



GOVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Délégation interministérielle
à l'hébergement et à
l'accès au logement**



Appel à projets

pour la création et le développement de
tiers-lieux favorisant l'accès à l'alimentation
des personnes hébergées à l'hôtel



janvier 2021

APPEL À PROJETS POUR LA CRÉATION ET LE DÉVELOPPEMENT DE TIERS-LIEUX FAVORISANT L'ACCÈS À L'ALIMENTATION DES PERSONNES HÉBERGÉES À L'HÔTEL

Éléments de contexte et objectifs de l'appel à projets

La crise sanitaire a révélé des manques importants concernant l'accès à l'alimentation et aux denrées de première nécessité pour les personnes en situation de grande précarité. Le nombre d'inscrits à l'aide alimentaire a considérablement augmenté, passant de 5,5 millions de personnes avant le premier confinement à près de 8 millions aujourd'hui. Pour faire face à cette augmentation de la demande, les associations, les collectivités locales et l'Etat se sont fortement mobilisés tout au long de cette période. L'Etat a notamment mis en place durant la première période de confinement un dispositif exceptionnel et subsidiaire de distribution de chèques services, pour un montant total de 50 millions d'euros au bénéfice de 130 000 personnes. Ce dispositif a majoritairement bénéficié aux personnes hébergées à l'hôtel, dont le nombre est passé de 45 000 à 60 000 (nuitées hôtelières financées par l'Etat). Au regard de cette expérience, il convient sur le long terme de bâtir un système efficient d'aide alimentaire pour ces ménages.

Le présent appel à projets vise à la création de tiers-lieux favorisant l'accès à des équipements de cuisine pour des ménages hébergés à l'hôtel. Pour autant, son objectif n'est pas de maintenir ces personnes dans cette situation d'hébergement d'urgence. L'accès au logement ou à une offre d'habitat adaptée doit être recherché, d'où la nécessité d'inscrire ces projets au cœur d'un partenariat étroit entre les acteurs de l'aide alimentaire, de l'accompagnement social et de l'hébergement. Appuyés par les services déconcentrés de l'Etat, les opérateurs devront proposer des projets soucieux de l'accompagnement vers l'autonomie des personnes hébergées.

La lutte contre la précarité alimentaire, une priorité du plan France Relance

S'appuyant sur les enseignements de la crise sanitaire, le gouvernement agit pour améliorer l'accès de tous à une alimentation saine et équilibrée, en mobilisant les politiques de solidarités, de santé, de l'alimentation et de l'insertion par le logement. À ce titre, le Plan de relance présenté par le Premier Ministre, le 3 septembre 2020, comprend plusieurs mesures exceptionnelles de soutien pour lutter contre la précarité alimentaire :

- Un plan de soutien aux associations de lutte contre la pauvreté (porté par le ministère de la Santé et des Solidarités).
- Un plan de soutien à l'accès à des produits frais et locaux pour les personnes en situation de précarité, notamment par le financement de paniers fraîcheurs et un renforcement des Projets Alimentaires Territoriaux (portés par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation).
- Le financement de tiers-lieux alimentaires à proximité des hôtels mobilisés pour l'hébergement des ménages sans domicile (porté par le ministère du Logement).

Cette dernière mesure bénéficie d'une enveloppe de 25 millions d'euros : 5 millions d'euros au titre du Plan de relance pour couvrir des dépenses d'investissement et 20 millions d'euros au titre de l'Acte II de la Stratégie de prévention et de lutte contre la pauvreté pour couvrir les dépenses de fonctionnement en 2021 et 2022.

L'alimentation des personnes hébergées à l'hôtel

L'engagement de l'Etat pour la mise à l'abri immédiate et inconditionnelle s'est traduit ces dernières années par un recours accru aux nuitées hôtelières. Ce phénomène s'est particulièrement accentué en 2020 du fait de la crise sanitaire. Ces dispositifs sont majoritairement utilisés pour permettre l'hébergement de familles, dont certaines connaissent des séjours prolongés malgré les efforts pour l'accès au logement ou l'orientation vers des solutions plus adaptées. Cette situation est très marquée en Ile-de-France, région qui concentre plus de 80% des nuitées hôtelières mobilisées par l'Etat.

