



## Programme Mieux Manger Pour Tous

### Evaluation N°2 Septembre 2024

Cette évaluation est réalisée à partir des grilles consolidées de chaque porteur dont le projet est financé par le programme Mieux Manger Pour Tous. **Les porteurs de projet ont procédé à l'évaluation de leurs actions sur la période janvier à août 2024.**

Les porteurs de projet se répartissent comme suit sur le territoire PACA (le projet de l'ANSA n'est pas inclus dans cette analyse).

Nombre de projets	Alpes de Haute Provence	Hautes Alpes	Alpes Maritimes	Bouches du Rhône	Var	Vaucluse
	04	05	06	13	83	84
	6	1	6	21	7	7

Nombre de projets	Axe 1	Axe 2	Axe 3	Axe 4
		18	5	22

Pour rappel les axes du programme Mieux Manger pour Tous sont :

- 1) Le développement de coopérations entre acteurs et alliances locales de solidarité alimentaire permettant aux plus modestes l'accès à une alimentation saine et durable
- 2) La participation à des PAT portant des actions concourant à l'accès de tous à une alimentation saine et durable et mobilisant la lutte contre la précarité alimentaire
- 3) Le soutien aux expérimentations transformant l'organisation classique de la lutte contre la précarité alimentaire
- 4) L'amélioration de la couverture des zones blanches ou insuffisamment couvertes de l'aide alimentaire ainsi que l'amélioration de la couverture des non recours de l'aide alimentaire en favorisant des démarches d'aller vers.

#### Biais d'analyse

- estimation du public accompagné : il n'existe pas d'évaluation homogène de cet indicateur sur tous les projets. Certaines structures ne répertorient pas de la même façon les personnes qu'elles associent au projet ni de manière exhaustive les catégories des personnes aidées, d'autres évaluent le nombre de personnes touchées étendu à toute à la famille et non pas juste celles qui sont directement bénéficiaires. Certaines

personnes sont aussi aidées de semaine en semaine de façon régulière, mais un turnover est certain et reste difficile à estimer, cela dépend des outils de suivi mis en place par les projets.

- évaluation des approvisionnements : certaines structures n'ont pas à ce stade de suivi spécifique sur les quantités d'approvisionnements.

**Compte tenu de ces biais les données ci-dessous ne sont pas exhaustives et ne représentent pas une vision consolidée de la période analysée et de l'ensemble du programme.**

**Afin d'assurer la pertinence de l'évaluation globale du programme les indicateurs qui sont présentés ci-dessous sont ceux qui paraissent les plus cohérents au regard des éléments communiqués par les porteurs de projet et qui permettent une consolidation et une analyse globale.**

## Sommaire

A. L'évaluation quantitative	Pages 3-12
1. Le public associé et bénéficiaire	Pages 3-5
○ Répartition par département et par axes du nombre de personnes accompagnées	
○ Les catégories des personnes accompagnées	
2. Les différentes propositions des projets	Page 5
3. L'engagement et la mobilisation du public associé au travers des activités proposées	Page 5
4. Les actions pour renforcer la participation des plus précaires aux enjeux de transition	Page 6
5. La coopération entre acteurs, les alliances locales pour développer le réseau et le partenariat pour les approvisionnements	Pages 6-10
6. Les approvisionnements en produits frais alimentaires durables, bio et locaux	Pages 10-12
B. L'évaluation qualitative	Pages 12-17
1. L'identification des besoins des publics pour améliorer l'accès à une alimentation durable	Page 12-13
2. L'engagement et mobilisation du public accompagné au travers des activités proposées	Pages 13-14
3. Les moyens pour la création de nouvelles filières d'approvisionnements	Pages 14-15
4. Bilan des actions, prise en compte les retours des personnes accompagnées, évaluation de l'intégration des connaissances et apprentissages	Pages 15-16
C. Annexes	Pages 17-21
Liste des producteurs Bio, durables locaux par départements	

## A. l'évaluation quantitative

### 1. Public associé et bénéficiaire :

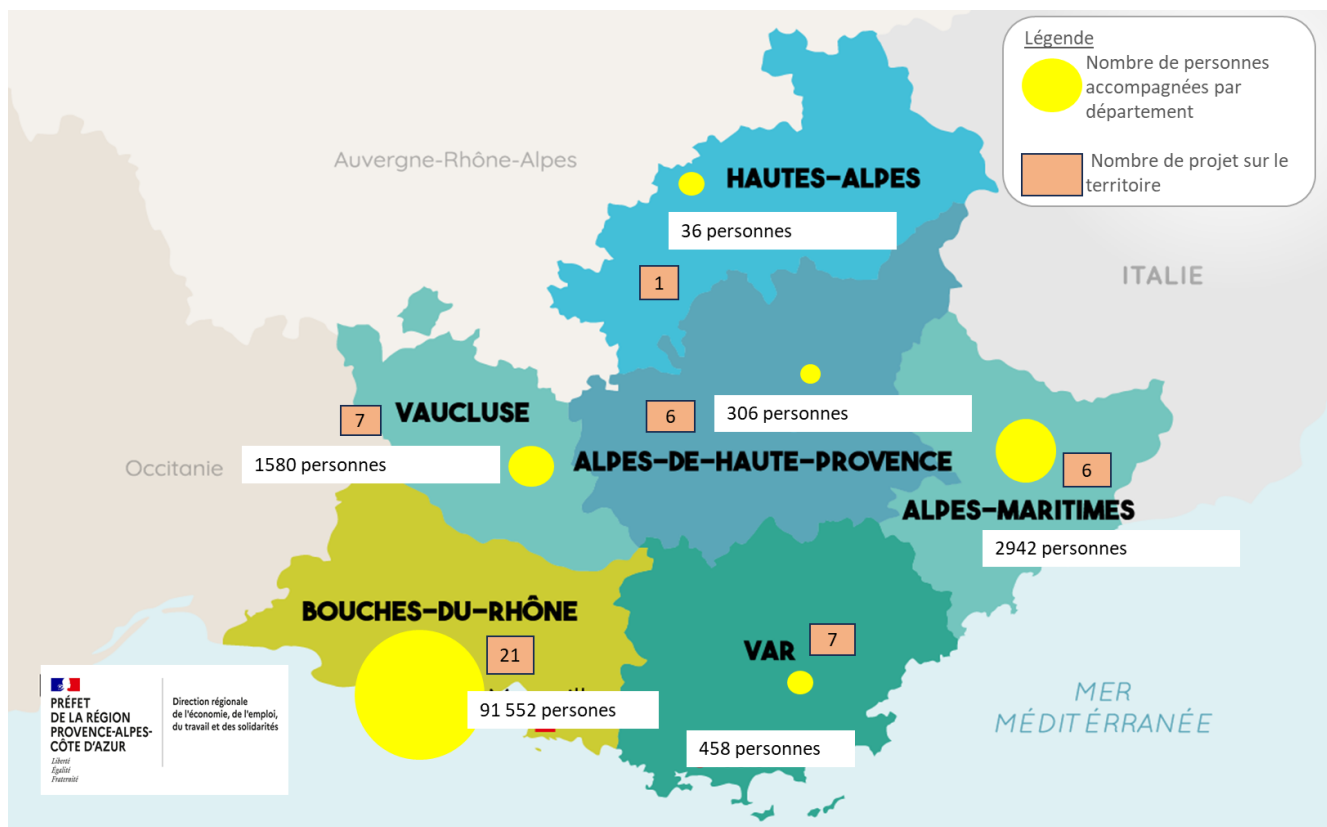
Nombre de personnes accompagnées 39 porteurs *	96 874
Nombre de structures accompagnées ou formées par les porteurs 4 porteurs (Fraternité Belle de Mai – ACF – Ligue de l'enseignement – Espiciare)	25

\*Certains projets ne possèdent pas à ce stade l'évaluation des personnes qu'ils accompagnent.

