

Participants au comité de pilotage

o Présents:

- François Mauvais- DRIAAF
- Anne Tison- Excellents Excédents
- Claudine Pejoux- Elue chargée des affaires sociales
- Lucile Elineau- Directrice de de DDAS
- Maryse Le Carrou- Directrice de l'Autonomie
- Yasmine Kermiche-Responsable de l'animation séniors
- Antoine Avignon- Chargé de mission agenda 21
- Nicolas Bughin- Responsable pôle financier CCAS
- Annie Equini- Responsable Service Social Municipal
- Vesna Treillard- Responsable Aide légale CCAS
- Laurence Louis- Assistante Directrice DDAS
- Jeanne Tenneroni- Chargée de mission développement social

o Absents excusés:

- Valérie Plet- ADEME
- Hassen Allouache- DGA solidarités
- Myriam Necib- Chargée de mission développement local
- Sébastien Laplanche- Economat

- o Les objectifs du projet
- o Evaluation à 6 mois
- o Eléments financiers
- o Perspectives

Rappel des objectifs

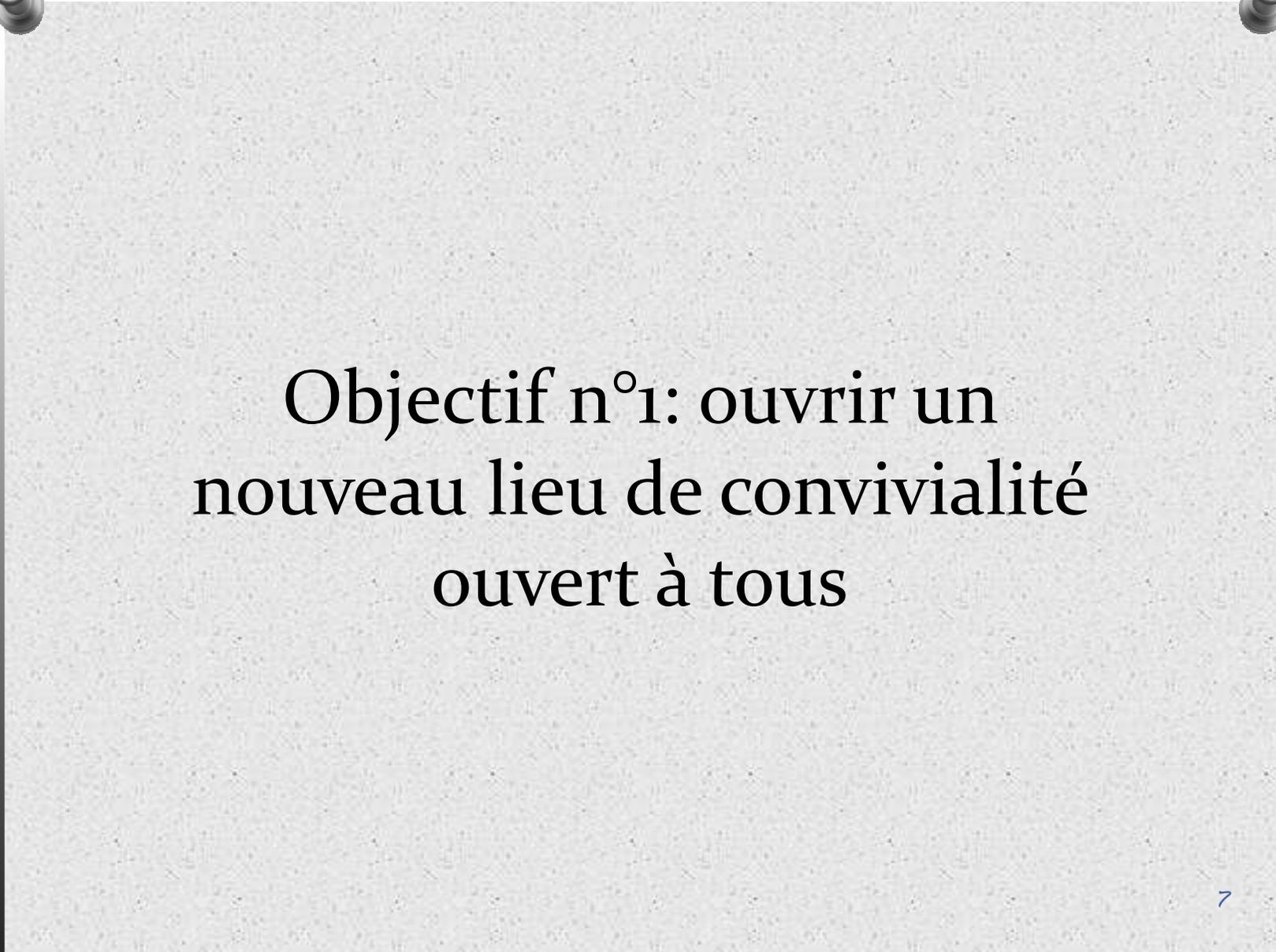


Une expérimentation en cours depuis juin 2018 autour de 4 objectifs:

1. Offrir un nouveau lieu de convivialité ouvert à tous permettant de redynamiser le club Finck.
2. Proposer une nouvelle forme d'aide alimentaire à l'attention des publics précaires.
