés au projet. Ce transfert est délivré pendant 5 mois pour chaque femme entrant dans le projet et le crédit est utilisable un an.

Les actions phares

Un accompagnement global d'une centaine de femmes enceintes vivant dans le 3ème arrondissement sur 3 volets :

- Ateliers de sensibilisation sur l'alimentation de la femme enceinte et du nouveau-né avec l'association Alim'mater
- Séances d'activités physique adaptée (yoga, pilates, marche) avec DAC 13 et ASPTT
- Transfert monétaire à hauteur de 45 euros par mois par femme via une application à utiliser dans des commerces affiliés

Les objectifs du projet sont les suivantes :

- Créer les conditions pour 100 femmes enceintes d'une meilleure accessibilité à une alimentation saine et durable et à de l'activité pendant sa grossesse, grâce à un soutien financier et à un accompagnement personnalisé.
- Permettre à ces femmes de s'emparer de la dimension *Une Seule Santé* afin de leur permettre d'être actrice de la santé pour elle, leur(s) enfant(s) et leur quartier

Les résultats des actions

Projet en cours d'évaluation.



Les projets futurs

Dissémination dans le 14ème arrondissement de Marseille.

Les partenaires

MSP Peyssonnel, Epicerie Racines et Drogheria, marchés solidaires Graines de Soleil, VRAC, DAC 13 ASPTT



Axes 1 - 3 filières et alliances locales - transferts monétaires (2025-2027)

Ce que le réseau vous apporte

"De l'information régionale sur les dispositifs"

Hind Gaigi



Hind GAIGI et Manon DECUQ Cheffes de projet Santé Publique Coordination du Plan Obésité Infantile

hgaigi@marseille.fr

mdecuq@marseille.fr

Application le chéquier vert bien naître à marseille :

www.app.lechequiertvert.fr/biennaitreamarseille

Vrac Marseille



Groupements d'achats

L'association **VRAC, Vers un réseau d'achat en commun**, favorise le développement de groupements d'achats dans les quartiers prioritaires de la politique de la ville. Le projet de l'association est orienté vers l'accès du plus grand nombre à des produits de qualité issus de l'agriculture paysanne/biologique/équitable à des prix bas, grâce à la réduction des coûts intermédiaires (circuits-courts) et superflus (limitation des emballages) tout en garantissant une rémunération juste des producteurs. Vrac Marseille intervient sur les 1e, 3e, 13e, 15e arrondissements.

Le type de public touché

Habitant.es des quartiers prioritaires de la ville de Marseille.

Les actions menées

VRAC Marseille pilote la création de groupements d'achat dans les quartiers prioritaires de la ville de Marseille.

Dans le but de :

- rendre accessible des denrées alimentaires saines, durables et de qualité au plus grand nombre
- réaliser des ateliers et animations visant à sensibiliser à l'alimentation saine
- mener des actions en faveur de la démocratie alimentaire, afin de co-construire le projet avec les adhérent.es

Les actions phares

- Tenue d'épicerie éphémères mensuelles au sein des structures partenariales dans les QPV
- Permanences, actions de sensibilisation, animation, ateliers autour des thèmes de nutrition et de démocratie alimentaire
- Animation d'action de co-gouvernance du projet avec les adhérent.es, intégration des habitant.es au CA



Les résultats des actions

En 2025 4 groupements d'achats ont regroupé 227 foyers adhérent.es, soit 608 personnes impactées par le projet - 764 commandes ont été passées et 14,5T de denrées ont été vendues lors de 32 distributions - 10 animations et 6 groupes de travail ont réuni 372 participant.es.

La méthode quantitative reste une méthode efficace dans la mesure d'impact, elle sera poursuivie en 2026. Cependant, un chercheur en anthropologie réalise dans le cadre d'un financement de l'ADEME, une étude qualitative sur les changements des comportements alimentaires de nos adhérent.es.

Les projets futurs

Poursuite des actions de distribution, d'animation et de démocratie alimentaire déjà engagées par l'association. L'éventualité de l'ouverture d'un 5^e groupement d'achat dans un nouveau quartier dépendra du maintien ou non des aides publiques sollicitées par VRAC Marseille auprès de la métropole AMP et de la ville de Marseille.

Les partenaires

Centre social Bernard du Bois, Marseille 01, CS Saint Mauront, Marseille 03, CS Frais Vallon, Marseille 13, CS del Rio La Viste, Marseille 15



Axe 3 - expérimentation et participation des publics concernés (2024-2026)

Ce que le réseau vous apporte

"Permet l'interconnaissance avec les autres acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire. Cette interconnaissance génère un partage de bonnes pratiques, la participation à des ateliers organisés par le réseau, parfois la mutualisation de certaines actions et/ou un partage de matériels." **Louis Roland**



Louis Roland, Coordinateur Vrac-Marseille : louis-marseille@vrac-asso.org

www.marseille.vrac-asso.org



Vrac Pays d'Arles Groupements d'achats



L'association **VRAC, Vers un réseau d'achat en commun**, favorise le développement de groupements d'achats dans les quartiers prioritaires de la politique de la ville. Le projet de l'association est orienté vers l'accès du plus grand nombre à des produits de qualité issus de l'agriculture paysanne/biologique/équitable à des prix bas, grâce à la réduction des coûts intermédiaires (circuits-courts) et superflus (limitation des emballages) tout en garantissant une rémunération juste des producteurs. Vrac Pays d'Arles est porté par le **CPiE Rhône Pays d'Arles** et intervient sur les quartiers prioritaires du Pays d'Arles de Trébon, Barriol et Griffeuille.

Le type de public touché

Habitant.es des quartiers prioritaires

Les actions menées

Le projet entend participer à la construction d'une démocratie alimentaire locale en œuvrant pour l'accès de tous et toutes à une alimentation de qualité :

- Sensibiliser le grand public aux enjeux de l'alimentation durable, digne et saine ;
- Rendre accessible une alimentation de qualité par la création de groupement d'achats organisés comme des épiceries mensuelles participatives ;
- Favoriser la montée en compétences des adhérent.e.s sur les enjeux alimentaires afin de créer les conditions de leur participation aux orientations du projet.
- Créer un projet de territoire, collectif et partenarial pour créer de nouvelles solidarités alimentaires afin de lutter contre la précarité alimentaire.



- Temps mensuels de discussions avec les adhérent.e.s sur les orientations du projet (catalogue de produits, fonctionnement des épiceries, développement de nouvelles actions,...)
- Temps de gouvernance multiacteurs, dont le Comité technique qui intègre la participation des habitants.
- Création de Fiest'Alim, en partenariat avec VRAC Marseille et VRAC Avignon : un festival itinérant sur les cultures alimentaires.

Les résultats des actions

3 QPV d'intervention : Barriol, Trébon et Griffeuille : 101 adhérent.e.s, 15 partenaires locaux, 60 personnes formées aux enjeux alimentaires et 4,5 tonnes de produits vendus en 2025.

Projet 2025-2027 sur l'évaluation de l'utilité sociale du projet en partenariat avec deux chercheur.se.e de l'Université d'Aix Marseille.

Les projets futurs

Augmenter les approvisionnements locaux dans les épiceries, structurer la participation citoyenne dans le projet, diversifier les modes d'approvisionnement en développant des projets de « cueillettes solidaires », pérenniser le festival Fiest'Alim, participer à la création de réseaux d'acteurs sur l'alimentation, notamment via un projet de Sécurité Sociale Alimentaire.

Les actions phares

- Epicerie mensuelles participatives à tarification différenciée, cogérées avec les habitant.e.s, dans les QPV de la ville d'Arles ;
- Approvisionnement auprès de grossistes bio et d'agriculteurs locaux ;
- Cycle d'ateliers « de l'assiette au paysage » pour faire monter les adhérent.e.s sur les enjeux alimentaires ;

Les partenaires

Acteurs de l'agro-alimentaire - CCAS, centres sociaux, MDS - Collectif Solide, Petit à Petit, Association d'idées, Ville d'Arles, ACCM, Département 13, Bailleurs sociaux



Axe 3 - expérimentation et participation des publics concernés (2023-2025)



Ariel Martinez, Coordinateur Vrac-Arles :
ariel-paysdarles@vrac-asso.org

www.cpierpa.fr/vrac-pays-darles/

Ce que le réseau vous apporte

"Temps précieux d'interconnaissances avec les acteurs du territoire qui permettent des potentielles synergies ou des sources d'inspiration pour faire évoluer ses pratiques." **Ariel Martinez**



CHAPITRE 3

Renforcer la gouvernance démocratique

Participation, pouvoir de choix alimentaire - Suivi et évaluation, transparence des dispositifs - Planification territoriale

Etude sur la caractérisation de la précarité alimentaire sur les Bouches du Rhône

L'ANSA, Agence nouvelle des solidarités actives, participe depuis près de 20 ans au déploiement de l'innovation et de l'expérimentation sociale. L'association a pour mission de concevoir, expérimenter et mettre en œuvre des projets d'innovations sociales afin de lutter contre la pauvreté et l'exclusion sociale. L'action est dirigée autour de 3 principes d'actions : la participation des personnes concernées et professionnelles, le croisement des approches et le sur-mesure.