Les projets des Restos du Cœur (13), Banque Alimentaire (13), Ligue de l'Enseignement (13), Métropole Toulon (83) ne touchent pas directement les personnes et n'entrent donc pas en compte dans l'évaluation de cet indicateur.

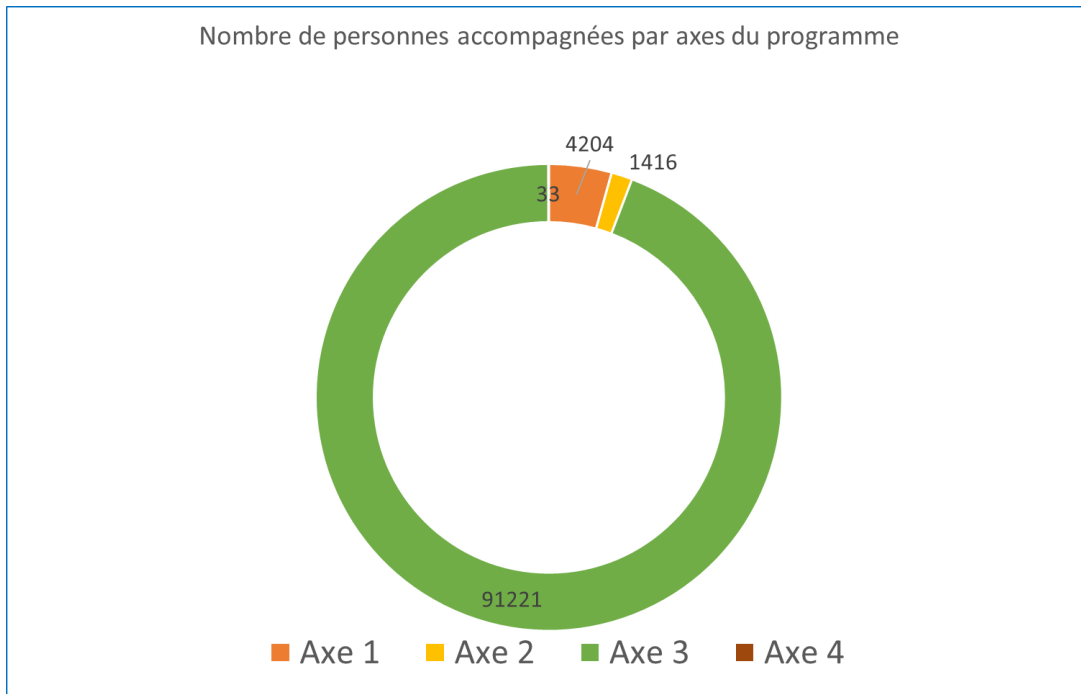
Pour les projets de Cantina (13) et du Secours Populaire (06) qui touchent un grand nombre de personnes au travers de leurs activités très larges et étendues sur tout leur territoire, une quote-part, correspondante à la part du financement du programme Mieux Manger Pour Tous sur le budget total, a été appliquée afin d'éviter une surévaluation des personnes accompagnées dans le cadre du programme seulement. Elle est de 13% pour Cantina et 8% pour le Secours Populaire.

#### ○ Répartition par département du nombre de personnes accompagnées :



\*A noter que Maavar (13) recense 84500 personnes sur la période grâce au financement du programme et la part du financement du programme Mieux Manger Pour Tous n'est pas connu à ce stade.

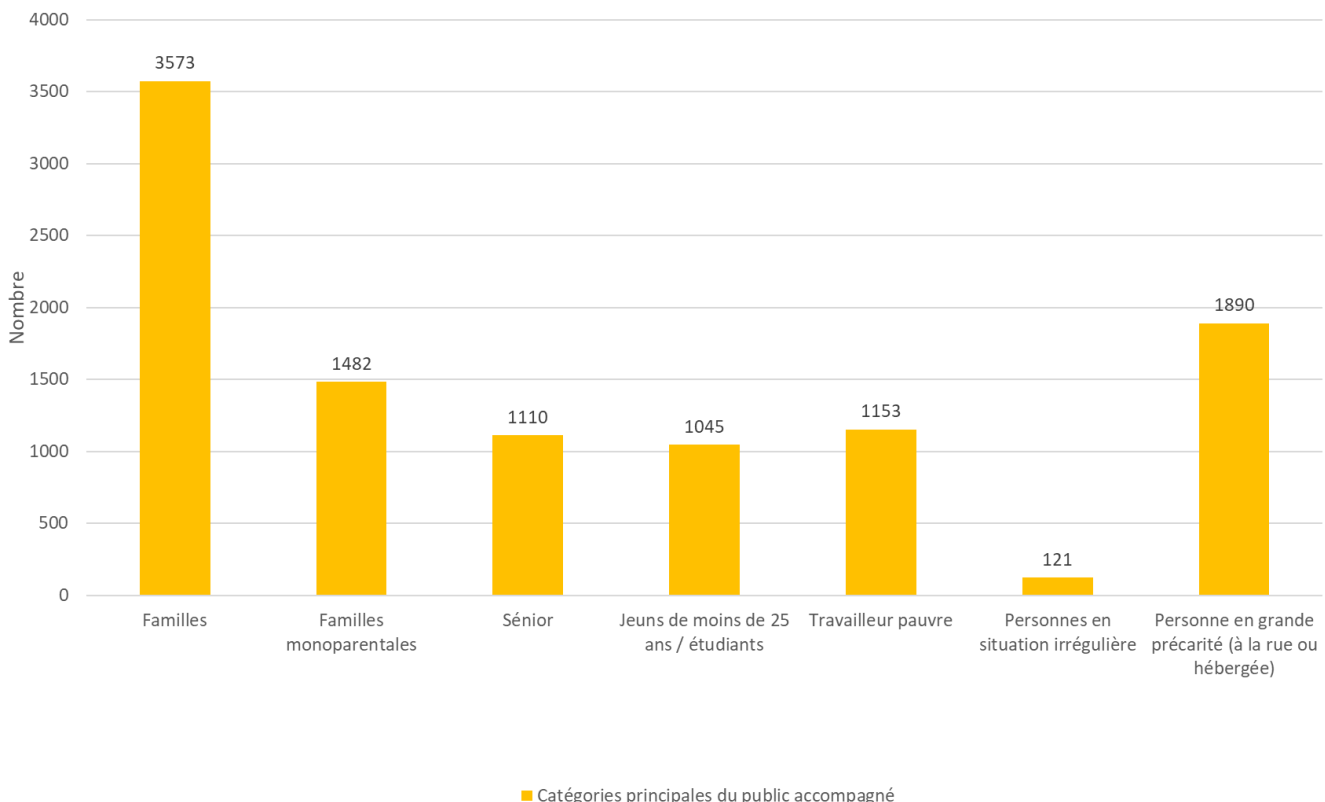
○ Répartition du public accompagné par axes du programme



\*A noter : le projet de Maavar (13) est inclus dans l'axe 3. Le projet de l'association Maison Accueil (13) qui accompagne 778 personnes porte sur deux axes 1 et 4.

