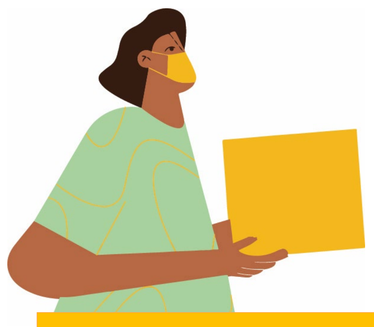


Mobiliser les services de restauration collective pour lutter contre la précarité alimentaire

Objectif du projet : *Produire des repas de qualité par des cuisines centrales pour les mettre à disposition des acteurs sociaux du territoire, en complément de l'offre d'aide alimentaire existante.*

CONTEXTE ET ENJEUX

La restauration collective : des services de qualité sur l'ensemble du territoire mais sous utilisés

Restauration collective = activité de service de repas pris en collectivité hors du domicile privé. Le convive d'un service de restauration collective ne paye pas la totalité du coût du repas : **une partie du coût est prise en charge par la collectivité, l'employeur ou l'institution, soit l'autorité organisatrice assurant le service de restauration.** (≠ restauration commerciale)

- **SCOLAIRE** (publique ou privée)
- **D'ENTREPRISE** (administration et entreprise)
- **MEDICO-SOCIALE** (maisons de retraite, hôpitaux)
- **AUTRES** (armées, centres de vacances, prisons)

UN TISSU DENSE

55 000 lieux de préparations

3,7 milliards de repas produits par an (SNRC et Réseau RestauCo)

DES SERVICES SOUVENT FRAGMENTÉS

Fermetures en période de vacances et week-ends
Fermetures le soir

UNE FONCTION SOCIALE

Les repas sont consommés hors foyer, en collectivité, à un prix modéré. Hormis certains restaurants sociaux, les personnes en situation de précarité n'ont pas accès à la restauration collective.

Précarité et aide alimentaire en France

12%, c'est la part de personnes en situation de précarité alimentaire en France (qui ne peuvent pas se nourrir en quantité et qualité suffisante 3 fois par jour).

Les causes de la précarité alimentaire sont multiples mais sont particulièrement corrélées au **revenu** ainsi qu'au **niveau d'études** et à la **composition familiale**.

Les personnes en précarité alimentaire adoptent des stratégies variées pour faire face : réduire le nombre de repas ou la qualité de l'alimentation, recourir à des achats groupés ou à l'aide alimentaire, privilégier les repas des enfants.

QUI ?

Entre **5,5 millions** (IGAS, 2019) et **8 millions** (COCOLUPA, 2021) **de personnes ont recours à l'aide alimentaire en France.** Leurs profils sont très variés : personnes sans domicile, familles, étudiants précaires, personnes âgées.

COMMENT ?

L'aide alimentaire est principalement portée par le secteur caritatif et bénévole. Elle est très contrainte par les moyens logistiques et humains. Elle ne peut pas répondre à l'ensemble de la problématique de l'accès à l'alimentation digne et durable et n'est pas adaptée à tous les publics.

QUOI ?

- COLIS ALIMENTAIRES
- AIDES FINANCIÈRES
- EPICERIES SOCIALES
- DISTRIBUTION DE REPAS / SOUPES POPULAIRES
- RESTAURANTS SOLIDAIRES

En majorité : distributions de colis (produits d'épicerie secs).

L'impact de la crise sanitaire

Confinement

Restauration collective
- Fermetures des sites de restauration collective
- Diminution massive de la production de repas
- Disponibilité de certains agents

Acteurs sociaux
- Augmentation de la précarité alimentaire
- Budgets exceptionnels liés au Covid-19

→ Dons massifs aux associations
→ Production de repas pour des publics en précarité

Un secteur en tension

Evolution législative : Garot 2016, Egalim 2018, Climat et Résilience 2021
→ lutter contre les gaspillages : obligation de dons
→ favoriser l'alimentation durable : augmenter part bio locale ou de qualité
→ réduire le plastique

Contexte inflationniste

Difficultés de recrutement

→ Pression sur les structures et les coûts, besoins d'adaptation

RETOUR D'EXPERIENCES : MOBILISATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE PENDANT LA CRISE SANITAIRE

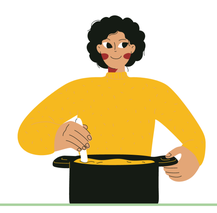
JUIL. 2021 — Appel à témoignage
30 réponses

