

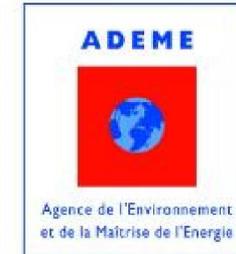
Nos partenaires financiers



VILLE De LERY



AGENCE NATIONALE DE LA COHÉSION DES TERRITOIRES



Banque alimentaire de l'Eure



De la mouton à la maison



Vue d'ensemble de l'activité 2019



Rétrospective 2019

P. 4

Objectifs 2019

P. 6

L' épicerie sociale: une aide alimentaire participative

P. 7-21

Orientation des demandes

Fréquentation

Typologie des bénéficiaires

Accompagnement

Approvisionnement

Indicateurs d'équilibre financier

Les ateliers de proximité sociale: la dynamique participative

P. 22-30

Les ateliers cuisine

Les ateliers de valorisation de soi

Les ateliers de mise en lien et ouverture

Bénévolat

Lancement de l'épicerie sociale itinérante

P. 31-34

La lutte contre le gaspillage alimentaire

P. 35-37

L'opération Confiboc Partag'Eure

La journée Anti-Gaspi

Le management de la structure

P. 38-39

Perspectives 2020

P. 40-41

Remerciements

P. 42



Rétrospective 2019



Mars
Une nouvelle
équipe pour le
jardin

Mai
Sortie familiale à la
ferme
pédagogique
d'Amfreville les
Champs

Juin
Sortie Armada en
partenariat avec
l'Espagne

Septembre
Premier essai de
conditionnement
de jus de pommes

Septembre
Arrivée du camion
réfrigéré

Épicerie Sociale



Janvier
Lancement de
l'épicerie sociale
itinérante

Juillet
Nouveau local à
l'ancienne
pharmacie

Aout
Arrivée de Wopa
DIOP, Intervenante
Sociale

Octobre
Développement
sur Louviers

Épicerie Sociale Itinérante



- **275 familles** aidées dans le cadre de l'épicerie sociale correspondant à **684 personnes**,
Une moyenne de **72 familles en file-active** (simultané sur la même période), correspondant à 165 personnes,
- **185 colis d'urgence** remis, en sus, gratuitement, d'une valeur moyenne de **47 euros par colis**,
- **43 tonnes de marchandises distribuées** dont **46 %** issus de pratiques favorisant la lutte contre le **gaspillage alimentaire**.
- L'équivalent de **119 563 € de marchandises distribuées** afin d'aider des familles à résoudre leurs difficultés alimentaires et budgétaires et recouvrer une autonomie financière.

Objectifs généraux 2019



➤ **Pérenniser l'Association par le développement d'une épicerie sociale itinérante**

- Mettre en place d'une épicerie ambulante sur les communes rurales des cantons de Pont de l'Arche, Louviers et Val de Reuil
- Proposer le fonctionnement de l'épicerie sociale itinérante aux habitants de Louviers

➤ **Poursuivre la mobilisation du public autour du bien-manger**

- Sensibiliser les bénéficiaires via de nombreux supports
- Mise en place d'une étagère vrac via le partenariat Biocoop « BioVrac pour tous »

➤ **Renforcer les relations partenariales**

- Développer le Réseau des Epiceries Sociales et Solidaires du Département de l'Eure (R.E.S.S. 27)
- Favoriser les actions communes avec les acteurs de l'aide alimentaire et de l'action sociale du territoire

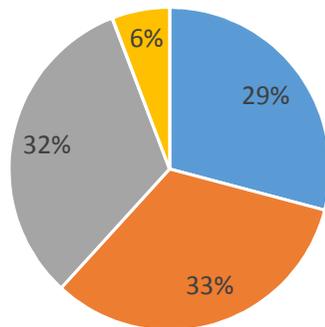
Une aide alimentaire participative



Orientation des demandes

352 demandes d'ouvertures de droits ont été formulées à l'épicerie sociale en 2019 et traitées dans le cadre de 47 commissions hebdomadaires, co-animées par un partenaire, travailleur social extérieur.
275 d'entre-elles ont généré un accès à l'épicerie sociale. Elles touchent 684 personnes.

Orientation des demandes



- Spontanée
- MDD
- CCAS VDR
- Autres prescripteurs sociaux

↳ 77 demandes n'ont pas abouties pour les raisons suivantes

- **Non-respect des critères d'éligibilité** (70%) : Reste à Vivre supérieur aux critères d'accès définis par l'Association ou, une situation nécessitant une évaluation globale préalable par un travailleur social
- **Non présentation suite à l'acceptation du dossier** (30%). Cette dernière catégorie avait majoritairement été orientée par un partenaire extérieur. En effet, sur les 24 dossiers dont les bénéficiaires ne sont pas présentés, 21 étaient des orientations d'un partenaire social.

↳ Proportion stable concernant l'orientation des demandes

- **29% des demandes initiales ont été formulées de manière spontanée.**

Les personnes se sont directement présentées à l'épicerie pour solliciter un accès. Cette proportion confirme une tendance à la baisse de ce type de demandes, par rapport aux années antérieures.

- **71 % des demandes sont formulées sur base d'une orientation écrite des services sociaux partenaires** à partir du formulaire de demande d'ouverture de droits élaboré par l'Association. L'importance des orientations des prescripteurs sociaux traduit l'intérêt et la qualité du « maillage » avec les autres acteurs sociaux du territoire.

L' aide alimentaire participative



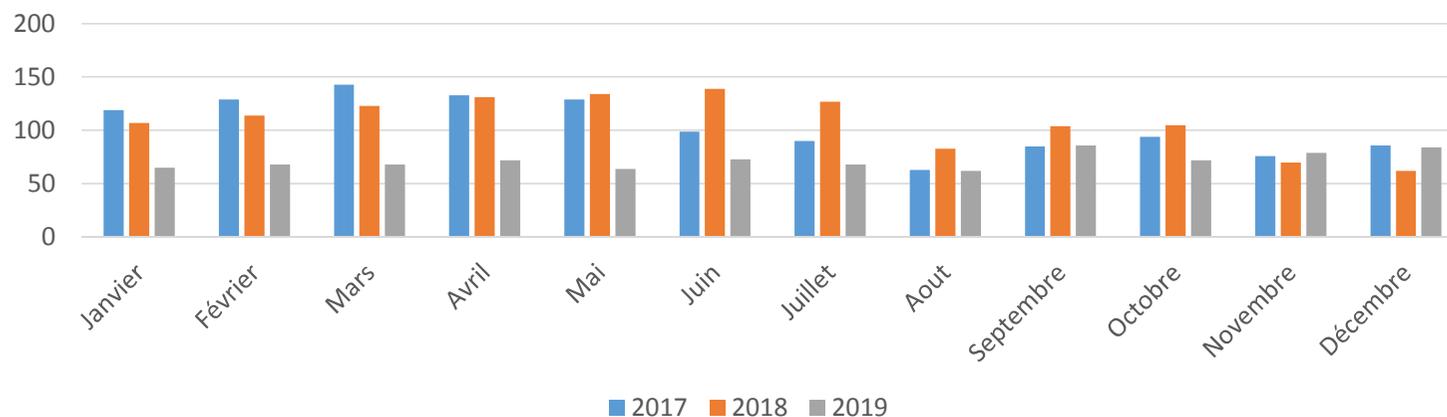
Fréquentation de l'épicerie

Sur l'année 2019, l'épicerie a connu une baisse de sa fréquentation due à une baisse de demandes que ce soit par les orientations ou en spontanée. Cela peut en partie être expliqué 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).

Par ailleurs, les familles dont la situation budgétaire ou administrative nécessite un accompagnement spécifique (Logement, Insertion, Endettement, Santé, etc.) font l'objet d'une attention particulière. En parallèle de l'accès à l'épicerie sociale, elles sont orientées vers des dispositifs d'aides spécifiques et/ou réorientation éventuelle vers les services sociaux pour une évaluation d'un accompagnement budgétaire global.

Chaque passage en caisse représente un panier moyen de 44 euros, ce qui représente une aide moyenne de 435€ par foyer.

Fréquentation en nombre de foyers



On constate qu'à l'instar des années précédentes, la fréquentation mensuelle a été stable sur l'ensemble de l'année.