Le type de public touché

Associations, collectivités et services déconcentrés de l'Etat

Les actions menées

L'ANSA a réalisé, à la demande de la DDETS des Bouches-du-Rhône, un diagnostic en partenariat avec le LARIIS (Laboratoire de recherche interdisciplinaire en intervention sociale), de caractérisation de la précarité alimentaire dans les Bouches-du-Rhône.

Le diagnostic a consisté en un état des lieux de la précarité alimentaire dans les Bouches du Rhône, via une analyse des données existantes, d'entretiens avec les acteurs clés concernés, la réalisation d'un scoring et d'une cartographie, et la réalisation d'immersion et d'entretiens auprès des personnes fréquentant les dispositifs d'aide alimentaire dans le département.

Un appui à la structuration d'une coordination départementale de lutte contre la précarité alimentaire a également eu lieu via l'organisation d'ateliers et de soutien spécifique aux villes de Aix-en-Provence, Arles, Aubagne et Marseille qui se prolonge en 2026.

Les actions phares

- Réalisation d'une cartographie (LARIIS)
- Rédaction d'un diagnostic de la précarité alimentaire du département
- Réalisation d'un état des lieux des besoins de coordination de lutte contre la précarité alimentaire au niveau départemental et local
- Appui aux 4 villes sélectionnées dans le développement d'une feuille de route de lutte contre la précarité alimentaire

Les résultats des actions

Etude permettant d'informer sur les actions connues et le niveau de précarité des territoires, ainsi que de coordination afin d'éclairer des zones blanches et besoins non couverts.

Les projets futurs

Dans le prolongement du diagnostic départemental de la précarité alimentaire mené en 2025 par l'Ansa et le LARIIS, poursuite de l'accompagnement des 4 villes, Aix en Provence, Arles, Aubagne et Marseille dans la structuration de leur coordination à une échelle infra-départementale. L'appui consistera à coconstruire, à des échelles locales, une feuille de route cohérente avec les orientations stratégiques portées au niveau départemental. En plus d'améliorer la réponse de l'aide alimentaire sur les Bouches-du-Rhône, ces coordinations permettront de favoriser le dialogue et l'échange d'informations entre l'échelon infra-départemental et départemental grâce à l'identification des interlocuteurs stratégiques au niveau local, en capacité de jouer un rôle d'animateur/coordonateur.

Les partenaires

DDETS Bouches du Rhône, LARIIS (Laboratoire de recherche interdisciplinaire en intervention sociale)



Axe 1 Développement d'alliances locales entre acteurs de la solidarité (2025-2026)



Vigdis Gosset : vigdis.gosset@solidarites-actives.com

www.solidarites-actives.com

Ce que le réseau vous apporte

"Connaissances des initiatives locales, réflexions autour des ateliers accélérateurs de projet et interconnaissance"

Vigdis Gosset

Diagnostic de la précarité alimentaire de la Communauté d'Agglomération Estérel Côte d'Azur

L'ANSA, Agence nouvelle des solidarités actives, participe depuis près de 20 ans au déploiement de l'innovation et de l'expérimentation sociale. L'association a pour mission de concevoir, expérimenter et mettre en œuvre des projets d'innovations sociales afin de lutter contre la pauvreté et l'exclusion sociale. L'action est dirigée autour de 3 principes d'actions : la participation des personnes concernées et professionnelles, le croisement des approches et le sur-mesure.

Le type de public touché

Associations, collectivités et services déconcentrés de l'Etat

Les actions menées

L'ANSA a réalisé, à la demande de la Communauté d'Agglomération Esterel Côte d'Azur, un diagnostic de la précarité alimentaire du territoire en 2024/2025, avec la réalisation d'une cartographie de l'exposition de risque à la précarité alimentaire au niveau communal, et un état des lieux des acteur.ices du territoire, de leurs activités, constats, besoins et difficultés en interne et concernant les publics accueillis.

En 2026 l'action se continue avec une enquête spécifique sur les besoins des personnes en situation de précarité alimentaire fréquentant des dispositifs de solidarités alimentaires ou sociaux.

Les actions phares

- Réalisation d'une cartographie
- Entretiens qualitatifs avec les acteur.ices du territoire
- Une journée de restitution et atelier inte-acteur
- Groupes de travail de coconstruction de l'enquête auprès des publics (acteur.ices et personnes concernées)



Les résultats des actions

Etude permettant d'informer sur les actions connues et le niveau de précarité des territoires, ainsi que de coordination afin d'éclairer des zones blanches et besoins non couverts. Plus d'information sur les situations des personnes rencontrant des difficultés et notamment alimentaires au quotidien.

Les projets futurs

Poursuite de l'appui envers la Communauté d'Agglomération Esterel Côte d'Azur, sur le soutien de la coordination justice sociale du Projet alimentaire territorial.

Les partenaires

Les communes Esterel Côte d'Azur



Axe 1 Développement d'alliances locales entre acteurs de la solidarité (2025-2026)



Vigdis Gosset : vigdis.gosset@solidarites-actives.com

www.solidarites-actives.com

Ce que le réseau vous apporte

"Connaissances des initiatives locales, réflexions autour des ateliers accélérateurs de projet et interconnaissance"

Vigdis Gosset

Diagnostic des profils et des attentes des personnes recourrantes au relais solidarité en Pays de Fayence

L'ANSA, Agence nouvelle des solidarités actives, participe depuis près de 20 ans au déploiement de l'innovation et de l'expérimentation sociale. L'association a pour mission de concevoir, expérimenter et mettre en œuvre des projets d'innovations sociales afin de lutter contre la pauvreté et l'exclusion sociale. L'action est dirigée autour de 3 principes d'actions : la participation des personnes concernées et professionnelles, le croisement des approches et le sur-mesure.

Le type de public touché

Associations, collectivités et services déconcentrés de l'Etat

Les actions menées

L'ANSA a réalisé, à la demande de la Communauté des communes du Pays de Fayence, dans le cadre de son Projet alimentaire territorial, une étude auprès des personnes aidées par le dispositif de solidarité alimentaire local, le Relais Solidarité, au printemps 2025.

Cette étude répond à plusieurs objectifs :

- 1) Mieux comprendre les profils et les besoins des personnes aidées ;
- 2) Identifier leurs attentes sur les volets alimentation et accompagnement ;
- 3) Faire émerger des axes de travail pour la mise en œuvre d'expérimentations favorisant la participation des personnes dans leur accès à une alimentation saine, durable et de qualité.

Les actions phares

- Enquête quantitative auprès des personnes recourrantes au Relais Solidarité.
- Entretiens qualitatifs auprès d'acteurs des solidarités du territoire.

Les résultats des actions

Rédaction d'un rapport d'étude et identification de pistes d'action pour la Communauté des communes du Pays de Fayence afin de faire évoluer l'offre de solidarités alimentaires sur le territoire.

Les projets futurs

Poursuite de l'accompagnement à partir de l'été 2026 pour l'animation du réseau départemental des territoires formés Alim'Activ dans une démarche de coconstruction des futures modalités de distribution avec les personnes recourrantes.

A partir de leurs préoccupations communes, un travail d'identification collective de pistes de travail fera émerger des projets concrets que l'ANSA contribuera à mettre en œuvre.

Les partenaires

Les communes du Pays de Fayence.



Axe 1 Développement d'alliances locales entre acteurs de la solidarité (2025-2026)

Ce que le réseau vous apporte

"Connaissances des initiatives locales, réflexions autour des ateliers accélérateurs de projet et interconnaissance"
Vigdis Gosset



Cécile Robinault : cecile.robinault@solidarites-actives.com

www.solidarites-actives.com

Convention citoyenne à Pertuis

Au maquis basée à Lauris est une association d'éducation populaire créée en 2013, qui développe des actions sur le territoire du Vaucluse et alentours pour semer des graines de changement avec tous·tes les citoyen·nes sur les questions d'alimentation, d'agriculture locale, de précarité, de lien social.

Le type de public touché

De manière générale tout public. Spécifiquement sur ce projet, le public touché est volontairement hétérogène (âge, catégories socio-professionnelles) pour représenter un groupe représentatif d'habitants de Pertuis.

Les actions menées

Le groupe d'habitants de Pertuis a passé une année à construire collectivement des connaissances sur les communs, l'alimentation (son système, les dominations, les prix, etc) et l'histoire de la Sécurité sociale. Pour cela des ateliers, des conférences avec l'intervention d'experts ont été organisés pour construire un socle de connaissances communes.



