



Association



Projet 2020



Table des matières

L'Épicerie Sociale.....	4
Éléments de diagnostic 2019	4
Perspectives d'évolution en 2020	6
Poursuivre l'expérimentation d'une épicerie sociale itinérante.....	6
Renforcer les actions permettant aux bénéficiaires d'être acteurs de leur parcours	7
Explorer les pistes permettant la valorisation des produits issus de la lutte contre le gaspillage alimentaire.....	8
Les animations de proximité sociale.....	10
Le fonctionnement.....	10
Éléments de diagnostic 2019	11
<i>Fiche Action 1A : Ateliers Adultes Cuisine du Monde.....</i>	<i>13</i>
<i>Fiche Action 1B : Ateliers Adultes Cuisine de Saison</i>	<i>14</i>
<i>Fiche Action 1C : Les Dégustations et actions de sensibilisation courtes et ludiques.....</i>	<i>15</i>
<i>Fiche Action 1D : Ateliers parents/enfants Compagnie des gourmands</i>	<i>17</i>
<i>Fiche Action 1E : Ateliers Adultes Cuisine Economique et Festive</i>	<i>19</i>
<i>Fiche Action 1F : Ateliers de Reconditionnement.....</i>	<i>20</i>
<i>Fiche Action 2A : Ateliers Adultes Echanges et Créations.....</i>	<i>21</i>
<i>Fiche Action 2B : Ateliers Adultes « Bien-être au naturel »</i>	<i>22</i>
<i>Fiche Action 2C : Ateliers créatifs parents/enfants.....</i>	<i>23</i>
<i>Fiche Action 2D : mise en œuvre d'un jardin et parterre collectif solidaire.....</i>	<i>24</i>
<i>Fiche Action 3A : Mise en lien / Ouverture vers l'extérieur.....</i>	<i>25</i>
<i>Fiche Action 3B : Café Discu'Thé</i>	<i>26</i>
C. Organigramme de la structure.....	27
Annexes.....	28
Le fonctionnement.....	28
Le processus d'accès à l'épicerie	28
Les moyens alloués.....	31

Introduction

Créé en 2007, le projet d'épicerie sociale Epireuil s'est constitué par et pour les habitants.

Pour définir et valider la mise en œuvre des missions, le Conseil d'Administration d'Epireuil est composé de 4 collèges :

- 1 collège « Habitants »
- 1 collège « Techniciens »
- 1 collège « Associations partenaires »
- 1 collège « Elus »

En 2019, l'association Epireuil poursuivra son action autour de deux missions principales :

- ✓ L'aide alimentaire aux personnes et familles domiciliées sur le canton de Val de Reuil¹, dont le reste à vivre alimentaire est inférieur à 5 euros/jr/pers. Cette aide alimentaire est proposée dans un cadre le plus participatif et éducatif possible.
- ✓ Des animations de proximité favorisant la resocialisation, la valorisation des savoir-faire de chacun, le partage entre adultes et parents/enfants ainsi qu'une sensibilisation à l'éducation alimentaire et budgétaire.

Epicerie Sociale

Distribution alimentaire participative

Cuisine

L'alimentation comme support d'intégration, de promotion du bien-être et de la parentalité

- Dégustation et sensibilisation "fait-maison"
- Compagnie des Gourmands
- Cuisine Economique et Festive
- Cuisine du monde

Valorisation

Valoriser les savoir-faire et la parentalité

- Jardin
- Peinture
- Tricot
- Créatif Parent/Enfant
- Bien-être

Mise en lien

Encourager le lien avec les acteurs locaux

Le fonctionnement général de l'épicerie est détaillé en annexe p. 28

¹ Voir p.3 pour les familles domiciliées sur le Canton de Louviers.

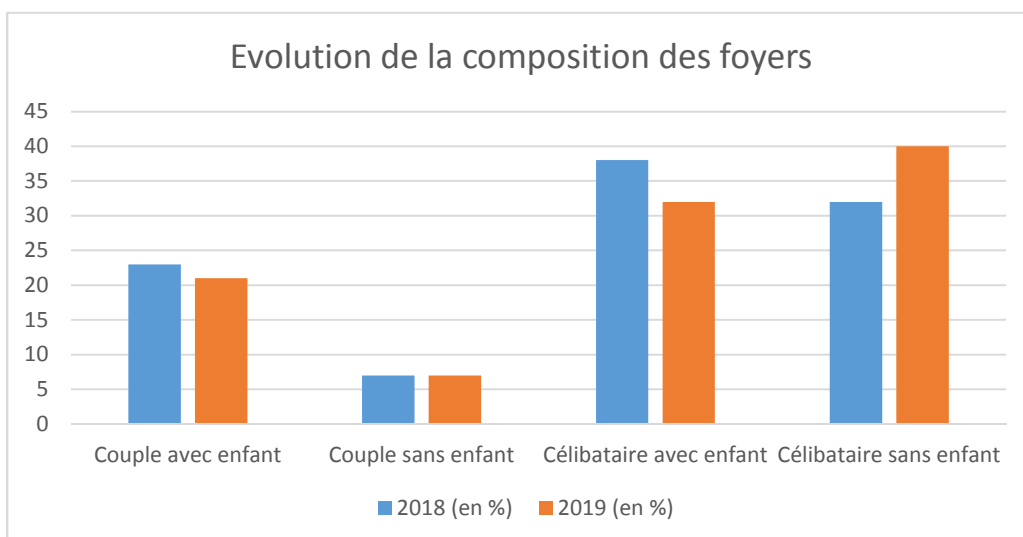
Éléments de diagnostic 2019

Au 30 septembre 2019, 215 foyers ont bénéficié de l'épicerie sociale, ce qui correspond à 554 personnes dont 311 adultes, 243 enfants de 0 à 18 ans.

Sur l'année 2019, l'épicerie a connu une baisse de sa fréquentation due à une baisse importante (-29% au 30/09/19) de demandes que ce soient par les orientations ou en spontanées. Cela peut être expliqué en partie par une reprise d'activité sur le territoire. En effet, entre Août 2018 et Août 2019, le nombre de demandeurs d'emploi a diminué de 4% sur le territoire de Val de Reuil, plus spécifiquement les demandeurs de catégorie A ont connu une baisse de 8% (Source : Pôle-emploi – STMT, données brutes). L'Association recherche d'autres raisons qui pourraient expliquer cette baisse.

Le Bureau a d'ores et déjà travaillé sur des modifications sur le règlement de fonctionnement qui ont été validé par le Conseil d'Administration du 7 Octobre 2019. Ainsi, afin d'éviter une certaine lassitude à la réalisation de dossier, l'accès à épicerie se fera pour 2 mois minimum contre 1 mois auparavant. Les frais de cantine et de garde périscolaire sont pris en compte dans le calcul du reste-à-vivre. Pour les foyers dont le reste-à-vivre journalier par personne est entre 5 et 6€, une aide peut désormais être apportée en fonction du projet présenté. Pour finir, la comptabilisation des 6 mois d'accès se fera désormais sur une année calendaire au lieu de 12 mois glissants.

Lors du premier semestre 2020, une étude sera de nouveau réalisée afin de pouvoir évaluer l'impact de ces modifications sur la fréquentation de l'épicerie sociale.



Ces caractéristiques évoluent peu bien que l'on puisse observer une légère hausse du nombre de foyer célibataire sans enfants.

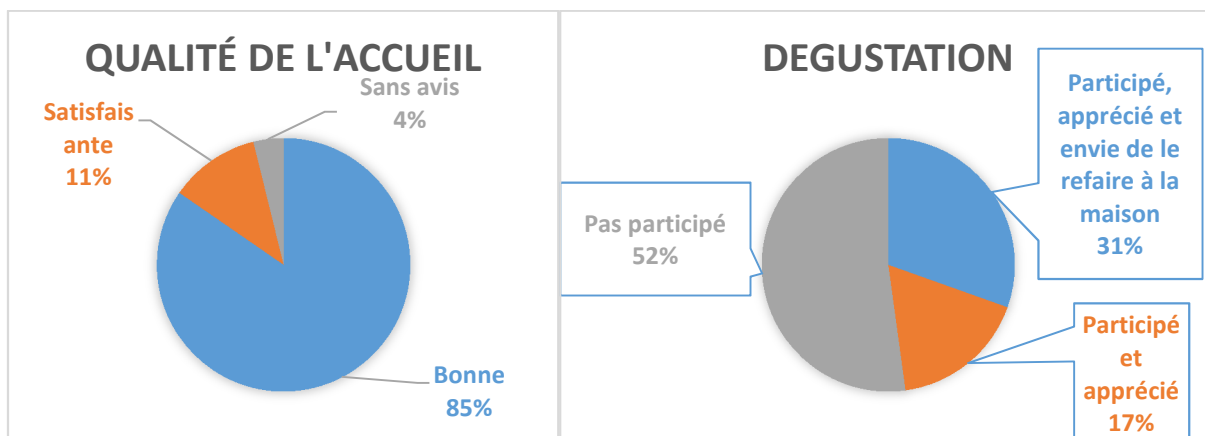
17% des bénéficiaires sont sans ressources au moment de leur première ouverture d'accès. 14% des bénéficiaires exercent une activité professionnelle au moment de l'entrée dans le dispositif. Ces chiffres sont stables par rapport à 2018.

