

SYNTHESE DU RAPPORT FINAL : JUSTICE ALIMENTAIRE EN SUD-MORVAN

RAPPEL DE LA COMMANDE :

- Commande du Morvan Aron comité local pour l'emploi (Moulins-Engilbert) et du comité local pour l'emploi au pays Luzycois (Luzy)
- Intitulé de la commande : "Imaginer de nouvelles solutions pour lutter contre la précarité alimentaire"
- Demande :
 - Réaliser une enquête de terrain
 - Imaginer des projets s'inscrivant dans la lutte contre la précarité alimentaire
- Travail réalisé par un groupe de 10 étudiants dans le cadre du cours projet "Public Factory" à Sciences Po Lyon
- Proposition de 4 projets



DES PROJETS PROPRES À CHAQUE TERRITOIRE :

À Luzy, une épicerie itinérante dans vos villages

- Des produits alimentaires locaux et d'hygiène
- Des services (vente de presse locale, information sur le centre social, terrasse...)
- Prise de commande et tournées assurées par l'Etabli
- Stationnement sur la place du village et/ou livraison dans un point relais



À Moulins-Engilbert, une cafétéria solidaire

- Une cafétéria par l'EBE Ô'ser : une nouvelle activité et de nouvelles compétences pour les salariés
- Une cafétéria pour l'EBE Ô'ser : un repas pour les salariés le midi
- Un lieu de convivialité et de partage qui pourrait s'ouvrir à d'autres publics (employés de la mairie et du centre social)



DES PROJETS TRANSVERSAUX ... :

... Pour une meilleure coordination entre les acteurs

- Des réunions intra et intersectorielles : pour une meilleure connaissance des actions menées par chacun des acteurs
- Des projets collaboratifs : pour des actions plus coordonnées et impactantes
- Une meilleure communication sur les actions menées



... L'alimentation dans la politique salariale de l'EBE

- L'EBE doit-elle inclure des éléments relatifs à l'alimentation dans sa politique salariale ?
- Est-ce le rôle de l'EBE ?
- Le sujet de l'alimentation doit-il rester privé ?
- A travers plusieurs projets: tickets "manger local", faire baisser le prix de la cantine, les jardins partagés





UNE EPICERIE ITINERANTE POUR LUTTER CONTRE LA PRECARITE ALIMENTAIRE

Pourquoi une épicerie itinérante ?



Le besoin d'accessibilité aux commerces

La précarité alimentaire englobe diverses problématiques telles que la mobilité, le coût et la qualité des produits. Lors de notre première observation sur le terrain, nous avons constaté que l'accessibilité aux commerces est un défi majeur. La majorité des bourgs aux alentours de Luzy sont démunis de commerces. Les problèmes de mobilité ont souvent été évoqués : longueur des trajets, problèmes de véhicule, d'assurance ou liés au cot de l'essence. C'est à partir de l'identification de ce besoin qu'est né le projet d'une épicerie ambulante parcourant les bourgs de l'ancien canton luzycois,



Le besoin de lien social

La problématique de l'isolement est centrale dans les bourgs aux alentours de Luzy. Dans certains bourgs, il n'y a aucun lieu pour se rencontrer et discuter. L'épicerie dans les villages pourrait créer des moments de convivialité en installant une petite terrasse et servant du café. L'épicerie permettrait aussi plus globalement un accès au droit en relayant les informations et services du centre social, et plus généralement des activités à Luzy.



Le besoin d'accès à une alimentation de qualité

Il existe sur le territoire luzycois une large gamme de produits alimentaires disponibles en vente directe (viande, des œufs et des légumes...). Une forte demande en produits locaux a été confirmée par nos questionnaires auprès des habitants. Les Restos du Coeur ont aussi souligné une volonté de fournir aux bénéficiaires des produits locaux.