L' aide alimentaire participative



Face à ces constats ajoutés à l'augmentation du coût de la vie et pour l'actualiser avec ce coût, le Conseil d'Administration, réuni le 7 Octobre 2019, a modifié le règlement de fonctionnement de l'Association :

- Prise en compte de nouvelles charges : les frais de cantine et de garde sont pris en compte si le demandeur a fait valoir les réductions liées à son quotient familial. L'objectif est de soutenir les familles, notamment les familles monoparentales.
- Augmentation du plafond des forfaits téléphoniques est de 60€ au lieu de 40€
- Possibilité d'une ouverture de droits réduits pour des situations de foyers dont le reste à vivre se situe entre 5€ et 6€, à condition qu'un projet soit présenté lors de la demande.
- Modification de l'accès de base aux droits : 2 mois au lieu de 1 mois. L'objectif est d'éviter la lassitude qui peut être provoquée par la constitution trop fréquente de dossier.
- Calcul des droits et de la carence sur 1 année calendaire. Ceci afin de simplifier la comptabilisation des droits et des carences pour les bénéficiaires et les prescripteurs.

A la suite de ces modifications et d'une communication auprès des partenaires, nous avons pu constater sur 2020, une hausse de la fréquentation de l'épicerie sociale.

L' aide alimentaire participative



Typologie des demandeurs

La typologie des bénéficiaires de l'épicerie sociale évolue peu en 2019 :

- ✓ **70 %** des bénéficiaires 2019 de l'épicerie sociale **vivent seuls** (avec ou sans enfants), ce qui est un indicateur d'isolement social
- ✓ **15 %** comptent **5 membres et +**
- ✓ **67 %** des demandeurs sont des **femmes**
- ✓ **39 %** des bénéficiaires **ont moins de 18 ans** (dont 15 bébés, entre 0 et 3 ans)
- ✓ **80 %** des bénéficiaires habitent sur la Ville de Val de Reuil.

On peut noter quelques évolutions significatives:

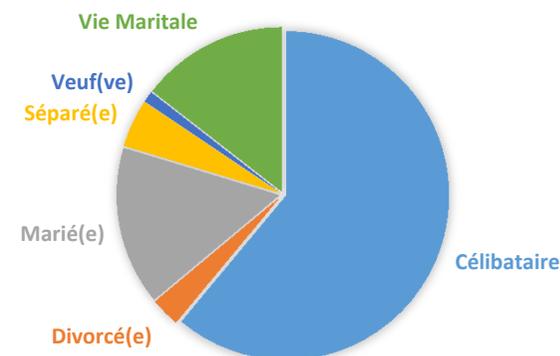
- ✓ **32 %** d'entre-eux sont des **familles monoparentales**. La part des familles monoparentales a diminué **de 6 points** entre 2018 et 2019.

-> Face à ce constat, le Conseil d'Administration a voté dès le mois d'Octobre, la prise en compte des dépenses liées aux frais scolaires dans le calcul du Reste-à-Vivre.

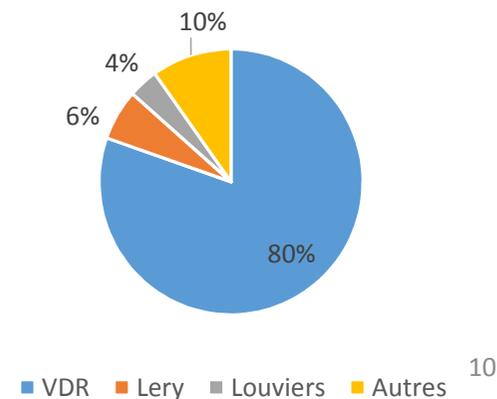
- ✓ **27 %** des demandeurs ont **54 ans et plus (+ 6 points)**

8 % des bénéficiaires ont **65 ans et plus**. Ce chiffre est en forte augmentation **22 foyers en 2019 contre 7 en 2017**

STATUT DES DEMANDEURS



DOMICILIATION DES DEMANDEURS

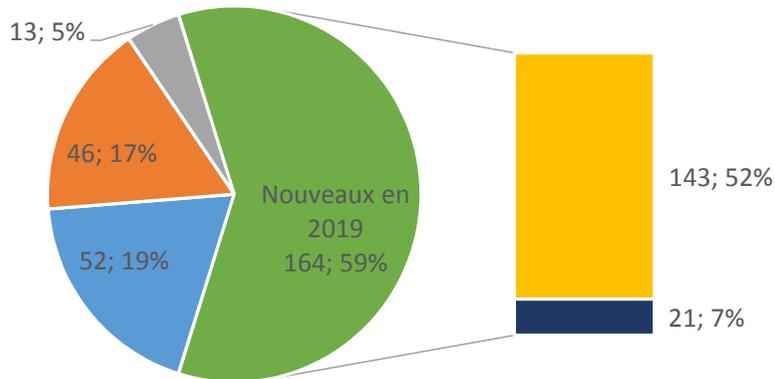


L' aide alimentaire participative



La situation financière du public de l'Épicerie Sociale évolue peu :

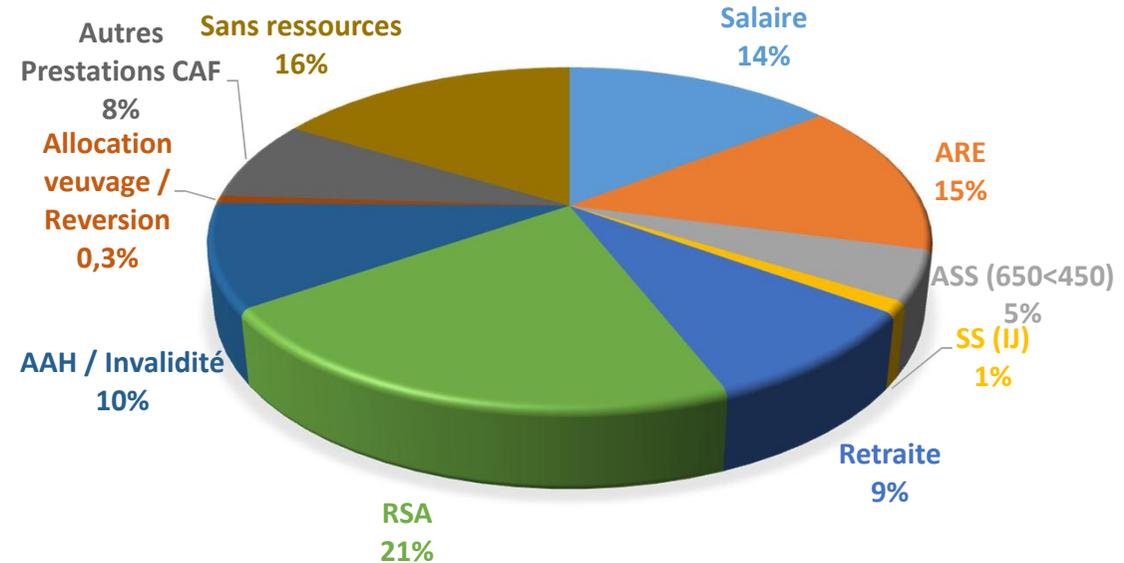
✓ Les bénéficiaires ayant déjà fréquenté l'épicerie sociale durant les 2 années précédentes :



- Venus en 2018
- Venus en 2017 et 2018
- Venus en 2017
- Nouveaux en 2019 - ES
- Nouveaux en 2019 - ES

✓ 53% des bénéficiaires étaient déjà **venus au moins une fois**, les années précédentes. Cela traduit la fragilité de leur situation.

NATURE DES RESSOURCES



✓ **45 %** (38% en 2018) ont des **ressources issues d'un travail** (salaires, Indemnités journalières de Sécurité Sociale, Allocations de Retour à l'Emploi, Allocations Spécifiques de Solidarité, retraite).

