

PÔLE ENFANCE FAMILLE

- Espace Rencontre
- Service Adaptation Progressive en Milieu Naturel
- Maison d'Enfants à Caractère Social

PÔLE ACCUEIL HÉBERGEMENT INSERTION

Axe insertion

- Service Intégré d'Accueil et d'Orientation
- Accueil de Jour Itinérant
- Tiers-Lieu
- Hébergement Conventionné
- Centre d'Hébergement et de Réinsertion Sociale
- Accompagnement Vers et Dans le Logement Intermédiation Locative

Axe santé

- Accueil de Jour
- Restaurant de la Solidarité
- Lits Halte Soins Santé
- Appartements de Coordination Thérapeutique
- Maison Relais
- Equipe Mobile Santé Précarité Incurie

PÔLE SOCIAL JUSTICE MINEURS/MAJEURS

- Centre Educatif Renforcé
- Centre de Prise en Charge des Auteurs de Violences Conjugales
- Convention SPIP/ Placement Extérieur
- Action de Parcours de Sortie de Prostitution

TIERS-LIEU

« FAIRE ENSEMBLE »

Rapport d'activité 2024



ANEF Cantal

SOMMAIRE

SOMMAIRE	3
1 Origines du service	4
2 Objectif	5
3 Mise en place	6
4 Fonctionnement	7
5 Activité	8
6 Bilan triennal	10
7 Partenariat	12
8 Conclusion et perspectives	13
9 Annexe	14

1 ORIGINES DU SERVICE

Le dispositif du Tiers-Lieu nommé « Faire ensemble » découle d'un appel à projet auquel a répondu L'ANEF Cantal en 2021. Financé par la DDETS-PP, ce dispositif vise à permettre aux plus démunis un accès à un équipement de cuisine afin de préparer des repas. C'est au regard du contexte sanitaire de pandémie (Covid19) que la nécessité de favoriser l'accès à ce type de service pour des populations en grande précarité est apparue comme primordiale.

Cette précarité peut s'exprimer chez les personnes accueillies dans le cadre d'un hébergement d'urgence, lorsqu'elles n'ont pas la possibilité de se préparer ou de stocker des denrées alimentaires, mais également chez celles qui, bénéficiant d'un hébergement régulier, ont un rapport à l'alimentation carencé du fait d'une situation sociale, locative ou financière fragile.

Ainsi, il est fréquent de constater que les bénéficiaires de paniers alimentaires fournis par des associations caritatives, choisissent majoritairement de ne pas prendre de produits frais, faute de pouvoir les cuisiner rapidement ou même de savoir comment les cuisiner.

2 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 de précarité. Au-delà de la réponse apportée dans le cadre de l'urgence sociale, le service étaye cet objectif, dans le temps, afin de permettre une montée en compétence pour les bénéficiaires réguliers, autour de moments conviviaux en interindividuel ou en collectif.

3 MISE EN PLACE

Le dispositif du Tiers-Lieu bénéficie d'un financement de la DDETS-PP qui permet l'emploi de deux travailleurs sociaux intervenant chacun à hauteur de 0.1 Equivalent Temps Plein. Il est animé par un binôme de travailleurs sociaux qui sont, par ailleurs, en poste sur d'autres services de l'association (CPCA, ADJ, ADJ-M).

Le Tiers-Lieu prend place chaque semaine, dans les locaux de l'Accueil de jour, situé au 9 cité Clairvivre, à Aurillac, les mardis et les jeudis. Ce lieu ne disposant initialement que d'un petit espace de cuisine et de quelques ustensiles, il s'est vu au cours des trois dernières années étoffé grâce à des dons, afin de permettre l'accueil de 3 à 4 personnes désirant cuisiner en même temps leur propre repas.

4 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).

L'accueil au sein du Tiers-lieu se fait de manière anonyme, gratuite et inconditionnelle.

Durant la période hivernale (du 1er 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.

Les mardis, les personnes viennent 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 tous les jeudis matin. Sa composition permet de travailler autour de produits frais et diversifiés.

Ce lieu d'accueil se définit comme un espace à haut seuil de tolérance. 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.

Deux espaces de cuisine sont mis à disposition auxquels viennent s'ajouter une possibilité d'accès à l'informatique afin d'obtenir éventuellement des recettes ou informations culinaires.