La quantité distribuée est diminuée de 40% en raison de la diminution de la fréquentation mais également de la baisse des dons des grandes et moyennes surfaces.

142 colis d'urgence ont été remis gratuitement, ce qui représente une baisse de 22% comparativement à 2018. En moyenne, un colis représente un montant de 63€ distribués, ce chiffre est stable par rapport à l'année précédente.

Chaque année, un questionnaire est proposé aux bénéficiaires de l'épicerie sociale afin de recueillir leur avis sur les pôles Accueil, Epicerie et Animation. A fin novembre 2019, **26 retours** nous sont parvenus, mettant en exergue les points suivants :

Pôle Accueil






L'accueil est un élément essentiel afin que les bénéficiaires se sentent à l'aise dans la structure et puissent adhérer aux projets de l'Association.

La participation aux dégustations se stabilise sur l'année 2019. Ces animations régulières et variées permettent de créer un premier contact et de l'échange avec les bénéficiaires. Elles sont également une porte d'entrée pour les ateliers proposés au sein de l'épicerie sociale.

Pôle Epicerie

Concernant la compréhension du fonctionnement de l'épicerie sociale, la moitié des interrogés souhaiterait mieux la comprendre. Ce point sera donc développé lors des réunions d'accueil. Il est tout de même à noter que 88% d'entre eux ont connaissance du taux de participation de 20% qui leur est demandé.

Evaluation des produits distribués en terme de ...	Bonne 	Satisfaisant 	A améliorer 
Qualité	63%	37%	0%
Variété	58%	34%	8%
Quantité	63%	25%	12%

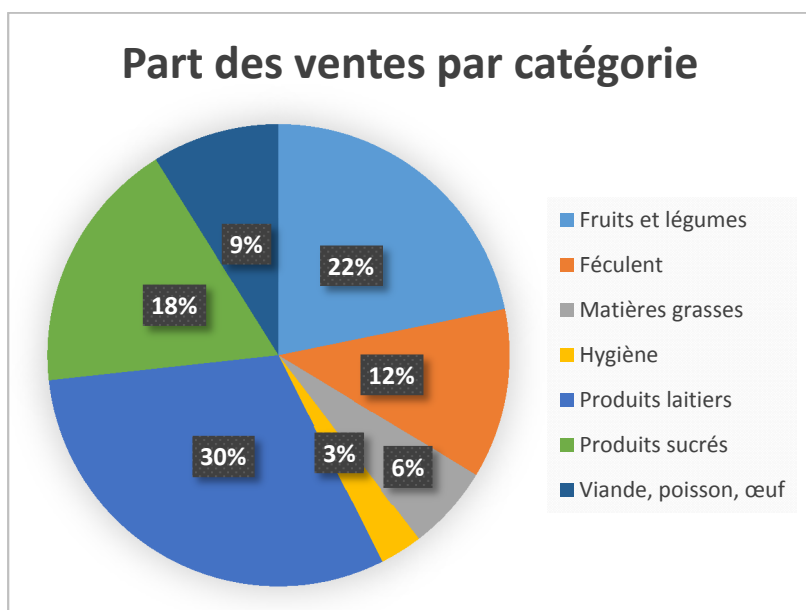
L'approvisionnement de l'épicerie sociale apporte satisfaction à une grande majorité des bénéficiaires.

A la question, « quel produit vous manque-t-il ? », sont cités: les produits d'hygiène Papier toilettes et déodorants, ainsi que les produits d'entretien, principalement l'essuie-tout.

Les bénéficiaires recherchent au sein de l'épicerie des produits de première nécessité ainsi que les produits dont le coût est important en magasin. Ainsi, leurs priorités d'achat s'orientent vers

Produit laitier	Viande	Fruit et légume	Produit frais	Produit sec	Gouter Enfant	Hygiène	Poisson oeuf	Produit bébé
65%	62%	54%	54%	46%	38%	27%	23%	8%

La moitié des bénéficiaires interrogés utilisent les recettes mises à disposition au sein de l'épicerie sociale. De plus, 71% des bénéficiaires déclarent un changement dans leur habitude alimentaire (contre 36% l'année précédente), notamment par une plus grande consommation de fruits et légumes.



Perspectives d'évolution en 2020

Poursuivre l'expérimentation d'une épicerie sociale itinérante

En 2019, l'Association a réuni plusieurs conditions essentielles à la mise en place d'une épicerie sociale itinérante:

- De nouveaux locaux mis à disposition par Immobilière Basse Seine permettent le stockage des denrées ainsi que la constitution des paniers. Cependant, il s'agit d'une occupation précaire dans l'attente de la destruction du bâtiment. L'association est donc toujours dans une veille active quant à l'obtention de nouveaux locaux correspondant à ces besoins actuels.
- Le recrutement d'une nouvelle salariée de formation Economie Sociale et Familiale afin de pouvoir orienter les bénéficiaires vers les structures d'accompagnement les plus adéquates en fonction de leur situation et des freins qu'ils peuvent rencontrer.
- De nouvelles sources d'approvisionnement. Dans ce cadre, l'association s'est rapprochée du Secours Catholique afin de pouvoir mutualiser la récupération des invendus encore consommables.

Maintenir l'action de l'Épicerie Sociale Itinérante au profit des habitants des communes rurales

Depuis le début de l'année 2019, les partenaires sociaux de l'Association ainsi que les C.C.A.S. des communes rurales des cantons de Louviers, Pont de l'Arche et Val de Reuil, peuvent orienter des foyers rencontrant des problématiques budgétaires.

Au lancement de l'épicerie sociale itinérante, les Maires des communes concernées ont été contactés afin d'avoir leur retour sur cette mise en place. Une réunion d'information a été effectuée au sein de l'épicerie sociale pour présenter le fonctionnement ainsi que la constitution des dossiers. Des flyers ont également été réalisés et envoyés à chaque commune.

Les assistantes sociales de la maison du Département ont également été informées lors d'une réunion d'équipe.

En septembre 2019, l'Association a mis l'accent sur la communication en sollicitant des rendez-vous auprès de l'ensemble des collectivités. Une nouvelle diffusion des flyers a été organisée via la C.A.S.E.

Cette communication a porté ses fruits, puisque le nombre de bénéficiaires a fortement augmenté sur le dernier trimestre. Au vu de cette progression, l'Association souhaite maintenir, sur une nouvelle année, l'expérimentation sur les communes rurales et trouver un équilibre sur son modèle économique via la recherche de nouveaux financements.

Mise en place d'une aide alimentaire participative au profit des habitants de Louviers

Depuis le mois d'Octobre 2019, l'épicerie sociale itinérante est proposée aux lovériens. Le centre social de La Chaloupe nous accueille pour la remise des paniers tous les jeudis après-midi. En fonction du lieu d'habitation des bénéficiaires, des livraisons peuvent également être réalisées dans les locaux du Secours Catholique. L'association est également en veille afin de pouvoir trouver une nouvelle structure accueillante dont la situation géographique faciliterait l'accès aux bénéficiaires habitants du quartier Chalandon.

Depuis le mois de Mai 2019, des pourparlers sont en cours avec le C.C.A.S. de Louviers sur la mise en place d'un partenariat. A la demande du C.C.A.S., une convention a été proposée pour assurer l'accès à l'épicerie sociale itinérante à 50 foyers lovériens à compter du 1^{er} Janvier 2020. A ce jour, nous n'avons pas eu de retour sur ce possible partenariat.

L'expérimentation sur Louviers va tout de même se poursuivre sur l'année 2020 afin de pouvoir avoir un regard éclairé sur la mise en place de l'épicerie sociale itinérante sur ce territoire. Une communication renforcée va être mise en place auprès des habitants et des partenaires prescripteurs.

Renforcer les actions permettant aux bénéficiaires d'être acteurs de leur parcours

La seule distribution alimentaire ne peut suffire pour lutter contre l'exclusion sociale. Ainsi, l'Association propose des ateliers de proximité sociale afin de favoriser la création de lien social et la valorisation de soi.

