

TIERS LIEU

« FAIRE ENSEMBLE »

Rapport d'activité 2022

GLOSSAIRE DES SIGLES UTILISES

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

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

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

SOMMAIRE

Introduction

- I. [Anamnèse et naissance du service](#)
- II. [Objectif](#)
- III. [Mise en place](#)
- IV. [Fonctionnement](#)
- V. [Activité](#)
- VI. [Partenariat](#)
- VII. [Conclusion](#)
- VIII. [Annexes](#)

Introduction

Le projet de création d'un Tiers-Lieu nommé « faire ensemble » proposé par l'ANEF Cantal a été retenu dans le cadre de l'appel à projets « Création et développement de tiers-lieux favorisant l'accès à l'alimentation des personnes hébergées à l'hôtel » et a été mis en œuvre à l'été 2021.

Initiés dans le cadre du plan de relance, les tiers-lieux ont vocation initialement à œuvrer à la mise en place d'une solution d'accès facilitée à des prestations alimentaires pour des publics empêchés (hébergés à l'hôtel initialement ou plus globalement en situation de précarité).

I. Anamnèse et naissance du service

L'ANEF Cantal a porté sa candidature pour porter un Tiers-Lieu.

Au regard du contexte sanitaire des dernières années, la nécessité de favoriser l'accès à ce type de service pour des populations en grande précarité est apparue comme primordiale.

Lors des premiers confinements, et de manière plus générale dans son activité quotidienne, l'ANEF Cantal est fréquemment sollicitée par des personnes ne pouvant accéder à un lieu pour cuisiner.

Différents types de populations peuvent se retrouver face à cette difficulté.

Tout d'abord, les familles, ménages, personnes isolées qui sont accueillis dans le cadre de l'hébergement d'urgence par le biais de nuitées d'hôtel, sont directement confrontés à une impossibilité de pouvoir préparer leur repas. En effet, la très grande majorité des structures hôtelières ne possède pas d'espace permettant de préparer, cuire ou réchauffer des denrées alimentaires.

Ensuite, lors des différentes périodes de confinements, l'ANEF Cantal a pris l'initiative de répondre en urgence aux diverses sollicitations de populations en grande précarité alimentaire qui, en raison de la fermeture du Restaurant de la solidarité, se retrouvaient dans l'impossibilité d'accéder à une alimentation digne.

Enfin, la situation sociale, locative et financière de certaines personnes, fragilisent grandement leur alimentation et le rapport à celle-ci. L'ANEF Cantal a pu notamment observer que les bénéficiaires de paniers alimentaires fournis par des associations caritatives, choisissent majoritairement de ne pas prendre de produits frais, faute de connaissance, d'habitude ou de possibilité de les cuisiner.

II. Objectif

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

III. Mise en place

Le dispositif du Tiers-Lieu bénéficie d'un financement qui permet l'emploi de deux travailleurs sociaux intervenant à temps très partiel (0,2 ETP).

Cela se traduit concrètement par un total de 7 heures d'ouverture par semaine, reparti sur deux journées. Les salariés recrutés sont également en poste sur d'autres services de l'association. L'organisation et le fonctionnement s'articulent autour de l'orchestration de multiples temps partiels, qui ont rendu la mise en place du service délicate. Cette réalité institutionnelle peut pour autant favoriser l'orientation des personnes fréquentant d'autres services de l'ANEF Cantal (115, Accueil de jour, Halte de nuit, AVDL, IML...). En effet, connaître les travailleurs sociaux intervenants sur ce nouveau dispositif peut contribuer au lien social et à la venue de certaines populations.

La mise en place de ce dispositif a nécessité un travail de réflexion et de logistique qui s'est inscrit sur une période de plusieurs mois.

Les locaux de l'Accueil de Jour ne disposant que d'un minimum d'équipement (une gazinière, un petit plan de travail, très peu d'ustensiles...), il a fallu enrichir le matériel de cuisine. Ainsi, l'ANEF Cantal et ses différents services ont été sollicités pour mettre à disposition le matériel de cuisine manquant (Gazinière, ustensiles de cuisine, frigo ...).

IV. Fonctionnement

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

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

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

Hors période hivernale, ses horaires d'accueil et de fonctionnement sont :

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

L'accueil se fait au sein des locaux de l'Accueil de jour au 09 Cité Clairvivre à AURILLAC, de manière anonyme et gratuite.