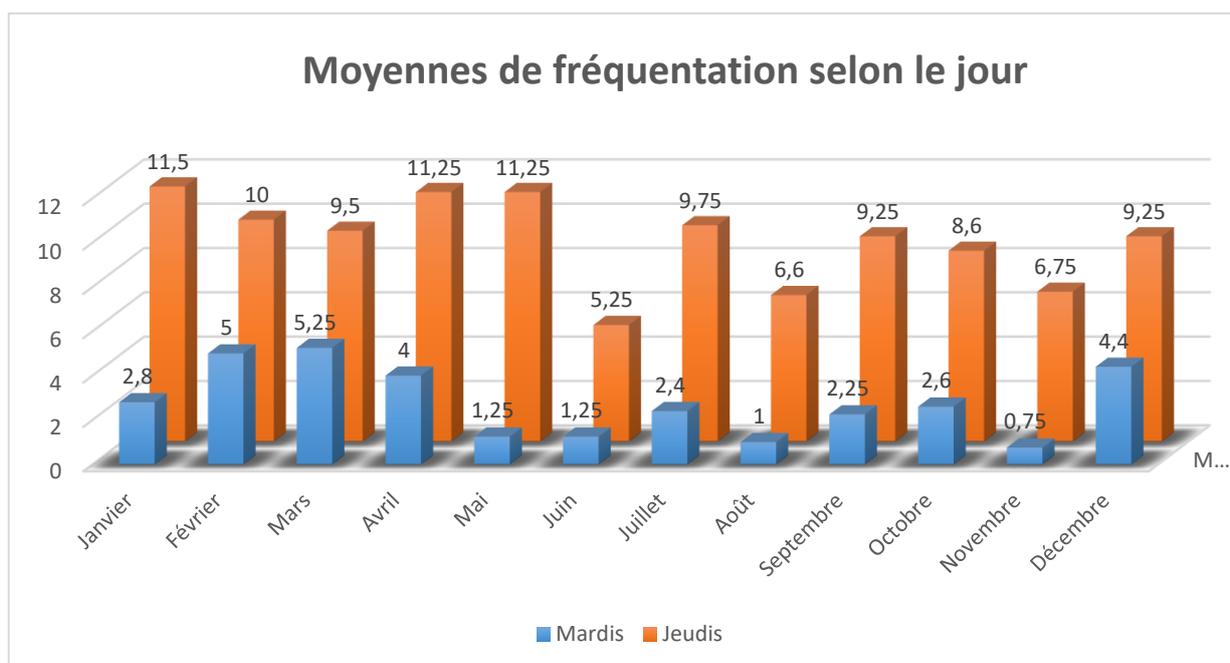
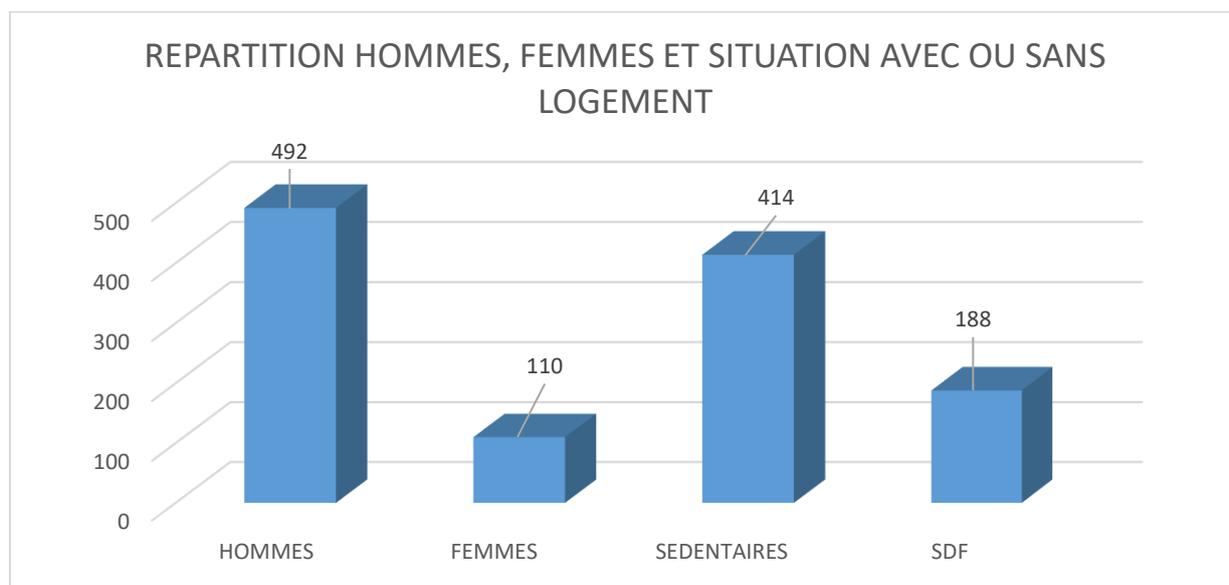
Le partage des locaux avec l'Accueil de jour peut induire en erreur sur les services proposés. Certains services ne sont donc pas accessibles durant l'ouverture du Tiers-lieu (machine à laver, douche, café...).