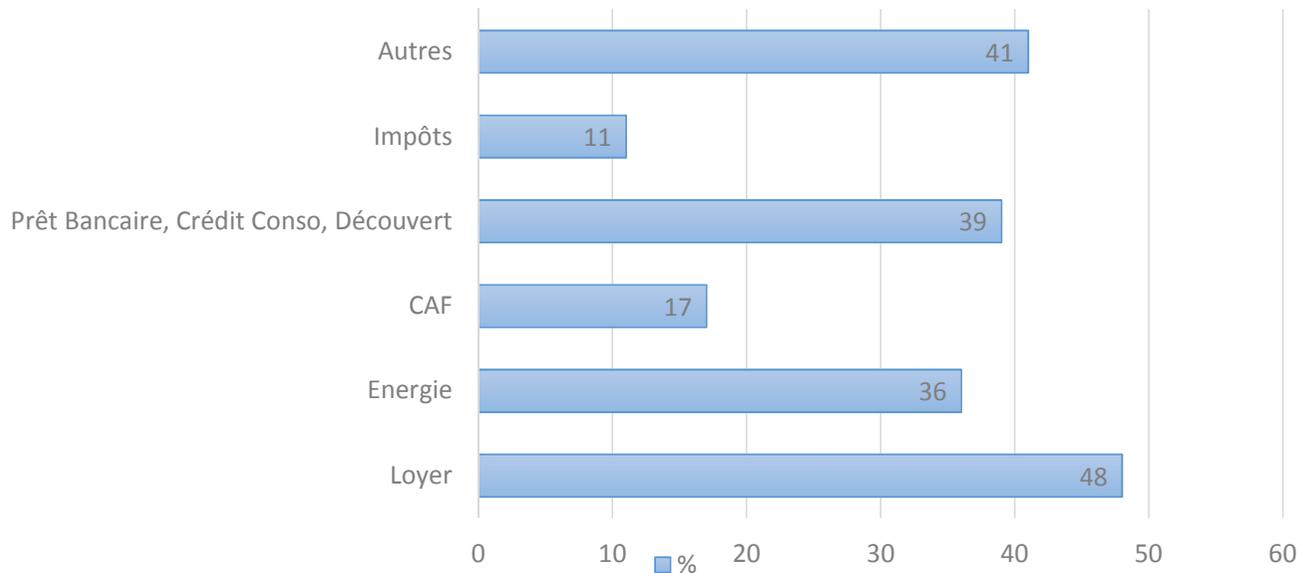
✓ **39 %** (45% en 2018) vivent dans une **précarité durable** (RSA, AAH, Pension d'invalidité, Prestations CAF, etc.).

✓ **16 %** (17% en 2018) sont **sans ressources** au moment de leur ouverture de droits

L' aide alimentaire participative



Typologie des dettes



62% des bénéficiaires de l'épicerie sociale sont concernés par des **problématiques d'endettement**.

60 % d'entre-eux cumulent plusieurs dettes.

Les dettes de loyers font partie des dettes les plus récurrentes. Dans « autres dettes », nous retrouvons des impayés de frais santé non pris en charge, des remboursements de prêts sociaux, des dettes d'emménagements, etc.

Cette année, nous pouvons constater une augmentation de la part des dettes liées au Prêt bancaire, Crédit Conso et Découvert. En effet, elle passe de 26 % à 39 %.

Face à ces éléments, l'Association s'interroge sur la mise en place d'actions plus approfondies autour du budget des foyers, notamment avec l'utilisation d'outils pratiques et ludiques.

L'aide alimentaire participative



Accompagnement

DIAGNOSTIC
DES
DIFFICULTES
BUDGETAIRES

Les principales raisons motivant l'accès à l'épicerie sociale sont les suivantes (tendances identiques à celles de l'année dernière):

- Difficultés alimentaires passagères liées à une **problématique d'endettement (35 %** des bénéficiaires concernés).
- Difficultés alimentaires passagères liées à une **régularisation administrative en cours (50 %** des bénéficiaires concernés).
- Difficultés alimentaires passagères liées au **financement d'un projet personnel** (soins, formation, etc.) (**10 %** des bénéficiaires concernés),
- Difficultés alimentaires régulières liées à un **Reste à Vivre au dessous du barème** (après émargement à l'ensemble des droits éligibles, **5 %** des bénéficiaires concernés). Pour ces foyers, la règle des 6 mois maximum ne semble pas adaptée.

Ce chiffre montre que le soutien d'Epireuil n'est pas utilisé comme un « revenu » supplémentaire mais une aide ponctuelle liée à une difficulté.

Pour répondre à des difficultés alimentaires ponctuelles et passagères, des colis d'urgence peuvent également être distribués gratuitement aux personnes orientées par les services sociaux partenaires. Une limite fixée à deux colis maximum par famille a été définie. L'orientation doit être argumentée par le travailleur social prescripteur, sur base du support prévu à cet effet.

➔ **185 colis d'urgence gratuits** ont été distribués d'une valeur moyenne de **47 euros par colis**.

Toute demande d'accès à l'épicerie sociale s'appuie sur un diagnostic précis (justificatifs obligatoirement fournis) de la situation budgétaire du demandeur. Cette étape constitue une première phase d'accompagnement (réalisée par un partenaire social extérieur en cas d'orientation ou de mesures d'accompagnement budgétaire spécifiques).

L'aide alimentaire participative



La responsabilisation est mise en œuvre à travers des engagements personnalisés, la participation financière et l'incitation à prendre part au fonctionnement de l'épicerie sociale (bénévolat et ateliers).

OBJECTIFS CONTRACTUALISES

Le support de demande d'accès contient un paragraphe sur les objectifs à poursuivre. Le bénéficiaire est interrogé sur ce point, dès la formulation de la demande d'accompagnement par l'épicerie sociale.

Une fois le diagnostic budgétaire établi, **des objectifs sont définis en concertation** afin d'encourager l'engagement et l'évolution positive des habitudes budgétaires des bénéficiaires.

Une attention particulière est portée aux dettes ainsi qu'à la priorisation de charges particulières (toutes ne sont pas considérées dans le calcul des critères d'accès).

Ces objectifs font l'objet **d'une contractualisation au moment de la remise de la carte d'accès, puis d'un suivi et d'une évaluation entre professionnels, sur base d'une nouvelle analyse budgétaire, lors de chaque demande de renouvellement.**

Une réunion collective est organisée toutes les semaines afin d'accueillir les nouveaux bénéficiaires, leur expliquer :

- l'association : création, adhésion à l'ANDES, ...
- l'équipe salariée et bénévole
- le fonctionnement de l'épicerie sociale : jours d'ouverture, participation financière, carte d'accès, ...
- les possibilités de participation à la vie associative : ateliers, bénévolat, ...

Cette réunion d'accueil est rendue **obligatoire (42 réunions collectives organisées** en 2019 réunissant 132 participants différents).

Les réunions permettent également de créer du lien social entre les bénéficiaires et d'échanger sur leur centre d'intérêt afin de leur proposer les ateliers en adéquation avec leurs attentes.

L'aide alimentaire participative



PARTICIPATION

La **participation financière** (moyenne de 20% du prix de référence des produits proposés) se règle **directement en caisse** (ceci, afin d'encourager l'acte de participation et l'appropriation de la valeur des produits distribués). Des délais de paiement peuvent être autorisés, en début d'accès. Des prises en charge de participation peuvent également, exceptionnellement, être accordées par le CCAS ou l'Association du Secours Catholique en cas d'absence de ressources.

Au-delà de la participation financière, la mobilisation au sein des ateliers et le bénévolat est encouragée, en fonction des centres d'intérêts des bénéficiaires volontaires et des orientations de l'Association.

En fonction des moyens humains et des compétences disponibles, l'association cherche à imaginer et mettre en place des supports interactifs pour amener l'échange et la réflexion sur les habitudes alimentaires et budgétaires.

En 2019, deux jeunes en Engagements Service Civique se sont, le temps de quelques mois, impliqués au sein l'association. Emma LEMASSON et Mathilde GILLON, ont ainsi pu apporter des idées et compétences au projet de l'Association. Ces ressources humaines restent toutefois soumises aux aléas du dispositif d'insertion.

L'accent a été mis sur les dégustations afin de sensibiliser un public plus large et de créer un lien avec les bénéficiaires afin de les amener à participer aux ateliers.

En 2019, **22 dégustations** ont été proposées à l'accueil de l'épicerie sociale, lors des périodes de distribution: Eaux parfumées, Gâteau de patate douce, Rillettes de Radis, Gâteaux courgette-chocolat, Tatin de Champignon, ...