Les actions phares

La période d'apprentissages en commun a permis au groupe de monter en connaissances et compétences. Ce processus a également permis au groupe de mieux se connaître et de se faire confiance. Aujourd'hui le groupe peut se parler d'égal à égal sur des sujets complexes, en réduisant les écarts de connaissances qui se joue dans un groupe.

A l'issue de ce processus d'apprentissages collectifs une « fresque pour un avenir alimentaire désirable à Pertuis en 2055 », a été construite pour imaginer des réponses concrètes pour améliorer l'accès à une alimentation de qualité pour tous et toutes.

Les résultats des actions

Cette action est suivie par un laboratoire en recherche participative, *Paroles Vives*, qui est présent à toutes les réunions pour réaliser à la fois des entretiens collectifs et individuels afin de pouvoir récolter des données quantitatives et qualitatives quant à la perception des participantes à la convention citoyenne.

Le dispositif est ainsi évalué depuis deux ans, par la sociologue, *Amandine Borel*.

Les projets futurs

- Créer une association sur Pertuis afin de structurer et formaliser les actions de la convention citoyenne avec les acteurs locaux
- Construire un partenariat avec l'épicerie sociale et solidaire, gérée par le Secours Catholique et l'Entraide Protestantes à Pertuis, pour mettre en un approvisionnement en produits de qualité et locaux.
- Créer une « ferme ensemble » pour aller vers une autre forme de production alimentaire.
- Poursuivre le parcours d'apprentissages.

Les partenaires

A Pertuis et environs : Secours Catholique, Entraide protestante, Café associatif *O petit bonheurs*, CCAS, Epicerie sociale et solidaire, Espace test agricole



Axe 3 expérimentation caisse locale de l'alimentation (2023-2025)

Ce que le réseau vous apporte

“Des rencontres toujours super intéressantes qui nous permettent à la fois de construire des partenariats et imaginer de nouvelles actions. Les espaces de rencontres où se mêlent travaux, ateliers nous permettent de partager nos avancés et de se forger une culture commune. La mixité des structures associatives, la présence des élu.es et technicien.nes, les échanges avec les projets innovants nouent des relations différentes qui rendent nos actions plus efficaces et robustes”. **Eric Gautier**



Cécile Pérez-Raynaud : contact@aumaquis.org
www.aumaquis.org

La C.L.A.C

Caisse locale de l'alimentation de Cadenet

La C.L.A.C, Caisse Locale d'Alimentation de Cadenet est un collectif d'habitants et d'habitantes aux profils variés qui se réunit depuis 2021 pour apprendre et construire une connaissance commune du système alimentaire. Après avoir mené ce processus d'apprentissage collectif, la CLAC s'est constitué en association en 2025 pour expérimenter une forme de démocratie alimentaire à un niveau local. La volonté de créer la caisse locale de sécurité sociale alimentaire est né de ce processus. L'association fait partie du collectif national pour une Sécurité Sociale de l'Alimentation. Ce faisant, elle adhère à un socle commun de constats et de valeurs partagés par tous les membres du collectif national.

Le type de public touché

Des habitants de Cadenet aux profils socio-économiques variés (33 personnes usagères du système de caisse et une cinquantaine de bénévoles au total).

Les actions menées

Le collectif d'habitant.es se réunit régulièrement pour apprendre, et construire une connaissance commune du système alimentaire, du champ à l'assiette. Ils pensent et expérimentent ensemble une caisse de Sécurité sociale de l'Alimentation.

L'action de la CLAC s'inscrit dans le mouvement national « pour une Sécurité Sociale de l'Alimentation ». La caisse de Cadenet est autogérée par les usagères et les usagers, au travers de 9 "groupes de travail".

Les actions phares

- Des réunions mensuelles sous forme de "Convention citoyenne de l'alimentation" afin de permettre au groupe d'habitant.es de monter en compétences collectivement.
- Une caisse locale d'alimentation qui repose sur un système de conventionnement (construit selon 5 critères de durabilité) permettant d'évaluer les produits et d'appliquer des taux de prise en charge progressifs de 0 à 100% pour l'achat de ces produits. Cette progressivité favorise l'inclusion de toutes les initiatives locales volontaires vers plus de durabilité, soutient les producteurs locaux engagés et rend accessible une alimentation de qualité aux usager.e.s. Les membres de la caisse gèrent désormais en autonomie ce système de protection sociale et décident démocratiquement de son fonctionnement. L'expérimentation de caisse a permis ainsi à 33 habitant.e.s de Cadenet une prise en charge de leurs achats alimentaires dans des lieux conventionnés, à hauteur de 150 € par mois par foyer. Le but est de donner accès à une alimentation fraîche, locale, saine et de qualité et d'offrir une alternative aux achats de produits issus de l'agro-industrie.

- Au-delà de la caisse commune d'alimentation, le groupe travaillent à la création d'une "caisse d'investissement" pour rassembler plus largement les habitant.e.s du territoire et participer d'une autre manière concrète à la transformation du système alimentaire.

Les résultats des actions

La participation active des usagers de la caisse transforme leurs habitudes de consommation, impacte le système alimentaire local et redynamise leur vie sociale et leur santé.

La régularité des réunions et des groupes de travail favorise l'inclusion sociale, permettant aux personnes les plus précaires de s'impliquer au même niveau que les autres.

Les projets futurs

- Continuer la prise en charge des achats alimentaires.
- Approfondir l'apprentissage en commun pour continuer à monter en compétences
- Approfondir le cadre de conventionnement
- Ouverture de la caisse à de nouveaux expérimentateurs pour approfondir l'expérimentation de l'inclusion et de la démocratie participative.
- Consolidation des groupes de travail et des instances démocratiques par des temps d'analyses de pratiques et de formations spécifiques.

Les partenaires

Les acteurs conventionnés du village, la cité vivante de l'Alimentation (association Au Maquis), Paroles Vives (suivi-évaluation et recherche-action)



Axes 1 et 3 filières locales et expérimentation caisse locale (2025-2027)

Ce que le réseau vous apporte

"Echanger, se rencontrer entre initiatives, faire des échanges de pratiques et essaimer autour de valeurs communes"



clac@ouvaton.org

www.leclacdecadenet.ouvaton.org

Vers une Sécurité Sociale de l'Alimentation : une caisse commune de l'alimentation à Marseille

La C.O.M.A.C Collective Marseillaise pour l'Alimentation et des Communs, créée en 2025 en association avec une organisation collégiale est une collective née d'une idée simple : reprendre collectivement le pouvoir sur notre alimentation. Pour ce faire, la COMAC souhaite visibiliser et mettre en œuvre de nouveaux modèles d'accès à une alimentation saine, choisie pour et par toutes et tous, tout en soutenant des filières alimentaires justes pour les producteur·ices et respectueux de l'environnement.

La collective regroupe aujourd'hui des acteur·ices de l'alimentation durable, de l'éducation populaire, de la lutte contre la précarité alimentaire, du secteur agricole, social et culturel, ainsi que des chercheur·es et des habitant·es volontaires et engagé·es.

Le type de public touché

Selon le principe d'universalité de la Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA), le dispositif s'adresse à un public mixte.

Néanmoins, la composition du comité d'habitant·es de 35 personnes et des expérimentateur·ices (100 personnes) est le reflet de la diversité sociale des arrondissements, notamment en termes de précarité alimentaire (minimum 50 %).

Les actions menées

Rendre visible et expérimenter de nouveaux modèles d'accès à une alimentation saine et choisie par et pour toutes et tous, en soutenant des filières alimentaires équitables pour leurs producteur·ices et respectueuses de l'environnement.

Les actions phares

Depuis novembre 2025 la COMAC développe une caisse commune de l'alimentation, inspirée des principes fondamentaux de la SSA, avec les habitant·es des 2^e et 3^e arrondissements de Marseille.

Pour ce projet, un comité des habitant·es a suivi un parcours d'apprentissages en commun et décide actuellement le fonctionnement général et la destination d'une caisse commune : par exemple, la redistribution d'un montant par personne pour l'achat de denrées conventionnées démocratiquement par elles et eux-même, la création d'une cuisine, d'une conserverie, une cantine, ou une épicerie associative de quartier.



Les résultats des actions

Les résultats envisagés sont :

- la garantie d'un accès à une alimentation choisie, de qualité et digne pour toutes
- le renforcement de l'autonomie et le pouvoir d'agir face au système agro-alimentaire dominant
- le soutien des filières locales ainsi que des pratiques de production plus respectueuses du vivant.

Pour observer les effets de l'expérimentation et évaluer si et comment ces objectifs peuvent être atteints, le projet intègre dès son lancement un dispositif de recherche-action avec Paroles Vives.

