

TIERS-LIEU

« FAIRE ENSEMBLE »

Rapport d'activité 2023

SOMMAIRE

I.	<u>Origines du Service</u>	Page 03
II.	<u>Objectif</u>	Page 03
III.	<u>Mise en place</u>	
IV.	<u>Fonctionnement</u>	Page 03 à 04
V.	<u>Activité</u>	Page 04 à 06
VI.	<u>Partenariat</u>	Page 06
VII.	<u>Conclusion et perspectives</u>	Page 06
VIII.	<u>Annexes</u>	Page 07 à 09

Glossaire des sigles utilisés

A.V.D.L. : Accompagnement Vers et Dans le Logement

C.P.C.A. : Centre de Prise en Charge des Auteurs de violences

D.D.E.T.S.-P.P. : Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations

I.M.L. : Inter Médiation Locative

I. Origines du Service

La création du dispositif du Tiers-Lieu découle d'un appel à projet visant à proposer une solution de mise à disposition d'un espace pour permettre aux plus démunis un accès à un équipement afin de préparer des repas. Au regard du contexte sanitaire de pandémie (Covid19), la nécessité de favoriser l'accès à ce type de service pour des populations en grande précarité est apparue comme primordiale.

Différents types de populations peuvent se retrouver confrontés à cette difficulté :

- Tout d'abord, les familles, ménages, personnes isolées qui sont accueillis dans le cadre de l'hébergement d'urgence par le biais de nuitées d'hôtel. Ils sont directement confrontés à une impossibilité de pouvoir préparer leur repas. En effet, la très grande majorité des structures hôtelières ne possède pas d'espace permettant de préparer, cuire ou réchauffer des denrées alimentaires.
- Ensuite, la situation sociale, locative et financière de certaines personnes, fragilisent grandement leur alimentation et le rapport à celle-ci. L'ANEF Cantal a pu notamment observer que les bénéficiaires de paniers alimentaires fournis par des associations caritatives, choisissent majoritairement de ne pas prendre de produits frais, faute de connaissance, d'habitude ou de possibilité de les cuisiner.

Un financement de la DDETS-PP permet donc au Tiers-Lieu d'exister depuis 2021.

II. Objectif

L'objectif est de permettre une réponse très individualisée et de construire au plus près des besoins pour permettre l'accès à des prestations d'alimentation aux familles hébergées à l'hôtel et également à un public en situation de vulnérabilité et/ou en précarité.

III. Mise en place

Le dispositif du Tiers-Lieu bénéficie d'un financement qui permet l'emploi de deux travailleurs sociaux intervenant sur un 0.2 équivalent temps plein.

Cela se traduit concrètement par un temps d'ouverture de 3 heures 30 minutes par semaine, repartit sur deux journées, animé par un binôme de travailleurs sociaux. Les salariés recrutés sont également en poste sur d'autres services de l'association. Les locaux de l'Accueil de Jour disposent que d'un minimum d'équipement : une gazinière, un petit plan de travail, peu d'ustensiles. Le matériel de cuisine s'est vu complété grâce à des dons.

IV. Fonctionnement

Le Tiers-Lieu est ouvert au public les mardis midi (une heure et demie avant l'ouverture de l'accueil de jour) et les jeudis midi (deux heures avant l'ouverture de l'accueil de jour).

Les mardis, les personnes peuvent venir profiter des équipements de cuisine mis à disposition, pour préparer un repas avec les denrées alimentaires qu'ils apportent.

Les jeudis, nous proposons un « Atelier Cuisine ». Lors de ces ateliers, les denrées sont fournies par le service, suite à une convention mise en place avec le Secours Populaire Français. Un panier est ainsi récupéré auprès de cette association caritative tous les jeudis matin. Sa composition permet de travailler autour de produits frais et diversifiés. Toutefois, les personnes qui ne souhaitent pas participer à « l'Atelier Cuisine » et qui désirent néanmoins bénéficier des locaux pour cuisiner leurs denrées peuvent accéder au service.

Durant la période hivernale (du 1^{er} novembre au 31 mars), ses horaires d'accueil et de fonctionnement sont :

- Les mardis de 11h30 à 13h00.
- Les jeudis : de 11h00 à 13h00.

Hors périodes hivernales :

- Les mardis de 12h00 à 13h30
- Les jeudis de 11h30 à 13h30.