○ Les catégories du public accompagné

33 projets ont renseigné cet indicateur. Les catégories représentées ci-dessous sont les catégories principales qui ont pu être évaluées par les projets.



\* Les projets tels que Maavar, La Petite Lili, Le Village, Secours Catholique, CA pays de Grasse ne procèdent pas à un recensement détaillé par catégories, des personnes qu'ils accompagnent.  
Les projets tels que la Coop sur Mer, Au Maquis (caisse commune), Alpes Provence Verdon et CD04 n'ont pas d'évaluation à ce stade.

## 2. Les différentes propositions, composantes des projets

Nombre de repas <i>7 porteurs</i>	218 909  Axe 2 : 14214 repas Axe 3 : 204 695 repas
Transferts monétaires (nombre de chèques distribués) <i>5 porteurs</i>	8 081  Axe 1 : 1205 chèques Axe 3 : 6876 chèques
Nombre de paniers solidaires <i>8 porteurs</i>	3 155  Axe 1 : 817 paniers Axe 3 : 2338 paniers
Nombre de colis de produits sains et durables <i>3 porteurs en axe 3</i>	8 247
Nombre de groupements d'achat  Nombre de commandes  <i>2 structures concernés par ce dispositif</i>	4  573  96% des références sont BIO 50% des références sont locales (138 références au total sur les 2 structures)

## 3. L'engagement et la mobilisation du public associé au travers des activités proposées

Nombre d'ateliers nutritionnels, culinaires <i>27 structures</i>	371  2185 participants * 6 participants en moyenne par atelier  Axe 1 : 101 ateliers/ 468 participants Axe 2 : 38 ateliers/ 233 participants Axe 3 : 231 ateliers /1472 participants Axe 4 : 1 atelier /12 participants
Nombre de jardin potager, partagé, solidaire <i>10 structures</i>	16  1340 participants *

<p>Nombre d'atelier éducatif ou de sensibilisation sur l'environnement 17 structures</p>	<p>180</p> <p>2226 participants * 12 participants en moyenne par atelier</p> <p>Axe 1 : 43 ateliers / 660 participants Axe 3 : 137 ateliers / 1566 participants</p>
<p>Nombre d'atelier éducatif ou de sensibilisation à l'alimentation durable 23 structures</p>	<p>304</p> <p>1853 participants * 6 participants en moyenne par atelier</p> <p>Axe 1 : 65 ateliers / 792 participants Axe 2 : 6 ateliers / 44 participants Axe 3 : 233 ateliers / 1017 participants</p>

*\*le nombre de participants fait référence au nombre d'inscrits dans les ateliers, une personne pouvant revenir plus fois.*

#### 4. Les actions pour renforcer la participation des plus précaires aux enjeux de transition

<p>Nombre de cueillette solidaire, chantier de glanage 10 porteurs</p>	<p>116</p> <p>432 participants</p> <p>Axe 1 : 92 cueillettes / 248 participants Axe 2 : 11 cueillettes / 63 participants Axe 3 : 13 cueillettes / 121 participants</p>
<p>Nombre visite de ferme 10 structures</p>	<p>43</p> <p>425 participants</p>

#### 5. La coopération entre acteurs, les alliances locales pour développer le réseau et le partenariat pour les approvisionnements

On recense de nombreux partenariats différents selon la spécificité des projets.

- Les porteurs de projets ont pour partenaires les **grands réseaux** suivants : les Banques Alimentaires, ANDES, Biocoop, Naturdis, MSA, Solaal, Manger Bio en Provence, Cocagne, Phenix,

Union des métiers de l'Industrie Hôtelière, les disciples d'Escoffier (réseau des chefs), Réseau des AMAP, Secours populaire, Secours Catholique, VRAC, CIVAM, Les Restos du Cœur, Croix Rouge.

- 25 projets, dont 5 portent des PAT (CC Alpes Provence Verdon, CA pays de Grasse, Métropole

Toulon, CD04, PNR Ventoux), inscrivent leurs actions ou ont des liens avec les PAT de leur territoire.

25 PAT au total sont recensés par les porteurs comme partenaires.

Les liens entre les porteurs et les PAT sont principalement : la participation aux réunions, aux groupes de travail de lutte contre la précarité alimentaire et de réduction du gaspillage alimentaire et aux différents événements proposés par les PAT. L'objectif est le partage d'informations, la co-construction du cadrage, la mise en relation et l'identification d'acteurs en lien avec l'alimentation et une veille territoriale et une interconnaissance ponctuelle.

Certains liens sont plus étroits, comme par exemples :

- Au Maquis dont le projet Caisse commune a reçu un financement du PAT Métropole AMP
- Graines de Soleil qui intervient comme expert technique à la demande du PAT AMP Métropole dans des réunions et évènements
- Au maquis avec la commune ferme qui est une action inscrite dans le PAT PNR Luberon
- La Croix Rouge 84 avec le restaurant social qui est une action intégrée dans les objectifs du PAT 84 pour l'approvisionnement en produits frais et locaux ainsi que la mise en place de programmes de sensibilisation pour les bénéficiaires du restaurant social sur les thématiques du PAT (alimentation durable, circuits courts, etc.)
- ou encore Appese dont l'action du projet de jardins partagés s'inscrit dans le PAT 06
- les projets de la Banque Alimentaire (coordinateur) et de la Métropole Toulon ont pour partenaires de nombreux PAT compte tenu de l'étendue et spécificité de leur projet :
  - PAT partenaires avec le projet Banque Alimentaire : Grand Avignon, CD 84, PNR Ventoux, CD 04, Toulon Métropole, Dracénie Provence Verdon Agglomération, Cœur du Var, Golfe de St Tropez, Cannes, Métropole Aix Marseille, Pays de Grasse. Mais le déploiement au niveau 2 pour certains PAT a ralenti la démarche de coopération.
  - PAT partenaires avec le projet Toulon Métropole : PAT Pays de Fayence, PAT Méditerranée Porte des Maures, PAT Golfe de St Tropez, PAT Dracénie Provence Verdon Agglomération, PAT Provence Verte, PAT Provence Verdon, PAT Cœur du Var, PAT Estérel Côte d'Azur

Départements	Nombre de PAT	Noms des PAT	Nombre de partenariat >1
04	4	PAT CD 04 PAT Commune de Jausiers PAT Provence Alpes Agglomération PAT Communauté des communes Alpes d'Azur	2 2
05	-		
06	5	PAT Cannes Pays de Lérins PAT Pays de Grasse PAT CD06 PAT Métropole Nice Côte d'Azur	2 2

		Mouans Sartoux	
13	2	AMP Métropole PETR Arles	9 2
83	9	Toulon Métropole PAT Dracénie Provence Verdon Agglomération PAT Cœur du Var PAT Golfe de St Tropez PAT Pays de Fayence PAT Méditerranée Porte des Maures PAT Provence Verte PAT Communauté de communes Provence Verdon PAT Estérel Côte d'Azur	2 3  2 2  2
84	5	Grand Avignon CD 84 PNR Ventoux PAT Luberon PAT des Baronnies	2 2  3

- **11 bailleurs sociaux** sont recensés comme partenaires de 8 projets :

Départements de localisation	Nom des bailleurs partenaires	Nombre de partenariat >1
04	-	
05	OPH 05	
06	Logis Familial	
13	HMP UNICIL Logis Méditerranée 13H Famille et Provence Erilia	2    3
83	Var Habitat	2
84	Adoma Cada	

- **23 chantiers d'insertion** sont recensés comme partenaires de 22 projets.

