ANEF Cantal

**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

# RESTAURANT DE LA SOLIDARITE

## Rapport d'activité 2024

ANEF Cantal
91, avenue de la République • B.P. 426 • 15004 Aurillac Cedex
Tél. 04 71 48 63 23
direction@anef15.fr • www.anef15.fr

# SOMMAIRE

SOMMAIRE 3
Préambule 4
1 Localisation et fonctionnement 5
1.1 Localisation 5
1.2 Moyens humains. Des salariés et des bénévoles 5
1.3 Ouverture et capacité d'accueil 6
1.4 Fonctionnement et organisation 7
1.5 Tarifs, bénéficiaires et comptabilité 7
2 Partenariat 9
3 Public concerné 10
4 Evènements marquants 11
5 Données statistiques 12
5.1 Bénévoles 12
5.2 Nombre de repas délivrés sur l'année 2024 12
6 Perspectives 2025 14

# PREAMBULE

**2024 marque les 6 années d'existence et l'essor du restaurant.**

**Comme pour 2023, le restaurant de la solidarité a répondu à sa mission de santé publique en permettant l'accès à un lieu de restauration à moindre coût pour les publics en difficulté.**

**Cette mission a été d'autant plus probante en 2024, qu'elle se caractérise par une franche augmentation des repas servis par rapport à 2023 : + de 230 repas.**

Le restaurant de la solidarité reste donc, un lieu convivial qui permet la création de lien social.

Le « bien manger » a un impact immédiat sur l'état de santé. Il permet de limiter l'apparition de maladies, d'amener des nutriments indispensables au bon fonctionnement du corps et ainsi favoriser un état de santé satisfaisant.

De plus, la salariée, cuisinière, est attentive aux respects des allergies alimentaires ou des régimes spécifiques nommés par les convives. Il s'agit de proposer des repas de qualité préparés sur place.

Ce dispositif s'inscrit pleinement dans l'axe santé du pôle AHI de l'ANEF Cantal et vient apporter une prestation complémentaire aux activités déjà proposées au sein de l'association ANEF Cantal.

Le restaurant propose un repas chaud, varié et équilibré, pour un prix de 2.50€. Les repas sont préparés chaque jour sur place avec des produits frais fournis essentiellement par la Banque Alimentaire du Cantal.

Les horaires d'ouverture permettent un lieu d'accueil supplémentaire entre la fermeture de la halte de nuit et l'ouverture de l'accueil de jour pour les publics en errance.

Le service est présenté dans une plaquette d'information et répertorié en ligne sur SOLIGUIDE.

# 1 LOCALISATION ET FONCTIONNEMENT

## 1.1 LOCALISATION

**Le restaurant de la solidarité est implanté au 7 cité Clairvivre, dans des locaux rénovés en 2022.**

Cette localisation renforce et complète les missions des services de l'ANEF Cantal du site au 9 cité Clairvivre :

- **Le SIAO (service Intégré d'Accueil et d'Orientation).**
- **Le service AVDL (Accompagnement Vers et Dans le Logement).**
- **Le service IML (intermédiation Locative).**
- **L'accueil de jour.**
- **Le Tiers-Lieu.**

## 1.2 MOYENS HUMAINS. DES SALARIES ET DES BENEVOLES

**Une salariée**

Le restaurant de la solidarité fonctionne avec l'intervention d'une salariée diplômée d'un certificat d'aptitude en cuisine.

Son temps de travail se répartit de la façon suivante :

- Du lundi au jeudi de 9h00 à 14h30.
- Le vendredi de 9h00 à 15h00.

**Des bénévoles et l'apprentissage de la citoyenneté**

Clé de voûte du fonctionnement du restaurant, les bénévoles assurent avec la cheffe de cuisine la bonne marche du service.

Pouvant aller de 3 à 6 personnes réparties sur la semaine, l'accueil de ces bénévoles est contractualisé par des conventions de bénévolat. Ces dernières permettent de fixer les obligations de chacun. Ils doivent tous s'engager à respecter et faire vivre les valeurs de l'ANEF Cantal.

Pour beaucoup d'entre eux, le restaurant leur permet de reprendre le rythme d'une activité professionnelle, d'apprendre des gestes techniques de cuisine.

**Une activité habilitée pour accueillir des personnes ayant à exécuter des TIG (Travaux d'Intérêt Général), elle permet de :**

**SANCTIONNER**

Le tribunal apporte une réponse à l'infraction commise, substituant aux courtes peines d'emprisonnement une sanction individualisée, re socialisante et efficace pour lutter contre la récidive.