5 ACTIVITE

43 personnes ont fréquenté le Tiers-Lieu cette année : 33 hommes et 10 femmes. C'est 6 personnes de plus qu'en 2023.

Le Tiers-Lieu a accueilli 602 passages sur l'année 2024.

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



Le nombre de participants le mardi reste bien moins élevé que le jeudi (148 passages contre 454).

En effet, 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 moindre fréquentation ce jour-là, peut s'expliquer en partie, par le fait que la capacité d'accueil pour la préparation de repas différents ne peut excéder 3 à 4 personnes. Lorsque nous avons enregistré une fréquentation plus importante ces jours-là, cela est principalement dû au fait que les personnes avaient mutualisé la préparation de leurs repas ; ainsi, plusieurs personnes occupaient un seul espace de préparation.

En moyenne, nous recevons 3 personnes les mardis contre 9 les jeudis.

La journée du jeudi attire toujours plus de monde. Pour rappel, des "Ateliers Cuisine" y sont proposés sur une durée plus longue (2 heures au total). La gratuité et l'importance du lien social entre les bénéficiaires sont également des raisons qui peuvent expliquer les écarts d'activité entre les mardis et les jeudis.

L'objectif de cet atelier 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.

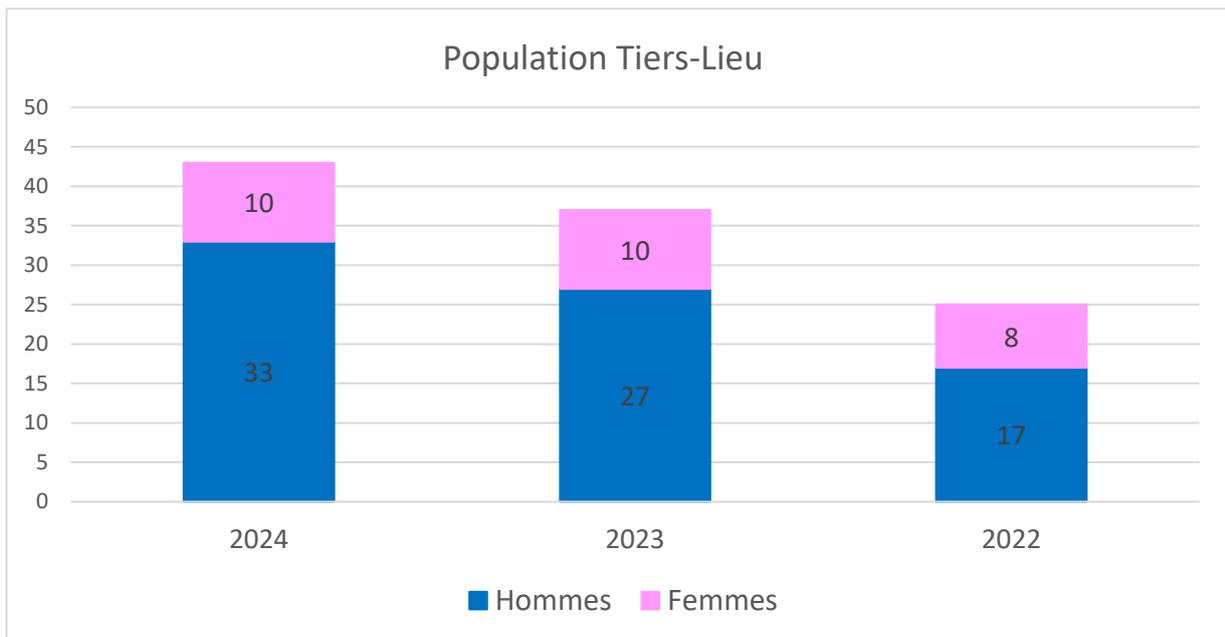
En effet, une des priorités que se donnent ces ateliers cuisine est de contribuer à une prise de conscience en visant un changement qui permette l'accès à une alimentation de meilleure qualité en cuisinant « des denrées fraîches » (légumes, fruits...).