L'expérience de la Tournée Morvandelle

Le projet actuel s'inspire de "La Tournée Morvandelle", initiative lancée en 2020 pour distribuer des produits locaux pendant le confinement. Malgré son utilité, elle a rencontré des difficultés de continuité post-confinement dues à des défis logistiques et un manque de centralisation des commandes, révélant des lacunes en termes de communication et d'organisation. Tirant les leçons de ces problèmes, le projet d'épicerie itinérante vise à améliorer et adapter ce modèle pour mieux répondre à la précarité alimentaire, en ciblant des groupes vulnérables tels que les personnes âgées, handicapées et les travailleurs, en assurant un accès régulier à des aliments locaux de qualité.

Au delà du principe de non concurrence, comment l'EBE peut-elle être un acteur complémentaire de l'existant ?

Le projet TZCLD vise à créer des emplois sans concurrencer les activités existantes. Il cherche à compléter plutôt qu'à rivaliser, en travaillant avec des initiatives locales comme l'épicerie itinérante du Petit Marché Lacombe. L'objectif est de coopérer avec d'autres secteurs, comme les restaurants et les producteurs, pour renforcer l'économie locale en partageant des informations et en évitant la duplication des services.



Quels produits et services proposés ?

Tout d'abord, il s'agit de fournir un accès facile à des produits locaux frais et de qualité, à des prix abordables, tout en créant des espaces de convivialité pour renforcer les liens sociaux. L'épicerie proposera une gamme de produits frais tels que **fruits, légumes, œufs, pain, et des produits transformés**, sélectionnés en collaboration avec des producteurs locaux. Celle-ci proposera également des **produits d'hygiène**. Ce choix répond aux préférences des habitants révélées par nos questionnaires, qui montrent un intérêt marqué pour **les produits de première nécessité** et une moindre demande pour la viande, déjà bien pourvue par les circuits locaux. La gamme de produits pourrait également s'élargir pour inclure d'autres articles tels que du fromage, du miel, ou de l'eau minérale.

Outre la vente de produits, l'épicerie itinérante se veut un lieu de rencontre et d'échange. Il conviendrait d'aménager un **espace convivial** sur les places des villages où l'épicerie stationnera. Cela permettant aux habitants de se retrouver autour d'un café, de discuter ou de consulter des informations sur les activités et services locaux. Les services proposés s'étendront également au-delà des produits alimentaires, incluant **un point d'information** sur les actualités locales, les projets de l'EBE et également comme un soutien à des initiatives sociales comme des collectes de vêtements. L'épicerie pourrait également introduire des services répondant à des besoins spécifiques, comme l'accès aux produits halal ou la livraison de médicaments, répondant ainsi à une large gamme de demandes de la communauté.



Par quels moyens?

La mise en place de l'épicerie itinérante a été pensée pour répondre aux besoins de la population en proposant une offre de produits et services adaptés, tout en prenant en compte les aspects logistiques, humains, matériels, de communication, et le modèle économique nécessaire à sa réalisation. Ce projet vise à reconceptualiser et adapter l'initiative précédente, "La Tournée Morvanelle", en intégrant les retours des habitants et des producteurs locaux.

- **Moyens humains et matériels** : Le fonctionnement de l'épicerie requiert un investissement dans un camion plus grand, des caisses réfrigérées pour le transport des produits frais, et une organisation pour le stockage des dons pour les Restos du Cœur.
- **Logistique** : L'organisation logistique, incluant le système de vente, de commande, et de récupération des produits, a été la première préoccupation, nécessitant la collaboration de nombreux acteurs. L'objectif serait de mettre l'EBE et ses salariés au centre de l'organisation de l'épicerie, qui serait alors un réel médiateur entre producteurs, commerçants et clients.

Les salariés de l'EBE seront au cœur de ce projet, avec différentes missions (transport, vente, prise de commande, communication, comptabilité, information sur les services...) qui nécessitent une formation professionnelle. Enfin, pour les bénéficiaires du SHUDA volontaires, des missions de bénévolats pourront être proposées, notamment pour le tri des dons collectés (vêtements et objets).

