

COMPTE RENDU

JOURNÉE ANNUELLE DE RENCONTRE DES ACTEURS



Le mercredi 17 juin 2026

à Montrieux le hameau



PRÉC'alim

Réseau Régional de lutte
contre la précarité alimentaire
en Provence-Alpes-Côte d'Azur



SOMMAIRE

03	Le contexte et les objectifs de la journée
07	Le temps du réseau
10	Le droit à l'alimentation : regards croisés
16	La place du marché
23	Le temps du déjeuner
24	La marche des talents
25	Les ateliers
85	Le mot de la fin

Le contexte et les objectifs de la journée

Le réseau PREC'alim est porté par la DREETS PACA et soutenu par la COALIM. Le réseau est composé de près de 600 membres représentant 330 structures sur l'ensemble de la région Provence Alpes Côte d'Azur, dont 56% d'associations d'aide alimentaire, 18% de collectivités. 86 structures sont porteuses de projets soutenus par le programme Mieux Manger Pour Tous.

Le 17 juin 2026, le réseau s'est réuni pour la 3ème année à Montrieux le hameau.

La journée était facilitée et animée à deux voix avec **Sandrine Faure, Chargée de mission pour l'animation du Réseau Prec'alim** et **Emmanuelle Hartmann du Collectif Mission Possible**.

Les attentes de la journée



Les attentes des participant.es ont été exprimées lors de l'inscription à la journée.

L'attente dominante était **l'interconnaissance** et **faire réseau** avec les idées centrales de **se rencontrer, créer du lien, identifier les acteurs pour développer des synergies et mutualiser**. Pour améliorer la coordination territoriale, le **besoin d'une vision globale du territoire** avait été émis.

Le besoin d'échanges entre acteurs et de partages d'expériences afin de **s'inspirer d'initiatives existantes**, de **découvrir des projets innovants** et de trouver des idées pour **développer les actions** et **booster et enrichir** les projets venaient en deuxième position.

En synthèse les attentes de la journée pouvaient se résumer en 3 grands objectifs

- **Se connaître et se connecter**
- **S'inspirer et apprendre des autres**
- **Agir ensemble, coopérer et se coordonner**

L'année dernière les participant.es nous avaient dit aussi...

- De revenir au Hameau **Nous y étions pour cette 3ème année encore !**
- Mieux repérer les origines géographiques et les types d'acteurs. **Une carte régionale de localisation des acteurs était proposée !**
- Proposer des temps d'éclairage et notamment sur des projets de recherche action. **Nous avons choisi cette année encore d'évoquer le droit à l'alimentation pour continuer à comprendre les enjeux actuels !**
- Mettre en avant des projets inspirants. **Nous espérons l'avoir fait avec les ateliers Partage de réussite !**

Le programme de la journée

9h30 Ouverture de la journée avec la **DREETS PACA**

9h45 Temps du réseau

10h00 ● **Echanges croisés** « Agir et s'engager face aux nouveaux enjeux : vers un droit à l'alimentation pour tous et toutes »

Avec **Action contre la faim** et **Bénédicte Bonzi, Anthropologue**

Echanges avec la salle

11h30 ● 1^{er} temps d'interconnaissance : **la place du marché**

12h30 **Déjeuner sur la terrasse**

13h45 ● 2^{ème} temps d'interconnaissance : **la marche des talents**

14h45 ● Les ateliers **Partage de réussite et accélérateur de projet**

16h30 Clôture de la journée



Les participant.es

3 couleurs pour 3 groupes différents pour identifier les acteurs.trices : **le jaune**, **le vert** et **le orange** !

3 axes d'actions étaient définis à partir **des principes et des piliers du droit à l'alimentation**, fil rouge de la journée. Ils regroupent des projets qui ont des actions majoritaires qui vont dans ce sens.



Transformer l'offre alimentaire consiste à agir pour garantir une disponibilité suffisante, durable et de qualité des aliments. Cet axe vise à renforcer les filières locales, soutenir des modes de production plus respectueux et assurer une juste rémunération pour les producteurs. Il s'agit de relocaliser et de diversifier l'offre alimentaire. Il y a tout un travail de structuration des filières afin de rendre les produits accessibles dans les territoires où l'offre est insuffisante.



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

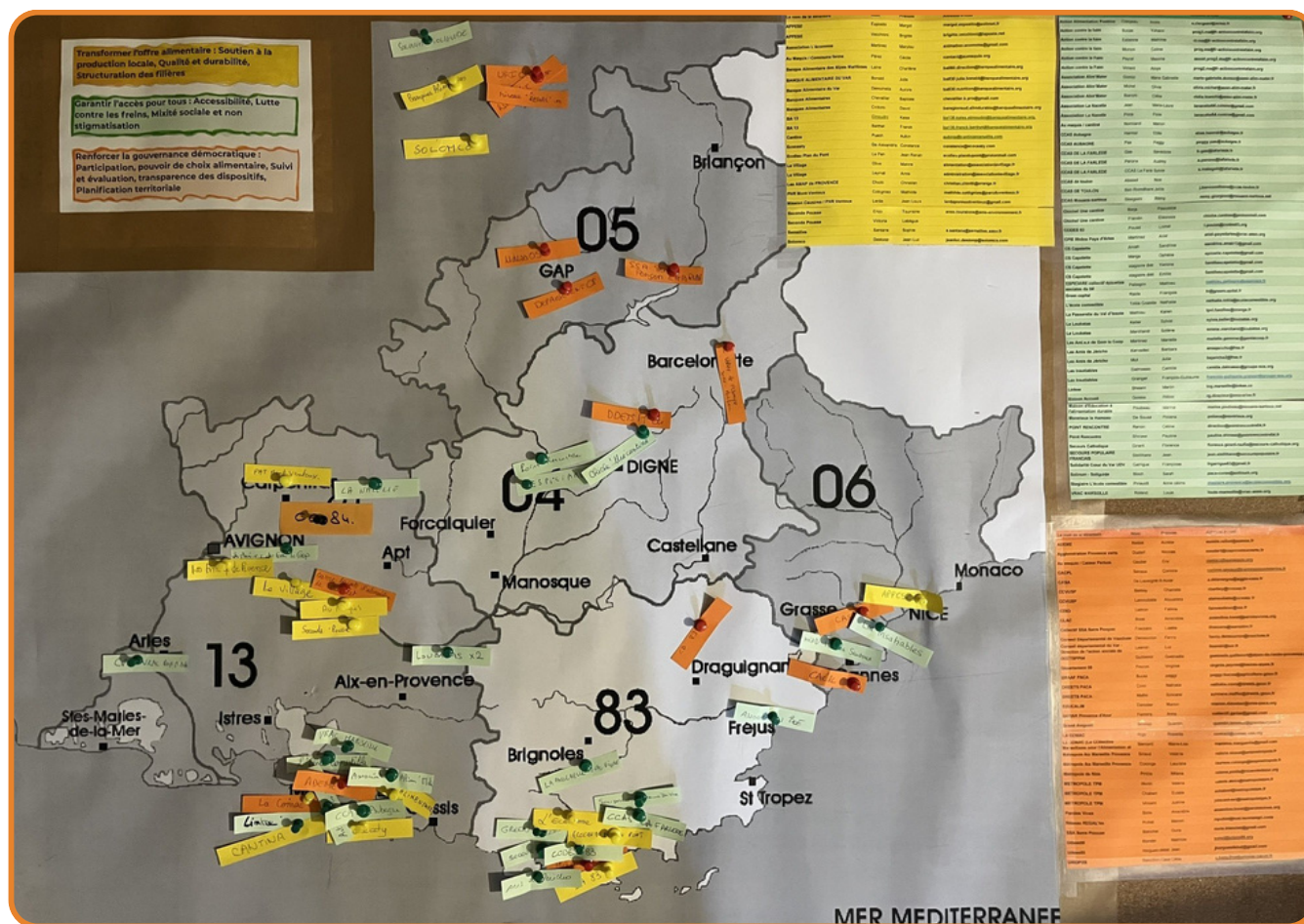
Cet axe vise à lever les barrières économiques, physiques, sociales et culturelles pour permettre à tous d'accéder à une alimentation suffisante et de qualité. Un point fondamental de cet axe est la lutte contre la stigmatisation et le pouvoir de choix des personnes.



Renforcer la gouvernance démocratique du système alimentaire. Le droit à l'alimentation ne peut être effectif sans une gouvernance inclusive et transparente. Il s'agit ici d'intégration des principes du droit à l'alimentation dans les politiques publiques et aussi d'actions où la participation des habitants est au centre. La gouvernance repose aussi sur des principes de transparence et de redevabilité : les dispositifs doivent être évalués, les résultats partagés avec des mécanismes de pilotage collectif.



La carte régionale des acteurs.trices présent.es à la journée : une idée simple pour une vision globale des initiatives sur le territoire PACA !



61 structures étaient représentées.

- 5 des Alpes de Haute Provence (04)
- 3 des Hautes Alpes (05)
- 4 des Alpes Maritimes (06)
- 16 des Bouches du Rhône (13)
- 12 du Var
- 11 du Vaucluse
- 9 ayant un champ d'actions régional

et 1 acteur hors région !



L'avez vous identifié ?

Vous retrouverez l'annuaire des acteurs.trices en page Place du marché en page 16 !

Le temps du réseau

Une 1^{ère} séquence pour un retour sur les activités du réseau avec un témoignage flash des acteurs pour recueillir ce que **"le réseau vous apporte"** et **"ce qu'il vous donne envie de faire ?"**



Un moment collectif bouillonnant qui a permis de créer un "mur d'expression collective" afin de favoriser l'expression de chacun.e, la mise en commun des expériences et l'émergence de piste d'actions partagées. Les contributions affichées ont été regroupées par catégories afin de visualiser la diversité des points de vue.

Ce que vous nous avez dit : **"ce que le réseau m'apporte ou m'a apporté !"**

Rencontres et mise en lien, partenariat, se connecter, accès aux acteurs institutionnels

Temps d'échanges collectifs et de réflexion

Apprentissages et apports de connaissances, ressources techniques, juridiques, données générales

Découverte d'initiatives, d'acteurs, mieux connaître les actions

Prise de recul alignement des pratiques, confiance dans ce qui est fait, visibilité sur les projets

Inspiration, motivation, ouverture Perspectives nouvelles, nouvelles idées et de l'espoir

Inspiration et idées, nouvelles façons de faire Exemples de projets

Une bouffée d'air, une journée de calme et ressourçante, des liens humains qui facilitent les liens pros

Se sentir moins seul dans ses missions solidarité, soutien Le sentiment de faire partie d'un collectif

Les différentes contributions mettent en évidence plusieurs grandes fonctions clés du réseau et des temps du réseau :

- **Mise en lien et coopération** : favoriser les rencontres, développer des partenariats et renforcer les dynamiques collectives entre acteurs.
- **Échanges et apprentissages** : partager des expériences, croiser les initiatives et acquérir de nouvelles connaissances.
- **Inspiration et émergence d'idées** : nourrir la créativité, ouvrir de nouvelles perspectives et faire émerger des pistes d'action.
- **Soutien et dynamique collective** : rompre l'isolement, renforcer le sentiment d'appartenance et s'appuyer sur le collectif.
- **Visibilité et valorisation** : mieux faire connaître les actions, reconnaître les pratiques et valoriser les initiatives existantes.
- **Prise de recul et réflexion** : offrir un espace pour questionner ses pratiques, prendre du recul et améliorer son action.
- **Vision stratégique et mobilisation** : apporter une vision plus globale (territoriale ou politique) et renforcer la motivation à agir.

Ce que vous nous avez dit : **"ce que le réseau me donne envie de faire !"**

Requestionner ses pratiques, cultiver l'humilité, mieux comprendre les besoins, mieux mesurer l'impact au niveau des bénéficiaires, donner plus de poids à la voix des bénéficiaires

Continuer, continuer à porter le droit à l'alimentation auprès des élus et décideurs publics, Poursuivre les expériences, Se remettre en action, faire de la recherche-action

Organiser des groupes de travail avec les citoyens, Laisser la place et la parole aux bénéficiaires de l'aide alimentaire, Faire connaître les projets aux acteurs du territoire

Sensibiliser les élus, Convaincre davantage, Faire du plaidoyer, Unifier nos voix pour porter des réclamations auprès de l'État

Faire la révolution alimentaire !

Faire une veille sur les sujets à l'échelle nationale, S'informer davantage sur la situation globale, Mieux comprendre les enjeux en lisant des études scientifiques, Prendre connaissance des outils et des ressources, Formation jsur les outils de mobilisation

En résumé ce que les contributions disent...Le réseau donne avant tout envie de **faire ensemble** : coopérer, développer des projets, expérimenter de nouvelles solutions, partager les expériences et renforcer ses connaissances. Il encourage également **la remise en question des pratiques**, la participation des personnes concernées et l'engagement dans des démarches de transformation sociale.

Les participants voient ainsi le réseau comme **un moteur d'innovation, d'apprentissage, d'action collective et de changement à l'échelle des territoires.**



Une 2ème séquence pour présenter l'actualité du réseau : le panorama des initiatives de lutte contre la précarité !



Bientôt disponible !

- Ce panorama est réalisé à partir de contributions volontaires des acteurs.trices du réseau
- On y retrouve les 3 axes pour un maximum de lisibilité sur les actions !



Le droit à l'alimentation

Regards croisés : "Agir et s'engager face aux nouveaux enjeux : vers un droit à l'alimentation pour tous et toutes"

Ce temps d'informations et d'échanges sur le droit à l'alimentation a été organisé en réponse aux demandes des acteurs.trices du réseau pour des temps d'éclairage sur des enjeux globaux et de projet de recherche-action type.

Cette thématique avait été abordée lors de la journée du réseau 2025, nous souhaitons continuer à explorer ce sujet avec **Hélène Quéau**, Directrice Pays Mission France **Action contre la faim** avec le regard de **Bénédicte Bonzi**, Docteur en anthropologie sociale et Auteure de **"La France qui a faim"**.



De la reconnaissance du droit à l'alimentation, droit fondamental à la lutte contre les violences alimentaires.

Lors de cette conférence, Hélène Quéau et Bénédicte Bonzi, ont proposé une réflexion complémentaire sur les enjeux de la précarité alimentaire en France.

Leur intervention a permis de croiser une approche fondée sur les droits humains avec une analyse des conséquences sociales et humaines du non-respect du droit à l'alimentation.

Hélène Quéau a tout d'abord rappelé l'ampleur de la précarité alimentaire en France. Selon les estimations disponibles, environ huit millions de personnes seraient concernées, tandis qu'une personne sur six déclare ne pas avoir suffisamment à manger. Cette précarité touche également les producteurs agricoles : près de 18 % des agriculteurs vivent sous le seuil de pauvreté. Ces chiffres illustrent les dysfonctionnements d'un système alimentaire qui ne garantit pas à tous et toutes un accès digne à une alimentation suffisante et de qualité.

Face à ce constat, **Action contre la Faim** a fait le choix d'inscrire son action dans le cadre du droit à l'alimentation, reconnu par plusieurs conventions internationales dont une ratifiée par la France en 1980. Ce droit garantit à chaque personne un accès régulier à une alimentation suffisante, saine, adaptée aux préférences culturelles et produite de manière durable.

Hélène Quéau a présenté les **5 piliers fondamentaux** de ce droit :

DEFINITION DU DROIT A L'ALIMENTATION

“ Le droit à l'alimentation est le droit de toute personne, seule ou en communauté avec d'autres, d'avoir physiquement et économiquement accès à tout moment à une nourriture suffisante, adéquate et culturellement acceptable, qui soit produite et consommée de façon durable, afin de préserver l'accès des générations futures à la nourriture. ”

DE SCHUTTER Olivier, COMMISSION DES DROITS DE L'HOMME, 2014

PILERS ET PRINCIPES DU DROIT A L'ALIMENTATION



- **La disponibilité** : existence d'une offre alimentaire suffisante ainsi que l'accès à la terre et aux moyens de production ;
- **L'accessibilité** : accès économique et physique à l'alimentation ;
- **L'adéquation** : qualité nutritionnelle, respect des choix et des préférences des personnes ;
- **La durabilité** : préservation des ressources et capacité des générations futures à se nourrir.
- **La stabilité** : garantie d'un accès continu et sécurisé à une alimentation suffisante, saine et choisie

Au-delà de ces dimensions, elle a insisté sur les principes qui doivent guider les politiques publiques et les actions de terrain :

- **la participation** des personnes concernées aux décisions ;
- **l'autonomie et l'émancipation** plutôt que l'assistance ;
- **la transparence** sur le fonctionnement du système alimentaire ;
- la lutte contre **les discriminations** ;
- **la responsabilisation** des pouvoirs publics.

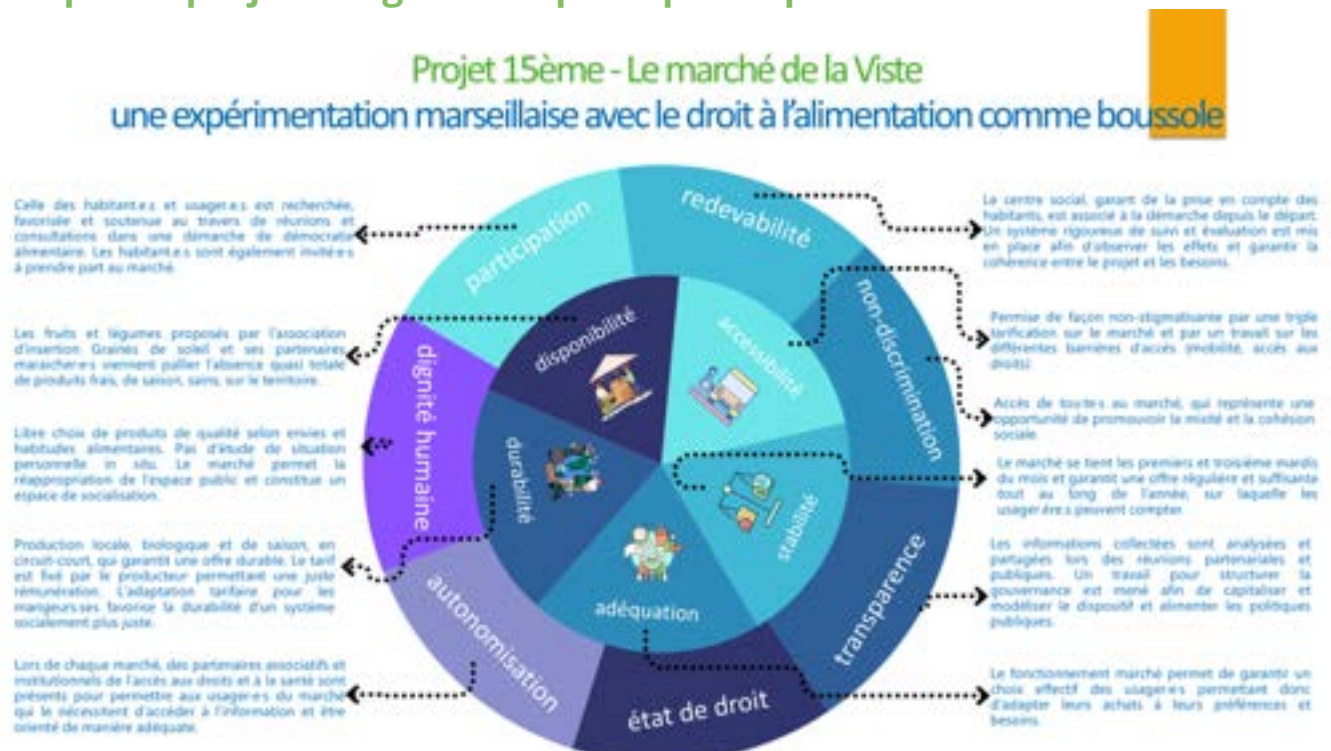
Dans cette perspective, les personnes ne doivent plus être considérées comme de simples bénéficiaires d'aides, mais comme des porteurs de droits.

Cette approche implique que les pouvoirs publics ont l'obligation de respecter, protéger et mettre en œuvre le droit à l'alimentation.

Hélène Quéau a illustré ces principes à travers plusieurs exemples de projets territoriaux, notamment des marchés solidaires ou des dispositifs favorisant l'accès à une alimentation de qualité. Elle a souligné **l'importance de construire les solutions avec les habitants et de favoriser leur capacité à agir** sur leur environnement alimentaire.

Enfin, elle a rappelé que **les collectivités locales disposent de nombreux leviers d'action : aménagement du territoire, soutien à l'agriculture locale, restauration collective, accès au foncier ou encore participation citoyenne**. Selon elle, le droit à l'alimentation doit devenir un fil conducteur des politiques publiques à toutes les échelles.

Exemple de projet intégrant les principes et piliers du droit à l'alimentation



Bénédicte Bonzi : comprendre les violences alimentaires

À partir des travaux menés dans le cadre de ses recherches sur l'aide alimentaire, **Bénédicte Bonzi** a abordé la question sous un angle complémentaire.

Son objectif est de comprendre ce que produit concrètement l'absence de garantie effective du droit à l'alimentation.

Elle développe **le concept de violences alimentaires**, qui désigne **les conséquences de l'incapacité du système à assurer à chacun une alimentation digne**. Pour elle, dans un pays où l'alimentation est abondante, le fait que des millions de personnes rencontrent des difficultés pour se nourrir traduit avant tout un problème de répartition et non de production.

DÉFINITION DES VIOLENCES ALIMENTAIRES

“ Les violences alimentaires sont les conséquences du non respect du Droit à l'alimentation. Ainsi elles se définissent par les atteintes irréversibles physiques et morales sur des personnes dans un pays qui a ratifié les traités internationaux et dans lequel la nourriture est produite en abondance ”

BONZI Bénédicte, La France qui a faim, 2023

Les atteintes morales,
le cadre théorique des
violences faites aux femmes,
MH Hirigoyen



L'exemple de la loi de lutte
contre le gaspillage
alimentaire

"LE DON NE PEUT PAS LA
JUSTICE"

M. Mauss

Son enquête menée auprès des Restos du Cœur lui a permis d'observer les effets profonds de cette situation sur les personnes concernées.

Au-delà des impacts sur la santé physique, elle met en avant **des conséquences psychologiques importantes** :

- la peur permanente de manquer ;
- le sentiment de honte ;
- la perte de confiance en soi ;
- le renoncement progressif à certains droits

Bénédicte Bonzi souligne que les personnes en situation de précarité alimentaire savent généralement ce qu'est une alimentation équilibrée. **Les difficultés rencontrées ne relèvent pas d'un manque de connaissances mais de contraintes économiques, sociales et structurelles.**

Elle critique ainsi les démarches qui tendent à **culpabiliser les individus plutôt qu'à interroger l'organisation du système alimentaire.**

L'un des mécanismes qu'elle met en évidence est celui de l'inversion de la faute : les difficultés alimentaires sont souvent présentées comme le résultat de choix individuels, alors qu'elles découlent principalement d'inégalités économiques et sociales.

L'exemple de VRAC : alimentation choisie et pouvoir d'agir

Bénédicte Bonzi a ensuite présenté **les enseignements d'une recherche-action menée avec l'association VRAC (Vers un Réseau d'Achat en Commun).**

Cette étude montre qu'il est possible de proposer dans les quartiers populaires une alimentation de qualité tout en favorisant la participation des habitants.

L'expérience de VRAC repose sur plusieurs principes :

- offrir des produits de qualité accessibles financièrement ;
- permettre aux habitants de participer aux choix de produits ;
- soutenir les dynamiques collectives ;
- reconnaître la capacité d'action des personnes.



Les observations réalisées montrent que ces espaces ne sont pas seulement des lieux d'approvisionnement alimentaire. Ils contribuent également à **recréer du lien social, à renforcer la confiance mutuelle et à développer le pouvoir d'agir des participants.**

Pour Bénédicte Bonzi, ces expériences démontrent que la restauration de la dignité passe d'abord par **la reconnaissance des personnes comme acteurs à part entière.**

Elle insiste sur l'importance du **lien humain, de l'écoute** et de **la considération réciproque**, qui constituent selon elle un préalable indispensable à l'effectivité des droits.

Conclusion : une vision commune

Malgré des approches différentes, les interventions d'Hélène Quéau et de Bénédicte Bonzi convergent vers une même conclusion : **l'alimentation ne doit pas être considérée comme une simple marchandise ni comme une aide accordée aux plus fragiles, mais comme un droit fondamental.**

Toutes deux plaident pour une **transformation des politiques publiques et des pratiques de terrain** afin de garantir à chacun un accès digne à une alimentation choisie, de qualité et durable. Elles soulignent également **l'importance d'associer les personnes concernées aux décisions et de reconnaître leur expertise d'usage.**

Ainsi, la lutte contre la précarité alimentaire ne consiste pas uniquement à distribuer des denrées, mais à construire les conditions d'un véritable accès aux droits, à la dignité et à la citoyenneté.



Le droit à l'alimentation, ses principes et piliers comme
fil de rouge de la journée

La Place du marché

Suite aux suggestions des participants l'année dernière, nous avons maintenu et consolidé les temps d'interconnaissance, avec la place des marchés et la marche des talents.

La place du marché : nous avons emprunté ce format au réseau Regalim qui le met en place avec grand succès dans ces journées d'acteurs depuis un certain nombre d'années.

La place du marché consiste à créer un espace dans lequel les participants peuvent découvrir, échanger librement autour de leur projet. Comment ? Tout simplement chaque acteur apporte et affiche un poster qui représente sa structure et les grandes lignes de son projet.

Les échanges croisés et informels permettent de dépasser les cadres habituels, créer du lien et favoriser les connexions entre acteurs qui ne se connaissaient pas ou peu.

Pour cette année nous sommes revenus sur la place du hameau pour créer 3 grands espaces regroupant les acteurs et les actrices du réseau.

Pour rappel les **3 groupes** ont été définis à partir des principes et des piliers du **droit à l'alimentation**. Ils regroupent des projets qui ont des actions majoritaires qui vont dans ce sens.