4 porteurs, la Fondation de Nice, Jardins Valeurs Solidaires, Graines de Soleil et le Village qui ont des actions financées par le programme Mieux Manger Pour Tous sont eux-mêmes chantiers d'insertion partenaires au sein d'autres projets du programme.



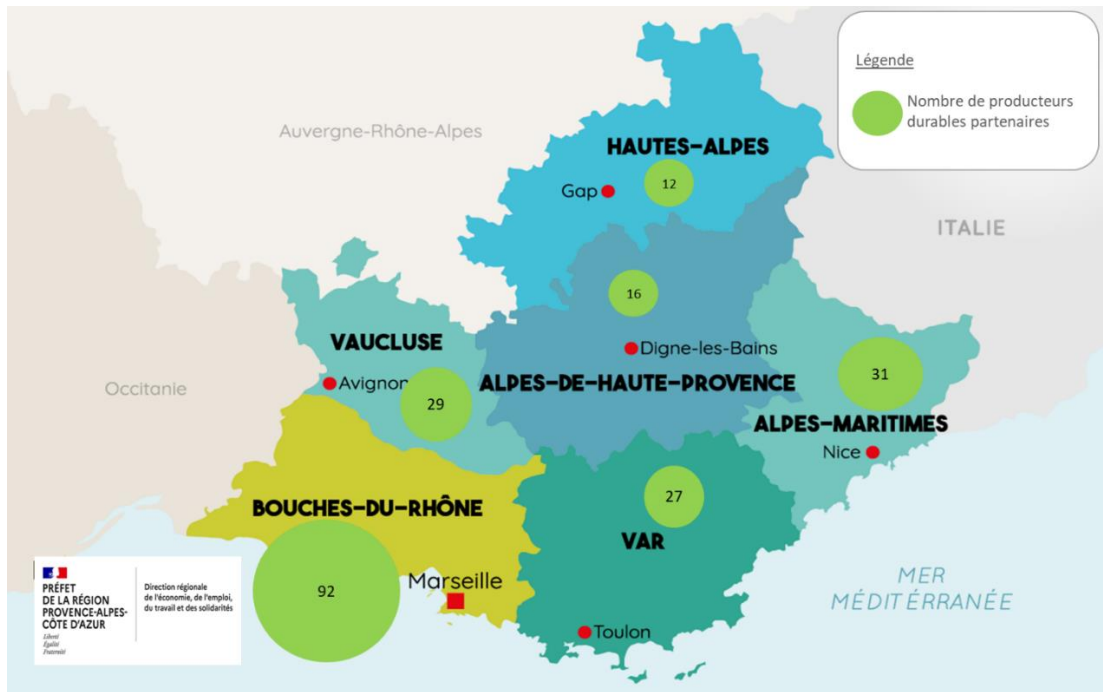
Départements de localisation	Nom des chantiers d'insertion partenaires	Nombre de partenariat >1
04	Porte accueil	
05	-	
06	<b>Jardins Valeurs Solidaires</b> <b>Ressourcerie Fondation de Nice</b> ABI 6 Les Apprentis d'Auteuil AFPJR	3
13	Regards Carreau des Alpilles <b>Graines de soleil</b> Ameli Provence L'Atelier Jasmin Aggrego Tech Métiers & Paysages Les marmites solidaires Jardin de Cocagne Seconde pousse La Banaste de Marseille ESAT La Bessonnère	8       3 2 2
83	Les Alchimistes	
84	Semailles <b>Le Village</b> Laser Naturoptère Université populaire du Ventoux	5 2   2

- Sur le plan des approvisionnements en produits durables et locaux de nombreux partenariats sont mis en place avec des producteurs :

**207** producteurs bio, durables sont sollicités sur la région PACA par les porteurs de projet et 7 producteurs limitrophes à la région sont partenaires.

On recense 61 conventions d'approvisionnement qui lient les structures et les producteurs (15 dans les Bouches du Rhône, 14 dans le Var, 25 dans le Vaucluse et 7 dans le 04). La plupart des approvisionnements sont cependant réalisés sans contrat, de gré à gré.

- La répartition des producteurs par départements est la suivante :



\*La liste des producteurs partenaires des projets est disponible en annexe C.

D'autres acteurs comme les banques alimentaires, BIOCOOP, Vrac Marseille, La Plateforme Paysanne Locale (13), Localizz (13), le magasin de producteurs la Bardanne à Cadenet (84), Agribio Provence, Bio de Provence, Terre de Goût, SCOP Epices (13), « Le Citoyens nourrit la ville » projet de jardins collectifs à Mouans Sartoux (06) ou encore des chantiers d'insertion comme Graines de Soleil, ou Semailles participent à l'approvisionnement de certains projets.