- **Communication** : La stratégie de communication doit être double, à court terme pour informer les habitants de la mise en place de l'épicerie et de son offre, et à long terme pour changer les habitudes de consommation et assurer la pérennisation du projet. Le personnel de l'épicerie jouera un rôle clé dans la fidélisation de la clientèle.
- **Modèle économique** : Le défi économique consiste à trouver un équilibre entre les intérêts de l'EBE, des producteurs et des clients. Il faudra ainsi parvenir à négocier un prix de vente avec les producteurs qui soient à leur avantage (sans quoi ils n'ont pas d'intérêt à participer au projet), mais aussi à l'avantage de l'EBE (pour ne pas être déficitaire), et des clients (avoir des produits accessibles). A termes, l'objectif serait de proposer les produits à des tarifs préférentiels par l'obtention de financements extérieurs.



Comment évaluer le projet?

Face aux réserves exprimées quant à la viabilité et la durabilité du projet d'épicerie itinérante, notamment liées à sa complexité de mise en œuvre, il s'avère crucial de procéder à une phase test dans des communes sélectionnées pour évaluer son potentiel réel. D'après les réponses au questionnaire, Millay et Savigny-Poil-Fol émergent comme des zones clés pour démarrer cette initiative. Leur position géographique et leur capacité à atteindre divers groupes démographiques, notamment actifs et retraités, en font des lieux idéaux pour expérimenter le projet, grâce notamment à des espaces propices au stationnement de l'épicerie sur leurs places centrales.

La phase d'expérimentation est envisagée pour débuter entre **juillet et août 2025** et s'étaler sur **six mois**. Cette période préparatoire permettra à l'EBE de développer une stratégie de **communication efficace**, d'établir des **partenariats solides** avec les producteurs locaux et les acteurs sociaux, de **préparer logistiquement** le véhicule et **l'équipe** sur le terrain.

À Moulins-Engilbert, un projet de cafétéria solidaire



Pourquoi une nouvelle forme de restauration dans la commune ?



Le manque d'alternatives alimentaires solidaires

Après nos différentes visites sur le territoire, il est apparu que Moulins Engilbert est confronté à divers enjeux alimentaires. La précarité qui touche une partie de la population prend des formes très diverses et ne comprend pas que la dimension alimentaire. Néanmoins, **l'accès à l'alimentation demeure un défi majeur** pour de nombreuses personnes, avec des constats et des plaintes récurrents concernant le **manque d'alternatives alimentaires**, mais également quant à **l'accessibilité financière** aux établissements locaux, les tarifs pratiqués par le supermarché Bi1 ou le Grenier Paysan étant élevés.

En réponse à ces difficultés, le projet de cafétéria solidaire à Moulins Engilbert représente une initiative visant à diversifier l'offre de restauration pour les travailleurs du territoire, en particulier ceux de l'EBE. De plus, ce projet ambitionne de créer un lieu dédié à une alimentation solidaire au sein de la commune.

L'identification d'un public pour la cafétéria solidaire

Afin de cibler et quantifier précisément les besoins des travailleurs du territoire, nous avons interrogé les salariés de l'EBE et du centre social de Moulins-Engilbert. Les résultats montrent un **certain engouement autour du projet**, notamment un fort intérêt des salariés de l'EBE à l'ouverture d'une cafétéria (86% très favorables). Il est cependant nécessaire de préciser qu'un **doute subsiste** quant à la fréquentation réelle de la cafétéria, ces questionnaires n'étant qu'une estimation. Ce projet représentant potentiellement d'importants investissements, il nécessite une analyse plus approfondie du public. En ce sens, des pistes de publics à sonder seraient **les seniors, les travailleurs "de passages"** (artisans, pompiers...), **les employés de la communauté de communes**, ect.