Transformer l'offre alimentaire



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



Renforcer la gouvernance démocratique du système alimentaire



61 structures représentées



Retrouvez les posters des participant.es qui ont transmis leur poster en pages annexes **à partir de la page 89**



Transformer l'offre alimentaire : soutien à la production locale, qualité et durabilité, structuration des filières

Le nom de la structure	Territoire	Nom	Prénom	Adresse e-mail
APPESE	O6	Exposito	Margot	margot.exposito@solimut.fr
APPESE	O6	Vecchioni	Brigitte	brigitte.vecchioni@laposte.net
Association L'économe	83	Martinez	Marylou	animation.econome@gmail.com
Au Maquis / Commune ferme	84	Pérez	Cécile	contact@aumaquis.org
Banque Alimentaire des Alpes Maritimes	O6	Lainé	Charlène	ba060.direction@banquealimentaire.org
Banque Alimentaire du Var	83	Bonald	Julie	ba830.julie.bonald@banquealimentaire.org
Banque Alimentaire du Var	83	Demichelis	Aurore	ba830.nutrition@banquealimentaire.org
Banques Alimentaires	Région	Chevallier	Baptiste	chevallier.b.pro@gmail.com
Banques Alimentaires	Région	Ciribino	David	baregionsud.alimdurable@banquealimentaire.org
Cantina	13	Puech	Aubin	aubinp@cantinamarseille.com
Ecoceaty	13	De Alexandris	Constance	constance@ecoceaty.com
Ecolieu Plan du Pont	83	Le Pen	Jean Renan	ecolieu.plandupont@protonmail.com
Le Village	84	Olive	Marine	alimentation@associationlevillage.fr
Le Village	84	Leymat	Anne	administration@associationlevillage.fr
Les AMAP de PROVENCE	13	Chiotti	Christian	christian.chiotti@orange.fr
Mission Causires / PNR Ventoux	84	Lerda	Jean Louis	lerdapnrmontventoux@gmail.com
PNR Mont-Ventoux	84	Cottignies	Mathilde	mathilde.cottignies@parcduventoux.fr
Seconde Pousse	84	Enzo	Tourraine	enzo.tourraine@ams-environnement.fr
Seconde Pousse	84	Victoria	Lebègue	
Semailles	84	Santana	Sophie	s.santana@semailles.asso.fr
Solomco	Hors région	Destoop	Jean Luc	jeanluc.destoop@solomco.com



Plateforme numérique de mutualisation Circulid'R



Garantir l'accès pour tous : accessibilité, lutte contre les freins, mixité sociale et non stigmatisation

Le nom de la structure	Territoire	Nom	Prénom	Adresse e-mail
Action Alimentation Positive	13	Clergeau	Anaïs	a.clergeau@actap.fr
Action contre la faim	13	Bucas	Yohann	prog3.ma@fr-actioncontrelafaim.org
Action contre la faim	13	Estienne	Mathilde	ct-ma@fr-actioncontrelafaim.org
Action contre la Faim	13	Peyral	Maxime	assist.prog2.ma@fr-actioncontrelafaim.org
Action contre la Faim	13	Vimard	Aloys	prog2.ma@fr-actioncontrelafaim.org
Association Alim'Mater	13	Domizi	Marie Gabrielle	marie-gabrielle.domizi@asso-alim-
Association Alim'Mater	13	Michel	Olivia	olivia.michel@asso-alim-mater.fr
Association Alim'Mater	13	Bianchi	Clélia	clelia.bianchi@asso-alim-mater.fr
Association La Nacelle	84	Jean	Marie-Laure	lanacelle84.cuisine@gmail.com
Association La Nacelle	84	Pons	Flore	lanacelle84.cuisine@gmail.com
Au maquis / Cantine solidaire	84	Normand	Marion	contact@aumaquis.org
CCAS Aubagne	83	Hannaï	Eliès	elies.hannai@aubagne.fr
CCAS Aubagne	83	Pas	Peggy	peggy.pas@aubagne.fr
CCAS DE LA FARLEDE	83	Gas	Bénédicte	b.gas@lafarlede.fr
CCAS DE LA FARLEDE	83	Perone	Audrey	a.perone@lafarlede.fr
CCAS DE LA FARLEDE	83	CCAS La Farlède	Sylvie	s.malagoli@lafarlede.fr
Chiche! Une cantine	O4	Flandin	Eléonore	chiche.cantine@protonmail.com
CODES 83	83	Poulet	Lionel	l.poulet@codes83.org
CPIE Rhône Pays d'Arles	13	Martinez	Ariel	ariel-paysdarles@vrac-asso.org

Le nom de la structure	Territoire	Nom	Prénom	Adresse e-mail
CS Capelette	13	Amah	Sandrine	sandrine.amah13@gmail.com
CS Capelette	13	Marga	Ophélie	epicerie.capelette@gmail.com
ESPICIARE	O4	Pellegrin	Mathieu	mathieu.pellegrin@espiciare.fr
Green capital	Région	Racle	François	fr@greencapital.fr
L'école comestible	13	Tolila Cozette	Nathalie	nathalie.tolila@ecolecomestible.org
La Passerelle du Val d'Issole	83	Mathieu	Karen	lpvi.familles@orange.fr
Le Loubatas	13	Keller	Sylvie	sylvie.keller@loubatas.org
Le Loubatas	13	Marchand	Solène	solene.marchand@loubatas.org
Les Ami.e.s de Gem la Coop	84	Martinez	Marielle	marielle.gemvrac@gemlacoop.fr
Les Amis de Jéricho	83	Kervadec	Barbara	amisjericho@free.fr
Les Amis de Jéricho	83	Mut	Julie	bsjericho2@free.fr
Les Insatiables	13	Dalmasso	Camille	camille.dalmasso@groupe-sos.org
Les Insatiables	13	Granger	François-Guillaume	francois-guillaume.granger@groupe-sos.org
Linkee	13	Shearn	Martin	log.marseille@linkee.co
MEAD	O6	Poubeau	Marine	marine.poubeau@mouans-sartoux.net
Montrieux le Hameau	83	De Sousa	Poliana	poliana@montrieux.org
Point Rencontre	O4	Renon	Céline	direction@pointrencontre04.fr
Point Rencontre	O4	Shinawi	Pauline	pauline.shinawi@pointrencontre04.fr
Secours Catholique	83	Girard	Florence	florence.girard-raufie@secours-
Solidarité Cœur du Var UDV	83	Garrigue	Françoise	frgarrigue83@gmail.fr
Solinum - Soliguide	Région	Bloch	Sarah	paca-corse@solinum.org
VRAC MARSEILLE	13	Roland	Louis	louis-marseille@vrac-asso.org
ZOE Epicerie sociale et solidaire	83	Alexandra	Varolli	association.esaf@gmail.com



**Renforcer la gouvernance démocratique : participation,
pouvoir de choix alimentaire, suivi et évaluation,
transparence des dispositifs, planification territoriale**

Le nom de la structure	Territoire	Nom	Prénom	Adresse e-mail
ADEME	Région	Reibel	Aurélié	aurelie.reibel@ademe.fr
Au maquis / Caisse Pertuis	84	Gautier	Eric	contact@aumaquis.org
CACPL	06	Senaux	Corinne	<a href="mailto:corinne.senaux@cannespa
ysdelerins.fr">corinne.senaux@cannespa ysdelerins.fr
CASA	06	De Lavergne de Cerval	Aude	<a href="mailto:a.delavergne@agglo-
casa.fr">a.delavergne@agglo- casa.fr
CCVUSP	04	Barbey	Charlotte	cbarbey@ccvusp.fr
CCVUSP	04	Lamouliatte	Alexandra	alamouliatte@ccvusp.fr
CD83	83	Lebrun	Fatima	falveslebrun@var.fr
Collectif SSA Serre Poncon	05	Blanchet	Ouria	ouria.blanchet@gmail.com
Collectif SSA Serre Ponçon	05	Freccero	Lisette	lfreccero@wanadoo.fr
Conseil Départemental de Vaucluse	84	Demoucron	Fanny	<a href="mailto:fanny.demoucron@vauclu
se.fr">fanny.demoucron@vauclu se.fr
DDETSPP04	04	Guillemot	Gwenaële	<a href="mailto:gwenaele.guillemot@alpes
-de-haute-
provence.gouv.fr">gwenaele.guillemot@alpes -de-haute- provence.gouv.fr
Département 05	05	Peyron	Virginie	<a href="mailto:virginie.peyron@hautes-
alpes.fr">virginie.peyron@hautes- alpes.fr
DRAAF PACA	Région	Bucas	peggy	<a href="mailto:peggy.bucas@agriculture.g
ouv.fr">peggy.bucas@agriculture.g ouv.fr
DREETS PACA	Région	Covo	Nathalie	<a href="mailto:nathalie.covo@dreets.gou
v.fr">nathalie.covo@dreets.gou v.fr
DREETS PACA	Région	Maffei	Sylviane	<a href="mailto:sylviane.maffei@dreets.go
uv.fr">sylviane.maffei@dreets.go uv.fr

Le nom de la structure	Territoire	Nom	Prénom	Adresse e-mail
EDUCALIM	Région	Danober	Manon	manon.danober@cres-paca.org
GEDAR Provence d'Azur	06	Ferreira	Anna	collectif.gedar@gmail.com
Grand Avignon	84	Bronisz	Quentin	quentin.bronisz@grandavignon.fr
LA COMAC	13	Rigo	Roberta	contact@comac-ssa.org
La COMAC	13	Bernard	Marie-Léa	marielea.marguerite@gmail.com
Métropole Aix Marseille Provence	13	Siraud	Valérie	valerie.siraud@ampmetropole.fr
Métropole Aix Marseille Provence	13	Colonge	Laurène	laurene.colonge@ampmetropole.fr
METROPOLE TPM	83	Chabert	Eulalie	echabert@metropoletpm.fr
METROPOLE TPM	83	Vincent	Justine	jvincent-ext@metropoletpm.fr
Paroles Vives	13	Borel	Amandine	amandine.borel@parolesvives.org
Réseau REGAL'im	Région	Pulliat	Manon	mpulliat@sud.lacoopagri.coop
UDESS 05	05	Blondel	Mathilde	solad@udess05.org
URIOPSS	Région	Bancillon-Casanova	Célia	c.bancillon@uriopss-pacac.fr

La place du marché :

- ✓ un espace dédié à la présentation des projets et des acteurs.trices
- ✓ un temps riche en échanges, rencontres et interconnaissance !



Le temps du déjeuner

Sur la terrasse du hameau



Pour le déjeuner les cuisines du hameau ont régalié nos papilles avec des plats végétariens de saison tout aussi délicieux les uns que les autres, sourcés durablement et localement. **D'où venaient les produits ?** Du potager du hameau, de la famille *Trucco* petit producteur local, Jus de fruits bio *Bissardon*, Gâteaux maison du matin, moelleux chocolat et marrons, fleurs d'oranger)

Tarte aux oignons, salade de pois chiche, salade de lentilles, tempura de légumes, salade de pâtes et de riz, salade verte du jardin

Dhal de lentilles et riz

Et pour le dessert mousse aux fruits, crème brûlée et panna cotta

Pendant le temps du déjeuner était proposé **un temps créatif pour faire oeuvre commune** ! Ecrire dans le logo les valeurs associées au réseau !

 Pour voir cette oeuvre commune rdv en dernière page de ce compte rendu !



La Marche des talents

La marche des talents est inspirée de la marche du feedback, méthode d'intelligence collective simple et puissante pour recueillir des retours constructifs entre pairs.

La marche impose un rythme apaisé qui favorise l'écoute attentive et la concentration sur l'autre. En mouvement, les échanges sont souvent plus libres, sincères et moins intimidants qu'en groupe statique.

5 parcours au choix à la découverte du hameau avec des échanges guidés, autour du potager, du village et du lac étaient proposés aux participants qui devaient former des petits groupes de 3-4 personnes.



Les participants étaient invités à noter leurs impressions à leur arrivée. En voici la synthèse.

Ce qui est apprécié dans la marche :

- Le cadre naturel et apaisant.
- La qualité des rencontres et des échanges.
- La spontanéité des discussions en mouvement.
- Les bienfaits du déplacement physique.

Ce avec quoi les participants repartent :

- Un sentiment de bien-être et de ressourcement.
- De nouvelles idées et pistes de réflexion.
- De nouveaux contacts.
- De l'énergie, de l'espoir et de la motivation pour la suite.

Les ateliers



Deux types d'ateliers étaient proposés :

1) les ateliers Partage de réussite afin de mettre en avant des projets inspirants et de continuer la découverte d'initiatives tout en prenant le temps d'approfondir les projets pour permettre l'échange et le transfert de pratiques entre les acteurs.trices.

2) un atelier accélérateur de projet pour aider un acteur du réseau dans son projet.

Les thématiques des ateliers Partage de réussite ont été construites à partir des piliers du droit à l'alimentation. Chaque thématique était une porte d'entrée pour aborder et découvrir les projets inspirants dont les actions font de manière générale référence à plusieurs piliers ou principes du droit à l'alimentation.



Deux projets par thématiques étaient proposés (quand c'était possible !) L'objectif était de montrer plusieurs visions possibles solutionnant une même problématique.

Les ateliers se sont déroulés en 3 phases : une phase de présentation de chaque projet, une phase de clarification où les participants ont eu l'opportunité d'approfondir le contexte du projet et une phase de valorisation et d'appropriation où les participants étaient amenés à exprimer ce qui leur plaît dans les projets et ce que cela leur donne envie de faire.

Les ateliers : Pilier disponibilité

Les projets qui intègrent ce pilier développent des actions de :

- soutien à la production locale : développement de filières agricoles territoriales (maraîchage, circuits courts)
- renforcement de l'offre alimentaire sur les territoires sous-dotés : implantation de marchés, épiceries solidaires, points de vente mobiles
- logistique alimentaire territoriale : plateformes d'approvisionnement local, mutualisation des transports et stockage.

Atelier 1 Soutien à la production locale avec :

- Le PNR Mont ventoux - 84
- Cantina - 13

Atelier 2 Logistique territoriale avec :

- Les banques alimentaires Région Sud - PACA
- Linkee - 13

Atelier 1



Présentation du projet du PNR Mont Ventoux - 84

Dans le cadre de son PAT le Parc Naturel Régional du Mont Ventoux porte le projet Chausirès et mène de nombreuses actions dont le soutien aux producteurs pour donner du sens à leur activité locale et bénéficier d'un appui économique et la valorisation en circuit court d'invendus agricoles à destination des structures d'aide alimentaire.

Le projet vise à :

- renforcer la coopération entre les producteurs agricoles et les associations d'aide alimentaire ;
- augmenter les dons de fruits et légumes invendus ;
- réduire le gaspillage alimentaire ;
- améliorer l'accès à une alimentation saine pour les publics en situation de précarité.

Les actions mises en œuvre sont :

- Identification et mobilisation des producteurs disposant d'invendus agricoles.
- Organisation de la collecte et de la redistribution des produits auprès des épiceries sociales, centres sociaux et associations d'aide alimentaire.
- Accompagnement des producteurs dans les démarches administratives liées au don (notamment les documents CERFA ouvrant droit à des avantages fiscaux).
- Mise en réseau des acteurs locaux afin de renforcer les solidarités alimentaires sur le territoire.

12,2 tonnes de fruits et légumes collectés et redistribués en 2025, contre 5 tonnes en 2024 et le renforcement des liens entre acteurs agricoles et structures de solidarité est notable.

Les perspectives pour ce projet sont :

- développer les partenariats avec les filières de la fraise de Carpentras et du melon de Cavaillon ;
- élargir le réseau de producteurs, notamment en agriculture biologique ;
- utiliser une application mobile pour faciliter les dons et la logistique ;
- étendre les bénéficiaires à d'autres structures (ESAT, EHPAD, associations étudiantes) ;
- explorer la transformation des invendus pour améliorer leur conservation.



Présentation du projet de Cantina - 13

L'association Cantina soutient la production locale en créant des débouchés solidaires pour les producteurs du territoire et en favorisant l'approvisionnement de structures sociales marseillaises en fruits et légumes locaux.

Son action repose à la fois sur la valorisation des invendus agricoles, le développement des circuits courts et le renforcement des liens entre producteurs et acteurs de l'aide alimentaire.

Concrètement, Cantina :

- récupère des fruits et légumes issus de dons ou de cueillettes chez des producteurs locaux afin d'éviter le gaspillage alimentaire ;
- assure la logistique de commande et de livraison de produits provenant d'exploitations en agriculture biologique ou raisonnée vers des structures sociales marseillaises avec un système de vélo cargo en partenariat avec les Coursiers solidaires à Vélo de Marseille.
- a mis en place, depuis 2024, un système de commande en circuit court destiné aux structures de l'économie sociale et solidaire ;
- travaille avec les producteurs pour valoriser des productions qui ne trouvent pas toujours de débouchés commerciaux classiques.

Les résultats montrent une montée en puissance de cette démarche : entre 2024 et 2025, Cantina a distribué 87 tonnes de denrées, dont 55 % de produits de proximité, avec 20,5 tonnes achetées directement auprès de producteurs locaux. Le nombre de fournisseurs partenaires a également augmenté de 30 %.

À l'avenir, l'association souhaite augmenter la part de produits biologiques et locaux dans l'aide alimentaire, développer les cueillettes solidaires et multiplier les temps de rencontre entre bénéficiaires et producteurs afin de renforcer la compréhension mutuelle et l'ancrage territorial de l'alimentation durable.



La phase de clarification

Les échanges ont permis de mieux comprendre les modalités de fonctionnement des deux projets :

- Les produits récupérés au sein du projet de Cantina sont très peu issus de l'agriculture biologique, notamment parce que les volumes disponibles sont souvent limités et peu adaptés aux contraintes logistiques.
- Pour le projet du PNR Mont Ventoux :
 - Les principaux freins aux cueillettes sont la mobilisation rapide des bénévoles et les conditions météorologiques
 - La responsabilité lors des cueillettes est couverte par l'association via une assurance responsabilité civile.

- Un travail de sensibilisation est mené auprès des agriculteurs pour limiter le gaspillage et mieux valoriser les produits encore consommables ou transformables.
- Les deux structures interviennent sur des missions complémentaires de coordination, de collecte et de redistribution.



La phase de valorisation et d'appropriation

Les participants ont souligné plusieurs points forts :

- La valorisation des invendus permet aux producteurs de se sentir écoutés et de réduire le gaspillage.
- Les opérations de récupération créent une plus-value à la fois pour les producteurs et pour les bénéficiaires.
- Les cueillettes (PNR Mont Ventoux) sont perçues non seulement comme un moyen de récupération alimentaire, mais aussi comme un moment de découverte et d'évasion pour les participants.
- La mise en réseau des acteurs apparaît comme un levier essentiel pour améliorer l'efficacité des actions.
- Des solutions logistiques innovantes, comme le vélo-cargo pour le projet Cantina, ont été identifiées comme des alternatives intéressantes.
- Les démarches traduisent un fort respect du travail agricole et des ressources produites.

Les porteurs et participants ont exprimé plusieurs enseignements :

- Voir fonctionner des projets similaires permet d'obtenir différentes visions et d'être rassuré sur la faisabilité des actions.
- Le besoin d'un coordinateur dédié revient régulièrement comme un facteur clé de réussite.
- Cette fonction de coordinateur (présent sur le projet PNR ventoux) faciliterait les relations avec les agriculteurs et la mobilisation des différents
- Les échanges ont confirmé l'intérêt de renforcer les coopérations territoriales pour améliorer l'impact des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Conclusion

Les porteurs de projets ont mis en avant :

- Pour le projet du PNR Mont Ventoux, le bilan est globalement très positif : des améliorations sont possibles mais les bases du projet sont solides.
- Pour Cantina, il serait nécessaire de renforcer la prospection auprès des producteurs.
- Les deux projets soulignent l'importance de développer davantage la coordination, les mutualisations et les liens entre associations, producteurs et acteurs du territoire.

Atelier 2



Présentation du projet des Banques alimentaires Région Sud

Les Banques Alimentaires de la région Sud PACA ont développé plusieurs actions visant à renforcer la logistique territoriale de l'aide alimentaire, afin de mieux relier les producteurs, les donateurs, les transporteurs et les structures distributrices.

Le projet repose d'abord sur un travail de prospection et de captage de dons en gros volumes auprès d'industries agroalimentaires, de centrales d'achat, de producteurs agricoles et d'autres fournisseurs. Cette démarche permet de sécuriser des approvisionnements réguliers et de qualité pour l'ensemble du réseau régional.

Un rôle central est assuré par le Prospecteur-Acheteur régional, chargé d'organiser la stratégie d'approvisionnement, de coordonner les flux de denrées et de faciliter les échanges entre les structures d'aide alimentaire. Cette fonction contribue à optimiser les transports, mutualiser les ressources logistiques et orienter les produits vers les territoires où les besoins sont les plus importants.

En complément, les Banques Alimentaires expérimentent la plateforme numérique Collect'O On Line (Circulid'R), conçue pour mettre directement en relation les donateurs et les structures d'aide alimentaire. L'outil vise à fluidifier les échanges, accroître les volumes récupérés et réduire le gaspillage alimentaire.

Son utilisation est également ouverte aux Projets Alimentaires Territoriaux afin de favoriser une gestion des dons au plus près des besoins locaux. En complément, les Banques Alimentaires expérimentent cette plateforme numérique, conçue pour mettre directement en relation les donateurs et les structures d'aide alimentaire. L'outil vise à fluidifier les échanges, accroître les volumes récupérés et réduire le gaspillage alimentaire. Son utilisation est également ouverte aux Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) afin de favoriser une gestion des dons au plus près des besoins locaux.

Le projet favorise aussi la mutualisation des ressources logistiques à l'échelle régionale, notamment à travers l'ouverture des dons excédentaires à d'autres structures d'aide alimentaire, le développement de solutions de transport partagées et la perspective de mutualiser les plannings de ramasse entre acteurs volontaires.

Les prochaines étapes visent à renforcer encore cette organisation territoriale grâce à :

- la mutualisation des tournées de collecte et de transport entre acteurs de l'aide alimentaire ;
- l'animation et la coordination d'un réseau régional de prospecteurs issu des cinq Banques Alimentaires de PACA ;
- le déploiement plus large de la plateforme Collect'O/Circulid'R pour améliorer la visibilité des offres de dons et optimiser les flux logistiques à l'échelle régionale.

Ces actions contribuent à construire une logistique alimentaire territoriale plus coordonnée, plus réactive et plus efficace au service des structures d'aide alimentaire et de leurs bénéficiaires.



Présentation du projet de Linkee - 13

À Marseille, Linkee a mis en place une organisation logistique visant à récupérer les invendus alimentaires auprès de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire (commerçants, artisans, agriculteurs, grossistes, centrales d'achat, etc.) pour les redistribuer aux étudiants en situation de précarité.

Son action repose sur la coordination des flux de denrées entre les donateurs, les lieux de stockage et les points de distribution.

L'association assure la collecte des invendus alimentaires sur plusieurs départements proches de Marseille, puis organise leur redistribution sous forme de colis alimentaires gratuits, variés et équilibrés de 5 à 8 kg.

Elle joue ainsi un rôle d'intermédiaire logistique permettant de valoriser des denrées qui auraient pu être gaspillées tout en répondant aux besoins alimentaires des étudiants.

Linkee s'appuie sur un réseau de partenaires locaux, notamment le MIN des Arnavaux, Cantina, la Croix-Rouge française, des entreprises agroalimentaires et des grossistes de la région, afin de sécuriser les approvisionnements et faciliter la circulation des denrées sur le territoire.

L'association assure également la logistique d'approvisionnement d'autres structures accueillant des publics précaires.

Depuis son implantation à Marseille en octobre 2025, le dispositif a permis de distribuer plus de 50 tonnes de nourriture à plus de 7 000 étudiants, dont 32 tonnes d'invendus récupérés localement ou via des partenariats nationaux. Le suivi des flux est assuré grâce à une application de traçabilité dédiée à la gestion logistique.

Linkee prévoit d'ouvrir de nouveaux points de distribution dans plusieurs pôles universitaires marseillais (Luminy, Saint-Jérôme et Château-Gombert), de développer un réseau plus important de donateurs réguliers dans les départements voisins et de renforcer la coopération avec les autres acteurs de l'aide alimentaire afin d'améliorer la couverture territoriale et la coordination logistique à l'échelle de la métropole.



La phase de clarification

Les échanges ont permis de mieux comprendre le fonctionnement des deux structures et leurs principaux enjeux.

Linkee accompagne environ 300 étudiants et se fait connaître grâce au bouche-à-oreille, aux réseaux sociaux et à son réseau associatif local. L'association fonctionne sous statut loi 1901 et s'appuie fortement sur l'engagement de bénévoles étudiants.

Concernant l'approvisionnement, les dons proviennent principalement de magasins et nécessitent une forte capacité logistique pour collecter de petits volumes sur de multiples points de collecte. La fidélisation de donateurs réguliers est identifiée comme un enjeu majeur. Les participants ont également interrogé les structures sur la gestion des surplus de produits frais.

La Banque Alimentaire a présenté l'utilisation de l'application « Circulid'R » pour redistribuer rapidement les denrées entre associations.

Elle a également souligné sa capacité à absorber des volumes importants de fruits et légumes grâce à la mutualisation avec d'autres acteurs du territoire.

Les échanges ont mis en évidence l'importance :

- des partenariats avec les universités et associations étudiantes notamment pour le projet Linkee ;
- des outils logistiques de redistribution ;
- de la mutualisation entre structures ;
- de la transformation des surplus lorsque cela est possible afin de limiter le gaspillage alimentaire.



La phase de valorisation et d'appropriation

Les participants ont identifié plusieurs enseignements transférables à leurs propres territoires.

L'association Zoé (83) a souligné son intérêt pour les dispositifs de coordination des dons alimentaires et a exprimé le besoin de structurer une démarche similaire sur son territoire, notamment en lien avec les cueillettes et les dons agricoles.

Les Insatiables (13) ont souhaité poursuivre les échanges avec Linkee afin de développer des collaborations et mieux comprendre leur modèle d'organisation.

Les Amis de Jéricho (83) ont vu dans cet atelier une opportunité de renforcer les liens entre structures et ont insisté sur le besoin de coordination pour faciliter les échanges de denrées entre associations.

Le Grand Avignon, dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial (PAT), a été intéressé par les dispositifs déployés à grande échelle.

Les participants ont relevé la richesse des initiatives existantes mais aussi le manque de coordination entre elles. Ils ont notamment été inspirés par les missions de mise en réseau et d'animation territoriale présentées lors de l'atelier par les deux projets.

Plusieurs participants ont également montré un intérêt pour les démarches de cartographie des acteurs de l'aide alimentaire, de coordination territoriale et de mutualisation des ressources.

