RECUEIL D'EXPÉRIENCES

ÉLUS POUR DES TERRITOIRES

ÉLUS MSA
Mandat
2020-2025

msa
santé
famille
retraite
services
L'essentiel & plus encore

« Après un début de mandat complexe pour notre réseau mutualiste, le moment est venu d'engager l'ensemble des élus autour d'un projet mobilisateur qui montrera la pertinence de nos actions et notre engagement pour nos adhérents et nos territoires. Notre ambition est l'organisation de multiples actions, dans toutes nos caisses, entre le 1er et le 9 octobre 2022, sur une thématique commune, l'alimentation. L'ampleur du mouvement ainsi créée permettra de rendre visible notre rôle d'élu au sein de la MSA et au service des citoyens. »

Pascal Cormery
Président de la CCMSA

« Axe majeur du plan stratégique MSA 2025, la réussite de ce projet repose sur la mise en place d'une démarche concertée et sur la capacité d'emporter l'adhésion de l'ensemble des délégués et les équipes de professionnels, en fonction des réalités constatées sur le terrain. Cette mobilisation institutionnelle sera une première, elle promet de belles initiatives à découvrir et à mettre en lumière. »

Thierry Manten
1er Vice-président de la CCMSA

« La mobilisation autour de cette action commune contribuera à fédérer notre réseau d'élus, à développer un sentiment d'appartenance et à mettre en évidence un mutualisme concret et attentif à ses adhérents. Imaginez des actions faciles et conviviales qui mobiliseront le plus grand nombre de délégués. Vous trouverez dans ce recueil d'expériences une source d'inspiration pour concevoir et déployer vos propres actions autour de l'alimentation. Il se présente sous forme de fiches-action déclinées en trois thématiques : l'éducation à la santé, les solidarités alimentaires et l'éducation des consommateurs. »

Philippe Moinard
Président de la CAM

SOMMAIRE

ÉDUCATION À LA SANTÉ

LES P'TITS ATELIERS NUTRITIFS 5

ATELIER NUTRITION SANTÉ SENIORS 6

NUTRI ACTIV' 7

MANGER SAIN ET EQUILIBRÉ GRÂCE
À NOS PRODUCTEURS LOCAUX MSA d'Armorique 8

CONFÉRENCE SANTÉ MSA des Portes de Bretagne 10

FORMATION NUTRITION ET HYGIÈNE ALIMENTAIRE 12

SOLIDARITÉS ALIMENTAIRES

GLANAGE MSA Côtes Normandes 15

COMME AU RESTO MSA Midi-Pyrénées Sud 16

SACS SOLIDAIRES MSA MSA Île-de-France 18

100 000 PANIERS SOLIDAIRES 20

PANIERS SOLIDAIRES MSA Île-de-France 21

LES PANIERS SOLIDAIRES MSA Midi-Pyrénées Sud 22

PANIERS SOLIDAIRES MSA Provence Azur 24

PANIERS SOLIDAIRES MSA Marne Ardennes Meuse 26

PANIERS SOLIDAIRES MSA Alpes du Nord 28

PANIERS SOLIDAIRES MSA Berry-Touraine 30

PANIERS SOLIDAIRES MSA Picardie 32

COUP DE POUSSE MSA Marne Ardennes Meuse 34

SOLITERRE MSA Alpes Vaucluse 36

ÉDUCATION DES CONSOMMATEURS

LES ÉLUS SUR LE MARCHÉ MSA Midi-Pyrénées Sud 39

PROGRAMME DU CHAMP À L'ASSIETTE MSA Berry-Touraine 40

BIEN MANGER, SANS GASPILLER MSA de Franche-Comté 42

METTEZ DE LA SANTÉ DANS VOTRE ASSIETTE 44

PRODUIRE, CUISINER, DÉGUSTER,
LE VIVRE ET L'ÉCRIRE 45

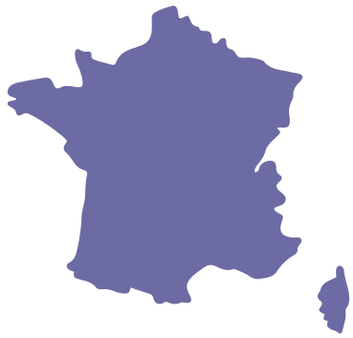
MON PETIT LIVRET POUR BIEN MANGER
GASTRONOMIE UNIVERSELLE Solidel 46

ÉDUCATION À LA SANTÉ

Les MSA initient et réalisent de nombreuses actions sur les territoires ruraux pour faire évoluer les comportements et donner les moyens à chacun de devenir acteur de sa santé. L'alimentation ayant un rôle majeur dans la prévention des maladies, l'institution propose des actions participant à l'éducation alimentaire des populations vivant en milieu rural. Améliorer l'information nutritionnelle et promouvoir l'adoption de comportements nutritionnels favorables à la santé, tels sont les objectifs poursuivis.

LES P'TITS ATELIERS NUTRITIFS

Un programme d'ateliers interactifs sur l'alimentation du jeune enfant.



LES OBJECTIFS VISÉS

Échanger entre pairs et acquérir des connaissances sur l'alimentation du jeune enfant en lien avec son développement psycho-moteur.

PUBLIC CIBLE

Futurs parents et parents d'enfants de 0 à 2 ans inclus.

Les P'tits ateliers nutritifs sont composés :

- D'un atelier généraliste qui porte sur les premiers pas vers l'équilibre alimentaire ;
- De deux ateliers complémentaires sur la diversification alimentaire et le bon choix des produits.

BUDGET

Interne : FNPEISA

Ces ateliers sont gratuits et proposés tout au long de l'année, pour s'adapter à l'agenda déjà bien chargé des parents. Ils apportent des réponses concrètes et des conseils pratiques sur l'équilibre alimentaire, l'étape de la diversification alimentaire et les bons achats pour la santé. Ils se déroulent en soirée ou le samedi et sont animés par une diététicienne.

Cette action fait partie du Plan Nutrition Santé et Activités Physiques de la MSA qui propose des actions de prévention santé ouvertes à tout public.

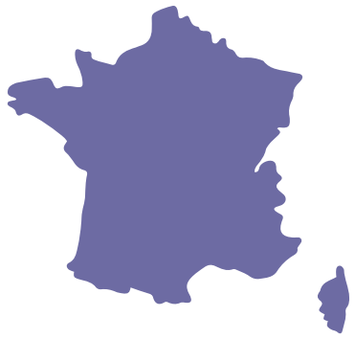
NOS RÉSULTATS

Entre octobre et mai 2021, 177 ateliers ont pu être réalisés regroupant un total de 496 participants.

POUR ALLER PLUS LOIN

S'adresser au service prévention de sa caisse.

ATELIER NUTRITION SANTÉ SENIORS



Un cycle d'ateliers pour favoriser le lien entre alimentation et activité physique.

LES OBJECTIFS VISÉS

- Prévenir les risques d'obésité, de diabète, de maladies cardiovasculaires, et d'autres pathologies liées aux déséquilibres nutritionnels et à la sédentarité pour améliorer la qualité de vie générale des participants.
- Accompagner les seniors vers un changement de comportement lié à l'alimentation et à la pratique d'une activité physique régulière.

PUBLIC CIBLE

Personnes entre 70 et 90 ans autonomes.

BUDGET

Interne : FNPEISA
Externe : Conférence des financeurs (interrégimes).

Le programme Atelier Nutrition Santé Seniors (ANSS) se compose de 10 séances sur des thématiques propres à la nutrition et à l'activité physique. Chaque séance dure environ de deux à trois heures et se déroule selon des méthodes d'animation basées sur l'échange entre pairs. Planifiés chaque semaine, les ateliers ont lieu dans des structures à proximité du lieu de résidence des seniors pour favoriser le lien social dans les communes rurales et péri-urbaines.

Cette action fait partie du Plan Nutrition Santé et Activités Physiques de la MSA qui propose des actions de prévention santé ouvertes à tout public.

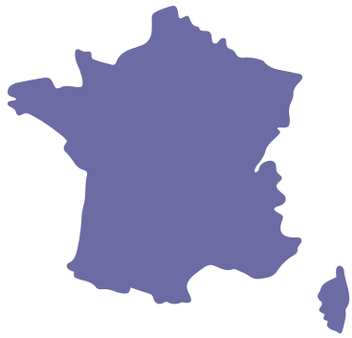
NOS RÉSULTATS

281 cycles d'ateliers nutritionnels (Nutri'activ/ANSS) ont été réalisés en 2020. Plus de 2 606 participants ont bénéficié de ces programmes.

POUR ALLER PLUS LOIN
S'adresser au service prévention de sa caisse.

NUTRI ACTIV'

Un cycle d'ateliers proposé aux seniors pour faire le lien entre alimentation et activité physique régulière.



LES OBJECTIFS VISÉS

- Prévenir les risques d'obésité, de diabète, de maladies cardiovasculaires, et d'autres pathologies liées aux déséquilibres nutritionnels et à la sédentarité.
- Accompagner les seniors vers un changement de comportement lié à l'alimentation et à la pratique d'une activité physique régulière.

Le programme Nutri Activ' est composé de 6 ateliers de deux heures chacun portant sur des thèmes variés, tels que le comportement et l'équilibre alimentaires, le plaisir de manger ou encore la lecture des étiquettes et la lutte contre le gaspillage.

La méthode pédagogique mise en œuvre favorise les échanges, le partage d'expérience et les jeux de rôles. L'utilisation de supports numériques permet de partager des applications sur smartphone ou faire connaître des sites Internet d'informations utiles.

PUBLIC CIBLE

- Personnes autonomes de plus de 60 ans.
- Personnes vivant à domicile ou en résidences autonomie, notamment en MARPA.
- Personnes vivant dans les territoires identifiés comme prioritaires par l'observatoire régional des situations de fragilité.

BUDGET

Interne : FNPEISA
Externe : Conférence des financeurs (interrégimes).

NOS RÉSULTATS

281 cycles d'ateliers nutritionnels (Nutri'activ/ANSS) ont été réalisés en 2020. Plus de 2 606 participants ont bénéficié de ces programmes.

POUR ALLER PLUS LOIN
S'adresser au service prévention de sa caisse.

MANGER SAIN ET EQUILIBRÉ GRÂCE À NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Un programme d'ateliers pour donner aux enfants les clés d'une bonne alimentation.

LES OBJECTIFS VISÉS

- Sensibiliser les enfants aux conséquences de leur alimentation sur leur santé physique et mentale.
- Iinformer les enfants sur l'importance d'une alimentation équilibrée, variée et de saison.
- Informer les enfants sur l'origine des produits qu'ils consomment.

PUBLIC CIBLE

Familles, enfants, jeunes, tout public.

BUDGET

Environ 7 000 €, comprenant :
- Le tirage du livret de recettes.
- La conception et le tirage d'affiches.
- L'intervention d'un conférencier.

Dans le cadre de la mission de santé publique de la MSA, les élus de la MSA d'Armorique ont réfléchi à la mise en place d'une action innovante sur le thème de la nutrition, en prenant en compte :
- l'influence de l'alimentation sur la santé physique et mentale,
- l'engagement des producteurs pour une alimentation de qualité et la promotion de leurs productions locales.