L'accueil se fait au sein des locaux de l'Accueil de jour, au 9 Cité Clairvivre à Aurillac, de manière anonyme et gratuite.

Trois espaces de cuisine (gazinières, plan de travail, réfrigérateurs), sont mis à disposition auxquels viennent s'ajouter une possibilité d'accès à l'informatique afin d'obtenir éventuellement des recettes ou informations culinaires.

Ce lieu d'accueil se définit comme un espace à haut seuil de tolérance des différentes populations accueillies. Ainsi, les personnes peuvent se présenter accompagnées de leurs animaux de compagnies. De même, nous respectons leur « fonctionnement quotidien », tant dans leur comportement, leur rapport à la santé, que dans leurs éventuelles consommations. A ce titre, la consommation d'alcool est autorisée au sein de cet espace. Les produits illicites sont quant à eux, bien évidemment, interdits.

Le partage des locaux avec l'Accueil de jour peut induire en erreur sur les services proposés. Certains services ne sont donc pas accessibles durant l'ouverture du Tiers-lieu (machine à laver, douche, café...).

Des supports visuels simplifiés (affiches avec pictogrammes explicites, voir en annexe), ont été affichés afin de clarifier l'accès aux services proposés.

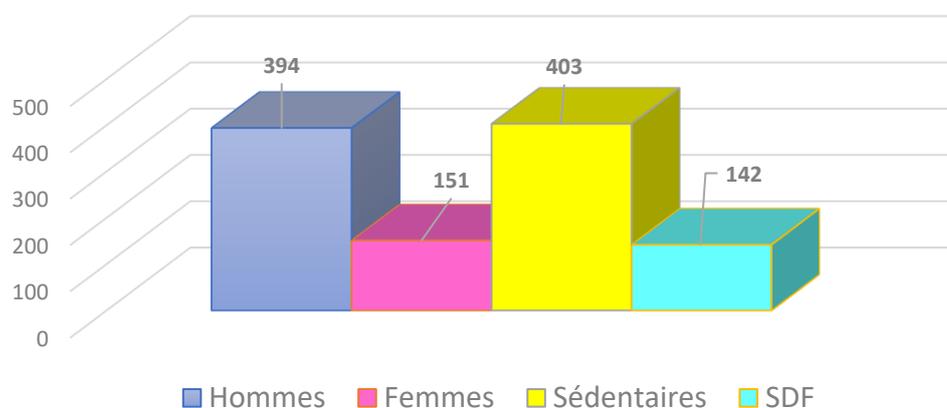
V. Activité

37 personnes ont fréquenté le Tiers-Lieu cette année : 27 hommes et 10 femmes. C'est 11 personnes de plus qu'en 2022.

Le Tiers-Lieu a accueilli 548 passages sur l'année 2023, cela représente une augmentation de 123% par rapport à 2022 (246 passages en 2022).

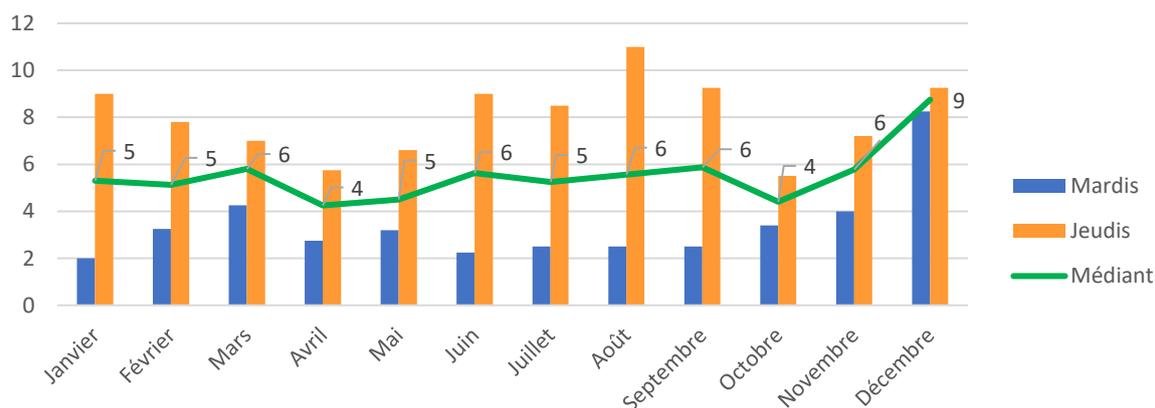
Population	Sédentaires	Inconnus	SDF
Hommes	274	3	117
Femmes	128		23
Enfants	1		2

REPARTITION HOMMES, FEMMES ET SITUATION AVEC OU SANS LOGEMENT AU TIERS-LIEU



Ces statistiques nous permettent de mieux identifier le profil des personnes fréquentant le Tiers-Lieu et la répartition de leurs passages selon les jours d'ouverture.