3. Lutter contre le gaspillage alimentaire grâce à la récupération d'excédents.
4. Devenir un nouveau lieu ressources pour des actions de sensibilisation autour de l'alimentation.

Evaluation à 6 mois



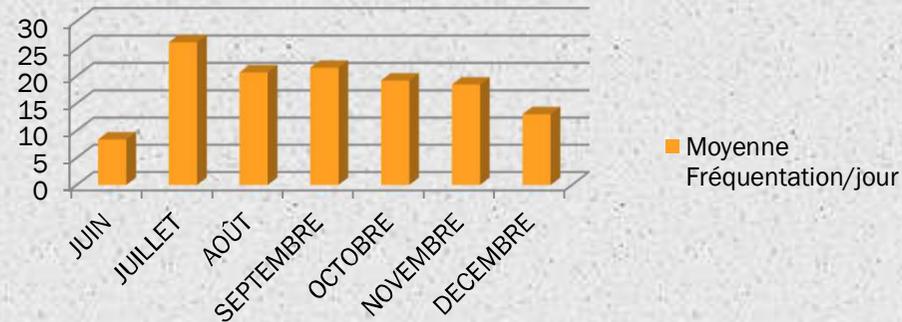


Objectif n°1: ouvrir un
nouveau lieu de convivialité
ouvert à tous

Une fréquentation qui reste à consolider...

	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE	TOTAL
Nombre de jours d'ouverture	14	22	22	20	23	21	14	136
Nombre de repas commandés	140	835	760	925	1040	875	560	5135
Nombre de repas vendus	117	575	454	430	441	387	184	2588
Moyenne Fréquentation/jour	8	26	21	22	19	18	13	18

Moyenne Fréquentation/jour



- Une moyenne de 20 personnes servies / jour alors que l'objectif initial était de 50

o Les difficultés rencontrées

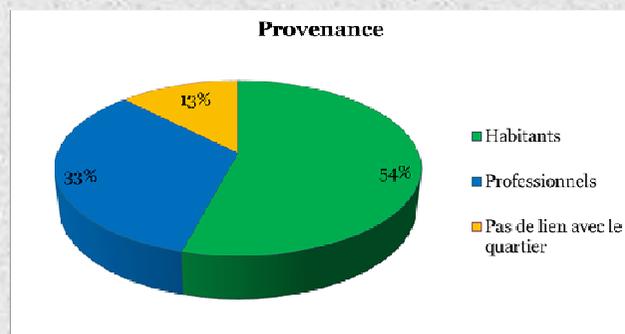
- Difficulté à adapter les commandes à la consommation réelle car il n'y a pas de système de réservation
- Difficulté à mobiliser le service Communication pour assurer la publicité du projet suite à une restructuration de ce service
- Difficulté de localisation du lieu et signalétique insuffisante