Les professionnels de la MSA se sont appuyés sur la feuille de route des élus pour proposer des outils pédagogiques. Ainsi est né le dispositif « Manger Sain et Equilibré grâce à nos producteurs locaux » qui s'adresse aux enfants, car c'est dès l'enfance que l'on construit ses habitudes alimentaires. De plus, à partir des classes de collège, la restauration est souvent proposée en self, laissant l'élève composer lui-même son menu.

LES ÉTAPES CLÉS

☑ **Étape 1 :** Constitution de deux groupes de travail par les élus pour réfléchir à la mise en place d'actions innovantes sur le thème de la nutrition (4 réunions en 2016).

☑ **Étape 2 :** Transposition des propositions des élus par les animateurs de la vie mutualiste et les infirmières de prévention santé en outils pédagogiques courant 2017.

☑ **Étape 3 :** Identification des écoles publiques et privées et des producteurs locaux susceptibles de s'investir dans ce projet.

☑ **Étape 4 :** Élaboration du livre de recettes fin décembre 2017.

☑ **Étape 5 :** Démarrage des interventions dans les écoles fin décembre 2017.

NOS RÉSULTATS

Depuis 2017, cette action a pu se dérouler auprès d'une trentaine d'écoles, soit auprès de 750 enfants.

77 *Les ateliers ludiques en groupe d'élèves permettent de mettre en pratique les connaissances déjà acquises ou apprises durant l'intervention. Par exemple, si les élèves connaissent par cœur les slogans publicitaires de prévention santé « Mangez 5 fruits et légumes », « Mangez, bougez », « Evitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé »..., l'atelier de création des repas d'une journée leur permet de réfléchir ensemble à des repas équilibrés. Exercice parfois difficile pour 3 groupes sur 5 qui connaissent les slogans mais ont du mal à les appliquer.*

Christine Morvan
Responsable de la vie mutualiste

EN PRATIQUE

Le dispositif « Manger Sain et Equilibré grâce à nos producteurs locaux » s'articule autour de deux temps :

- Deux ateliers d'une heure trente environ chacun à distance d'une semaine destinés aux enfants des classes de CM1 et CM2 (9 - 11 ans) au cœur même de l'école et animés par les animateurs de la vie mutualiste et les infirmières de prévention santé de la MSA d'Armorique.

  - Atelier 1 :
  ○ Interpellation des enfants sous forme de questions (Pourquoi mange-t-on ? Qu'avez-vous mangé au petit déjeuner ?, etc.), afin de leur présenter les catégories de la pyramide alimentaire.
  ○ Travail en groupe autour de la composition d'un menu équilibré par les élèves.

  - Atelier 2
  Trois thématiques sont abordées :
  ○ La saisonnalité (avec notamment, la distribution d'un livret de recettes simples élaborées à partir de produits locaux que les enfants peuvent ramener chez eux).
  ○ La lecture des étiquettes pour apprendre à reconnaître les ingrédients d'un produit, acquérir les notions de lipide, glucide, glucose.
  ○ L'activité physique.

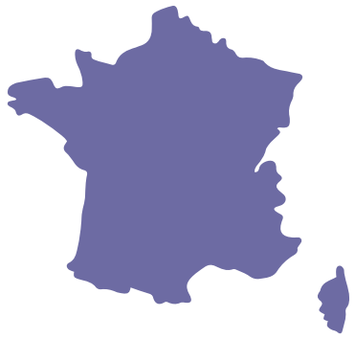
  Partant du constat que même en milieu rural, de moins en moins d'enfants ont un lien direct avec les acteurs de la production et connaissent les produits non transformés, les élus ont souhaité faire intervenir, au cours de cet atelier, un producteur local pour parler de l'origine des produits et de la saisonnalité des cultures. A partir de la dégustation de ses produits, il fait découvrir aux enfants des saveurs qui ne leur sont pas habituelles.

- Une soirée-conférence
  Pour faire écho au travail réalisé avec les enfants, une conférence sur le thème de l'alimentation est organisée dans la commune (ou à proximité) quelques jours après l'intervention dans l'école.
  Cette soirée est gratuite et destinée à tous les publics, notamment les parents d'élèves, qu'ils soient assurés MSA ou non.
  La conférence nutrition est animée par une diététicienne diplômée d'état.

POUR ALLER PLUS LOIN

Magalie Departout
departout.magalie@armorique.msa.fr

CONFÉRENCES SANTÉ



En tant qu'actrice de la prévention dans les territoires ruraux, les MSA réalisent de nombreuses conférences autour du lien entre alimentation et santé.

Seules quelques réalisations de caisses sont présentées.

LES OBJECTIFS VISÉS

- Informer les participants sur le lien entre l'alimentation et le bien-être.

PUBLIC CIBLE

Tout public.

BUDGET

Entre 500 et 1 000 € par conférence (intervenants et location de la salle).

L'étude nationale de santé sur l'environnement, la biosurveillance, l'activité physique et la nutrition (étude Esteban), menée en 2016, a permis d'observer la situation de l'alimentation et de l'activité physique de la population. Même si la France est plutôt bien positionnée en matière de nutrition par rapport à d'autres pays européens, la situation reste fragile, avec des inégalités sociales de santé persistantes.
Près de la moitié des adultes, et presde 18 % des enfants de 6 à 17 ans sont en surpoids ou obèses. Cette situation stagne depuis 10 ans. Le surpoids et l'obésité sont responsables notamment de risques de diabète et de maladies cardiovasculaires.
L'activité physique est faible et la sédentarité élevée chez les adultes et les enfants. Cette situation se dégrade en particulier chez les femmes et les enfants ces dix dernières années.

À travers les différentes conférences organisées sur tout le territoire, la MSA poursuit les objectifs d'améliorer l'information nutritionnelle des populations vivant en milieu rural, de promouvoir l'adoption de comportements nutritionnels et physiques favorables à la santé et de rendre accessibles les messages de prévention en matière d'alimentation.

THÈMES ABORDÉS EN MSA DES PORTES DE BRETAGNE :

« La santé passe aussi par l'assiette » ou « Alimentation, associer plaisir et santé »
Intervenant : diététicien / nutritionniste
Une conférence pour aborder les questions relatives à l'alimentation plaisir, quotidienne...
Exemples :
Quels sont les risques liés aux excès et aux carences ? Quelles sont les bases d'une alimentation équilibrée ?

« L'Intestin, organe mal aimé et pourtant essentiel pour notre santé et notre bien-être »
ou « Microbiote intestinal »
Intervenant : Docteur en pharmacie ou gastro-entérologue du CHU
Une conférence pour aborder toutes les questions relatives au rôle du microbiote intestinal sur la santé et son rôle dans la prévention de certaines pathologies.
Exemples :
Des actions sur le microbiote permettraient-elles de prévenir et de mieux traiter ces maladies ? Ces actions permettraient-elles d'augmenter l'efficacité des traitements médicamenteux des cancers ? Quels sont les aliments à privilégier ?

AUTRES ACTIONS

- **MSA Alsace :** comprendre le mécanisme du diabète, prodiguer des conseils pour un meilleur équilibre alimentaire par le choix d'une nourriture adaptée lors d'une conférence-débat, « Comprendre et prévenir le diabète » ou encore proposer une conférence sur l'alimentation suivie de 2 ateliers animés par une diététicienne portant sur la lecture des étiquettes et sur la réalisation de recettes saines et équilibrée.

- **MSA de Bourgogne :** informer sur l'équilibre alimentaire et les conséquences de l'alimentation sur notre santé à travers la présentation des différentes familles d'aliments et du fonctionnement du système digestif lors d'une conférence-débat, «L'alimentation pour la santé».

- **MSA des Charentes :** échanger avec des collégiens du territoire autour de leurs habitudes alimentaires, en vue de leur apporter des repères nutritionnels pour la composition de leurs petits déjeuners et déjeuners. Tout cela sous la forme d'un forum santé jeunes.

- **MSA Loire-Atlantique Vendée :** aborder la thématique de la nutrition lors de l'assemblée générale de la caisse, avec l'intervention d'un médecin nutritionniste, suivie d'un atelier «sport» animé par un kinésithérapeute et d'un atelier «cuisine» assuré par un chef restaurateur.

- **MSA Sud Aquitaine :** informer le grand public sur les bénéfices de l'alimentation méditerranéenne lors d'une conférence débat, intitulée « Les bénéfices santé de l'alimentation méditerranéenne » animée par le Médecin Conseil Chef de la MSA.

POUR ALLER PLUS LOIN

MSA des Portes de Bretagne :
Charlotte de La Bardonnie
delabardonnie.charlotte@portesdebretagne.msa.fr

André Mallet
mallet.andre@portesdebretagne.msa.fr
Frédéric Gérard
gerard.frederic@portesdebretagne.msa.fr
Christèle Guérin
guerin.christele@portesdebretagne.msa.fr

MSA de Bourgogne
Valérie Bonnetain
bonnetain.valerie@bourgogne.msa.fr

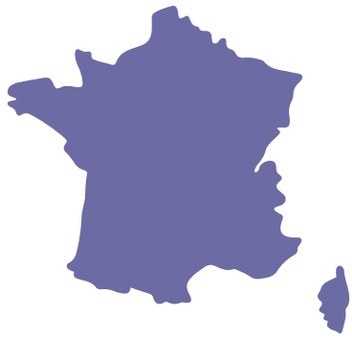
MSA Loire-Atlantique Vendée
Myriam Nativité
nativite.myriam@msa44-85.msa.fr

MSA Sud Aquitaine
Christelle Cassen
cassen.christelle@sudaquitaine.msa.fr

MSA des Charentes
Sophie Alcaras
alcaras.sophie@charentes.msa.fr

MSA Alsace
Nathalie Langlois
langlois.nathalie@alsace.msa.fr

FORMATION « NUTRITION ET HYGIÈNE ALIMENTAIRE »



Cette formation permet de sensibiliser les publics en situation de handicap à l'importance d'adopter une alimentation équilibrée pour préserver sa santé.

LES OBJECTIFS VISÉS

- Favoriser la connaissance et l'autonomie en matière d'équilibre et d'hygiène alimentaires.
- Amener les publics en situation de handicap à adopter des pratiques alimentaires leur permettant de préserver leur santé.
- Outiller les professionnels médico-sociaux afin de faciliter l'accompagnement des personnes en situation de handicap dans l'amélioration de leurs habitudes alimentaires.

PUBLIC CIBLE

- Les personnes en situation de handicap accompagnées en établissements médico-sociaux (ESAT, foyers de vie, foyers d'hébergement, petites unités de vie pour personnes handicapées vieillissantes) implantés en milieu rural et/ou portant des activités agricoles.
- Les professionnels médico-sociaux exerçant dans ces établissements.

« Nutrition et hygiène alimentaire » est une journée de formation composée de deux séances :

- L'une à destination des professionnels de l'établissement médico-social pour les sensibiliser aux idées-clé sur la thématique et pour porter à leur connaissance les ressources territoriales utiles.
- L'autre à destination des personnes en situation de handicap pour leur permettre de s'informer sur la nutrition et l'hygiène alimentaire et pour les amener à interroger leurs propres pratiques alimentaires.