Non-concurrence et complémentarité avec l'offre déjà existante

Penser un projet de cafétéria solidaire oblige de réfléchir à la question de la concurrence, spécifiquement si ce projet est ouvert à tout public. Il pourrait nuire aux structures sur place, d'autant plus que le **principe de non concurrence** fonde le dispositif *territoire Zéro Chômeurs de Longue Durée*. Or, les deux restaurants de Moulins-Engilbert nous ont indiqué qu'ils voyaient plutôt cette initiative comme une **opportunité de dynamisme** pour le village et leur commerce. Le gérant du Kebab se réjouissait même de l'idée, « plus on a de concurrence mieux c'est ». De plus, il existe également des différences fondamentales entre l'offre de la cafétéria solidaire et les autres commerces existants : en termes de **prix** (avec un tarif solidaire), de **produit** (la cafétéria proposant une restauration rapide et abordable comparée à la restauration traditionnelle) et de **public visé**.

Comment mettre en pratique la cafétéria solidaire ?



Etude de la logistique et du fonctionnement

- Sur les locaux :

Le local qui accueillerait la future cafétéria solidaire et sa cuisine est une question centrale dans la mise en œuvre de ce projet. Nous avons rapidement **écarté l'idée d'utiliser une cuisine déjà en service**, telle que la cuisine du collège de Moulins-Engilbert, en raison de contraintes logistiques trop difficiles à assumer. Restent alors les options de **s'implanter dans une cuisine déjà existante**, d'un restaurant resté **vacant** par exemple ou de **créer et monter une cuisine de toutes pièces**. Ces deux solutions constitueraient cependant un coût et un investissement important.

- Sur les normes :

Afin qu'une cafétéria solidaire puisse voir le jour, un **cahier des charges** rigoureux est à appliquer concernant les normes en vigueur.

De ce point de vue là, la clef de voute réside en la **formation obligatoire** d'un chef cuisinier aux principes de la méthode **HACCP**. D'autres exigences précises sont également applicables aux **matériels, équipements**, à la **conservation et préparation** des aliments, à la gestion des **déchets**, ainsi qu'au **portage de repas** si les activités de la cantine venaient à s'étendre. Des **mesures de flexibilité** sont possibles. Une **déclaration d'activité** est obligatoire.

- Sur l'équipe et les moyens matériels de la cafétéria :

Pour que ce projet voit le jour, il est nécessaire de réfléchir au **déploiement de moyens humains** qui sont centraux pour penser le projet. d'une part il y aurait un besoin vis-à-vis du **personnel** plus ou moins important . Et d'autre part, un besoin en **formation** et le **chef cuisinier** devra avoir un rôle central (manager, formateur...).

Puis vis-à-vis des **moyens matériels**, on retrouvera la nécessité d'avoir des locaux avec une cuisine équipée, du mobilier, un système informatique ou encore des équipements de sécurité. Ce coût est assez compliqué à estimer en ce qu'il dépendra de la capacité de financement de l'EBE mais aussi du choix du matériel et des locaux.



La question du modèle économique

- Prix et tarifications :

Plusieurs pistes de tarifications sont envisageables au sein de la cafétéria solidaire. Il est possible d'imaginer une tarification selon les **niveaux de revenus** des clients, sur une base déclarative ou non, mais aussi une tarification différenciée **selon les produits et plats choisis**.

Les prix pourraient également adaptés aux différents types de publics fréquentant la cafétéria. La piste d'un tiers-payeur semble aussi constituer une solution intéressante à creuser.

Suite à des sondages, le prix idéal d'un repas proposé par la cafétéria serait compris entre **3,2€** (prix moyen minimum) et **5,8€** (prix moyen maximum).

- Sur le modèle économique en lui-même :

Nous avons imaginé un **modèle économique** pour concrétiser ce projet en établissant les potentiels **produits**, les potentielles **charges** et les **investissements**. Mais ce modèle peut encore évoluer et va notamment dépendre du financement qui sera accordé à l'EBE. Financement que l'EBE pourrait obtenir auprès du département (PAT), de diverses fondations/associations...