S'appuyer sur la valorisation, la satisfaction de réaliser soi-même une recette, peut soutenir une volonté d'amélioration de son rapport à l'alimentation. Les interactions, inhérentes au fonctionnement d'un 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 autonomisation individuelle.

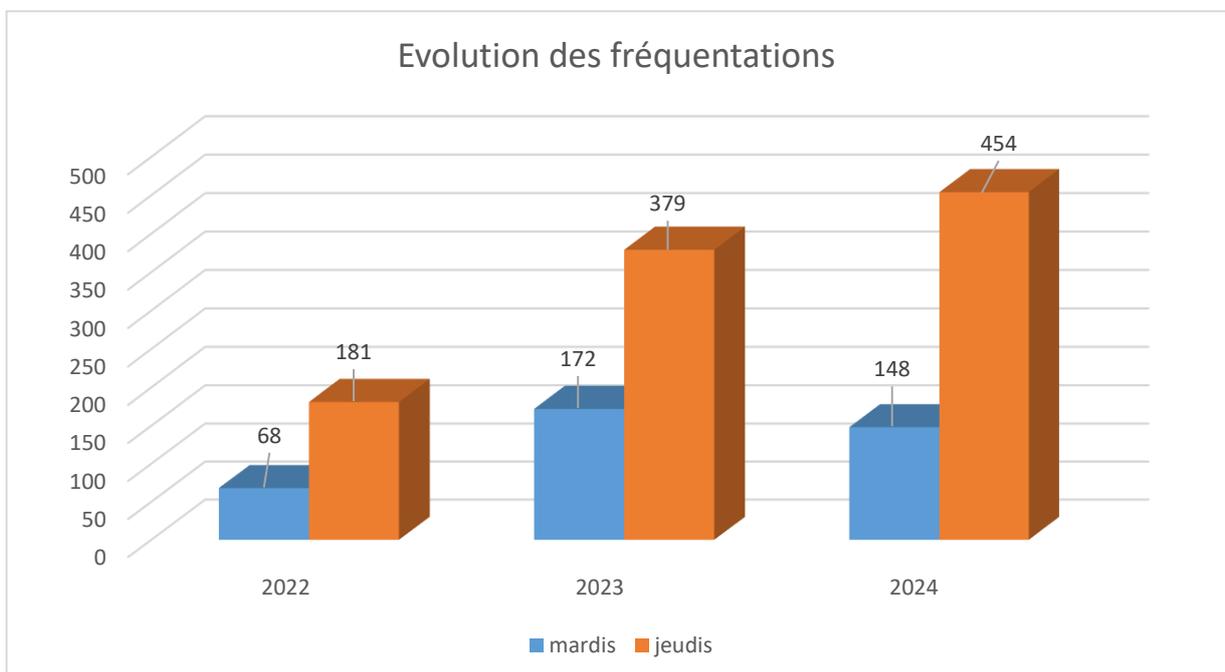
6 BILAN TRIENNAL

Le recueil de données, effectué depuis 2022, nous permet d'observer l'évolution des fréquentations du Tiers-Lieu.

Cela nous donne quelques indications, à la fois sur les nombres de passages mais également sur le nombre de personnes qui ont fréquenté le service.



43 personnes ont bénéficié du Tiers-Lieu cette année. C'est 6 personnes de plus que l'an passé et 18 de plus qu'en 2022.