BUDGET

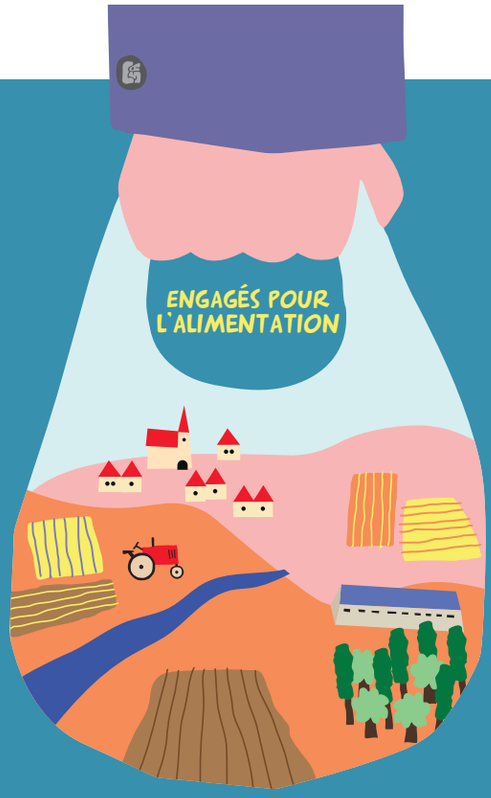
90 % Solidel et le Groupe AGRICA.
10 % à la charge de l'établissement bénéficiaire.

NOS RÉSULTATS

En 2020, 160 travailleurs en ESAT dans 8 établissements formés. En 2021, 130 travailleurs en ESAT dans 6 établissements formés.

POUR ALLER PLUS LOIN

Marion Vonfeld
vonfeld.marion@ccmsa.msa.fr



ÉLUS MSA

DU 1ER AU 9 OCTOBRE 2022

C'EST VOTRE MOMENT !

Après un début de mandat complexe, le moment est venu d'engager l'ensemble des élus autour d'un projet mobilisateur qui montrera la pertinence de nos actions et notre engagement pour nos adhérents et nos territoires.

Notre ambition est l'organisation de multiples actions, dans toutes nos caisses, entre le 1er et le 9 octobre 2022, sur une thématique commune, l'alimentation.

L'ampleur du mouvement ainsi créée permettra de rendre visible le rôle de l'élu au sein de la MSA et au service des citoyens.

Imaginez des actions faciles et conviviales qui mobiliseront le plus grand nombre de délégués !

ÉLUS MSA
Mandat
2020-2025

msa santé famille retraite services
L'essentiel & plus encore

SOLIDARITÉS ALIMENTAIRES

Depuis plusieurs années, les MSA s'engagent dans des opérations locales de solidarités alimentaires, tels que le dispositif « 100.000 paniers solidaires » en partenariat avec les Jardins de Cocagne ou encore des opérations de glanage en partenariat avec des banques alimentaires, des associations locales, des établissements de formation agricoles. En 2020, dans le contexte de crise sanitaire, les MSA ont multiplié ces initiatives, en ont imaginé de nouvelles pour faire face à la détresse financière et aux carences alimentaires de familles, de personnes isolées, d'étudiants, etc. Le point commun à toutes ces opérations : la volonté de lutter contre l'insécurité alimentaire.

GLANAGE

Une opération de cueillette, après récolte, de légumes non ramassés par l'exploitant producteur pour les donner à des associations d'aide alimentaire ou qui luttent contre le gaspillage.

LES OBJECTIFS VISÉS

- Lutter contre le gaspillage alimentaire.
- Sensibiliser les jeunes au don et au gaspillage.
- Partager un moment de convivialité.

PUBLIC CIBLE

Jeunes.
Public en situation de précarité.

Les élus de la MSA des Côtes Normandes ont voulu se mobiliser pour la journée nationale du don agricole. Ils se sont rapprochés de Solaal et de Lycées agricoles pour organiser des opérations de glanage chez des exploitants.
Élus MSA et lycéens se sont retrouvés en plein champ pour récupérer des légumes non récoltés mais consommables (pommes de terre, oignons...), la collecte étant reversée à des associations caritatives.

LES ÉTAPES CLÉS

☑ **Étape 1 :** Identifier les établissements scolaires qui souhaitent être partenaire de l'opération.

☑ **Étape 2 :** Identifier des exploitations qui ont des productions qu'il soit possible de glaner.

☑ **Étape 3 :** Travailler en partenariat avec Solaal qui va assurer la logistique : récupération, transport et redistribution des denrées glanées.

☑ **Étape 4 :** Mobiliser jeunes et élus du territoire pour assurer le glanage le jour J.

NOS RÉSULTATS

- Lycée agricole le Robillard Saint-Pierre en Auge : 2 872 kg d'oignons glanés sur l'exploitation de Mathilde Vermes avec 40 jeunes.
- Lycée agricole de Vire : 300 kg de pommes de terre glanés chez Jean Tirard avec 25 élèves de 4ème.
- Les délégués et les animateurs MSA du secteur ont participé à la pesée et aux échanges entre les jeunes et l'association caritative bénéficiaire.

« Cette opération est simple dès lors que l'on bénéficie de l'expérience et de l'accompagnement de Solaal. Il faut être nombreux pour le glanage et on passe un moment sympathique et convivial. »

Dominique Mahieu

POUR ALLER PLUS LOIN

Samuel Hantraye
hantraye.samuel@cotesnormandes.msa.fr
Audrey Culleron
culleron.audrey@cotesnormandes.msa.fr

COMME AU RESTO

Une solution pour améliorer l'accès des personnes âgées isolées à des repas de qualité à travers la livraison de repas à leur domicile par des jeunes étudiants ou en recherche d'emploi.

LES OBJECTIFS VISÉS

- Permettre à des personnes retraitées isolées de bénéficier d'un portage de repas.
- Créer du lien intergénérationnel.

PUBLIC CIBLE

Jeunes actifs, étudiants, personnes âgées.

BUDGET

6 000 €, dont 3 000 € financés par la MSA pour la confection des repas.
Coût d'un repas : 12,50 €
(participation de 2 € par senior)

Partageant plusieurs constats dès le début de la pandémie, celui de la multiplication des situations d'isolement des personnes retraitées et celui de la difficulté d'accès de ce public aux nouveaux services de restauration (fracture numérique, éloignement des lieux de restauration), la commission « isolement » de la Charte de Solidarité avec les Ainés a souhaité réfléchir à la mise en place d'une solution pour améliorer cet accès : la livraison de repas au domicile des personnes âgées isolées par des jeunes étudiants ou en recherche d'emploi.

L'ESSENTIEL :

- Les personnes retraitées isolées sont identifiées par les partenaires (MSA, CAF, CLIC, CCAS).
- Dans le cadre de l'appel à projet lancé par la CAF pour soutenir financièrement les étudiants pendant la crise sanitaire, et grâce à un partenariat avec l'université, l'association des étudiants et l'appui de la Mission locale et du Centre Régional Information Jeunesse (CRIJ), cinq jeunes ont pu être recrutés. Quatre étudiants et un jeune en recherche d'emploi assurent ainsi la livraison des repas au domicile des personnes. La livraison offre l'occasion de créer du lien entre le jeune et la personne bénéficiaire.
- La livraison de repas a lieu 2 fois par semaine sur une durée de 6 semaines.
- Les repas sont confectionnés par des personnes en insertion professionnelle dans un centre social et au sein d'un restaurant associatif. Les repas sont préparés entièrement à base de produits locaux, commandés sur la plateforme de la Chambre d'Agriculture.

Pour valoriser cette action innovante, un film a été réalisé en 2021. Face à la pertinence de cette réponse, il est envisagé de renouveler l'action en 2022 auprès de 20 seniors et de 3 étudiants.

LES ÉTAPES CLÉS

☑ **Étape 1 :** Réflexion en groupe de travail sur les objectifs et les partenaires possibles. Prise de contact avec la Chambre d'agriculture et les partenaires pour identifier les seniors.

☑ **Étape 2 :** Budgétisation et réponse à l'appel à projet CAF sur le soutien financier des jeunes étudiants.

☑ **Étape 3 :** Recrutement des étudiants.

☑ **Étape 4 :** Rencontre entre étudiants et seniors lors de la 1ère tournée.

☑ **Étape 5 :** Tournage du film et bilan de l'action.

NOS RÉSULTATS

En 2021, 19 seniors inscrits, 5 jeunes livreurs et 240 repas livrés.

Les points forts :

- Le profil des étudiants a permis, assez rapidement, la mise en place d'une relation de confiance.
- La présence des partenaires auprès des séniors tout au long de l'opération a facilité les retours et donc les ajustements.

Les points à améliorer :

- La période proposée correspondait aux vacances scolaires d'été, la disponibilité des étudiants pour les jobs d'été a raccourci l'action dans le temps : 6 semaines pour 2 livraisons par semaine au lieu de 3 mois pour 1 livraison par semaine.
- Le suivi administratif et humain des tournées a été chronophage. Les jeunes livreurs ont besoin d'une personne référente et disponible pour échanger, notamment lors d'évènements marquants (maladie, décès).

À inventer :

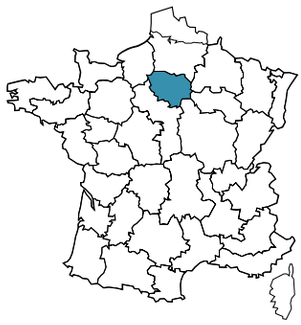
Envisager une formation pour mieux préparer les jeunes à l'accompagnement d'une personne âgée isolée.

[1]Voir action « 100 000 paniers solidaires », p 20

POUR ALLER PLUS LOIN

Sandrine Morereau
morereau.sandrine@mps.msa.fr

SACS SOLIDAIRES MSA



Lancée dans les agences MSA Île-de-France, l'opération « Sacs solidaires MSA » est une collecte de produits alimentaires et non alimentaires distribués sous forme de sacs, aux apprentis et étudiants des filières agricoles franciliennes (CAP/ bac Pro et BTS), filières fortement impactés par la crise sanitaire.

LES OBJECTIFS VISÉS

- Donner un coup de pouce aux apprentis touchés par la crise sanitaire.
- Faire travailler les exploitants agricoles franciliens dans le cadre d'une opération de solidarité régionale.
- Développer et renforcer les liens avec les partenaires institutionnels (côté MSA).

PUBLIC CIBLE

Jeunes, scolaires, étudiants.
Public en situation de précarité.

BUDGET

Interne : 21 300 €
Externe : 23 500 € (Le Crédit Agricole)
Coût d'un sac : 14, 50 € comprenant 16 produits

Après avoir identifié 400 jeunes parmi les 18-25 ans, adhérents à la MSA et percevant des aides financières (APL, ALS), la MSA a souhaité élargir cette opération au public des apprentis des filières agricoles. Pour cela, elle s'est rapprochée de son partenaire, la DRIAAF. Une fois le public bénéficiaire de l'opération identifié, un appel aux dons a été organisé par les élus de la MSA auprès des adhérents. Ce qui a permis de récolter des produits hygiéniques, des fournitures scolaires, ainsi que des produits alimentaires.
Afin de compléter ces sacs, la MSA a souhaité y mettre des produits issus de producteurs locaux. Du chocolat et des pâtes fabriqués dans une ferme en Seine-et-Marne ou encore du jus de pommes des Yvelines, autant de produits permettant de mettre en lumière la richesse du territoire francilien. Tous ces produits ont été vendus à prix coûtant.