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

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

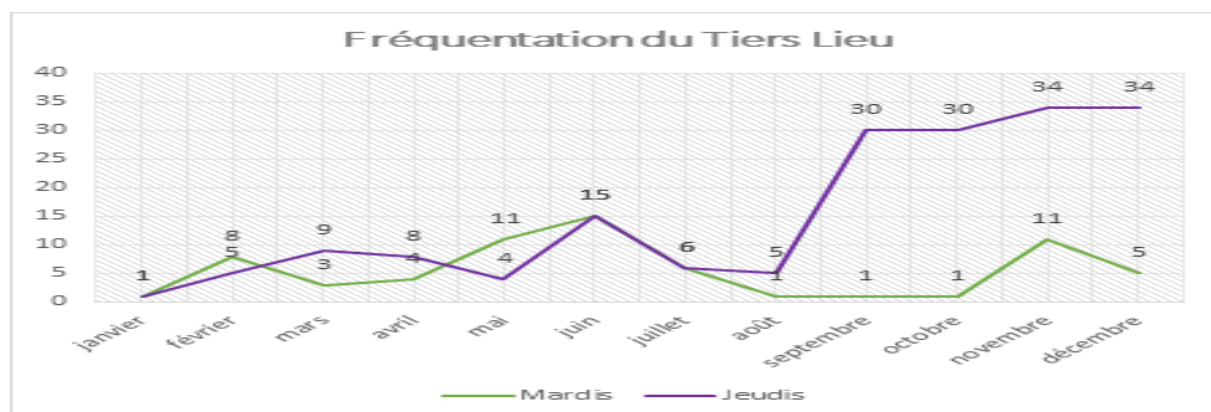
A noter, que le partage des locaux avec l'Accueil de jour peut induire en erreur sur les services proposés. Certains services ne sont donc pas accessibles durant l'ouverture du Tiers-Lieu (machine à laver, douche, café, ...).

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

De même, un travail de communication a débuté auprès des partenaires afin de favoriser la connaissance de ce dispositif. Ainsi, des flyers ont été réalisés (voir annexe) et viennent compléter, avec les affiches, les supports d'information de ce service. Des rencontres avec certaines équipes de professionnels ont également pu avoir lieu.