La mise en place de l'Atelier Cuisine du jeudi, fin 2022, a eu une influence significative sur le nombre de visites global, puisque nous notons en 2023 une augmentation d'affluence de 121% (de 249 à 551). Cette augmentation s'était manifestée dès son lancement, au mois de septembre 2022, enregistrant alors une progression de 191% par rapport aux mois précédents.

Il est à noter aussi que cette croissance de l'affluence n'a pas concerné uniquement la journée du jeudi puisque les mardis se sont également trouvés impactés en 2023, passant de 68 à 172 visites (+153%).

Cette année, 602 visites au total ont été enregistrées, soit une augmentation de plus de 9.2% par rapport à 2023. Cette augmentation est essentiellement due à l'Atelier Cuisine (75 visites en plus).

7 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 1 000€) a été versé au Secours Populaire Français pour le paiement sur l'année 2024 des colis alimentaires aussi, une nouvelle organisation va peut-être devoir voir le jour en 2025.

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 des possibilités d'accueil. Afin d'éviter " la saturation" du service, nous avons donc décidé de ne pas développer davantage la communication partenariale.

8 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'ouverture 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.

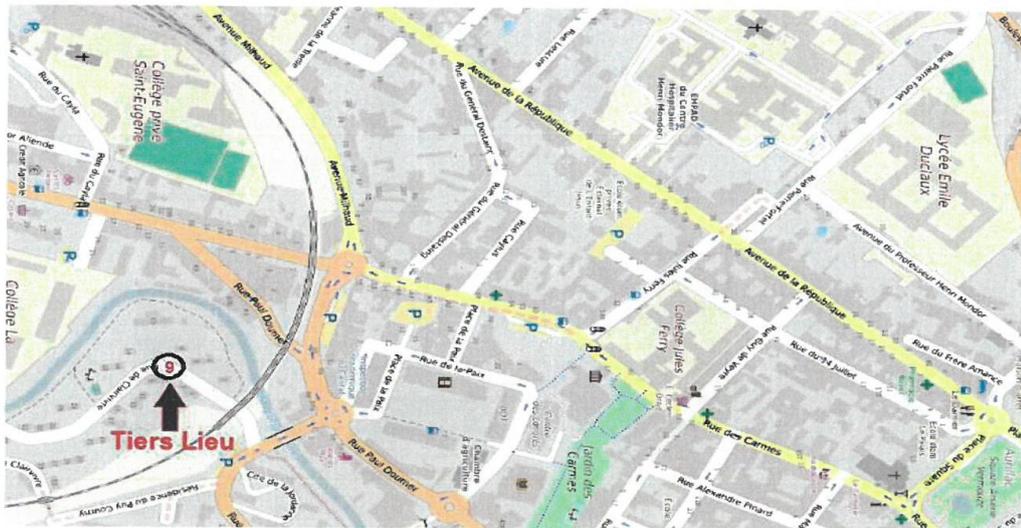
Nous remarquons que les bénéficiaires apprécient réellement de cuisiner ensemble avec des moments d'échanges sur les techniques pratiquées ainsi que de partager un repas en commun en testant parfois des plats qu'ils ne connaissent pas ou qu'ils n'avaient jamais goûtés. L'organisation des tâches se fait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

9 ANNEXE

Flyer Tiers-Lieu

PLAN D'AURILLAC



TIERS LIEU

9, cité Clairvivre 15000 AURILLAC

04.71.64.51.38



91, avenue de la République – B.P. 426
15004 AURILLAC CEDEX

☎ : 04.71.48.63.23.

www.anef15.fr



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.

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

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

Echanges autour des thématiques de l'alimentation et de la préparation (équilibre alimentaire, budget, approvisionnement, recettes...).

Présence éducative favorisant une éventuelle orientation sociale.

⚠ Les personnes accueillies doivent venir avec leurs propres denrées.

❖ Objectifs :

Permettre une réponse très individualisée et construite au plus près des besoins pour permettre l'accès à des prestations de cuisine aux familles hébergées à l'hôtel et également à un public en situation de vulnérabilité.

❖ Horaires d'ouverture :

- Mardi et jeudi de 12h30 à 14h00
- Durant la trêve hivernale (du 1^{er} novembre au 31 mars) : mardi et jeudi de 11h30 à 13h00