À suivre :
Après une première expérience réussie en 2021, il est prévu de la transformer en rendez-vous annuel. La forme pourrait évoluer pour laisser plus de place à la co-construction avec les jeunes bénéficiaires. Cette réflexion doit être menée de concert avec les partenaires actuels (Crédit Agricole, DRIAAF, Solaal, CFA) et pourquoi pas la partager avec d'autres acteurs.

LES ÉTAPES CLÉS

☑ **Étape 1 :** Identification du public bénéficiaire, parmi les jeunes de 18-25 ans, adhérents à la MSA et percevant des aides financières (APL, ALS).

☑ **Étape 2 :** Sollicitation de la DRIAAF pour une identification des apprentis des filières agricoles susceptibles de bénéficier des sacs solidaires.

☑ **Étape 3 :** Recherche de partenaires financiers pour permettre l'achat de produits alimentaires.

☑ **Étape 4 :** Mise en place d'une opération de glanage de pommes pour compléter la composition des sacs, en partenariat avec Solaal.

☑ **Étape 5 :** Recherche de lieux de distribution pas trop éloignés de la MSA locale.

☑ **Étape 6 :** Mise en place de points de distribution au sein des CFA pour les apprentis et au sein des agences MSA pour les jeunes non apprentis.

☑ **Étape 7 :** À chaque distribution, présence des élus MSA et d'un représentant de la SST, de la relation adhérent, de l'ASS, de la vie mutualiste pour informer les futurs adhérents sur les services proposés par la MSA.

NOS RÉSULTATS

2 600 sacs distribués.
23 Centres de formation d'apprentis mobilisés.

77

La clé du succès : ANTICIPER ! Opération chronophage, avec la recherche des produits et des points de collecte, elle doit être pensée le plus en amont possible, en associant les CFA dès le début de la réflexion, afin qu'ils puissent s'organiser pour préparer les jeunes et pour accueillir la distribution des sacs dans des conditions optimales.

Matthieu Rembarz
Coordonnateur offre de services et développement des partenariats territoriaux

POUR ALLER PLUS LOIN

Matthieu Rembarz
rembarz.matthieu@msa75.msa.fr

100 000 PANIERS SOLIDAIRES

Permettre à des personnes en situation de précarité, d'accéder à des paniers de légumes et de fruits bio, pour une alimentation saine et équilibrée.
Cette action résulte d'un partenariat national entre la MSA et les Jardins de Cocagne.

LES OBJECTIFS VISÉS

- Permettre à des personnes en situation de précarité de s'alimenter avec des produits locaux.
- Soutenir les producteurs locaux.
- Apprendre à cuisiner des produits frais.

PUBLIC CIBLE

Personnes en situation de précarité.

BUDGET

Interne : FNASS

Les Jardins de Cocagne (chantiers d'insertion), producteurs de paniers de fruits et légumes bio, proposent une part de ces paniers à des personnes en situation de précarité, et notamment à leurs salariés en insertion, pour un tarif social et solidaire (en général, 2 € pour une valeur de 10 € ou 12 €). Plusieurs caisses de MSA soutiennent cette opération : elles financent ces paniers solidaires pour un reste à charge minime, elles repèrent et orientent des bénéficiaires, elles proposent des actions collectives qui peuvent être adossées à la distribution de ces paniers.

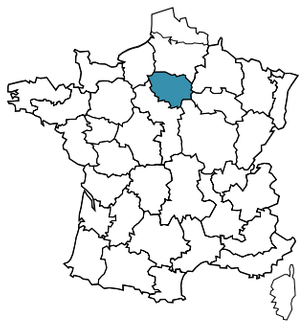
NOS RÉSULTATS

En 2019, 13 MSA ont réalisés 24 opérations pour un soutien financier d'environ 80 000 €.

POUR ALLER PLUS LOIN

Pascal Goguet-Chapuis
goguetchapuis.pascal@ccmsa.msa.fr

PANIERS SOLIDAIRES



L'opération « Paniers solidaires » menée par la MSA a été déployée sur l'ensemble de la région Île-de-France. Elle s'est déroulée en plusieurs fois (plusieurs distributions) tout au long de mois de décembre 2020.

LES OBJECTIFS VISÉS

- Accès à une alimentation locale et de qualité pour les personnes en situation de précarité.

PUBLIC CIBLE

Familles.
Personnes isolées.
Personnes âgées.

L'ESSENTIEL :

- Les personnes bénéficiaires, en situation de précarité, ont été identifiées par les travailleurs sociaux de la MSA et ses partenaires.
- Les paniers étaient composés de fruits et légumes, ainsi que d'un produit transformé (type miel, confiture, fruits secs, etc.).

BUDGET

Interne : 71 500 € (FNASS)
Valeur d'un panier : 30 €

- Les produits ont été fournis par des producteurs locaux, dont la capacité logistique était suffisante pour gérer la production, la mise en sac et la livraison de plusieurs centaines de paniers à chaque fois.
- Chaque panier comportait, en plus, une carte de vœux de la MSA et un flyer présentant les aides de l'ASS.
- Les paniers ont été offerts.
- Les lieux de distribution ont été multiples : entreprises, agences MSA, centre sociaux, etc.
- Les professionnels et les élus MSA (délégués cantonaux et/ou membres du conseil d'administration selon les proximités géographiques et les disponibilités) ont participé à chaque distribution.

LES ÉTAPES CLÉS

☑ **Étape 1 :** Identification des producteurs par la MSA.

☑ **Étape 2 :** Identification des bénéficiaires par les travailleurs sociaux, le service Relation adhérents de la MSA, avec l'aide des partenaires (filière hippique, parcs zoologiques, entreprises adaptées, chantiers d'insertion, ESAT).

☑ **Étape 3 :** Identification des lieux de distribution en collaboration avec les partenaires.

☑ **Étape 4 :** Organisation de la distribution.

☑ **Étape 5 :** Participation des élus à la distribution des paniers.

NOS RÉSULTATS

2 372 paniers solidaires distribués auprès de 2 372 personnes.

POUR ALLER PLUS LOIN

Raphaële Tristan
tristan.raphaele@msa75.msa.fr

LES PANIERS SOLIDAIRES

L'opération « Paniers solidaires » repose sur la distribution de paniers de fruits et légumes produits localement auprès de familles en situation de précarité.

LES OBJECTIFS VISÉS

- Permettre aux personnes en situation de précarité d'accéder à des produits alimentaires de qualité.
- Soutenir les productions locales.

PUBLIC CIBLE

Familles en situation de précarité bénéficiaires de minima sociaux.
Salariés de structure par l'insertion économique.

BUDGET

Pour 1 panier : 30 € au total, financés selon la répartition suivante :
- 12,50 € CAF
- 12,50 € MSA
- 5 € la famille

Après avoir rejoint l'opération « 100 000 Paniers solidaires »[1] menée en partenariat avec les Jardins de Cocagne de son territoire, la MSA Midi-Pyrénées Sud choisit de compléter son offre en se rapprochant de la Caisse d'allocations familiales (CAF). Ensemble, elles lancent l'opération « Paniers solidaires ». Cette action a été proposée pendant 6 mois.

L'ESSENTIEL :

- Les paniers sont composés par une épicerie de producteurs qui se fournit auprès de producteurs locaux, majoritairement bio.
- Les paniers sont proposés à prix réduits grâce au soutien financier accordé par la MSA et ses partenaires : CAF, Conseil départemental, communes, intercommunalités.
- Les paniers sont distribués sur 2 sites. La distribution a été gérée par des travailleurs sociaux (centre social, CAF et MSA) et par des bénévoles.
- Des actions collectives sont proposées à l'issue de la distribution des paniers :
  - Atelier de cuisine en famille (parents et enfants) en plein air (pour respecter les contraintes sanitaires) à partir d'ingrédients du panier et de produits cueillis sur place (exemple : pesto d'herbes) ;
  - Visite de ferme ;
  - Atelier de cuisine avec une cheffe cuisinière ;
  - Atelier de conservation ;
  - Découverte des plantes comestibles et médicinales issues des jardins partagés.

LES ÉTAPES CLÉS

☑ **Étape 1 :** Mise en place du partenariat avec la CAF et définition du cahier des charges de l'opération : profil des bénéficiaires, lieux de distribution, type d'actions collectives.

☑ **Étape 2 :** Les familles sont identifiées par les travailleurs sociaux du territoire : MSA, CAF, CCAS, Conseil départemental.

☑ **Étape 3 :** Identification des producteurs par le biais des épiceries (association de producteurs).

☑ **Étape 4 :** Recherche de partenaires financiers : Conseil départemental, intercommunalité, CCAS d'une commune.

☑ **Étape 5 :** Distribution des paniers et déploiement des actions collectives avec la présence des élus.

[1]Voir action « 100 000 paniers solidaires », p 20

NOS RÉSULTATS

De décembre 2020 à juillet 2021, 1 000 paniers distribués auprès de 160 familles.

Les points forts :

- La présence de tous les partenaires pendant la distribution et les échanges que cela implique, permet d'être au plus près des personnes et de leurs besoins.
- La distribution des paniers se transforme en moment convivial et donne lieu à de nombreux échanges entre les familles qui peuvent ainsi partager leurs expériences.
- L'opération a permis de développer et de renforcer le réseau partenarial.

Les points à améliorer :

- La mobilisation des travailleurs sociaux avant (préparation), pendant (présence) et après (bilan) les distributions, car celle-ci est très importante.
- La lutte contre les produits non consommés, en laissant peut-être le choix de certains produits aux bénéficiaires.
- Le traitement des paniers non récupérés.

ASTUCES

- Nécessité de faire des paniers semblables et adaptés à la composition de la famille.
- Attention à la saisonnalité.
- Accompagner les familles dans la consommation de produits non connus pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

POUR ALLER PLUS LOIN

Christiane Mealet
mealet.christiane@mps.msa.fr

PANIERS SOLIDAIRES

L'opération « Paniers solidaires » vise à offrir aux familles en difficulté des produits frais directement issus d'exploitations agricoles, au sein de la circonscription de la MSA Provence Azur et ainsi à valoriser les circuits courts et les producteurs locaux.

LES OBJECTIFS VISÉS

- Bénéficier d'une offre de produits frais permettant une alimentation saine et variée.
- Offrir de nouveaux débouchés à des agriculteurs en difficulté.
- S'inscrire dans un projet éco-responsable favorisant les circuits courts.

PUBLIC CIBLE

Familles, personnes retraitées en situation de précarité percevant les minima sociaux.
Action réservée aux affiliés MSA.

BUDGET

14 780 € en 2020 et 46 364 € en 2021, ce qui correspond, en majorité, à l'achat de denrées.

Dans le contexte de l'état d'urgence sanitaire et du confinement lié à la pandémie de COVID-19, la MSA Provence Azur a souhaité renforcer sa capacité à soutenir ses adhérents les plus fragiles en subvenant à leurs besoins de première nécessité, notamment sur le plan alimentaire. De cette volonté est née l'opération « Paniers solidaires ».
Cette opération a été pérennisée, sur décision du CASS de la MSA Provence Azur. Elle est réalisée chaque année durant deux périodes, au printemps/été (de mai à juin), puis en amont des fêtes de Noël en décembre, auprès de 50 familles dans chacun des 3 départements. Elle est déployée sur un territoire différent à chaque session.