o Les améliorations mises en places

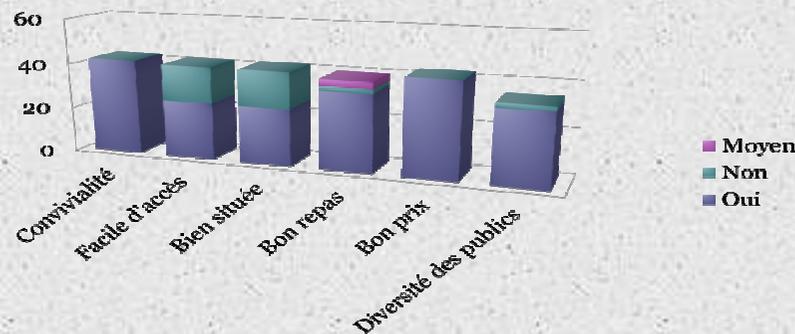
- Outil de suivi précis de la fréquentation mais pas de "tendance" pour l'instant permettant d'anticiper
- Mise en œuvre d'un plan de communication directement par le CCAS (panneaux indicateurs, flyers, vitrophanie...), rencontres avec les acteurs locaux, affichage du menu sur le site intranet de la ville (en cours pour le site internet).

Mais un public conquis!

- Au-delà de la population des séniors qui représente toujours le public le plus important, on commence à avoir une « population » assez stable d'employés du quartier, de collectifs d'artistes, d'habitant du quartier qui viennent régulièrement.