Conclusion

L'atelier a mis en évidence que les solutions existent déjà sur les territoires, mais que le principal défi reste leur coordination. Les participants ont retenu l'importance du travail en réseau, de la mutualisation logistique et du partage d'informations pour optimiser la redistribution alimentaire et lutter plus efficacement contre le gaspillage.

Atelier 1 PNR Mont Ventoux et Cantina



Atelier 2 BA Région Sud et Linkee

Les ateliers : Pilier durabilité

Les projets qui intègrent ce pilier développent des actions de :

- transition agroécologique : agriculture biologique, circuits courts
- juste rémunération des producteurs : prix fixés équitablement
- réduction de l'empreinte environnementale : lutte contre gaspillage, optimisation des circuits logistiques
- économie sociale et solidaire : soutien aux structures d'insertion et coopératives alimentaires

Atelier 3 Agriculture durable et circuits courts avec :

- Seconde Pousse - 13
- Au maquis Commune ferme - 84

Atelier 4 Juste rémunération des producteurs avec :

- Espiciare - 04
- Action contre la faim marché du 15ème-La Viste - 13

Atelier 5 Réduction de l'empreinte environnementale avec :

- Le Village - 84
- La Banque alimentaire Alpes Maritimes - 06

Atelier 3



Présentation du projet Seconde Pousse - 13

Seconde Pousse, association agréée chantier d'insertion implantée sur le nord de la Métropole Aix-Marseille-Provence, développe des actions associant agriculture bio et locale, insertion professionnelle et lutte contre la précarité alimentaire.

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.

Ses 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 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 perspectives de l'association :

Seconde Pousse porte un projet de ferme urbaine à Aix-en-Provence, qui vise à renforcer son action en faveur d'une alimentation durable, locale et accessible à tous.



Présentation du projet Au maquis Commune ferme - 84

Porté par l'association Au Maquis, le projet Commune Ferme à Lauris vise à permettre à des personnes en situation de précarité de se réapproprier leur alimentation grâce à la production, la transformation et la distribution de fruits et légumes biologiques. Le projet repose sur une démarche participative où les bénéficiaires sont pleinement acteurs des différentes étapes, de la production à la distribution.

L'action s'appuie sur une agriculture biologique locale et sur un réseau de partenaires associatifs et agricoles du sud-Luberon et de la vallée de la Durance.

Les produits cultivés à la ferme sont distribués directement à des structures d'aide alimentaire, des épiceries sociales et à différents publics en situation de précarité, favorisant ainsi des circuits courts solidaires entre producteurs, associations et bénéficiaires.

Une soixantaine de journées collectives sont organisées chaque année à la ferme. Les participants y prennent part à des activités de jardinage, de transformation alimentaire, de cuisine, de préparation des paniers et de distribution.

Le projet permet chaque année la production et la redistribution de 7 à 9 tonnes de produits biologiques, représentant plus de 2 300 paniers distribués à environ 250 foyers. Au-delà de l'approvisionnement alimentaire, il favorise le lien social, la montée en compétences des participants et l'implication citoyenne grâce à une gouvernance participative et des temps de décision collective.

Face au succès de l'initiative, l'association souhaite consolider l'accueil des participants et développer davantage la production agricole. À moyen terme, elle envisage d'augmenter les surfaces cultivées et de diversifier les productions, notamment vers les céréales et les légumineuses, afin de renforcer l'autonomie alimentaire du projet et son impact sur l'accès à une alimentation durable pour les publics précaires.



La phase de clarification

Les échanges ont permis de mieux comprendre les deux projets et leurs modalités de fonctionnement.

Les participants ont interrogé Seconde Pousse sur les actions mises en œuvre pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective. Il a été expliqué qu'un travail de sensibilisation est mené auprès des élèves grâce à une équipe pédagogique et à des classes d'ambassadeurs chargées de relayer les bonnes pratiques auprès de leurs camarades.

Les participants se sont également intéressés aux perspectives de développement du projet, notamment sur le territoire des Bouches-du-Rhône, avec des réflexions en cours autour d'une ferme urbaine sur le secteur d'Aix-en-Provence.

Concernant les chantiers d'insertion, peu de retours étaient disponibles sur les parcours de sortie des bénéficiaires. La question du rôle des personnes en insertion a permis de préciser leur implication dans les activités de production et d'animation, avec un objectif d'autonomisation progressive des agriculteurs accompagnés.

Enfin, la gestion de l'eau, particulièrement importante sur des territoires exposés à la sécheresse, a été abordée. Les deux projets s'appuient sur des réseaux d'irrigation existants, l'accès à la Durance pour certains sites ainsi que sur des solutions favorisant l'autonomie énergétique, notamment grâce au photovoltaïque.



La phase de valorisation et d'appropriation

Les participants ont particulièrement mis en avant la capacité des deux projets à concilier enjeux environnementaux et enjeux humains. Cette double approche a été perçue comme une véritable force.

La coopération entre les différents acteurs du territoire a également été valorisée. Les échanges ont souligné la qualité de la dynamique partenariale mise en place ainsi que la forte implication des équipes autour d'un objectif commun.

Les projets ont été reconnus pour leur prise en compte de plusieurs principes fondamentaux : participation des personnes, autonomie, disponibilité, durabilité, dignité humaine et adéquation avec les besoins des publics accompagnés.

Les participants ont identifié plusieurs éléments inspirants pour leurs propres actions : l'agriculture urbaine est apparue comme une piste particulièrement intéressante, qu'il s'agisse de fermes urbaines, de micro-élevages ou de projets de proximité favorisant l'accès à une alimentation durable.

Conclusion

Les participants ont retenu l'intérêt de développer des projets permettant de rendre l'alimentation durable plus accessible dans les quartiers prioritaires et auprès des publics les plus fragiles.

De manière générale, ils ont souligné la cohérence globale des projets présentés et leur capacité à articuler transition écologique, inclusion sociale et développement territorial.



Présentation du projet Espiciare - 04

Le projet Paniers Solidaires 04, porté par l'association Espiciare, vise à concilier accès à une alimentation de qualité pour les ménages en situation de précarité et soutien économique aux producteurs locaux. Le dispositif repose sur l'achat de produits frais, locaux, de saison et, autant que possible, biologiques directement auprès de petites exploitations agricoles du département.

L'un des objectifs centraux du projet est de créer un débouché commercial stable pour des producteurs locaux, notamment ceux dont les revenus sont fragiles ou dépendants des minima sociaux. En s'appuyant sur un financement dédié, les épiceries sociales peuvent proposer des paniers à un tarif très accessible aux bénéficiaires tout en maintenant un prix d'achat permettant de rémunérer correctement les producteurs.

Le dispositif contribue ainsi à la sécurisation des ventes des petites exploitations agricoles. Selon le bilan du projet, le volume de paniers commandés chaque semaine par les épiceries sociales représente pour certains producteurs l'équivalent d'un marché hebdomadaire, tout en évitant les contraintes et les coûts liés à l'occupation des places de marché.

Au-delà de la rémunération directe, cette démarche favorise le développement de la commercialisation des productions locales et renforce les liens entre producteurs, épiceries sociales et bénéficiaires.

Les produits sont intégrés dans des actions de sensibilisation à l'alimentation, des ateliers cuisine et des initiatives visant à réduire la consommation d'aliments transformés.

Face aux résultats positifs observés tant pour les bénéficiaires que pour les producteurs, Espiciare prévoit de poursuivre l'action en 2026. Le renouvellement des financements de la CAF et de la MSA permettra de consolider ce modèle qui associe solidarité alimentaire, consommation locale et soutien à la viabilité économique des petites exploitations agricoles.

Porté par Action contre la Faim et le Centre Social Del Rio dans le 15^e arrondissement de Marseille, le projet de marché de la Viste à tarification différenciée vise à améliorer l'accès des habitants à une alimentation saine, durable et choisie tout en soutenant une économie alimentaire locale plus équitable.

Le principe repose sur un système de tarification différenciée, permettant aux ménages aux revenus modestes d'acheter des produits à un prix adapté à leur situation économique. Ce mécanisme favorise l'accès à des produits de qualité sans faire porter l'effort financier sur les producteurs.

L'initiative cherche ainsi à concilier deux objectifs :

- garantir aux habitants un accès digne à une alimentation de qualité ;
- préserver la valeur économique des produits proposés et contribuer à une rémunération plus juste des acteurs de la filière alimentaire.

Le marché a déjà permis à 576 personnes de bénéficier d'un meilleur accès à une alimentation choisie, saine et durable. Cette expérimentation contribue à démontrer qu'il est possible de soutenir simultanément les consommateurs les plus précaires et une économie alimentaire locale respectueuse du travail des producteurs.



La phase de clarification

Les échanges ont porté principalement sur les conditions de rémunération des producteurs et l'équilibre économique des projets.

Les deux structures ont expliqué que la question de la juste rémunération s'est imposée dès le lancement des initiatives, avec la volonté de garantir un revenu satisfaisant aux producteurs tout en maintenant des prix accessibles aux bénéficiaires. Chez Espiciarie, les agriculteurs sont considérés comme un public à part entière, souvent peu visible dans les dispositifs d'aide alimentaire.

Les participants ont également interrogé les porteurs de projet sur l'utilisation des financements publics. Action Contre la Faim a indiqué travailler en lien avec les CCAS afin de mobiliser et réorienter certains financements existants vers des actions favorisant l'accès à une alimentation de qualité.

Les questions ont aussi porté sur les relations avec les commerces de proximité. Les porteurs ont expliqué rechercher une complémentarité avec les commerçants du quartier plutôt qu'une logique de concurrence, notamment à travers un travail sur les paysages alimentaires locaux.

Enfin, les participants ont souhaité mieux comprendre les contraintes rencontrées. Parmi les difficultés évoquées figurent la sécurisation des financements, la nécessité d'un cadre juridique solide, le renouvellement annuel des aides ainsi que la dépendance de certains producteurs aux débouchés créés par les paniers solidaires, qui peuvent représenter jusqu'à 15 à 20 % de leur chiffre d'affaires annuel.



La phase de valorisation et d'appropriation

Les participants ont souligné l'intérêt des projets pour créer des liens entre les acteurs du territoire et faciliter l'accès à une alimentation de qualité pour les habitants.

Le PAT Aix-Marseille-Provence a valorisé la capacité de ces initiatives à construire des relations durables avec les producteurs grâce à des formes de contractualisation sur le long terme.

Les participants ont également salué le potentiel de diffusion et d'essaimage de ces modèles sur d'autres territoires.

Plusieurs participants ont identifié des enseignements directement transférables à leurs propres projets.

La Banque Alimentaire du Var a retenu l'intérêt du modèle pour développer des épiceries solidaires dans des territoires peu couverts, tout en soulignant la nécessité d'un accompagnement spécifique pour porter ce type de projet.

Les échanges ont mis en évidence le besoin de renforcer les compétences liées à la gestion administrative, financière et opérationnelle des épiceries sociales et solidaires. Cette dimension apparaît comme un facteur clé de réussite et de pérennisation des initiatives.

Les représentants des collectivités participant à l'atelier, notamment le PAT Aix-Marseille-Provence, ont également profité de l'atelier pour mieux comprendre les attentes des porteurs de projets. Ces derniers ont insisté sur la nécessité de disposer de financements plus pérennes, d'un réseau de partenaires plus large et d'une diversification des sources d'approvisionnement.

Conclusion

L'atelier a renforcé la volonté de certains participants de s'impliquer davantage dans les instances locales de gouvernance (COPIL, centres sociaux, réseaux territoriaux) afin de développer des coopérations durables autour de l'alimentation solidaire.

Atelier 5



Présentation du projet Les cueillettes solidaires - Le village - 84

L'association Le Village développe un dispositif de cueillettes solidaires qui contribue directement à réduire l'empreinte environnementale du système alimentaire en valorisant des légumes qui auraient autrement été perdus ou laissés aux champs. L'action consiste à récupérer les dons de producteurs agricoles locaux puis à les redistribuer aux structures d'aide alimentaire et aux personnes les plus précaires.

Ce modèle permet de limiter le gaspillage alimentaire à la source en valorisant des productions agricoles non récoltées ou sans débouchés commerciaux. Les légumes collectés sont redistribués sous forme de produits frais, évitant ainsi la destruction de denrées encore consommables et l'ensemble des impacts environnementaux liés à leur production inutile (eau, énergie, intrants agricoles).

L'association renforce également cette logique d'économie circulaire grâce à un atelier de transformation en chantier d'insertion, où une partie des légumes récoltés est mise en conserve afin d'allonger leur durée de vie et de réduire les pertes alimentaires. Cette valorisation permet d'utiliser au maximum les récoltes tout en créant de l'activité locale.

Au-delà de son territoire d'origine, Le Village diffuse cette pratique à l'échelle régionale à travers une démarche d'essaimage des cueillettes solidaires. En 2025, le réseau comptait 16 partenaires répartis sur 9 territoires de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Cette organisation favorise la valorisation locale des surplus agricoles au plus près des lieux de production et de consommation, limitant ainsi les transports inutiles et renforçant les solidarités territoriales.

Les résultats témoignent de l'impact du dispositif : 10 tonnes de légumes ont été récoltées sur le territoire de l'association en 2025, tandis que le réseau régional des cueillettes solidaires a permis de valoriser plus de 30 tonnes de légumes à l'échelle de la région.

Le Village souhaite poursuivre l'animation du réseau régional des cueillettes solidaires, renforcer la mobilisation des producteurs et des bénévoles autour de Cavaillon et développer encore la récupération locale des surplus agricoles afin de réduire davantage le gaspillage alimentaire et l'impact environnemental des productions non valorisées



Présentation du projet Banque alimentaire Alpes maritimes - 06

La Banque Alimentaire des Alpes-Maritimes porte un projet de transition vers une aide alimentaire plus durable en sensibilisant ses équipes, ses bénévoles et son réseau de 82 associations, CCAS et épiceries sociales partenaires aux enjeux d'une alimentation de qualité fondée sur les trois piliers du développement durable.

L'action vise notamment à améliorer la gestion des approvisionnements et à réduire les pertes alimentaires, en particulier sur les fruits et légumes. Une attention particulière est portée à l'organisation de l'entrepôt et à la valorisation des produits frais afin de diminuer les rebuts, notamment durant les périodes estivales où les risques de gaspillage sont plus importants.

Le projet s'appuie également sur la diffusion de bonnes pratiques alimentaires et logistiques auprès des structures partenaires. En renforçant les compétences des salariés, bénévoles et associations, la BA06 cherche à optimiser l'utilisation des denrées distribuées et à encourager une consommation plus importante de fruits et légumes, limitant ainsi les pertes tout au long de la chaîne de l'aide alimentaire.

La démarche comporte enfin un volet de sensibilisation et de mobilisation du territoire, destiné à faire évoluer les pratiques alimentaires et à promouvoir des modes de consommation plus durables auprès du grand public comme des acteurs de l'aide alimentaire.

La BA06 souhaite renforcer cette dynamique en créant un catalogue de formations et d'actions de sensibilisation à destination de ses structures partenaires. Cette démarche permettra de diffuser plus largement les pratiques favorisant la réduction du gaspillage alimentaire, une meilleure valorisation des produits frais et une aide alimentaire plus respectueuse de l'environnement.



La phase de clarification

Les échanges ont permis de mieux comprendre le fonctionnement de la récupération des invendus agricoles pour Le Village :

- Environ 70 % des produits identifiés sont effectivement récoltés. Certains produits repérés lors de l'appel aux producteurs ne sont finalement plus récoltables au moment de l'intervention.
- Le projet inspire d'autres structures qui souhaitent reproduire l'expérience. Selon les territoires, certaines organisations développent seules les partenariats avec les producteurs tandis que d'autres sont accompagnées par Le Village.
- Les producteurs retirent plusieurs bénéfices du dispositif :
 - satisfaction de voir les produits valorisés plutôt que détruits ;
 - utilité sociale des dons ;
 - possibilité de bénéficier d'avantages fiscaux liés au don.
- Les dons ne concernent pas uniquement des produits abîmés : ils sont aussi liés à des surplus de production et contribuent à une aide alimentaire respectueuse de la dignité des personnes.
- Concernant les bénévoles, certains récupèrent une partie des produits pour leur usage personnel tandis que d'autres préfèrent les laisser intégralement à l'activité de redistribution.

Pour le projet de la Banque alimentaire du 06, les participants ont questionné l'évolution de la distribution des fruits et légumes ainsi que les effets du contexte climatique :

- La part des fruits et légumes distribués a progressé, passant d'environ 19 % à plus de 21 %.
 - Les rebuts sont désormais très limités, notamment grâce à une meilleure valorisation des produits et à la possibilité pour les bénévoles ou certains élevages de récupérer ce qui ne peut être redistribué.
 - Une diminution des volumes récupérés a été observée (de l'ordre de 40 % à 20 % selon les produits évoqués) ainsi qu'une baisse de qualité des denrées.
- Les épisodes de canicule et surtout les difficultés liées au maintien de la chaîne du froid constituent des enjeux majeurs pour la qualité des produits récupérés.



La phase de valorisation et d'appropriation

Les enseignements retenus par les participants sont les suivants :

- L'importance de développer des partenariats solides avec les producteurs pour sécuriser les dons et limiter le gaspillage alimentaire.
- L'intérêt de considérer les surplus agricoles comme une ressource à valoriser au bénéfice des publics en situation de précarité.
- Le rôle déterminant de l'organisation logistique (récolte, transport, conservation) pour garantir la qualité des denrées redistribuées.
- La nécessité d'anticiper les effets du changement climatique, notamment les fortes chaleurs, sur la récupération et la distribution des produits frais.
- La transférabilité du modèle du Village vers d'autres territoires, sous réserve d'une bonne mobilisation des acteurs locaux.

Les bonnes pratiques identifiées et transférables sont :

- Valoriser les dons agricoles comme un levier à la fois environnemental, social et économique.
- Réduire au maximum les pertes grâce à différentes filières de valorisation des produits.
- Mobiliser les bénévoles comme acteurs clés de la récupération et de la redistribution.
- Renforcer la maîtrise de la chaîne du froid pour préserver la qualité des fruits et légumes.

Conclusion

En synthèse, l'atelier a mis en évidence deux facteurs clés de réussite : la coopération avec les producteurs pour récupérer les surplus agricoles et la qualité de l'organisation logistique permettant de transformer ces produits en une aide alimentaire durable et respectueuse des bénéficiaires.

Atelier 3 Seconde Pousse et Au maquis



Atelier 5 Le Village et la BA 06



Atelier 4 Espiciare et Action contre la faim



Les ateliers : Pilier adéquation

Les projets qui intègrent ce pilier développent des actions de :

- qualité nutritionnelle et sanitaire : promotion du bio, des produits frais et saisonniers
- respect des cultures alimentaires : diversité des produits et adaptation aux pratiques locales
- pouvoir de choix alimentaire : maintien d'une liberté d'achat (non prescription)
- éducation alimentaire : ateliers cuisine, nutrition, sensibilisation

Atelier 6 Qualité nutritionnelle et sanitaire, respect des cultures alimentaires et pouvoir de choix alimentaire avec :

- Gemvrac - 84
- Alim'mater - 13

Atelier 7 Éducation alimentaire avec :

- L'école comestible - 13
- Les insatiables - 13

Atelier 6



Présentation du projet Gemvrac Gem la Coop - 84

Le projet Gem VRAC Grand Avignon vise à rendre une alimentation saine et de qualité accessible aux habitants des quartiers populaires et aux foyers modestes, tout en préservant leur capacité de choix.

Son action principale repose sur l'organisation d'épicerie participatives mensuelles permettant l'achat de produits d'épicerie biologique à prix réduits grâce à une tarification différenciée adaptée à la situation économique des ménages. Cette approche favorise un accès digne à l'alimentation en laissant aux personnes la possibilité de choisir les produits qu'elles souhaitent consommer.

Le projet accorde une place importante à la qualité nutritionnelle à travers la promotion de produits biologiques, locaux et peu transformés, ainsi qu'un programme complet d'éducation à l'alimentation comprenant des ateliers cuisine, des ateliers diététiques, des parcours nutrition-santé et des animations autour de l'alimentation durable. Ces actions visent à renforcer les connaissances et les compétences alimentaires des participants.

Le respect des cultures alimentaires et des savoirs des habitants constituent également un axe fort du projet. Les animations valorisent les pratiques culinaires, les expériences et les connaissances des participants. Chaque année, un produit local est mis à l'honneur (par exemple le miel en 2025 et l'olive en 2026), donnant lieu à des rencontres avec les producteurs, des dégustations et une fête annuelle favorisant les échanges autour des traditions alimentaires locales.

Les actions menées ont contribué à une augmentation de la consommation de produits locaux et biologiques, à une évolution des habitudes d'achat et de consommation, ainsi qu'à une meilleure connaissance du système alimentaire local. Elles favorisent également la mixité sociale, le partage de savoirs et le renforcement du lien entre consommateurs et producteurs.

Le projet prévoit de développer davantage ses actions auprès des étudiants et des jeunes et de renforcer sa présence sur le terrain afin d'élargir l'accès à une alimentation choisie, de qualité et culturellement adaptée.



Présentation du projet Alim'mater - 13

L'association Alim'Mater agit auprès des femmes enceintes et des parents d'enfants de 0 à 3 ans afin de favoriser une alimentation saine durant les 1000 premiers jours, période déterminante pour la santé de l'enfant.

Son programme *"1000 jours à croquer : Bien manger enceinte et avec bébé, en respectant ma culture et mon budget"* vise à réduire les inégalités sociales de santé tout en tenant compte des réalités culturelles et économiques des familles.

Le projet accorde une place centrale à la qualité nutritionnelle grâce à des ateliers animés auprès des familles, à une application mobile gratuite proposant des conseils alimentaires validés scientifiquement, des recettes adaptées et des informations conformes aux recommandations nationales de santé nutritionnelle.

Le respect des cultures alimentaires constitue un principe fondamental du programme. Les ateliers sont conçus dans une approche interculturelle qui valorise les pratiques alimentaires des familles et accompagne les changements de manière bienveillante, sans remettre en cause leurs habitudes culturelles. Les évaluations montrent que les participantes identifient des évolutions alimentaires compatibles à la fois avec leur culture, leurs contraintes budgétaires et les recommandations nutritionnelles.

Le projet renforce également le pouvoir de choix alimentaire en facilitant l'accès à des produits de qualité plutôt qu'en imposant des paniers prédéfinis. Les familles bénéficient notamment de bons d'achat pour des fruits et légumes frais ainsi que d'autres formes de soutien adaptées aux ressources disponibles sur leur territoire. Cette démarche permet aux parents de choisir eux-mêmes les aliments répondant à leurs besoins, à leurs préférences et à leur budget.

Depuis 2024, 137 ateliers ont été organisés auprès de 634 familles, accompagnés de distributions de bons d'achat pour des fruits et légumes frais, de produits bio et d'aliments pour bébés. Les évaluations menées montrent une amélioration des connaissances nutritionnelles et la capacité des participantes à identifier des changements alimentaires réalistes et adaptés à leur situation.

Alim'Mater prévoit de poursuivre et de renforcer ses actions, notamment à travers le développement des ateliers cuisine, afin de consolider les compétences alimentaires des familles et leur autonomie dans leurs choix alimentaires.



La phase de clarification

Les participants ont cherché à mieux comprendre le fonctionnement du projet d'épicerie et du groupement d'achat du projet GemVrac :

- Le centre social joue un rôle d'accueil et de support pour l'épicerie.
- Le modèle repose sur des achats mutualisés permettant d'obtenir des produits de meilleure qualité à des prix plus accessibles.
- Certains produits habituellement coûteux deviennent plus abordables grâce à la démarche VRAC, tandis que les produits secs de base restent proposés à des prix modérés.
- Les commandes sont réalisées sur une période d'environ un mois, ce qui amène les participants à anticiper leurs dépenses alimentaires et à mieux maîtriser leur budget.
- Le public est composé à la fois d'habitants des quartiers prioritaires et de personnes en situation de précarité, favorisant une certaine mixité sociale.

En ce qui concerne le projet Alim'Mater, les questions ont porté sur les moyens humains, le territoire d'intervention et la pérennité de l'action :

- L'association intervient principalement dans les Bouches-du-Rhône, avec une part plus limitée d'activité sur d'autres territoires.
- L'équipe s'est progressivement renforcée, avec plusieurs équivalents temps plein complétés par des stagiaires, services civiques et partenaires.
- Les participants se sont interrogés sur le passage de relais après les actions menées auprès des familles et sur la nécessité de renforcer les liens avec les acteurs de la petite enfance.
- Les échanges ont souligné l'importance de travailler directement avec les parents pour faire évoluer durablement les pratiques alimentaires au sein du foyer.



La phase de valorisation et d'appropriation

Les participants ont identifié plusieurs éléments inspirants et transférables à leurs propres projets :

- Le modèle d'achat groupé de VRAC/GemVrac a suscité de l'intérêt, notamment pour développer une alimentation de qualité tout en maintenant une mixité des publics.
- L'idée d'associer systématiquement ateliers d'éducation alimentaire et offre alimentaire concrète a été retenue comme facteur clé de réussite.
- La question des ressources humaines est apparue comme un enjeu majeur pour le déploiement et la pérennisation des projets.
- Les participants ont souligné l'importance de viser l'autonomie des bénéficiaires dès le démarrage des actions et d'inscrire les projets dans le temps long.
- L'approche d'Alim'Mater a conforté l'intérêt de travailler d'abord avec les parents pour favoriser des changements durables dans les habitudes alimentaires familiales.
- Plusieurs structures ont exprimé leur envie de développer de nouveaux partenariats, de renforcer leurs ateliers cuisine ou encore d'articuler leurs actions avec des dispositifs existants sur leur territoire.

Conclusion

L'atelier a mis en avant deux leviers complémentaires : d'une part, l'accès à une alimentation de qualité grâce à des achats collectifs solidaires (VRAC), et d'autre part l'accompagnement des familles vers des pratiques alimentaires favorables à la santé dès la petite enfance (Alim'Mater). Les participants ont particulièrement retenu l'importance de la mixité sociale, de l'autonomie des publics et des partenariats pour assurer la réussite des projets.

Atelier 7



Présentation du projet L'école comestible - 13

L'association L'École Comestible mène des actions d'éducation à l'alimentation saine, durable et savoureuse auprès de familles en situation de précarité alimentaire, en partenariat avec la Banque Alimentaire des Bouches-du-Rhône.