L'ESSENTIEL :

- Les paniers sont composés par des structures associatives, type AMAP ou auprès directement d'agriculteurs locaux.
- Les paniers sont proposés gratuitement aux familles. Leur coût est intégralement pris en charge par la MSA. La valeur des paniers est de 60 € en moyenne.
- Dans un panier, on trouve : des fruits, des légumes, et d'autres produits locaux, dans la mesure du possible issus des exploitations agricoles du territoire (miel, confitures, jus de fruits frais, céréales, tapenade...) et une fiche de prévention sur l'équilibre alimentaire.
- Dans le Var et les Alpes-Maritimes : la MSA a délégué à MSA Services les opérations de coordination, de logistique et de distribution des paniers auprès des bénéficiaires.
- Dans les Bouches-du-Rhône : la MSA travaille en partenariat avec la Chambre d'Agriculture qui assure la coordination avec les agriculteurs et la distribution, la MSA prenant en charge le financement.
- Afin de s'adapter aux situations de chacun, la distribution se fait au plus près des personnes bénéficiaires, soit à leur domicile, soit dans un point de distribution central et accessible.
- Les familles sont suivies par le service ASS et bénéficient d'un accompagnement social par la MSA.

À noter :

- Des distributions de paniers ont également été réalisées auprès des sinistrés de la tempête Alex (2020), avec des produits proposés en partie par des producteurs eux-mêmes sinistrés, afin de les aider à écouler leurs produits.
- Cette opération est labellisée « MSA Solidaire, nos valeurs en action ».

LES ÉTAPES CLÉS

☑ **Étape 1 :** Validation du budget en CASS (prestation extra-légale).

☑ **Étape 2 :** Recherche de partenaires opérationnels pour assurer la composition et la distribution des paniers. Repérage d'agriculteurs en difficulté pouvant fournir les denrées des paniers.

☑ **Étape 3 :** Identification des familles en situation précaire après avoir défini des critères (taille de la famille, ressources, accompagnement par les assistantes sociales MSA, etc.)
Communication et relance auprès des familles bénéficiaires pour régler les aspects logistiques et s'assurer qu'elles récupèrent leurs paniers le bon jour à la bonne heure.

☑ **Étape 4 :** Organisation de la livraison déléguée à MSA Services ou à la Chambre d'Agriculture.

☑ **Étape 5 :** Les élus des territoires concernés sont invités à venir sur les lieux de distribution.

NOS RÉSULTATS

De juin à décembre 2020 : 589 paniers distribués auprès de 297 familles.
De juin à décembre 2021 : 306 paniers distribués auprès de 306 familles.
Pour les sinistrés de la tempête Alex, de février à septembre 2021 : 3 opérations de paniers solidaires, avec 261 paniers distribués auprès de 261 familles.

77 ***L'implication des travailleurs sociaux mais aussi des élus est primordiale pour la réussite de cette opération ! Ils connaissent les territoires, les producteurs, ils savent où aller. Pour pérenniser l'action, la mobilisation de nos délégués sera nécessaire. En outre, s'agissant d'une action au plus près des territoires, elle est tout à fait indiquée pour participer au changement de regard sur la MSA.***

Audrey Barraquier
Attachée de direction

POUR ALLER PLUS LOIN
Audrey Barraquier
barraquier.audrey@provence-azur.msa.fr

PANIERS SOLIDAIRES

L'opération « Paniers solidaires » lancée par la MSA Marne Ardennes Meuse repose sur la distribution de paniers de fruits et légumes issus d'exploitations agricoles locales, parfois bio, auprès de familles en situation de précarité identifiées par les travailleurs sociaux de la MSA.

LES OBJECTIFS VISÉS

- Permettre à des personnes en situation de précarité de s'alimenter avec des produits locaux.
- Aider des agriculteurs en manque de débouchés.
- Apprendre à cuisiner des produits frais.

PUBLIC CIBLE

Familles, enfants.
Public en situation de précarité.

BUDGET

2 000 € par opération (dans la limite de 80 paniers).
La participation de la MSA varie entre 700 à 900 € par opération. Le reste à charge est financé par la CAF.
Le coût de revient d'un panier s'élève à :
- 30 € pour une famille,
- 15 € pour une personne isolée.

Soucieuse de répondre aux demandes émergentes pendant la crise sanitaire, la MSA a choisi de compléter son offre en se rapprochant de la Caisse d'allocations familiales (CAF) pour proposer des paniers solidaires entièrement gratuits.
Dans un panier, on trouve des légumes, des yaourts, du fromage, du jus de pomme, du miel et de la compote et en bonus, des fiches recettes pour donner des idées, un économe au logo des partenaires et des flyers des producteurs.
Plusieurs distributions ont ainsi été proposées, 1 en septembre 2020, 5 en 2021 et 3 en 2022, sur des territoires différents, avec un total maximum de 80 paniers par distribution.

LES ÉTAPES CLÉS

☑ **Étape 1 :** Identification du territoire et des bénéficiaires par les travailleurs sociaux de la MSA.

☑ **Étape 2 :** Identification des producteurs par les élus de la MSA ou par la Chambre d'agriculture avec l'idée première d'aider les producteurs en difficulté et les nouveaux installés puis élargissement à d'autres producteurs en vue de garantir une diversité des produits.

☑ **Étape 3 :** Composition des paniers par la MSA en fonction du nombre de familles et du budget défini en amont.

☑ **Étape 4 :** Recherche d'un lieu de distribution en fonction du réseau des professionnels impliqués dans l'opération (travailleurs sociaux, animateurs vie mutualiste).

☑ **Étape 5 :** Relance téléphonique des familles en amont de la distribution pour s'assurer un taux de retrait des paniers de 100 %.

☑ **Étape 6 :** Jour J, présence des différents acteurs : représentants CAF et MSA, animateur de l'échelon local, élus MSA.

NOS RÉSULTATS

Par opération : 80 paniers distribués, 80 bénéficiaires et 4 à 6 producteurs.

> ***Attention à la quantité ! Il convient de rester vigilant sur le nombre de paniers à distribuer par opération. En effet, il est nécessaire de prendre en compte les contraintes budgétaires et humaines avant de définir le nombre de bénéficiaires et donc le nombre de paniers à composer et à distribuer. La logistique d'une telle opération est importante, il ne faut surtout pas la minimiser !***

Marine Soussan Husson
Responsable Vie institutionnelle

EN PRATIQUE

- Pour chaque opération de distribution, 4 à 7 réunions teams avec les partenaires de 30 à 45 minutes ont été planifiées pour clarifier le rôle de chacun et répartir les missions.
- Les produits sont livrés le jour même de la distribution par le producteur ou sont récupérés la veille par les équipes de la MSA, à l'aide d'un camion mis à leur disposition.
- Le jour J, les personnes ont la possibilité de venir avec leur cabas, mais le plus simple pour les équipes de la MSA, est de pouvoir constituer les paniers en amont, à l'aide de cagettes fournies par les producteurs, qui sont ensuite données aux personnes.

ASTUCES

Pour éviter l'affluence le jour J, la distribution s'étale sur plusieurs heures, de 9h à 12h, par exemple. Aussi, une enquête de satisfaction auprès des bénéficiaires proposée à l'issue de la distribution permet d'ajuster le contenu des paniers.

À suivre...
Pour l'année 2022, la MSA souhaiterait faire évoluer l'opération avec l'instauration d'ateliers culinaires et de « rendez-vous prestation » le jour de la distribution pour renforcer les liens entre les bénéficiaires et la MSA.

POUR ALLER PLUS LOIN

Marine Soussan Husson
soussan-husson.marine@mam.msa.fr

PANIERS SOLIDAIRES

L'opération « Paniers solidaires » repose sur la distribution de paniers de fruits et légumes bio produits localement auprès de familles en situation de précarité accompagnées par les centres sociaux du territoire.

LES OBJECTIFS VISÉS

- Accès à une alimentation locale et de qualité pour les personnes en situation de précarité.
- Éducation au « bien manger ».
- Action de solidarité envers les agriculteurs en manque de débouchés.
- Soutien à la parentalité.

PUBLIC CIBLE

Familles, enfants.
Public en situation de précarité.

BUDGET

90 000 €, dont 11 500 € financés par la MSA.
La prise en charge de la MSA et de la CAF s'élève à 3,70 € par panier constitué par les Jardins de Cocagne et à 10 € par panier constitué par une AMAP.

Après avoir rejoint, en 2016, l'opération « 100 000 Paniers solidaires »[1] menée en partenariat avec un Jardin de Cocagne de son territoire, la MSA Alpes du Nord choisit de compléter son offre en se rapprochant de la Caisse d'allocations familiales (CAF) et du réseau des AMAP pour proposer des paniers solidaires.

LES ÉTAPES CLÉS

☑ **Étape 1 :** Recherche de partenaires opérationnels pour assurer la composition (identification des producteurs en difficulté, d'AMAP ou de jardins d'insertion) et la distribution des paniers (identification des bénéficiaires, logistique liée à la distribution).

☑ **Étape 2 :** Signature d'une convention avec la Fédération des centres sociaux dont l'engagement porte sur l'identification des centres sociaux intéressés par l'opération des paniers solidaires et l'accompagnement de ces projets. En contrepartie de cet engagement, une subvention de la MSA lui est octroyée. Ce financement est ensuite redistribué aux centres sociaux volontaires et participant à l'opération.

☑ **Étape 3 :** Sollicitation des élus MSA, de la Chambre d'agriculture et du réseau des AMAP pour l'aide à l'identification des producteurs en difficulté d'écoulement.

☑ **Étape 4 :** Recherche de partenaires financiers pour financer l'ingénierie de projet et l'achat des fruits et légumes auprès des producteurs locaux.

☑ **Étape 5 :** Invitation des élus MSA à participer à la première distribution de paniers.

[1] Voir Action « 100 000 paniers solidaires », p 20

« Une collaboration efficace entre les services de l'action sanitaire et sociale et de la vie mutualiste de la MSA est primordiale pour garantir la réussite de l'opération !
En outre, dans une perspective de duplication de l'opération, il convient de bien prendre en compte les spécificités locales : les besoins des habitants mais aussi le rôle de chacun des partenaires.
Chaque nouveau territoire de distribution doit être considéré comme un projet en tant que tel. »

Nais Matheron
Chargée de mission action sanitaire et sociale
Matthieu Payer
animateur des territoires

EN PRATIQUE

- La composition des paniers se fait de deux manières différentes, selon les territoires, par :
  - des producteurs locaux déjà constitués en AMAP sur le territoire ou acceptant de fournir une AMAP solidaire ad hoc.
  - des jardins d'insertion affiliés au réseau Cocagne du territoire.

- Les paniers sont proposés à prix réduits grâce au soutien financier accordé par la MSA et ses partenaires, en fonction des départements : la CAF, le Conseil départemental et l'Etat (via son plan de relance[2]).

- Les paniers sont distribués au sein-même des centres sociaux participant à l'opération. Ces derniers gèrent la logistique liée à chaque distribution (identification des familles, contrat entre le bénéficiaire et le centre social, etc.). Cela donne lieu à autant de pratiques que de centres sociaux participant à l'opération.