L'Association souhaite prolonger ces actions en proposant de nouvelles opportunités aux bénéficiaires de s'investir et de valoriser leur implication.

Mise en place d'un atelier autour du budget

La gestion du budget est au cœur des problématiques des bénéficiaires de l'épicerie sociale. En effet, en 2018, 67% des bénéficiaires étaient concernés par des problématiques d'endettement. En ce sens et pour favoriser les démarches d'insertion, l'Association souhaite proposer des ateliers autour de la gestion budgétaire.

A partir d'outils ludiques et interactifs, des ateliers collectifs seront proposés afin de mieux appréhender la gestion budgétaire et comment économiser sur les différents postes de dépenses des ménages. Des intervenants extérieurs pourront également être sollicités. Des rencontres individuelles seront prévues afin de pouvoir échanger sur les problématiques personnelles et aider les participants à mieux comprendre et utiliser les outils proposés.

Création d'un temps d'échange convivial pour susciter l'engagement citoyen vis-à-vis de la vie associative

L'Association est née d'une réflexion des habitants sur l'aide alimentaire. Dans cet esprit, un collège du Conseil d'Administration est réservé aux bénéficiaires de l'épicerie sociale. L'Association veille à ce que les attentes des bénéficiaires soient au cœur de sa réflexion.

Pour encourager cette participation et cette ouverture de la parole qui n'est pas toujours aisée, l'Association souhaite mettre en place un temps d'échange convivial mensuel. Autour d'un café, les bénéficiaires seront invités à échanger sur différents thématiques via des outils favorisant l'échange. En fonction des souhaits recueillis, des partenaires pourront être sollicités afin d'intervenir lors de ces temps.

L'association pourra également communiquer sur ces temps forts et sur les animations proposées. Les retours des participants permettront d'adapter les contenus aux attentes.

Explorer les pistes permettant la valorisation des produits issus de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Depuis 2017, l'Association s'inscrit déjà dans une démarche de valorisation en transformant les excédents de fruits issus des vergers des particuliers ainsi que les produits trop abîmés pour être vendus en confiture. Cette démarche rencontrant un grand succès auprès des particuliers, partenaires et bénéficiaires de la structure, l'Association souhaiterait développer d'autres actions autour de cette idée de valorisation.

Réflexion autour de la mise en place d'une restauration solidaire créatrice de mixité sociale

Actuellement, en raison des flux variables des marchandises entrantes ainsi que du flux irrégulier des bénéficiaires au sein de l'épicerie sociale, il arrive que l'Association n'écoule pas la totalité des dons qu'elle reçoit. Il s'agit également de fruits et légumes de saison reçus en grande quantité et peu consommés par les bénéficiaires (par exemple, les courgettes ou les endives) qui sont donnés à d'autres associations.

Afin de valoriser ces excédents, l'Association réfléchit à la mise en place d'un service de restauration solidaire pouvant être ouvert un à deux midis par semaine et ouvert à tous. Une soirée thématique par mois pourrait également être organisée afin de pouvoir créer du lien social et de la mixité.

Un service de prestation traiteur pourrait également être envisagé pour certains partenaires souhaitant être dans une démarche sociale et environnementale.

Des prises de contact vont ainsi être effectuées afin de pouvoir étudier la faisabilité et l'opportunité de cette action et pouvoir le cas échéant orienter le projet sur des choix opérationnels réalistes.

Travailler sur la mise en place d'un glanage agricole à l'échelle de la C.A.S.E.

L'Association est adhérente et signature de la charte du R.E.G.A.L (Réseau pour Eviter le Gaspillage ALimentaire) qui a pour but d'accompagner et de faciliter la mise en œuvre de la lutte contre le gaspillage alimentaire en vue d'atteindre l'objectif de - 50 % de gaspillage alimentaire.

Dans ce cadre, en partenariat avec la chambre de l'agriculture, ce réseau peut faciliter la mise en place et la coordination d'un réseau autour du glanage agricole. L'Association a depuis longtemps cette volonté de développer ce type d'activité luttant contre le gaspillage alimentaire, cependant, des freins persistaient à cette mise en place:

- Le stockage de denrées glanées. Face aux quantités importantes que peuvent représenter le glanage, l'Association n'avait jusqu'à lors peu de place pouvant être dédiée à ce stockage. L'accès à de nouveaux locaux provisoires est donc une opportunité pour ce type de stockage.
- L'écoulement des produits. La seule distribution alimentaire au sein de l'épicerie sociale ne pouvait assurer l'écoulement de la totalité des produits. Dans l'hypothèse où l'Association développerait une solution de restauration cela permettrait d'avoir de nouvelles solutions d'utilisation de ces produits
- La mobilisation des bénéficiaires. En 2019, l'Association a compté plusieurs bénéficiaires qui se sont investis dans l'Association, co-animation d'atelier, jardin, montage de meuble, collecte, ... Cette adhésion plus marquée des bénéficiaires ainsi que l'implication des bénévoles rend possible le glanage agricole qui nécessite de la main d'œuvre.

De par sa mission première d'aide alimentaire, l'Épicerie sociale s'adresse à un public fragilisé. Depuis plusieurs années, certaines tendances perdurent :

- L'isolement, la lassitude et le « lâcher-prise » de certaines personnes en situation de précarité.
- Les habitudes alimentaires et budgétaires marquées par la facilité, la surconsommation de produits pré-emballés, de marque, mis en avant dans les publicités.

L'Association Epireuil est aujourd'hui reconnue comme un lieu de convivialité, de rencontres et de partage. Les échanges autour des habitudes alimentaires et budgétaires, notamment au travers des ateliers et des dégustations, offrent une resocialisation et une sensibilisation des bénéficiaires.

Ateliers de proximité sociale

Cuisine

Fiche Action 1A à 1E

L'alimentation comme support d'intégration, de promotion du bien-être et de la parentalité

- Dégustation et sensibilisation "fait-maison"
- Compagnie des Gourmands
- Cuisine Economique et Festive
- Cuisine du monde

Valorisation

Fiche Action 2A à 2D

Valoriser les savoir-faire et la parentalité

- Jardin
- Peinture
- Tricot
- Créatif Parent/Enfant
- Bien-être

Mise en lien

Fiche Action 3A

Encourager le lien avec les acteurs locaux

Le fonctionnement

Nos principaux axes d'intervention sont:

- Favoriser la resocialisation, la reprise de confiance individuelle et mutuelle : proposer un espace d'expression, de partage et d'échanges autour des savoir-faire et des connaissances de chacun.
- Sensibiliser aux bonnes habitudes alimentaires et la notion de bien-être au sens large. La réflexion autour de l'anti-gaspi, du « fait-maison » et du recours aux produits locaux de saison sera recherchée.
- Susciter l'envie de faire évoluer ses habitudes budgétaires, de rechercher le rapport qualité nutritionnel/prix optimal.
- Privilégier l'échange parents/enfants et entre parents.
- Développer la citoyenneté, inciter à l'ouverture et à l'implication dans la vie sociale et culturelle locale. Faire du lien vers les acteurs et structures voisines et favoriser l'accès aux droits.

Le public visé :

Les bénéficiaires restants prioritaires, les ateliers se sont toutefois ouverts aux personnes extérieures intéressées. Des places peuvent également être réservées pour des membres d'associations partenaires.

Un programme mensuel des ateliers Epireuil est diffusé aux partenaires et distribué aux bénéficiaires en début de mois.

Critères d'évaluation de nos ateliers :

- Taux de participation et variété des participants (Part des personnes n'ayant jamais participé à un atelier auparavant).
- Impact sur l'évolution des habitudes alimentaires, budgétaires, de consommation : évolution des quantités de fruits et légumes distribuées en Epicerie Sociale, intérêt porté pour les recettes élaborées.
- Impact sur le comportement des personnes accueillies et repérées comme « isolées » : ouverture et reprise de confiance. Dynamique de groupe. Envie de s'impliquer, évolution de la qualité des échanges entre les personnes. (Analyse du questionnaire qualité)
- Impact sur les relations parents/enfants au sein des familles : qualités des échanges entre parents et enfants. Taux de participation et variété des participations aux différents ateliers dédiés.

Moyens dédiés :

Une salariée est exclusivement dédiée à l'accueil, la mobilisation et l'animation des ateliers de proximité sociale. Elle veille à intégrer une dimension éducative budgétaire et alimentaire dans les supports de resocialisation proposés.