La question de l'accès à l'alimentation, mais aussi à l'accompagnement social, est largement identifiée pour ces familles hébergées à l'hôtel. Selon l'enquête ENFAMS de l'Observatoire du Samusocial de Paris (2014), 86% des personnes hébergées à l'hôtel par l'Etat en Ile-de-France sont en situation d'insécurité alimentaire, et 10% en situation d'insécurité alimentaire sévère. Les conséquences sociales et sanitaires sont importantes et d'autant plus préoccupantes pour les enfants (sous-nutrition, diabète, etc.), qui représentent plus d'un quart de ce public. À la problématique de l'accès

à l'alimentation peut s'ajouter celle de l'isolement, malgré le travail effectué pour favoriser l'insertion notamment par la scolarisation des enfants. Si l'Etat, les associations et les collectivités se sont progressivement structurés pour mieux accompagner ces familles, il est nécessaire de poursuivre le développement de services favorisant un meilleur accès à la santé, et permettant une insertion durable.

Dans le cadre du Plan de réduction des nuitées hôtelières (2015-2018), la Délégation interministérielle à l'hébergement et à l'accès au logement (Dihal) a animé deux groupes de travail sur l'alimentation des personnes hébergées à l'hôtel. Ces échanges ont permis de souligner les principales difficultés rencontrées, les motifs de non-recours aux dispositifs classiques d'aide alimentaire (restaurants solidaires, distributions, etc.) et de préfigurer les actions nécessaires à leur résolution.

Difficultés liées à la nature de l'hébergement et de la prestation hôtelière

- L'instabilité résidentielle des ménages et l'isolement géographique de certains hôtels mobilisés.
- Le manque d'équipements suffisants et de bonne qualité pour pouvoir conserver et cuisiner les aliments (micro-ondes, réfrigérateurs, etc.).
- Les règles de sécurité des hôtels.
- L'absence de prestations repas, notamment de petits déjeuners, comprises dans la nuitée.

Motifs de non recours aux dispositifs classiques de l'aide alimentaire

- Le manque d'information sur les dispositifs d'aides alentours.
- La localisation et les horaires des lieux de distribution/restauration par rapport aux lieux de vie des personnes.
- Le sentiment d'insécurité pouvant être ressenti lors des distributions alimentaires (particulièrement prégnant pour les familles et femmes seules).
- Dans certains cas, le manque de prise en compte des besoins spécifiques des enfants et des préférences alimentaires des personnes (petits pots, lait maternisé, aide aux mères, etc.).

Les projets proposés devront tenir compte de ces difficultés aussi bien dans le choix de la localisation du tiers-lieu, que dans l'aménagement de l'espace, de ses horaires ou le choix des services proposés.

Les objectifs de la mise en place des tiers-lieux alimentaires

Les tiers-lieux peuvent être définis comme des lieux physiques, fixes ou mobiles (camions aménagés par exemple), ne relevant ni du domicile ni du travail. Espaces de production et de collaboration, accessibles et conviviaux, les tiers-lieux favorisent le partage et la création de liens sociaux. Les lieux retenus dans le cadre de la présente consultation peuvent être divers (cf. axe 2 – Sélection des projets).

Les projets devront répondre à trois objectifs :

- **Mettre à disposition des personnes hébergées à l'hôtel des équipements de cuisine** pour faciliter l'accès à une alimentation saine, équilibrée et correspondant à leurs besoins et préférences. Il s'agit de proposer une solution digne et adaptée aux situations de précarité, basée sur le développement de l'autonomie, l'estime de soi et la création de liens sociaux. Les projets n'auront pas nécessairement une fonction de distribution de denrées alimentaires. Dans le cas où ce service serait néanmoins retenu par les porteurs de projets, **il convient de noter que l'achat de denrées n'est pas couvert par le présent appel à projets, sauf de manière marginale (cf. axe 5 – Les ressources humaines et financières).**
- **Constituer des lieux de sociabilité et une « porte d'entrée » vers l'accompagnement social.** Au-delà de leur fonction alimentaire, ces espaces sont des lieux d'accueil, d'écoute et d'orientation vers les acteurs appropriés de l'accompagnement (travailleurs sociaux de secteur, points d'accès aux droits, CCAS, etc.). Par ailleurs, les projets retenus pourront proposer une offre d'accompagnement complémentaire autour de l'alimentation (ateliers socioculturels et socioéducatifs autour de la cuisine, ateliers de sensibilisation à la nutrition et la santé maternelle et infantile, lien avec des structures de l'insertion par l'activité économique (IAE) spécialisées dans la restauration, etc.). **Il s'agit, à travers ces projets, de proposer une démarche qui n'est pas uniquement distributive mais qui favorise l'insertion et l'autonomie des personnes.**
- **Favoriser le décroisement des secteurs de l'aide alimentaire, de l'hébergement et de l'accompagnement social** pour une meilleure prise en compte des besoins des personnes