Les projets futurs

Après un parcours d'apprentissage de 6 mois, le comité d'habitant·e-s rentre aujourd'hui dans à la phase de la modélisation de la caisse.

Le lancement du dispositif est prévu pour novembre 2026.

Les partenaires

Action contre la Faim, Cantina, le Super Cafoutch, Le Bouillon de Noailles, Les Brigades Paysannes, Du Beur dans les Épinards, Babalex, En Chantier, CHO3, Paroles Vives, La Fraternité la Belle de Mai
Partenaire financier : Ville de Marseille



Roberta Rigo, Coordinatrice :
contact@comac-ssa.org

www.comac-ssa.org

Ce que le réseau vous apporte

"Nous avons récemment rejoint le réseau Prec'alim en recherchant un espace de partage d'informations et d'entraide;" **Roberta Rigo**

Communauté d'Agglomération Cannes Pays de Lérins

Pique-Nique avec visite des jardins partagés

La communauté d'Agglomération de Cannes Pays de Lérins regroupe les communes de Cannes, Le Cannet, Mandelieu la Napoule, Mougins et Théoule sur mer dans les Alpes Maritimes. L'Agglomération de Cannes Lérins s'est engagée depuis 2021 dans la démarche du Projet Alimentaire Territorial, pour relever les défis d'une alimentation saine et durable pour tous du territoire. La création d'un collectif des "Acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire" permet de rassembler les acteurs pour unir leurs forces pour offrir une alimentation saine et durable aux personnes en précarité du bassin de vie Cannes Lérins avec l'objectif de gagner en visibilité et en efficacité.

Le type de public touché

Bénéficiaires du CCAS de Cannes

Les actions menées

Le Projet Alimentaire Territorial développe son action sur les 6 axes suivants :

- 1 - Foncier – Installation
- 2 - Production agricole
- 3 - Valorisation
- 4 - Restauration collective
- 5 - Précarités alimentaires
- 6 - Santé et alimentation

Les actions phares

Organisation avec le CCAS de Cannes et Les amoureux des potagers, d'un pique-nique de sensibilisation de personnes en précarité, à une alimentation saine et durable dans la Basse Vallée de la Siagne.



Les résultats des actions

Un public réceptif à ce type d'action, des tranches d'âges variées.

Ce projet a pour effet de soutenir les actions de lutte contre la précarité alimentaire développées par les CCAS, notamment la proposition de produits bruts et bio sous la forme de paniers dans les épiceries sociales du territoire.

Le nombre de participants était d'environ 12 personnes.

Les projets futurs

Déploiement possible sur d'autres sites qui sont en cours d'identification.

Elargissement à d'autres publics en précarité à l'étude.

Les partenaires

- CCAS de Cannes
 - Association les Amoureux de potagers (Cannes)
- (A l'étude : CCAS de Mandelieu-La Napoule, Association « Parcours de Femmes »)

Ce que le réseau vous apporte

"Des idées d'actions, des méthodes, des contacts et surtout des retours d'expériences précieux pour passer à la réalisation concrètes". **Corinne Senaux**



Corinne Senaux : corinne.senaux@cannespaysdelerins.fr

www.cannespaysdelerins.fr

Communauté d'Agglomération Cannes Pays de Lérins

Petit déjeuner ADOMA

La communauté d'Agglomération de Cannes Pays de Lérins regroupe les communes de Cannes, Le Cannet, Mandelieu la Napoule, Mougins et Théoule sur mer dans les Alpes Maritimes. L'Agglomération de Cannes Lérins s'est engagée depuis 2021 dans la démarche du Projet Alimentaire Territorial, pour relever les défis d'une alimentation saine et durable pour tous du territoire. La création d'un collectif des "Acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire" permet de rassembler les acteurs pour unir leurs forces pour offrir une alimentation saine et durable aux personnes en précarité du bassin de vie Cannes Lérins avec l'objectif de gagner en visibilité et en efficacité.

Le type de public touché

Résidents de l'établissement ADOMA à Mandelieu-La Napoule.

Les actions menées

Le Projet Alimentaire Territorial développe son action sur les 6 axes suivants :

- 1- Foncier – Installation
- 2 - Production agricole
- 3 - Valorisation
- 4 - Restauration collective
- 5 - Précarités alimentaires
- 6 - Santé et alimentation

Les actions phares

Organisation d'un petit déjeuner solidaire, afin de discuter plus facilement avec les résidents du foyer, poursuivre la réalisation du diagnostic des précarités alimentaires, identifier les souhaits des résidents pour le développement de futurs projets (création d'un potager et d'un composteur partagés).

Les résultats des actions

Une parole plus libre dans un temps plus long pour un échange de meilleure qualité.

Prise de contact avec de nouveaux partenaires pour élargir à terme le dispositif à d'autres structures ;
Nombre de participants : environ 8 personnes

Les projets futurs

A renouveler à la demande d'ADOMA, qui travaille actuellement à l'identification de nouveaux lieux.

Déploiement envisageable : sur différents sites ADOMA et autres bailleurs sociaux

Les partenaires

- ADOMA
- Les mains de maman.



Ce que le réseau vous apporte

"Des idées d'actions, des méthodes, des contacts et surtout des retours d'expériences précieux pour passer à la réalisation concrètes". **Corinne Senaux**



Corinne Senaux : corinne.senaux@cannespaydelerins.fr

www.cannespaydelerins.fr

Communauté d'Agglomération Cannes Pays de Lérins

Bons plans pour bien manger

La communauté d'Agglomération de Cannes Pays de Lérins regroupe les communes de Cannes, Le Cannet, Mandelieu la Napoule, Mougins et Théoule sur mer dans les Alpes Maritimes. L'Agglomération de Cannes Lérins s'est engagée depuis 2021 dans la démarche du Projet Alimentaire Territorial, pour relever les défis d'une alimentation saine et durable pour tous du territoire. La création d'un collectif des "Acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire" permet de rassembler les acteurs pour unir leurs forces pour offrir une alimentation saine et durable aux personnes en précarité du bassin de vie Cannes Lérins avec l'objectif de gagner en visibilité et en efficacité.

Le type de public touché

Public Jeune : étudiants du Campus Georges Méliès à Cannes La Bocca et jeunes des Espaces Mimont à Cannes

Les actions menées

Le Projet Alimentaire Territorial développe son action sur les 6 axes suivants :

- 1- Foncier – Installation
- 2 - Production agricole
- 3 - Valorisation
- 4 - Restauration collective
- 5 - Précarités alimentaires
- 6 - Santé et alimentation

Les actions phares

Organisation de Bons plans pour bien manger au Campus Georges Méliès, dans le cadre du village de rentrée étudiante de la ville de Cannes, pour donner les astuces aux étudiants pour se nourrir de façon saine et durable, à petit prix.

Au programme :

- dégustations de plats sains, faciles et pas chers
- conseils en nutrition par la Mutualité française / CROUS
- présentation des bienfaits de la spiruline et des légumes locaux de saison
- coin vaisselle gratuite pour chiner
- actions d'aide alimentaire sur le campus : frigo et cellier solidaire alimentés, Soliguide
- exposition de photos "Ceux qui nous nourrissent"



Les résultats des actions

Forte fréquentation malgré les créneaux horaires réduits en journée et le soir – mixité de public, en précarité ou pas vers une meilleure acceptation
Nombre de participants : environ 300 étudiants

Les projets futurs

A renouveler chaque année.

Déploiement possible sur d'autres sites à l'étude

Les partenaires

- Ville et CCAS de Cannes
- Université Côte d'Azur
- CROUS
- Partenaires : École hôtelière, STELO, Les jardins d'Eden, Blue Origine, Entraide et Solidarité

Ce que le réseau vous apporte

"Des idées d'actions, des méthodes, des contacts et surtout des retours d'expériences précieux pour passer à la réalisation concrètes". **Corinne Senaux**



Corinne Senaux : corinne.senaux@cannespaysdelerins.fr

www.cannespaysdelerins.fr

Communauté d'Agglomération Estérel Côte d'Azur

Structurer la lutte contre la précarité alimentaire dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial d'Estérel Côte d'Azur Agglomération

La communauté d'Agglomération Estérel Côte d'Azur porte un Projet Alimentaire Territorial (PAT) visant à relocaliser l'alimentation, soutenir l'agriculture locale et améliorer l'accès de tous à une alimentation de qualité. Dans ce cadre, la collectivité développe un axe spécifique consacré à la lutte contre la précarité alimentaire, en lien avec les acteurs institutionnels, les structures d'aide alimentaire et les associations du territoire. Les actions se déploient sur les cinq communes de l'agglomération : Les Adrets-de-l'Estérel, Fréjus, Puget-sur-Argens, Roquebrune-sur-Argens et Saint-Raphaël dans le Var.