Des bénévoles (bénéficiaires ou extérieurs) viennent partager leur savoir-faire et co-animer certains ateliers. Des personnes engagées en service civique peuvent venir apporter leur soutien sur la mobilisation, la construction de support et l'animation des ateliers.

[Eléments de diagnostic 2019](#)

A fin septembre 2019, **138 animations** ont été organisées, réunissant plus de **388 participants différents** (soient 868 participations). Il s'agit pour moitié de bénéficiaires (41%) mais aussi de bénévoles (9%) ou des personnes extérieures (50%), en partie, orientées par des associations partenaires.

Lors du premier contact et de l'établissement du contrat avec le bénéficiaire, la salariée, en charge de l'animation, est en mesure d'évaluer les difficultés particulières des familles. Elle va chercher à gagner leur participation aux différents ateliers proposés. Construit sur le principe de la libre adhésion, les ateliers ne parviennent toutefois pas toujours à capter l'attention des familles repérées comme les plus « sensibles ».

68% des personnes interrogées ont connaissance de l'existence d'ateliers au sein de l'épicerie sociale. L'information est principalement donnée à l'accueil de l'épicerie sociale (88%).

Les ateliers de l'épicerie sociale symbolisent principalement « le partage d'un moment et la rencontre de nouvelles personnes » (39%) ainsi que « l'échange et l'apprentissage de nouvelles choses » (39%). Cela se traduit également dans les réponses à la question « Pour vous, l'action d'Epireuil contribue à ? »

Me Nourrir	Rencontrer	Echanger	Apprendre	Me sentir mieux	Participer	Réfléchir
65%	54%	54%	42%	42%	35%	15%

Contexte de l'action : Les bénéficiaires et, plus largement, la population de Val de Reuil et ses alentours sont d'origines multiples (plus de 60 communautés différentes). Cette réalité, qui, en soi, constitue une vraie richesse, peut aussi, engendrer des tensions et compliquer la cohésion sociale.

La cuisine est un langage universel qui peut faciliter l'échange. Doté d'un espace adapté, l'association Epireuil le met volontiers à disposition d'habitants qui souhaitent partager leur savoir-faire et tradition culinaire. La cuisine est alors utilisée comme un moyen de promouvoir la tolérance et l'intégration de chacun.

Objectif général

- Utiliser la cuisine pour se rencontrer et échanger sur ses traditions culinaires et sur la richesse culturelle

Objectifs opérationnels

- Favoriser les contacts entre personnes d'horizons géographiques, culturels et religieux différents.
- Valoriser les compétences et connaissances de chacun. Travailler sur l'estime de soi.
- Utiliser la cuisine comme support pour susciter l'intérêt, la curiosité de l'autre
- Echanger autour des bienfaits de la nourriture et de certains aliments. Proposer des alternatives de recettes équilibrés.

Déroulement de l'action : Selon les propositions des bénéficiaires ou participants et sur base d'une démarche de volontariat, un menu est proposé (Entrée, Plat, dessert). Les salariés d'Epireuil accompagnent sur la partie achats, mobilisation, inscription.

L'atelier démarre vers 9h30 pour se terminer vers 14H. Tous les participants sont mobilisés sur la préparation, la dégustation et le rangement. Un temps d'exposition et d'échanges culturels est prévu avant la dégustation. La recette est remise en fin d'atelier.

Périodicité : Prévisionnel de 4 ateliers. En fonction des envies et des propositions des bénéficiaires

Moyens humains : Un salarié Epireuil et un bénévole

Partenaires sollicités : CCAS VDR, Léry, Poses, CD 27, Etat

Moyens matériels : Denrées alimentaires, matériel électroménager et ustensiles de cuisine, panneau d'affichage, ordinateur, support papier, local accueil/animation.

Contexte de l'action : L'association récupère auprès des supermarchés les invendus afin de les proposer à la vente. Les fruits et légumes forment une part importante de ces invendus, et plus particulièrement, les légumes locaux de saison (courgettes, poireaux, salades, potimarrons, courges, panais, navets, rutabagas, betteraves, choux, radis, topinambours, etc.). Les habitudes alimentaires actuelles tendent à privilégier la rapidité d'exécution, le packaging marketing, au détriment des produits « fait maison » pourtant, propice à l'échange relationnel, plus sains et moins chers. Ces produits offrent toutefois un rapport quantité/qualité/prix inégalable en comparaison aux produits « tout fait » et plats préparés en tous genres.

Objectif général

- démontrer qu'en matière de cuisine, « qualité » peut rimer avec « recyclé ». Sensibiliser à l'intérêt personnel, économique et sanitaire que représente le fait de faire soi-même à partir de produits de base et de fruits et légumes de saison.

Objectifs opérationnels

- Encourager la création culinaire équilibrée, à moindre coût. Privilégier la découverte olfactive, visuelle et gustative afin d'inciter un changement d'habitudes auprès des publics de l'épicerie sociale.
- Favoriser l'échanges d'astuces pour mieux maîtriser son budget alimentaire, accommoder les restes et lutter contre le gaspillage alimentaire. Expliquer les notions de « Date de durabilité Minimale » (DDM) et de « Date Limite de Consommation » (DLC).
- Encourager l'achat de matières premières (Fruits et Légumes, farine, lait, sucre, beurre, etc.) et le « fait maison ». Favoriser la mise en application des règles élémentaires de nutrition.

Déroulement de l'action : Les ateliers Cuisine de Saison seront animés par la salariée de l'association ou un bénévole à raison de 5 ateliers minimum sur l'année, hors période de distribution. La mobilisation des participants s'opère lors des entretiens de demandes d'ouvertures d'accès, lors des réunions collectives d'accueil ou au moment des distributions. L'atelier peut accueillir jusqu'à 8 participants. L'approvisionnement de l'épicerie sociale sera privilégié et tout particulièrement, les invendus en fruits et légumes de saison.

Périodicité : 10 Ateliers minimum dans l'année

Partenaires sollicités :

Partenaires financiers :
CCAS VDR, Léry et Poses, Conseil Départemental 27, CASE, Etat.

Moyens matériels :

Denrées alimentaires, matériel électroménager et ustensiles de cuisine, panneau d'affichage, ordinateur, support papier, local accueil/animation.

Moyens humains : Un salarié et/ou un bénévole et/ou volontaire en Service Civique

Contexte de l'action : L'épicerie sociale par le flux de personnes qu'elle accueille, est un lieu idéal pour essayer de sensibiliser le public sur les habitudes alimentaires. En effet, la précarité financière peut favoriser le découragement, la négligence vis-à-vis des habitudes alimentaires et de l'estime de soi.

Cette sensibilisation doit toutefois s'envisager, dans un temps court (temps passage de courses), sous une forme interactive, ludique et non moralisatrice. Pour l'année 2020, l'épicerie souhaite engager un travail de création d'animations en ce sens afin de capter un public plus large.

Objectif général

- Créer des supports de démonstrations interactifs qui encouragent l'échange et la réflexion sur les habitudes alimentaires et budgétaires des populations précaires au moment de leur acte d'achat à l'épicerie sociale.

Objectifs opérationnels

- Capter l'attention d'un plus grand nombre de personnes fragilisées budgétairement, sujettes au découragement en termes de soins alimentaires, via des dégustations et des animations ludiques et interactives.
- Echanger et encourager la réflexion sur les habitudes alimentaires et budgétaires.
- Faciliter et encourager l'appropriation de gestes anti-gaspi (notamment autour des légumes de saison, méconnus ou moins populaires : potimarrons, courges, panais, navets, rutabagas, betteraves, choux, radis, topinambours, etc.)
- Proposer des alternatives aux plats préparés. Donner envie de faire soi-même à partir de Fruits et légumes de saisons et de matières premières. Encourager la création culinaire équilibrée, à moindre coût. Privilégier la découverte olfactive, visuelle et gustative afin d'inciter un changement d'habitudes auprès des publics de l'épicerie sociale.

Déroulement de l'action : Pour favoriser l'appropriation des valeurs marchandes et la pratique d'une gestion alimentaire et budgétaire « responsable », les supports d'animations suivants pourront être explorés :

- ✓ Dans l'espace de distribution :
 - Encourager l'appropriation des valeurs marchandes des produits consommés par le double étiquetage (prix participation, prix de référence) des produits distribués et la remise d'un ticket de caisse récapitulatif.
 - Encourager l'achat de produits frais et de matières premières par la remise de recettes et l'affiche d'astuces santé dans l'épicerie. Les supports de recettes simples et attrayantes seront recherchés.