en situation de précarité. Le présent appel à projets cherche à structurer au niveau local, sous l'égide des services de l'Etat (DDCS(PP) et UD DRIHL), une dynamique partenariale entre ces secteurs fonctionnant encore souvent de manière indépendante. Les lauréats devront proposer des projets qui s'articulent avec les dynamiques locales et présentent un fort ancrage territorial.

Périmètre de l'appel à projets et porteur principal de la réponse

Le présent appel à projets est ouvert à l'ensemble du territoire national (métropole et outre-mer). Néanmoins, les territoires ayant un fort recours aux nuitées hôtelières - financées par l'Etat ou par les collectivités territoriales - comme solution d'urgence seront priorités.

Le porteur principal de la réponse peut être une association, un groupement d'associations, une fondation reconnue d'utilité publique, une collectivité territoriale, un établissement public ou un groupement d'intérêt public. Une personne physique doit obligatoirement être désignée comme coordinatrice du projet, et référente auprès des administrations (services de l'Etat et collectivités). Elle est responsable de la mise en œuvre du projet et de la transmission de ses résultats.

- Qu'il s'agisse de tiers-lieux fixes ou mobiles (camions, conteneurs, etc.), les lieux proposés constitueront une solution de proximité, pensée à l'échelle du lieu de vie des personnes ciblées.
- Dans ces conditions, les porteurs de la réponse peuvent être des acteurs locaux, départementaux ou interdépartementaux et les projets pourront avoir une dimension locale, départementale voire interdépartementale.

La réponse peut être présentée par un groupement au sein duquel un porteur principal sera désigné et en charge de la coordination et du lien avec les administrations. Une lettre d'intention du/ des co-porteur(s) devra être jointe au dossier de candidature.

Le porteur ou les co-porteurs doivent faire état de compétences en matière d'aide alimentaire et d'accompagnement social, le cas échéant au travers de partenariats.

Sélection des projets

Outre leur pertinence au regard des objectifs ci-dessus, les projets présentés devront témoigner de garanties quant à une mise en œuvre rapide en 2021. Les opérateurs intéressés détailleront dans le dossier de candidature le projet envisagé, son fonctionnement et son utilité sociale selon les axes détaillés ci-dessous et validés par un groupe de travail national.

L'évaluation des projets se fera notamment au regard des éléments suivants : le public ciblé, le ou les espace(s) choisi(s) comme tiers-lieu(x), leurs modalités de fonctionnement et de gestion, les partenariats et les engagements de chaque acteur, des éléments budgétaires en termes d'investissement et de fonctionnement, et des éléments relatifs au recueil des données de suivi.

AXE 1 LE PUBLIC CIBLÉ

- Le projet s'adresse en priorité aux personnes hébergées dans l'ensemble des dispositifs hôteliers (115, ASE, HUDA, etc.), avec une attention particulière portée aux familles avec enfant(s) et aux femmes isolées. Néanmoins, ces lieux peuvent bénéficier de manière complémentaire à d'autres personnes si le projet social le justifie, comme des ménages vivant en bidonville, en squat ou en centre d'hébergement sans accès à un équipement de cuisine. Quoi qu'il en soit, la domiciliation dans la commune ne pourra pas être une exigence justifiant l'exclusion des personnes du dispositif.
- Si le projet s'adresse aux personnes hébergées à l'hôtel au titre de l'Aide sociale à l'enfance (ASE), les dossiers de candidature devront faire état d'un co-financement ou d'une mise à disposition de ressources d'une autre forme par le Conseil départemental.
- Les projets retenus devront préciser les modalités d'identification, d'information, d'orientation et d'accompagnement des publics ciblés vers les tiers-lieux, en proposant un modèle partenarial (SIAO, hôteliers, CCAS, associations, plateformes départementales d'accompagnement social à l'hôtel en Ile-de-France et autres plateformes territoriales d'accompagnement, etc.). Ils devront justifier des moyens pour assurer la gestion de la file active, en particulier si le projet propose des activités complémentaires à l'utilisation de la cuisine (ateliers de sensibilisation, de cuisine, etc.).
- Au regard des problématiques de « non recours », les projets retenus devront présenter