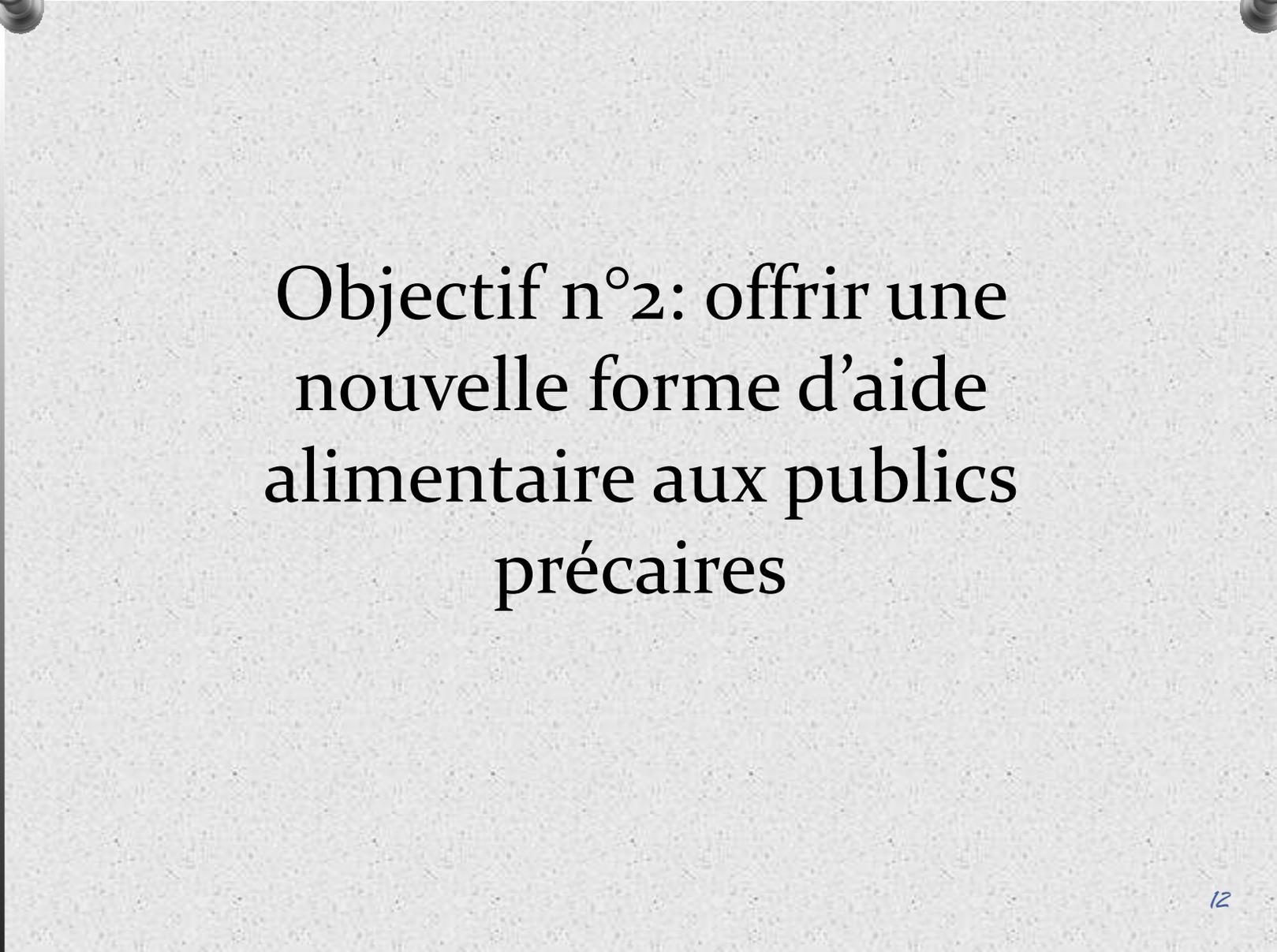


- Afin d'améliorer la convivialité du lieu, qui avait été très appréciée lors de l'enquête de satisfaction, des aménagements ont été faits: mobilier, cafetière, plantes vertes, babyfoot...



- Les séniors se sont bien appropriés le lieu et ont contribué à sa décoration (réalisation de mosaïques)





Objectif n°2: offrir une
nouvelle forme d'aide
alimentaire aux publics
précaires

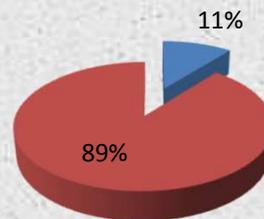
Les publics précaires

	JUIN	JUILLET	AOUT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE
Nombres de repas vendus	117	575	454	430	441	387	184
Orientations CCAS	5	17	19	18	17	14	14
Nombre de repas gratuits servis (estimation)	10	15	52	49	67	88	31
TOTAL Repas	127	590	506	479	108	475	215

- Des orientations en hausse, assurées exclusivement par le service social municipal à ce jour

Proportion repas

■ Repas gratuits ■ Repas vendus



- Une moyenne de 4 personnes en situation de précarité accueillies / jour, **essentiellement des hommes seuls**

o Les difficultés rencontrées

- au début les personnes avaient du mal à s'y présenter (pour différentes raisons: éloignement, peur de l'inconnu...)
- Et n'étaient pas régulières (c'est aussi pour cette raison que nous avons du élargir la période d'accessibilité en 23 repas sur 2 mois plutôt qu'un mois de repas quotidiens)
- Cette forme d'aide alimentaire n'est finalement pas celle la plus adaptée au public en errance, pressenti au début

o Les améliorations mises en places

- Désormais les orientations AS sont de plus en plus nombreuses (dans la limite de 20-25 max.)
- Et les personnes orientées s'y présentent plus qu'avant et certains sont devenus des « habitués ».
- Un chéquier sous forme de « bons pour » a été imaginé à la place des cartes mensuelles (moins stigmatisant et permet de comptabiliser ce public)



Objectif n°3: lutter contre
le gaspillage alimentaire

Un partenariat avec Excellents excédents qui fonctionne

- o 100% des repas servis sont issus de excédents fournis par Excellents excédents. Seul le pain et les sauces complémentaires sont achetés à part.
- o L'exigence de qualité et de variété est atteinte dans l'ensemble.
- o Le nombre de commandes reste à réajuster afin de diminuer les excédents jetés faute d'avoir pu être servis.
- o Des adaptations ont pu être faites d'un côté comme de l'autre: horaires de livraisons, commandes de dernière minute...
- o Quelques difficultés pratiques liées à la confrontation de deux « visions » de la cuisine, notamment sur les questions de dosage, de conditionnement...
- o **Un contrôle de la DDPP, à Rest'Auber et à Excellents excédents, passé avec succès.**

Quelques actualités du côté d'Excellents excédents LE8

- o Excellents excédent développe en parallèle d'autres projets:
- o « Collectifruits »: valorisation des fruits invendus par le biais d'une entreprise d'insertion qui va les transformer. Ces préparations seront intégrées dans les desserts proposés à Rest'Auber (ex.: compotes).
- o « Tearamisu »: partenariat avec une boulangerie qui récupère les pains invendus pour en faire de la chapelure dont ils se servent pour faire des cookies. Seront également intégrés dans les desserts de Rest'Auber.