- La distribution au sein-même des centres sociaux permet de proposer un accompagnement social aux bénéficiaires à travers la réalisation d'actions collectives : partage de recettes, ateliers de cuisine, etc.

ASTUCES

Afin de sécuriser l'ensemble du process de distribution, de l'amont (approvisionnement chez les producteurs) à l'aval (achat du panier par les clients), les centres sociaux et les partenaires réfléchissent à l'instauration d'un système d'abonnement.

[2] Le plan France Relance, qui permet d'accélérer les transformations écologique, industrielle et sociale du pays, propose des mesures concrètes à destination de tous : particuliers, entreprises et associations, collectivités ou administrations. https://www.economie.gouv.fr/plan-de-relance#

POUR ALLER PLUS LOIN

Matthieu Payer
payer.matthieu@alpesdunord.msa.fr
Nais Matheron
matheron.nais@alpesdunord.msa.fr

PANIERS SOLIDAIRES

Dans le contexte de la crise sanitaire, la MSA Berry Touraine a souhaité expérimenter un dispositif de « Paniers solidaires ». Pour cela, elle s'est rapprochée d'un acteur local, l'association Cagette et Fourchette, dont la mission principale est de faire le lien entre les producteurs et les sites de restauration dans le but de développer l'approvisionnement des produits locaux de qualité, respectant l'environnement, la santé et le bien-être animal.

LES OBJECTIFS VISÉS

- Accès à une alimentation locale et de qualité pour les personnes en situation de précarité.
- Éducation au « bien manger ».
- Action de solidarité envers les agriculteurs en manque de débouchés.

PUBLIC CIBLE

Familles, enfants.
Public en situation de précarité.

BUDGET

Coût de l'opération : à 1 530 € en 2020.

L'ESSENTIEL :

- Après avoir identifié les bénéficiaires accompagnés par ses travailleurs sociaux, la MSA s'est appuyée sur la plateforme alimentaire Cagette et Fourchette pour la partie approvisionnement et pour la confection des paniers :
  - un format « petit panier » pour les personnes seules (coût maximum de 15 €) pris en charge à 100 % par l'action sociale MSA Berry Touraine,
  - un format « grand panier » pour les familles (coût maximum de 30 €) dans les mêmes conditions.
- Les paniers sont distribués dans des points relais identifiés par la MSA.
- Le jour de la distribution, les élus MSA et les professionnels sont présents pour assurer la réception des paniers des producteurs et la distribution aux bénéficiaires.
- Dans un panier, il y a des légumes, des fruits et des fiches recettes explicatives, permettant aux bénéficiaires de s'approprier les produits et de les cuisiner.
- La MSA renouvelle l'opération chaque semaine.
- Les personnes bénéficiaires de ces paniers bénéficient déjà d'un accompagnement social par la MSA.

LES ÉTAPES CLÉS

☑ **Étape 1 :** Recherche d'un opérateur pour l'approvisionnement et la confection des paniers.

☑ **Étape 2 :** Identification des personnes bénéficiaires par les travailleurs sociaux MSA.

☑ **Étape 3 :** Passage des commandes, réception des paniers solidaires et repérage des lieux de distribution sur le territoire par le réseau de délégués et les partenaires de l'opération.

☑ **Étape 4 :** Distribution des paniers par les élus et les professionnels de la MSA.

NOS RÉSULTATS

60 paniers ont été distribués, 6 familles et 3 personnes isolées ont pu en bénéficier.

AUTRE INITIATIVE REMARQUABLE : LE DON DE PLANTS SOLIDAIRES !

Permettre au plus grand nombre de cultiver son potager.

Dans ce contexte de crise sanitaire, la MSA Berry Touraine a aussi expérimenté le don de plants. Proposée par les élus MSA, cette initiative s'inscrit dans une démarche de solidarité et de lutte contre le gaspillage alimentaire. Plusieurs épiceries solidaires et associations sociales du département ont très rapidement répondu à l'appel des délégués MSA.

EN PRATIQUE

Les producteurs de plants ont été invités à faire des dons de plants invendus aux associations d'aide alimentaire du territoire (épiceries solidaires, ...). Chaque association vient ainsi récolter directement, dans les serres, les plants de tomate, de choux et de salade qui profiteront aux assurés les plus fragiles, lors des prochaines distributions alimentaires opérées par ces mêmes associations. Les dons sont accompagnés d'une fiche d'information pour aider les jardiniers les plus novices.

Aussi les délégués MSA ont livré les résidences Marpa du territoire afin d'animer des activités autour du jardinage avec les personnes âgées.

Enfin, de jeunes agriculteurs.trices engagé.es depuis peu, dans de nouveaux projets agricoles, ont également pu profiter des dons de plants pour compléter leur toute première production.

Pour chacune des distributions, les délégués ont été accompagnés par Solaal[1].

LE RÉSULTAT

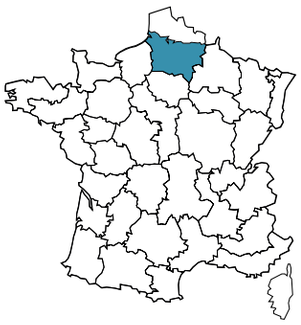
2 000 plants distribués en 3 jours !

[1] SOLAAL est une association reconnue d'intérêt général qui organise les dons entre agriculteurs et associations d'aide alimentaire.

POUR ALLER PLUS LOIN

Etienne Buchmann
buchmann.etienne@berry-touraine.msa.fr

PANIERS SOLIDAIRES



L'opération « Paniers solidaires » repose sur la distribution de paniers de fruits et légumes produits localement auprès de familles en situation de précarité identifiées par les travailleurs sociaux exerçant sur le territoire.

Soucieuse de répondre à ces demandes émergentes, la MSA Picardie a choisi de compléter son offre en se rapprochant de la Caisse d'allocations familiales (CAF).

LES OBJECTIFS VISÉS

- Accès à une alimentation locale et de qualité pour les personnes en situation de précarité.
- Action de solidarité envers les agriculteurs en manque de débouchés.
- S'inscrire dans un projet éco-responsable favorisant les circuits courts locaux.
- Participer à des activités en famille pour découvrir de nouvelles habitudes alimentaires et pratiques culinaires.

PUBLIC CIBLE

Familles, enfants.
Public en situation de précarité.

BUDGET

Coût d'un panier : 20 € (moyen) 30 € (grand).
Prise en charge MSA et CAF : entre 15 € et 30 € par panier.

L'ESSENTIEL :

- Les produits sont issus d'exploitations locales identifiées par les élus et les professionnels de la MSA.
- La composition du panier est à définir en fonction de la composition de la famille (moyen pour 2 à 3 personnes, grand pour 4 à 6 personnes).
- La participation financière des familles s'élève à 5 € par panier.
- La fréquence des distributions : 2 fois par mois pendant 3 mois, renouvelable une fois.
- Exemples de composition de panier : asperges, salade, carottes, pommes de terre, radis, fraises ou fromage blanc, 6 œufs, 4 steaks hachés, avec à chaque fois, une fiche éclairant sur la provenance des produits du panier et des fiches recettes.
- Les produits sont achetés par les structures relais qui constituent ensuite les paniers. Ces structures relais sont les centres sociaux, les Espaces de Vie Sociale et les magasins de producteurs associatifs. Les structures sont choisies en fonction de leur situation géographique et du dynamisme partenarial.
- Les paniers sont distribués dans les structures relais ou dans des lieux supervisés par les AMAP.
- Les producteurs participant aux paniers solidaires sont signataires d'une charte qui précise la composition des paniers.
- Des ateliers culinaires sont proposés aux bénéficiaires des paniers par les centres sociaux.
- Un chargé d'étude MSA, dont le poste est financé dans le cadre du plan de relance[1] , coordonne le projet (ingénierie de projet).

[1] Le plan France Relance, qui permet d'accélérer les transformations écologique, industrielle et sociale du pays, propose des mesures concrètes à destination de tous : particuliers, entreprises et associations, collectivités ou administrations. https://www.economie.gouv.fr/plan-de-relance#

LES ÉTAPES CLÉS

☑ **Étape 1 :** Recherche de partenaires opérationnels pour assurer la composition (identification des producteurs) et la distribution des paniers (logistique liée à la distribution).

☑ **Étape 2 :** Identification des bénéficiaires avec les partenaires prescripteurs (MSA, Conseil départemental, CCAS, CAF).

☑ **Étape 3 :** Premier contact avec les bénéficiaires pressentis par la structure relais pour les distributions. Nouveau contact une semaine après pour confirmer l'engagement.

☑ **Étape 4 :** Planification d'un lieu et des dates de distribution (1 fois tous les 15 jours).

☑ **Étape 5 :** Définition et lancement du plan de communication : posts sur les réseaux sociaux, communiqué de presse, etc.

NOS RÉSULTATS

En 2020 : 459 paniers distribués auprès de 81 familles.
En 2021 : plus de 1 500 paniers distribués auprès de 340 familles.

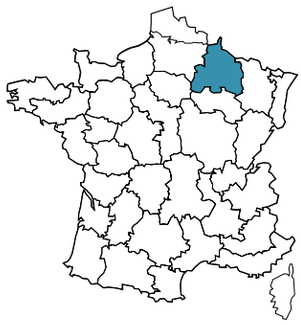
ASTUCES

- S'appuyer sur les acteurs locaux, en lien avec les élus et les salariés MSA itinérants.
- Chaque projet est à adapter en fonction du territoire (partenaires, producteurs, capacité de production, etc.)

POUR ALLER PLUS LOIN

Marie Desmet
desmet.marie@picardie.msa.fr

COUP DE POUSSE



Fort de son expérience de distribution de « Paniers solidaires » mise en place pendant à la crise sanitaire, la MSA Marne Ardennes Meuse a souhaité proposer un nouveau projet en réponse à des besoins émergents. L'opération « Coup de pousse » repose ainsi sur la distribution bimensuelle, pendant une période de 7 mois, de paniers de fruits et légumes produits localement auprès de 10 familles en difficulté temporaire identifiées par l'ensemble des acteurs sociaux du territoire : Famille Rurales, les travailleurs sociaux MSA, les bénévoles du Resto du Cœur, le Secours Catholique, les travailleurs sociaux du département et de la CAF.

LES OBJECTIFS VISÉS

- Accès à une alimentation locale et de qualité pour des familles en difficulté temporaire.
- Action de solidarité envers les agriculteurs en manque de débouchés.

PUBLIC CIBLE

Familles, enfants.

BUDGET

Coût total de l'opération (distribution de paniers sur 7 mois) : 1 900 €.
Participation de la MSA : 1 000 €.

L'ESSENTIEL :

- Les paniers sont composés par les travailleurs sociaux de la MSA qui se fournissent auprès de producteurs locaux (œufs, jus de pomme, légumes).
- Les familles ont la possibilité d'acheter un panier de produits frais et locaux tous les mois et demi pendant 7 mois.
- Les paniers sont proposés à prix réduits (2 € par panier pour une valeur réelle de 30 €) grâce au soutien financier accordé par la MSA et ses partenaires (CAF, Conseil départemental, Secours Catholique, CCAS).
- Les paniers sont distribués dans des lieux gérés par le Secours Catholique, tous identifiés et connus par les bénéficiaires. Et mis en place gracieusement.