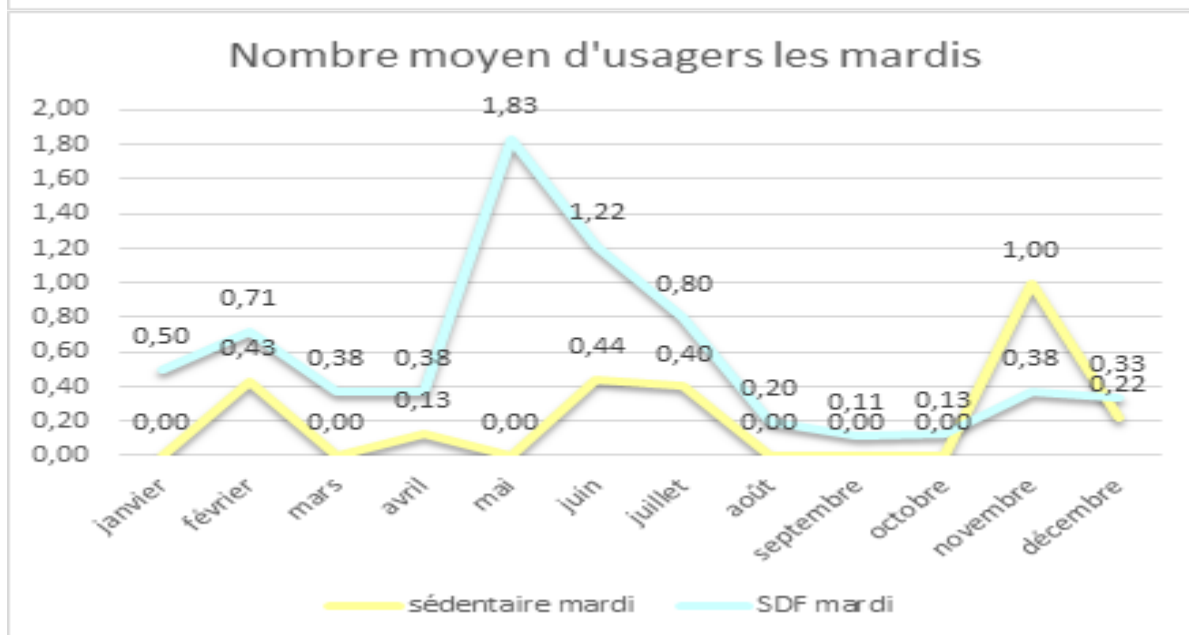
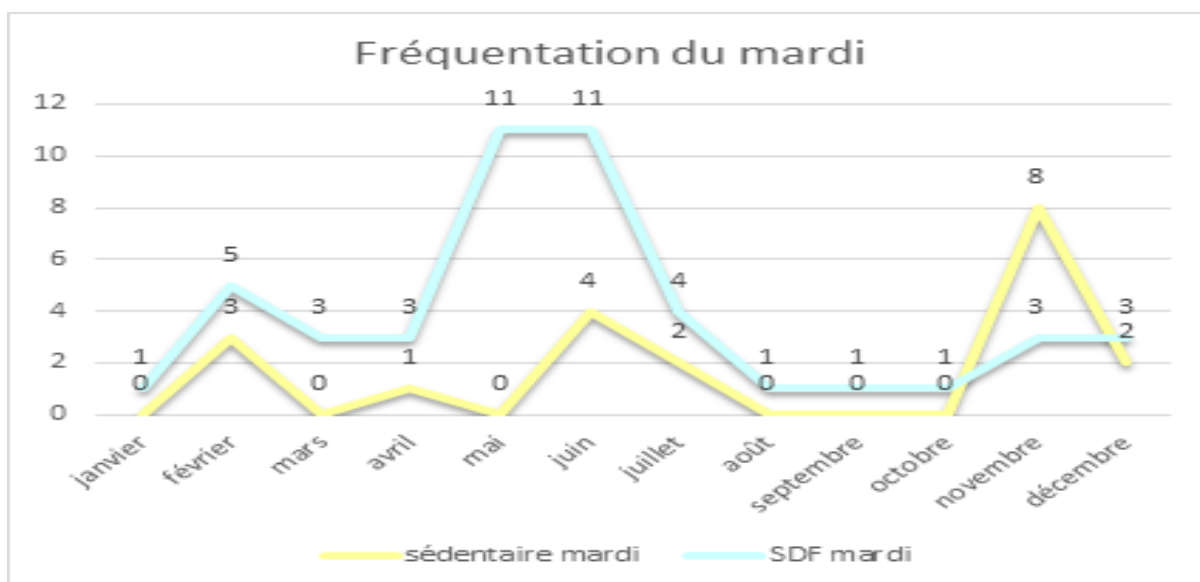
V. Activité

Le Tiers-Lieu a enregistré **248 « passages »** sur l'année 2022.