## 6. Les approvisionnements en produits frais alimentaires durables, bio et locaux

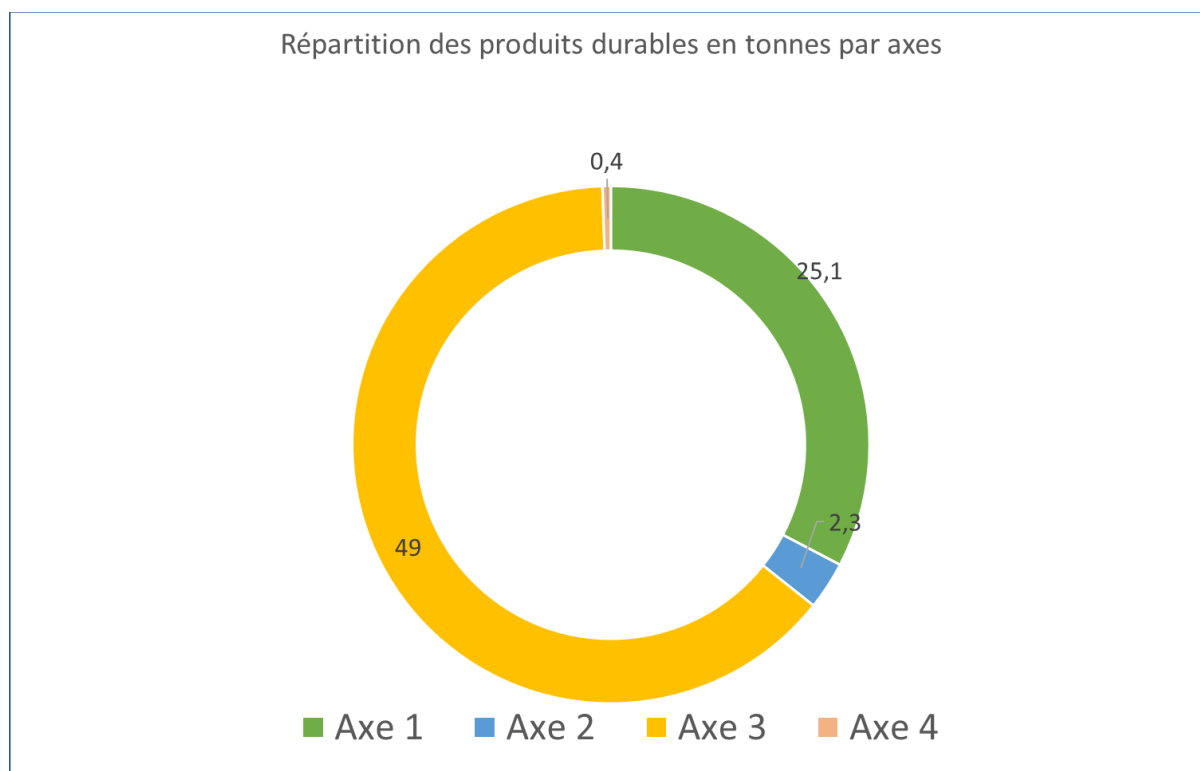
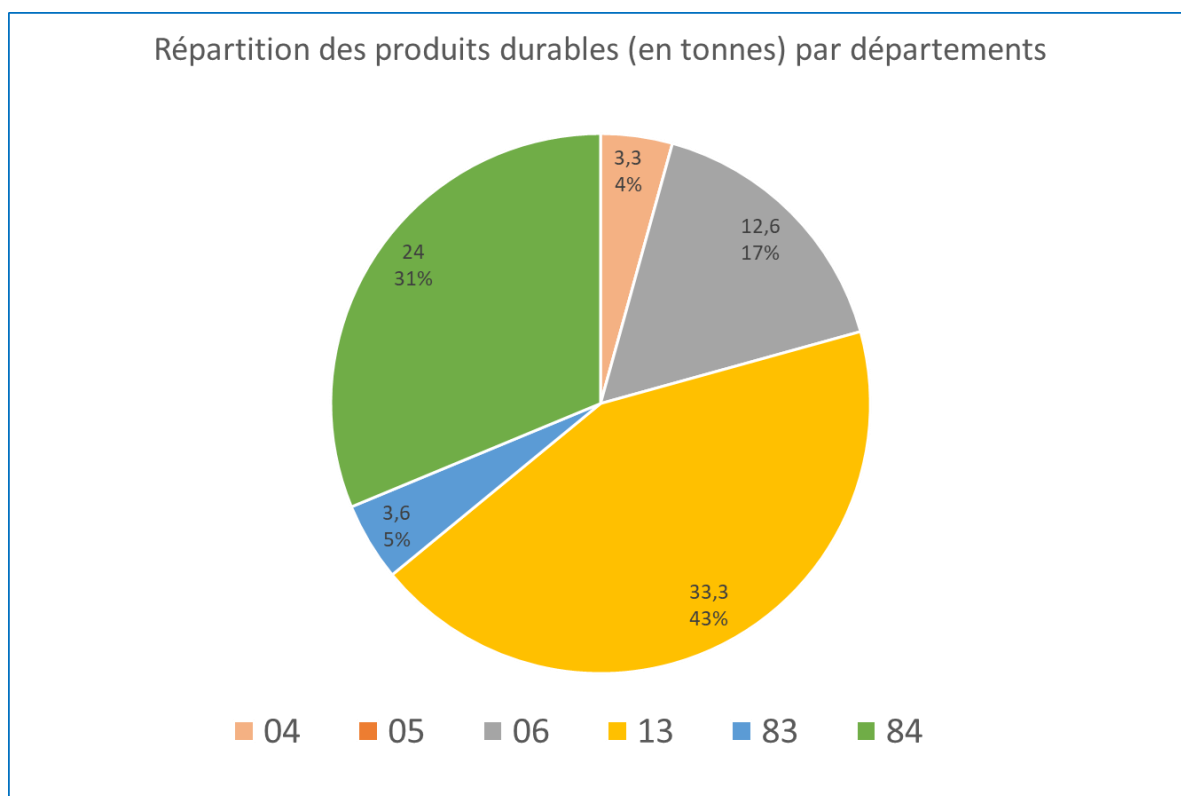
Les indicateurs ci-dessous correspondent aux approvisionnements recensés par 28 projets. La plupart des projets n'ont pas à ce stade les outils nécessaires à l'évaluation de cet indicateur.

Le total des approvisionnements (y compris non durables) s'élève à un total de 132 tonnes. L'évaluation de cet indicateur ne tient pas compte du projet de Maavar et de la Banque Alimentaire dont les données ne seront disponibles qu'en fin d'année.

### Approvisionnement totaux (fruits, légumes, viandes, produits laitiers, œufs, etc)

	Volumes en tonnes	% des approvisionnements totaux
Total produits durables non BIO autres labels et SIQO	28,9	Les produits durables non BIO représentent 22% des approvisionnements totaux
Total produits BIO	47,9	Les produits BIO représentent 36% des approvisionnements totaux
<b>Total produits durables (Bio et autres labels durables)</b>	76,8	<b>Les produits durables représentent 58% des approvisionnements totaux</b>
<b>Total produits locaux</b>	53,2	<b>Les produits locaux représentent 40% des approvisionnements totaux</b>

- La répartition des volumes durables (BIO et autres SIQO) est la suivante :



	Volumes en tonnes	%
<b>Produits frais (légumes et fruits)</b>	54,9	<b>Les légumes et fruits représentent 42% approvisionnements totaux</b>
dont produits BIO	23,5	43% des fruits et légumes sont bio
dont produits durables non BIO autres labels	9,5	17% des fruits et légumes sont durables non BIO (autres SIQO)
<b>Total produits durables (bio et autres labels durables)</b>	33	<b>60% des fruits et légumes sont durables</b>
<b>Total produits locaux</b>	35,8	<b>65% des fruits et légumes sont locaux</b>

	Volumes en tonnes	%
<b>Approvisionnement en légumineuses, produits secs</b>	10,7	<b>Les légumineuses, produits secs représentent 8% des approvisionnements totaux</b>
dont produits BIO	8	75%
dont produits durables non BIO autres labels	1,4	13%
<b>Total produits durables (BIO et autres labels durables)</b>	9,4	<b>88% des légumineuses et produits secs sont durables</b>
<b>Total produits locaux *</b>	4,8	<b>45% des légumineuses et produits secs sont locaux</b>

*\*A noter, une double comptabilisation au niveau des produits locaux est possible : les produits BIO ou autres labels durables non BIO peuvent être locaux*

## **B. L'évaluation qualitative**

### **1. L'identification des besoins des publics pour améliorer l'accès à une alimentation durable**

Deux diagnostics départementaux ont été réalisés par l'ANSA pour la Métropole Toulon et le CD04 et le diagnostic de précarité réalisé en 2022 sur la communauté des communes Alpes Provence Verdon est en cours d'actualisation.

