

Mobiliser les services de restauration collective pour lutter contre la précarité alimentaire

Dans le cadre du **Plan France Relance** porté par la Direction régionale et interdépartementale de l'hébergement et du logement d'Île-de-France (DRIHL IDF) en 2021, Cantines Responsables et l'Agence nouvelle des solidarités actives (Ansa) ont proposé **une expérimentation sociale visant à lutter contre la précarité alimentaire avec les acteurs de la restauration collective**. L'objectif était de produire des repas à destination de personnes en situation de précarité sur 4 territoires franciliens, en créant des partenariats locaux entre sites de restauration collective et lieux d'aide alimentaire.



2021-22 Retour d'expériences issues de la crise sanitaire

Analyse de 12 territoires ayant mis en place, pendant la crise sanitaire, des expériences de production ou don de repas à destination de personnes en situation de précarité.

Publication du rapport *Retours d'expériences et enseignements de la crise sanitaire* en mars 2022.

[Consulter la publication](#)

2022-23 Mise en place d'expérimentations locales

A partir d'un appel à manifestation d'intérêt puis d'un travail de mobilisation ciblé sur 7 territoires, l'Ansa et Cantines Responsables ont lancé 2 expérimentations à Gennevilliers et Nanterre (92), et analysé 1 dispositif existant à Massy (91).

La mise en œuvre des expérimentations et l'évaluation ont eu lieu en parallèle pendant 3 mois, de janvier à mars 2023, afin d'identifier les freins, les leviers et les impacts de ces expérimentations.

2023 Evaluation d'impact des expérimentations

L'Ansa a mené 137 entretiens sur les 3 sites de distribution de repas pour évaluer l'impact du projet. 3 réunions bilan ont permis de discuter des résultats avec les équipes salariées et bénévoles des sites. Cantines Responsables a visité les 3 sites de restauration collective (1 cantine et 2 syndicats intercommunaux) pour analyser les coûts de production et l'impact de l'expérimentation sur les cantines. Un atelier collectif de restitution a réuni 32 participants le 25 avril 2023 pour élaborer collectivement des recommandations.

Publication du rapport complet en mai 2023.

[Consulter le rapport complet](#)

Les projets analysés

GENNEVILLIERS (92)

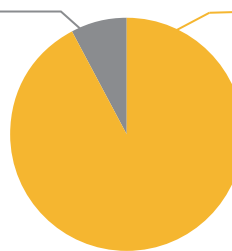
Partenariat entre le SYREC et la Maison de la Solidarité de Gennevilliers (MDS)

1950 repas
produits et livrés
par le SYREC

3 fois/semaine

55 accueillis
en moyenne chaque midi

production
150 repas produits
et facturés à un prix
solidaire de 1,80€



don
1800 repas issus
d'excédents
donnés

Le service d'aide alimentaire existait déjà dans cet accueil de jour accueillant des publics très précaires, le partenariat a permis d'augmenter la qualité des repas servis en maîtrisant les coûts, avec une économie évaluée à 4500€ par la structure sur la période de 3 mois.

NANTERRE (92)

Partenariat entre la cuisine centrale de Nanterre, Le Chaînon manquant et le foyer Adoma Sorbiers

480 équivalent
repas

1 fois/semaine

51 résidents
en moyenne par distribution



issus d'excédents de la
cuisine centrale de Nanterre



livrés par l'association Le
Chaînon Manquant en
barquettes collectives



distribués par les
équipes du projet et
du foyer Adoma
Sorbiers aux résidents

Les repas ne sont pas facturés et les coûts de livraison/distribution assumés par les partenaires.

MASSY (91)

Dispositif municipal la Table ouverte, partenariat entre le CCAS et la Cuisine des 4 Fourchettes - SIRMC

Le dispositif municipal la Table ouverte propose des repas complets à 5 composantes issus du portage de repas.

980 repas distribués
de janv. à mars 2023

12 convives
accueillis
chaque midi

5 fois/semaine

20 ans
d'existence



repas produits et
livrés par le
SIRMC



convives orientés
par le CCAS



accueillis par une
équipe bénévole et une
travailleuse sociale

4,12€
par repas

facturés à la Ville
à un prix solidaire

Une expérience positive pour les usagers et les parties prenantes ...

