



FICHE ACTION

► Intitulé de l'action	Transformation de l'épicerie éducative en une épicerie mixte, ouverte à toutes et tous afin de favoriser la mixité sociale et créer un espace d'échanges et de solidarité
► Contexte	Les villes se doivent aujourd'hui d'être plus solidaires. Les épiceries mixtes permettent le brassage de différents usagers : d'un côté, un public socialement orienté, et de l'autre, des clients lambda dits « solidaires » qui cherchent d'autres moyens de consommer des produits et veulent participer à la vie de la cité.
► Objectif(s) du projet	Eviter la stigmatisation des clients bénéficiaires qui peuvent acheter les mêmes produits qu'une personne ne rencontrant pas de difficultés financières. Créer des liens entre différents publics d'un même territoire Fidéliser une clientèle variée pour l'épicerie Organiser dans l'espace de vie sociale par les clients, de nouveaux ateliers à partir de leurs compétences et appétences (priorité à la sensibilisation à l'écologie ou comment réduire l'impact de notre mode de consommation sur notre environnement) Adhérer à une charte de l'épicerie pour les publics solidaires avec engagement de participation aux ateliers
► Bénéficiaires du projet	Les foyers ayant une ou plusieurs dettes domiciliées sur le territoire communal de BASTIA, et dont le potentiel financier familial pourrait permettre, à condition d'une gestion budgétaire anticipée et cohérente, le non recours à l'assistanat (public toujours majoritaire, environ 40 familles par an). Autres usagers désirant participer au projet social en soutenant l'action de l'épicerie éducative en accédant aux produits de l'épicerie aux tarifs normaux (25% du public)
► Action(s) développée(s)	<u>Actions individuelles dites classiques à destination du public fragile :</u> Entretien individuel : au cours des entretiens, la CESF fait le point sur la situation budgétaire globale de la famille à l'aide de différents outils (grille budgétaire, état des dépenses,...). Des visites à domicile pour mieux comprendre les habitudes de vie du bénéficiaire peuvent être proposées. Des menus pour la semaine et la liste de courses nécessaires sont établis. Accès à l'épicerie A la fin de l'entretien, le bénéficiaire choisit les denrées correspondant à ses besoins. La CESF peut être amenée, lors des achats, à continuer de donner des conseils d'équilibre alimentaire et à proposer des fiches recettes. Le bénéficiaire s'engage à utiliser l'économie réalisée, en bénéficiant de l'accès à l'épicerie, à régler ses dettes, factures, crédits identifiés par le travailleur social référent, ayant motivé la demande d'intégration au dispositif. <u>Actions collectives dites classiques à destination de tout public :</u> A la faveur de différents ateliers, portant sur des problématiques récurrentes identifiées lors des suivis individuels, des thèmes seront abordés de façon ludique et conviviale (l'hygiène et l'équilibre alimentaire, le tri sélectif, la maîtrise de la consommation des flux, ...). Ateliers culinaires : ils ont lieu une fois par semaine. Il est demandé aux participants d'amener un torchon et un tablier (s'il en possède un). Ils peuvent soit déjeuner sur place soit emporter les plats préparés lors de l'atelier. Les fiches des recettes exécutées sont mises à disposition au sein de l'Epicerie Lors des ateliers cuisine, les clients bénéficiaires et solidaires d'origines différentes peuvent échanger sur leurs pratiques culinaires et sur les produits qu'ils ont l'habitude de cuisiner ateliers (cuisine des légumes, cuisine du placard, cuisine économique,

	diététique...) Ateliers collectifs : organisés par l'équipe sociale du dispositif, qui pourra s'adjoindre la collaboration de partenaires institutionnels et/ ou associatifs experts de la question traitée. Dans ce cadre, il est proposé la réalisation d'ateliers de création de produits écologiques et zéro-déchet (produits d'entretien, beewrap, tawashi, etc) et la création d'une objethèque. Celle-ci a pour fonction le prêt d'objets divers permettant une vaste accessibilité et un partage constructif (outillage, matériel de jardinage, de cuisine, de bureautique, de puériculture, etc.). Les objets disponibles proviennent de dons ou de mises à disposition de la part de ses adhérents. Cette mutualisation des objets fera l'objet de l'établissement de contrats de prêt. Cette activité permet de mettre l'accent sur le faire et le partage, plutôt que sur l'avoir, dans une continuité de dynamique autour de la consommation responsable. Possibilité d'externalisation de ces ateliers au centre social																								
► Acteurs du projet	CCAS de la Ville de BASTIA																								
► Partenaires	Ville de BASTIA, CDC																								
► Périmètre géographique, territoire(s) concerné(s)	Ville de BASTIA																								
► Communication interne	Site de la Ville, affichage																								
► Communication externe	Voie de presse																								
► Résultats attendus en termes qualitatifs et quantitatifs	Favoriser la mixité sociale Partager les savoirs Développer les pratiques de consommation durable																								
► Logistique	Support de l'Epicerie éducative actuelle Possibilité de migrer les ateliers sur le centre social avec à disposition la cuisine et la cafétéria dudit centre																								
► Financement	Coût actuel du marché alimentaire solidaire pour 40 familles reçues annuellement avec une revente des produits à 10% du prix d'achat réel -> 69 500 euros HT Coût du marché alimentaire mixte avec revente à prix coutant et un bénéfice de 10% pour financer les nouveaux ateliers de la cuisine ->17 375 euros HT pour environ 10 familles hors champ social soit 25% du total du public accueilli Demande d'aide financière de 11 375 euros CDC + coût d'une nouvelle CESF soit 50 000 euros par an Pour information marché actuel renouvelable tous les ans dans la limite de trois ans à compter de janvier 2022 : <table><tr><th>N° lot</th><th>Intitulé</th><th>Montant annuel</th><th>Fin des marchés</th></tr><tr><td>1</td><td>Produits alimentaires frais</td><td>19 200 euros HT</td><td>Décembre 2024</td></tr><tr><td>2</td><td>Fruits et légumes</td><td>8400 euros HT</td><td>Décembre 2024</td></tr><tr><td>3</td><td>Produits alimentaires secs et conserves</td><td>21 700 euros HT</td><td>Décembre 2024</td></tr><tr><td>4</td><td>Produits alimentaires surgelés</td><td>10 900 euros HT</td><td>Décembre 2024</td></tr><tr><td>5</td><td>Produits d'hygiène et d'entretien domestique</td><td>9300 euros HT</td><td>Décembre 2024</td></tr></table>	N° lot	Intitulé	Montant annuel	Fin des marchés	1	Produits alimentaires frais	19 200 euros HT	Décembre 2024	2	Fruits et légumes	8400 euros HT	Décembre 2024	3	Produits alimentaires secs et conserves	21 700 euros HT	Décembre 2024	4	Produits alimentaires surgelés	10 900 euros HT	Décembre 2024	5	Produits d'hygiène et d'entretien domestique	9300 euros HT	Décembre 2024
N° lot	Intitulé	Montant annuel	Fin des marchés																						
1	Produits alimentaires frais	19 200 euros HT	Décembre 2024																						
2	Fruits et légumes	8400 euros HT	Décembre 2024																						
3	Produits alimentaires secs et conserves	21 700 euros HT	Décembre 2024																						
4	Produits alimentaires surgelés	10 900 euros HT	Décembre 2024																						
5	Produits d'hygiène et d'entretien domestique	9300 euros HT	Décembre 2024																						