**RÉPARER**

La personne condamnée effectue un travail sans rémunération dans l'intérêt collectif. Elle répare ainsi le tort commis à la communauté et restaure le lien de confiance.

**INSÉRER**

Le TIG favorise l'insertion des personnes éloignées de l'emploi, notamment des plus jeunes qui découvrent une activité professionnelle ou solidaire.

**PRÉVENIR**

Le TIG est une réponse efficace pour prévenir la récidive et contribue à la sécurité de tous.

**SOCIALISER**

Le TIG implique directement la société civile dans sa mise en œuvre : il favorise le lien social.

## 1.3 OUVERTURE ET CAPACITE D'ACCUEIL

Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi à partir de 12h00. L'accueil pour un repas y est possible jusqu'à 13h00. L'ouverture du restaurant est conditionnée par les dates de congés de la seule salariée.

Les dates de fermeture sont annoncées par affichage à l'extérieur du bâtiment. Le service dispose d'une capacité maximum de 25 convives dans une salle située en rez-de-chaussée.

## 1.4 FONCTIONNEMENT ET ORGANISATION

**L'apport de denrées alimentaires est principalement le fait de la Banque Alimentaire du Cantal grâce à trois livraisons hebdomadaires.**

La cuisinière peut ainsi choisir des denrées fraîches (légumes, fruits, viande, poisson, produits laitiers) mais aussi les denrées sèches (féculents, condiments, boites de conserve).

Des achats en supermarché viennent compléter les besoins de produits alimentaires, de produits d'entretiens et de petit matériel.

Les produits livrés et / ou achetés sont cuisinés sur place chaque jour pour assurer quotidiennement la proposition de repas frais.

Le repas type proposé comprend :

***Une entrée, un plat, un fromage et un dessert***

La fin du repas s'organise autour d'un café où se joint souvent la salariée et les bénévoles.

Les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire sont respectées et conformes aux principes **HACCP** qui correspond à l'acronyme anglais Hazard Analysis Critical Control Point.

Le respect des principes HACCP a nécessité la mise en place d'outils de traçabilité.

Ainsi sont répertoriés :

- Les dates sur les produits mis en congélation.
- Un registre des alertes alimentaires reçues et une vérification hebdomadaire.
- La tenue d'un cahier de non-conformité.
- Un relevé des températures des congélateurs et réfrigérateurs consignés sur fiches.
- Le nettoyage des congélateurs et des réfrigérateurs également consigné sur fiches.
- L'affichage des règles d'hygiène dans la cuisine et dans la salle de restauration.

## 1.5 TARIFS, BENEFICIAIRES ET COMPTABILITE

Le repas est proposé aux convives pour 2,50€, sans justificatif de ressources.

Il ne s'agit pas de concurrencer les restaurants traditionnels mais bien de proposer un repas accessible au public bénéficiaire de faibles ressources.

Les salariés de l'ANEF Cantal et les partenaires professionnels ont la possibilité d'y déjeuner pour 5€.

La salariée assure l'encaissement des repas. Il est possible de payer en avance un certain nombre de repas et à l'inverse de mettre en attente un paiement de sorte de ne pas empêcher la prise d'un repas en cas de difficulté financière passagère.

Toutes ces possibilités sont régies par des outils afin d'en assurer la traçabilité.

Les personnes ayant une mesure de protection ont la possibilité de bénéficier du service offert par le restaurant. Un lien avec le mandataire nous permet d'adresser une facture mensuelle.

Enfin, il est possible que des associations caritatives ou services sociaux achètent des tickets afin de les distribuer auprès de leurs publics. C'est le cas pour le Secours Populaire et le Service Pénitencier d'Insertion et de Probation.

Un fonctionnement a été adapté pour le Secours Catholique avec une facturation à réception des tickets.

L'organisation comptable du restaurant intègre les protocoles comptables existants de l'ANEF Cantal.

# 2 PARTENARIAT

Le restaurant de la solidarité est identifié par les partenaires du bassin aurillacois. Les travailleurs sociaux et les associations caritatives réalisent des orientations régulièrement.