De manière générale les méthodes utilisées pour identifier les besoins des bénéficiaires sont la mise en place d'enquêtes sous forme d'entretiens individuels auprès des personnes accompagnées mais aussi des acteurs partenaires comme les CCAS, épicerie sociale, associations partenaires, etc.

Certains porteurs de projets sont accompagnés pour la réalisation de ces enquêtes, comme la Fraternité Belle de Mai ou encore Festin qui sont accompagnés par ACF dans la mise en place d'outils de recensement des besoins spécifiques et des préférences des usagers. Le projet de Gemlacoop a été accompagné par Aircoop pour une étude globale sur leurs 5 groupements d'achats. ACF travaille aussi avec le coordinateur de la Banque Alimentaire pour une enquête de portée régionale sur les produits manquants dans l'approvisionnement de l'aide alimentaire.

Les recensements des besoins sont souvent estimés de manière empirique et reposent sur l'expérience des structures porteuses des projets ou des acteurs partenaires et donc de leurs remontées. Les recensements des besoins sont, pour la plupart des projets, réalisés de manière très informelle lors de la distribution des repas, des colis ou paniers ou lors d'ateliers participatifs mis en place par les structures porteuses des projets ou lorsque les bénéficiaires participent activement au déploiement des actions, comme pour les groupements d'achats de Vrac.

Les freins évoqués par les porteurs pour identifier les besoins de leurs publics sont le manque de temps, le manque de moyen et la nécessité d'appropriation des enjeux de la part des personnels des structures qui réalisent les enquêtes. Les problèmes de disponibilité et la mobilisation difficile des bénéficiaires pour les entretiens sont aussi largement évoqués.

## 2. L'engagement et mobilisation du public accompagné au travers des activités proposées

855 ateliers sont mis en place sur la période.

Plusieurs types d'ateliers sont proposés par les porteurs afin de favoriser une meilleure nutrition, surtout pour les publics les plus vulnérables sur le plan socio-économique. On note de manière générale :

- des ateliers de dégustation, de cuisine en collaboration avec des chefs ou des nutritionnistes et/ou diététiciennes. Quand les projets possèdent une épicerie solidaire ou mettent en place des paniers solidaires, des cueillettes solidaires, les ateliers sont réalisés avec les produits qui sont vendus ou distribués afin de proposer des recettes pour apprendre à cuisiner les produits directement disponibles.
- des ateliers sur l'alimentation végétale, d'équilibre alimentaire (exemple : petits déjeuners équilibrés avec le projet Une autre image)
- des ateliers de transformation (exemple : Familles Rurales 83 avec des ateliers de bocaux en parallèle d'ateliers nutritionnels)
- des ateliers de sensibilisation à la réduction du gaspillage alimentaire
- des jardins potagers avec une sensibilisation à l'agroécologie, légumes de saison, et changement climatique (adaptation à la sécheresse)
- des ateliers sur les principes de fonctionnement des AMAP quand il s'agit de dispositifs de paniers
- des fiches de recettes réalisées après chaque atelier de cuisine et distribuées directement aux publics cibles pour toucher les personnes sans intermédiaires. L'association Maison Accueil a distribué une centaine de fiches qui proposent des menus adaptés pour les petits budgets et les personnes qui ne disposent que d'un seul ustensile de base dans leur cuisine. ACF distribue aussi des fiches recettes dans les colis des restos du cœur après les ateliers réalisés avec les légumes présents dans les colis.

Les ateliers sont mis en place de manière générale dans une philosophie d'« aller vers » : des réunions avec les communautés d'habitants ou les bénéficiaires sont proposées pour définir les thèmes des ateliers et approfondir leurs attentes. Des sondages sous forme de questionnaires sont réalisés pour sonder l'intérêt des personnes (dans les épiceries solidaires, les lieux de distribution ou les restaurants).

Généralement, les familles qui participent aux ateliers sont intégrées à part entière à la réalisation des ateliers et sont parties prenantes du processus d'apprentissage : choix des recettes, participation aux courses pour les ingrédients et organisation du déroulé.

Les objectifs sont : de mettre à profit les compétences et le savoir-faire des habitants en les rendant autonomes et en valorisant leurs connaissances et de donner aux participants les connaissances et outils nécessaires pour adopter des habitudes alimentaires saines et économiques au quotidien. Des instances de

paroles informelles sont aussi largement mis en place pour réaffirmer les principes de participations et élargir la mobilisation.

Par exemples :

- Solidarité Enfants Sida propose pour chaque atelier cuisine à aux familles originaires d'autres pays de confectionner des recettes de leurs pays.
- le projet Vrac organise des temps d'échanges mensuels avec les habitants des quartiers pour décider des thématiques semestrielles des ateliers de cuisine, santé-nutrition ou bien sortie à la ferme.
- la Croix Rouge organise des sessions pilotes pour évaluer en amont la satisfaction des participants et améliorer les ateliers.
- ACF met en avant des usagers des dispositifs comme ambassadeurs auprès de leurs pairs et ce dans une démarche de démocratie alimentaire, des questionnaires sont déployés lors des ateliers pour recueillir la parole et les avis des participants.
- Au Village les personnes sont associées de la cueillette des légumes, au choix de la recette réalisée pendant les ateliers de cuisine et à la réalisation de ces ateliers.
- Le projet de la ferme commune d'Au Maquis met en place plusieurs réunions de concertations avec les participants pour définir les plans de culture, les jours d'ouverture de la ferme, etc.

On observe aussi plusieurs initiatives de création de charte ou de guide pour accompagner les personnes dans le changement de pratiques. Par exemples :

- le guide « mieux manger pour tous » du CCAS de Toulon, en partenariat avec les Insatiables pour donner les clés pour une alimentation responsable
- l'écriture à plusieurs mains d'une « charte du bien cuisiner » avec la mise en place d'une cuisine pédagogique à la Fondation de Nice
- la co-construction avec les bénéficiaires d'une charte « mieux manger » pour le projet de l'Association Maison Accueil

Les freins évoqués sont les difficultés pour mobiliser le public face à la nécessité de temps long pour assurer la sensibilisation :

- peu de disponibilité des familles en cumul des vulnérabilités (santé, garde des enfants, mobilité, distance géographique, etc),
- la participation des plus précaires est souvent motivée par l'obtention de denrées,
- la motivation du public cible est compliquée et difficile à justifier face aux problèmes économiques et au prix qui rend l'accès aux produits durables difficiles.
- l'enjeu de mixité du public est parfois aussi difficile à accompagner.
- la création de conditions favorables pour engager les habitants reposent sur les publics relais dont les centres sociaux qui ont un peu de moyens et un turnover dans les équipes important.

Toutes ces difficultés impliquent que la tâche de mobilisation du public par les structures est très chronophage, le CCAS de Mouans Sartoux envisage par exemple de contractualiser la participation aux ateliers pour garantir un engagement durable des personnes.

### **3. Les moyens pour la création de nouvelles filières d'approvisionnement**

La création de partenariats avec les producteurs repose de manière générale sur des temps de rencontres informels, sur les marchés de producteurs par exemple ou grâce au réseau propre des structures ou des temps plus formels lors de réunions et d'évènements organisés au travers des PAT. Le diagnostic de territoire

réalisé par les PAT est un outil essentiel pour les structures pour accéder à une cartographie pour les approvisionnements.