► Un taux de satisfaction des usagers de 79 à 100% concernant les repas

Malgré les biais méthodologiques liés au fait d'interviewer les usagers sur site, l'évaluation montre que les repas sont très appréciés des usagers, qui valorisent la qualité, ont confiance dans les aliments et ont besoin de ces repas gratuits, ayant peu ou pas la possibilité de cuisiner.

► Une meilleure alimentation pour les usagers

Les repas issus des cuisines centrales des 3 territoires ont permis d'améliorer l'alimentation des usagers en diversité et en qualité (produits frais) et d'économiser sur un budget alimentaire très restreint. Dans les sites de distribution quotidienne (Massy, Gennevilliers), les repas augmentent la diversité et la sécurité alimentaire.

Venir ici a amélioré mon alimentation, ici, je mange une entrée, un plat et un dessert, c'est une chose, que je ne fais jamais sinon. Le soir, je mange léger. >>

Usager Table ouverte, Massy

► La prise en compte renforcée du rôle social de l'alimentation

Le besoin de convivialité est apparu rapidement au foyer de Nanterre (pas de lieu dédié à la dégustation, mise en place d'un accueil café) tandis qu'à Gennevilliers et Massy, le partage du repas est une des raisons principales de la venue des convives.

Le café, c'est bien. Je suis venu je ne voulais pas manger mais j'ai partagé un moment avec le café. >>

Résident Foyer Sorbiers, Nanterre

► Des partenariats nouveaux et mobilisateurs



Les gains pour les structures d'accueils ont été tant économiques que symboliques. Ces partenariats auront permis d'économiser sur les dépenses alimentaires (Gennevilliers, Massy) et de créer un nouveau service collectif au sein du foyer à Nanterre. Pour les équipes impliquées, proposer des aliments sains et diversifiés améliore l'accueil digne des usagers. Les partenariats inscrivent les structures dans une dynamique locale où chacun peut contribuer à sa mesure à une action solidaire concrète (Foyer, CCAS, Cantine et Chainon à Nanterre - MDS, SYREC et Ville à Gennevilliers).

... Malgré des difficultés rencontrées durant la mise en œuvre

► Une mobilisation des territoires difficile

Aucun territoire n'ayant répondu spontanément à l'appel à manifestation d'intérêt, les porteurs du projet ont dû s'appuyer sur leur réseau et redimensionner le projet pour le rendre réalisable dans le calendrier :

- Réduire le nombre d'expérimentations (2 plutôt que 4) et ajouter l'observation d'un dispositif existant (Massy)
- Réduire le temps d'expérimentation de 6 à 3 mois (1er trimestre 2023) et réaliser l'évaluation pendant l'expérimentation
- Expérimenter à partir d'excédents de repas et non de repas produits exprès

► Des difficultés conjoncturelles pour les cuisines centrales

Toutes les structures de restauration collective ont dû faire face en 2022 - 2023 à l'inflation du coût des denrées alimentaires, parfois à des ruptures d'approvisionnement en lien avec la guerre en Ukraine, tout en s'adaptant à la mise en œuvre de la loi Egalim (changement de contenants et augmentation de la part du bio) et à des difficultés de recrutement. Ces facteurs cumulés les rendaient moins disponibles pour développer des projets innovants.

► Des complexités logistiques

Le Syrec à Gennevilliers et Le Chaînon Manquant à Nanterre ont dû adapter leur fonctionnement pour proposer et livrer les repas. Le fait "d'hybrider" les repas issus de dons et produits spécifiquement pour garantir un nombre de repas est sécurisant pour la structure qui reçoit et intéressant d'un point de vue antigaspi, mais nécessite des adaptations pour les cantines.