Déroulement de l'action :

- ✓ Dans l'espace accueil (en lien avec les produits et support distribués dans l'espace distribution) :
 - La proposition de dégustations à partir de légumes et fruits distribués avec remises de recettes). Les recettes anti-gaspi seront valorisées.
 - Des démonstrations ludiques de sensibilisation visant à encourager la réflexion sur ces habitudes alimentaires et budgétaires et l'anti-gaspi : devinettes, jeux de comparaison plat tout fait/fait maison, jeux de familles, loto/roue alimentaire, etc. La dimension ludique et récréative sera recherchée afin de capter l'attention des publics en difficulté.

- ✓ A l'extérieur de l'Association, dans le cadre de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire ou à l'occasion d'évènements spécifiques (Ex. salon Zéro déchets, Forum Santé vous bien, Salon au Four et Moulin, etc.).

Périodicité : 2 fois/ mois.

Partenaires sollicités : Partenaires financiers :
CCAS VDR, Léry et Poses, Conseil Départemental 27, CASE, ACSE
Appel à projet ANDES/Ferrero

Moyens humains :

1 bénévole dégustation + 1 Engagement service civique
1 salariée adulte relais de l'épicerie sociale en appui sur la mobilisation et la mise en lien avec les bénéficiaires

Moyens matériels :

Cuisine Epireuil
Matériel électroménager et ustensiles de cuisine
Denrées alimentaires issues de l'épicerie
Achats de condiments
Points froids

Contexte de l'action :

Le programme national « Cie des Gourmands » vise à approfondir la démarche, en s'appuyant sur le support convivial existant, pour :

- favoriser la transmission de messages éducatifs autour de l'éducation alimentaire, éveiller la curiosité par les sens, se réapproprier l'origine des aliments.
- renforcer la fonction parentale lors des ateliers réunissant Parents et enfants.

Par la dynamique mise en place, l'équipe de l'Épicerie espère également faire évoluer certaines habitudes d'achats observées :

- Intérêt limité pour les fruits et Légumes et davantage encore pour ceux de saisons, moins courants (blettes, choux, radis noirs, etc.). Tendance au gaspillage sur ce type de denrées.
- Attrait des produits préparés.
- Consommation importante de produits sucrés.

Objectifs généraux

- Promouvoir des habitudes alimentaires favorables à la santé
- Renforcer la fonction de parentalité

Objectifs opérationnels

- Diversifier l'alimentation des familles bénéficiaires, ouvrir à d'autres cultures.
- Sortir des stéréotypes « bon, pas bon » en faisant partager les appréciations de chacun.
- Apprendre les techniques de base de la cuisine
- Eduquer au goût, se réapproprier l'aliment « De la fourche à la fourchette ». Promouvoir les légumes de saison.
- Encourager la créativité culinaire des adultes et des enfants
- promouvoir l'alimentation en tant que vecteur de plaisir et de santé. Dépasser les freins à la consommation d'aliments de base comme les fruits et légumes.
- Valoriser les connaissances et savoir-faire culinaires des adultes et leur transmission aux enfants
- Prévenir les risques d'accidents domestiques en insistant sur les règles de sécurité et d'hygiène en cuisine

Périodicité : Les ateliers doivent s'organiser durant les vacances scolaires, faute de disponibilités des enfants sur d'autres périodes.

Les ateliers « Compagnie des Gourmands Parents/enfants » sont mis en place à raison de 6 ateliers par an.

3 à 5 ans

- Privilégier la découverte au travers des sens (toucher, sentir, goûter)
- Faire prendre conscience de la capacité à distinguer les goûts.
- Favoriser une participation de chaque enfant, valoriser collectivement les compétences de chacun.

6 à 7 ans

- Transmettre de nouveaux gestes (casser un œuf, mixer, éplucher, etc.)
- Faire goûter de nouveaux aliments ou présenter de nouvelles facettes des produits habituellement « boudés »
- Expliquer l'origine des aliments de base (le lait, le sucre, le chocolat, etc.)

8 à 12 ans

- Responsabiliser l'enfant sur les actes qu'il peut faire seul, Favoriser son autonomie.
- Susciter l'envie de cuisiner.
- Renouer avec des produits oubliés ou méconnus.
- Aborder la saisonnalité et sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

13 à 15 ans

- Elargir leur palette alimentaire et privilégiant la convivialité et le partage des connaissances de chacun.
- Faire découvrir des recettes simples du monde et privilégier les mélanges céréales/légumes ainsi que les desserts peu sucrés

16 à 20 ans

- Privilégier les recettes faciles et conviviales. Inciter à une réflexion sur les habitudes alimentaires par la présentation d'une cuisine créative ou culturelle. Aborder des messages du PNNS (Plan National Nutrition Santé) en partant des préoccupations et interrogations de chacun.

Adulte

- Valoriser le parent dans ses connaissances et savoir-faire. Susciter l'envie de faire avec l'enfant et de partager avec les autres parents.

Moyens matériels : 1 espace cuisine équipée et adaptée aux enfants
Denrées alimentaires
Ustensiles de cuisine
Prospectus et documentation

Partenaires sollicités : CCAS VDR, Léry et Poses, Conseil Départemental 27, CASE, ACSE, Fondation FERRERO, ANDES

Moyens humains : 1 salarié, 1 bénévole ou 1 jeune en engagement service Civique

L'équipe de l'association a pu bénéficier d'une formation animée par l'ANDES, en préparation à la mise en place de l'action, portant sur les techniques d'animation, les notions d'équilibre alimentaires et des outils d'évaluation.

Contexte de l'action : Le public auquel s'adresse l'association connaît des difficultés financières. Dans ces périodes de fragilité, le plaisir de manger et le fait de prendre le temps de cuisiner peuvent être relayés au second plan. La cuisine peut aussi être utilisée dans une fin de convivialité et de recherche de plaisir, tout en privilégiant l'équilibre alimentaire.

Objectif général

- Démontrer qu'un menu de 3 euros/pers peut rester attractif et festif

Objectifs opérationnels

- Proposer un moment de convivialité. Favoriser l'échange et susciter l'envie de créer en cuisine.
- Démontrer que la cuisine peut rester festive, même avec un budget limité.
- Allier petit budget et équilibre alimentaire.
- Redonner le goût et l'envie de prendre soin de soi et de s'accorder du temps pour soi autour de la cuisine.

Déroulement de l'action : Selon les propositions de l'EPIDE et sur base d'une démarche de volontariat, un menu est proposé (Entrée, Plat, dessert). Celui-ci allie petit budget, équilibre alimentaire et créativité. L'EPIDE co-anime l'atelier en invitant certains de nos bénéficiaires à préparer le repas avec des jeunes en réinsertion. Un temps collectif est également prévu pour la dégustation préparée. L'atelier démarre vers 9h30 pour se terminer vers 14H. Tous les participants sont mobilisés sur la préparation, la dégustation et le rangement.

Périodicité : 1 fois/ mois.

Moyens humains : Un salarié Epireuil et un bénévole

Partenaires sollicités : CCAS VDR, Léry et Poses, Conseil Départemental 27, ACSE, EPIDE, Associations Locales

Moyens matériels : Denrées alimentaires
Cuisine équipée
Matériel électroménager et ustensiles de cuisine.
Panneau d'affichage et un ordinateur
Support papier
1 Local accueil/Animation

Contexte de l'action : Depuis 2017, l'Association valorise les excédents de fruits donnés par les particuliers ainsi que les fruits abîmés issus des dons des grandes surfaces en les transformant en confitures. Ces confitures sont ensuite mises à disposition en Epicerie ou proposées solidairement à la vente. Cette action de lutte contre le gaspillage alimentaire permet aux bénéficiaires de s'investir dans la structure et de développer l'angle participatif du projet épicerie sociale.

Objectif général

- Valoriser les fruits abîmés ne pouvant être vendus au sein de l'épicerie sociale.*
- Sensibiliser à l'intérêt personnel, économique et sanitaire que représente le fait de faire soi-même à partir de produits de base et de fruits et légumes de saison.

Objectifs opérationnels

- Favoriser la mixité en maillant pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire (Ramasse, glanage) échanges de recettes (Dégustation), dynamique de reconditionnement solidaire et valorisation par la revente à l'Epicerie sociale ou à l'occasion d'événements spécifiques afin de valoriser la dynamique portée par l'Association
- Acquérir et développer des compétences en terme de travail d'équipe, de règles d'hygiène et sécurité alimentaire

Déroulement de l'action : Dans ce cadre, des ateliers sont organisés pour la cueillette des fruits auprès des particuliers, l'épluchage et le conditionnement ainsi que pour la confection des confitures. Les ateliers de reconditionnement solidaires seront ouverts à tous, dans une dynamique bénévole participative et solidaire autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire et la précarité alimentaire.