Son approche repose sur des ateliers culinaires participatifs destinés à renforcer les connaissances et les compétences alimentaires des participants.

Les ateliers proposent de cuisiner collectivement des recettes à partir de fruits et légumes locaux, de saison et parfois méconnus, tout en sensibilisant les participants aux enjeux de la nutrition, de la saisonnalité, de la provenance des aliments et de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les familles découvrent ainsi les conditions de production des aliments et différentes façons de les préparer et de les consommer.

L'action vise également à transmettre des compétences culinaires simples, économiques et reproductibles à domicile, afin de favoriser l'autonomie alimentaire des participants. Au-delà des apprentissages techniques, les ateliers cherchent à redonner confiance et pouvoir d'agir aux personnes en les aidant à se réapproprier leur alimentation comme levier de santé et de bien-être.

La démarche accorde également une place importante au lien social et à la convivialité. Les temps de cuisine collective favorisent les échanges d'expériences, le partage de savoir-faire et la valorisation mutuelle des participants, dans une logique d'apprentissage par la pratique.

Les résultats observés sont très positifs, avec un taux de satisfaction et de recommandation de 5/5 mesuré à l'issue des ateliers. Les évaluations portent notamment sur la compréhension des contenus, la capacité à reproduire les recettes à domicile et la satisfaction générale des participants.

L'École Comestible prévoit de poursuivre ces ateliers sur le territoire des Bouches-du-Rhône et envisage leur déploiement sur de nouveaux territoires, afin d'élargir l'accès à l'éducation alimentaire auprès de publics en situation de précarité.

Présentation du projet Les Insatiables - 13

L'association Les Insatiables (Groupe SOS) développe des actions de prévention santé par l'alimentation visant à permettre à chacun d'adopter une alimentation saine, durable et favorable à son bien-être.

Présente dans quatre départements de la région Sud, elle intervient auprès de publics variés, notamment les seniors, les étudiants, les personnes en situation de précarité et le grand public.

Son approche pédagogique repose sur une vision globale de l'alimentation « *de la fourche à la fourchette* », qui associe découverte des produits, gastronomie, nutrition et lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'objectif est de transmettre des connaissances et des savoir-faire concrets afin de renforcer l'autonomie alimentaire des participants et leur capacité à faire des choix favorables à leur santé.

Les Insatiables s'appuient sur des ateliers de sensibilisation et de prévention, animés en lien avec des diététiciens-nutritionnistes, des cuisiniers et des producteurs agricoles. Ces actions permettent d'aborder les enjeux du bien manger, de la qualité des produits, des pratiques culinaires et de l'alimentation durable de manière accessible et participative.

Les effets observés sont encourageants : 56 % des participants interrogés déclarent avoir constaté une amélioration de leur santé dans leur vie quotidienne dans les mois suivant leur participation aux ateliers.

L'association souhaite poursuivre et renforcer ses actions de sensibilisation afin de continuer à lutter contre les inégalités sociales liées à l'alimentation et de promouvoir une alimentation saine et durable accessible à tous.



La phase de clarification

Pour le projet Les insatiables, les échanges ont permis de mieux comprendre les objectifs et les modalités d'intervention du projet :

- L'ambition est de favoriser l'accès à une alimentation de qualité, malgré les difficultés liées à l'approvisionnement local en fruits et légumes.
- L'objectif à moyen terme est de pérenniser l'action et, si possible, d'en transmettre la gestion à une structure locale comme un centre social.
- L'accompagnement repose sur plusieurs ateliers nutrition animés par une diététicienne : décryptage du ticket de caisse, équilibre alimentaire, protéines végétales, produits peu transformés, lecture des étiquettes alimentaires, sensibilisation aux pathologies et ateliers cuisine.
- Les visites de fermes et la rencontre avec les producteurs constituent des pistes de développement pour renforcer le lien avec l'alimentation.
- Le projet s'adresse principalement aux seniors, aux familles et à des publics en situation de précarité.
- Plusieurs participants ont souligné l'importance de s'appuyer sur des partenaires déjà en lien avec les habitants afin de toucher les publics les plus éloignés.
- Un élément clé de réussite identifié est de partir des besoins exprimés par les habitants et de construire les actions à partir de leur réalité quotidienne.

Pour le projet de L'école comestible, les discussions ont porté sur les enjeux de mise en œuvre et de pérennisation :

- Le projet met en avant l'éducation alimentaire à travers des approches concrètes et adaptées aux publics.
- Les participants ont souligné l'intérêt de développer des partenariats avec les établissements scolaires et les acteurs locaux pour renforcer l'impact des actions.
- Des difficultés ont été évoquées concernant le calendrier des financements et des subventions, souvent attribués tardivement, ce qui laisse peu de temps pour préparer les actions.



La phase de valorisation et d'appropriation

Les participants ont identifié plusieurs enseignements transférables à leurs propres projets :

- Les actions gagnent en efficacité lorsqu'elles s'appuient sur des dynamiques déjà existantes et sur les besoins concrets des habitants.
- Diversifier les partenariats locaux (centres sociaux, maisons des aînés, épiceries sociales, écoles, associations) apparaît comme un levier important pour mobiliser les publics.
- La mobilisation des participants reste un défi partagé par l'ensemble des structures ; elle nécessite un travail de relance et d'animation continu.
- Les participants ont insisté sur l'intérêt d'aborder l'alimentation et la santé par des approches positives, centrées sur la convivialité, le lien social et la confiance plutôt que sur un discours uniquement nutritionnel.
- L'adaptation permanente des actions aux caractéristiques des publics a été identifiée comme une condition essentielle de réussite.
- Les échanges ont également mis en évidence les difficultés récurrentes liées au financement : recherche de fonds chronophage, financements partiels et délais d'attribution des subventions parfois incompatibles avec le rythme des projets.
- Enfin, les participants ont souligné l'intérêt de développer des démarches d'évaluation de l'impact des actions pour mieux valoriser leurs résultats.

Conclusion

L'atelier a mis en lumière l'importance de construire les actions d'éducation alimentaire à partir des besoins des habitants, en s'appuyant sur des partenariats de proximité et des approches conviviales.

Les participants ont retenu que la mobilisation des publics, la pérennisation financière des projets et l'évaluation de leur impact constituent des enjeux majeurs pour les structures engagées dans la lutte contre la précarité alimentaire.



Atelier 6 GemVrac et Alim'mater



Atelier 7 L'école comestible et Les insatiables

Les ateliers : Pilier stabilité

Les projets qui intègrent ce pilier développent des actions de :

- continuité des dispositifs : marchés réguliers, approvisionnements stables
- résilience des systèmes alimentaires : anticipation des crises (inflation, climatiques)
- planification territoriale : intégration dans les politiques publiques locales
- suivi et évaluation : indicateurs d'accès réel à l'alimentation, évaluation des dispositifs

Atelier 8 Planification territoriale avec :

- Conseil départemental Hautes Alpes - DDETS - 05
- Projet alimentaire territorial Cannes Pays de Lérins - 06

Atelier 9 Suivi et Evaluation des dispositifs avec :

- Paroles Vives - 13

Atelier 8



Présentation de L'Observatoire départemental de Lutte contre la précarité alimentaire - 05

L'Observatoire Départemental de la Précarité Alimentaire (ODPA) des Hautes-Alpes a été créé en 2025 à la suite du diagnostic départemental de la précarité alimentaire réalisé dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial. Il constitue une instance de gouvernance territoriale chargée d'organiser, coordonner et planifier les actions de lutte contre la précarité alimentaire à l'échelle départementale.

Son rôle principal est de construire une vision stratégique partagée entre les collectivités, les services de l'État, les organismes sociaux, les acteurs de l'économie sociale et solidaire, les associations d'aide alimentaire et les représentants du monde agricole. L'objectif est de renforcer la cohérence et la complémentarité des interventions menées sur le territoire.

L'ODPA assure plusieurs missions essentielles de planification :

- coordonner les acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire et animer la gouvernance départementale ;
- consolider, suivre et partager les indicateurs territoriaux de la précarité alimentaire afin d'orienter les décisions publiques ;
- porter et mettre en œuvre le plan d'actions issu du diagnostic départemental ;
- prioriser les actions en fonction des besoins identifiés et des réalités locales ;
- soutenir les expérimentations et les projets innovants développés par les acteurs du territoire.

La démarche s'articule autour de deux axes stratégiques :

1. L'organisation du système de lutte contre la précarité alimentaire ;
2. L'accès de toutes et tous à une alimentation suffisante, saine, choisie et durable.

Les prochaines étapes consistent à développer les outils d'observation et de pilotage territorial avec :

- le recensement des indicateurs départementaux de précarité alimentaire ;
- la cartographie des actions et dispositifs existants ;
- la priorisation de projets tels que la formation des bénévoles, le glanage, les expérimentations de Sécurité sociale de l'alimentation, les ateliers cuisine, le renforcement des coopérations intercommunales et la réduction des zones blanches de l'aide alimentaire.

L'ODPA se positionne ainsi comme un outil structurant de planification territoriale, permettant d'appuyer les politiques locales sur des données partagées, une gouvernance collective et une programmation coordonnée des actions.



Présentation du PAT Cannes Pays de Lérins

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) de la Communauté d'Agglomération Cannes Pays de Lérins s'inscrit dans une démarche de planification territoriale structurée autour des axes stratégiques :

- foncier et installation agricole,
- production agricole,
- valorisation des productions,
- restauration collective,
- précarités alimentaires et santé-alimentation.

Cette organisation permet de coordonner les interventions des collectivités, associations, acteurs sociaux et habitants autour d'une vision commune de l'alimentation durable à l'échelle des cinq communes du territoire.

Le PAT s'appuie sur des actions de terrain qui servent à la fois de réponses concrètes aux besoins identifiés et d'outils de diagnostic pour orienter les futures politiques publiques.

C'est notamment le cas du petit-déjeuner solidaire organisé avec ADOMA, qui a permis d'approfondir le diagnostic des précarités alimentaires, de recueillir les attentes des résidents et d'identifier des projets adaptés aux besoins locaux, tels que la création de jardins et composteurs partagés.

La démarche repose également sur la mobilisation d'un large réseau de partenaires territoriaux : CCAS, bailleurs sociaux, associations, université, CROUS, structures d'insertion et acteurs agricoles. Cette coopération facilite la construction d'actions coordonnées et leur déploiement à l'échelle du territoire.

Les initiatives de sensibilisation menées auprès de publics spécifiques, comme les bénéficiaires des CCAS, les résidents de foyers ou les étudiants, permettent d'identifier les besoins, de tester des solutions et d'alimenter la réflexion stratégique du PAT. Les projets «*Bons plans pour bien manger* », les visites de jardins partagés ou les temps d'échange avec les habitants contribuent ainsi à construire une politique alimentaire fondée sur les réalités locales et la participation des publics concernés.

Le PAT prévoit d'étendre plusieurs actions à d'autres sites et publics du territoire, notamment au sein d'autres résidences sociales, quartiers et structures partenaires. Cette logique d'expérimentation, d'évaluation puis de déploiement progressif constitue un levier important de la planification territoriale menée par Cannes Pays de Lérins pour renforcer l'accès de tous à une alimentation saine, durable et solidaire.



La phase de clarification

Cette séquence a permis aux participants de mieux comprendre les projets présentés et d'échanger sur leurs modalités de fonctionnement.

Principales questions et points abordés

- Interrogations sur le fonctionnement des dispositifs présentés, notamment concernant l'accès des étudiants et les partenariats avec les CCAS.
- Échanges autour des besoins nécessaires pour développer ou installer certaines actions.
- Identification de difficultés liées à la recherche de foncier et de locaux adaptés, particulièrement lorsque les projets sont adossés à des lieux sociaux.
- Réflexion sur l'accessibilité des structures, notamment en matière de mobilité et d'accès pour les bénéficiaires.
- Partage d'expériences sur l'animation du bénévolat : mise en place de chartes, temps d'écoute, échanges de pratiques et travail sur la gouvernance.



La phase de valorisation et d'appropriation

Cette partie a permis aux participants d'identifier les éléments transférables dans leurs propres territoires et pratiques.

Les points de réussite mis en avant :

- Les diagnostics réalisés permettent de mieux cibler les actions et de faire émerger de nouvelles pistes d'intervention.
- Le PAT est identifié comme un cadre pertinent pour créer du lien entre les acteurs du territoire.
- La mobilisation collective et la coopération locale apparaissent comme des facteurs essentiels de réussite.

Les idées et démarches retenues sont les suivantes :

- Importance du diagnostic territorial (type ABS) pour mieux connaître les besoins et les publics concernés.
- Intérêt de mobiliser les ressources locales : associations, producteurs, établissements de formation (notamment écoles hôtelières) et bénévoles.

- Utilisation d'indicateurs territoriaux pour mieux objectiver les situations de précarité, notamment la précarité étudiante.
- Apport des données de diagnostic comme outil d'aide à la décision et à l'action.
- Développement de la formation des acteurs, bénévoles et professionnels impliqués dans les projets alimentaires.
- Intérêt d'une gouvernance partagée pour renforcer l'implication des partenaires et la cohérence des actions.

Conclusion

Les échanges ont souligné l'importance de disposer d'un diagnostic territorial solide, d'une gouvernance partagée et d'un réseau de partenaires mobilisés. Les participants retiennent également la nécessité de travailler l'accessibilité, le bénévolat et la mobilisation des ressources locales afin de renforcer l'impact des actions de lutte contre la précarité alimentaire.

Atelier 9



Présentation des travaux de Paroles Vives

L'association Paroles Vives mène depuis 2021 un important travail de recherche-action autour des Caisses Locales de l'Alimentation (CLA), avec pour objectif de mieux comprendre, documenter et évaluer ces nouvelles formes de démocratie alimentaire visant à garantir un accès universel à une alimentation de qualité.

Son principal terrain d'expérimentation est la Caisse Locale d'Alimentation de Cadenet (CLAC), initiée par l'association Au Maquis dans le Vaucluse. La CLAC repose sur une gouvernance démocratique où les habitants participent collectivement aux décisions concernant le financement, les critères de conventionnement des producteurs et les modalités d'accès à l'alimentation.

Paroles Vives accompagne cette expérimentation en développant une démarche de recherche participative associant chercheurs, habitants, bénévoles et porteurs de projet.

L'association documente les processus de gouvernance, les modes de participation des habitants, les dynamiques collectives créées autour de l'alimentation et les effets sociaux du dispositif.

L'un de ses principaux apports consiste à réaliser des travaux d'évaluation de l'impact de la caisse locale. Ces recherches analysent notamment :

- l'évolution de l'accès à une alimentation choisie et de qualité ;
- les effets de la participation citoyenne sur le pouvoir d'agir des habitants ;
- les transformations des pratiques alimentaires ;
- les relations entre consommateurs, producteurs et acteurs du territoire
- la capacité du dispositif à réduire les inégalités alimentaires et à renforcer les solidarités locales.

En 2025, Paroles Vives a publié un rapport de recherche (série de 4 rapports) consacré à la première année d'expérimentation de la CLAC, permettant de formaliser les enseignements de cette expérience pionnière et d'alimenter les réflexions nationales sur les modèles de sécurité sociale de l'alimentation.

Au-delà du cas de Cadenet, l'association est de plus en plus sollicitée pour accompagner d'autres territoires souhaitant mettre en place des caisses locales de l'alimentation. Elle contribue ainsi à la diffusion des connaissances, à la capitalisation des expériences et à l'émergence d'une culture commune autour de ces dispositifs innovants.



La phase de clarification

Les échanges ont permis de mieux comprendre les modalités de fonctionnement de la démarche.

Les participants ont questionné les critères d'inclusion dans les caisses locales de l'alimentation, le recrutement des bénéficiaires, les liens avec les producteurs, ainsi que les raisons de sortie du dispositif.

Les réponses ont montré qu'aucun critère d'entrée strict n'était appliqué, le recrutement reposant notamment sur le démarchage et le tirage au sort, avec une attention portée a posteriori à la mixité sociale.

Les discussions ont également porté sur :

- les effets de la démarche pour les habitants non retenus et les producteurs non conventionnés ;

- les méthodes de recherche mobilisées et le choix des questions d'enquête ;
- les sources de financement ;
- les livrables produits (rapports, synthèses, conférences, séminaires et temps de partage) ;
- les freins d'accès à la caisse liés aux représentations de l'alimentation durable ;
- la posture des chercheurs et la manière de préserver une observation objective malgré la proximité avec les acteurs.



La phase de valorisation et d'appropriation

Les participants ont identifié plusieurs éléments particulièrement inspirants pour leurs propres pratiques.

Ils ont souligné l'intérêt d'une observation longitudinale permettant de suivre dans le temps les processus démocratiques et les évolutions de gouvernance. La démarche a également été appréciée pour sa capacité à rendre visibles les effets des projets sur les habitants et à valoriser le travail réalisé par l'ensemble des acteurs impliqués.

La qualité de la méthode a été reconnue pour son questionnement permanent des pratiques, favorisant la capitalisation des expériences et l'amélioration continue des dispositifs. Les participants ont retenu l'importance d'une restitution claire et accessible des résultats afin de faciliter leur appropriation par les citoyens et les partenaires.

Conclusion

L'atelier a mis en lumière l'intérêt d'une démarche de recherche participative pour mieux comprendre les effets des caisses locales de l'alimentation sur les habitants, les producteurs et les dynamiques territoriales. Les échanges ont montré que la combinaison d'une observation dans la durée, d'un dialogue constant avec les participants et d'une restitution accessible des résultats constitue un levier puissant pour accompagner les processus démocratiques et renforcer la gouvernance des projets.

Parmi les pistes d'amélioration identifiées figurent le renforcement des analyses quantitatives, le développement du travail en binôme pour la recherche et la diffusion des outils auprès d'autres collectifs.

Paroles Vives prévoit également de poursuivre les comparaisons entre plusieurs caisses locales de l'alimentation afin d'enrichir les enseignements et de croiser les regards entre territoires.

Atelier 8 CD 05 et PAT Cannes pays de Lérins



Atelier 9 Paroles Vives

Les ateliers : Pilier accessibilité

Les projets qui intègrent ce pilier développent des actions de :

- accessibilité économique : tarification sociale/solidaire (tarification différenciée, sécurité sociale de l'alimentation)
- lutte contre les freins d'accès : mobilité (navettes, relocalisation de l'offre), accès aux droits sociaux
- développement de lieux alimentaires inclusifs : marchés, cantines ouvertes, tiers-lieux alimentaires
- mixité sociale et non-stigmatisation : dispositifs universels ou mixtes

Atelier 10 Accessibilité économique avec :

- Semailles - 84
- CCAS Toulon / Green Capital - 83

Atelier 11 Lieux alimentaires inclusifs avec :

- Au Maquis La Cantine solidaire - 84
- Ecolieu Plan du Pont - 83

Atelier 12 Dispositifs universels pour garantir la mixité sociale avec :

- UDESS - 05
- GEDAR - 06

Atelier 10



Présentation du projet Semailles - 84

L'association Semailles développe plusieurs dispositifs visant à rendre une alimentation de qualité économiquement accessible aux habitants des quartiers prioritaires d'Avignon et du Pontet. Son action repose sur la combinaison de solutions d'approvisionnement solidaires, de tarification adaptée et d'actions de proximité.

L'un des principaux leviers est le développement des marchés solidaires, où des légumes biologiques, locaux et issus de l'exploitation maraîchère de l'association sont proposés à des tarifs réduits.

Un système de tarification à trois niveaux (prix non adhérent, adhérent et solidaire) permet aux habitants d'acheter en fonction de leurs ressources, renforçant ainsi l'accessibilité économique tout en préservant la liberté de choix.

Semailles développe également le programme des Paniers Solidaires, qui permet aux familles d'accéder régulièrement à des paniers de légumes biologiques à des conditions financières adaptées. Ce dispositif favorise un accès durable à des produits de qualité tout en soutenant une agriculture biologique locale et les parcours d'insertion des salariés de l'association.

L'association travaille en étroite collaboration avec les acteurs de l'aide alimentaire du territoire (Banque Alimentaire, Croix-Rouge, Secours Populaire, épiceries sociales, centres sociaux, CCAS) afin d'orienter les publics vers ces dispositifs et de renforcer l'offre alimentaire accessible localement.

Au-delà de la réduction du coût d'accès aux produits, les marchés sont complétés par des animations de cuisine de rue et des temps d'échange qui favorisent la sensibilisation à l'alimentation durable et l'appropriation de nouveaux modes de consommation.

En 2025, Semailles a organisé 35 marchés solidaires, avec l'ouverture de deux nouveaux sites, confirmant l'intérêt de cette démarche pour améliorer l'accès économique à une alimentation saine, locale et durable dans les quartiers populaires.

Semailles prévoit de pérenniser et développer ces initiatives avec 44 dates de marchés solidaires programmées en 2026, tout en renforçant les partenariats locaux et en associant davantage d'acteurs culturels et de producteurs du territoire afin de faire des marchés de véritables lieux de vie et de solidarité.



Présentation du projet du CCAS Toulon et Green Capital - 83

Le CCAS de Toulon a développé en partenariat avec Green Capital un dispositif reposant sur des chèques durables ("chèques verts") afin de rendre une alimentation saine et durable économiquement accessible aux ménages en situation de précarité.

Le principe consiste à attribuer aux bénéficiaires un soutien financier mensuel, sous forme de chèques fléchés vers l'achat de produits alimentaires répondant à des critères de qualité, notamment auprès de commerces biologiques, de producteurs locaux et de circuits courts partenaires. Les montants distribués varient de 60 à 150 euros par mois selon la composition familiale, permettant de réduire directement le frein financier à l'accès à une alimentation de qualité.

Green Capital assure la conception et la gestion technique du dispositif grâce à une plateforme permettant de flécher les dépenses vers des produits et commerces sélectionnés. Ce système préserve la liberté de choix des bénéficiaires tout en orientant les achats vers une alimentation plus saine, locale et durable.

Le dispositif des Tickets solidaires porté par le CCAS de Toulon ne se limite pas à l'aide financière. Il est complété par des ateliers cuisine, des actions de sensibilisation à la nutrition, des repas partagés, des visites de jardins potagers et des ateliers de transformation alimentaire. Cette approche vise à renforcer durablement les capacités des ménages à adopter des pratiques alimentaires favorables à leur santé.

Les résultats observés montrent :

- une augmentation de la consommation de fruits et légumes ;
- une diminution de la consommation de produits ultra-transformés ;
- une amélioration des connaissances en nutrition et alimentation durable ;
- une réduction des contraintes budgétaires liées à l'alimentation ;
- une forte adhésion des bénéficiaires au système des chèques verts.

Plus largement, Green Capital constate que ce type de transfert monétaire fléché favorise la diversification des lieux d'achat, le recours aux commerces de proximité et aux circuits courts, tout en préservant la dignité des bénéficiaires grâce à l'utilisation de moyens de paiement comparables à ceux utilisés par l'ensemble de la population.

Le CCAS de Toulon souhaite poursuivre l'expérimentation et renforcer la coordination de l'aide alimentaire sur le territoire toulonnais.

Green Capital prévoit quant à elle de développer un guichet unique d'aides alimentaires durables et d'adapter les dispositifs aux besoins spécifiques de différents publics (familles, étudiants, femmes enceintes, seniors), en articulation avec les politiques sociales, alimentaires et agricoles locales.

→ La phase de clarification

Les échanges ont permis de mieux comprendre le fonctionnement des deux projets présentés : Semaines et le dispositif de chèques alimentation durable du CCAS de Toulon.

Les participants ont interrogé les porteurs sur l'organisation des actions, les équipes mobilisées, les critères d'accès, les partenariats avec les centres sociaux et les modalités de financement. Il a été précisé que ces actions reposent sur une combinaison de salariés et de bénévoles, avec un développement important du nombre de bénéficiaires entre 2025 et 2026.

Les discussions ont également porté sur les complémentarités entre les marchés solidaires, les paniers et les ateliers cuisine. Les intervenants ont souligné l'importance de « l'aller-vers » et du travail de proximité réalisé avec les centres sociaux, qui facilite la mobilisation des publics. Les ateliers culinaires apparaissent comme un outil efficace pour favoriser l'appropriation des produits et des recettes par les bénéficiaires.

Concernant les chèques alimentation durable, plusieurs questions ont porté sur leur fonctionnement pratique, leur montant, les commerçants partenaires et les modalités d'accompagnement des bénéficiaires. Les échanges ont permis de mettre en évidence l'importance de l'orientation par les travailleurs sociaux et de la simplicité des procédures pour favoriser l'accès au dispositif.

Enfin, les participants se sont intéressés aux impacts des actions sur la santé, l'évolution des habitudes alimentaires et l'augmentation de la consommation de fruits et légumes. Les porteurs de projet ont souligné la difficulté de mesurer certains effets à long terme, tout en observant des évolutions positives des pratiques alimentaires.



La phase de valorisation et d'appropriation

Les participants ont identifié plusieurs enseignements transférables à leurs territoires. Le premier concerne l'importance du travail de terrain dans l'espace public et de la création de lieux de proximité permettant de recréer du lien social autour de l'alimentation. Les marchés solidaires sont perçus comme des outils particulièrement intéressants pour aller à la rencontre des habitants et favoriser leur participation.

L'expérience des chèques alimentation durable a suscité un fort intérêt. Les participants ont apprécié la simplicité du dispositif, sa facilité d'utilisation pour les bénéficiaires comme pour les commerçants, ainsi que son potentiel pour soutenir à la fois l'accès à une alimentation de qualité et l'économie alimentaire locale.

Plusieurs points de vigilance ont toutefois été relevés : la nécessité d'anticiper les aléas liés aux marchés en extérieur, l'importance d'un accompagnement social complémentaire, la prise en compte des différents publics et la mobilisation de ressources humaines suffisantes pour porter ces actions dans la durée.

Les participants ont également retenu l'intérêt de recréer des espaces de marché dans certains quartiers, de visiter des initiatives similaires pour s'en inspirer et de réfléchir aux modalités d'aménagement de l'espace public favorisant la rencontre et l'accès à l'alimentation durable.

Conclusion

L'atelier a mis en évidence la complémentarité entre les dispositifs d'accès économique à l'alimentation durable et les actions d'animation de proximité.

Les projets présentés démontrent que l'accès à une alimentation de qualité repose autant sur le soutien financier que sur l'accompagnement, le lien social et la présence sur le terrain. Les participants repartent avec des idées concrètes pour développer des marchés solidaires, renforcer les démarches d'« aller-vers » et expérimenter des dispositifs de chèques alimentaires adaptés aux réalités de leurs territoires.