MOYENNES DES PASSAGES



Entre 2022 et 2023, l'activité des jeudis a doublé, passant de 181 à 376 passages. La croissance la plus importante est néanmoins relevé les mardis avec 157% d'augmentation des passages (de 67 à 172 passages).

Le nombre de participants le mardi reste bien moins élevé que le jeudi (172 passages contre 376). On note cependant une hausse significative en fin d'année 2023.

Le fonctionnement des mardis permet aux personnes qui le désirent de bénéficier des locaux pour cuisiner leurs propres denrées. Cette première ouverture de la semaine, leur permet ainsi de bénéficier durant 1 heure et demi, d'un cadre plus calme que les jeudis, avec une attention plus spécifique des travailleurs sociaux présents.

La journée du jeudi attire toujours plus de monde et représente 69% de l'activité du service : pour rappel, des "Ateliers Cuisine" y sont proposés sur une durée plus longue (2 heures au total). La gratuité des denrées et l'importance du lien social entre les bénéficiaires sont les principales raisons qui peuvent justifier l'écart d'activité entre les mardis et les jeudis. L'objectif est de permettre le partage de compétences, de connaissances, tout en favorisant le lien social et la nécessité de faire ensemble pour atteindre une finalité commune. L'accompagnement lors de ces temps d'échanges vise à favoriser une évolution des habitudes alimentaires des personnes accueillies.

En effet, contribuer à une prise de conscience en visant un changement qui permette l'accès à une alimentation de meilleure qualité en cuisinant « des denrées fraîches » (légumes, fruits...) est une priorité de ces ateliers. S'appuyer sur la valorisation, la satisfaction de faire, de réaliser soi-même une recette, peut soutenir une volonté d'amélioration de son rapport à l'alimentation. Les interactions, inhérentes au fonctionnement de tout groupe, étayées par la présence de travailleurs sociaux, sont également bénéfiques à la réassurance nécessaire au transfert des acquis de ce temps collectif, vers une autonomie individuelle.

VI. Partenariat

Au regard de l'activité croissante de cette année 2023, il n'a pas été nécessaire de développer un travail de partenariat autre qu'avec le Secours Populaire Français. La participation financière de l'ANEF Cantal versée au Secours Populaire s'élève à 2 euros par personne présente à l'« Atelier Cuisine » les jeudis. La montée en charge massive du nombre de participants vécue les jeudis pourrait à terme déséquilibrer le budget de l'action. En effet, quasiment 10% du budget (presque 1000€) a été versé au Secours Populaire Français pour le paiement sur l'année 2023 des colis alimentaires aussi, une nouvelle organisation va peut-être devoir voir le jour en 2024.

L'échange entre bénéficiaires a permis de favoriser la connaissance du Tiers-Lieu, avec aussi, une importante fréquentation d'habitues.

Il est également à noter, que l'organisation des locaux et la gestion du matériel de cuisine tendent à mettre en exergue les limites de possibilités d'accueil. Afin d'éviter " la saturation " du service, nous avons donc décidé de ne pas développer la communication partenariale au-delà.

VII. Conclusion et perspectives

Pour cette troisième année d'ouverture, le service du Tiers-Lieu s'inscrit pleinement dans une réponse à l'aide alimentaire sur le territoire et durablement comme une solution d'accès à une alimentation autonome pour les personnes n'ayant la possibilité d'accéder à un espace de cuisine.

Les différents fonctionnements proposés durant les deux jours d'ouvertures favorisent la venue et le lien entre bénéficiaires. Ils permettent la mixité des populations, entre sédentaires et personnes sans domicile fixe. La dynamique de groupe est positive et favorise l'implication des personnes autour de cet axe d'amélioration de leur santé.

Nous remarquons que les usagers apprécient réellement de cuisiner ensemble avec des moments d'échanges sur les techniques pratiquées ainsi que de partager un repas en commun en testant parfois des plats qu'ils ne connaissent pas ou qu'ils n'avaient jamais goûté. L'organisation des tâches se fait toujours sans heurt.