Les centrales d'achats comme Manger BIO en Provence, les groupements de producteurs, les chambres d'agriculture, les réseaux des AMAP, les Agribio locales ou encore les prises de contacts avec les têtes de réseaux agricoles tels que la FDSEA ou les Jeunes Agriculteurs, les fédérations ou coopératives des territoires permettent la mise en liens entre les porteurs de projet et les producteurs locaux.

L'objectif est de trouver des moyens pour une démarche qui soit moins basée sur le don de producteurs et qui intègre une rémunération juste soutenant la production et pour cela, les prix ne sont pas négociés avec les producteurs.

Les projets comme la Ligue de l'enseignement et Graines de Soleil ont créé une mercuriale, plateforme de centralisation des commandes, ce qui permet de consolider les partenariats. Les plateformes sont co-construites avec les producteurs et les quantités de produits et les prix sont mis à jour régulièrement. Si l'outil est efficace pour d'une part fédérer les producteurs en leur assurant des débouchés réguliers et d'autre part pour garantir les approvisionnements des structures, l'inconvénient est que l'animation et la coordination sont très chronophages pour structures.

Les freins évoqués par les porteurs sont :

- le coût des denrées durables qui est plus élevé, même en circuit court. Dans une approche de ne pas négocier les prix et de favoriser la juste rémunération des producteurs, le prix constitue un frein au développement de partenariats.
- Les financements ne permettent pas l'achat régulier de produits auprès des producteurs locaux et donc de créer une relation régulière et durable. La disponibilité des producteurs n'est pas toujours évidente, difficultés à les convaincre face au volume des denrées des structures d'aide alimentaire qui peut être irrégulier et imprévisible. Les producteurs ont souvent un circuit de distribution de leurs produits bien établi et ne souhaitent pas prendre des débouchés qui nécessitent une logistique supplémentaire. Il y a la nécessité d'atteindre des niveaux de commande plus significatifs pour convaincre les producteurs, ce qui peut être plus compliqué pour les structures qui n'ont pas assez de bénéficiaires pour lancer une commande ou qui n'ont pas de budgets réguliers ou spécifiquement alloués pour ces dépenses.
- les partenariats avec les petits maraichers qui peuvent subir des aléas de production peut être une source d'interruption dans les approvisionnements.
- certains territoires peuvent présenter des difficultés d'approvisionnement comme le 83 pour les fruits
- les structures relais comme les Agribio, ADEAR ou CIVAM sont souvent plus impliquées au niveau des problématiques agricoles qu'alimentaires
- la multiplicité des partenariats est très chronophages pour les structures pour le passage des commandes.

#### [4.Bilan des actions, prise en compte les retours des personnes accompagnées, évaluation de l'intégration des connaissances et apprentissages](#)

Les projets évoquent de manière générale le besoin d'un suivi de longue durée pour évaluer les transformations concrètes. Une grande partie des projets n'ont pas d'outils appropriés d'évaluation de l'intégration des connaissances et des nouveaux apprentissages.

Le recueil des retours des participants se fait généralement par des temps d'échanges informels après chaque atelier ou action. Ils sont parfois couplés à des questionnaires anonymes après chaque activité mais la plupart des projets n'ont pas d'outils formalisés.

Les projets comme la Croix Rouge (84) ou Au Maquis (84) par exemples, ont mis en place un processus d'outils de « feedback » formalisés : des questionnaires de satisfaction, des entretiens, des boîtes à idées, des groupes de discussion pour recueillir les avis des participants. Les groupes de discussion permettent aux bénéficiaires de partager leurs expériences et suggestions au groupe. Les données sont ensuite analysées pour identifier les tendances et les points d'amélioration.

D'autres projets ont un partenariat pour la conduite d'entretiens individuels ciblés, comme la Fraternité Belle de Mai, Festin, Graines de Soleil avec ACF ou Aga del Rio avec l'association SEPT. ACF met en place des questionnaires sur les connaissances attitudes et pratiques ("KAP") vis-à-vis de l'alimentation durable, en coordination avec les actions d'accompagnement du programme Mieux Manger pour Tous par le pôle ressources à Marseille, à Paris, et le projet Vital'im du 93, ce projet se développe sur plusieurs années, un impact à long terme est visé et d'ici fin 2024. Le déploiement de questionnaires KAP est envisagé à destination d'usagers du marché de la Viste et participants au comité d'usagers. Un volet santé nutrition va être réfléchi en fin d'année 2024 avec une implication de l'ARS de manière plus rapprochée en 2025.

Globalement sur la plupart des projets le bilan est positif, les structures augmentent la fréquence et le nombre d'ateliers face aux fortes demandes des participants. Ils constatent qu'au bout de 6 mois la qualité prime sur la quantité, les ateliers de cuisine et de dégustation permettent une adhésion plus facile à la consommation de nouveaux légumes, une réduction des produits sucrés, plus de produits faits maison, et une attention plus particulière aux labels pour nourrir sainement les enfants. Mais la difficulté d'accès aux produits de qualité par les bénéficiaires eux-mêmes à cause des prix trop élevés et la difficulté à sortir pour certaines personnes, des habitudes alimentaires liées aux pays d'origine restent encore très fréquentes et présentes.

L'évolution des pratiques alimentaires nécessitent du temps long pour contourner les résistances aux changements. Aga del Rio a fait le choix par exemple de ne plus employer le terme « BIO » au profit de « produits sans pesticides » pour éloigner les mentalités de l'idée du trop cher et une nette évolution dans l'appréciation de la qualité plutôt que de la quantité a été observée.

Les freins évoqués sont :

- avant tout les coûts associés à la mise en œuvre des ateliers de sensibilisation qui sont encore perçus comme assez importants et représentent un frein non négligeable à son déploiement à plus grande échelle,
- les difficultés de passage à l'écrit pour la population non francophone et donc la nécessité de bilan à l'oral qui est très chronophage pour les structures,
- la précarité met en avant le besoin de « se nourrir » avant tout plutôt que de « bien se nourrir »
- la difficulté à mobiliser certains ménages bénéficiaires pour participer aux enquêtes en raison du fort turnover sur certaines actions
- la difficulté de trouver des lieux adéquats et confidentiels pour la conduite des entretiens



## C. Annexes

### Liste des producteurs partenaires par départements

#### 04 Alpes de Haute Provence - 16 producteurs

Bastide des bayons  
Benoît Henock paysan boulanger Bio  
CéréAlpes (Mane - produits Bio à base de céréales)  
Coopérative laitière  
Gaec des Mourres (Forcalquier oeufs Bio)  
Hameau St Pierre (maraîchage)  
Henry Gobaye  
La ferme de Dormillouse  
La ferme du moulin (Puimoisson - volailles et œufs Bio)  
Lucie Mangementin (viande ovine)  
Miellerie des Sanières  
Philippe Chasles  
Solange Rivial (glanage et cueillettes solidaires)  
Tossolia (Revest du Bion - produits Bio à base de soja)  
Viande Bovine BIO

#### 05 Hautes Alpes - 12 producteurs

Abeil  
Agricampus Les Eyméyères  
Confiture Chatelain  
Domaine de la Bastie  
Earl Margiotta  
Exploitation Borrely  
GAEC Noble  
Illy Pommes  
Le Moulin du Forest (pain bio)  
Le panier de Lumy  
Salade2 fruits