Atelier 11



Présentation du projet de Cantine solidaire - Au maquis - 84

Portée par l'association Au Maquis, la Cantine solidaire de Cavaillon constitue un véritable lieu alimentaire inclusif, ouvert aux personnes en situation de grande précarité, aux habitants des quartiers prioritaires, aux personnes isolées, aux demandeurs d'asile et plus largement à tous les habitants du territoire. Son objectif est de garantir un accès régulier à une alimentation saine, locale, bio, de saison et choisie, dans un cadre non stigmatisant favorisant la rencontre et la participation.

La cantine fonctionne sous la forme d'une cantine participative à prix libre, ouverte deux à trois fois par semaine au sein de l'accueil de jour Maison Commune à Cavaillon. Les personnes accueillies ne sont pas seulement bénéficiaires : elles participent aux décisions concernant les menus, les approvisionnements, les jours d'ouverture ou encore le fonctionnement du lieu. Cette gouvernance partagée permet de passer d'une logique d'assistance à une logique d'implication citoyenne.

Les actions principales reposent sur :

- des ateliers de cuisine collective et des repas partagés permettant à chacun de cuisiner et de manger ensemble ;
- un espace de cuisine semi-professionnel accessible aux publics les plus fragiles, favorisant l'autonomie alimentaire et l'appropriation du lieu ;
- des actions collectives autour du glanage, de la transformation alimentaire et des approvisionnements locaux ;

- une politique de prix libre garantissant l'accueil de tous, quelles que soient les ressources financières.

Au-delà de l'accès à l'alimentation, la cantine joue un rôle important de lutte contre l'isolement et d'inclusion sociale. Les participants soulignent régulièrement l'importance du lien social, de la convivialité et du soutien mutuel créés autour des repas et des ateliers.

Les résultats témoignent de son ancrage territorial : plus de 3 400 repas bio, locaux et de saison ont été servis en 2025, avec une fréquentation moyenne de 40 personnes par ouverture et plus de 1 400 personnes touchées au total par les différentes actions.

La cantine prévoit de renforcer encore son rôle de lieu alimentaire inclusif à travers l'aménagement de nouveaux locaux, le développement de la mixité des publics, le renforcement des liens avec les producteurs locaux et l'évolution de sa gouvernance vers une gestion toujours plus participative.



Présentation du projet Écolieu Plan du Pont - 83

L'Écolieu du Plan du Pont développe un modèle de lieu alimentaire inclusif où les personnes en situation de précarité alimentaire ne sont pas seulement bénéficiaires, mais deviennent pleinement actrices de leur alimentation. Le projet accueille des publics accompagnés par des accueils de jour, CHRS et structures sociales du territoire d'Hyères et de la Métropole Toulon Provence Méditerranée.

L'action repose sur la création d'un espace collectif favorisant à la fois l'accès à une alimentation de qualité, l'apprentissage de savoir-faire, la création de lien social et la participation citoyenne. Les bénéficiaires interviennent à toutes les étapes de la chaîne alimentaire :

- choix des cultures en fonction de leurs goûts, habitudes et besoins ;
- participation aux ateliers de jardinage et à la production maraîchère biologique ;
- récolte des légumes produits ;

- participation à la transformation des récoltes et aux ateliers cuisine ;
- préparation et partage collectif des repas.

Ce fonctionnement contribue à construire un lieu ouvert, participatif et non stigmatisant où l'alimentation devient un support d'inclusion sociale, de transmission de savoirs et de valorisation des personnes. Les récoltes sont ensuite distribuées au sein des structures partenaires ou transformées avec l'appui de la Banque Alimentaire du Var pour être redistribuées aux bénéficiaires.

L'Écolieu joue également un rôle de coordination territoriale à travers l'animation de réseaux d'acteurs, la mutualisation de moyens et le développement de coopérations entre associations intervenant dans les domaines de l'alimentation, de l'insertion et de la solidarité.

Les résultats témoignent de cette dynamique inclusive : en 2025, le projet a accueilli 102 personnes différentes lors de 51 accueils, organisé 48 ateliers jardin, 27 ateliers cuisine et 29 repas partagés, tout en produisant plus de 3 tonnes de légumes. Les évaluations montrent également que 75 % des participants ont changé leur regard sur l'environnement et que 58 % déclarent avoir modifié certaines habitudes alimentaires.

L'Écolieu prévoit de renforcer encore son rôle de lieu alimentaire inclusif en développant des ateliers cuisine davantage centrés sur la nutrition et en intégrant de nouvelles activités, notamment un poulailler au sein du verger solidaire.



La phase de clarification

Les échanges ont porté sur les modalités de fonctionnement de la Cantine solidaire Au Maquis et de l'Écolieu du Plan du Pont, en particulier sur les questions de participation, d'animation des publics et de mixité sociale.

Les participants se sont interrogés sur le rôle d'associations extérieures dans l'animation de certaines activités, notamment sur la Cantine solidaire avec le rôle de Au maquis. Il a été expliqué que certaines structures spécialisées avaient été mobilisées dès le démarrage des projets pour accompagner les bénéficiaires avec des méthodes d'animation adaptées, les bénévoles n'étant pas toujours formés pour assurer cet accompagnement.

La question de la mixité sociale a suscité de nombreux échanges. Les porteurs de projet ont souligné l'importance de créer des occasions de rencontre entre différents publics afin de limiter les phénomènes de stigmatisation. Plusieurs leviers ont été présentés : organisation d'événements conviviaux, temps de récolte collective, ouverture des activités aux adhérents comme aux bénéficiaires et développement d'une communication large pour toucher des publics variés.

Les participants ont également échangé sur les enjeux d'accessibilité et de localisation des projets. L'importance d'« aller vers » les habitants, de se positionner au plus près des lieux de vie et de créer des espaces favorisant les interactions sociales a été mise en avant comme une condition essentielle de réussite.



La phase de valorisation et d'appropriation

Les participants ont retenu l'idée que la création de lieux de rencontre constitue un levier fondamental pour renforcer le lien social et favoriser les dynamiques de transformation collective. Les projets présentés illustrent l'intérêt de développer des espaces où les personnes de différents horizons peuvent se croiser, échanger et construire des expériences communes.

Les échanges ont également mis en lumière l'importance de proposer des activités reposant sur des réalisations concrètes et partagées, permettant à chacun de trouver sa place et de développer un sentiment d'appartenance.

La notion de « commun concret » a particulièrement marqué les participants, en soulignant la capacité des projets à rassembler des publics qui ne se rencontrent habituellement pas.

Enfin, l'exemple des groupes d'entraide mutuelle et des espaces collectifs a été identifié comme une source d'inspiration pour favoriser l'autonomie des personnes, leur implication dans la gouvernance des lieux et leur capacité d'agir. Les participants ont souligné l'importance de permettre à chacun de retrouver un pouvoir de décision et de création au sein des projets

Conclusion

L'atelier a montré que les projets alimentaires solidaires peuvent devenir de véritables espaces de rencontre, de citoyenneté et d'émancipation lorsqu'ils favorisent la mixité sociale, la participation et la co-construction.

Au-delà de l'accès à l'alimentation, la Cantine solidaire et l'Écolieu du Plan du Pont démontrent l'importance de créer des lieux ouverts, accueillants et ancrés dans leur territoire, où les habitants peuvent développer des liens, partager des expériences et construire des projets communs.

Atelier 12



Présentation du projet de l'UDESS - 05

L'UDESS 05 porte un projet départemental de Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA) visant à construire un dispositif universel garantissant à chaque habitant un accès à une alimentation digne, choisie, durable et de qualité, indépendamment de sa situation sociale. Cette démarche s'appuie sur l'expérimentation de quatre caisses locales de l'alimentation réparties sur les territoires du Buëch Sud, de l'Embrunais, du Briançonnais et du Champsaur-Valgaudemar.

L'association joue un rôle de coordination départementale en animant des espaces de concertation, en accompagnant les collectifs locaux et en mobilisant les partenaires autour de la mise en place de ces futurs dispositifs. Elle mène également des actions de sensibilisation auprès des habitants et favorise l'émergence de collectifs citoyens impliqués dans la gouvernance des caisses locales.

Le projet repose sur le principe d'un droit universel à l'alimentation, inspiré du modèle historique de la sécurité sociale. Chaque citoyen pourrait bénéficier d'une allocation mensuelle dédiée à l'achat de produits répondant à des critères de qualité définis collectivement par les habitants. L'ambition est de soutenir simultanément l'accès de tous à une alimentation de qualité, le développement des circuits courts et l'agriculture paysanne locale.

Pour préparer cette expérimentation, l'UDESS 05 organise une gouvernance départementale réunissant chaque mois les partenaires et les collectifs locaux afin de mutualiser les outils, partager les connaissances et construire un cadre commun. Des ateliers cuisine et des événements de sensibilisation sont également développés pour promouvoir une alimentation durable et accessible.

À ce stade, le projet a permis la constitution de quatre collectifs locaux réunissant une centaine d'habitants. Ces groupes développent des compétences en gouvernance partagée, animation de projets collectifs et compréhension des enjeux alimentaires, tout en préparant concrètement la mise en œuvre des futures caisses locales.

L'objectif est de rendre les caisses locales opérationnelles à l'horizon janvier 2027. À terme, le projet ambitionne d'offrir une réponse universelle et territorialisée à l'accès à l'alimentation, y compris dans les zones peu couvertes par les dispositifs traditionnels d'aide alimentaire.



Présentation du projet GEDAR Provence d'Azur - 06

L'association GEDAR Provence d'Azur développe une démarche territoriale visant à construire un accès plus universel à une alimentation saine et digne sur le territoire des Alpes d'Azur. Son action s'adresse à l'ensemble de la population et cherche à dépasser les logiques d'aide alimentaire classiques en associant habitants, producteurs, associations et collectivités à la construction de solutions collectives.

L'un des axes majeurs du projet est l'expérimentation d'une Sécurité sociale de l'alimentation (SSA). Le GEDAR accompagne les citoyens dans la création d'un Comité Local de l'Alimentation, destiné à définir collectivement les orientations du dispositif et à favoriser une gouvernance démocratique de l'alimentation. L'association participe également aux réseaux régionaux travaillant sur les expérimentations de SSA.

Cette démarche est complétée par un diagnostic territorial de la précarité alimentaire, mené à travers un comité de pilotage réunissant les acteurs locaux.

L'objectif est d'identifier les besoins du territoire, de partager une vision commune des enjeux alimentaires et d'intégrer les actions retenues dans le Projet Alimentaire Territorial (PAT).

Le GEDAR développe également plusieurs dispositifs favorisant un accès plus universel à une alimentation de qualité :

- les Paniers Frais Solidaires, proposant chaque semaine des produits biologiques et locaux accompagnés d'actions conviviales autour de l'alimentation ;
- la création d'une épicerie sociale et solidaire ambulante, pensée comme un lieu de proximité ouvert aux habitants, combinant accès à l'alimentation, convivialité et développement du pouvoir d'agir.

À travers ces actions, le GEDAR cherche à construire un modèle alimentaire plus inclusif, fondé sur la participation citoyenne, l'accès de tous à une alimentation de qualité et le soutien aux filières agricoles locales. Cette approche rejoint les principes des dispositifs universels en matière d'alimentation, en privilégiant les droits, la démocratie alimentaire et la mixité des publics plutôt que le ciblage exclusif des personnes en difficulté.

L'association prévoit de poursuivre le déploiement de ces différentes actions, en particulier l'expérimentation de la Sécurité sociale de l'alimentation et la structuration de l'épicerie sociale et solidaire ambulante à l'échelle du territoire des Alpes d'Azur.



La phase de clarification

Les échanges ont porté sur les démarches développées par l'UDESS 05 et le GEDAR 06, notamment autour de la sensibilisation des acteurs et de la mobilisation citoyenne dans les projets

Les participants ont questionné les objectifs des parcours proposés, leur contenu et leur capacité à favoriser l'appropriation des enjeux alimentaires par les habitants et les acteurs du territoire. Il a été expliqué qu'un premier parcours reposait davantage sur des conférences et apports théoriques, tandis qu'une réflexion était engagée pour développer des formats plus ludiques et adaptés aux spécificités locales.

Les discussions ont également porté sur les modalités de mobilisation des citoyens et la construction collective des projets. Les intervenants ont souligné l'importance de créer des espaces de rencontre permettant de faire émerger des idées, de favoriser les échanges et de décider ensemble des actions à mettre en œuvre.

Plusieurs freins ont été identifiés :

- les difficultés de financement ;
- la faible implication de certaines collectivités qui considèrent parfois que la précarité alimentaire n'existe pas sur leur territoire ;
- les problématiques de mobilité ;
- les barrières linguistiques et les enjeux d'inclusion ;
- l'image parfois perçue comme « bobo » de certains projets alimentaires, qui peut limiter leur appropriation par une partie des publics.

Les échanges ont aussi mis en lumière la difficulté à mesurer quantitativement les impacts de démarches de transformation sociale, même si leurs effets se manifestent progressivement dans les discours, les pratiques et la prise en compte des enjeux de précarité alimentaire.



La phase de valorisation et d'appropriation

Les participants ont particulièrement retenu l'importance du pouvoir d'agir des habitants et de leur participation active à la construction des projets. Les démarches présentées ont illustré la nécessité d'accompagner les personnes vers l'adhésion à un projet collectif plutôt que de construire des actions uniquement pour elles.

L'atelier a également mis en avant des valeurs fortes de conduite de projet : l'écoute, l'humilité, la capacité à être au service des autres et l'adaptation permanente aux réalités des territoires. Les participants ont souligné l'intérêt de faire preuve d'agilité pour ajuster les démarches aux besoins exprimés localement et favoriser l'émergence de solutions collectives innovantes.

Les deux initiatives ont été perçues comme complémentaires : l'une davantage centrée sur la sensibilisation et l'animation territoriale, l'autre sur la mobilisation citoyenne et la participation. Cette complémentarité a été identifiée comme une source d'inspiration pour développer des projets alimentaires plus inclusifs et mieux ancrés dans les réalités locales.

Conclusion

L'atelier a souligné que la réussite des démarches de démocratie alimentaire repose autant sur la qualité des outils proposés que sur la capacité à mobiliser les habitants, les collectivités et les partenaires locaux. Les expériences de l'UDESS 05 et du GEDAR 06 montrent qu'il est essentiel de construire des projets adaptés aux territoires, favorisant l'implication citoyenne, l'inclusion et le pouvoir d'agir.

Malgré les difficultés de financement et de mobilisation, ces initiatives démontrent qu'une approche fondée sur la coopération, l'écoute et l'expérimentation peut contribuer à faire évoluer durablement les pratiques et les représentations autour de la précarité alimentaire.



Atelier 10 Semailles et Green capital



Atelier 11 La Cantine solidaire et l'Ecolieu Plan du Pont



Atelier 12 UDESS 05 et GEDAR 06

En résumé...les enseignements transversaux de ces 12 ateliers

Les phases de valorisation/appropriation montrent que les participants ne retiennent pas seulement des outils ou des dispositifs, mais surtout des principes d'action transférables à leurs propres territoires. Plusieurs grands enseignements ressortent de façon récurrente.

Renforcer le pouvoir d'agir des habitants

C'est l'enseignement le plus partagé. Les participants retiennent l'importance d'associer les habitants aux réflexions, aux décisions et à la gouvernance des projets. Les démarches de démocratie alimentaire, les caisses locales de l'alimentation, les espaces participatifs ou encore les projets de type SSA sont perçus comme des moyens de faire des personnes concernées de véritables acteurs des solutions.

Développer des lieux de rencontre et de mixité sociale

Les ateliers ont fortement inspiré les participants sur la nécessité de créer des espaces où différents publics peuvent se rencontrer dans un cadre non stigmatisant. Cantines solidaires, marchés, écolieu, ateliers cuisine, cueillettes solidaires ou événements conviviaux sont vus comme des leviers de cohésion sociale autant que d'accès à l'alimentation.

Les participants retiennent qu'il est essentiel de créer des « communs » concrets autour de l'alimentation pour favoriser le vivre-ensemble.

Mieux connaître les besoins du territoire

De nombreux participants ont exprimé leur intérêt pour les démarches de diagnostic territorial, d'ABS, de recherche-action ou de suivi des projets. Ils y voient un moyen de mieux comprendre les besoins, de les objectiver et d'orienter les projets.

L'utilisation d'indicateurs territoriaux apparaissent comme des outils utiles pour convaincre les partenaires et améliorer les actions.

Travailler davantage en coopération

Les participants ont largement valorisé les démarches collectives. Plusieurs retours soulignent l'intérêt des gouvernances partagées et du travail en réseau pour répondre à des problématiques complexes.

L'idée d'essaimer les outils, de croiser les expériences et de comparer les pratiques entre territoires est également revenue à plusieurs reprises.

Favoriser les démarches d'« aller-vers »

Les participants se sont montrés particulièrement sensibles aux initiatives qui vont à la rencontre des habitants plutôt que d'attendre leur venue. Les marchés solidaires, les dispositifs mobiles, le travail avec les centres sociaux ou les animations dans l'espace public sont perçus comme des pistes inspirantes à reproduire.

Cette approche est considérée comme essentielle pour toucher les publics les plus éloignés des dispositifs.

Associer aide alimentaire et accompagnement

Les participants retiennent que l'aide économique seule ne suffit pas. Ils valorisent l'intérêt de coupler les dispositifs d'accès à l'alimentation avec des actions d'accompagnement : ateliers cuisine, formation, sensibilisation, animation collective, médiation sociale ou soutien au changement des pratiques alimentaires.

Valoriser la formation et l'apprentissage collectif

La montée en compétences des bénévoles, des citoyens, des professionnels et des élus apparaît comme un enjeu partagé. Les participants apprécient les démarches qui combinent expérimentation, formation et partage d'expériences afin de diffuser une culture commune autour du droit à l'alimentation et de la démocratie alimentaire.

Faire preuve d'agilité et d'adaptation

Les projets qui ont le plus marqué les participants sont ceux qui savent s'adapter aux réalités locales, faire évoluer leurs méthodes et expérimenter de nouvelles formes d'action. L'humilité, l'écoute et la capacité d'ajustement sont régulièrement citées comme des qualités essentielles des porteurs de projet.

Les appropriations observées lors des 12 ateliers peuvent être regroupées autour de cinq idées fortes :

- mettre les habitants au cœur des projets ;
- créer des espaces de rencontre et de mixité ;
- s'appuyer sur la coopération territoriale ;
- développer des démarches de proximité et d'aller-vers ;
- conjuguer accès à l'alimentation, accompagnement et pouvoir d'agir.

L'atelier accélérateur de projet

L'objet de l'atelier vise à faire intervenir des pairs pour résoudre les problématiques posées ou le besoin de recul dans le cadre d'un projet.

Cet atelier se décompose en 3 phases après la présentation du projet : une phase de clarification où les participants ont l'opportunité d'approfondir le contexte et la problématique, une phase d'idéation où les participants peuvent faire part de leurs idées, suggestions, retours d'expériences pour apporter des solutions et une dernière phase où le porteur en question donne les solutions retenues et son plan d'action.

L'acteur aidé : L'association Point Rencontre à Château Arnoux (04) représenté par Céline Renon

L'association propose des solutions d'accompagnement pour les personnes en situation de fragilité : point conseil budget, épicerie sociale et solidaire, ateliers et repas partagé, cours de soutien scolaire...

Le contexte : L'épicerie sociale de Château-Arnoux accueille 320 familles dans l'année, avec une file active de 100 familles par semaine sur trois jours d'ouverture. Depuis toujours, le Point Rencontre a pour projet de promouvoir la mixité sociale afin de lutte contre la "ghettoïsation" des publics les plus précaires. Dans cet objectif, l'ouverture d'une mixité de publics sur la distribution alimentaire est un levier supplémentaire.

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.

Si le projet semble convenir à tous, l'équipe s'interroge sur la mise en place technique d'un tel projet : l'intégration des ventes dans la comptabilité, TVA, modes des ventes (marge de revente ou "location d'emplacement"), la participation des producteurs (possible création d'un collectif à la manière des épiceries de producteurs), la cohabitation des différents publics (double file, double caisse, marquage des produits, double-affichage, etc).



La problématique :

Comment concevoir un modèle d'épicerie sociale capable d'intégrer simultanément un public solidaire et un public en situation de précarité, tout en respectant la dignité des personnes, les contraintes techniques de distribution et les obligations comptables ?



La phase de clarification

Les participants ont cherché à mieux comprendre les motivations, le fonctionnement et les contraintes du projet.

Les principaux éléments qui sont ressortis sont les suivants :

- La volonté de mixité vise à désacraliser et déstigmatiser l'épicerie sociale.
- Les bénéficiaires reçoivent déjà des paniers de producteurs via des achats subventionnés.
- La structure intervient sur un bassin d'environ 30 km et accompagne près de 320 familles inscrites.
- Les principaux enjeux concernent la gestion des volumes, la répartition équitable des produits et l'organisation des flux.
- Le projet de mixité n'est pas issu d'une demande des usagers mais d'une réflexion portée par l'équipe.
- L'épicerie fonctionne actuellement avec un système de tarification et d'encaissement manuel.
- La structure est en lien avec le CCAS mais encore peu connectée aux démarches territoriales de type PAT



La phase d'idéation-résolution de la problématique

Les pistes proposées sont les suivantes :

- Mettre en place différents niveaux de tarification tout en évitant les dispositifs discriminants.
- Utiliser des cartes d'adhérents ou des systèmes d'identification permettant une gestion discrète des tarifs.
- Repenser globalement l'organisation du lieu : approvisionnement, rayonnages, circulation et horaires.

- S'inspirer d'expériences existantes, notamment celle de Racines à Gardanne.
- Profiter du changement pour retravailler l'identité visuelle, la communication et la présentation du lieu.
- Préparer les bénéficiaires aux évolutions afin d'accompagner le changement.
- Organiser des moments conviviaux (apéritifs, rencontres, animations) pour favoriser les échanges.
- Inviter producteurs, associations culturelles ou compagnies artistiques afin d'attirer de nouveaux publics.
- Avancer progressivement en testant à petite échelle avant de généraliser.
- Créer un comité d'usagers pour associer les bénéficiaires aux décisions.
- Aller visiter d'autres structures et magasins de producteurs pour s'inspirer des bonnes pratiques.
- Renforcer le dialogue avec les communes et l'intercommunalité



le plan d'action - les idées retenues

À l'issue des échanges, plusieurs orientations prioritaires ont été identifiées :

- **Associer les bénéficiaires au projet** : la première prise de conscience est que les usagers n'ont pas encore été consultés. Or, l'épicerie représente pour eux un lieu de confiance et de proximité. Leur avis doit être placé au cœur de la démarche.
- **Repenser le modèle de fonctionnement** : une réflexion globale sur le parcours des usagers, l'offre de produits et l'organisation de l'épicerie semble nécessaire. Le modèle actuel apparaît à bout de souffle et mérite d'être réinventé.
- **Lancer des expérimentations progressives** : plutôt que d'attendre un projet parfait, il est recommandé de commencer modestement avec quelques actions concrètes et événements de petite ampleur afin de tester les réactions et ajuster progressivement le dispositif.
- **S'inspirer d'exemples existants** : des visites et échanges avec d'autres structures permettront d'identifier des solutions éprouvées et d'éviter certains écueils.
- **Développer la coopération territoriale** : l'atelier souligne l'importance de travailler en complémentarité avec les acteurs du territoire plutôt que dans une logique de concurrence.

- **Garder une gouvernance agile** : les groupes de réflexion devront rester opérationnels, avec un nombre limité d'intervenants externes, afin de préserver la capacité d'action de la structure.



Retours des participants et conclusion

Les participants ont particulièrement apprécié : la méthode d'animation, jugée claire, structurée et facilement réutilisable ; la richesse des échanges et la diversité des points de vue ; le climat de bienveillance et d'écoute ; la possibilité de clarifier sa propre réflexion grâce aux questions des autres ; l'apport de regards croisés entre territoires ruraux et urbains ; la synthèse finale des idées, qui a permis de faire émerger des priorités concrètes.

L'atelier a permis de faire évoluer la réflexion du projet en mettant en évidence une priorité essentielle : associer les bénéficiaires aux décisions avant toute transformation.

Les participants ont encouragé une démarche progressive, inspirée de retours d'expériences et fondée sur la coopération territoriale et la convivialité afin de construire une véritable mixité sociale autour de l'épicerie.

Le mot de la fin

Pour clôturer, nous avons demandé à **Bénédicte Bonzi**, de nous donner son regard sur cette 3ème journée du réseau.



"Ce qui était frappant dans cette journée, c'est l'énergie. L'énergie que chacun déploie pour faire ce qu'il fait, et comme il le fait. Ce que l'on constate également c'est l'importance des savoir-faire et des savoir-être déployés pour faire le mieux possible dans un contexte difficile. Il faut beaucoup d'énergie et il n'y a rien d'évident à s'engager autant!"

Enfin cette journée pour moi a été marquée par le "prendre soin", le soin, apporté à l'organisation, à l'animation, qui est révélateur de la reconnaissance que mérite votre travail et de la manière dont vous le faite, dont vous imaginez sans cesse de nouvelles façons de faire!

Tout cela rassure!

Comme le dit souvent Pauline Scherer, sociologue intervenante connue entre autre pour accompagner l'expérimentation SSA de Montpellier, les lignes bougent sur la question de l'accès à l'alimentation et de la démocratie alimentaire! Votre travail, fait bouger les lignes ! alors il faut continuer à résister car le contexte ne s'adoucit pas vraiment... pour cela je note deux choses : que vous avez toutes et tous besoin de ressources et que c'est dur mais que malgré tout vous restez dans la joie et que c'est communicatif!"



Bénédicte a terminé avec quelques conseils de lecture pour l'été.

"Comment faire tomber un dictateur quand on est seul petit et sans arme" de Popovic : *"ce livre c'est comme s'installer avec un copain à l'heure de l'apéro et partager plein d'histoires"*

"Le conflit n'est pas une agression" de Sarah Schulman : *"cette phrase peut à elle seule rassurer, et le livre est une vraie respiration par la distance qu'il permet de prendre avec plein de situations vécues dans la sphère intime, dans l'agir politique et au niveau de la géopolitique"*

"Les damnés de la terre" de Frantz Fanon : *"c'est le livre à lire si on veut prendre part aux nouvelles réflexions sur le décolonialisme"*

et enfin beaucoup plus léger et même très rafraîchissant,

"Frapper l'épopée" d'Alice Zeniter : *"beaucoup plus léger et même très rafraîchissant un roman absolument génial qui aborde un concept dont je n'avais pas entendu parler la violence empathique".*

Ce que les participant.es ont pensé de la journée ?