Quelles pistes de développement pour la cafétéria ?

La création d'un pôle alimentaire porté par l'EBE

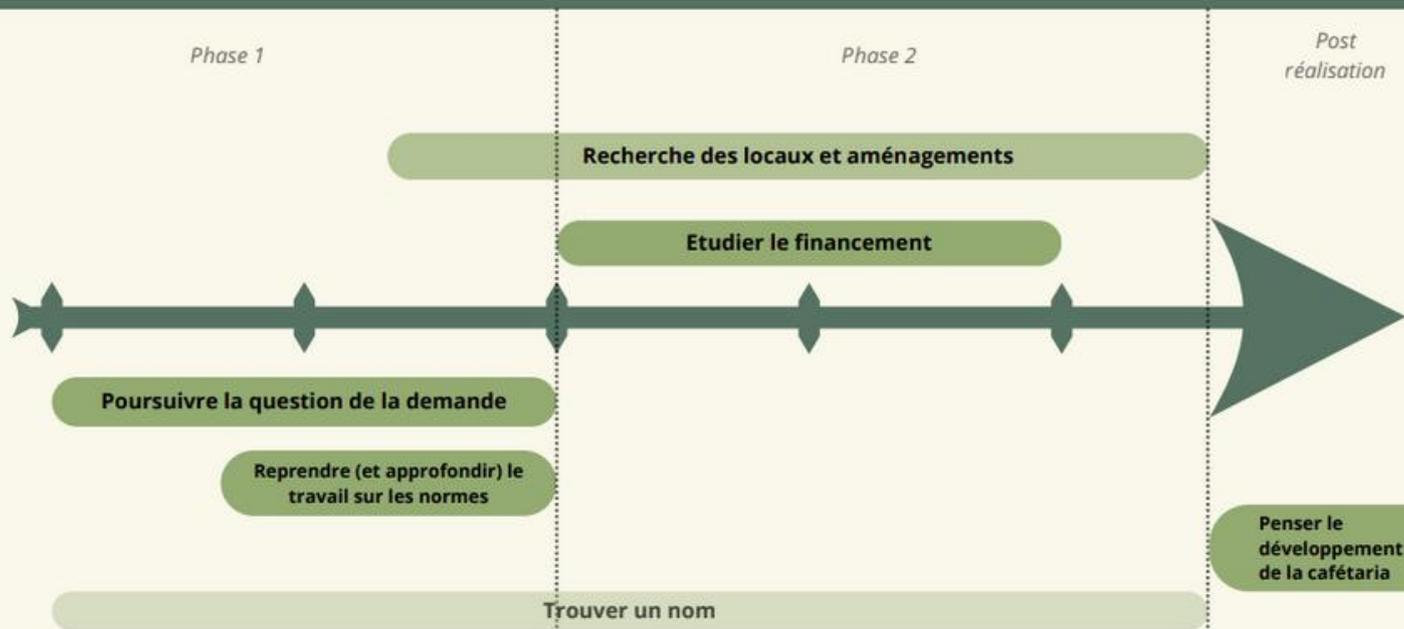
Enfin, au-delà des considérations pratiques de la mise en œuvre de la cafétéria solidaire, cette initiative a vocation à s'étendre et se constituer en véritable « pôle alimentation ».

Il est intéressant de penser à développer la cafétéria en lieu multifonctionnel en y intégrant les activités de portage de repas et de repas du soir à emporter. Le lieu utilisé pour implanter la cafétéria pourrait plus largement être fréquenté par tout salarié de l'EBE souhaitant déjeuner, ou se reposer, indépendamment de sa consommation des produits proposés par la cafétéria, pour en constituer un véritable lieu de pause et de détente.