Dans les continuités de l'opération « Confiboc Partag'Eure », l'Association cherchera à se rapprocher de maraîchers ou de particuliers afin d'organiser des sorties cueillette ou « glanage » et alimenter les ateliers de reconditionnement alimentaire.

Périodicité : 15 Ateliers minimum dans l'année

Moyens matériels :

Denrées alimentaires, matériel électroménager et ustensiles de cuisine, panneau d'affichage, ordinateur, support papier, local accueil/animation.

Partenaires sollicités :

Partenaires financiers :

CCAS VDR, Léry et Poses, Conseil Départemental 27, CASE, Etat.

Epide, Secours Populaire, Garantie Jeune, Espages, Centre social Pastel, Centre Sociale Espace des 2 rives.

Moyens humains :

Un salarié et/ou un bénévole
Un bénévole coordinateur de l'action

Contexte de l'action : De façon à valoriser les capacités des personnes en difficulté, l'association a souhaité faire de son lieu d'accueil, un espace convivial où l'échange et l'expression puissent être favorisés. Des souhaits d'activité ont progressivement été formulés et des ateliers de création ont vu le jour, autour de connaissances et compétences de bénéficiaires ou bénévoles.

Objectif général

- Favoriser la reprise de confiance en soi et l'envie de partager avec d'autres. Une fois la confiance et la convivialité installées, il peut alors y avoir la possibilité d'amorcer l'échange autour des pratiques alimentaires et budgétaires de chacun.

Objectifs opérationnels

- Développer des réseaux d'entraide et la création de liens entre habitants.
- Favoriser la reprise de confiance en ses capacités de création.
- (re)donner progressivement goût à l'échange et l'animation collective.
- Favoriser la récupération et le recyclage d'objets, le partage de compétences, le recours aux matières de base, dans une démarche de développement durable et d'optimisation budgétaire.
- Favoriser l'échange autour des bonnes habitudes alimentaires et budgétaires.

Déroulement de l'action : En fonction des envies et compétences disponibles, différentes techniques artistiques peuvent être partagées les jeudis après-midi : technique de peinture, technique de couture, etc. Les ateliers s'inscrivent toujours dans une logique de récupération et/ou de création à bas coût, accessible à tous et sont animés par une des bénévoles ou par des participants eux-mêmes, force de proposition sur un support .

Les techniques artistiques, servent, dès que cela est possible, à inciter l'échange autour des pratiques budgétaires et/ou alimentaires des participants. Des moments d'exposition/démonstration et de vente peuvent être organisés afin de valoriser davantage les objets réalisés.

Périodicité : Les jeudis après-midi de 14h à 16h.

Partenaires sollicités : CASE, Conseil Départemental 27, CCAS VDR, Léry et Poses, Etat, Association Dons solidaires et Agence du Dons en Nature.

Moyens humains :

- 1 bénévole (artiste peintre) pour les ateliers du jeudi après-midi
- 1 Engagement Service Civique (en fonction disponible et profils trouvés)

Moyens matériels : Fournitures d'ateliers et local accueil

Contexte de l'action : Le public accueilli à l'épicerie sociale n'a pas les moyens de se procurer des produits favorisant le bien être. Il est possible de prendre un temps pour soi et prendre soin de soi sans que cela ne génère de frais.

Objectif général

- Permettre aux bénéficiaires de l'épicerie sociale de s'accorder un temps de relaxation et de soin de soi. Faire découvrir des manières de faire ses produits d'hygiène et d'entretien, soi-même, de manière plus écologique et à moindre coût.

Objectifs opérationnels

- Développer des réseaux d'entraide et la création de liens entre habitants.
- Favoriser la reprise de confiance en ses capacités
- Retrouver en sens au partage et au collectif.
- Favoriser l'échange intergénérationnel.
- Reprendre le goût de prendre soin de soi et de s'accorder un temps pour soi.
- Apprendre à faire des produits d'hygiène et d'entretien soi-même. Découvrir l'intérêt écologique et économique de faire soi-même ses produits.

Déroulement de l'action : Une recherche de partenariat est effectuée afin de pouvoir organiser des demi-journées dédiées au bien-être. La matinée se décompose en plusieurs temps : accueil autour d'un encas « vitalité », ateliers collectifs autour de la confection d'un produit d'hygiène, stands individuels de maquillage, onglerie, relaxation et relooking (vestiaire social dans les locaux de la garantie jeune). Un kit « bien être » est remis à tous les participants (constitués de produits d'hygiène et de beauté ainsi que d'un livret de recettes).

Périodicité : Ces ateliers pourront être proposés à des occasions particulières dans l'année (Fête des mères, journée de la femme, fêtes de fin d'année, etc.)
4 séances/an

Moyens humains : 1 salarié

1 Engagement Service Civique (en fonction disponible et profils trouvés)

Moyens matériels : Fournitures d'ateliers

Partenaires sollicités : CASE, Conseil Départemental 27, CCAS VDR, Léry et Poses, Etat, Association Dons solidaires et Agence du Dons en Nature

Contexte de l'action : le mercredi après-midi est un jour de distribution important ou très souvent, les mamans viennent accompagnées de leur(s) enfant(s). Tout particulièrement les familles monoparentales qui représentent 35% des familles bénéficiaires.

Afin de faire en sorte que ce moment de courses soit le plus convivial possible, le souhait a émergé de proposer un moment de création pour les parents et les enfants.

Objectif général

- Proposer un moment d'échanges parents/enfants et entre parents autour de la création d'un objet. Faire des courses à l'Epicierie sociale, un moment de convivialité et d'échange.

Objectifs opérationnels

- Favoriser l'échange parents/enfants et entre parents. Sensibiliser les parents à l'importance de l'échange parents/enfants et la valorisation des compétences de chacun. Soutenir la parentalité.
- Proposer un moment parents/enfants autour de la création d'objets à bas coûts. Sensibiliser au recyclage de matière.

Déroulement de l'action : L'atelier est proposé le mercredi après-midi. Une démonstration de l'objet créé est proposée. La bénévole se tient ensuite disponible pour accompagner les parents et les enfants. Les enfants peuvent repartir avec l'objet créé.

Périodicité : 3 fois par mois le mercredi après-midi, hors vacances scolaires.

Moyens humains :

1 bénévole ou un volontaire en service civique

Partenaires sollicités : CASE, Conseil Département 27, ACSE, CCAS VDR, Léry et Poses.

Moyens matériels :

Fournitures d'ateliers
Locaux Mission locale

Contexte de l'action : L'association bénéficie d'une parcelle de jardin au sein des jardins familiaux situés en centre-ville de Val de Reuil. Elle met cette parcelle à disposition des bénéficiaires/usagers de l'épicerie sociale. En 2018, la Mairie de Val de Reuil nous a donné l'autorisation d'investir une petite surface d'un parterre public adjacent au local de l'Association, situé sur la dalle piétonne de Val de Reuil.

Objectif général

- Créer du lien autour d'une activité favorisant la réappropriation des légumes, fleurs et condiments locaux de saison. Renouer avec la terre et l'origine des produits alimentaires pour susciter l'envie de faire évoluer ses habitudes physiques, alimentaires et budgétaires.

Objectifs opérationnels

- Créer du lien, susciter l'intérêt autour des plants.
- Convaincre de l'accessibilité de certains produits type condiments.
- Se réapproprier l'origine des aliments, encourager le fait de faire soi-même, en lien avec les autres ateliers cuisine organisés.
- Renouer avec une activité d'extérieure.

Déroulement de l'action : Le jardin est ouvert aux personnes en ayant manifesté l'intérêt et ayant marqué leur adhésion avec la démarche proposée. Des périodes d'entretien et de récolte collectives sont organisées. Les denrées récoltées peuvent être partagées par les participants et redistribuées à l'épicerie sociale.

L'atelier est coordonné par un bénévole ou un Jeune en Engagement Service Civique. La mobilisation est faite par l'équipe de l'association.

Des liens seront faits avec les dégustations et les ateliers cuisine de saison (Cf p 13) afin de valoriser la récolte.

Le parterre mis à disposition par la Ville de Val de Reuil sera également aménagé pendant les temps collectifs de jardinage. La plantation de condiments y sera favorisée. Des affichages explicatifs seront fabriqués afin de susciter l'intérêt du plus grand nombre et des passants sur la Dalle.

Périodicité : 25 temps collectifs en fonction de la période de culture (mars à octobre).

Partenaires sollicités : CCAS et Ville de Val de Reuil, Conseil Départemental 27, CASE, ACSE, Les Jardins Familiaux.