des garanties pour faciliter l'accès de tous (information des réseaux d'acteurs locaux et des bénéficiaires, aménagement de l'espace et des horaires d'ouverture, proposition de services/activités complémentaires, accompagnement à l'utilisation du matériel, etc.). Ces garanties reposeront sur une fine connaissance des besoins des publics, des dispositifs d'aide alimentaire locaux, et sur un partenariat étroit entre les acteurs de l'accompagnement à l'hôtel et de l'aide alimentaire. Les démarches « d'aller-vers » et d'accompagnement seront valorisées.

- Par ailleurs, un axe visant la participation active des bénéficiaires devra obligatoirement être mis en œuvre dans le cadre de ce projet. Leur mobilisation peut se faire à différentes étapes, aussi bien au moment de la conception du tiers-lieu que de son fonctionnement. Il s'agit de développer une action basée sur le développement du « pouvoir d'agir » et de l'autonomie des personnes.

AXE 2

LE TERRITOIRE ET LE(S) LIEU(X) D'IMPLANTATION DU PROJET

- Le dossier de candidature présentera les arguments qui justifient la localisation du projet. Le choix du lieu d'implantation du ou des tiers-lieu(x) s'appuiera sur un état des lieux. Celui-ci devra notamment faire état – à partir des éléments connus par le porteur de projet et ses partenaires – de l'offre existante d'aide alimentaire, des structures d'hébergement du territoire (en particulier de l'offre hôtelière), ainsi que des structures de veille sociale existantes. Il comprendra un focus sur le profil et les besoins des personnes hébergées à l'hôtel non couverts quantitativement et qualitativement dans le but de proposer une solution complémentaire à l'offre existante.
- Les lieux d'implantation doivent être à proximité d'un ou de plusieurs hôtels mobilisés pour l'hébergement d'urgence par l'Etat ou les collectivités, au sein desquels des besoins ont été identifiés.
- Ces lieux dédiés, fixes ou mobiles, peuvent par exemple être des espaces nouveaux mis à disposition du porteur de projet, des lieux « intercalaires », ou des cuisines existantes au sein de locaux associatifs ou d'établissements publics ou privés.
- Chaque tiers-lieu doit pouvoir proposer un espace cuisine. Il peut être rattaché à des structures ou projets existants de type accueil

de jour, restaurant solidaire, épicerie solidaire, lieu de distribution de colis alimentaires, etc.

- Il est possible de proposer au sein du même projet un seul tiers-lieu ou plusieurs (réseau de cuisines dans des locaux associatifs du territoire, plusieurs camions mobiles, etc.).
- Les tiers-lieux doivent :
 - Garantir un accès facilité en termes de localisation et d'horaires.
 - Être ouverts toute l'année, y compris durant la période estivale. Les projets présentés préciseront ce qui est envisagé concernant les jours et les horaires d'ouverture du/des tiers-lieu(x).
 - Garantir des équipements et du matériel de cuisine/restauration en bon état.
 - Garantir le respect des normes d'hygiène et être régulièrement nettoyés et entretenus.
 - Répondre aux besoins de toute la famille, en particulier des enfants en bas âge et proposer des aménagements adaptés (chaises pour enfants, tables à langer, jeux, etc.).

AXE 3

LES MISSIONS ET LA GESTION DU (OU DES) TIERS-LIEU(X)

- Le porteur de projet détaillera les missions du lieu et notamment les actions envisagées pour assurer : l'accès à une alimentation de qualité, le libre choix des personnes de venir au tiers-lieu, « l'aller-vers » pour lutter contre le non-recours, un accompagnement centré sur le développement du pouvoir d'agir, de l'autonomie et de l'estime de soi.
- L'objectif premier est d'offrir aux personnes la possibilité de cuisiner. Néanmoins, les tiers-lieux pourront également proposer une offre d'accompagnement complémentaire autour de l'alimentation (ateliers socioculturels et socioéducatifs autour de la cuisine, ateliers de sensibilisation à la nutrition et la santé maternelle et infantile, lien avec des structures de l'insertion par l'activité économique (IAE) spécialisées dans la restauration, etc.), afin de favoriser le développement de l'autonomie et du pouvoir d'agir. Le porteur de projet précisera les modalités de gestion, et d'animation du/des lieu(x).
- Espaces de sociabilité et d'écoute, les tiers