SENSIBILISATION
AUTOUR DE
L'EQUILIBRE
ALIMENTAIRE ET
BUDGETAIRE

L' aide alimentaire participative

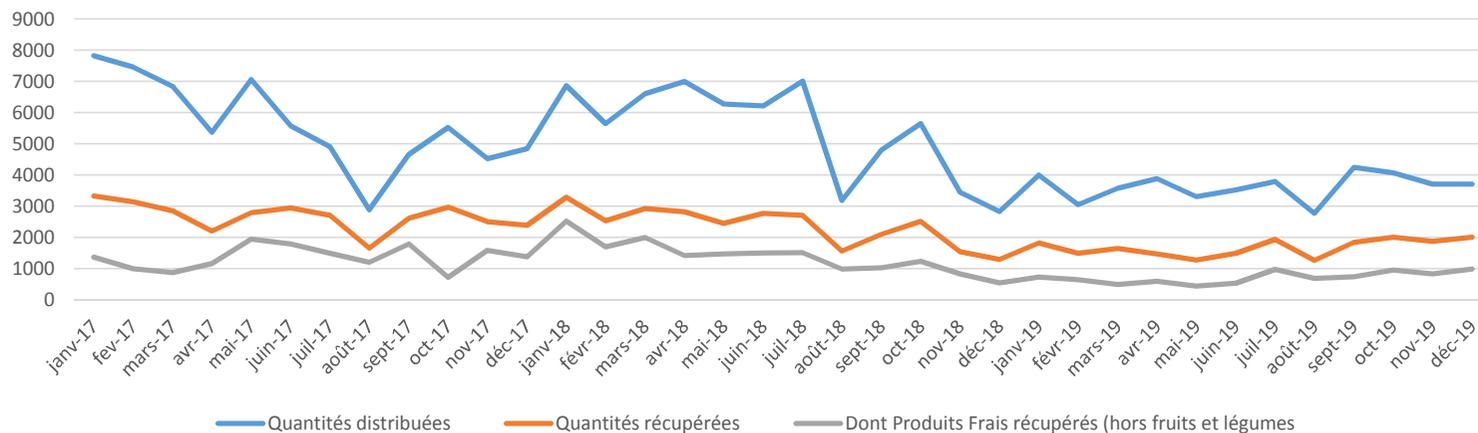


Approvisionnement

Le logiciel « Escarcelle », proposé par l'ANDES (Association Nationale de Développement des Epicerie Sociales), permet d'avoir des données précises sur les flux des denrées transitant par l'épicerie sociale. 2 salariés à temps plein, en contrat aidé, sont dédiés à la gestion de l'approvisionnement et la mise en œuvre des règles d'hygiène et sécurité alimentaire (ramasse, tri, approvisionnement, inventaire, traçabilité, entretien, Hygiène, gestion des livraisons, mise à jour des étiquettes produits, etc.).

Ainsi en 2019, 43,6 tonnes (-33% par rapport à 2018) de marchandises ont été distribuées, pour une valeur estimée à **119 563 euros** (fixée au prix de référence Epicerie, généralement plus bas que le prix moyen du marché).

Evolution des quantités de denrées récupérées et distribuées (en kg)



L' aide alimentaire participative



Flux de marchandises transitant par l'Epicierie sociale	Quantité (en tonnes)	%/Quantité totale distribuée	Valorisation (en euros)	Evolution de la quantité / N-1 (En %)
Quantité distribuée sur l'année	43,6	100	119 661	↘ 34
Dt part achats « classiques »	4,6	11	17 183	↘ 54
Dt part dons avec participation (Partenariat DS, ADN, BA)	18,7	43	49 215	↘ 31
Dt parts dons (ramasse et dons particuliers)	20,3	46	58 944	↘ 29

✓ **46% des quantités et de la valeur totale distribuée** proviennent de **partenariats de dons avec des supermarchés locaux**.

Ces dons participent grandement au fonctionnement de l'Association. Cette année, l'Association a connu une baisse des dons. Celle-ci n'est pas liée à la variation de fréquentation puisque la quasi-totalité des produits issus de cette catégorie sont distribués (aux bénéficiaires par la mise en place de promotion ou à des associations partenaires) en raison de leur date limite de consommation.

Enfin, **la gestion des flux de marchandises et du flux de bénéficiaires est complètement aléatoire**. Afin d'optimiser l'utilisation des produits à date courte récupérés, des promotions (1 produit acheté=1, 2 ou 3 produits offerts) et des partenariats de dons ont été mis en place avec d'autres associations (essentiellement l'Armée du Salut de Louviers qui est en capacité de venir chercher les produits à l'Association, et plus ponctuellement les Restos du cœur de Val de Reuil). L'équivalent de **8 570 euros** de valeur marchande leur ont ainsi été redistribués sur l'année.

L' aide alimentaire participative



Au-delà des marchandises issues de dons,

- ✓ **43% des quantités distribuées proviennent de partenaires nationaux** (Antenne Euroise de la Banque Alimentaire, Associations Dons Solidaires et Agence du Don en nature) qui mettent à la disposition de l'épicerie sociale des produits contre une participation financière symbolique. **Ils contribuent, eux-aussi, à la réalisation d'économies de charges de fonctionnement.**

11% des quantités distribuées ont fait l'objet d'un **achat « classique »** par l'Association, à savoir 4,6 tonnes de marchandises.

On peut noter une baisse plus accentuée de la part des achats classiques. En effet, sur les précédentes années, la forte fréquentation contraignait l'association à faire des achats pour compléter les produits proposés par la Banque Alimentaire. Cette année, les quantités proposées par la Banque Alimentaire étaient plus en adéquation avec les demandes, ce qui a permis de diminuer la part d'achat.



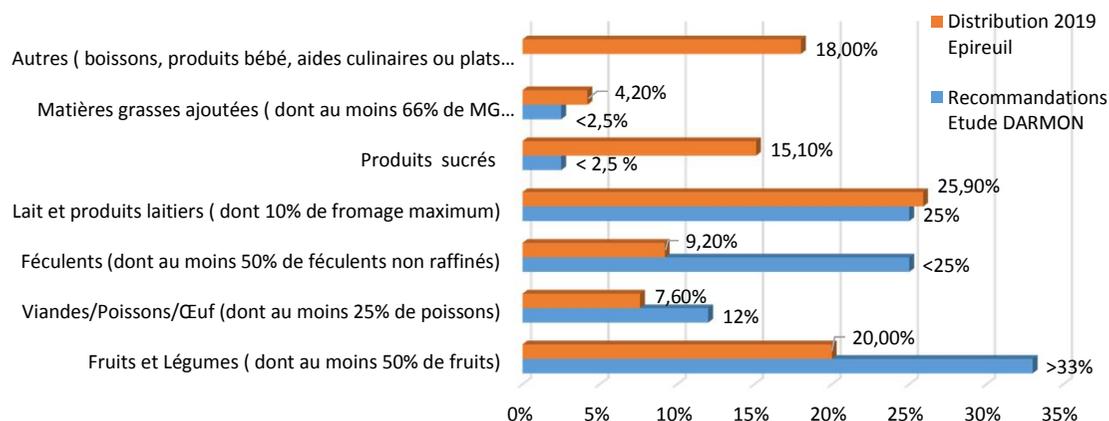
L' aide alimentaire participative



→ « Recommandation pour une aide alimentaire équilibrée » (Source: Etude DARMON N. 2008).

L'Etude DARMON N., « Recommandation pour une aide alimentaire équilibrée » (2008) indique l'idéal de répartition en pourcentage des différentes grandes familles de produits consommés. Cette répartition est en accord avec les repères de consommation du Programme National Nutrition Santé tout en étant spécifique à l'aide alimentaire (en donnant priorité aux aliments de bonne qualité nutritionnelle moins facilement accessibles).

Comparaison distribution alimentaire d'Epireuil en 2019/Recommandation Etude DARMON



Il est à noter que les achats à l'épicerie sociale ne représentent pas la totalité de l'alimentation des foyers.

Les bénéficiaires font le choix de privilégier l'achat de certains type de produits.

→ L'épicerie sociale propose une aide alimentaire, globalement respectueuse des recommandations préconisées dans l'Etude DARMON.

Il ressort toutefois que:

- Les fruits et légumes semblent moins distribués mais leur traçabilité interne à l'épicerie sociale n'est pas représentative. De fait, les Fruits et Légumes ne sont pas pesés. 1kg tracé informatiquement = 1 sac rempli. (supérieur à 1kg). Les PDT (Féculents) sont tracés dans la catégorie F&L à l'épicerie sociale.
- La catégorie « Viandes, œufs, poissons » reste limitée à l'épicerie sociale de part son coût. La part a tout de même augmenté d'1 point comparativement à 2018.
- Les produits sucrés restent trop largement représentés. Il est, pour autant, « délicat » de les refuser quand ils sont donnés. Des sensibilisations et supports sont proposés en épicerie afin d'échanger sur les notions d'équilibre nutritionnel. La part de ses produits a diminué de 2 points en 2019.

L'aide alimentaire participative



Indicateurs d'équilibre financier 2019

En 2019, l'Association a pu compter sur ses partenaires publics habituels : CCAS de Val de Reuil, Département de L'Eure, Communauté d'Agglomération Seine-Eure, Villes de Léry et Poses, Etat (DDCS/CGET, Commissariat Général à l'Egalité des Territoires et Crédit National des Epicerie Sociales).