Le type de public touché

Les actions menées s'adressent à plusieurs publics : les acteurs et associations de l'aide alimentaire et des solidarités, les partenaires institutionnels et, plus largement, les personnes en situation ou en risque de précarité alimentaire sur le territoire.

Les actions menées

Dans le cadre du premier PAT, un diagnostic territorial de la précarité alimentaire a été réalisé et finalisé en 2025. Ce travail a permis de mieux identifier les acteurs, les dispositifs existants et les besoins du territoire.

Afin d'approfondir cette connaissance, un complément d'étude a été engagé grâce au programme Mieux Manger pour Tous, porté par l'Agence Nouvelle des Solidarités Actives (ANSA). Ce travail prend la forme d'une enquête auprès des habitants, visant à mieux comprendre les situations de précarité alimentaire, qu'il s'agisse de bénéficiaires ou de non-bénéficiaires de l'aide alimentaire.

La démarche s'appuie sur une co-construction avec les acteurs locaux : deux groupes de travail ont été organisés pour élaborer l'enquête, suivis d'une formation d'une demi-journée destinée aux acteurs et bénévoles impliqués dans son administration. La passation du questionnaire se fait ensuite de manière autonome par les structures partenaires, avec l'appui notamment de jeunes de la Mission Locale.

Une journée de restitution ouverte aux acteurs et aux publics permet de partager les résultats et d'enrichir collectivement l'analyse.

Les enseignements issus de cette démarche alimentent directement l'écriture du plan d'action du PAT 2.

Les actions phares

L'un des points forts du projet est l'administration de l'enquête directement par les acteurs de terrain, notamment les bénévoles et les jeunes de la Mission Locale. Cette approche favorise la confiance avec les publics et permet de mieux recueillir leurs expériences et leurs besoins.

Les résultats des actions

Le projet s'appuie sur une méthodologie à la fois quantitative et qualitative : analyse statistique des questionnaires et approfondissement de certains sujets identifiés lors de l'enquête. Cette démarche vise à développer une culture commune entre acteurs, à améliorer la connaissance des publics et à renforcer la coordination locale de la lutte contre la précarité alimentaire.

Les projets futurs

Les résultats de cette enquête alimenteront la structuration d'une coordination territoriale de l'aide alimentaire et le plan d'action du PAT niveau 2. Plusieurs pistes sont envisagées, notamment le développement d'expérimentations locales et la création d'un outil numérique de mise en relation entre producteurs, structures de solidarité, dispositifs d'aide alimentaire et restauration collective.

Les partenaires

La démarche est conduite en partenariat avec l'Agence Nouvelle des Solidarités Actives (ANSA), les 5 communes de l'agglomération (CCAS, espaces jeunesse), ainsi que les autres membres du comité technique et du comité de pilotage dédiés à la précarité alimentaire.



Manon Maillard : m.maillard@esterel-cote-dazur.fr

www.esterelcotedazur-agglo.fr

Ce que le réseau vous apporte

"Le réseau Prec'alim constitue un espace d'échanges et de partage d'expériences entre territoires. Il permet d'enrichir les démarches locales en s'inspirant d'initiatives menées ailleurs et de renforcer la coopération entre acteurs engagés dans la lutte contre la précarité alimentaire." **Manon Maillard – Chargée de mission agriculture et PAT**

Communauté d'Agglomération Pays de Grasse

Stratégie du Pays de Grasse de lutte contre la précarité alimentaire et pour une meilleure santé par l'alimentation

La Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse regroupe 23 communes situées dans l'Ouest des Alpes-Maritimes, avec une population de 100 000 habitants. Elle présente une grande diversité géographique, le sud est marqué par une forte densité urbaine, avec Grasse concentrant près de 50 000 habitants (2 QPV), tandis que le nord est plus rural et montagneux. Engagée depuis 2021 dans une démarche de « Projet Alimentaire Territorial » (PAT) qui a été labellisé de niveau 2 en mars 2024 dont la stratégie et le plan d'action ont été signés pour les 5 années à venir, marquant une étape cruciale dans l'engagement pour une alimentation locale, durable et solidaire.

Le type de public touché

Une diversité de publics touchés selon leur bassin de vie : Des ménages à faibles revenus (familles monoparentales, nombreuses, chômeurs, personnes seules isolées...), Personnes en perte d'autonomie et dépendantes, personnes isolées socialement et/ou géographiquement, seniors, jeune en rupture sociale et scolaire, étudiants, etc.

Les actions menées

Le PAT du Pays de Grasse, labellisé niveau 2 depuis 2024, œuvre pour relocaliser l'agriculture et promouvoir une alimentation locale, durable, bio et de qualité pour tous.

Les actions visent à favoriser l'installation d'agriculteurs, la préservation des terres, une restauration collective durable et locale conforme à la loi EGALIM, ainsi que de la sensibilisation à l'alimentation durable auprès des habitants en faisant le lien avec la santé et les enjeux environnementaux.

Le PAT valorise également le patrimoine alimentaire local et mène des actions pour lutter contre la précarité alimentaire.

Les actions phares

Le PAT a réalisé un diagnostic territorial pour identifier les publics en précarité alimentaire et les besoins non couverts, aboutissant à un plan d'action en 6 axes pour favoriser l'accès à une alimentation bio, durable et de qualité pour tous :

- Groupes de travail réguliers avec le réseau d'acteurs
- Des ateliers cuisine sont proposés depuis octobre 2025 pour transmettre des recettes simples et équilibrées tout en créant du lien social avec l'organisation de repas partagés.
- Le PAT accompagne des porteurs de projets pour le développement d'épicerie solidaires, jardins nourriciers, paniers solidaires aide au développement.

Les résultats des actions



Atelier cuisine Novembre 2025 : Un groupe de jeunes en CAP chez les Apprentis d'Auteuil de Grasse.

Plus de 40 partenaires et acteurs engagés du territoire ont participé au diagnostic (récoltes des données, organisation enquêtes de terrain, témoignages, etc)

Le 1er atelier du réseau d'acteurs a réuni 43 participants, des groupes de travail ont ensuite été déclinés. Plus de 8 ateliers cuisine réalisés soit au total 92 habitants qui en ont bénéficié.

Les projets futurs

- Poursuite du travail de coopération et de co-construction.
- Poursuite du déploiement des ateliers cuisine sur tout le territoire pour toucher tous les publics.
- Développement des circuits d'approvisionnement locaux et bio en lien avec les structures d'aide alimentaire et d'autres acteurs du réseau.

Les partenaires

Département, les CCAS des communes, chantiers d'insertions, associations d'aide alimentaires, MSA, CAF, campus universitaire, diététiciennes, centre de formation (apprentis d'Auteuil), centre social, EVS(I), Banque alimentaire, Mission locale, etc.



Axe 2 intégration des actions au PAT
'2023-2025)

Ce que le réseau vous apporte

"Le réseau Précalim nous aide à ne pas nous sentir isoler dans notre travail, cela favorise l'entraide, l'échange de bonnes pratiques et du soutien dans la mise en œuvre de nos projets." **Eva Parus, Chargée de mission lutte précarité alimentaire**



Sandra Troupenat, Cheffe de Projet PAT du Pays de Grasse : stroupenat@paysdegrasse.fr

www.paysdegrasse.fr

Communauté de communes Alpes Provence Verdon

Mieux manger pour tous en zone rurale de montagne

La communauté de communes Alpes Provence Verdon, dont le siège est situé à Saint André les Alpes regroupe 41 communes et compte une population d'environ 11 300 habitants. Représentant le quart de la superficie du département pour seulement 7% de sa population.

La CCAPV, territoire rural, se trouve au carrefour des Préalpes, de la Provence et de la Côte d'Azur.

Depuis 2019 la CCAPV est engagée dans un projet alimentaire territorial et a obtenu en 2024 la labellisation de niveau 2 pour une durée de 5 ans.

Le type de public touché

Les habitants et personnes en situation de précarité.

Les actions menées

Projet alimentaire territorial de niveau 2 avec des nombreuses actions opérationnelles sur les différentes thématiques : la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges et écoles primaires, l'approvisionnement de la restauration collective en produits agricoles régionaux, l'éducation alimentaire de la jeunesse par des interventions en milieu scolaire, la préservation du foncier agricole, la valorisation de la production agricole et l'accès à tous à une alimentation de qualité.

Les actions phares

- Des ateliers de cuisine dans les villages, dans une démarche d'« aller vers », ouvert à tous pour éviter la stigmatisation.

Au cours de 2024 et 2025, 6 ateliers ont été proposés, permettant de sensibiliser à la qualité de l'alimentation et à son impact avec échanges sur des recettes « malines, pas chères, anti-gaspillage et bonnes pour la santé».

Un carnet de recettes "Mieux Manger pour tous" a été compilé et envoyé à une centaine de participants.