À noter :

- Les producteurs locaux ont été fortement sollicités et impliqués dans l'opération.
- La carte du « local » permet de créer des habitudes de consommation chez les familles qui n'avaient pas forcément identifié le producteur du coin. Les bénéficiaires ont pu découvrir ou redécouvrir des légumes frais, locaux, sains et encore peu consommés pour certains.

LES ÉTAPES CLÉS

☑ **Étape 1 :** Recherche des producteurs par les travailleurs sociaux de la MSA pour permettre une composition variée des paniers. Recherche de partenaires financiers par les travailleurs sociaux de la MSA pour financer l'achat de denrées.

☑ **Étape 2 :** Identification des familles bénéficiaires par les différents partenaires de l'opération.

☑ **Étape 3 :** Réunions de cadrage avec les partenaires pour préciser la logistique autour de cette opération et la répartition des tâches : récupération des produits frais, recherche des lieux de distribution (accessibles pour favoriser la mobilité des bénéficiaires), fréquence des distributions, stockage des produits, gestion du protocole sanitaire le jour de la distribution.

☑ **Étape 4 :** Jour J : Distribution des paniers avec la présence de tous les partenaires.

Les points forts :

- Satisfaire les besoins primaires de 10 familles, temporairement en difficulté, en leur permettant d'accéder à une alimentation de qualité.
- Permette à la moitié de ces familles de découvrir de nouveaux produits ou de se « réconcilier » avec les légumes.
- Valoriser les producteurs qui ont pu exercer pleinement leur mission, celle de nourrir la population sainement.
- Développer et renforcer le réseau partenarial.

Les points à améliorer :

- L'implication des bénéficiaires dans une véritable démarche pédagogique en vue de faire évoluer leurs comportements alimentaires.
- La création de liens entre les bénéficiaires et les partenaires ; cette opération a été vécue et perçue comme un service, ce qui a limité la mise en place d'actions collectives (ateliers culinaires, visite au marché local, des exploitations locales, trocs de graines/légumes..).
- Communiquer clairement sur « la philosophie » du projet auprès des bénéficiaires, qui est de pouvoir satisfaire son besoin alimentaire tout en s'impliquant dans une démarche saine, « écoresponsable ».

À inventer :

- Les partenaires travaillent aujourd'hui à un renouvellement de cette opération en 2022, avec une volonté de revoir la façon d'impliquer les bénéficiaires. Aussi, dans une perspective de stimuler des bénéficiaires, l'objectif est de proposer des actions collectives (atelier cuisine, etc.), éducatives et pédagogiques au moment de la distribution des paniers avec la mise en place d'un contrat d'engagement co-écrit avec les bénéficiaires.
- Envisager des animations, des sorties, des activités pédagogiques (parcours de bonnes pratiques) afin de s'interroger sur sa posture de consommateur, son comportement, ses habitudes, ses a priori pour engager une démarche de changement (même à minima !).

POUR ALLER PLUS LOIN

Marine Soussan Husson
soussan-husson.marine@mam.msa.fr

SOLI TERRE

Suite à une première opération de « Paniers solidaires » conduite de mai à octobre 2020 en partenariat avec la MSA, la CAF de Vaucluse et les centres sociaux d'Avignon, ce collectif a décidé de poursuivre l'opération, en la faisant évoluer vers un programme d'accompagnement à une alimentation de qualité, bonne pour la santé, locale et durable. SoliTerre a ainsi vu le jour adossé à un nouveau modèle économique.

LES OBJECTIFS VISÉS

- Accès à une alimentation locale et de qualité pour les personnes en situation de précarité.
- Éducation au « bien manger ».
- Action de solidarité envers les agriculteurs en manque de débouchés.

PUBLIC CIBLE

Familles, enfants.
Public en situation de précarité.

BUDGET

14 780 € en 2020 et 46 364 € en 2021, en majorité, achat de denrées.

Soucieuse de répondre aux demandes émergentes pendant la crise sanitaire, la MSA Alpes Vaucluse a choisi de compléter son offre en se rapprochant de la Caisse d'allocations familiales (CAF) pour proposer des paniers solidaires. Ensemble, ils ont souhaité offrir aux familles en difficultés des « Paniers solidaires » composés de produits agricoles frais et de saison pour leur apporter une aide alimentaire comprenant des produits de première nécessité. Pour cela, les deux institutions se sont appuyées sur six centres sociaux qui ont organisé la distribution de paniers à raison d'un panier par semaine, auprès de leur public en situation de précarité.

L'ESSENTIEL :

Proposé au public en situation de précarité fréquentant les centres sociaux partenaires, SoliTerre se décline de la manière suivante :

- Des ateliers de cuisine animés par les centres sociaux autour de produits frais fournis par l'association d'agriculteurs du Vaucluse « En direct de nos fermes » (1 fois par mois).
- Des ateliers sur la thématique de l'alimentation santé animée par une diététicienne.
- Des visites d'exploitation (1 fois par mois).
- La vente de paniers de fruits et légumes fournis par « En direct de nos fermes » à un tarif subventionné par la CAF et la MSA. Leur vente est opérée par les centres sociaux partenaires, au sein même du centre social, et s'adresse à leur public. En moyenne, chaque centre social met en vente 15 paniers par session.

Sur le département des Alpes-de-Haute-Provence, la MSA et la CAF se sont appuyées sur les épiceries sociales du territoire pour permettre la distribution de paniers solidaires. Un partenariat gagnant-gagnant, avec d'un côté les épiceries sociales qui cherchaient à sensibiliser leurs clients à une alimentation saine et locale, et de l'autre côté, la MSA et la CAF qui souhaitaient renforcer leur capacité à soutenir les publics en situation de précarité.

LES ÉTAPES CLÉS

☑ **Étape 1 :** Constat partagé avec la CAF au début de la crise sanitaire, celui de l'accroissement des besoins de première nécessité sur le plan alimentaire.

☑ **Étape 2 :** Recherche de partenaires pour prendre en charge la distribution des paniers solidaires : les centres sociaux en tant qu'acteurs de terrain et de proximité.

☑ **Étape 3 :** Recherche de producteurs pour fournir les denrées (produits locaux issus d'une agriculture raisonnée) et partageant les valeurs du projet.

☑ **Étape 4 :** Réunions de cadrage pour définir le contenu ambitieux du programme d'accompagnement.

NOS RÉSULTATS

Plus de 3 000 paniers ont été distribués, de juin à octobre 2020, via les centres sociaux d'Avignon.

77

SoliTerre est le résultat d'un long cheminement au cours duquel les acteurs venus d'horizons différents ont dû apprendre à travailler ensemble. Son contenu est adapté au terrain, aux besoins de la population et prend en compte les particularités de chaque partenaire et leurs capacités d'action. Cette déclinaison, en fonction des moyens de chacun, permet ainsi d'obtenir l'adhésion de tous. La co-construction prend alors tout son sens !

Emmanuel Rioux
Responsable de département Action sanitaire et sociale

POUR ALLER PLUS LOIN

Emmanuel Rioux
rioux.emmanuel@alpesvaucluse.msa.fr

ÉDUCATION DES CONSOM-MATEURS

Actions probantes, permettant de lier l'agriculture, l'alimentation et le territoire, les initiatives autour de l'éducation des consom-mateurs se multiplient au sein du réseau MSA. Lutter contre le gaspillage alimentaire, valoriser les circuits courts, les productions locales, respecter la saisonnalité, tels sont les objectifs poursuivis à travers cette thématique.

LES ÉLUS SUR LE MARCHÉ

Des élus MSA sur les marchés pour valoriser la richesse et la diversité des productions locales.

LES OBJECTIFS VISÉS

- Valorisation des producteurs locaux.
- Valorisation des circuits courts.

PUBLIC CIBLE

Tout public.

BUDGET

Emplacements attribués gratuitement par les communes.

À l'issue des confinements successifs qui ont suscité une prise de conscience de l'importance de soutenir la production agricole locale, les élus de la MSA Midi-Pyrénées Sud ont souhaité valoriser la richesse et la diversité des produits de leur territoire en mettant un coup de projecteur sur leurs producteurs. Pour cela, ils ont décidé d'investir les marchés et, en collaboration avec les producteurs maraîchers, proposent des animations aux clients pour leur donner envie de consommer local.

Interviews de producteurs retransmis à l'aide du matériel de sonorisation MSA, des jeux (quizz autour de l'alimentation et des productions locales) avec de nombreux lots à gagner offerts par les producteurs et la MSA ; des matinées au marché bien remplies !

> ***Cette initiative a eu un double effet, celui de mettre en lumière les produits locaux et leurs producteurs auprès des habitants mais aussi celui de favoriser un rapprochement entre les producteurs et la MSA. Il en ressort une meilleure connaissance et compréhension du rôle de la MSA, trop souvent réduite à celui de perception des cotisations, avec comme conséquence évidente une amélioration de son image auprès de ses adhérents. La MSA aux côtés de ses agriculteurs, encore plus dans ces moments difficiles, tel a été le message véhiculé à travers ces manifestations.***

Sabine Capoul
Chargée d'études
Vie mutualiste

POUR ALLER PLUS LOIN

Sabine Capoul
capoul.sabine@mps.msa.fr
Nathalie Lac-Bourdette
lac-bourdette.nathalie@mps.msa.fr

DU CHAMP À L'ASSIETTE

Ce sont six ateliers s'étalant sur toute l'année scolaire pour découvrir les enjeux d'une alimentation saine, durable et locale.

LES OBJECTIFS VISÉS

- Permettre un changement de comportement chez les jeunes en matière d'alimentation.
- Aider les jeunes à devenir des consommateurs responsables et soucieux de leur environnement.

PUBLIC CIBLE

Familles, enfants.

BUDGET

Environ 10 000 € :
- Ateliers pédagogiques animés par les prestataires.
- Visite d'exploitation (transports compris).
- Locations de salle.
- Organisation du forum et de la fête finale.

Préoccupés par les questions de santé et convaincus de l'importance du rôle que doivent jouer les acteurs agricoles dans l'accès à une alimentation saine et de qualité, les délégués de la MSA Berry Tourraine ont conçu un programme d'actions, intitulé « Du Champ à l'assiette » (DCAL), qui se déroule au cours de l'année scolaire (de septembre à juin), auprès de classes d'enfants de primaire.

Ce programme s'articule autour de trois thématiques : la lutte contre le gaspillage alimentaire, le lien entre la santé et l'alimentation et la promotion des circuits courts pour une alimentation durable. Un atelier par trimestre est ainsi proposé et chaque atelier est composé de 2 à 3 séances.

Les outils utilisés lors des séances :

- Jeux de rôle, mise en situation.
- Art culinaire : la nourriture est un vecteur unique de dialogue et d'échange interculturel (éveil artistique).
- Visites d'exploitation.

Les points forts

- L'aspect réellement participatif : les enfants s'initient au portage de projet en organisant leur propre conférence en lien avec le programme DCAL.
- La participation de l'entourage des enfants au programme, et notamment les parents, les enseignants et les équipes de cantine.
- La sensibilisation des enfants aux pratiques des agriculteurs à travers la visite d'exploitations agricoles.