Également, plusieurs autres initiatives pourraient être greffées au projet de cafétéria, par exemple, une épicerie solidaire, ainsi qu'un groupement d'achat.

Les préconisations pour la suite du projet

Calendrier prévisionnel pour la suite du projet de cafétaria solidaire





QUELS MOYENS POUR UNE MEILLEURE COORDINATION SUR LE TERRITOIRE ?



Des dispositifs de travail déjà en place sur le territoire...

La problématique de la **coordination et de la mise en réseau des acteurs œuvrant dans le champ social pour l'accès aux droits et la lutte contre toutes les formes de précarité** est une thématique rapidement identifiée lors de nos différentes venues sur le territoire.

Avant de traiter cette question et de tenter d'y apporter des solutions, sinon des suggestions, nous avons ainsi cherché à identifier les **différents dispositifs s'apparentant à une coordination entre acteurs, déjà en place sur le territoire.**

- La faible densité de population permet aux gens de se connaître, et les différentes strates de la population peuvent donc communiquer et connaître les différentes situations personnelles plus ou moins difficiles des uns et des autres plus facilement, malgré une honte éprouvée des personnes concernées à demander de l'aide lorsqu'elles en ont besoin.
- Le rôle des élus locaux à ce sujet est central, et permet de faire du lien entre acteurs sociaux et population.
- Le CLE tient d'ores et déjà une place importante dans cette thématique de la coordination en organisant des commissions de suivi de parcours, réunissant plusieurs acteurs du champ de l'accompagnement social.

... Face à des contraintes inhérentes à l'action sociale

Cependant, malgré des dispositifs d'aide mis en place sur le territoire, ainsi que l'investissement des acteurs au sein de ces dispositifs, il ressortait dès la première immersion une tension autour de la coordination entre acteurs sociaux.

- Un **cloisonnement entre les acteurs sociaux des différents secteurs** : les acteurs luttant contre la précarité (restos du coeur, travailleurs sociaux, mairies...), se retrouvent rarement à travailler ensemble, n'échangent pas suffisamment sur les différentes initiatives mises en place ou sur les difficultés rencontrées la plupart du temps par manque de temps et de moyens.
- Un **cloisonnement entre acteurs d'un même secteur** : l'exemple frappant de l'assistante sociale et du directeur des *Restos du coeur* de Moulins-Engilbert se rencontrant pour la première à un de nos ateliers, alors que travaillant ensemble depuis plusieurs années.
- Une **sectorisation entre acteurs institutionnels et associations caritatives** : différence de pratiques et de logiques, menant à des reproches mutuels et des tensions.

Qui est légitime pour coordonner les acteurs ?

Au terme de la seconde immersion, nous avons pu constater une multitude d'avis sur qui serait légitime à réaliser cette tâche. Dans un objectif de double niveau de coordination, qui assurerait celle à niveau local et celle à niveau départemental ?

- **Le rôle central du CLE au niveau local ?** : l'objectif de ce niveau c'est l'individu directement. Le CLE accompagne déjà les individus sur la question de l'insertion professionnelle. En raison de son statut d'expérimentation pour répondre aux besoins du territoire, le CLE autour du programme TZCLD, est facilement adaptable, pourquoi pas alors imaginer un volet plus social : s'occuper des autres freins à l'emploi en France comme la question alimentaire, de surendettement, de logement, ... en somme un processus complet de suivi de l'individu avec l'ensemble des acteurs compétents dans chacun de leurs problématiques.
- **Qui au niveau départemental ?** : Ici la question reste en suspend, au niveau départemental la mission doit elle être à la charge d'un service déconcentré ou aux mains d'un des services du Conseil départemental de la Nièvre ?



Comment coordonner les acteurs ?