Ces ateliers ont été organisés dans des villages de moins de 100 habitants.

- Des campagnes de collecte dans les deux Maisons de Produits de Pays, au profit de l'antenne locale des Restos du cœur pour améliorer la qualité des produits proposés aux bénéficiaires.

Une première opération a permis la collecte d'une centaine de produits (environ 50 kg) et la deuxième une cinquantaine (26 kg) avec des produits sous appellation de qualité qui ont été remis aux Restos du Cœur et distribués auprès des bénéficiaires.



Les résultats des actions

De nombreux participants aux ateliers très satisfaits du côté participatif et du partage.

Apport de produits de qualité pour le don à l'antenne locale des Restos du cœur.

ET globalement, mise en place d'un réseau et connaissance entre acteurs du territoire.

Les projets futurs

- Œuvrer à un meilleur service d'aide alimentaire suite à une importante dégradation de l'offre d'aide alimentaire depuis 2025.
- Mettre en place des frigos solidaires.

Les partenaires

Antenne locale des Restos du Cœur à Saint André les Alpes - Maisons des produits de pays des Gorges du verdon et du Haut Verdon - Les 41 communes de la CCAPV



Axe 2 intégration des actions au PAT et axe 4 couverture des zones blanches (2023-2025)



Olivia D'haene, Directrice du pôle Aménagement Développement en charge du PAT :
olivia.dhaene@ccapv.fr

www.ccapv.fr

Ce que le réseau vous apporte

"Du lien avec les autres territoires et des échanges d'expérience." **Olivia D'Haene**



Conseil départemental et les services de l'Etat DETSP Hautes Alpes



Observatoire départemental de la précarité alimentaire

Le Département des Hautes-Alpes a initié et porte un ambitieux programme d'actions inscrit au Projet Alimentaire Territorial de niveau 1, devenant lauréat en 2021. Poursuivant l'évolution dans cette démarche, une demande de reconnaissance de PAT de niveau 2 a été déposée et validée en 2024, donnant lieu à des recommandations préalables à l'obtention de ce niveau : engager un diagnostic de la précarité alimentaire dans les Hautes-Alpes. Ce diagnostic précis et local de la précarité alimentaire a pour but de favoriser le repérage des besoins et attentes du territoire, permettant de mener avec les services sociaux du Conseil Départemental et les partenaires, des actions ciblées sur les territoires. Le diagnostic a permis de mettre en lumière la nécessité de structurer une gouvernance commune sur le sujet de la précarité alimentaire dans les Hautes-Alpes.

Ce projet s'inscrit dans une dynamique de valorisation des actions existantes, de renforcement de la coopération et d'amélioration de la lisibilité des politiques publiques en matière de lutte contre la précarité alimentaire sur le département des Hautes Alpes. L'Observatoire vise donc à répondre à un besoin central : passer d'un ensemble d'initiatives dispersées à une stratégie cohérente et partagée.

Le type de public touché

Les structures de l'aide alimentaire et solidaire, tous publics en situation de précarité alimentaire et de pauvreté, les acteurs de l'ESS, les acteurs de la Solidarité, les collectivités et les institutions

Les actions menées

Mise en place de la gouvernance de lutte contre la précarité alimentaire sur les Hautes-Alpes en décembre 2025 suite au diagnostic départemental de la précarité alimentaire réalisé (PAT niveau 2) et priorisation des axes et actions à soutenir.



Les actions phares

L'Observatoire Départemental de la Précarité Alimentaire (ODPA) est une instance de gouvernance départementale des deux institutions et a pour missions de :

- Faire vivre la gouvernance sur le sujet de la précarité alimentaire dans les Hautes-Alpes ;
- Assurer la synergie et la coordination entre tous les acteurs et apporter une vision commune et transversale autour de la lutte contre la précarité alimentaire ;
- Consolider et partager les indicateurs phares de la précarité alimentaire sur le département, analyser et suivre leur évolution dans le temps ;
- Porter le plan d'actions découlant du diagnostic de la précarité alimentaire (finalisé en juin 2025) ;
- Prioriser, rendre opérationnelle et suivre la mise en place des actions adaptées aux réalités du territoire ;

- Soutenir les initiatives, les expérimentations et les projets portés par les acteurs de l'aide alimentaire et solidaire.

Les 2 axes de l'ODPA sont :

- Axe 1 : le système de lutte contre la précarité alimentaire
- Axe 2 : l'accès à toutes et à tous à une alimentation suffisante, saine, choisie et durable

Les résultats des actions

Créé en décembre 2025, aucun résultat ni impact ne peut être dégagé pour l'instant.

Les projets futurs

Poursuite des travaux :

- 1) Recensement des indicateurs de la précarité alimentaire sur le 05
- 2) Recensement des actions et dispositifs mis en œuvre sur le 05 pour la lutte contre la précarité alimentaire
- 3) Actions prioritaires : formation des bénévoles à l'accès aux droits, action de glanage, les expérimentations de SSA, Développer les temps d'échanges à l'échelle intercommunale, les ateliers cuisine, les zones blanches ...

Les partenaires

Les services de l'État, l'UDESS, l'ADDET, la CCSS, la MSA, La chambre d'agriculture, les acteurs et partenaires œuvrant dans la lutte contre la précarité alimentaire



Virginie Peyron: virginie.peyron@hautes-alpes.fr ou Pauline Dorier : pauline.dorier@hautes-alpes.fr

www.hautes-alpes.fr

Ce que le réseau vous apporte

"Interconnaissance, benchmark, accélérateur de projet"
PEYRON Virginie - Chargée de mission ESS au Conseil Départemental des Hautes Alpes

Conseil départemental du Var



Lutte contre la précarité alimentaire

Le **Conseil départemental du Var** en partenariat avec la Direction départementale de l'emploi, du travail et des solidarités (DDETS) s'est donné l'objectif de lutter plus efficacement contre la précarité alimentaire en renforçant la coordination entre les différents acteurs du territoire. Pour accompagner cette transition entre système d'aide alimentaire et accès à une alimentation durable et de qualité pour tou.te.s, l'ANSA a été mobilisé en 2021 pour réaliser un diagnostic de la précarité alimentaire sur le territoire visant à rendre compte de la situation et des besoins sur le territoire et mettre en place des formations-actions visant à renforcer les coordinations locales et intercommunales.

Le type de public touché

Tout public en situation de précarité : enfant, familles, personnes isolées

Les actions menées

Le service développement social assure les missions principales suivantes :

- pilotage et animation de la politique d'action et d'inclusion sociales, en coordination avec les Unités Territoriales Sociales (UTS) ;
- analyse et identification des besoins des publics sur les territoires, en lien avec les UTS, élaboration et mise en œuvre les dispositifs et outils d'accompagnement nécessaires ;
- accompagnement, suivi et évaluation des structures conventionnées avec la collectivité ;
- structuration des interventions du Département, à l'échelon départemental, sur les thématiques de politiques publiques relevant de l'action sociale de proximité ;
- instruction des demandes de subventions, rédaction des documents techniques (appel à projets, appels d'offres) et préparation des commissions organiques.

Les actions phares

Les actions du département du Var en matière de nutrition et de Lutte contre la Précarité Alimentaire s'inscrivent dans une démarche assimilable à un "Département actif PNNS" :

- permettre aux plus fragiles l'accès à une alimentation saine et de qualité sur l'ensemble du territoire ;
- améliorer la qualité alimentaire et l'approvisionnement en produits de meilleure qualité, notamment produits frais, maraîchers et locaux afin de garantir le "Mieux manger" en priorisant la justice sociale ;

- lutter contre le gaspillage alimentaire en soutenant des initiatives favorisant l'autonomie des publics, telles que les épiceries sociales et solidaires ou des ateliers éducatifs participatifs, de cuisine et de transformation des denrées.

Les résultats des actions

En 2025, 78 actions ont été portées par 71 associations. Les impacts des actions sont mesurés quantitativement et qualitativement lors des bilans intermédiaires et des bilans annuels.

Les projets futurs

- Coordonner et harmoniser les actions d'épicerie sociale et solidaire ; de nouvelles modalités de distribution.
- Favoriser la participation des publics.

Les partenaires

Partenaires institutionnels du Département du Var (Etat, EPCI, ARS, France Travail, etc.) et partenaires associatifs de l'aide alimentaire tels que Banque Alimentaire du Var, Secours Populaire Français, Croix Rouge française, Secours Catholique Caritas France, etc. et de différentes thématiques sociales tels que centre sociaux et culturel, Promos Soins, etc.