- o Les donateurs d'Excellents Excédents sont désormais une dizaine. Le partenariat avec les restaurants d'entreprise est plus difficile à mettre en place que prévu (contrainte de refroidissement, collectes simultanées, ...). Pour le moment actif avec Véolia et SNCF Campus, mais les excédents collectés le vendredi, ne peuvent être incorporés dans les repas Rest'Auber.

- o Excellent Excédents indique sur chaque facture le bilan carbone des repas distribués (12000 repas pour l'ensemble des receveurs à fin 2018)

- o Possibilité d'introduire un mix entre repas issus des excédents de la restauration collective et repas proches de la DLC achetés ou repas issus de la transformation d'invendus
 - Pas d'impact pour Rest'Auber qui continuera à fonctionner grâce aux excédents

Diapositive 17

LE8

à résumer svp

Lucile ELINEAU; 04/02/2019



Objectif n°4: développer des
actions de sensibilisation
autour de l'alimentation

Mise en œuvre des ateliers Alimentation

- o Constitution d'un groupe de travail en Novembre 2018, composé de:
 - La chargée de mission santé/Plan local nutrition santé de la Direction de la santé publique,
 - La mission Inclusion budgétaire et énergétique du CCAS
 - La chargée de mission Développement social de la DDAS
 - L'entreprise partenaire de Rest'Auber: EXCELLENTS EXCEDENTS.
- o Objectif: aborder les dimensions santé, budget et lutte contre le gaspillage via le concept de « cuisine plaisirs » .
- o Public cible: publics précaires fréquentant Rest'Auber, bénéficiaires de l'aide alimentaire du CCAS, en favorisant le public habitant dans le quartier par le biais de la coordonnatrice de la démocratie locale du quartier ainsi que le directeur de la régie de quartier.
- o Contenu: 4 ateliers prévus de janvier à avril 2019, à hauteur d'un par mois.

LES ATELIERS DE REST'AUBER

Manger, un plaisir avant tout !!

Venez partager des moments conviviaux sur le thème de
l'alimentation :

- ❖ 1^{er} atelier : Jeudi 17 Janvier de 9h30 à 12h00
Séance de lancement
« De l'entrée au dessert, la fête des légumes secs »
- ❖ 2^{ème} atelier : Jeudi 21 Février de 9h30 à 12h00
« Ne nourrissons plus nos poubelles ! »
- ❖ 3^{ème} atelier : Jeudi 21 Mars de 9h30 à 12h00
« Jour de printemps, les légumes nous invitent à table »
- ❖ 4^{ème} atelier : Jeudi 18 Avril de 09h30 à 12h00
« Bien manger : c'est pas forcément cher »

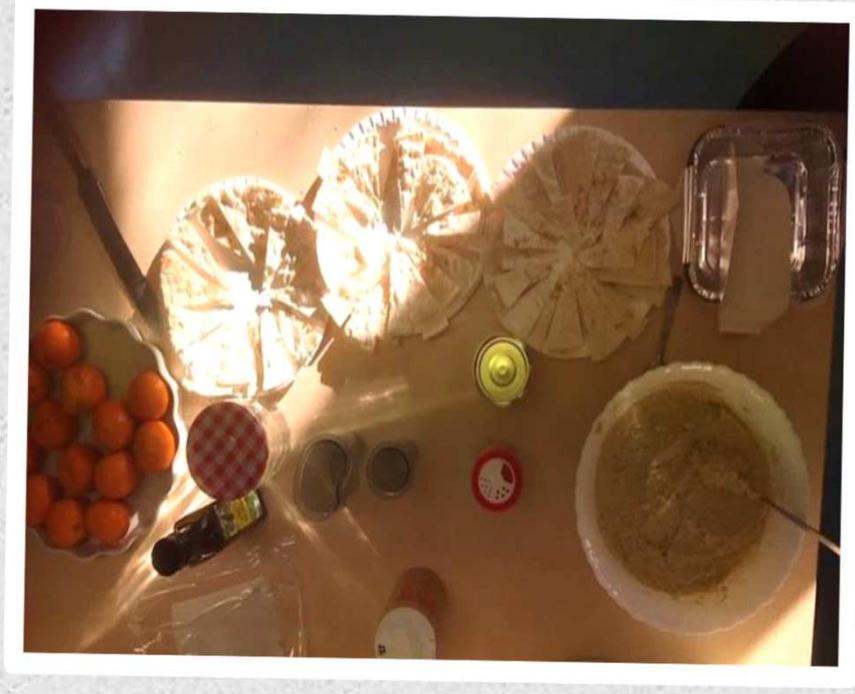
Club Finck- Rest'Auber-7 allée Henri Matisse- 93300 AUBERVILLIERS