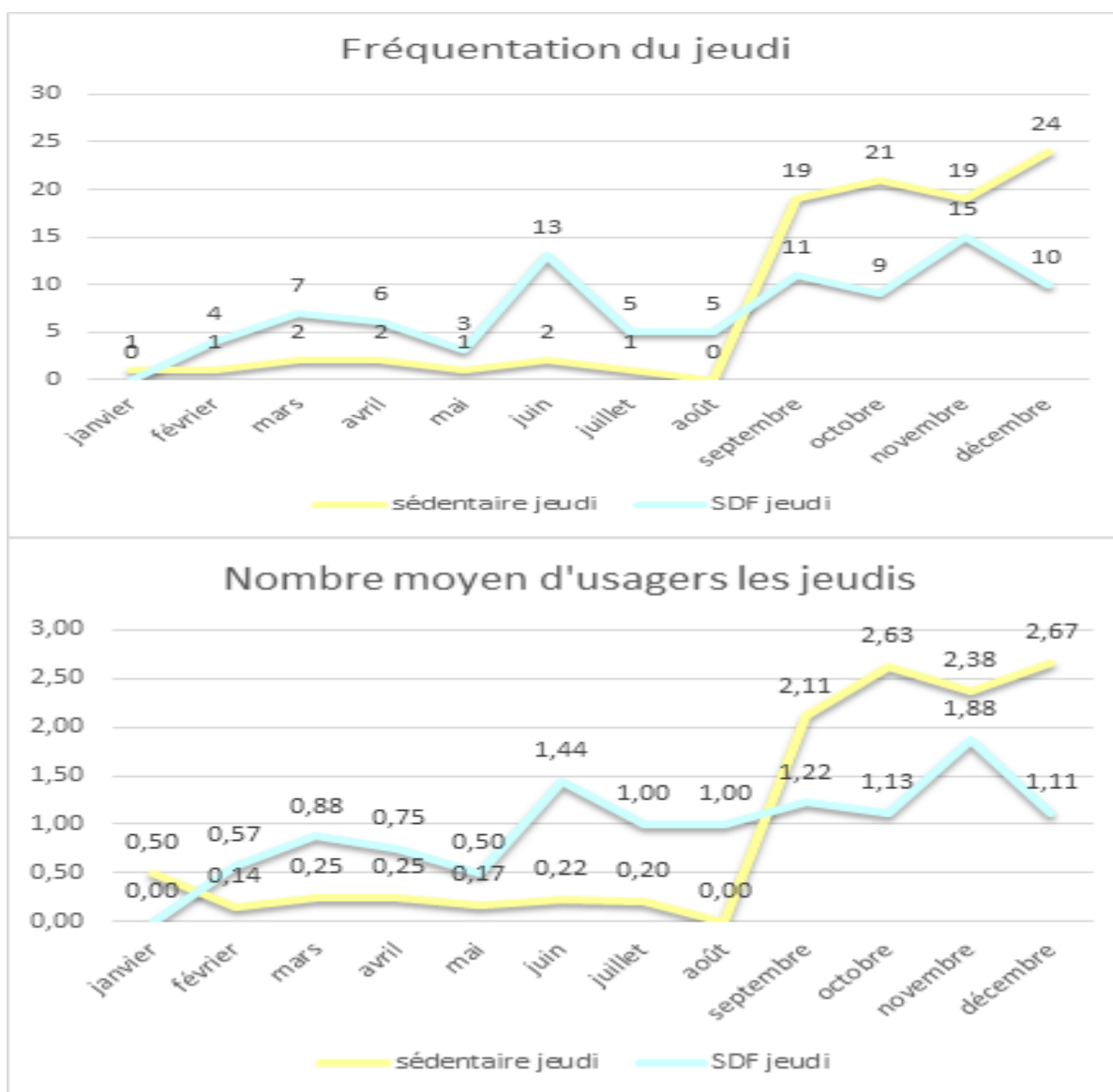


A partir du mois de septembre, les services proposés ont évolué en permettant aux usagers de bénéficier de deux temps d'organisations différents au cours de la semaine.

Le fonctionnement des mardis midi est resté identique à celui de l'année précédente. Pour rappel, il permet aux personnes qui le désirent de bénéficier des locaux pour cuisiner leurs denrées. Cette première ouverture de la semaine, permet aux personnes présentes de bénéficier d'un cadre plus calme que les jeudis midi, avec une attention plus spécifique des travailleurs sociaux présents. Les bénéficiaires sont principalement des personnes accueillies à la Halte de nuit, à l'hôtel ou dormant en squat.



En ce qui concerne le fonctionnement des jeudis midi, des "ateliers cuisine" sont proposés depuis le mois de septembre 2022 aux personnes accueillies. L'objectif est de permettre le partage de compétences, de connaissances, tout en favorisant le lien social et la nécessité de faire ensemble pour atteindre une finalité commune.