COÛT TOTAL DU PROJET 2019 L'association assume l'entièreté de ses charges de fonctionnement (loyers&charges, personnel, Logistiques, achats, etc.) Seuls les frais postaux et de reprographie bénéficient d'une mise à disposition par la Ville de Val de Reuil et ne sont pas évalués financièrement).	315 496 euros	100%
RESSOURCES PRIVEES :		
<i>Part de valorisation du don de produits</i>	58 894 euros	19%
<i>Part de valorisation du bénévolat (25 personnes, 3.23 ETP)</i>	65 948 euros	21%
<i>Financements privés (Participations des Bénéficiaires, Adhésions, ventes, etc.)</i>	18 821 euros	6%
		46%
RESSOURCES PUBLIQUES :		
<i>Part des financements publics (subventions publiques de fonctionnement et appels à projets spécifiques)</i>	123 773 euros	39%
<i>Part des financements publics (Aides aux postes)</i>	48 060 euros	15%
		54%

Total valeur produits distribués = 143 663 euros

Total subventions directes de fonctionnement perçues
123 773 euros

(Hors financement des contrats aidés)

1 euro versé à l'Association en 2019, s'est traduit par plus de 1.2 euros reversés, sous forme d'aide alimentaire aux bénéficiaires, accompagnés dans le cadre du dispositif Epicerie sociale.

Ce qu'il faut retenir :

- L'association distribue plus de « valeur » produits que ce qu'elle ne coûte en subvention de fonctionnement.
- Les frais de fonctionnement de l'association sont, « transparents » pour les financeurs de l'association.

L' aide alimentaire participative



Fond de Dotation Biocoop – BioVrac pour Tous

En 2019, grâce au partenariat proposé par l' A.N.D.E.S., l' Association a signé une convention de partenariat avec le Fond de Dotation de la Biocoop dans le cadre du projet « Biovrac Pour Tous ».

Cette initiative permet de bénéficier d'une dotation financière de 3 000 €, avec cette dernière, l' Association a acheté:

- Une étagère Vrac avec les silos et les bacs nécessaires pour la mise en place du nouveau service
- Quelques denrées en Vrac pour le lancement

Le partenariat comprend également l'achat des denrées à prix coûtant.

La coopérative Nymphéa, regroupant les magasins Biocoop d'Evreux, Louviers et Vernon, a été en soutien dans la préparation de la demande de partenariat. Les salariés du magasin du Louviers ont également été présents lors de l'installation de l'étagère et nous ont apporté leurs conseils quant au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire sur la gestion d'un rayon vrac.

L'Association a donc fait le choix d' ouvrir aux bénéficiaires de l'épicerie sociale des produits de qualité et issus de l'agriculture biologique réservés habituellement à une autre population.

Ainsi, à compter du mois de Janvier 2020, des denrées telles que lentilles corail, riz, pâtes semi-complète, pois chiche, farine, raisins secs, palets de chocolat seront proposés au prix Epireuil.



Les ateliers de proximité sociale



191 ateliers collectifs
484 participants différents (soit 1 318 participations).

- Il s'agit de **bénéficiaires (44%)**, de bénévoles (6%). **Les personnes extérieures** sont nombreuses en 2019 (**48 %**) de part la cible « élargie » de certaines animations (opération confiboc, Cuisine Economique et Festive avec l'EPIDE, etc.).
- **21%** d'entre-eux ont participé de 2 à 5 animations dans l'année, **10%** ont participé à plus de 5 ateliers dans l'année.
- **70%** des participants sont **Rolivalois**

Valorisation des savoir-faire

Mieux-Vivre ensemble

Resocialisation, intégration, participation

Mixité sociale

Au-delà de l'aide alimentaire, l'Épicerie sociale se veut être un support propice à la valorisation des savoirs-faire de chacun. Les difficultés alimentaires peuvent engendrer de l'isolement, du repli et exacerber les individualismes. Le projet de l'épicerie sociale va chercher à contrecarrer ces tendances en privilégiant la resocialisation, l'intégration et la participation de chacun au sein d'ateliers collectifs, de sorties, ou encore, au travers d'un engagement bénévole au sein de la structure.

Les ateliers s'adressent à tous. Les bénéficiaires restent toutefois prioritaires quand les places sont limitées. La mobilisation d'un plus grand nombre est recherchée et représente un travail important pour les équipes salariées et bénévoles accompagnantes.

Jusqu'en 2019, Anne BUE, salariée en Contrat Adulte relais, à Temps Plein, a assuré **l'organisation des ateliers**. Sa mission est également d'accueillir, d'orienter et de mobiliser. La directrice assure la coordination générale. Elles sont assistées par des bénévoles sur certaines thématiques.

Les ateliers de proximité sociale



Les ateliers Cuisine

16 ateliers « Cuisine Epireuil / Récup Zéro déchets »

141 Participations 76 Participants différents

Par le biais de ces ateliers, l'association promeut les denrées disponibles au sein de l'épicerie sociale, notamment les produits bénéficiant d'un bon rapport qualité nutritionnelle/prix, afin de faire évoluer les habitudes de consommations et sensibiliser aux questions d'habitudes alimentaires.

Cette année, Sophie TAISNE, nouvelle bénévole au sein de l'Association a proposé des ateliers gourmands en partant des produits peu coûteux et disponibles au sein de l'épicerie sociale. Parmi les recettes phares: le risotto aux légumes du soleil ou la tarte sans cuisson fraise-spéculos.



Les ateliers en lien avec l'opération Confiboc ont pris une part importante dans les ateliers cuisine.



30 ateliers « Dégustations et actions courtes de sensibilisation »

163 Participations 148 Participants différents

Au cours des temps de distributions, des dégustations ont été proposées afin de sensibiliser le plus grand nombre de bénéficiaires sur les bénéfices du « fait-maison » et de l'utilisation des produits de saison, qui sont en grande quantité à l'épicerie.

Par exemple : en été, des dégustations d'eaux aromatisées plus désaltérantes et moins sucrées ont été proposées afin de découvrir des alternatives aux sodas. Au printemps, des rillettes de radis ont été préparées et proposées à la dégustation.

Les ateliers de proximité sociale



8 ateliers « Cuisine Créative, économique et festive »

99 Participations

88 Participants différents

L'objectif est de proposer des recettes « festives » pour un budget de 3 euros maximum par personne. L'Epide vient notamment fêter l'anniversaire de certains jeunes dans ce cadre.

Cela a également été l'occasion d'apporter des contributions « faites maison » lors de festivités extérieures : Repas partagé ou la Fête de la Ville.



5 ateliers « Compagnie des Gourmands »

25 Participations

25 Participants différents

Ces ateliers placent la cuisine comme vecteur de liens et complicité parents/enfants.

Le recours aux produits de base et aux fruits et légumes de saison y est également privilégié afin de favoriser la transmission de messages éducatifs autour de l'éducation alimentaire, éveiller la curiosité par les sens, se réapproprier l'origine des aliments.



4 ateliers « Cuisine du Monde »

16 Participations

15 Participants différents

Ces ateliers sont l'occasion pour les bénéficiaires de l'épicerie sociale de faire partager leur savoir-faire culinaire.

Ils permettent également de pouvoir échanger autour des cultures liées au pays d'origine du plat proposé.

Merci à Bouchra, pour le couscous Marocain, Marie-Augustine pour le Tout-tomate Sénégalais, Sylvie pour le tiramisu italien et Marie-Daisy pour le Rougail-saucisse.



Les ateliers de proximité sociale



Les ateliers de Valorisation

39 ateliers arts créatifs « Parents-enfants »

246 Participations

142 Participants différents

Lors de la distribution alimentaire du mercredi après-midi, les parents sont invités à mener une activité créative avec leur(s) enfant(s). Animée par des bénévoles, Patricia LAFERCHOUX et Marie RIVETTE, la création à moindre coût et le recyclage sont privilégiés.



L' Association a également animé 3 ateliers créatifs sur le thème de la mer lors de l' évènement Val de Reuil Côté plage.



36 ateliers de « création-adultes »

258 Participations

28 Participants différents

Hélène VILPOUX, artiste peintre, anime bénévolement les ateliers peinture du jeudi après-midi et s'appuie sur des supports peinture ou tricot. La mobilisation sur cet atelier reste délicate, la recherche de nouveaux supports a été recherchée sur la fin d'année (création de sets de table ou de cartes de vœux) et se poursuivra sur 2020 afin de créer l'adhésion des bénéficiaires.

Lors de ces ateliers, les participantes ont réalisés à la demande du CCAS de Val de Reuil, une douzaine de doudous. Ces-derniers seront remis à des élèves de CP dans le cadre d'une action sur le difficulté d'endormissement des enfants.



Les ateliers de proximité sociale



23 ateliers « Jardin »

78 participations

19 participants différents

Avec l'aide de Rémy THEREZE, bénévole référent, l'Association propose de cultiver une parcelle aux Jardins Familiaux de Val de Reuil. Cette année, l'atelier jardin a pu compter sur une nouvelle équipe de bénévole-bénéficiaire qui a pu être initiée aux joies du jardin.