Par cette démarche, nous soutenons le postulat que cuisiner ses propres denrées est le premier pas vers une alimentation plus saine et bénéfique pour la santé. Nous aimerions conclure sur la satisfaction de l'équipe par rapport au relatif succès du Tiers-Lieu vue l'augmentation remarquable de la fréquentation. Ce qui nous amène à évoquer des perspectives pour les prochaines années ; notamment en ce qui concerne les possibilités d'aménagement plus approprié et adapté afin de cuisiner dans des conditions optimisées. Cette réflexion serait notamment axée sur une rénovation de la cuisine de l'Accueil de jour qui pourrait intégrer un plan de travail supplémentaire et une hotte aspirante.

VIII. Annexes

- Affiche/Flyer

ACCUEIL DE JOUR

9, cité Clairevivre 15000 AURILLAC 04.71.64.51.38

du lundi au vendredi_13h00-17h00
(horaires de période hivernale)

115 / HALTE DE NUIT

46, rue du Cayla 15000 AURILLAC

du lundi au vendredi_17h30-8h00
samedi et dimanche_17h30-12h30
(horaires de période hivernale)

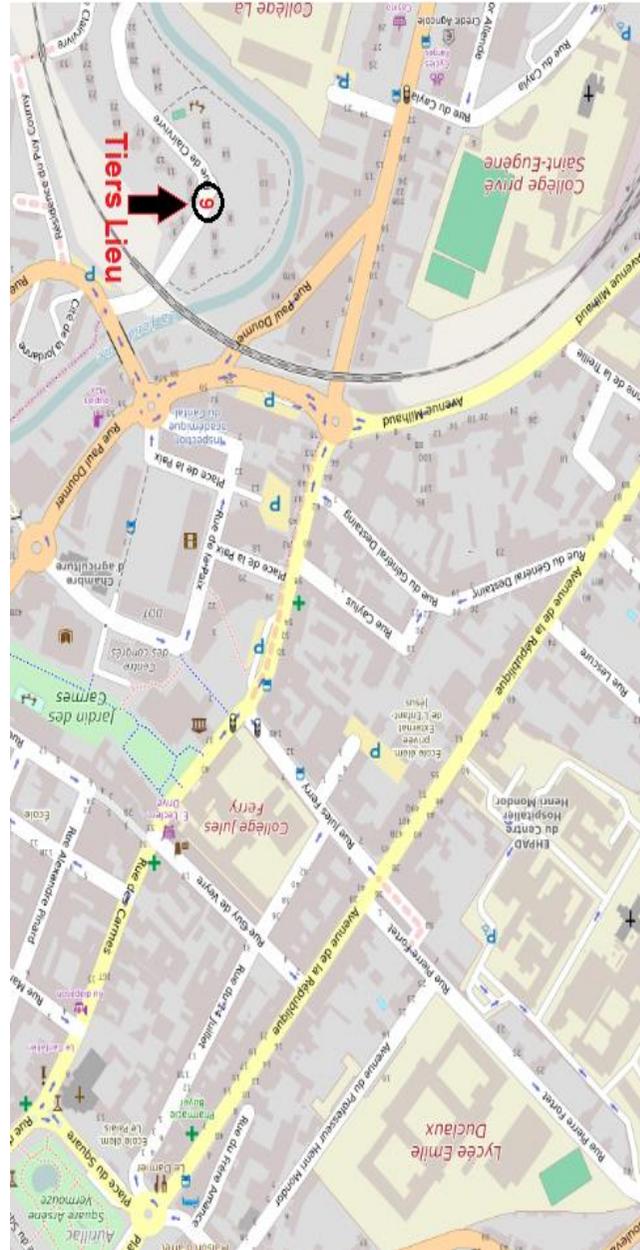
du mardi et jeudi_11h30-13h00

QR code de l'itinéraire

TIERS LIEU

9, cité Clairevivre 15000 AURILLAC

PLAN D'AURILLAC



91, avenue de la République – B.P. 426
15004 Aurillac CEDEX
04.71.48.63.23.
www.anef15.fr

Le Tiers-Lieu est subventionné par la
D.D.E.T.S.P.P du Cantal

TIERS-LIEU

9, cité Clairvivre 15000 AURILLAC

04.71.64.51.38



Les valeurs incarnées par l'ANEF Cantal :

- Combattre toute forme d'exclusion.
- Respecter toute personne quelles que soient ses origines culturelles ou sociales.
- Reconnaître un potentiel d'évolution pour chacun.
- Mettre en œuvre la solidarité entre les personnes au sein de la société.