À suivre

Suite au bilan prometteur de la première édition DCAL, les élus ont souhaité s'inscrire dans une démarche plus longue en proposant des interventions plus régulières tout au long de l'année scolaire auprès d'écoles situées en milieu rural.

NOS RÉSULTATS

« Du Champ à l'assiette » est un programme d'actions complet dont les bénéficiaires sont multiples :

- Les enfants qui peuvent mettre en application des outils pour une prise en main de leur santé dès le plus jeune âge.
- Leurs parents qui peuvent acquérir de nouvelles habitudes alimentaires et de consommation locale.
- Les enseignants qui ont la possibilité d'approfondir leurs compétences en matière de prévention santé, d'enrichir les apprentissages en classe et d'ouvrir l'école aux parents pour la réussite de leurs enfants.
- La MSA qui, à travers cette action, participe à la réduction des inégalités sociales et/ou géographiques de santé, améliore la visibilité de ses services et de ses délégués auprès de ses ressortissants et contribue à l'encrage de l'institution comme acteur de la prévention santé primaire et secondaire.

POUR ALLER PLUS LOIN

Etienne Buchmann
buchmann.etienne@berry-touraine.msa.fr

BIEN MANGER, SANS GASPILLER

Un atelier de cuisine conçu pour les habitants pour apprendre ou réapprendre à manger mieux sans gaspiller, en adoptant des habitudes de consommation simples et meilleures pour l'environnement.

LES OBJECTIFS VISÉS

- Sensibilisation des participants à une meilleure alimentation tout en réduisant leurs déchets.
- Sensibilisation des participants aux enjeux actuels relatifs au gaspillage alimentaire et à la consommation de produits locaux.

PUBLIC CIBLE

Familles, enfants.
Étudiants.
Public en situation de précarité.
Personnes âgées.

BUDGET

700 € par atelier : rémunération des intervenants, achat des denrées, location de la salle.

Chaque année, en France, près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées, selon l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe). Au domicile, ce sont en moyenne 30 kg de nourriture par personne et par an qui sont gâchées, dont 7 kg de produits toujours emballés. En modifant à la marge le comportement des consommateurs, une bonne partie des aliments jetés pourait être évitée.

La MSA de Franche-Comté, en tant qu'actrice du développement social des territoires ruraux, s'est donnée pour mission de répondre aux besoins de santé des populations vivant en milieu rural en favorisant leur accès à une alimentation saine, de qualité et locale. Pour cela, elle s'est engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et dans la valorisation des producteurs de son territoire. L'atelier de cuisine « Bien manger sans gaspiller » a ainsi vu le jour.

LES ÉTAPES CLÉS

☑ **Étape 1 :** Recherche des intervenants par les élus et animateurs de l'échelon local : producteurs, maraîchers locaux (choix des fruits et légumes), diététicien, nutritionniste (demande de devis), chef-restaurateur (demande de devis).

☑ **Étape 2 :** Recherche d'une salle.

☑ **Étape 3 :** Mailing auprès des adhérents pour les inviter à participer à l'atelier.

☑ **Étape 4 :** Conception, validation et impression de l'affiche dédiée à l'évènement.

☑ **Étape 5 :** Lancement de la campagne de communication : affichage, communiqué de presse diffusé à la presse locale.

☑ **Étape 6 :** Jour J ; présence des élus MSA.

La Loi du 11 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage confirme la définition du gaspillage alimentaire initié par Le Pacte national en 2013 : « Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire ». La France est engagée à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

« Une campagne de communication bien menée en multipliant les canaux d'information pour atteindre le public ciblé est un gage de réussite ! »

Véronique Bouvier
Animatrice Vie institutionnelle

EN PRATIQUE

Itinérant, l'atelier de cuisine « Bien manger sans gaspiller » se déploie à l'échelle d'un canton et s'adresse à un public rural et familial. D'une durée de trois heures, il se décline selon deux formules :

- L'atelier est co-animé par une diététicienne ou une nutritionniste et une animatrice du Pôle de valorisation des déchets (SYBERT), il se déroule en 3 temps : cuisine (entrée, plat et dessert), apport d'informations sur la nutrition et la valorisation des déchets (chiffres sur le gaspillage alimentaire, jeu sur le classement des déchets alimentaires, lecture des étiquettes des produits de supermarché, les gestes anti gaspi, le compostage des épluchures et des restes), dégustation des plats préparés et échanges.

- L'atelier est co-animé par une diététicienne et un chef-restaurateur, il se déroule en 3 temps : cuisine par le chef (entrée, plat et dessert), apport d'informations sur la nutrition par la diététicienne (lecture des étiquettes des produits de supermarché, info produits, etc.), dégustation des plats préparés et échanges.

Dans les deux cas, les plats sont préparés avec des produits frais et de saison fournis par des exploitations locales. L'objectif, à l'issue de ces ateliers est de pouvoir préparer des plats avec les produits que l'on peut retrouver dans son frigo, et avec le moins de matériel possible.

ASTUCES

Afin de garantir une diversité des produits à cuisiner, il est plus intéressant d'organiser ces ateliers au mois d'octobre. Pour que l'atelier se déroule dans les meilleures conditions possibles, le nombre de participants est limité à 10 personnes. Pour éviter les désistements, il est demandé une inscription préalable d'un montant de 5 €.

Ne pas oublier de diffuser le questionnaire de satisfaction à l'issue de chaque atelier pour pouvoir adapter son contenu si besoin.

POUR ALLER PLUS LOIN

Véronique Bouvier
bouvier.veronique@franchecomte.msa.fr

METTEZ DE LA SANTÉ DANS VOTRE ASSIETTE

Un cycle d'ateliers de cuisine initié par la MSA de la Gironde pour apprendre à manger mieux sans dépenser plus.

LES OBJECTIFS VISÉS

- Apprendre à gérer un budget alimentaire modeste et contraint, en privilégiant certains aliments qui contribuent à l'équilibre alimentaire.
- Comprendre les effets d'une mauvaise alimentation sur la santé (pathologies).
- Connaître les règles pour avoir une bonne hygiène alimentaire.
- Sur le plan social, pouvoir échanger et sortir de son isolement, partager des savoirs, tisser des liens de solidarité.

PUBLIC CIBLE

Salariés agricoles en précarité sociale et financière, ayant recours à l'aide alimentaire locale (Restos du Cœur, colis alimentaires d'associations caritatives ou la banque alimentaire).
Réservé aux affiliés MSA.

BUDGET

Interne : FNASS

Ce cycle d'ateliers de cuisine comprend 8 séances, d'une journée chacune, pour apprendre à cuisiner équilibré avec un budget contraint. Choix et élaboration des repas, échanges sur l'équilibre alimentaire et convivialité, sont au menu de ces ateliers.

Cette action a été intégrée dans le programme institutionnel de l'inclusion.

POUR ALLER PLUS LOIN

Pascal Goguet-Chapuis
goguetchapuis.pascal@ccmsa.msa.fr

PRODUIRE, CUISINER, DÉGUSTER, LE VIVRE ET L'ÉCRIRE

Un programme d'actions initié par la MSA des Charentes en partenariat avec les Jardins de Cocagne pour accompagner la distribution de paniers solidaires.

LES OBJECTIFS VISÉS

- Apprendre à cuisiner équilibré.
- Valoriser ces découvertes et expériences culinaires par la rédaction et la diffusion d'un « journal ».
- Valoriser les compétences de chacun et transférer ces savoirs dans d'autres domaines (les démarches administratives, l'orientation professionnelle).

PUBLIC CIBLE

Salariés en insertion, bénéficiaires des paniers solidaires, en situation de précarité et confrontés à des difficultés d'illettrisme.
Réservé aux affiliés MSA.

BUDGET

Interne : FNASS

« Produire, cuisiner, déguster, le vivre et l'écrire » s'adresse aux salariés en insertion et comprend :
- 1 atelier de cuisine (3 séances de 4 heures avec repas) associant diététiciennes, cuisiniers et producteurs et qui s'appuie sur la transformation des légumes du panier solidaire,
- 1 atelier d'écriture (5 séances de 2 heures),
- 1 atelier d'informatique (5 séances de 2 heures).

Cette action a été intégrée dans le programme institutionnel de l'inclusion.

POUR ALLER PLUS LOIN

Pascal Goguet-Chapuis
goguetchapuis.pascal@ccmsa.msa.fr

MON LIVRET POUR BIEN MANGER

Ce livret comprend des astuces simples pour bien manger et se faire plaisir. Il propose aussi des idées de menus par saison pour apprendre à composer son assiette. On y découvre des conseils pour ne pas gaspiller les aliments et faire des économies.

LES OBJECTIFS VISÉS

Sensibiliser à une l'alimentation équilibrée, de qualité et responsable.

PUBLIC CIBLE

Public en situation de handicap.

Mon petit livret pour bien manger a été conçu selon la méthode européenne « Facile à lire et à comprendre ». 52 personnes en situation de handicap ont participé à sa conception, à travers un travail de relecture scrupuleux. Tout a été passé en revue : textes, images, mise en page... Les remarques et suggestions des testeurs ont permis à Solidel de produire un livret véritablement accessible.

Prix de vente : 9,90 €

GASTRONOMIE UNIVERSELLE

Gastronomie Universelle est le premier livre de recettes gastronomiques accessible à toutes et tous. Conçu selon la méthode Facile à lire et à comprendre (FALC), cet ouvrage comprend 10 recettes entièrement illustrées et rédigées avec des phrases simples, en gros caractères.

LES OBJECTIFS VISÉS

- Rendre accessibles des plaisirs qui a priori ne le sont pas (cuisiner et manger des bonnes choses)
- L'accès au bien-être et à l'épanouissement personnel
- Favoriser l'autonomie.

PUBLIC CIBLE

Public en situation de handicap.

Prix de vente : 22,90 €

NOS RÉSULTATS

Depuis son lancement en 2019, 500 exemplaires ont été distribués.

POUR ALLER PLUS LOIN

Marion Vonfeld
vonfeld.marion@ccmsa.msa.fr

GLOSSAIRE

ADEME : Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie

ALS : Allocation de logement sociale

AMAP : Associations pour le maintien de l'agriculture paysanne

ANSS : Atelier nutrition santé seniors (MSA)

APL : Aide personnalisée au logement

ASS : Action sanitaire et sociale

CAF : Caisse d'allocations familiales

CASS : Comité d'action sanitaire et sociale (MSA)

CCAS : Centre communal d'actions sociales

CFA : Centre de formation d'apprentis

CLIC : Centre local d'information et de coordination (en faveur des personnes âgées)

DRIAAF : Direction régionale interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

ESAT : Etablissement et service d'aide par le travail

FNASS : Fonds national d'action sanitaire et sociale (MSA)

FNPEISA : Fonds national de prévention, éducation et information sanitaire (MSA)

SOLAAL : SOLidarité des producteurs Agricoles et des filières ALimentaires (association qui organise le don agricole)

SST : Santé sécurité au travail

Contact CCMSA
Direction des affaires juridiques et institutionnelles
Françoise Lafage
01 41 63 82 20 - lafage.francoise@ccmsa.msa.fr

MSA caisse centrale
19 Rue de Paris, 93000 Bobigny

ÉLUS POUR DES TERRITOIRES

ÉLUS MSA
Mandat
2020-2025

msa
santé
famille
retraite
services
L'essentiel & plus encore