La régularité de leurs participations a permis d'avoir des récoltes de légumes variés.



De plus afin d'associer et de sensibiliser les enfants autour de la thématique du jardin et de la culture de plants. 3 ateliers ont été proposés les mercredis après-midi:

- Plantation de plants pouvant facilement être cultivés en pot dans un appartement ou sur un balcon (Menthe, Radis, Tomate Cerise et fraisier). Lors de cet atelier, les différents stades de l'évolution d'un plant ont été présentés.
- Réalisation de bombes à graines avec des graines de fleurs mellifères
- Création d'une tête avec des graines de fleurs des champs

Les ateliers ont rencontrés un réel succès et encouragent à poursuivre sur cette thématique en 2020.



Les ateliers de proximité sociale



15 ateliers de « Bien-Être »

66 participations

11 Participants

Grâce à un financement de l'Agence Régionale de Santé, l'Association a pu proposer 2 sessions bien-être: une au mois de Septembre, la seconde au mois de Décembre.

Pour chaque session, 8 bénéficiaires ont pu bénéficier de:

- Un cours de sport par semaine,
- 4 actions de relaxation et de valorisation : Sophrologie, Réflexologie, Cours de maquillage et Art-thérapie
- Un atelier cuisine Santé.

La salariée en charge de l'animation a été formée dans ce cadre par l'Instance Régionale d'Education et de la Promotion de la Santé.

L'objectif de chaque atelier était de pouvoir proposer aux participants des techniques et outils dont ils pourront se servir sur du long terme.

Un premier bilan positif pour cette nouvelle action : les participantes ont ressenties un réel bien-être qui a perduré. Certaines ont même poursuivi l'activité sportive via sport sur ordonnance (Action portée par le C.C.A.S)

La dernière session aura lieu en Mars 2020

Ça m'a fait du bien, ça m'a détendu. Cela m'a remotivé pour faire de l'exercice et prendre soin de moi. Maintenant, je me mets des petits exercices sportifs, par exemple faire un trajet à pied au lieu de la voiture quand il ne pleut pas.

Je continue le sport sur ordonnance. Grâce au cours de maquillage, je sors toujours maquillée, belle. La sophrologie m'a fait penser positif, m'a aidé à rester calme. Cela nous aide à comprendre le bien qu'il y a autour de nous, à ne plus voir tout noir.



Les ateliers de proximité sociale



- 15 Sorties et mises en lien
- 205 participations 173 Participants différents

Afin de permettre aux familles ou adultes de passer un moment privilégié à l'extérieur et/ou de s'ouvrir sur un aspect culturel ou ludique local, l'Association propose des actions de mises en lien et des participations à des événements culturels. Ont été proposés en 2019 :

- Janvier : Galette des rois en partenariat avec l'ASI, 16 participants
- Mars : Une participation à la course à pied « la Rolivaloise », 32 participants
- Mai : Sortie familiale à la ferme pédagogique de la Ferme d'Amfreville les Champs (76), 15 participants
- Juillet : Sortie Armada en partenariat avec l'Espace, 14 participants.
Rallye à la découverte des structures et administrations rolivaloise, 4 participants
- Novembre : Participation au ciné-débat proposé au Cinéma de Val de Reuil dans le cadre du Festival Alimenterre, 3 Participants
- Via le Collectif Vivre Ensemble dont elle est adhérente, l'association a participé à la « course aux oeufs », 43 participants, au repas partage, 32 participants et un Noël de la Solidarité, 27 participants.
- Au cours de l'année, 5 participations de l'Association Lire et Faire Lire, 17 participants
- Des animations ou stands tenus lors du Forum des Associations de Val de Reuil, du Salon « Au Four et Au Moulin » de Louviers et du Village Zéro Déchet organisé par la C.A.S.E.



Les ateliers de proximité sociale



Bénévolat

Si les ateliers sont des espaces de socialisation où chacun peut se poser, échanger et vivre ensemble, ils alimentent aussi la logique participative de « don et contre don ». En participant, en apportant un savoir-faire, il s'instaure, au fur et à mesure, une relation de confiance, qui pourra par la suite, encourager une volonté d'implication plus importante, par du bénévolat. Cette volonté de « rendre » ou « donner à son tour » peut aussi naître dès l'ouverture de droits. Le bénéficiaire souhaite apporter du temps, des compétences. La démarche peut être motivée par l'envie de se changer les idées, d'être actif, de se rendre utile, etc. A moyen terme, cette dynamique participative peut, pour certains, venir conforter ou encourager une démarche de soins, d'insertion sociale voire professionnelle.

L'Association Epireuil a, depuis le démarrage du projet en 2007, fait une large place à l'expression des habitants (Existence d'un collège de « bénéficiaires Epicerie sociale/participants aux ateliers » dans le Conseil d'Administration, 4 administrateurs), et à l'engagement bénévole. Ainsi, en 2019, **21 personnes, représentant 3 ETP, se sont portées régulièrement bénévoles** pour la structure et ont contribué à son fonctionnement. Environ la moitié d'entre-elles a connu l'Association via l'aide alimentaire ou les ateliers de resocialisation.

La démarche bénévole est encadrée par la Direction. Entretien d'accueil, charte du bénévole, contrat d'engagement viennent structurer l'implication bénévole. Des réunions d'équipe et des temps de formation sont également proposés.

Les ateliers de proximité sociale



Grâce à un financement du Fond de Développement de la Vie Associative, l'Association a proposé une formation « Techniques participatives pour recenser les besoins et attentes de bénéficiaires de l'épicerie sociale » à l'équipe bénévole. Des bénévoles du Réseau d'Echange Réciproque de Savoirs et du Secours Catholique Louviers se sont également joints à ces temps de formation afin de d'enrichir les échanges autour du retour sur expérience.

Les salariées ayant un rôle d'animation au sein de la structure ont également pu assister à la formation.

- Cette formation s'est découpée en 3 sessions : 1 Journée le 7 Juin, et 2 demi-journées le 20 Septembre et le 06 Décembre.
- Les objectifs de la cette formation étaient de développer les compétences suivantes :
 - *Appréhender le concept et les niveaux de participation*
 - *Partager un socle commun de connaissances autour de leur posture de bénévole*
 - *Etre en capacité de repérer et identifier les compétences que les bénévoles mettent déjà en œuvre*
 - *S'approprier des outils pour faire émerger les besoins, les attentes, les envies, les savoirs du public*
 - *Evaluer la pertinence de ce qui est mis en œuvre et ajuster ses pratiques*



Pour cela, les participants ont pu tester plusieurs outils permettant de créer une dynamique de groupe. Le jeu brise glace du « Comment Chat va? » est désormais utilisé lors des réunions d'accueil.

Les participants ont également pu expérimenter différents outils en petit et grand et ainsi travailler la posture à adopter pour impliquer au mieux le bénéficiaire.



Lancement de l'Épicerie Sociale Itinérante



Le Principe

Suite à l'étude commandée par la Communauté d'Agglomération Seine-Eure portant sur l'organisation de l'aide alimentaire existant sur son territoire, en 2016, l'Association a souhaité mettre en place une **Épicerie Sociale Itinérante**.

Ce nouveau principe repose sur 3 éléments :

Boutique en ligne

Afin de proposer un choix de produits similaires à celui offert dans l'épicerie sociale, une boutique en ligne a été créée.



Lien Social

Dégustations, actions courtes de sensibilisation, l'objectif est d'échanger et de faire réfléchir sur les habitudes alimentaires et budgétaires.



Proximité

Pour pallier les problématiques de mobilité, chaque commune est desservie. La livraison se fait sur un point défini de la commune.