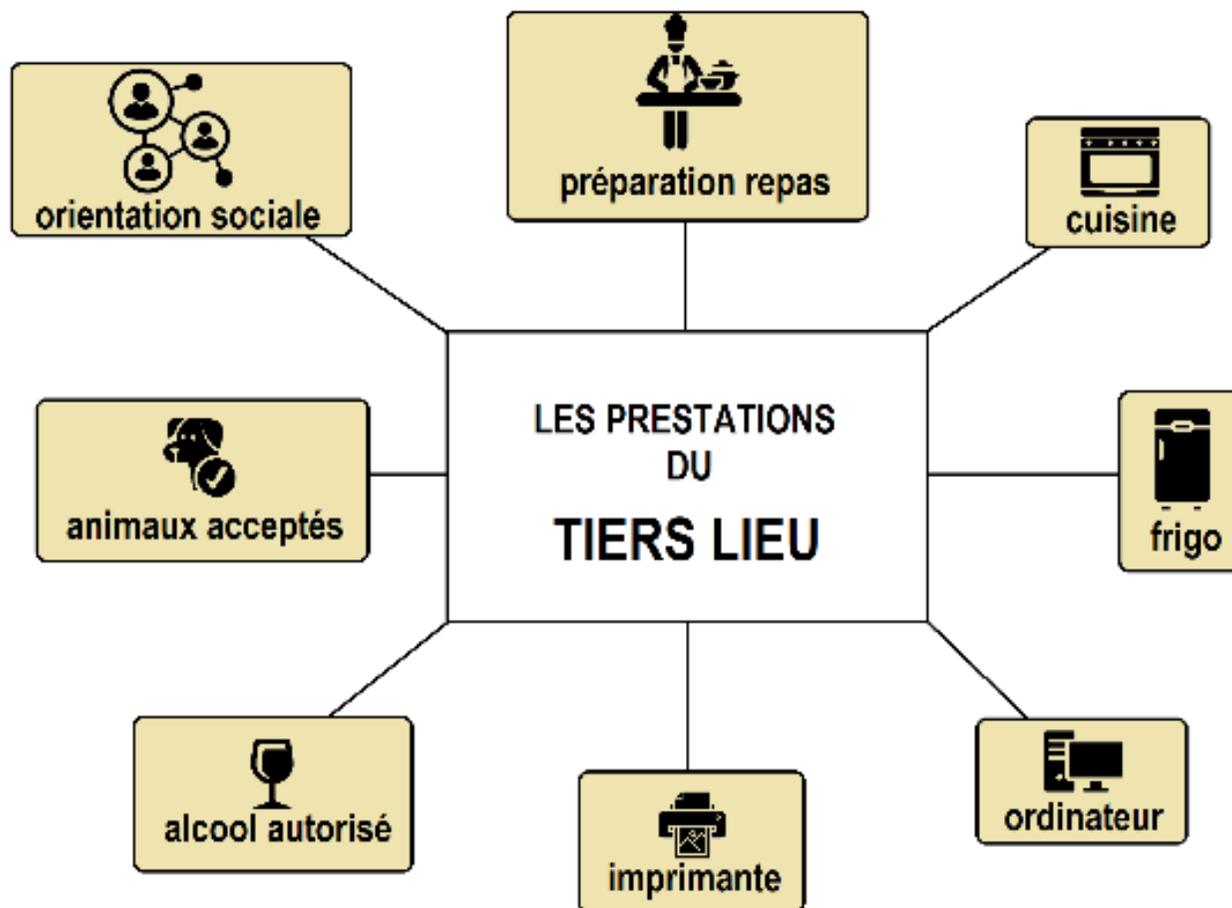
❖ Qu'est-ce que le Tiers-Lieu ?

C'est un lieu d'accueil en accès libre et anonyme.

Mise à disposition des équipements de cuisine

alimentaire, budget, approvisionnement, recettes...).

Présence éducative favorisant une éventuelle orientation sociale.



pour la confection de repas (ustensiles, gazinières, four micro-onde, frigo...).

Echanges autour des thématiques de l'alimentation et de la préparation (équilibre

⚠ Les personnes accueillies doivent venir avec leurs propres denrées les mardis.