Ce que le réseau vous apporte

"Le réseau apporte la connaissance des différents partenaires agissant sur la région sur la thématique de la précarité alimentaire. Il redéfinit les enjeux et met en lumière les initiatives territoriales inspirantes, et éventuellement reproductibles, voire adaptables aux problématiques de nos publics." **Fatima Lebrun**



Marion VERNAZ : marvernaz@var.fr et/ou Fatima LEBRUN : falveslebrun@var.fr

Chargées de développement social, Département du Var

GEDAR Provence d'Azur

Pour une alimentation saine et digne pour tous sur le territoire des Alpes d'Azur

Le **GEDAR, Groupement d'étude et de développement agricole et rural** est une association d'agriculteurs créée en 2005 qui s'attache à soutenir et valoriser l'agriculture de montagne afin de maintenir une ruralité vivante. Située sur le département des Alpes-Maritimes, son champ d'action se cantonne à l'échelle du territoire des Alpes d'Azur (nord du 06). Le GEDAR organise des manifestations locales (foires agricoles notamment) et soutient des projets locaux visant à renforcer la résilience du territoire. Ces projets portent sur des thématiques variées telles que l'alimentation, la production agricole ou encore le foncier.

Le type de public touché

Tout public en situation de précarité pour les actions de lutte contre la précarité alimentaire

Les actions menées

Le groupe élabore et met en œuvre des programmes locaux de développement de l'agriculture sur le territoire suivant des logiques de bassin de vie : organisation de foires agricoles, promotion des produits locaux, participation et soutien aux projets collectifs.

Les actions phares



Action 1 : « Paniers Frais solidaires » à Puget-Théniers :

- Proposer une vingtaine de paniers frais hebdomadaires de produits bios locaux
- Organiser 1 évènement tous les 2 mois autour de l'alimentation : visites de ferme, ateliers cuisine, atelier diététique, journée de glanage, repas partagé, spectacle, conférence.

Action 2: Diagnostic de précarité alimentaire sur le territoire des Alpes d'Azur

- Créer et animer un Comité de Pilotage de la précarité alimentaire sur le territoire pour décider des objectifs du diagnostic et élaborer collectivement un plan d'action
- Publier les résultats du diagnostic et formaliser des actions concrètes pouvant être mises en place dans le PAT.

Action 3 : Créer une épicerie sociale et solidaire ambulante

Projet en cours répondant aux besoins des personnes du territoire avec une stratégie d'approvisionnement adaptée

En plus d'être un lieu de vente, cette épicerie sera un lieu de rendez-vous, grâce à un accueil café favorisant la convivialité et le développement du pouvoir d'agir.

Action 4: Expérimenter une sécurité sociale de l'alimentation

Accompagner les citoyens dans la mise en place d'un Comité Local de l'Alimentation

Les résultats des actions

Bilan de mi-parcours MSA 2025 et évaluation des paniers solidaires 2025

Les projets futurs

Poursuite des actions

Les partenaires

Secours Catholique, Montagnes Paysannes, L'Epi, Bulle d'Aires, CEPAGE, Les collectivités Alpes Azur, MSA, Département des Alpes-Maritimes, Région Sud Crédit Agricole, Chambre d'Agriculture

Ce que le réseau vous apporte

Informations, contact" **Anna Ferreira, Chargée de projet**



Anna Ferreira, Chargée de projet : collectif.gedar@gmail.com

Métropole Toulon Provence Méditerranée

Coordination d'actions de lutte contre la précarité alimentaire

La Métropole Toulon Provence Méditerranée (TPM) s'engage pour une alimentation de qualité, accessible à tous et respectueuse de l'environnement. Depuis 2019, elle réunit les acteurs de la chaîne alimentaire pour construire un Projet Alimentaire Territorial (PAT) durable et solidaire. Le projet alimentaire territorial rassemble 12 communes autour de Toulon, de Six fours Les Plages à Hyères sur une surface de près 36 600 ha et avec 454 000 habitants. TPM continue d'innover avec pour une alimentation responsable et accessible pour tous avec les cueillettes solidaires.

Le type de public touché

Les associations d'aide alimentaire locales, et leurs bénéficiaires - Les Centres Communaux d'Action Sociale, et leurs bénéficiaires

Les actions menées

- Mise en place de cueillettes solidaires, avec l'association l'Econome
- Accompagnement d'acteurs locaux : Ecolieu du plan du Pont (financement du verger solidaire), l'Econome (financement des cueillettes solidaires)
- Mise en lien des acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire à l'échelle de TPM et relai d'informations Suivi et accompagnement de projets sur le territoire : (projet d'épicerie solidaire, cuisine banque Alimentaire,
- Participation aux réunions et instances de lutte contre la précarité alimentaire à l'échelle départementale et régionale

Les actions phares

Mise en œuvre de cueillettes solidaires depuis 2024, réalisées par l'association l'Econome, avec le soutien du PAT TPM.

L'Econome travaille en lien avec les associations d'aide alimentaire locales pour aller cueillir, avec l'aide des bénéficiaires, des surplus de production chez des agriculteurs locaux. Les produits cueillis sont ensuite redistribués aux associations et à leurs bénéficiaires.



Les résultats des actions

Bilan des cueillettes solidaires en 2025 :

- 5,8T de denrées récoltées (2,2T en 2024), dont 5,5 tonnes redistribuées (le reste est transformé en bocaux)
- 25 cueillettes effectuées
- 6 producteurs associés
- 9 associations partenaires : Banque Alimentaire du Var, Fourmi'Hyères, Passerelle du Val d'Issole, Solidarité Saint-François à la Garde, Restos du Cœur de Toulon et la Garde, Secours Populaire de Solliès Pont, Secours Catholique de Toulon et Solliès Pont
- 1 groupe WhatsApp pour coordonner les cueillettes avec les associations

Les projets futurs

Structuration d'un réseau d'acteurs de l'aide alimentaire sur le territoire de TPM :

- Organisation d'une réunion de travail avec les acteurs locaux pour travailler sur la coopération et la recherche de nouvelles sources d'approvisionnement
- Mise en place de nouveaux projets sur l'approvisionnement, notamment le développement du don par la restauration collective et le déploiement de la plateforme Circulid'R (Collect'O) avec la Banque Alimentaire

Les partenaires

L'Econome, Belgentier - L'Ecolieu du Plan du Pont, Hyères - Associations d'aide alimentaire locales (Banque Alimentaire, Secours Catholique, Secours Populaire, Restos du Cœur, Amis de Jéricho, etc) - CCAS - DDETS - Département



Axe 2 intégration des actions au PAT (2023-2025)

Ce que le réseau vous apporte

"Une connaissance fine des acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire, une mise en lien, un retour d'expériences sur des actions sur d'autres territoires, et de l'appui technique si nécessaire." **Eualie Chabert**



Eualie Chabert : echabert@metropoletpm.fr

www.metropoletpm.fr

Parc Naturel Régional des Baronnies provençales

Caisse de l'alimentation solidaire du Buech



Lauréat de l'appel à projet du PNA en 2021, le projet alimentaire du **Parc Naturel Régional des Baronnies provençales** est labellisé de niveau 2 depuis 2024. Le Parc porte un projet d'accessibilité à une alimentation de qualité pour toutes et tous en permettant aux habitants d'être acteurs de leur alimentation.

La précarité est très présente sur le territoire :

- 1 personne sur 5 est sous le taux de pauvreté sur le territoire,
- l'inflation sur les produits alimentaires (+14% entre 2022 et 2023) a des conséquences sur l'accès à une alimentation de qualité, saine et choisie
- la durée du nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire a été multiplié par 3 en 10 ans.
- il existe des difficultés d'accès liées à la mobilité.

Le type de public touché

Habitants.tes des communes du parc, tout public

Les actions menées

Parmi les axes du PAT, le PNR des Baronnies provençales a souhaité orienter une action très forte sur l'accessibilité en proposant un projet de caisse locale de l'alimentation.

Le PAT des Baronnies provençales travaille également sur les 3 autres axes qui composent un PAT :

- Production : accompagner les producteurs à faire face aux changements climatiques
- Distribution : accompagner un atelier de transformation et accompagner les ESMS dans leur approvisionnement
- Sensibilisation (côté dromois) : programme de balades autour de la notion « une seule santé » et mise en place du défi « Une autre alimentation »

Les actions phares

Le PNR, en partenariat avec la MJC de Laragne, l'épicerie sociale de Laragne, l'UDESS et l'ADEAR et via un soutien de l'Union Européenne, porte un projet de caisse locale de l'alimentation dans le Buech.

L'expérimentation vise à tester un système de démocratie alimentaire.

L'objectif est de mobiliser une cinquantaine de personnes qui intégreront la caisse d'ici mi 2026 et bénéficieront d'un parcours d'apprentissage : découverte de la Sécurité Sociale de l'Alimentation via l'intervention de spécialiste, visites de terrain (ferme, atelier de transformation...), ateliers cuisine, échange sur l'alimentation saine et durable... Tout cela en vue de les outiller pour qu'à terme, ce projet soit porté par les habitants.