Plusieurs conditions ont permis de faciliter le développement de ce projet :

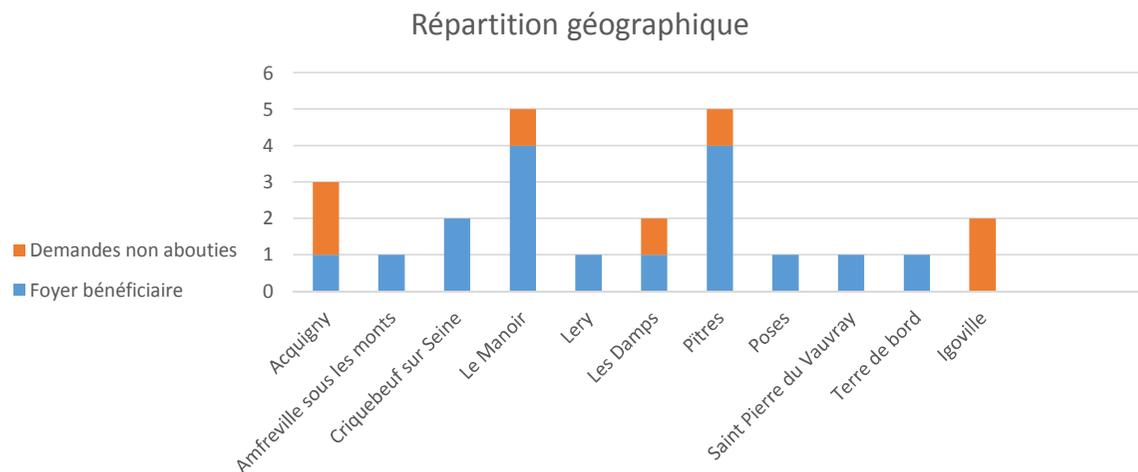
- Un camion réfrigéré : arrivé en Septembre 2019, il comprend 2 compartiments permettant ainsi de transporter des produits frais et produits secs en même temps
- De nouveaux locaux: grâce à la commune de Val de Reuil et IBS, l'Association bénéficie des locaux de l'ancienne pharmacie située à côté de l'épicerie sociale, depuis l'été 2019. La situation géographique toute proche ainsi que la taille des locaux permettent de pouvoir avoir une gestion des stocks nécessaires
- Recrutement d'une intervenante sociale: Wopa DIOP, diplômée en Economie Sociale et Familiale, a rejoint l'équipe en Aout 2019. Son rôle est la gestion de l'épicerie sociale itinérante aussi bien sur l'aspect logistique, qu'animation et gestion des dossiers.

Lancement de l'Épicerie Sociale Itinérante



Communes rurales

Depuis Janvier 2019, l'Association offre aux habitants des communes rurales des Cantons de Pont de l'Arche, Val de Reuil et Louviers la possibilité de bénéficier de l'épicerie sociale itinérante.



Nous pouvons donc constater que les demandes sont concentrées sur le Canton de Pont de l'Arche.

A titre dérogatoire, et sur demande du prescripteur social, certains habitants des communes limitrophes de Val de Reuil, peuvent également bénéficier de l'épicerie sociale itinérante.



Lancement de l'Épicerie Sociale Itinérante

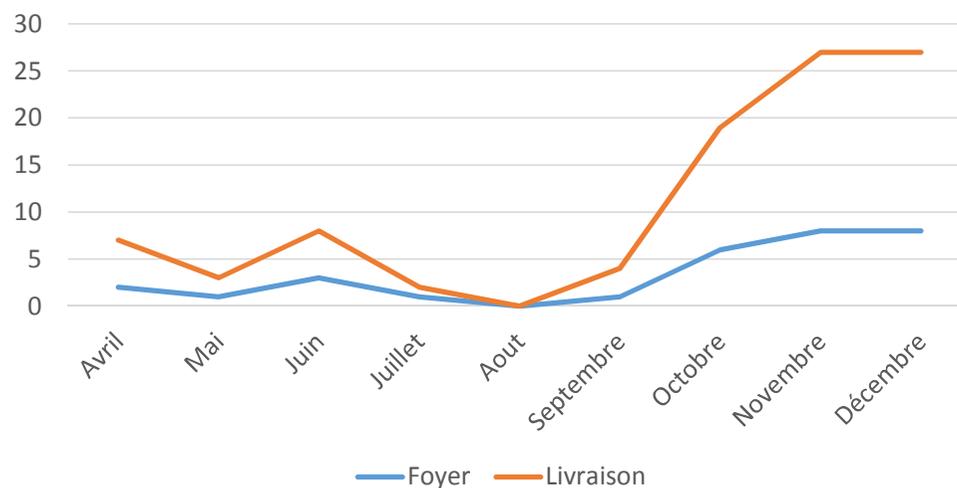


Au lancement de l'épicerie sociale itinérante, une communication a été effectuée auprès des partenaires prescripteurs, notamment la Maison du Département mais également à l'ensemble des communes dont les C.C.A.S. qui peuvent effectuer des orientations.

Une seconde communication a été effectuée à l'arrivée de l'intervenante sociale. Celle-ci a porté ses fruits puisque le nombre de dossier a augmenté.

C'est un service qui permet d'échanger, de faire ses courses et de discuter avec d'autres personnes

Evolution de l'activité de l'épicerie sociale itinérante



Grâce à votre aide concernant le numérique, j'ai pu faire des commandes toute seule

Je trouve qu'il y a beaucoup de choix en fruits et légumes, ça tombe bien car je cuisine beaucoup

Lancement de l'Épicerie Sociale Itinérante



Louviers

Depuis le mois d'Octobre 2019, l'Association Epireuil propose une aide alimentaire participative et ambulante via l'épicerie sociale itinérante aux lovériens. L'Association Epireuil et le centre social La Chaloupe de Louviers ont convenu d'un partenariat permettant aux lovériens de pouvoir réceptionner les commandes qu'ils ont effectués dans les locaux du Centre social, situé au cœur du Quartier Prioritaire de la Ville « Maison Rouge ». Un bureau est mis à disposition de l'intervenante sociale afin que celle-ci puisse recevoir les bénéficiaires de l'E.S.I. en toute confidentialité.

Sur le dernier trimestre de l'année 2019, 5 foyers ont pu bénéficier de l'épicerie sociale itinérante.

L'Association s'est rapprochée du C.C.A.S. de Louviers afin de pouvoir mettre en place une convention de partenariat pour l'année 2020. Les termes de cette convention sont encore en cours de négociation.

L'Association s'était également rapprochée du Secours Catholique de Louviers dans le cadre du développement afin de pouvoir mutualiser la récupération des invendus et la distribution notamment pour les produits frais. Les démarches engagées n'ont pour le moment pas pu aboutir à une collaboration concrète sur l'année 2019, cette dernière demeure un objectif pour l'année 2020.



Ça m'a beaucoup aidé car en fin de mois c'était compliqué pour moi et Epireuil a été d'un grand soutien

C'est plutôt une bonne idée car ça permet une certaine discrétion

Lutte contre le gaspillage alimentaire



Opération Confiboc Partag'Eure

Lancé en 2017, l'opération Confiboc Partag'Eure a pour objectif de sensibiliser les propriétaires de vergers et potagers aux dons de leurs excédents aux association d'aide alimentaire.

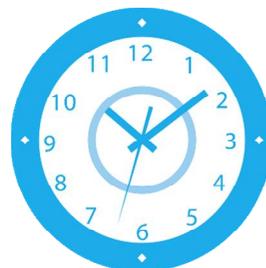
2019 : en quelques chiffres



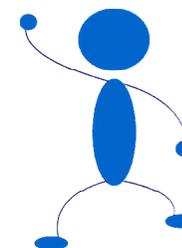
397 kg de fruits
sauvés de la
poubelle



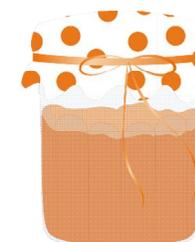
150 heures
d'épluchage



14 jours de
confection de
confitures



87 participations



1250 pots de
confiture
solidaire et anti-
gaspi

Lutte contre le gaspillage alimentaire



Plusieurs acteurs s'inscrivent avec Epireuil dans cette opération. Ainsi, cette année encore, nous avons pu compter sur les centres sociaux de Pastel à Louviers et l'Espace des 2 rives à Pîtres, le Secours Populaire de Louviers, l'Epide et la Mairie du Vaudreuil pour nous aider dans la confection des confitures.

Nouveauté 2019 : Le Jus de Pommes

Pour la troisième année consécutive, le C.C.A.S de Louviers nous a proposé de ramasser les pommes de leur parc. Ainsi, avec l'aide d'un bénévole et de 2 bénéficiaires de l'Association, plus de 350 kg de pommes ont pu être cueillies.



Cette année, au lieu d'en faire des confitures, elles ont été transformées en jus de pommes via l'association « Les 3 pommes » d'Epaignes. Le 8 Octobre, 2 bénéficiaires nous ont accompagnés pour le pressage et la mise en bouteille des 130 litres de jus de pommes.

Cela a été une expérience inédite qui a beaucoup plu aux participants. Nous allons donc renouveler cette opération pour les années à venir.



Lutte contre le gaspillage alimentaire



Journée Anti-Gaspi

Pour la 5ème année, l'Association a organisé une journée anti-gaspi. L'évènement a pour objectif de sensibiliser un large public à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Plusieurs partenaires ont répondu présentes afin de proposer une animation.