63 réponses au questionnaire de satisfaction de la journée

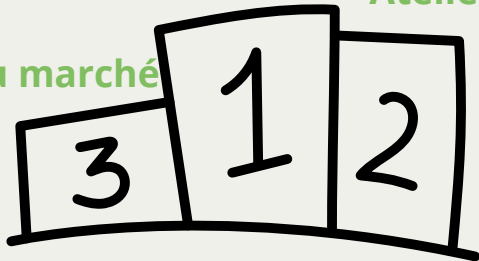


95% de personnes très satisfaites de la journée



Ateliers

Place du marché



Les moments que vous avez le plus aimés

Les objectifs "tout à fait réalisés" !

Ils ont dit Oui à...

- Permettre l'interconnaissance **95%**
- Favoriser les coopérations **63%**
- Echange de pratiques **84%**
- Apprendre des autres **85%**
- Nourrir les projets **80%**



la journée

En quelques mots ! l'expérience de la journée

Enrichissante, riche en échanges
riche en rencontres, Inspirante
Ressourçante, Énergisante
Conviviale, Intéressante
Stimulante, Instructive

Impact personnel

Motivation, Inspiration
Prise de recul, Découverte
Espoir, Apprentissage
Sens donné à l'action
Ouverture de nouvelles
perspectives

Les éléments marquants

Les rencontres entre acteurs,
Les échanges de pratiques
L'interconnaissance, Le partage
La mise en réseau, L'ouverture à de
nouveaux partenariats
L'énergie collective, La bienveillance

Les outils ou séquences identifiées comme réutilisables : la marche des talents pour créer du liens, les interventions sur le droit à l'alimentation permettant de renforcer les plaidoyers, la roue du droit à l'alimentation pour la définition des projets et les ateliers

C'est fini !

**Merci pour votre contribution et participation à
cette 3ème journée !**

**Vous souhaitez valoriser une action,
organiser un atelier accélérateur de projet, un atelier partage de réussite....
ou pour toutes mises en liens, renseignements ou contributions au sein du réseau
Contacter :**

Sandrine Faure

Chargée de mission animation du réseau PREC'alim et appui DREETS PACA

sandrine.faure@ecommensalis.fr

tel 06 21 01 70 99

ou

Nathalie Covo

Assistante administrative

Référente lutte contre la précarité alimentaire et VAO

dreets-paca.precarite-alimentaire@dreets.gouv.fr

Le réseau est aussi en ligne !

Consulter [l'espace collaboratif sur la plateforme INTRADEME](#)





—

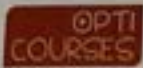
PREC'alim est composé d'acteurs du programme "Mieux Manger Pour Tous" et d'acteurs agissant dans la lutte contre la précarité alimentaire sur la région PACA

Pages annexes

Les posters de la place du marché

Voici les posters qui ont pu être récupérés ou transmis comme suggéré !

Act'ap	90
Action contre la faim - Projet 15ème Marseille	91
Alim'mater	92
AP.P.E.S.E	93
Banque alimentaire des Alpes Maritimes	94
Banque alimentaire du Var	95
Caisse locale de l'alimentation de Cadenet	96
Chiche ! Une cantine	97-98
Collectif Embrunais - Serre-Ponçon	99
La COMAC	100
Communauté d'Agglomération Sophia Antipolis	101
Conseil départemental Hautes Alpes	102-103
Conseil départemental Vaucluse	104
Convention citoyenne de Pertuis - Au Maquis	105
Espiciare	106-107
GEDAR Provence d'Azur	108-109
Green Capital	110
La Passerelle du Val d'Issole	111
L'école comestible	112
L'économe	113
Le Loubatas	114
Les ami.es de Gem La Coop'	115
Les amis de Jericho	116
Les insatiables	117
Le village	118
PAT Métropole Toulon Provence Méditerranée	119
Régal'im	120
Semailles	121
Solomco	122
Vrac Marseille	123

Ma structure, mon projet	
   Faire ses courses alimentaires avec un petit budget 	Programme Opticourses®
Les actions	
Objectif : renforcer le pouvoir d'agir de personnes confrontées à de fortes contraintes économiques et/ou à des conditions de vie difficiles, afin de favoriser, pour leur foyer, des approvisionnements alimentaires plus sains et plus durables sans dépenser plus. Le programme Opticourses® se déploie en deux temps : - La formation-action des futurs animateur.trice.s sur la base d'une mallette pédagogique régulièrement mise à jour. - L'animation des ateliers Opticourses® par les animateur.trice.s formé.e.s auprès des publics. Un atelier Opticourses® comprend : 4 séances de 1h30 à 2h, espacées de 1 à 2 semaines au cours desquelles sont mises en œuvre 8 activités pédagogiques. - Un accompagnement individuel basé sur l'analyse des approvisionnements du foyer est également proposé aux participant.e.s, sur la base du volontariat. - Une séance bilan, 1 à 3 mois après la quatrième séance.	
Les résultats	Les difficultés
- Impact positif démontré dans le cadre d'une recherche interventionnelle (https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/29955680/). - Impact positif sur les décisions d'achat, avec une prise de recul permettant un meilleur équilibre nutritionnel à budget constant - Reconnaissance institutionnelle et scientifique du programme : - Programme reconnu comme probant par Santé Publique France (en cours de réévaluation). - Dépôt d'une marque collective en 2023 par l'INRAE - Déploiement national confié à l'association ActAP depuis 2024.	- Mobilisation et maintien de la participation des publics tout au long du cycle d'ateliers. - Recherche et sécurisation des financements nécessaires à la mise en œuvre des ateliers.
Les partenaires privilégiés avec qui je coopère	
Recherche et expertise scientifique : INRAE, Santé Publique France Financeurs : Institut National du Cancer (INCa), Direction Générale de la Santé (DGS), Agences Régionales de Santé (dont PACA et Bretagne), Ville et Métropole de Montpellier Acteurs de terrain et déploiement : PAT (ex : Sud Gironde, Pyrénées Méditerranée), PETR (ex. Lorraine), Contrats Locaux de Santé (CLS), Maisons de santé, associations dans le champ de l'alimentation (ex. Cultivons ! à Grenoble)	
Pour mener à bien mon projet, j'ai besoin de....	
- Renforcer le réseau d'animateurs formés sur les territoires. - Rechercher des financements pour développer de nouvelles formations-actions Opticourses® en région PACA. - Poursuivre le déploiement du programme dans les régions encore non couvertes.	
Anaïs Clergeau Responsable de projets et de développement a.clergeau@actap.fr	

Action contre la Faim - Projet 15ème



PROJET 15ÈME

APPROCHE TERRITORIALE ET
PARTENARIALE POUR FAVORISER
L'ACCÈS AUX DROITS ET À
L'ALIMENTATION

NOS MISSIONS



LES RÉSULTATS

MARCHÉ DE LA VISTE

- 50 marchés, 3499 passages en caisse, 50 624 € de CA
- 18 producteur·ice·s engagé·e·s, 89 références de produits
- 469 personnes ayant profité du tarif -50%
- 379 personnes rencontrées par les structures d'accès aux droits

CO15

- Plus de 40 structures participant à des temps d'échange et d'interconnaissance
- Adaptation du dispositif "ticket repas solidaire" de 13 Solidaires
- Développement d'outils facilitant les orientations

CCAS

- Travail sur l'évolution des critères et des montants des chèques d'accompagnement personnalisés distribués par le CCAS
- Travail sur un échéancier pour faciliter le renouvellement des attributions
- Lancement d'une intervention administrative et social dans une logique de prévention et d'aller-vers



« Pour une alimentation saine et durable,
accessible à toutes les femmes enceintes
et tout-petits »



Bien manger enceinte et avec bébé
en respectant ma culture et mon budget

Nos actions



Ateliers « femmes enceintes » et « jeunes parents »

• 237 ateliers depuis septembre 2024 pour 1214
bénéficiaires

• **Lieux :** Bouches du Rhône (Marseille, Martigues, Salon,
Aubagne, Gardanne) et Seine-Saint-Denis (Sevran,
Montreuil, Clichy, Tremblay)

• Prévention & Promotion santé, Réassurance,
Bienveillance, Interculturalité, Budget



Outils : Appli & fiches

• Gratuits et accessibles à tous

• App avec conseils personnalisés (vidéo et
textes), recettes saines, durables, simples et à
faible coût.

• 12 fiches en Facile à Lire et à Comprendre
(FALC) pour tous les publics



Accès facilité à une alimentation de qualité

Pour les futures et jeunes mamans précaires, faciliter l'accès à une offre
alimentaire de qualité en favorisant le libre choix en partenariat avec des
acteurs à l'échelle micro-locale

- Bons d'achats fruits et légumes frais
- Fruits à coque bio
- Plats bébé bio

Les résultats

Ateliers

- 237 ateliers, 1 214 bénéficiaires
- Evaluation scientifique de l'impact des ateliers présentées en congrès
(Journées Francophones de Nutrition)
- Changements alimentaires bénéfiques projetés par les familles et
adhésion +++ des pros de la périnatalité

Outils

- 11 000 téléchargements de l'app depuis janvier 2024
- Perçue comme très utile → Extension à l'alimentation des 0-3 ans
- Fiches plébiscitées par les pros

Offre alimentaire

- 8000€ de denrées alimentaires distribuées (bons d'achats ou aliments)

Les freins, les difficultés

Ateliers

- Public rarement ciblé et très occupé
- Manque de temps et ressources pour couvrir les besoins
- Difficile de proposer des ateliers cuisine (PMI)

Outils

- Manque de ressources pour les promouvoir à grande échelle

Ressources

- Financements limités
- Recherche aide alimentaire via mécénat/dons de produits
- Manque de moyens humains et financiers pour pérenniser

Les partenaires privilégiés avec qui je coopère pour mon projet

Professionnels de santé

(sages-femmes, gynécologue,
médecin, puéricultrice, éducateur)

Associations

(aide alimentaire & périnatalité)

Centres sociaux

PMI

Fondations & mécènes

Ville de Marseille

Département des Bouches-du-Rhône

Département de Seine Saint-Denis

CPAM 13

CAF 13

ARS PACA

DREETS PACA

Pour mener à bien mon projet, j'ai besoin de...

1.

Financements
(publics et privés)

2.

Promouvoir notre action
auprès de futures et jeunes mamans précaires

3.

Partenaires hors Bouches-du-Rhône
motivés pour mettre en place l'action

4.

Renforcement
de l'offre alimentaire



Plus d'infos



Contact :

Clélia Bianchi – Fondatrice Association Alim'Mater
clélia.bianchi@asso-alim-mater.fr
06.13.71.62.97

APPESE LES JARDINS NOURRICIERS ET LES PRODUITS AGRICOLES ET EN CONSERVE

2024 → 2025 : UNE DYNAMIQUE SOLIDAIRE EN CROISSANCE



ACCESSIBILITÉ
ALIMENTAIRE



ÉCOLOGIE
DURABLE



SOLIDARITÉ &
CIRCUITS COURTS



ÉDUCATION
POPULAIRE



PARTICIPATION
CITOYENNE

1. LES CHIFFRES CLÉS : ÉVOLUTION 2024 → 2025

PRODUCTION AGRICOLE
(légumes et fruits)



2024	2025
7 525 kg	8 753 kg

↑ +16 %

LÉGUMES DISTRIBUÉS
AUX ADHÉRENTS



2024	2025
4 619 kg	6 435 kg

↑ +39 %

DONS DE LÉGUMES
AUX PARTENAIRES



2024	2025
1 656 kg	1 650 kg

⊖ stabilité
malgré les difficultés

LÉGUMES TRANSFORMÉS
À MOINS DE 50 KM



2024	2025
1 250 kg	668 kg

⊖ 8 livraisons
vers l'ESAT La Bastide

CONSERVES PRODUITES



2024	2025
2 011 conserves	1 287 conserves

Production recentrée
et diversifiée

2. LA SOLIDARITÉ EN ACTION EN 2025

DONS DE LÉGUMES
1 650 kg au total

600 kg Petites Sœurs des Pauvres
501 kg Secours Populaire Français 06
342 kg PMI Nica l'Arlane
207 kg Sœurs Clarisses

DONS DE CONSERVES
564 conserves au total

504 conserves Secours Populaire Français 06 (10 maraudes)
30 conserves PMI Nica l'Arlane
30 conserves Communautés religieuses (Petites Sœurs des Pauvres et Sœurs Clarisses)



3. BÉNÉVOLAT & TRANSMISSION DES SAVOIRS

20
BÉNÉVOLES
AU JARDIN
DE CIMIEZ



44
séances d'échanges
autour des cultures



132 h
de transmission
des connaissances



24 h
de partage de recettes
et d'expériences



4. LES ACTIONS MARQUANTES DE 2025



Extension et
aménagement
des jardins
nourriciers



Marchés
solidaires
hebdomadaires
(Arlane & Cimiez)



8 livraisons
de légumes frais
à l'ESAT La Bastide
pour transformation



Lancement de la
soupe poireaux /
pommes de terre



Renforcement du
partenariat avec
le SPFO6



Accueil d'un
stagiaire CFPPA
Campus Vert d'Azur



Lancement du
recueil de recettes
des adhérents

5. LES DÉFIS RENCONTRÉS EN 2025



Canicules et
sécheresses



Fortes pluies
en ailes
de saison



Hausse du
prix de l'eau



Perte de récolte
d'olives (mouche
de l'olivier)



Vandalisme sur
le site de l'Arlane :
50 % des récoltes
impactées



Incertitude financière
jusqu'en octobre 2025 :
tension sur la trésorerie

6. PERSPECTIVES 2026

- ✓ Trouver de nouveaux financements brieux
- ✓ Mise en place d'un projet de jardin-forêt sur le site de l'Arlane
- ✓ Modernisation des outils de production
- ✓ Économie de la ressource eau : récupération & équipements économes
- ✓ Ajustement de la production selon les besoins
- ✓ Augmenter le volume de conserves dédiées au champ du social
- ✓ Poursuite du partenariat avec le CFPPA - Campus Vert d'Azur
- ✓ Élaboration et édition d'un carnet de recettes des adhérents
- ✓ Poursuite des marchés solidaires et de la transmission des savoirs



NOTRE IMPACT EN 2025



8 753 kg
produits



1 650 kg
donnés



1 287
conserves
fabriquées



20
bénévoles
mobilisés



3
sites de production
solidaire

NOS 3 SITES DE PRODUCTION



NICE ARIANE



NICE CIMIEZ



NICE RAY GORIELLA
(TABLES POTAGÈRES SOLIDAIRES)

FINANCEURS

DREETS
PROVENCE-
ALPES-CÔTE D'AZUR

MIEUX
MANGER
POUR TOUS

PARTENAIRES

VILLE DE NICE

Communauté des
Petites Sœurs
des Pauvres

SOEURS
CLARISSSES

AFJIR
ESAT LA BASTIDE

SECOURS
POPULAIRE
FRANÇAIS 06

PMI
NICE L'ARLANE

Solimut
Mutuelle
de France

APPESE - Association pour la Promotion de la Prévention
et de l'Économie Sociale en Europe

appese@solimut.fr

04 93 92 88 01

www.appese.fr

Ensemble, cultivons la solidarité
et une alimentation durable !

Banque alimentaire 06

Ma structure, mon projet	
 Banque Alimentaire des Alpes Maritimes	<i>Accompagner la Banque 06 et ses bénéficiaires vers une transition alimentaire durable et solidaire</i>
Les actions	
Sensibiliser l'ensemble des personnels bénévoles et salariés de la BA06 ainsi que nos 92 structures partenaires à l'amélioration de la qualité de l'aide alimentaire distribuées. Nous développons un programme cohérent qui aborde le sujet de la précarité alimentaire sous l'axe social (nutrition), économique (budget) et environnemental (impact, bio et circuit court). 1) Agir en interne pour mieux convaincre • Sensibiliser tous les salariés et bénévoles de la BA aux problématiques de l'alimentation durable afin qu'ils deviennent les 1ers ambassadeurs d'une alimentation de qualité à destination de nos partenaires en organisant des ateliers, des conférences ainsi que des visites de terrain • Former les salariés et les bénévoles au stockage, à la présentation et à la mise en valeur des fruits et légumes • Animer un pôle de distribution de fruits et légumes attractif et pédagogique au sein de l'entrepôt • Améliorer la qualité de notre approvisionnement via l'achat de fruits et légumes locaux 2) Favoriser l'échange de bonnes pratiques au sein des structures partenaires • Réaliser des ateliers d'alimentation durable auprès des bénéficiaires finaux de l'aide alimentaire ainsi que des coordinateurs de structures : atelier cuisine anti-gaspi, sensibilisation à la nutrition et son lien avec la santé, atelier budget manger sain à prix malin (avec le soutien de l'association Finance et Pédagogie), visites d'exploitations agricoles locales • Organiser à minima une rencontre inter-associative par an autour de ces sujets. • Co-construction d'un livre de recettes et conseils nutrition en partenariat avec 3 Epiceries Sociales 3) Faire rayonner nos bonnes pratiques • Mettre à disposition de tous des visuels : affiches marketing promotionnelles, fiches recettes, ... • Communiquer les actions du projet sur nos réseaux sociaux, notre newsletter trimestrielle ainsi qu'auprès de nos partenaires publics et privés.	
Les résultats	Les freins, les difficultés
En 6 mois : - 1 livre de cuisine édité - 1 guide des animations cuisine diffusé - 6 ateliers cuisines réalisés - Plusieurs visuels mis à disposition des partenaires - Une amélioration de notre comembert nutritionnel - 1 Groupe régional Alimentation Durable créé avec les autres BA PACA	La plus grosse difficulté réside dans le changement des mentalités et le manque d'intérêt pour le sujet : - « De la viande à chaque repas » - « Les produits ultra transformés coûtent moins chers » - « Les légumes ne remplissent pas un estomac »
Les partenaires privilégiés avec qui je coopère	
Partenaires opérationnels : - 92 associations, CCAS et épiceries sociales des Alpes Maritimes - HETIS : Haute École du Travail et de l'Intervention Sociale - Prestataires pour la réalisation d'ateliers (nutrition, cuisine, impact environnemental...) - SCIC 06 à Table, SCIC La Ferrage, Jardin de Cocagne Partenaire financier : - MMPT - Fond Social Européen (FSE+)	
Pour mener à bien mon projet, j'ai besoin de....	
<i>De nouvelles idées, de partenaires innovants et engagés dans la thématique !</i>	

Banque alimentaire 83

Ma structure	
 Banque Alimentaire du Var	1er réseau national d'aide alimentaire en France. • 46 communes du Var desservies • 2 516 tonnes de denrées distribuées en 2025 • 78 associations partenaires • 90 bénévoles, 10 salariés et 9 employés (inclusion)
Missions : ➢ Lutter contre la précarité et le gaspillage alimentaire. ➢ Accompagner les personnes en situation de fragilité à travers des actions sociales et éducatives. ➢ Répondre aux besoins évolutifs des associations partenaires et des bénéficiaires. ➢ Développer des solutions adaptées aux territoires ruraux et aux publics éloignés des services.	
Mon projet	
<i>Cuisine pédagogique et atelier de transformation</i>	
La cuisine pédagogique et l'atelier de transformation ont été créés pour valoriser les denrées alimentaires, renforcer l'autonomie alimentaire des bénéficiaires et soutenir les producteurs locaux tout en limitant le gaspillage.	
Les objectifs	Les actions
✓ Améliorer la qualité de l'aide alimentaire distribuée ✓ Favoriser les circuits courts et l'approvisionnement local ✓ Valoriser les fruits et légumes par leur transformation ✓ Réduire le gaspillage alimentaire ✓ Développer le lien social et le partage de savoir-faire ✓ Former et accompagner des personnes en parcours d'insertion ✓ Favoriser l'acquisition de compétences et le retour à l'emploi	Cuisine pédagogique • Organisation d'ateliers thématiques auprès des associations partenaires. • Sensibilisation à l'équilibre alimentaire, à la cuisine anti-gaspillage et à la conservation des aliments. • Déploiement du programme « Bons Gestes & Bonnes Assiettes ». Atelier de transformation • Transformation des fruits et légumes en surplus ou invendus. • Fabrication de conserves et produits transformés de qualité. • Réduction des pertes alimentaires.
Les résultats	Les freins, les difficultés
✓ Deux ateliers de cuisine organisés chaque mois depuis avril 2026 ✓ Participation et satisfaction élevées des bénéficiaires ✓ Développement progressif des partenariats locaux ✓ Renforcement du lien social autour de l'alimentation	⚠ Mobiliser simultanément les participants et les associations ⚠ Ressources humaines limitées pour développer les activités ⚠ Besoins d'investissement pour augmenter les capacités de production
Les partenaires privilégiés avec qui je coopère	
DDETS • DREETS • Conseil Départemental du Var • Région Sud • Métropole Toulon Provence Méditerranée (TPM)	
Pour mener à bien mon projet, j'ai besoin de....	
❖ Des soutiens financiers pour développer les équipements de cuisine et de transformation. ❖ Des partenaires techniques et institutionnels. ❖ Des ressources humaines pour accompagner la montée en puissance des activités. ❖ Des opportunités de coopération avec les acteurs de l'alimentation durable et de l'économie sociale et solidaire.	

Aurore Demichelis

07 64 27 60 67

Ba830.nutrition@banquealimentaire

Caisse locale de l'alimentation de Cadenet

Notre structure, notre projet



Caisse locale d'alimentation de Cadenet

Nos actions

Recherche-action sur notre expérimentation
Mise en place d'une caisse de démocratie alimentaire qui permet à 33 foyers d'acheter des produits conventionnés, inspirée par le projet de Sécurité Sociale de l'Alimentation
Mise en place d'un cadre de conventionnement
Parcours d'apprentissage permanent sur les enjeux de l'alimentation et de la démocratie
Participation aux inter-caisses et au collectif « Pour une SSA »
Témoignages auprès de collectifs divers
Réalisation d'un banquet annuel ouvert à tous

Nos résultats

Des rapports de recherche
Des gains de sociabilité
Transfert des pratiques démocratiques dans d'autres sphères (vie privée, collectifs ...)
Accessibilité à une alimentation de qualité pour tous
Co-gestion qui repose uniquement sur des bénévoles :
100 % des subventions affectées à des actions concrètes
Création d'un livre de récits croisés

Nos freins, nos difficultés

Absence de financements pérennes
Fragilité par rapport au bénévolat
Absence d'un lieu dédié à ce projet
Communication interne (fracture numérique)
Frein juridique sur la cotisation des employeurs volontaires

Les partenaires privilégiés avec qui nous coopérons

La Bardane (magasin de producteurs), Les Paniers Bio de Cadenet, L'épicerie du village
Paroles Vives, Au Maquis
Collectif « Pour une SSA »
La Fondation de France, La Fondation Carasso, La Fondation Pas Cap
Le Fond Mieux Manger Pour Tous
Le Plan Alimentaire Territorial du Parc Naturel Régional du Luberon

Pour mener à bien notre projet, nous avons besoin de ...

Coopération entre nous
Coopération avec d'autres expérimentations
Coopération avec les institutions

Une loi d'expérimentation pour aller plus loin et lever les freins économiques et juridiques

CHICHE! UNE CANTINE



Cantine

Participative.

Lieu de partage et d'échange autour d'une nourriture saine.
Cuisiner des produits bruts, sains, de saison. Diversifier les sources de protéines (plus de légumineuses, moins de viande et de qualité).
Cuisiner avec des bénévoles désireux d'apprendre et/ou de partager leur savoir.
Proposer des repas aux habitants et aux travailleurs de la ville à un prix selon leur moyens.
Proposer des ateliers cuisine, des animations et prestations dans la même philosophie alimentaire à destination des adultes et des enfants.

Plusieurs repas organisés sur une année.

Gouter en extérieur à la rencontre des habitants.

Des cantines régulières à raison de 4 fois par mois depuis Mars (des bénévoles exécutent une vingtaine de repas servis).

Soirée camerounaise : menu proposé par un bénévole, une vingtaine de repas servis.

Recherche de liens avec producteurs locaux, accueil de surplus alimentaires auprès d'associations de don.
Une A.S. suivi d'un apéro partagé.

Partenaires :

C.A.D.A. C.C.A.S. assistants sociaux. Coallia. U.D.A.F. C.A.F. Secours Populaire.



Freins :

Partage du lieu → limite du nombre de repas et de clients, difficultés de stockage.
Manque de financements.

Besoins :

Financements.
Un espace avec cuisine pro et lieu de stockage, nous permettraient de développer une activité pérenne avec traiteur, et des créations d'emplois.
Sources d'approvisionnement locales vertueuses et pas trop chères.

Financiers

Le Département
C.C.A.S. (politique de la ville)
D.D.E.T.S.P.P.
La Préfecture.

Tel : 07 75 67 37 86

Email : chiche.cantine@proton.com

Administr : Fanny Gitanyali, Eléonore.