SEPT. 2021 — Approfondissement
12 territoires
25 entretiens auprès d'acteurs de la restauration collective et du secteur social

FEV. 2021 — Sélection
9 territoires

MARS. 2021 — Formalisation
9 fiches retours d'expériences

AVR. 2021 — Rédaction rapport
Mobiliser la restauration collective pour les personnes en situation de précarité (lien)



Principaux résultats

Modes opératoires pour les cuisines centrales : don de repas excédentaires ou production de repas dédiés

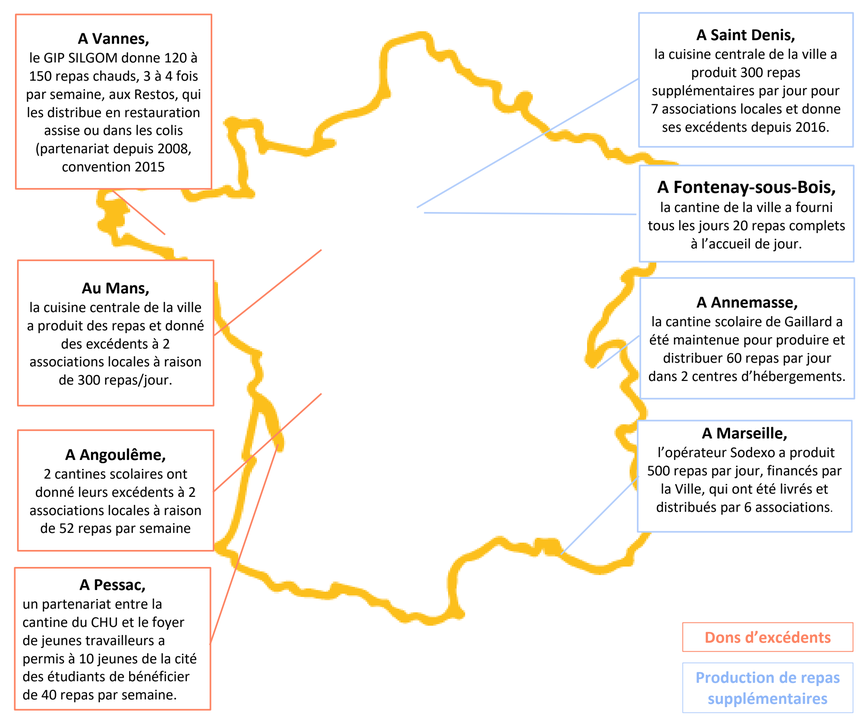
Volumes très variables : 10 à 500 repas /jour ; 1 à 5 fois /semaine

Producteurs de repas :
- cuisines centrales de villes
- syndicats intercommunaux dédiés
- cuisines scolaires
- cuisines d'hôpital
- opérateur privé (Sodexo)

Distributeurs des repas :
- Accueils de jours
- Centres d'hébergement
- Restaus du cœur
- Collectifs citoyens
- Foyers jeunes travailleurs
- Associations caritatives, maraudes

POINTS FORTS
- Des repas complets et de qualité
- Un lien social couplé à la prise de repas, apprécié des personnes à la rue ou en hébergement sans équipement de cuisine
- La production dédiée offre la possibilité d'anticiper et mieux planifier

DIFFICULTÉS RENCONTRÉES
- Respect de la chaîne du froid ou du chaud (manque de camions équipés)
- Contraintes horaires des cuisines
- Financement des repas : pas de défiscalisation des dons possible pour les acteurs publics, ajustement permanent aux quantités



EXPERIMENTER POUR COMPRENDRE ET ESSAIMER

MARS. 2022
- Repérage et mobilisation de sites d'expérimentation
- Appel à Manifestation d'intérêt

MAI. 2022
5 territoires potentiels :
- Gennevilliers 92
- Fontenay-sous-Bois 94
- Nanterre 92
- Osny 95
- Département du 93

JUIN-SEPT. 2022
Entretiens et visites des cuisines centrales et des associations pour recueillir les besoins des partenaires ainsi qu'un accord politique de principe (Mairies, CCAS, associations d'aide alimentaire, lieux d'hébergement et accueils de jour, directeurs de cuisine centrale)