lieux doivent permettre aux personnes de sortir de l'isolement. Ils constitueront une première « porte d'entrée » pour orienter les personnes accueillies vers les acteurs appropriés de l'accompagnement (travailleurs sociaux de secteur, points d'accès aux droits, CCAS, plateformes départementales d'accompagnement social à l'hôtel en Ile-de-France et autres plateformes territoriales d'accompagnement, etc.). A ce titre, les bénévoles ou professionnels présents lors des temps d'accueil des publics devront avoir une connaissance des dispositifs existants et être en capacité d'informer et d'orienter les personnes.

- Les ressources humaines mobilisées et les modalités de présence et intervention sur site seront présentées dans le dossier de candidature. Une personne, bénévole ou professionnelle, devra être en permanence présente sur le site lors des temps d'accueil du public.
- Il est possible, selon les projets, de favoriser une démarche d'autogestion ou de participation à l'organisation (participation à la prise de décisions, etc.) sans que cela constitue un critère d'exclusion des personnes.

AXE 4 LES PARTENARIATS

- Le soutien d'une collectivité territoriale (EPCI, Conseil départemental ou commune) sera valorisé. Ce partenariat doit permettre de faciliter l'accès aux denrées alimentaires ainsi qu'aux locaux, aux services sociaux et aux services d'hygiène. Dans ce cas, une lettre d'appui du/de la Maire ou Président(e), ou d'un(e) élu(e) référent(e), de la collectivité concernée pourra être jointe au dossier.
- Les projets s'appuieront sur un réseau de partenaires diversifiés (plateformes départementales d'accompagnement social à l'hôtel en Ile-de-France et autres plateformes territoriales d'accompagnement, SIAO, associations de l'aide alimentaire, acteurs du secteur alimentaire marchand, bailleurs, associations de veille sociale, associations pour l'insertion et l'accompagnement social, structures d'insertion par l'activité économique ou de l'économie sociale et solidaire, etc.). Ils devront démontrer un fort ancrage local.
- Dans le cas où les projets impliqueraient la fourniture directe de denrées alimentaires aux personnes qui fréquentent le lieu, les

modalités d'approvisionnement devront être explicitées (liens avec les dispositifs classiques de l'aide alimentaire, partenariats privés, etc.). En cas de mobilisation des circuits classiques de l'aide alimentaire, la structure répondante doit être habilitée à recevoir des contributions publiques au titre de l'aide alimentaire ou établir un partenariat avec une structure habilitée. Les circuits d'approvisionnement responsables seront valorisés (circuits courts, récupération des marchés, des restaurants, etc.).

AXE 5 LES RESSOURCES HUMAINES ET FINANCIÈRES

- Un budget prévisionnel sur 2 ans (24 mois à partir du démarrage du projet) doit être joint au dossier de candidature. Il pourra comprendre un volet investissement et un volet fonctionnement selon le(s) tiers-lieu(x) proposé(s). Pour être éligibles les dépenses doivent être réelles, justifiées, en lien avec le projet et limitées à sa durée. Le coût du projet devra être évalué TTC, le financement accordé étant attribué TTC.
- Les crédits d'investissement, versés en une seule fois (en 2021), permettent de couvrir :
 - L'achat de matériel et d'équipements de cuisine/restauration (réfrigérateurs, tables, etc.)
 - L'acquisition de lieux mobiles (conteneurs, camions aménagés, etc.)
 - L'agencement et la mise en conformité des lieux pouvant accueillir le public (jeux pour enfants, table à langer, etc.).

Les dépenses éligibles doivent directement être liées au projet. A ce titre, le présent appel à projets n'a pas vocation à financer d'autres services complémentaires comme des douches, des bagageries, etc. De même, les dépenses de construction ou de rénovation lourde (démolition, désamiantage, terrassement, maçonnerie, charpente, menuiseries, etc.), les dépenses liées à l'acquisition de foncier ou bâtiments, à l'aménagement des extérieurs, ou encore aux honoraires de maîtrise d'œuvre ne sont pas éligibles.

- Les crédits de fonctionnement, versés en 2021 et 2022, couvrent les charges de personnel, les frais de location, de gestion, d'entretien, de formation, etc.