Chiche ! Une cantine 2/2



BILAN MI-PARCOURS 2026 EN QUELQUES INFOS CLÉS

UNE ALIMENTATION Saine ET DURABLE ACCESSIBLE À TOUTES ET TOUS

JANV-FEV



4 goûters de rue à la rencontre des habitant.es du quartier et 160 personnes touchées (dont 50% d'habitant.es du QPV)

MARS - JUIN

13 cantines participatives et solidaires organisées & 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
35 participant.es



UNE FORTE IMPLICATION BÉVÉVOLE

une 50aine de bénévoles actifs à différents niveaux d'implication (cuisine, com, admin)



822 heures en cuisine soit
137 créneaux de 6h durant 13 cantines

une gouvernance collégiale de 5 membres (1 ETP temps plein bénévole) dont :



1 cuisinière professionnelle et 1 coordinatrice bénévoles (embauches prévues et indispensables en octobre 2026 pour pérenniser l'activité)



DES PARTENAIRES INSTITUTIONNELS, SOCIAUX ET ALIMENTAIRES AU RDV



Des subventions octroyées par le CDO4, la Politique de la Ville, la DDETSPP, en attente de la Mairie de Digne et de la CAF

Des structures sociales partenaires :

CCAS, CADA, Coallia, Resto du coeur, Secours populaire, UDAF 04, PAN'UT et de nombreuses autres rencontrées : Point rencontre, Habitat et Humanisme, CSAPA, CMP, Services sociaux départementaux et municipaux



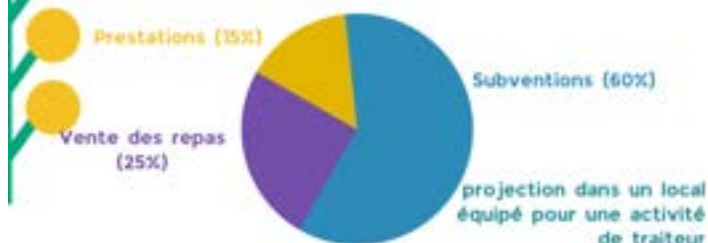
Approvisionnement auprès des producteurs locaux (marché, lien direct et magasin de producteurs "La Chèvre et le Chou")



UN MODÈLE ÉCONOMIQUE QUI FAIT SES PREUVES



ET QUI VEUT EVOLUER VERS 40% D'AUTOFINANCEMENT



Collectif Embrunais - Serre-Ponçon



EXPÉRIMENTATION D'UNE SSA UNE SÉCURITÉ SOCIALE DE L'ALIMENTATION PORTÉE PAR LE COLLECTIF EMBRUNAIS - SERRE-PONÇON

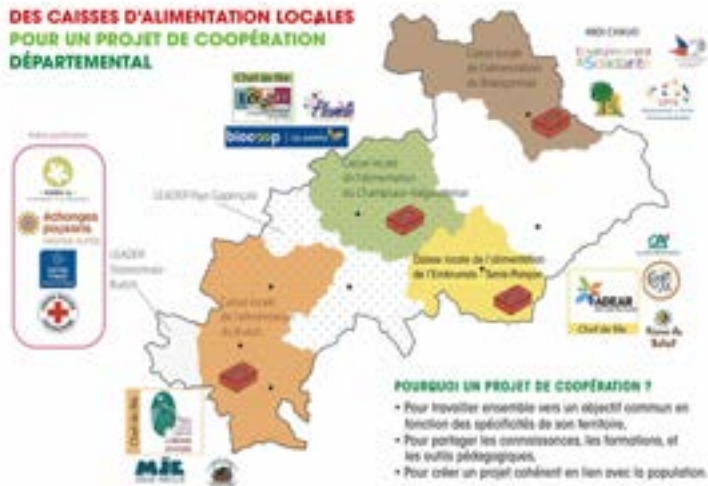
Adresse mail :
collectif.embrunais.ssa@gmail.com



Exemple de fonctionnement d'une CAISSE LOCALE de SÉCURITÉ SOCIALE de l'ALIMENTATION



DES CAISSES D'ALIMENTATION LOCALES POUR UN PROJET DE COOPÉRATION DÉPARTEMENTAL



POURQUOI UN PROJET DE COOPÉRATION ?

- Pour travailler ensemble vers un objectif commun en fonction des spécificités de son territoire.
- Pour partager les connaissances, les formations, et les outils pédagogiques.
- Pour créer un projet cohérent en lien avec la population.

Un projet d'expérimentation de Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA) dans l'Embrunais - Serre-Ponçon

Un collectif de citoyens, né du sein de la communauté des communes Embrunais - Serre-Ponçon s'empare de la question du droit à l'alimentation et œuvre pour la mise en place d'une caisse locale de l'alimentation.

LES VALEURS DU COLLECTIF :

- Le droit à une alimentation saine et choisie pour tous les.
- La mise en œuvre de la démocratie alimentaire et de la gouvernance partagée.
- La solidarité entre les agriculteurs, agricultrices et les « mangeurs-mangeuses ».
- Le développement de l'agriculture paysanne et locale.

LA SSA, C'EST QUOI ?

Alors que la précarité alimentaire touche près de huit millions de personnes en France, et qu'en parallèle, le monde payan a besoin d'être transformé en profondeur pour aller vers une meilleure rémunération des producteurs et la mise en place de circuits courts, la SSA s'impose comme une réponse innovante.

La SSA vise à construire un système alimentaire local, durable et solidaire, en créant un droit à bien se nourrir pour tous les.

Des expérimentations se multiplient sur le territoire national. Trois principes structurent les initiatives émergentes :

- **L'universalité** : tous les citoyens, sans distinction de revenu, y ont accès.
- **La démocratie** : ce sont les membres de la caisse alimentaire locale qui choisissent ensemble et conviennent les producteurs et les distributeurs.
- **La collection sociale** : financement participatif et juste des citoyens.



Depuis 2021, le passage des expérimentations territoriales à l'impact de la Sécurité sociale de l'alimentation (SSA) s'est considérablement accru, avec aujourd'hui au moins 105 initiatives recensées dont 60 caisses alimentaires. Ce mouvement, encore émergent, a connu une accélération notable en 2024, témoignant d'un intérêt croissant pour ces modèles innovants qui visent un accès universel, au quotidien, à une alimentation saine, durable et démocratiquement gérée.

Ce modèle vise un accès universel à une alimentation saine, via une collectivité collective, une structure démocratique des producteurs et une gouvernance citoyenne (Collectif SSA 2020). Des expérimentations recensées initialement de six principes visant le just pour tous et France en cette période de récession. Elles recouvrent alimentation et démocratie, en redonnant du pouvoir d'agir aux citoyens. En février 2025, une proposition de loi a été déposée pour tester ce modèle sur 20 territoires (Assemblée nationale, 2024), elle vise à le rendre plus abouti. Cette démarche s'inscrit à l'ère de la justice sociale, pour garantir un droit effectif à bien manger pour tous les.

Adresse mail :
collectif.embrunais.ssa@gmail.com

Pour en savoir plus :
<https://securite-sociale-alimentation.org>



Des expérimentations de Sécurité Sociale de l'Alimentation fleurissent en France en milieux urbains et ruraux.

Témoignages !



Bernard

Ceux qui peuvent payer plus, paient plus, et ceux qui peuvent payer moins profitent plus. Ce n'est juste et démocratique !



Samira

J'ai compris que ma place était là. On me demande mon avis. Ensemble on construit ce qui est bien pour nous.



Yves

C'est convivial, on se connaît, le groupe c'est une amitié.



Fabienne

Les citoyens prennent le pouvoir sur leur alimentation.



Le conventionnement

est une voie d'émancipation, pour nous **payson.nes**, pour sortir du marché international et financier, ainsi que de la grande distribution.



Vers une Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA): des caisses communes de l'alimentation à Marseille



Qui sommes-nous

Une association marseillaise qui agit pour la **transformation du système agro-alimentaire** et qui fédère des habitant.es engagés et une quinzaine d'acteur.ices de l'alimentation durable, de l'éducation populaire, de la lutte contre la précarité alimentaire, du secteur agricole, social, de la recherche.

Le projet



Nos objectifs

- 1 RENFORCER LE POUVOIR D'AGIR DES HABITANTS**
via la participation à un processus de prise de décision démocratique
- 2 RÉDUIRE LES INÉGALITÉS D'ACCÈS À UNE ALIMENTATION DIGNES, CHOISIE ET DE QUALITÉ**
A travers la mise en place d'un dispositif inspiré du mouvement pour une SSA
- 3 SOUTENIR LES ACTEURS ENGAGÉS DANS LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE**
via le soutien aux circuits courts et à une agriculture paysanne rémunératrice



Ma structure, mon projet	
 Communauté d'Agglomération Sophia Antipolis	PAT CASA – Diagnostic de l'accessibilité à l'alimentation & définition d'une stratégie d'actions de lutte contre la précarité alimentaire
Les actions	
Réalisation d'un diagnostic de l'accessibilité à l'alimentation et de la précarité alimentaire <i>Mai à septembre 2026</i> Volet offre : ➤ Cartographier l'offre existante en matière de solidarité alimentaire et la quantifier ➤ Caractériser les types de dispositifs, leur fonctionnement, caractéristiques, besoins ➤ Identifier les territoires / zones à forts enjeux d'accessibilité à l'alimentation Volet publics : ➤ Cartographier la précarité alimentaire à l'échelle de la CASA ➤ Identifier les publics vulnérables et comprendre leurs besoins ➤ Identifier des pistes d'amélioration permettant de répondre aux besoins des publics vulnérables  Apporter des clés de compréhension objectives sur la précarité alimentaire du territoire	Elaborer une stratégie et un plan d'actions de lutte contre la précarité alimentaire <i>Septembre à décembre 2026</i> ➤ Faire participer les publics concernés au processus d'élaboration des politiques publiques de solidarités alimentaires ➤ Prioriser les objectifs et leviers d'actions mobilisables à l'échelle de la CASA et de ses communes membres pour répondre aux besoins ➤ Construire une feuille de route réaliste et opérationnelle pour la CASA ➤ Identifier les actions possibles pour les communes membres et les partenaires de la CASA  Outiller et accompagner la prise de décision des élus, services, partenaires pour lutter contre la précarité alimentaire
Les résultats	Les freins, les difficultés
<i>Etude en cours – Pas de résultat actuellement</i>	<i>Recenser la multiplicité d'acteurs du territoire</i> <i>Mobiliser le public en situation de précarité alimentaire</i>
Les partenaires privilégiés avec qui je coopère	
<i>Etude réalisée par le groupement Auxilia et Pluricité</i> <i>Autres partenaires : communes, CCAS, structures d'aide alimentaire et autres acteurs (écoles supérieures, CMA...) du territoire CASA</i>	
Pour mener à bien mon projet, j'ai besoin de...	
<i>Accès à des données actualisées.</i> <i>La mobilisation des habitants et partenaires pour co-construire des solutions durables contre la précarité alimentaire.</i>	

Conseil départemental Hautes Alpes 1/2

Ma structure, mon projet



*Services de l'Etat
DDETSPP 05 et
Conseil
départemental
des Hautes Alpes*

L'OBSERVATOIRE DEPARTEMENTAL DE LA PRECARITE ALIMENTAIRE DES HAUTES ALPES

Les actions

L'observatoire départemental de la précarité alimentaire, porté par le Département et les services de l'Etat, a été lancé en décembre 2025 avec pour missions :

- 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 résultats

Résultats en cours :

- Groupe de travail sur les zones blanches
- Récolte des indicateurs pour les harmoniser
- Tableau de bord en cours d'élaboration
- Formations des bénévoles
- Glanage à l'automne
- Ateliers cuisine
- SOLIGUIDE en réflexion avec le 04 ...

Les freins, les difficultés

- Le manque de participation des bénéficiaires : « aller vers » et la participation des usagers
- Le manque d'interconnaissance de certains acteurs sur certains territoires : coordination à développer
- L'essoufflement du bénévolat et la bonne orientation des bénéficiaires pour lutter contre le non-recours aux droits
- Besoin en ingénierie de projets pour les associations
- Contraintes géographiques

Les partenaires privilégiés avec qui je coopère

- L'Agence Départementale de Développement Économique et Touristique (porteur du PAT départemental pour le Conseil Départemental)
- L'UDESS
- La CCSS, l'ARS, la MSA, La Chambre d'agriculture, SOLAAL, COALIA, ...
- Les associations alimentaires et solidaires du Territoire
- Le CODES 05, les SIAE, les MDS, le FJT, les Centres de formation, les communautés de communes, les PAT du Champsaur Valgaudemar et celui des baronnies), les CCAS, les CIAS, le Réseau Pour l'Emploi

Pour mener à bien mon projet, j'ai besoin de....

- De recenser l'ensemble des dispositifs, outils, actions déjà en cours sur les territoires (tableau de bord) et de récolter et analyser des indicateurs de précarité alimentaire harmonisés pour pouvoir avoir une vision sur le long terme et définir les priorités, les trous dans la raquette, le soutien à apporter mais surtout les besoins des acteurs et des bénéficiaires...
- D'impliquer les communautés de communes dans la mise en place de veille sociale avec les assos de leur territoire

Virginie PEYRON et Pauline DORIER

04.92.40.38.86.

virginie.peyron@hautes-alpes.fr

pauline.dorier@hautes-alpes.fr

Conseil départemental Vaucluse

Ma structure, mon projet	
 Direction de l'Action Sociale Direction du Développement des Territoires et de l'Environnement	
Les actions	
Enjeu 1 : Assurer un approvisionnement durable et de qualité pour les publics précaires <i>Exemple d'actions :</i> valorisation des invendus agricoles auprès des structures d'aide alimentaire, mise en place de paniers locaux de fruits et légumes à destination de publics en situation de précarité alimentaire (étudiants, jeunes de mission locale, etc.). Enjeu 2 : Coordination opérationnelle entre structures d'aide alimentaire, les administrations et les agriculteurs <i>Exemple d'actions :</i> animer un réseau départemental des PAT, fédérer et développer les actions des chantiers d'insertion « agricole et alimentaire ». Enjeu 3 : Inclusion et sensibilisation pour une action sociale innovante dans la lutte contre la précarité alimentaire <i>Exemple d'actions :</i> Eveil DES Saveurs à l'EDES de Valréas. Enjeu 4 : Pour une restauration collective sociale et innovante <i>Exemple d'actions :</i> Encourager les restaurations collectives à donner les aliments non consommés aux structures d'aide alimentaire, diagnostiquer et définir une stratégie d'accompagnement des EPHAD et des établissements médico-sociaux vers un approvisionnement plus durable de leur restauration collective.	
Les résultats	Les freins, les difficultés
- Un diagnostic social et agricole. - Une cartographie des zones d'interventions à prioriser. - Une journée du partenariat en 2019 et un séminaire des acteurs en 2022. - Un plan d'actions multiaxiale et écosystémique bénéficiant à chacun des acteurs et aux vauclusiens. - L'émergence de nouveaux projets en territoire en collaboration avec les équipes de travailleurs sociaux concernées. - Des actions concrètes type « paniers solidaires » en direction des jeunes et des étudiants. 	- Faire coïncider les temps réglementaire, administratif et financier avec les besoins des porteurs de projets sur les territoires et les besoins des bénéficiaires. - Associer les bénéficiaires à la réflexion et à la mise en œuvre du projet. Le temps et le pouvoir d'agir des bénéficiaires n'est pas le temps des structures et des collectivités. - Tenir compte des contraintes et des modèles économiques des différentes structures.
Les partenaires privilégiés avec qui je coopère pour mon projet	
- Membres de la COALIM avec la DRAAF, ADEME, Région, DREETS, ARS, DREAL et la DDEETS - Animateurs des Projets Alimentaires Territoriaux en infra au département - Acteurs institutionnels et associatifs de la solidarité, de l'insertion et les structures d'aide alimentaire du département - La Chambre d'Agriculture et les associations du secteur agricole...	
Pour mener à bien mon projet, j'ai besoin de...	
- Connaissances des dynamiques sur les territoires (les besoins/enjeux, les acteurs et leurs projets) - Connaissance des financements et dispositifs existants pour recherche de complémentarité avec les appuis techniques et financiers proposés par la DRAAF pour mieux accompagner les structures dans leurs projets. - Travailler en transversalité avec les acteurs de la solidarité, de l'insertion, de l'éducation, de la restauration collective et de l'agriculture.	

Pôle Solidarités Direction de l'Action Sociale :

Fanny DEMOUCRON : fanny.demoucron@vaucluse.fr

Pôle Développement Direction du Développement des Territoires et de l'Environnement :

Marie-Alice MARTINAT : marie-alice.martinat@vaucluse.fr

DE LA DEMOCRATIE DANS NOS ASSIETTES A PERTUIS

ACTION

Une convention citoyenne pour créer une
initiative de démocratie alimentaire

RESULTATS

- Apprentissages
- Développement d'un regard/esprit critique
- Réalisation d'une FRESQUE SUR LE PAYSAGE
ALIMENTAIRE DESIRABLE A PERTUIS

PARTENAIRES

- CAMPAGNE ABULLES
- MAGASIN DE PRODUCTEURS
- LA GRANDE BASTIDE
- EVS O PETIT BONHEUR
- MAIRIE DE PERTUIS
- CCAS
- SECOURS CATHOLIQUE
- CIVAM

DIFFICULTES BESOINS

Consolider le
budget participatif
pour la réalisation suite
au parcours d'apprentissage.

Espiciare 1/2

Ma structure, mon projet



ESPICIARE

Groupement des
Épiceries Sociales et Solidaires
des Alpes-de-Haute-Provence

Développer un réseau collectif des
épiceries sociales et solidaires du 04 pour
lutter contre la précarité alimentaire

Les actions

Paniers solidaires en partenariat avec la CAF et la MSA et producteurs locaux en Bio

Cueillettes solidaires accompagnés par l'association Le Village depuis 2024 et en partenariat avec le PAT 04 et les associations de proximité

Projet vrac en partenariat avec la CAF en 2024 et MMPT en 2025 Fournisseurs association l'EPEAUTRE et LOU BIO

Visites d'exploitations rencontre avec des producteurs locaux en Bio autour de leurs pratiques de cultures et des objectifs qui guident celles-ci. Financement MMPT animation

Ateliers cuisine autour de recettes végétariennes à base de légumineuses et végétaux favorisant la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'utilisation des produits de saison. Financement MMPT animation

Groupement d'achat afin de générer des économies d'échelle pour les ESS et des prix négociés avec les fournisseurs et grossistes. Financement CAF Fonctionnement.

Coordination des acteurs autour des projets liés à précarité alimentaire : participation aux groupes de travail, mise en œuvre d'expérimentations, relais de la voix des épiceries auprès des institutions, adhésion à une fédération nationale.

Les partenaires privilégiés avec qui je coopère



Direction régionale
de l'économie, de l'emploi,
du travail et des solidarités



Pour mener à bien mon projet, j'ai besoin de...

Afin de mener à bien tous nos projets, de persévérer dans nos actions et la construction et professionnalisation de notre collectif d'épiceries sociales du 04 nous avons besoin de :

Maintenir le poste de coordinatrice/teur est un élément indispensable à la dynamique du collectif. Il garantit la continuité de l'animation du réseau, la coordination des partenaires, le suivi des actions engagées et la mise en œuvre des projets en cours. **Ce poste constitue un levier essentiel** pour consolider la coopération entre les épiceries sociales, assurer le développement des projets collectifs favorisant la lutte contre la précarité alimentaire, et développer un modèle innovant d'approvisionnement des épiceries sociales fondé sur des partenariats locaux et une meilleure accessibilité aux produits de qualité.

Du maintien des financements existants et la mobilisation de nouveaux partenaires financiers indispensables afin de pérenniser et renforcer les initiatives telles que les paniers solidaires, l'achat de denrées vendues en vrac, les cueillettes solidaires et toutes autres actions permettant de contribuer à l'accès de tous à une alimentation de qualité et faire évoluer le mode d'approvisionnement des épiceries sociales et solidaires.

De TEMPS le facteur temps est indispensable pour faire évoluer les pratiques alimentaires, renforcer les dynamiques collectives et inscrire durablement les actions dans le territoire.

Les résultats	Les freins, les difficultés
Paniers solidaires : total distribution de paniers 2025=1092 paniers / 2026= 2912 paniers pour 5 ESS. Très fort impact sur la consommation des bénéficiaires et soutien économique aux petits producteurs locaux en Bio produits vendus au juste prix Cueillettes solidaires 2025 : 6 producteurs engagés 7 cueillettes solidaires 2 914kg récoltés 56 bénévoles cueilleurs dont 17 bénéficiaires. Impacts importants sur : la sensibilisation des producteurs locaux aux enjeux de la précarité alimentaire, sur la collaboration inter associative et au sein du groupement des ESS, sur l'approvisionnement des ESS en produits Bio, locaux et de saison. Projet vrac : le financement de la CAF a permis d'équiper les ESS de silos et armoires réfrigérées pour le projet VRAC, ainsi que l'achat des premières denrées. Les bénéficiaires ont manifesté un intérêt particulier pour l'achat des fruits secs et légumineuses. Visites d'exploitations : les visites d'exploitation favorisent une meilleure compréhension mutuelle, les producteurs prennent conscience des enjeux de la précarité alimentaire et les bénéficiaires découvrent les bénéfices des produits locaux pour la santé, l'environnement et le territoire. Ateliers cuisine : actions incontournables des épiceries sociales ils favorisent l'apprentissage d'une alimentation saine, accessible et adaptée à tous. Dans le cadre de notre collectif d'épiceries sociales, nous avons mutualisé ceux-ci et avons obtenu un taux de présence des bénéficiaires très positif. Groupement d'achat : fourniture aux épiceries d'un mode d'approvisionnement ponctuel mais régulier et prévisible leur permettant de remplir leurs rayonnages et de s'auto-financer avec la participation des bénéficiaires. Coordination des acteurs : mise en place de projets innovants grâce à la mobilisation des acteurs et la réalisation de partenariats (cueillettes solidaires, partenariats d'approvisionnement), soutien aux projets de création d'épiceries, ouverture de nouvelles opportunités pour les ESS adhérentes via les partenariats, par exemple avec l'UGES.	Paniers solidaires : pérennisation des subventions Cueillettes solidaires : absence de subvention. Utilisation des véhicules personnels pour transport des cueilleurs et des produits. Pas de remboursement des frais de mobilité pour 2025. Demande de subvention en cours auprès de la MSA et autres possibles financeurs. Projet vrac : pas de possibilité de refinancement par la CAF en 2025. Financement MMPT enveloppe achat direct. Des échanges ont été engagés avec l'association VRAC Marseille qui ne peut étendre son action sur le 04. Réflexion sur les modalités d'approvisionnement des silos au sein des ESS pour 2026. Visites d'exploitations : ces visites sont financées en 2025 par le projet MMPT. Le temps passé par les producteurs à faire découvrir leurs exploitations et leurs méthodes de production se doit d'être rémunéré à sa juste valeur. En 2025 nous avons obtenu un financement MMPT animation qui nous a autorisé à effectuer ce programme découverte qu'en sera-t-il demain ? Ateliers cuisine : l'intervention de professionnels permis de renforcer la qualité des ateliers cuisine et de sensibiliser les bénéficiaires à une alimentation plus saine et plus équilibrée. En 2025 nous avons obtenu un financement MMPT animation qui nous a autorisé à effectuer ce programme découverte, qu'en sera-t-il demain ? Groupement d'achat : difficulté à assurer la pérennité du financement après de la CAF. Coordination des acteurs : difficulté à faire se rencontrer les acteurs ou les impliquer dans des agendas déjà chargés. Habitude des pratiques, inertie des organisations.

GEDAR Provence d'Azur 1/2

Ma structure, mon projet



GEDAR PROVENCE D'AZUR

Association basée à Guillaumes (06)

*Pour une alimentation saine
et digne pour tous sur le
territoire des Alpes d'Azur*

Les actions

1. **Pérennisation des paniers solidaires** : depuis 2023 en partenariat avec Montagnes Paysannes et le Secours Catholique, une 20aine de paniers mixtes de fruits/légumes/oeufs/produits laitiers (bio et locaux) sont composés chaque semaine avec et pour les familles (redirigées par l'accueil écoute du Secours Catholique). Des animations et ateliers sont proposées en parallèle une fois tous les deux mois (visites de fermes, ateliers cuisine, ateliers diététique, etc).
2. **Diagnostic de précarité alimentaire** (accompagnement de TERO) : à l'échelle des 34 communes de la communauté de communes suivant la méthode Obsoalim (facteurs de risque de précarité alimentaire), 216 répondants et 58 entretiens semi-directifs collectés et analysés. Une stratégie de lutte contre la précarité alimentaire a été produite et le travail sur les pistes d'actions a été engagé.
3. **Mise en place d'une épicerie sociale et solidaire itinérante** (accompagnement de TERO) : étude de faisabilité en cours de finalisation, accompagnement par l'ANDES.
4. **Expérimentation d'une Sécurité Sociale de l'Alimentation** (accompagnement d'Au Maquis) : constitution d'un groupe "comité de pilotage" d'acteur-ices avec suivi d'un parcours d'apprentissages sur 1 an, phase de mobilisation citoyenne engagée avec l'idée de constituer 2 groupes d'habitant-es (Guillaumes et Puget-Théniers/Estéron) avec suivi de parcours d'apprentissages en commun.

Les résultats

- Diagnostic de précarité alimentaire
- Etude de faisabilité en cours de finalisation

Les freins, les difficultés

- Financement pour certaines actions
- Sur-mobilisation des acteur-ices

GEDAR Provence d'Azur 2/2

- Citoyen-nes intéressé-es identifié-es
- Programmes des parcours

- Questions de mobilité des personnes

Les partenaires privilégiés avec qui je coopère

Centres sociaux (L'Epi, le CEPAGE, Bulle d'Aires)

Secours Catholique

Communauté de communes Alpes d'Azur

LEADER

MSA

Département des Alpes-Maritimes

Montagnes Paysannes

Producteur-ices

Communes

Assistantes sociales et CCAS

Associations locales (Les Fines Roches, En Chanan)

Pour mener à bien mon projet, j'ai besoin de....

Nouvelles sources de financement pour assurer la continuité des actions menées, mutualisation d'interventions avec d'autres territoires pour réduire les coûts, lever les difficultés liées à la mobilité des habitant-es qui peut freiner leur participation, poursuivre les partenariats existants avec les acteur-rices du territoire et pouvoir compter sur elle-eux pour la mobilisation des publics.

Anna FERREIRA

06 77 57 21 45

collectif.gedar@gmail.com

Rencontres des acteurs du Réseau PREC'Alim 2026

Ma structure, mon projet



**G R E E N
C A P I T A L**

Plateforme mutualisée d'aides alimentaires durables

Green Capital conçoit et opère des dispositifs de soutien financier fléché vers une alimentation saine, locale et durable, sous forme de cartes, d'applications mobiles et de chèques alimentaires.

Ces solutions permettent aux collectivités, CCAS/CIAS, et associations de financer l'accès à l'alimentation des ménages en situation de précarité tout en soutenant les commerces de proximité, les circuits courts et les producteurs engagés.

Les actions

Nous développons et opérons des dispositifs d'aides alimentaires durables sous forme de cartes, d'applications ou de chèques, qui fléchent chaque euro vers des produits sains, locaux et, autant que possible, bio.