L'opération est menée sur 2 pôles:

Le pôle « Auchan » et « Pimm's »

Plusieurs actions de sensibilisation et de dégustation ont été proposées:

- Chili sin Carne par ADISSA
- Bar à soupe par les Resto du Cœur et l'Armée du Salut
- Pain perdu salé et crumble de légumes réalisés par le PIMMS
- Dégustation de Gâteaux anti-gaspi en partenariat avec la Mission Locale
- Galette de riz sucrée et salée et dips proposés par Epireuil
- Vélo-smoothie en partenariat avec la Biocoop



Le pôle « Médiathèque le Corbusier »

Plusieurs activités étaient proposées:

Lectures par l'association Lire et faire lire.

Dégustation de crêpes à base de pain sec

Exposition

4 classes d'une vingtaine d'élèves ont pu bénéficier de l'animation.

Répartis en 3 groupes, ils ont pu passer d'une activité à une autre afin de s'interroger, de goûter et d'échanger sur la thématique du gaspillage alimentaire.

Une quinzaine d'enfants des Temps d'Activité Périscolaire ont également pu profiter des animations.



Le management de la structure : l'accompagnement des salariés en contrats aidés



L'équipe salariée de l'Association Epireuil structure et accompagne l'engagement bénévole dans la gestion quotidienne. Cette dernière est composée de 5 salariés dont 3 d'entre eux en contrat aidé de type Contrat à Durée Déterminée, co-financés par l'Etat. Une chargée de mission intervient ponctuellement en appui à l'équipe, sur des travaux spécifiques.

La salarisation d'une partie de l'équipe opérationnelle est centrale pour la consolidation et la professionnalisation des pratiques de distribution alimentaire (réglementée depuis 2012) **ainsi que la mise en place de moyens d'accompagnement** au sein de l'épicerie sociale. Le recours aux contrats aidés engage également l'employeur à dégager des moyens et assurer l'accompagnement des salariés concernés, dans une dynamique d'insertion professionnelle et la construction d'un projet professionnel.

Le management de l'équipe salarié s'appuie sur :

- Des réunions d'équipe organisées toutes les 6 semaines environ. Elles permettent à l'ensemble des salariés (épicerie, animation et itinérant) de pouvoir prendre un temps pour échanger sur les différents pôles de l'Association et que chacun puisse avoir le même degré d'information afin d'uniformiser les pratiques.

Elles sont également l'occasion de trouver des solutions ensemble à des problématiques rencontrées. Par exemple: un produit a dû mal à partir à l'épicerie sociale, une animation dégustation est proposée aux bénéficiaires afin de leur faire découvrir le produit.

Des réunions animation sont également organisées tous les trimestres afin de coordonner l'ensemble des actions et d'établir un planning prévisionnel.

- Des entretiens professionnels qui ont lieu au minimum une fois par an. Ils permettent de reprendre les compétences développées par le salarié ainsi que les axes d'amélioration à poursuivre. Pour les salariés en contrat aidé, ils sont également l'occasion de suivre l'évolution de la construction du projet professionnel.

Le management de la structure : l'accompagnement des salariés en contrats aidés



Au-delà de la supervision opérationnelle des postes, assurée par la Direction, et qui se traduit, à minima, par des réunions mensuelles de l'équipe salariée ainsi que par des entretiens d'évaluation individuels de fin d'année, **l'association défend et soutient la construction de projets professionnels** (abordés lors de chaque étude de renouvellement annuel de contrat) et cherche à dégager les moyens nécessaires à leur mise en œuvre.

Ainsi, en 2019, les actions d'accompagnement ou de formations suivantes ont pu être mises en place:

- Une formation « TASA: tous acteurs de la Sécurité Alimentaire », proposée par la Banque alimentaire de l'Eure (Simon BATIFOL, 23/04/2019, Wopa DIOP, 09/09/19, Natacha PATTE, 09/09/2019).
- Une formation « TASA: tous acteurs de la Sécurité Alimentaire 2 », proposée par la Banque alimentaire de l'Eure (Natacha PATTE, le 18/11/2019).
- Journée découverte des outils (santé précarité) proposée par l'IREPS (Anne BUE, 21/05/2019)
- Formation Excel Initiation proposée par SYPROFORMATION (Anne BUE, 13 et 14/06/2019)
- Formation Nutrition/Précarité, proposée par l'IREPS (Anne BUE, 24/09, 16/10 et 27/11/2019)
- Accompagnement à la « Méthodologie d'Appel à Projet ARS », proposé par la C.A.S.E. (Natacha PATTE, 07/02/2019)
- Plan d'Accompagnement Professionnel des Adultes Relais de Normandie proposé par l'AFPA (Anne BUE, 2 entretiens)

Perspectives 2020



Poursuivre l'expérimentation d'une épicerie sociale itinérante

En 2016, l'association EPIREUIL en partenariat avec l'association Jeunesse&Vie a effectué, pour le compte de la C.A.S.E., une étude portant sur l'organisation de l'aide alimentaire existant sur son territoire et le traitement actuel des invendus encore consommables.

Suite à cette étude, l'Association a mis en place une épicerie sociale itinérante afin de desservir les habitants des communes rurales des cantons de Louviers, Pont de l'Arche et Val de Reuil.

Depuis le mois d'Octobre, l'épicerie sociale itinérante est également proposée aux lovériens bénéficiant d'un accompagnement par la Maison du Département. Des pourparlers sont en cours avec le C.C.A.S de Louviers afin que ce-dernier soit également prescripteur.

L' Association va poursuivre l'expérimentation sur ces territoires et rechercher des financements permettant la pérennisation de l'action.

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. L' Association souhaite prolonger les animations qu'elle met déjà en place en proposant de nouvelles opportunités aux bénéficiaires de s'investir et de valoriser leur implication.

- La gestion du budget est au cœur des problématiques des bénéficiaires de l'épicerie sociale. L'Association souhaite mettre en place des ateliers collectifs à partir d'outils ludiques et interactifs afin de mieux appréhender la gestion budgétaire.

- L'Association veut mettre en place un temps d'échange convivial mensuel afin d'inviter les bénéficiaires à échanger sur différentes thématiques. En fonction des souhaits recueillis, des partenaires pourront être sollicités afin d'intervenir lors de ces temps. Les retours des bénéficiaires permettront d'adapter les contenus aux attentes.

Perspectives 2020



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 fruits trop abîmés pour être vendus, en confiture.

Réflexion autour d'une restauration solidaire

En raison des flux variables de 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 notamment de fruits et légumes de saison reçus en grande quantité et peu consommés par les bénéficiaires, 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. Une soirée thématique par mois pourrait également être organisée afin de pouvoir créer du lien social et de la mixité. Des études de faisabilité et d'opportunité vont être réalisées afin d'orienter le projet sur des choix opérationnels réalistes.

Développement d'un glanage agricole à l'échelle de la C.A.S.E.

L'Association est adhérente et signataire 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. Dans ce cadre, ce réseau peut faciliter la mise en place et la coordination d'un réseau autour du glanage agricole.

Certains éléments récents (nouveau lieu de stockage, mobilisation des bénéficiaires plus aisée, potentiel d'écoulement des denrées) permettent d'envisager cette activité plus sereinement.

Remerciements



FDVA
DDCS
Poses
C.A.S.E. Léry
Le Vaudreuil
Département de l'Eure
Agence Régionale de Santé
CNES
Fondation Biocoop
Val de Reuil
ANDES
CGET
Etat

Merci

Aux équipes salariées, bénévoles, et

au Conseil d'Administration

Aux partenaires financiers,

Aux partenaires commerciaux,

Aux partenaires sociaux,

Aux donateurs Confiboc

Serge
Hélène
Natacha
Mathilde
Aude François Susan
Louis Béatrice Yvette
Pierre
Céline Guillaume Janick
Martine Christine Thérèse
Wopa Marie-Odile Florika Rémy
Michèle Jean-François Rosemay
Sylvie Achille Jacqueline Maryline
Anne Olivier Jacques Emma
Ana Georgette Achard
Annick Géraldine Joelle
Myriam Odile Fabienne Régine
Marc Isabelle Simon
Jacques
Gérald
Romain

Revivre
Biocoop Emmaüs
Armée du Salut
Saint Louis Sucre
Ferme des 2 rives
Banque Alimentaire
Agence du Don en Nature
Auchan Boulangerie Louise
Grange aux légumes
Dons Solidaires
Val 2 bio
Leclerc

Pastel
R.E.R.S.
Médiathèque
Jeunesse & Vie
France Bénévolat
Secours Populaire
Secours Catholique
PIMMS
ADISSA Espace des 2 rives Epide
Réseau des Epiceries Sociales 27
Maison du Département
Secours Catholique
Jardins familiaux
Mission Locale
Vivre Ensemble
La Chaloupe
C.C.A.S.
Espaces