Il est plus chronophage d'aller chercher les surplus là où ils sont dans les différents services que de produire spécifiquement des repas en plus. >>

Directeur Exploitation SYREC

► La gestion des ressources humaines

La présence de salariés dédiés à la gestion des distributions est primordiale. A Nanterre les principales difficultés ont résidé dans l'instabilité de l'équipe chargée de la mise en œuvre sur le terrain. A Gennevilliers, l'adaptation aux repas issus du Syrec (format en poches de 2kg, types de repas non prévisible) a nécessité de la flexibilité et de la formation des équipes chargées de l'assemblage et du service.

► La question du financement

Même quand les coûts sont réduits au maximum par la valorisation des dons, un prix solidaire et/ou le partenariat, la question de la prise en charge des repas supplémentaires suppose une évaluation précise et une négociation en amont pour estimer le coût et le prix du repas (coût denrée, coût marginal, prix solidaire) et décider qui le prendra en charge. La convention multipartite de Gennevilliers est un bon exemple de négociation aboutie mais, sur tous les sites, le financement a soulevé des difficultés. L'expérimentation a mis en lumière le coût caché du don alimentaire (livraison, suivi, adaptations).

Quelles suites pour les expérimentations ?

Les territoires d'expérimentation ont exprimé la volonté de poursuivre les partenariats face à l'augmentation des besoins alimentaires constatée sur chaque site : augmentation de la fréquentation de l'accueil de jour, précarisation des résidents du foyer liée à l'inflation.

Des adaptations sont en cours pour pérenniser les projets :

- ▶ **à Gennevilliers**, les partenaires recherchent des fonds pour poursuivre le projet à la prochaine période hivernale, adapter les quantités au public adulte en situation de précarité et passer d'un système basé majoritairement sur le don à un prix solidaire, mieux prévisible.
- ▶ **à Nanterre**, un partenariat a été noué avec une association locale et des étudiants, contactés par le CCAS et le Chaînon manquant, pour que la distribution ne repose plus sur l'équipe et les bénévoles du foyer. La première a eu lieu en avril 2023.
- ▶ **à Massy**, le dispositif est pérenne et a essentiellement pour objectif d'augmenter le nombre de convives.

7 recommandations pour essayer ce type de partenariats

- ▶ **Développer un plaidoyer au niveau local, régional ou national** en s'appuyant sur la preuve et sur l'existant. Il s'agit de faire connaître l'expérimentation ou des projets similaires dans des instances de la restauration collective ou liées à l'alimentation (Cocolupa, Cralim, forums de la restauration collective, etc).
- ▶ **S'appuyer sur les acteurs institutionnels locaux (CCAS, Ville)** pour favoriser l'interconnaissance entre acteurs du champ social et de l'alimentation. L'implication de la Ville et des élus est nécessaire afin de mettre en place des partenariats et collaborations pérennes.
- ▶ **Repérer, en local, les acteurs capables de recevoir et distribuer des repas** issus de la restauration collective (secteur aide alimentaire ou AHI) et les marges de manœuvre des sites de production de repas.
- ▶ **Mobiliser une ingénierie** en capacité de mettre en lien les acteurs, documenter et évaluer les projets
- ▶ **Mobiliser les PAT et le programme Mieux Manger Pour Tous** afin de lever les freins financiers et de donner à la Ville un rôle de porteur et financeur du projet.
- ▶ **Soutenir les acteurs intermédiaires « antigaspi »** pouvant apporter une expertise logistique sur la gestion des invendus et distribuer des repas.
- ▶ **Rappeler l'obligation du don** pour toutes les structures produisant plus de 3000 repas/jour.

Financé par



Ce document est la synthèse du rapport d'expérimentation « Mobiliser la restauration collective pour les personnes en situation de précarité » porté par l'Agence nouvelle des solidarités actives (Ansa) et Cantines responsables. Ce projet est financé dans le cadre du plan France Relance par la Direction régionale et interdépartementale de l'hébergement et du logement (DRIHL), et par la Fondation Daniel et Nina Carasso.

CONTACTS

Agence nouvelle des solidarités actives (Ansa)

Sophie Lochet

sophie.lochet@solidarites-actives.com

Cantines responsables

François Mauvais

francois.mauvais@cantinesresponsables.org