Moyens humains : 1 bénévole coordinateur

Moyens matériels : 1 parcelle de jardin délimitée et clôturée proche de la Dalle + 1 parterre de démonstration sur la Dalle de Val de Reuil.

1 cabanon/local de stockage + matériels + semences
Camionnette

Prestation de service sur certaines opérations de labourage.

Contexte de l'action : Les bénéficiaires d'Épireuil ne connaissent pas toujours l'ensemble des services proposés par les professionnels et les structures (dont les structures associatives) locales. Afin d'encourager la curiosité et l'ouverture vers l'extérieur, l'Association continuera, en 2020, à participer aux rencontres du Collectif associatif "Vivre Ensemble", à s'impliquer dans l'organisation des festivités locales ou à proposer des sorties.

Le local de l'Association et les ateliers cuisine peuvent également être partagés avec des partenaires locaux souhaitant toucher le public et aborder des thématiques spécifiques.

Objectif général

- Profiter du lien et de la mobilisation rendus possibles au sein d'Épireuil pour motiver les bénéficiaires à s'ouvrir vers l'extérieur : la culture ou les acteurs locaux.

Objectifs opérationnels

- Encourager une démarche d'ouverture, voire d'engagement citoyen vis-à-vis de la vie associative locale et culturelle.
- Encourager l'accès aux droits : Faire connaître, renouer avec les professionnels et services locaux.
- Représenter la structure et ses savoir-faire à l'extérieur.
- Encourager la réflexion sur les habitudes alimentaires et budgétaires quand le support le permet

Déroulement de l'action : En lien avec les ateliers mis en place, diverses sorties pourront être organisées (visite d'un maraîcher, sortie glanage, découvertes de peintures, exposition à la médiathèque, etc.). La participation de l'Association à des événements festifs locaux sera également recherchée.

Des rencontres avec des professionnels locaux œuvrant sur des thématiques, en lien direct, avec les difficultés rencontrées par les bénéficiaires de l'épicerie sociale, pourront également être organisées.

Le contrat d'accès à l'épicerie sociale, signé par la Directrice et le Bénéficiaires pourra aussi prévoir, dans sa partie dédié aux objectifs visés, une orientation vers des ateliers éducatifs spécifiques proposés par des partenaires, en lien avec les problématiques alimentaires ou budgétaires rencontrées.

Périodicité : 10 séances d'ouvertures /an (sorties, présentation/échanges ou participations extérieures).

Moyens matériels : 1 local
Fournitures administratives

Moyens humains : 1 salarié coordinateur
1 salarié adulte relais
Bénévoles

Partenaires sollicités : CCAS, Conseil Départemental 27, CASE, ACSE, Médiathèque VDR, CARSAT, EPIDE, MDD, Ass. Ensemble, Adissa, Collectif Vivre Ensemble, Habitat et Développement, UC-IRSA, Le Conservatoire de Musique de Val de Reuil, etc.

Contexte de l'action : L'Association accueille un public rencontrant une dynamique d'exclusion et de découragement en raison de leurs difficultés financières. Epireuil est un lieu de mobilisation où des liens de confiance peuvent progressivement s'établir.

La présence de structures partenaires lors de ces échanges devrait permettre une meilleure connaissance du territoire et des infrastructures présentes.

Objectif général

- Proposer un moment de convivialité. Favoriser l'échange et susciter l'envie d'un engagement citoyen vis-à-vis de la vie associative et culturelle.

Objectifs opérationnels

- Développer des réseaux d'entraide et la création de liens entre habitants
- Encourager une démarche d'ouverture et l'accès aux droits : Faire connaître, renouer avec les professionnels et services locaux.
- Mieux appréhender les attentes des bénéficiaires afin de mieux y répondre.

Déroulement de l'action : Une fois par mois, sur une fréquence régulière, un temps d'échange sera proposé autour d'une boisson chaude et dégustations respectant l'équilibre alimentaire.

Ponctuellement, des intervenants extérieurs pourront prendre part à ces rencontres pour faire connaître les structures présentes sur le territoire.

Une présentation des animations proposées par l'épicerie sur le mois en cours ainsi que des événements du territoire sera effectuée.

Périodicité : 10 temps collectif minimum

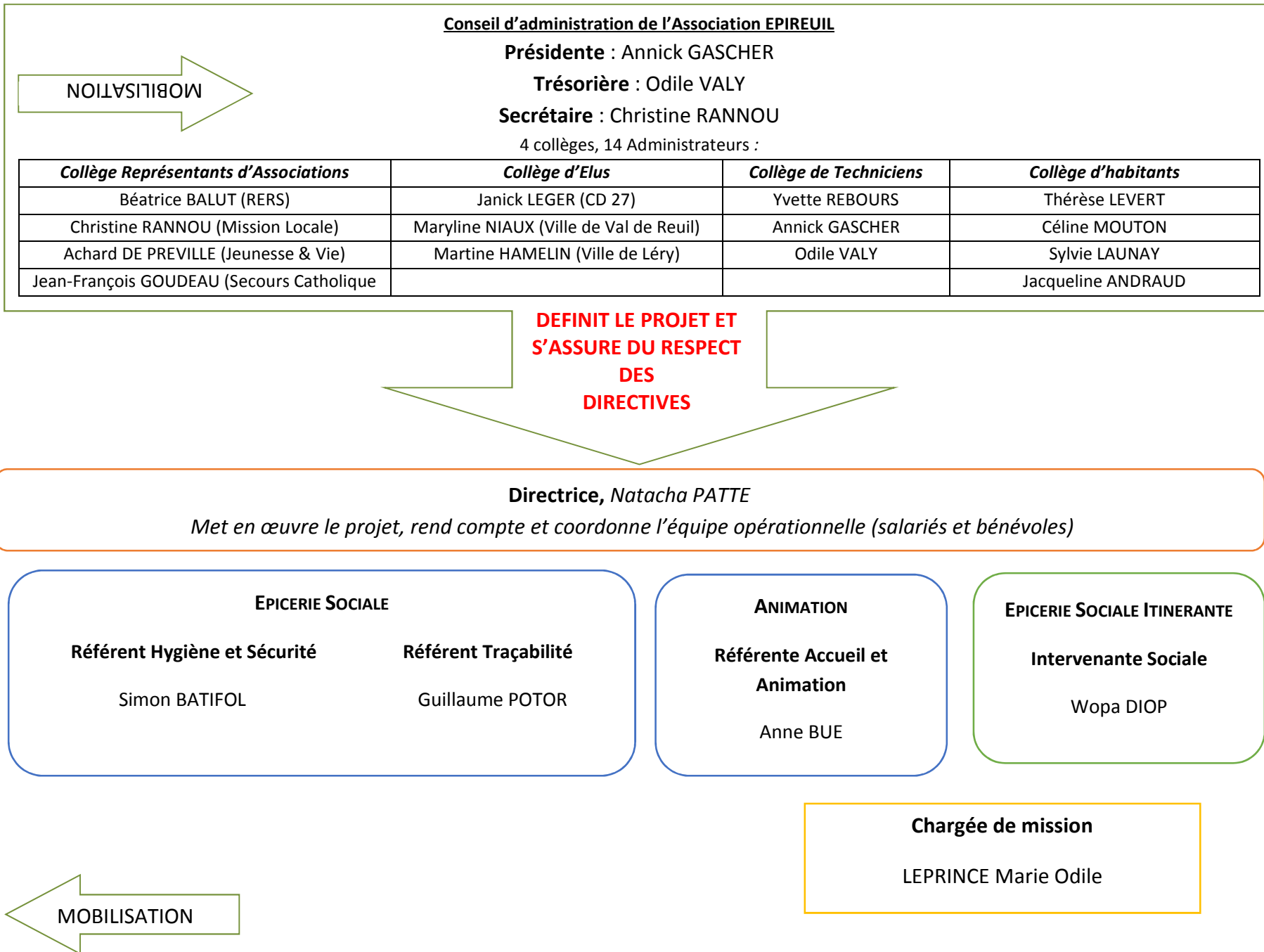
Moyens humains : 1 salarié coordinateur
1 salarié adulte relais
1 Volontaire

Moyens matériels : 1 local
Fournitures administratives

Partenaires sollicités : CCAS, Conseil Départemental 27, CARSAT, EPIDE, MDD, Adissa, Habitat et Développement, UC-IRSA, O.D.S., Espages, Cap Emploi, etc.