#### 06 Alpes Maritimes - 31 producteurs

Ballabio  
BG Provence  
Bruzzone  
Côte d'Azur Fruits et Primeurs - [partenaire de 2 structures](#)  
D'Oriano  
EARL Les Ambrasques  
EARL Les Clerici  
EARL Les Surveries - [partenaire de 2 structures](#)  
EARL Perdigon  
EARL Robert Bernabei - [partenaire de 2 structures](#)  
Emmaüs Roya - [partenaire de 2 structures](#)  
Ferme Potagère de Lantosque  
FL AZUR

Florian Barberis  
GAEC Carletto Frères  
GAEC Des Gendarmes  
GAEC Durance Alpille  
GAEC la Petite Graine - [partenaire de 2 structures](#)  
GAEC Le primeur de Castagniers  
GAEC Reconnu du Plan  
Jesus Silva  
La Semina  
Le Moulin de Taviani  
Mag d'Azur  
Olivier Louis  
Pierre Alanda  
SAS Les producteurs GATTIEROIS  
SCIC les ferrages - [partenaire de 2 structures](#)  
Vidal  
Virgile Gallo

### 13 Bouches du Rhône - 92 producteurs

Adele  
AGRUCORSE  
Albignac Huguette et Jean-Paul (Berre l'Etang - légumes)  
Alternative BIO  
Amap de Beaudinard  
Amap de provence  
AMAP Paniers marseillais  
Aouina  
Bruno Knipping,  
Caroline Infossi (Berre l'Etang)  
Carreiras - [partenaire de 2 structures](#)  
Colineo  
Daoudi Mohamed  
Domaine de l'Ange Pascal Gillet (Châteauneuf les Martigues - légumes, oeufs et huiles)  
Domaine de Sainte Véronique Cédric Duval (Lambesc - légumes de conservation)  
Domaine Roustant Sylviane Roustant (La Fare les Oliviers - raisin, huile)  
Domaine St Vincent  
EARL Abeille et sens  
EARL Biobonum  
EARL Cedric  
Earl Potagerome  
El Asery  
EL Stephanie Deville Laforest  
Elora  
Faiseuse de Racines - [partenaire de 2 structures](#)  
Fares  
Ferme Chez Céline  
Ferme de la Bazine - [partenaire de 5 structures](#)  
Ferme de l'escapade  
Ferme de l'Espigaou Matthieu et Sylvie Prioul (La Fare - amandes et oeufs) - [partenaire de 2 structures](#)  
Ferme de Louis François Cortes (Châteauneuf-les Martigues - légumes)  
Ferme de Louis

Ferme de Morabeza (Aubagne)  
Ferme des roselières  
Ferme du Vallon Lionel Giodano (Velaux - kiwi, pois chiche et pâtes) - [partenaire de 2 structures](#)  
Ferme en ville  
Ferme Gaby  
Ferme Morabeza  
Ferme Pâtissière  
Fragnes  
Frédéric Morgante (légumes)  
GAEC Sam et JU  
Garçin (Joucques)  
Griyeb  
Hangar des Garrigues  
Herbes du sud  
Jean Walter  
Jean Yves Roche et Jean-Yves Morgante (Berre l'Étang - légumes)  
Joël Seimandi (Ventabren - légumes)  
Julie Andrée (Gignac-la-Nerthe)  
Lazize  
Le domaine des 3B  
Le Jardin de Jeannot  
Le Jardin de mon père  
Le paysan urbain  
Le Petit Producteur  
Les Bougainvillées  
Les Cousins  
Les délices d'Anis  
Les Espigau  
Magali Mistral  
Mains libres  
Martino  
Mas Daussan Stéphane Charmasson (Arles - pommes et jus) - [partenaire de 3 structures](#)  
Mauro  
Miel Dunan  
Moulin Mas daudet  
Mycotopia  
Pain et Partage  
Paire Maximin  
PLB  
Pourchier  
PPL  
Remy de Michelis (Les baux de Provence)  
Rifi Rachid  
Rifi Youssef  
SARL Sagnon  
SCIC Manger bio en provence  
Scop Epice  
Seimandi  
SNDB  
Sobioetic  
Soleaal  
Solebio

Sourire Paysan  
Stéphane Bufill (Châteauneuf-les-Martigues)  
Tarbakh  
Terre de Mars  
Thierry Seren Paysan boulanger (Saint Julien les Martigues - pains et farines)  
Toul  
Vert 'ige bio

### 83 Var - 27 producteurs

AMAP Les paniers de l'Issole  
Amélie Bio (Draguignan)  
Antoine BERTRAND et Marion FOY (les jardins d'Entraygues)  
Campagne la Lunounette (Aups)  
Ce que l'on sème (Rizzo)  
Christian CHARLIN (Le temps des récoltes)  
Domaine de l'Enregado (Pertuis)  
Domaine du Plan de la Mer (Priolio)  
Domaine TRUCCO  
Famille Decomis  
Ferme de Fabregas (Oberti)  
Ferme de Philippe (La Garde)  
Ferme de Prétuilière  
Ferme de Robert (La Crau)  
Ferme Les vallons  
Jardin Urbavar (La Garde)  
Le jardin de gérard et claudine (Les Arcs sur argens)  
Les producteurs Mas Daussan  
Les temps des récoltes  
Permavar Olivier BENHAMOU - [partenaire de 2 structures](#)  
Potager et compagnie  
Producteurs de la vallée rose (Fréjus)  
SCIC AGRI BIO PROVENCE (Brignoles)  
Sylvain BOUISSON - [partenaire de 2 structures](#)  
Theo Jacques  
Virginie SICARD (Le clos de Barbeirane)  
Yvan BARROT (Les jardins de Claudine et Gérard)

### 84 Vaucluse - 29 producteurs

Alexis maraicher  
Âmes des champs  
Coline Rumeau  
Coralie et Damien Arnaud (Malaucène)  
EARL Les deux Rivières  
Elisabeth Molot (ferme de la Rostide à Carpentras)  
Eric Barrière  
Felix Lauridam  
Florence Guende (Ferme du Rouret à Mazan)  
Fruidor  
GAEC 1 de Plus  
GAEC de l'escapade

Grand Cyprès  
Ismael Mazaoui  
Jardin de la méditerranée  
Jérôme Raspail à Blauvac  
La Caillasse (Cucuron - légumes de conservation et jus de raisin) - [partenaire de 2 structures](#)  
La ferme de ceux qui sèment Gaetan Raoux (Cadenet - légumes) - [partenaire de 3 structures](#)  
La Reboule Cappeau  
L'abeille qui pique  
Le fournil de Cucuron  
Les embellies  
Les jardins de Gaia  
Les paysans d'Avignon  
Longo Mai  
Patricia Lenne  
Relais vert  
SA Guedj  
Vergers de Loiselay

### **Producteurs limitrophes PACA**

Département 07 - Fermier de l'Ardèche  
Département 07 - Volailleur de nos régions  
Département 26 - EARL Naturlap  
Département 30 - Les Mélonés  
Département 30 - Petit Saint Jean  
Département 30 - Ferme de Byzantine  
Département 38 - Vercors Lait