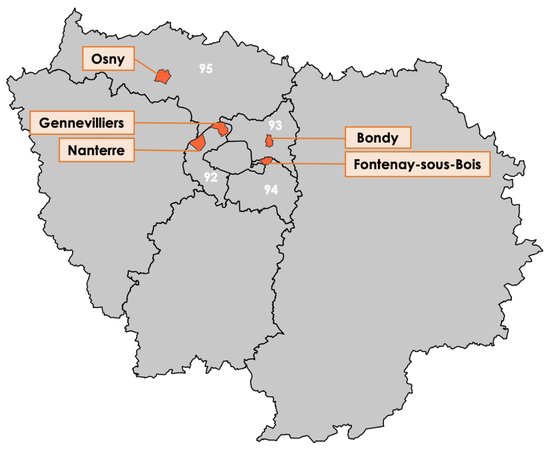
OCT. 2022
Choix de 4 sites et lancement des expérimentations

NOV. 2022
Analyse économique de la production de repas supplémentaires par la cuisine centrale

FEV. 2023
Capitalisation sur les expérimentations

MARS. 2023
Construction et diffusion d'un référentiel pour les futurs porteurs d'expérimentation

Carte des 5 territoires potentiels d'expérimentations



OBJECTIF PRINCIPAL

Produire dans les cuisines centrales et distribuer des repas de qualité à moindre coût pour des personnes en situation de précarité alimentaire dans 4 territoires d'Ile-de-France.

SOUS-OBJECTIFS

1. Identifier et mobiliser à la fois les services gestionnaires des cantines et le tissu associatif de l'aide alimentaire locale
2. Identifier le public bénéficiaire des repas, les freins et leviers à la consommation de repas préparés en restauration collective
3. Identifier toutes les contraintes et obstacles de nature financière, juridique ou technique à lever pour mettre en place ces partenariats
4. Capitaliser sur ces expériences pour produire des outils à destination d'autres collectivités

INTÉRÊTS & BESOINS

- **Intérêt des collectivités** pour agir sur la précarité alimentaire, **capacité du projet à intéresser de nombreux acteurs et fédérer des** services qui collaborent peu (service scolaire, restauration, service social, service environnement)
- **Besoin avéré de certaines structures associatives en repas,** principalement pour des familles sans ressources, des personnes en situation de rue ou hébergées

OBSTACLES À LEVER

FINANCIER
Budgets de plus en plus contraints (augmentation du coût des denrée et de l'énergie liée à la crise ukrainienne).
→ Les cantines ont peu de marge financière pour produire des repas supplémentaires, même en faible quantité.

RH
Manque de personnel dans certaines cantines centrales (difficultés à recruter et fidéliser le personnel).
→ Les équipes sont concentrées sur les ajustements réglementaires et il est plus difficile de demander des adaptations. Certaines associations rencontrent également des difficultés pour avoir des bénévoles disponibles aux horaires requis de façon régulière.

LOGISTIQUE
Passage au zéro plastique, avec des bacs en inox dans les cantines : système de consigne lourd pour les associations.
→ Les cuisines disposent de peu de temps et les associations manquent de personnels et d'équipements (camions frigorifiques) pour assurer une telle expérimentation.

ADMINISTRATIF
Pour les syndicats intercommunaux de restauration collective, **le système de facturation** ne permet pas d'ouvrir les repas à d'autres structures que les villes membres

PERSPECTIVES

- **Mise en œuvre** opérationnelle sur 4 territoires
- **Recherche de financements** complémentaires pour lever l'obstacle financier et couvrir a minima « l'achat matière »
- **Construction d'un plaidoyer de niveau national** pour faire évoluer les conditions de mise en œuvre de l'aide alimentaire telle qu'elle est pratiquée aujourd'hui

Associations porteuses du projet

www.solidarites-actives.com
sophie.lochet@solidarites-actives.com

cantinesresponsables.org
francois.mauvais@cantinesresponsables.org

Agence nouvelle des solidarités actives

cantines RESPONSABLES

Partenaires du projet

Le projet est financé dans le cadre du Plan France relance, via la DRIHL (Délégation régionale de l'hébergement et du logement) Ile-de-France, avec une participation de la Fondation Daniel et Nina Carasso.

GOUVERNEMENT Liberté Égalité Fraternité

FRANCE RELANCE

Carasso Daniel&Nina