C. Organigramme de la structure.

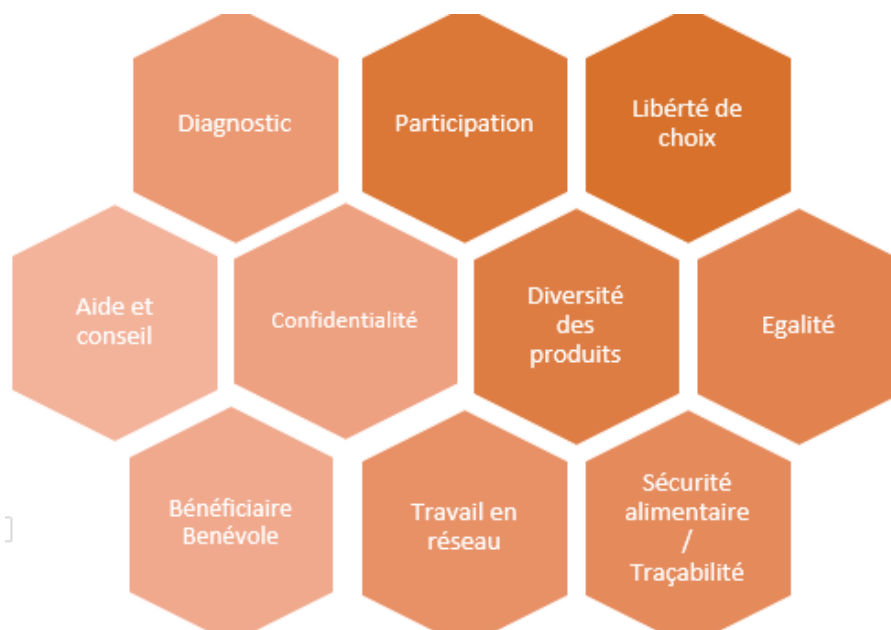
Trentaine de BENEVOLES



Le fonctionnement

Il est inspiré par la charte de l'ANDES (Association Nationale des Epicerie Sociales), à laquelle l'association Epireuil est adhérente.

Celle-ci définit des valeurs de référence permettant de préserver la dignité des personnes et favoriser leur participation et leur implication dans l'aide apportée.



Le processus d'accès à l'épicerie

L'Épicerie sociale reçoit les familles qui rencontrent des difficultés financières. Ces difficultés peuvent être dûes :

- à une attente d'ouverture ou de renouvellement de droits (ex. Pôle Emploi, Indemnités Journalières de Sécurité Sociale, CARSAT, CAF, etc.)
- à la mise en place d'un projet personnel (projet d'insertion professionnelle, Projet mobilité, Soins, projet familial, etc.)
- à un Reste Pour Vivre alimentaire « insuffisant ».
- à une démarche de régularisation des dettes (mise en place/révision d'échéanciers de régularisation de dettes, dépôt de dossier de surendettement auprès de la Banque de France, etc.)

La durée du soutien alimentaire apporté par l'épicerie sociale est de six mois maximum sur une année calendaire. Ceci, de façon à éviter de créer une relation de dépendance et permettre l'accès à la structure au plus grand nombre de personnes connaissant des difficultés

Comme pour les années précédentes et sauf contre-indications budgétaires ou réglementaires, l'Association ne souhaite pas, en 2020, fixer de limites dans le nombre de familles domiciliées sur le canton de Val de Reuil, accueillies sur l'année ainsi que l'épicerie sociale itinérante desservant les communes rurales des cantons de Louviers et Pont de l'Arche.

Pour la Ville de Louviers, l'expérimentation prévue pour l'année 2020, limitera le nombre de foyers à 50.

Constitution d'un dossier sur justificatifs = Prise en compte de l'ensemble des charges et des ressources.

Critères éligibilité

- **Reste à vivre**
- Résidents sur le canton de Val de Reuil



Epireuil

Sur RDV

Prescripteurs

*Service social
instructeur*

Commission hebdomadaire

- Analyse du budget et des difficultés
- Vérification de l'éligibilité
- Attribution du montant de l'aide et de la durée du soutien
- Définition des objectifs

Commission

- Membre « Prescripteur social »
- Salariée Pôle animation
- Directrice

Réunion d'accueil

 Tous les lundis matin

- Histoire, les objectifs, les valeurs et moyens de l'Association
- Fonctionnement de l'épicerie sociale : visite, lecture des étiquettes, DLC/DDM ...
- Mobiliser autour des ateliers de proximité
- Sensibiliser autour des engagements attendus

Dossier accepté

Dossier refusé

Réunion collective

Obligatoire

Appel téléphonique

Explications

Carte d'accès permet de suivre le montant alloué

Contrat d'engagement fixe les objectifs visant à rétablir l'équilibre budgétaire. Par exemple :

- Prise de rendez-vous avec un travailleur social
- Démarche d'emploi

La réalisation des objectifs est revue lors d'un
Renouvellement de la demande d'aide

Remise de la carte d'accès et signature du contrat d'engagement

Individuellement

Aide alimentaire

- Produits issus de la « ramasse »
- Produits issus de la Banque Alimentaire
- Produits achetés

Distribution alimentaire

*Les lundi, mardi,
mercredi
14h à 16h*

Colis d'urgence

Remis gratuitement

Tous les jours

Colis d'urgence

2 max/an

Processus d'accès à l'épicerie sociale itinérante

Constitution d'un dossier sur justificatifs = Prise en compte de l'ensemble des charges et des ressources.

Critères éligibilité

- Reste à vivre inférieur à 5€/pers/jour
- Objectif
- Lieu de résidence



CCAS de la commune

Maison du Département

Autre Partenaire Social

Commission hebdomadaire

- Analyse du budget et des difficultés
- Vérification de l'éligibilité
- Attribution du montant de l'aide et de la durée du soutien
- Définition des objectifs

Commission

- Membre « Prescripteur social »
- Salariée Pôle animation
- Directrice

Dossier accepté

Dossier refusé

Création de l'espace personnel dans la boutique en ligne et remise de l'identifiant et du mot de passe

Appel téléphonique

Explications

Commande via ordinateur, tablette, smartphone sur des produits similaires à l'épicerie sociale

- Produits issus de la « ramasse »
- Produits issus de la Banque Alimentaire
- Produits achetés



Première livraison

Remise de la carte d'accès permettant de suivre le montant alloué

Contrat d'engagement fixe les objectifs visant à rétablir l'équilibre

budgétaire. Par exemple :

- Prise de rendez-vous avec un travailleur
- Démarche d'emploi

Livraisons suivantes

- Suivi du budget via la carte d'accès.
- Point sur la réalisation des objectifs est revue lors d'un renouvellement de la demande d'aide

Les moyens alloués

L'équipe (moyens humains)

Directrice, *salariée permanente*
Coordination

Epicerie Sociale

2 Magasiniers polyvalents : 1 *salarié*
Contrat Adulte Relai + 1 *Salariée en*
Parcours Emploi Compétences

Logistique d'approvisionnement,
traçabilité, hygiène et sécurité
alimentaire, accompagnement lors
des courses

Animation

1 Animatrice : *salariée*
Contrat Adulte Relai

Accueil, constitution des
dossiers, orientation du
public, mobilisation du
public, atelier collectif

Epicerie Sociale Itinérante

1 Intervenante Sociale :
salariée en CDD

Orientation du public,
logistique
d'approvisionnement,
traçabilité, hygiène et
sécurité alimentaire,
Animation

La consolidation de l'équipe salariée ces dernières années, a été de pair avec la logique de professionnalisation engagée et permet à l'Association de s'appuyer sur des moyens plus constants. Les contrats aidés sont une aide précieuse pour l'Association et permettent d'assurer un socle professionnel sur la mise en place des actions. Une attention et des moyens particuliers sont donc dédiés à la formation ainsi qu'à l'accompagnement personnalisé de ces derniers dans leur projet professionnel.

Le bénévolat est également une ressource importante et essentielle dans la construction et mise en œuvre des missions portées par l'Association. Afin d'accompagner cette dynamique, des réunions sont organisées trimestriellement. Des entretiens individuels, autour notamment, du « Passeport bénévole » (version adaptée au contexte et mission de l'Association) peuvent être proposés, à la demande, individuellement. Au même titre que l'équipe salariée, les bénévoles sont également régulièrement invités à participer à des actions de formation.

L'Association assume la totalité de ses charges de fonctionnement (Locaux, moyens humains, logistiques, etc.), via 4 **sources de financement**: les subventions publiques (renégociées annuellement) et aides publiques aux postes sur les contrats aidés, les dons privés, les partenariats associatifs d'approvisionnement ainsi que la participation des bénéficiaires. L'association a su créer un équilibre entre les financements publics et privés puisque que chacun d'entre eux représente 50% des financements.

|

|

|

—