- Dans le cas où le projet implique la fourniture directe de denrées alimentaires aux personnes qui fréquentent le lieu, les circuits classiques de l'aide alimentaire et/ou des partenariats privés doivent être mobilisés, comme indiqué ci-dessus. A ce titre, le présent appel à projets ne financera que l'achat de denrées alimentaires complémentaires nécessaires à l'organisation d'animations socioéducatives (ateliers cuisine par exemple). Cet élément devra être explicité dans le budget prévisionnel.
- L'appel à projets repose sur le principe d'engagements conjoints de l'État et du territoire. Ainsi, les efforts budgétaires de l'État devront s'inscrire dans une dynamique partagée au niveau local, afin de permettre un effet levier.
 - Le budget prévisionnel devra faire état des éventuels cofinancements. Le dossier comprendra une lettre d'appui des co-financeurs.
 - Toute autre ressource mise à disposition par les partenaires devra être indiquée (mise à disposition d'un lieu, accès gratuit aux ressources de base, etc.).
- Le porteur de projet présentera dans le dossier de candidature un tableau des effectifs mobilisés sur le projet, en distinguant le personnel pouvant être mis à disposition, le personnel embauché spécifiquement pour le projet ou les bénévoles, si ce cas de figure se présente.

AXE 6

LE SUIVI ET L'ÉVALUATION

- Le porteur de projet devra assurer le recueil d'indicateurs, comprenant des éléments quantitatifs et qualitatifs. Les modalités de suivi et d'évaluation devront être indiquées dans le dossier de candidature. Seront notamment évalués : le nombre de personnes accueillies et leur profil, la pertinence des prestations délivrées au regard des besoins des personnes, la satisfaction des personnes, les actions prises en faveur de l'éducation alimentaire et de l'accès à une offre d'accompagnement plus soutenue.
- La DDCS(PP) (ou UD DRIHL) sera destinataire de ces éléments de suivi annuel. Par ailleurs, les projets retenus feront l'objet d'un suivi régulier par la Délégation interministérielle à l'hébergement et l'accès au logement.

Dépôt des candidatures

Les porteurs de projet devront déposer leur candidature sur la plateforme en ligne entre 11 janvier 2021 et le 19 mars 2021, 23h59 (heure de Paris) : <https://www.demarches-simplifiees.fr/com mencer/aap-dihal-tiers-lieux-alimentaires>

En cliquant sur ce lien, vous serez invités à créer un compte. Une fois votre compte créé, vous serez dirigés vers le dossier de candidature. Aucun document transmis en dehors de la plateforme en ligne ne sera pris en compte pour l'instruction des dossiers. Les dossiers seront redirigés automatiquement vers les bons destinataires pour l'instruction.

Les projets seront, dans un premier temps, priorisés au niveau régional par les DRSJCS et la DRIHL (en Ile-de-France) avec l'appui des commissaires chargés de la lutte contre la pauvreté, des DDCS(PP) et de la DRJSCS (en Ile-de-France). Elles pourront solliciter l'expertise des DRAAF, des ARS, et de toute autre administration compétente.

Le comité de validation national, composé de représentants du Ministère du Logement et du Ministère des Solidarités et de la Santé, examinera ensuite les dossiers reçus, pour une décision attendue courant avril 2021. Les projets sélectionnés devront être lancés le plus rapidement possible à l'issue de la sélection.

Les opérateurs signaleront leur intention de candidater à l'appel à projets avant le 12 février 2021 en envoyant une lettre d'intention (2 pages maximum) à l'adresse suivante :

logementdabord@dihal.gouv.fr

Cela permettra aux services régionaux de prendre connaissance des projets - avant que les dossiers soient entièrement complétés - et d'assurer une aide au montage des dossiers si nécessaire.

Calendrier prévisionnel

- **Lancement de l'appel à projets :**
12 janvier 2021
- **Envoi de la lettre d'intention :**
avant le 12 février 2021
- **Clôture du dépôt des candidatures :**
19 mars 2021
- **Fin de l'étape de priorisation au niveau régional :** 16 avril 2021
- **Annnonce des résultats :**
23 avril 2021

**Délégation interministérielle
à l'hébergement et à
l'accès au logement**

Grande Arche de la Défense - paroi Sud

92 055 LA DÉFENSE

contact.dihal@diha1.gouv.fr

tél. 01 40 81 33 60

diha1.gouv.fr