Les résultats des actions

Pas de mesure d'impact à ce stade du projet. Des questionnaires qualitatifs pour comprendre le changement de comportement chez les bénéficiaires, les dépenses des allocations versées et les retombées sur l'économie locale.

Les projets futurs

Projet en cours de développement

Les partenaires

Pour la sensibilisation : Carrefour des habitants, DECER, Chambre d'agriculture, AFB, AASHN, Agribio 05, Agribiodrôme, Epicerie Laragne, UDESS GAP, ADEAR Gasp, Echanges paysans, Croix Rouge, Resto du cœur, Clochette, CC Sisteronnais Buech, CC Baronnies provençales, AS AURA, FEADER, DRAAF

Ce que le réseau vous apporte

"Montrer à voir ce qu'il est possible de faire en matière de lutte contre la précarité alimentaire." **Diana Maronnier**



Diana Maronnier :
dmaronnier@baronnies-provencales.fr
<https://www.baronnies-provencales.fr>

Parc Naturel Régional du Mont Ventoux

Projet Chausirès ! Action de récupération des invendus agricoles pour les structures d'aide alimentaire.

Dans le cadre de son PAT, labellisé en 2021 de niveau 1, **le Parc naturel régional du Mont-Ventoux** a engagé plusieurs actions pour lutter contre la précarité alimentaire. Ces actions ont été menées ponctuellement : conférences, séminaires, consultation publique, ateliers cuisines, repas partagé. Un groupe de travail existe depuis février 2023 réunissant des acteurs sociaux de Carpentras et alentours (CCAS, Mission locale, association Rheso dont la maison relais, épicerie sociales et solidaires, centres sociaux, Restau du Cœur, communauté de communes (asv), Amap de Provence, etc). Un projet triennal est en cours avec la Mission locale du Comtat-Venaissin pour accompagner les jeunes vers l'alimentation durable, en parallèle des paniers solidaires distribués par le Département de Vaucluse (intervention mensuelle d'une diététicienne, visites de fermes et d'entreprises de l'alimentation durable).

Le type de public touché

Pour l'action dont il est question, les publics touchés sont : les agriculteurs, épicerie sociales et solidaires, centres sociaux, associations d'aide alimentaire présents sur le territoire du Parc.

Les actions menées

Le Parc naturel régional du Mont-Ventoux, créé en 2020, est un territoire engagé dans la préservation de son patrimoine naturel, agricole et culturel. Il accompagne les 37 communes qui le composent dans des démarches de développement durable, conciliant protection de l'environnement et dynamisme local.

À travers son Projet Alimentaire Territorial, le Parc mène de nombreuses actions en faveur d'une alimentation plus durable : soutien aux filières agricoles locales, accompagnement de la restauration collective, actions de sensibilisation auprès des habitants (ateliers, formations, événements) et initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire et la précarité.

Les actions phares

Objectif général : faciliter la collaboration entre producteurs agricoles et associations d'aide alimentaire afin de maximiser les dons et de minimiser le gaspillage alimentaire.

Les résultats des actions

Cette mission génère des impacts sociaux, environnementaux et économiques :

- Soutien aux publics fragiles touchés par la précarité alimentaire ;
- Soutien aux producteurs (donner du sens à leur activité locale et bénéficier d'un appui économique via la déduction fiscale grâce aux documents CERFA),

- Soutien, écoute et accompagnement au développement des structures associatives (échanges, mise en réseau, création de liens) ;
- Valorisation en circuit court de productions aujourd'hui détruites ou gaspillées localement.
- 12,2 tonnes de fruits et légumes collectés et valorisés en 2025 (contre 5 tonnes en 2024) !

Les projets futurs

- renforcer les liens avec certaines filières locales (fraise et melon)
- élargir le réseau de producteurs donateurs AB
- développer l'utilisation d'une application mobile afin de faciliter la coordination et d'augmenter le nombre de donateurs et de bénéficiaires ;
- diversifier les publics bénéficiaires (ESAT, EHPAD, associations étudiantes) ;
- explorer des solutions de valorisation en produits semi-transformés, permettant une meilleure conservation.

Les partenaires

De nombreux producteurs et associations



Axe 2 intégration des actions au PAT
(2023-2025)

Ce que le réseau vous apporte

"Une mise en réseau, et un suivi des projets menés ailleurs sur le territoire, qui constituent une source d'inspiration." **Mathilde Cottignies, Chargée de mission PAT.**



Mathilde Cottignies : mathilde.cottignies@parcduventoux.fr

www.parcduventoux.fr



UDESS 05

Projet départemental d'expérimentation de Sécurité Sociale de l'Alimentation comprenant 4 caisses locales.

L'UDESS 05, l'Union départementale de l'économie sociale et solidaire des Hautes-Alpes créée en 2008 rassemble les associations, les mutuelles, les coopératives, les fondations et les entreprises commerciales, acteurs de l'économie sociale et solidaire, sur le territoire des Hautes Alpes. Elles adhèrent à l'union départementale pour défendre leurs modèles économiques, faire connaître leur mode d'entreprendre, organiser leur représentation, participer à l'élaboration des politiques publiques à l'échelle des territoires (EPCI) et du département, promouvoir une économie au service de la population et du développement local respectueux de l'environnement et développer la coopération territoriale entre les acteurs économiques publics et privés.

Le type de public touché

Tout public

Les actions menées

L'Udess 05 a poursuivi son action en faveur de l'accès à une alimentation de qualité pour tous en coordonnant les acteurs de l'alimentation solidaire à l'échelle départementale. Les actions menées ont porté sur l'animation d'instances de concertation, la sensibilisation au modèle de Sécurité sociale de l'alimentation (SSA), l'accompagnement des collectifs locaux, ainsi que la participation à l'émergence et à la structuration de collectifs d'habitants engagés dans les démarches de SSA. La structure a également contribué à la mobilisation des partenaires et à la recherche de financements pour soutenir ces dynamiques territoriales. Enfin, des événements de sensibilisation destinés au grand public ainsi que des ateliers cuisine organisés avec le CODES 05 et les collectifs locaux ont permis de promouvoir une alimentation durable, choisie et accessible.

Les actions phares

Le projet vise à construire un système alimentaire local, durable et solidaire, en garantissant à chacun, y compris les plus précaires, un droit à une alimentation digne, choisie, de qualité et issue de circuits courts.

Ce dispositif permettrait de rediriger les dépenses alimentaires vers les producteurs locaux, de soutenir l'agriculture paysanne et de renforcer la résilience des territoires.

Le projet a une dimension départementale : 4 collectifs haut-alpins s'organisent pour la mise en place d'expérimentation locale de sécurité sociale de l'alimentation sur leurs territoires respectifs (Buëch Sud, Embrunais, Briançonnais, Champsaur-Valgaudemar).

Ce projet est construit sous forme de coopération départementale. Chaque mois, une instance, sous forme de réunion, réunit les partenaires et des membres des collectifs pour échanger, se donner des nouvelles et mutualiser des outils et des savoirs.

Les résultats des actions

Projet en construction : cette dynamique favorise l'émergence de nouvelles coopérations entre habitants, associations, collectivités et autres acteurs locaux, tout en ouvrant un espace de dialogue autour des enjeux de l'alimentation. Les membres des collectifs développent une meilleure compréhension des systèmes alimentaires. Au-delà de ces connaissances, les participants acquièrent des savoir-faire transférables tels que la gouvernance partagée, l'animation de réunions, l'organisation d'événements, la prise de parole en public ou encore la conduite de projets collectifs.

Les projets futurs

Les caisses locales aimeraient être fonctionnelles pour janvier 2027

Les partenaires

Parc Naturel des Baronnies Provençales, Épicerie solidaire de Laragne, ADEAR 05, Biocoop, Communauté de communes Champsaur-Valgaudemar, Du grain à moudre, Court Jus, Court Circuit, Croix Rouge.



Axe 3 Caisse locale de l'alimentation (2025-2026)



Mathilde Blondel : solad@udess05.org

<https://www.udess05.org>

Ce que le réseau vous apporte

"Faire réseau" **Mathilde Blondel**



PRÉC'alim

Réseau Régional de lutte
contre la précarité alimentaire
en Provence-Alpes-Côte d'Azur



Ce panorama des initiatives de lutte contre la précarité alimentaire en Provence Alpes Côte d'Azur a été réalisé sur la base des contributions volontaires des acteurs du réseau.

Merci pour leur contribution !

Pour rejoindre le réseau ou pour toutes informations
concernant le réseau Prec'alim



Sandrine Faure,
Chargée de mission animation Réseau Prec'alim :
sandrine.faure@ecommensalis.fr

ou

La DREETS PACA :
dreets-paca.precarite-alimentaire@dreets.gouv.fr

EDITION 2026

Réseau porté et financé par la DREETS PACA