Ateliers organisés par la Direction du développement et de l'action sociale, la Direction de la santé publique et l'entreprise de l'économie sociale et solidaire Excellents Excédents

1^{er} atelier le 17 Janvier
2019

« De l'entrée au dessert, la fête
des légumes secs »



9 personnes étaient inscrites pour le premier atelier mais seulement 4 sont venus: 2 hommes, 2 femmes



Bilan du 1^{er} atelier

- o Objectif du premier atelier atteint: temps convivial pour des personnes un peu isolées. Temps d'échanges qualitatifs autour de l'alimentation. Découverte de nouveaux ingrédients et recettes (qui ont été imprimées sur un petit livret remis aux participants) et temps de partage et de dégustation.
- o Nous pensons remobiliser du public supplémentaire pour le prochain atelier sachant que l'idée serait d'avoir un groupe constitué qui assiste au cycle de 4 ateliers pour avoir une action « complète ».
- o Un budget « d'investissement » de 70€ sur le matériel et 50€ de matières premières
- o **Suggestion de M. Mauvais: des crédits ARS pourraient être mobilisés sur ce type d'ateliers**
- o **Perspectives:**
 - **Évaluer l'impact sur les habitudes alimentaires des participants**
 - **Prévoir une dégustation à l'attention des convives de Rest'Auber**

Un projet qui sensibilise au gaspillage alimentaire au-delà d'Aubervilliers

- o Articles dans le Parisien
- o Reportage vidéo à l'édition nationale du journal de France 3
- o Participation au colloque « Transition écologique: s'engager à travers la commande publique » organisée par le GIP Maximilien.
- o Présentation de Rest'Auber à différents partenaires: Plaine commune, UDCCAS...

Quelques éléments financiers

NB: un état sur les dépenses de communication est en cours de réalisation.

ELEMENTS FINANCIER REST'AUBER SUR BUDGET CCAS - 2018

SUBVENTION ADEME DRIAF	56 000,00 €
Tarif vente repas	3,50 €
dépenses achat repas 2018	18 270,20 €
recettes vente repas 2018	9 429,00 €

INVESTISSEMENT RELATIF A L'EQUIPEMENT DU FOYER FINCK

tables et chaises	4 219,30 €
réparation four et lave vaisselle	4 628,73 €
fontaine à eau	1 872,16 €
2 cafetière 55 tasses	924,00 €
babyfoot	680,00 €
divers équipement : plateau repas, chevalet, ...	1 182,72 €
TOTAL INVESTISSEMENT	13 506,91 €

Perspectives

- o Fin de l'expérimentation REST'AUBER en Mars 2019
 - **Prévoir cependant un « panneau » ou affiche informant les usagers de Rest'Auber de leur contribution à la lutte contre le gaspillage alimentaire, rappelant le principe de récupération d'excédents**
- o Volonté de continuer le projet et d'augmenter la fréquentation du lieu voire à plus long terme d'en ouvrir d'autres
 - **Proposition de Yasmine Kermiche de fermer le club Croizat et de faire venir les seniors de Croizat à Finck**
- o Lancement d'un marché public en cours
- o Développer l'articulation avec les acteurs locaux de l'aide alimentaire:
 - **Suggestion de M. Mauvais de participer à la journée ARS du 06/02 sur la journée de lutte contre la précarité alimentaire**