Concrètement, nous :

- paramétrons les règles d'usage (types de produits, lieux d'acceptation, montants, périodes),
- gérons la plateforme de bout en bout (inscription des bénéficiaires, attribution des aides, suivi des utilisations, remboursements des commerces),
- accompagnons les acteurs locaux (collectivités, CCAS/CIAS, associations, structures de santé, PAT...) dans la conception et le pilotage de leurs dispositifs.

Notre objectif est de mutualiser ces aides à l'échelle régionale pour renforcer leur impact, faciliter le partage d'outils et augmenter le nombre de ménages accompagnés grâce aux transferts monétaires.

Les résultats

Les dispositifs que nous accompagnons permettent déjà :

- d'augmenter le nombre de ménages accompagnés, en particulier des publics peu ou mal couverts par l'aide alimentaire classique
- de diversifier les lieux d'utilisation (marchés, magasins bio, producteurs locaux) et de soutenir des circuits alimentaires plus durables ;
- d'améliorer la santé via l'alimentation des bénéficiaires, telle qu'elle ressort de nos retours de terrain ;
- de mieux documenter les impacts grâce à un suivi en temps réel des usages, au service des financeurs et des politiques publiques.

Les freins, les difficultés

Nous faisons face à plusieurs défis :

- sécuriser les financements dans la durée et coordonner différents dispositifs sur un même territoire, pour éviter la fragmentation des aides ;
- articuler les transferts monétaires avec les dispositifs existants d'aide alimentaire et les PAT, tout en restant lisibles pour les publics et les acteurs sociaux ;
- disposer de temps et de ressources dédiés pour l'animation territoriale, la coordination entre acteurs et la consolidation des données d'impact, indispensables pour changer d'échelle et pérenniser les dispositifs.

Les partenaires privilégiés avec qui je coopère

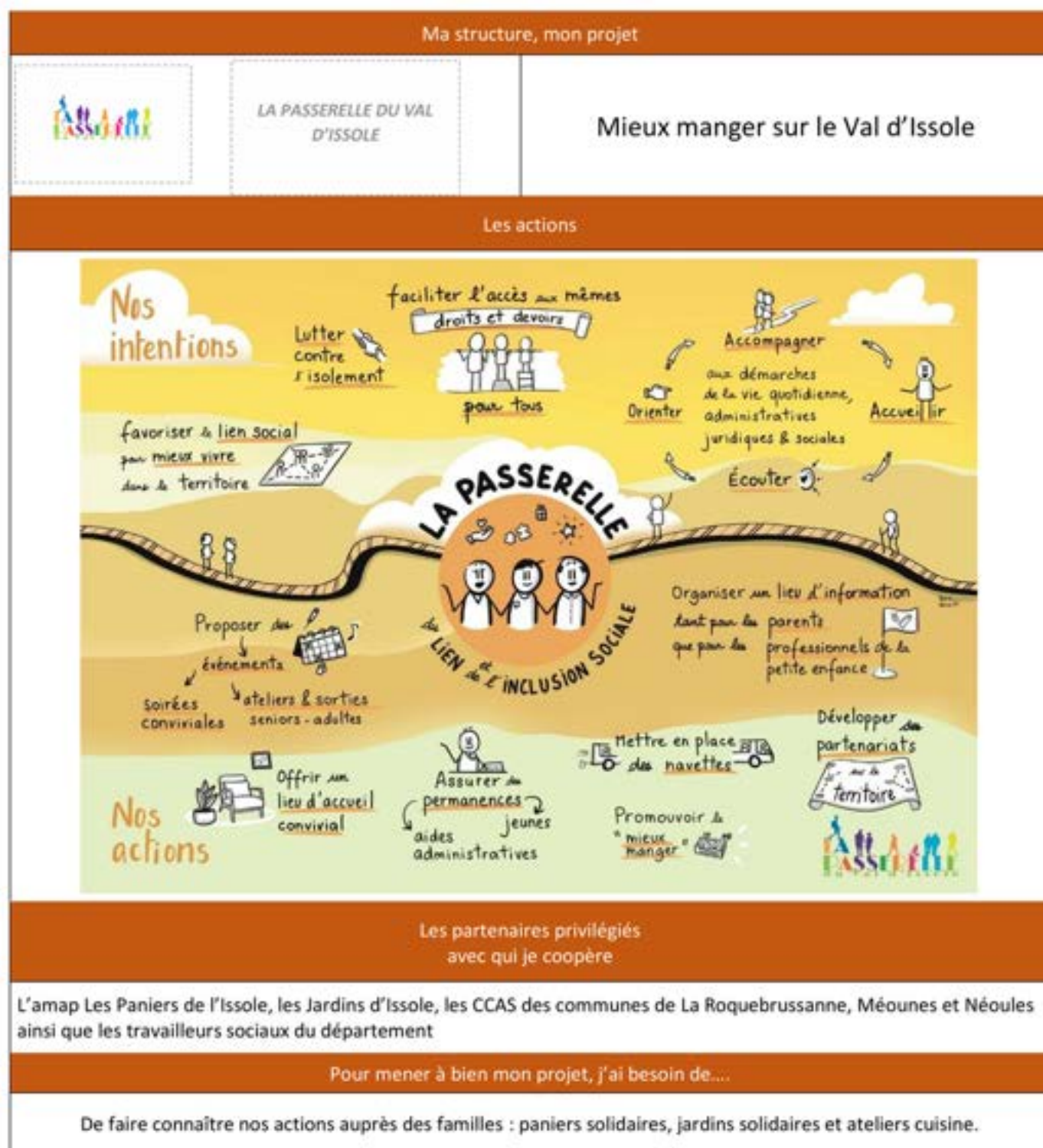
Nous coopérons principalement avec :

- des collectivités (villes, intercommunalités, départements), services sociaux et services en charge des politiques alimentaires (PAT, action sociale, santé) ;
- des associations d'aide alimentaire, épiceries sociales et solidaires, structures de l'ESS et de santé ;
- des commerces de proximité, magasins spécialisés, marchés, producteurs locaux et coopératives engagés pour une alimentation de qualité.

Pour mener à bien mon projet, j'ai besoin de....

- Identifier les projets existants ou en émergence qui mobilisent des transferts monétaires pour l'alimentation (chèques et cartes alimentaires durables, sécurité sociale de l'alimentation...).
- Mutualiser les moyens techniques et financiers entre territoires, afin de limiter les coûts de mise en place, faciliter l'ingénierie et augmenter la capacité d'accompagnement des ménages.
- Co-construire, avec les acteurs du réseau, un « guichet » ou une plateforme régionale de référence pour les aides alimentaires monétarisées, articulée aux PAT et aux politiques sociales.

La Passerelle du Val d'Issole



Karen MATHIEU : lpvi.familles@orange.fr 06 50 38 73 99

L'école comestible

Ma structure, mon projet	
	<i>L'école comestible</i> Sensibiliser toutes les générations à cuisiner en famille plus de produits bruts, de saison, plus de légumes, avec des recettes délicieuses, saines et accessibles à tous
Les actions	
- Ateliers familles Mieux Manger Pour Tous : (financés par la DREETS) ateliers culinaires partagés et conviviaux auprès de structures ayant des bénéficiaires en situation de précarité alimentaire - Ateliers familles intergénérationnels (exemple : au tiers-lieu les Jardins d'Haïti, au restaurant solidaire des Petites Cantines à Aix...) - Poursuite du programme d'animation d'ateliers dans les écoles sur le temps scolaire et péri-scolaire - Formations pour enseignants et agents territoriaux	
Les résultats	Les freins, les difficultés
- Antenne Provence : 10 ateliers familles animés depuis janvier 2026, avec une participation moyenne d'environ 15 personnes (parents-enfants confondus) et 12 d'ici fin septembre - Au plan national / total activités : + 6 500 ateliers réalisés + de 50 000 enfants bénéficiaires / 400 écoles 500 enseignants sensibilisés dont 142 formés 32 agents territoriaux formés (en 2025)	Pas de difficulté majeure. Des pistes de réflexions : - Définir le nombre des participants en amont des ateliers / Bien cadrer le timing - bien définir nos critères d'impact (notamment si on ne revoit pas les personnes d'un atelier sur l'autre) - se rapprocher d'autres structures au sein d'un même quartier - créer des liens également avec des métiers de la restauration dans le quartier (ferme urbaine, restaurant, épicerie etc...)
Les partenaires privilégiés avec qui je coopère	
Dans le cadre du programme Mieux Manger Pour Tous - Les Banques Alimentaires : Acteur majeur de la lutte contre la précarité alimentaire, engagé pour garantir l'accès de tous à une alimentation de qualité. - Centre Social La Maurelle (13013) - CMA Estaque (13016) - Association MAAVAR Le petit Noga (13006) : Association engagée dans l'inclusion sociale et l'accompagnement des familles à travers des actions éducatives et solidaires.	
Pour mener à bien mon projet, j'ai besoin de....	
Un outil de cartographie de producteurs bio à proximité, pour faciliter l'accès à ce type de denrées pour les bénéficiaires?	

L'économe



L'économe agit depuis 2018 dans l'objectif de lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire en donnant une seconde vie aux fruits et légumes imparfaits au travers de la transformation en bocaux dans notre conserverie mobile, du don alimentaire et de la sensibilisation dès le plus jeune âge à une alimentation saine et durable.

Nos actions

"CUEILLETES SOLIDAIRES"

Chez les producteurs locaux partenaires, nous récoltons les surplus agricoles avec des bénévoles que nous redistribuons ensuite aux associations caritatives.

"DU CHAMPS À L'ASSIETTE"

Visite de l'exploitation pour découvrir les pratiques agricoles, cueillette de légumes de saison, cuisine collective d'un plat à partir de la récolte, repas partagé, et dégusté ensemble dans une ambiance chaleureuse

Nos résultats

Nos cueillettes solidaires en 2025,

- 6 tonnes de denrées glanées (2 tonnes en 2024)
- 32 cueillettes effectuées
- 8 producteurs
- 8 associations impliquées
- 1 groupe whatsapp

Nos champs à l'assiette en 2026,

- 10 champs à l'assiette
- 93 bénéficiaires
- Partenariat avec le CCAS de Toulon



Nos limites

Distance d'action (Var et limitrophes). Capacité d'encadrement des ateliers.

Contacts et Partenaires

Association L'économe - contact.econome@gmail.com 06 09 22 42 79



Le Loubatas

Ma structure, mon projet



Le Loubatas, association d'éducation et de formation à l'environnement, qui gère un éco-gîte de groupe (35 couchages), fonctionnant principalement à l'énergie solaire.

Former les acteurs relais sur la maîtrise de l'hygiène alimentaire en contexte d'animation, (et en général aux approches Cuisines Nourricières)

Les actions

Organisation de Sessions de formation annuellement :

- du 23 au 27 octobre 2026 au Loubatas (Peyrolles, 13)
- du 8 au 12 Mars 2027, au Viel Audon (Balazuc 07)

Ces formations permettent de comprendre et mettre en place un atelier cuisine et un plan de maîtrise sanitaire tenant compte des pratiques d'hygiène et de sécurité dans toutes les conditions possibles (ateliers cuisine pédagogique, cuisine en extérieur, disco-soupes, goûters à la ferme, pique-nique, feux de camps,...). Des ateliers, avec des approches Cuisines Nourricières, pour des cuisines conciliant environnement, santé des mangeurs et des travailleurs, accessibilité financière et culturelle.

Les résultats

Démultiplier les ateliers cuisines, dans tous contextes et en toute sécurité, en se saisissant de l'hygiène comme un Levier.

Les freins, les difficultés

Tant de structures butent sur l'hygiène dans leurs projets...

Les partenaires privilégiés avec qui je coopère

Travail&TransitionS (OF Qualiopi), Pétale07, Mouvement des Cuisines Nourricières, les PAT



Pour mener à bien mon projet, j'ai besoin de....

*Maintenir le réseau du Loubatas à jour
Rencontrer de nouveaux acteurs de l'alimentation
Vous faire venir au Loubatas cet automne, pour la formation Initiation aux Cuisines Nourricières les 28 & 29 octobre 2026
Continuer à faire connaître les missions du Loubatas
S'oxygéner et prendre du recul via les journée réseaux comme celle-ci
Actualiser mes compétences via les formations proposées sur le sujet alim'*

Marie LAUDAT, coordinatrice du pôle formation marie.laudat@loubatas.org
Solène MARCAHND, chargée de projet alimentation, solene.marchand@loubatas.org
Sylvie KELLER, cuisinière formatrice sylvie.keller@loubatas.org
04 42 670 670

Les Ami.e.s de Gem la COOP'

LES OBJECTIFS

- Faciliter l'accès à une alimentation de qualité pour tou.te.s
- Soutenir les acteurs de la production agricole et alimentaire locale et biologique
- Faciliter le lien social, la mixité, la convivialité



GRAND AVIGNON

LES PROJETS

GEM
LA COOP'

- Magasin associatif et participatif
- Créé en 2020
- Gestion 100% bénévole

GEM
VRAÇ
GRAND AVIGNON

- Groupements d'achat d'habitant.e.s dans les QPV
- Epicerie mensuelles avec vente de produits bios et locaux
- Tarification différenciée
- Parcours d'animation sur la transition alimentaire
- Démarche participative

FILBIOSOL

- Accessibilité aux produits bio et locaux pour tous
- Rapprochement producteurs-mangeurs
- Démarches partenariales

LES RESULTATS

635
foyers adhérents

1350
personnes touchées



LES PARTENAIRES OPERATIONNELS

Centres sociaux

Associations locales



LES PARTENAIRES FINANCIERS



Les amis de Jericho

Ma structure, mon projet		
	<i>Les Amis de Jéricho- UDV</i>	Précarité Alimentaire : vers une alimentation plus saine et plus diversifiée
Les actions		
<i>Au sein de notre restaurant social, les personnes en grande précarité bénéficient d'un repas chaud le midi. Les repas « habituels » sont préparés avec des denrées issues de la Banque Alimentaire. (Absence de produits bio, labélisés et repas peu diversifiés...)</i> <i>Dans le cadre de « Mieux Manger Pour Tous », nous élaborons des repas avec des denrées alimentaires que nous achetons (locales ou Egalim). Cela nous permet de diversifier et d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas en proposant davantage de protéines et de légumes de qualité en favorisant le circuit court.</i>		
Les résultats		Les freins, les difficultés
→ 2 411 repas servis dans le cadre de « Mieux Manger pour tous » (dec 25 à mai 26) → Amélioration de l'offre alimentaire proposée au restaurant social : - Amélioration de la qualité nutritionnelle des repas (Apport de légumes locaux et de produits labélisés comme des protéines) - Repas davantage diversifiés → Un retour du plaisir de manger souvent oublié au profit de l'urgence de savoir où dormir et manger		- Difficulté de trouver des protéines Egalim en circuit court - Trouver des protéines Egalim à des prix modérés
Les partenaires privilégiés avec qui je coopère		
<i>Ecolieu du Plan du Pont / Terre d'Hyères / Terry Charles</i>		
Pour mener à bien mon projet, j'ai besoin de....		
<i>Diversifier notre travail partenarial avec des producteurs locaux notamment pour les protéines et les légumes.</i>		

Votre contact : 04 94 23 99 03 / 06 72
11 72 57 / bsjericho2@free.fr

Les Insatiables

Quoi ?

Cycles d'actions
prioritaires

Ateliers cuisine

Visite de producteurs

Ateliers d'autoformation

Salades gourmandes

Concours culinaires en EHPAD

Formations professionnelles

Nos RÉSULTATS

140 000 Bénéficiaires

35 salariés dans

60 départements

4 000 actions en

10 ans

Les
INSATIABLES
GroupesOS

PRÉVENTION
SANTÉ PAR
L'ALIMENTATION

AVEC QUI ?

♥ Des chefs-jes

♥ Collectivités / CS /
épiceries solidaires

♥ ADEME

♥ D'ÉCÉL. com. mcs

♥ Autres experts

Nos
BESOINS

★ Financements

★ Nouveaux partenariats

★ Co-construction de
projets

Le Village

Ma structure		
ASSOCIATION LE VILLAGE - Logement - travail - Accompagnement socio / Pro. - Alimentation - Culture - environnement - Hygiène 		
L'action de lutte contre le gaspillage alimentaire que je mène		
Les Cueillettes Solidaires	On récupère des dons de producteurs On va cueillir nous même ce qui reste au champ On distribue dans les lieux fréquentés par un public défavorisé (- accueil de jour, - Resto ♡, ...)	
Mon public-cible	Mes partenaires privilégiés (avec qui vous collaborez) ACTION ESSAÏAGE	
- paysans - Bénévoles - Bénéficiaire des lieux de distribution de l'Aide Alimentaire (épicerie, Resto ♡)	PAT Draguignan PAT TPM PNR Luberon PNR Ventoux épicerie Zoé épicerie Espicarie Regalim, Precalim	centre Social TRICADOU A DOS D'ELEPHANT Maison Bonhomme Cantina, Aux autres citoyens Gem VRAC, UDV Fratelli, SOLAAL, Fondation Nice, D'Economie, BA.
J'ai besoin de ... pour mener à bien cette action		
		
Alimentation @ association Le Village. fr 07.70.02.40.31		

Rencontres Préc' Alim 2026

MA STRUCTURE, MON PROJET



Coordination d'actions de lutte contre la précarité alimentaire

Projet alimentaire territorial (PAT) labellisé de niveau 2 de la Métropole Toulon Provence Méditerranée (12 communes, 36 600 ha, 454 000 habitants)

LES ACTIONS

CUEILLETES SOLIDAIRES

Mise en place de cueillettes en 2024 portées par l'association l'Econome. Des bénévoles et des bénéficiaires d'associations d'aide alimentaire partenaires viennent cueillir les surplus des producteurs, qui sont ensuite distribués à l'ensemble des associations.

Les résultats

- 5,8 T de denrées récoltées
- 25 cueillettes
- 8 producteurs dont 6 en bio
- 9 associations partenaires

Les freins, les difficultés

- démarcher de nouveaux producteurs sur TPM

DON ALIMENTAIRE PAR LA RESTAURATION COLLECTIVE AUX ASSOCIATIONS

Diagnostic du potentiel de don par la restauration collective et identification d'associations bénéficiaires, puis mise en place d'un accompagnement des structures (*projet en lancement*)

RESEAU TPM DES ACTEURS DE LA LUTTE CONTRE LA PRECARITE ALIMENTAIRE

Mise en place d'un réseau pour favoriser le partage d'informations, l'interconnaissance et la coopération. Réunion de travail sur les nouvelles sources d'approvisionnement en avril 2026.

ACCOMPAGNEMENT / FINANCEMENTS DE PROJETS

Financements d'acteurs locaux (verger solidaire de l'Ecolieu du Plan du Pont, l'Econome)

Suivi et accompagnement de projets (épicerie solidaire à Hyères, cuisine de la banque alimentaire)

LES PARTENAIRES PRIVILEGES AVEC QUI JE COOPERE

Associations



Banque Alimentaire du Var



Acteurs publics

- Centres communaux d'action sociale
- DDETS, DREETS
- Département du Var
- DGA Habitat, solidarités et citoyennetés de la Métropole

POUR MENER A BIEN MON PROJET J'AI BESOIN DE ...

- Bien connaître les acteurs du territoire, leurs actions et leurs besoins (rencontre avec les associations prévues durant l'été)
- Créer du lien entre les acteurs pour favoriser les coopérations
- Trouver des financements
- Se coordonner avec les autres acteurs publics intervenant sur ces thématiques
- Créer des synergies avec les autres projets et thématiques du PAT

LE RÉSEAU RÉGIONAL POUR ÉVITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

④ RÉUNIR LES ACTEURS DE L'ANTIGASPI EN PACA.

• journée
annuelle

journees
techniques



④ CAPITALISER LES ACTIONS
ET LES METTRE EN LUMIÈRE

рангата

carte

método



② SOUTENIR LES PORTEURS ET
LES PROJETS COLLECTIFS

quillettes

PAT



RÉSULTATS

4350 ACTEURS

JOURNÉES DE PARTAGE

EXISTE
DEPUIS
6 ANS

DYNAMIQUE

INTERCONNAISSANCE

WEBINARS

PROJETS
MATHEUX

ACTEURS
CONTENTS
ENGAGES

FREINS

- IL FAUDRAIT ÊTRE 2!
- PAS ÉVIDENT DE COUVRIR LA RÉGION ENTIÈRE.

PARTES INDICES



GROUPS

J'AI BESOIN DE...



1944-1945
 1946-1947
 1948-1949
 1950-1951

Semaines

Rencontres des acteurs du Réseau PREC'Alim le 25 juin 2025

Ma structure, mon projet



Semaines

Marchés & Paniers Solidaires

Les actions

- Organisation de **Marchés Bio & Solidaires** en pied d'immeuble dans les QPV du Grand Avignon, couplés à des animations de cuisine de rue participatives ;
- Elargissement du programme des **Paniers Solidaires Cocagne**, destinés aux foyers à faible quotient familial, avec un objectif de 100 foyers bénéficiaires fin 2026.
- Semaines mène également des **ateliers cuisine**, **visites de jardins nourriciers** et travaille à une **dynamique de démocratie alimentaire** locale avec d'autres partenaires.

Les résultats (6 mois)

- 3 412 kg de légumes bio produits et distribués à moitié prix à 350 bénéficiaires sur les marchés solidaires
- 26 ateliers cuisine réalisés en 6 mois
- Forte appropriation par les habitants : bouche-à-oreille, fidélité, ambiance conviviale
- Coopérations renforcées avec les structures d'aide alimentaire et sociales
- Une fête de l'alimentation réussie réunissant 350 participants

Les freins, les difficultés

- Visibilité insuffisante des marchés : nécessité de renforcer la communication et les prescriptions
- Charge organisationnelle élevée et dépendance à des financements ponctuels, freinant la pérennisation
- Difficulté administrative du fait de la vérification des QF

Les partenaires privilégiés avec qui je coopère

- **Gem VRAC** : partenariat stratégique pour des actions communes (épicerie mobile, démocratie alimentaire) ;
- **Centres sociaux** (Croix des Oiseaux, Espace Pluriel, EVS Cauleur Espoir) : accueil des marchés et ateliers ;
- **Structures d'aide alimentaire** : Banque Alimentaire, Secours Populaire, Croix Rouge, Secours Catholique, Agoré, Craus – distribution de légumes, actions auprès des publics ;
- **PAT Grand Avignon** : soutien à l'expérimentation et au Tiers-lieu Nourricier ;
- **Réseau Cocagne** : accompagnement du programme Paniers Solidaires et ingénierie.

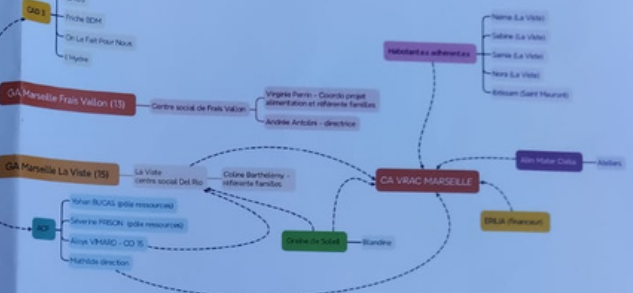
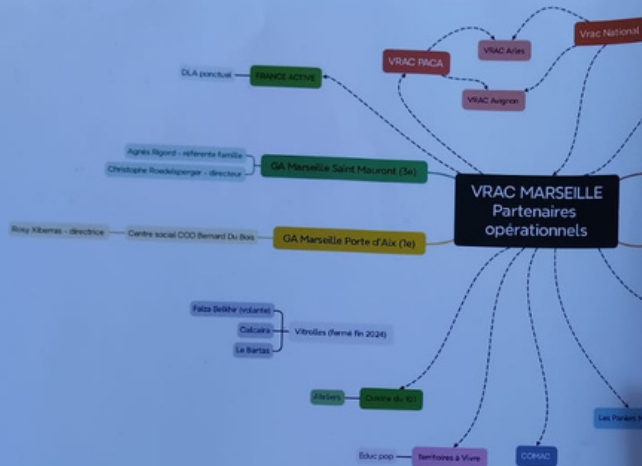
Pour mener à bien mon projet, j'ai besoin de....

- **Mutualisation d'outils d'animation et de communication** pour élargir la participation aux marchés et ateliers ;
- **Déploiement concerté d'un modèle de démocratie alimentaire** avec appui des PAT, collectivités et acteurs de terrain ;
- **Besoin de cofinancements pérennes** pour stabiliser un poste de coordination dédié à l'accessibilité alimentaire et assurer la pérennité du programme des « Paniers Solidaires ».

Olivier CAPGRAS : o.capgras@semaillles.asso.fr / 06.81.82.25.14

Ma structure, mon projet	
	
L'Innovation Numérique au Service des CCAS	
Les actions	
Répondre à la demande d'un CCAS d'une grande ville (+ de 100 000 habitants) de la Région Parisienne 2 Ambitions majeures : a) Le suivi des bénéficiaires avec le Pilotage de la structure orienteuse qui est le cœur de métier du CCAS (aide alimentaire long terme, maraude, colis d'urgence, livraison à domicile, épiceries solidaires, fluidification des démarches entre acteurs sociaux) b) Pilotage d'une Plate – Forme de Solidarité avec l'optimisation des flux, achats groupés, stocks et moyens logistiques (entrepôt, camions)	
Les résultats	Les freins, les difficultés
Logiciel complet, opérationnel dans le CCAS depuis le 1 ^{er} Juin. Trop tôt pour affirmer des résultats	Etablir un cahier des charges validé par toutes les structures Difficultés à faire travailler en commun, à partager les informations , à mutualiser les moyens (entrepôt, camions, stocks, achats)
Les partenaires privilégiés avec qui je coopère	
CCAS + Structures œuvrant sur l'aide alimentaire dans le périmètre du CCAS	
Pour mener à bien mon projet, j'ai besoin de....	
Faire découvrir ce logiciel à des CCAS à la DREETS aux Départements à la Région	
Contact Jean – Luc Destoop Président Solomco jeanluc.destoop@solomco.com Tél : 06 15 29 55 91	

VRAC Marseille



Chiffres-clés 2025

764 commandes

38 distributions

14,5 T de produits vendus

227 foyers adhérents, 663 personnes touchées

- SOLIDAIRE (+10%) → 16,6%
 - QUANTIER (-10%) → 41,7%
 - COUP DE POUCE (-30%) → 41,7%
- } MMPT DGS

16 animations

FRÉINS

- MOBILISER ADHÉRENTES
- PLAIDOYER
- ÊTRE α moyen humain