L'année 2024 marquera une nouvelle fois l'importance que revêt le partenariat avec la Banque Alimentaire du Cantal. Ce partenariat a été mis en valeur lors de son AG 2024 par une l'intervention du chef de service de l'Axe santé du Pole A.H.I. (Accueil Hébergement Insertion) pour présenter le projet et les services de l'ANEF Cantal.

# 3 PUBLIC CONCERNE

Le restaurant de la solidarité est ouvert en accès libre à toute personne en situation de précarité.

L'ANEF Cantal a fait le choix d'accueillir également les familles et leurs enfants.

Les objectifs principaux visés sont :

- **Améliorer la qualité nutritionnelle et gustative** de l'approvisionnement en denrées de l'aide alimentaire.
- Soutenir la **participation** et l'**accompagnement des personnes en situation de précarité alimentaire** dans l'évolution des pratiques alimentaires.

Pour l'ANEF Cantal, la possibilité de bien manger doit être ouverte à tous.

De plus, la mixité du public accueilli est une richesse qui vient nourrir la convivialité du lieu.

Les animaux ne sont pas admis dans la salle de restauration mais peuvent rester à l'extérieur du bâtiment.

# 4 EVENEMENTS MARQUANTS

Comme chaque année, il a été à organisé le repas de Noël en conviant l'ensemble des bénévoles de la Banque Alimentaire, l'équipe de direction ainsi que tous les habitués des lieux.

La célébration des anniversaires tout au long de l'année a fait l'objet d'une attention toute particulière de la part de la cuisinière, en personnalisant les desserts.

La construction inlassable d'une dynamique collective portée par l'équipe du restaurant permet d'optimiser la qualité du service offert.

# 5 DONNEES STATISTIQUES

## 5.1 BENEVOLES

**Six bénévoles sont intervenus au restaurant.**

Leurs présences s'ajustent en fonction de leurs démarches et obligations personnelles.

Le chef de service est resté disponible auprès des personnes et des partenaires pour présenter le restaurant de la solidarité aux personnes qui peuvent être intéressés pour du bénévolat.

Comme les années précédentes, il est important de préciser que l''un d'entre eux est également bénévole à la Banque Alimentaire. Il est présent chaque semaine et participe à la bonne coordination entre nos deux associations.

## 5.2 NOMBRE DE REPAS DELIVRES SUR L'ANNEE 2024

| Mois | Nombre de repas payés sur place à 2,50€ | Nombre de repas facturés à 2,50€ | 2022 | 2023 | 2024 |
|---|---|---|---|---|---|
| Janvier | 162 | 10 | **125** | **166** | **172** |
| Février | 119 | 16 | **88** | **98** | **135** |
| Mars | 138 | 22 | **192** | **208** | **160** |
| Avril | 244 | 14 | **147** | **200** | **258** |
| Mai | **130** | 15 | **216** | **168** | **145** |
| Juin | **139** | 19 | **115** | **234** | **158** |
| Juillet | **204** | 20 | **180** | **78** | **244** |
| Août | **85** | 12 | **138** | **111** | **97** |
| Septembre | **291** | 23 | **222** | **222** | **314** |
| Octobre | **214** | 19 | **182** | **281** | **233** |
| Novembre | **148** | 20 | **204** | **122** | **168** |
| Décembre | **151** | 35 | **254** | **126** | **186** |
| **TOTAL** | **2025** | **225** | **1953** | **2020** | **2250** |

**Une franche augmentation de la fréquentation du restaurant en 2024 témoigne de la bonne santé de l'activité.**

Cette augmentation se confirme quand on la compare à celle de 2022, + 300 repas

Ce service d'utilité et de cohésion sociale persiste à être un lieu ressource pour les personnes accueillies.

Les mois d'avril, juillet, septembre et octobre se caractérisent par une activité importante, plus de 200 repas par mois.

**Pour cette année 2024, 2250 repas ont été servis contre 2020 en 2023 soit une augmentation de 230 repas, une moyenne par mois de 188 repas servis.**

# 6 PERSPECTIVES 2025

- ✓ Au-delà de proposer des repas à 2,50€, l'objectif du restaurant de la solidarité est de rester un lieu convivial et riche en partages.

- ✓ Développer la mission de santé publique et la promotion à la santé, la volonté serait d'instaurer des interventions régulières des intervenants du DAHLIR pour qu'ils puissent, lors du repas, échanger sur le sport adapté et l'accès à la culture.

- ✓ Poursuivre le partenariat et les formations avec la Banque Alimentaire.

- ✓ Développer la communication.