- La mise en place d'une "commission de suivi pour l'alimentation", à l'image des commissions locales pour l'emploi
- L'utilisation d'applications ou de logiciels de messagerie numérique
- L'organisation de rencontres, d'évènements ou de projets en commun
- Inviter tous les acteurs concernés par l'accès à l'alimentation lors des conseils d'administration du CLE
- Des réunions pour une double coordination à l'échelon local et départemental
- Le rôle central du CLE : médiateur dans la mise en place et le maintien de la coordination



Intégrer l'alimentation dans la politique salariale



Les origines de notre travail sur cette question

A la suite de débats internes au sein du CA de l'EBE de Moulins-Engilbert, la question de **l'intégration de l'alimentation à la politique salariale des EBE** nous est apparue comme importante. La question était de savoir s'il était légitime de distribuer les fruits et légumes du jardin partagé comme des sortes de tickets restaurants en nature.

Nous **avons pu aborder rapidement cette question avec les salariés** lors de la deuxième immersion, et leurs retours plutôt positifs nous ont poussés à l'approfondir au cours **d'un atelier-débat de la troisième immersion** sur le sujet. Réunissant un grand panel d'acteurs, il nous a permis de **relever les arguments en faveur et défaveur de l'intégration de l'alimentation à la politique salariale**

Quelle légitimité pour l'intégration de l'alimentation dans la politique salariale?

Les arguments liés à cette intégration de l'alimentation touchent en réalité à la politique salariale des EBE en général et des questions de fonds sur l'utilité sociale des EBE. Une vision de l'EBE comme un simple tremplin de réinsertion vers d'autres entreprises pousse à penser qu'une politique salariale trop ambitieuse pourrait désinciter les salariés à une réinsertion ailleurs. Une vision de l'EBE comme une entreprise où l'on peut rester sur une longue période, ou y finir sa carrière pousse à vouloir améliorer les conditions de vie et de travail sur le long terme des salariés.

"Ils ont la même chose dans les usines donc ce serait logique"

Un salarié de l'EBE de Moulins sur l'idée des légumes comme tickets restaurants

Un autre argument a été le fait que les autres entreprises proposent des dispositifs de politique salariale, ce qui donne de la légitimité aux EBE pour faire de même. Aussi, si les EBE veulent lutter efficacement sur le long terme contre le chômage il faudra traiter les problèmes sociaux qui l'expliquent de manière large et décroisée, il faut donc que les EBE se saisissent des questions de santé, de mobilité et d'alimentation.

Cependant, des préoccupations financières ont été soulevées, notamment la nécessité pour les EBE d'être rentables pour pouvoir financer de telles initiatives sociales.



Intégrer l'alimentation dans la politique salariale



Concrètement, quels projets peuvent être mis en place ?

Le ticket "acheter local" : Ces tickets, financés en partie par l'entreprise, permettraient aux salariés d'acheter des produits locaux, mais des défis comme le manque de produits transformés locaux ont été soulevés. Une approche flexible et consultative avec les salariés a été suggérée afin de respecter leurs habitudes alimentaires. L'utilisation ponctuelle des tickets "acheter local" semble plus appropriée.

La prise en charge par l'EBE d'une partie des coûts liés à la restauration : l'EBE pourrait participer afin de faire baisser le coût du repas à la cantine afin qu'il reste environ 3,5€ à la charge du salarié (prix idéal d'un repas, en accord avec les salariés questionnés, et l'avis d'une assistante sociale).

La mise en place d'un jardin solidaire et partagé : les salariés deviennent acteurs du projet en s'impliquant directement dans le jardin ou dans le projet de cantine basé sur les récoltes. Cette approche participative promeut des valeurs telles que le partage et le bien-être des salariés à travers l'accès à une alimentation saine et durable.

Quel financement ?

Un **modèle d'autofinancement** semble adapté pour financer ces projets, cela s'inscrit dans l'optique d'assumer pleinement l'inscription de l'alimentation dans la politique salariale de l'EBE et de concevoir éventuellement cette dépense comme **une dépense liée à la masse salariale**.