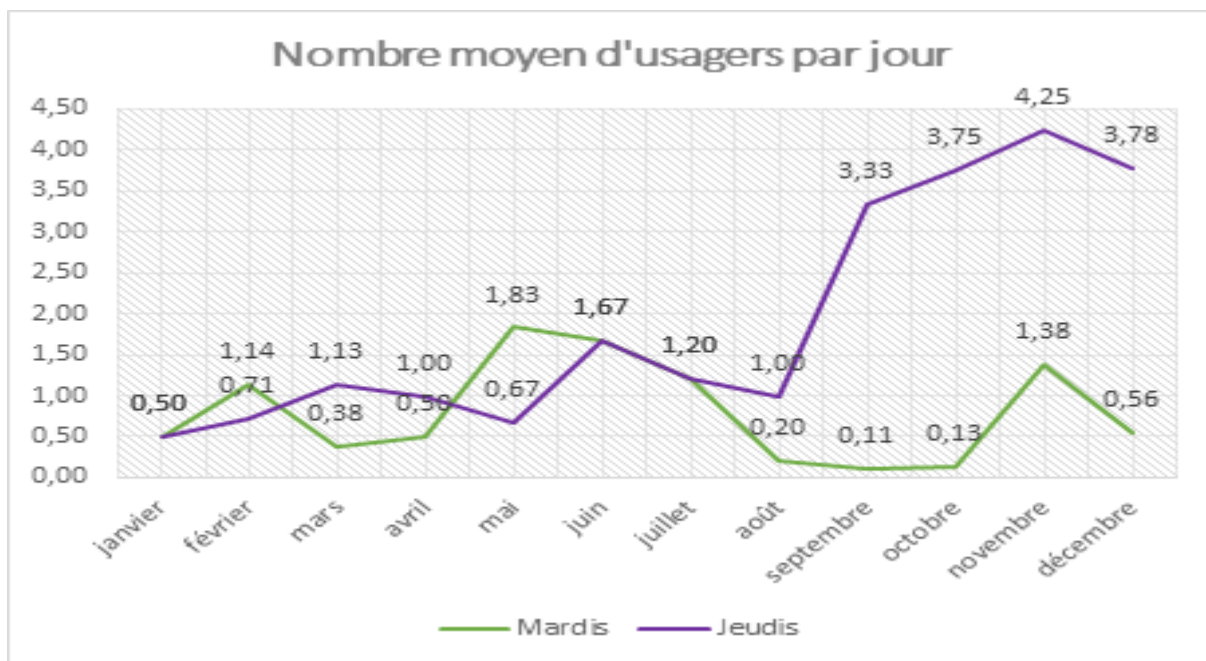
L'accompagnement lors de ces temps d'échanges vise à favoriser une évolution des habitudes alimentaires des personnes accueillies. En effet, contribuer à une prise de conscience en visant un changement qui permette l'accès à une alimentation de meilleure qualité, à moindre coût, en cuisinant « des denrées fraîches » (légumes, fruits,...) est une priorité de ces ateliers. S'appuyer sur la valorisation, la satisfaction de faire, de réaliser soi-même une recette, peut soutenir une volonté d'amélioration de son rapport à l'alimentation.

Les interactions, inhérentes au fonctionnement de tout groupe, étayées par la présence de travailleurs sociaux, peuvent également être bénéfiques à la réassurance nécessaire au transfert des acquis de ce temps collectif vers une autonomie individuelle au sein du domicile.

Lors de ces ateliers, les denrées sont fournies par le service, suite à une convention partenariale signée par l'ANEF Cantal avec le Secours Populaire Français. Un panier est ainsi récupéré auprès de cette association caritative tous les jeudis matin. Sa composition permet de travailler autour de produits frais et diversifiés.

A noter, que les personnes qui ne souhaitent pas participer aux ateliers mais qui désirent néanmoins bénéficier des locaux pour cuisiner leurs denrées peuvent tout à fait accéder à ce service avec le même fonctionnement que les mardis midi.

Concernant l'activité de cette année 2022, nous observons que la fréquentation est plus faible les mardis midi que lors des ateliers cuisine du jeudi midi. La gratuité des denrées et l'importance du lien social sont les principales raisons qui peuvent justifier cet écart.



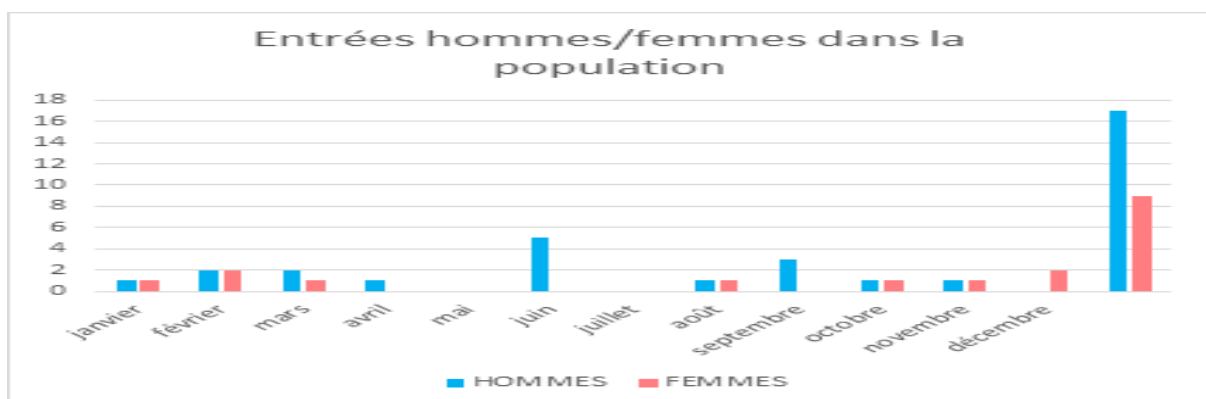
Enfin, nous constatons que l'activité est modifiée à la hausse lors des temps de fermeture du Restaurant de la Solidarité.

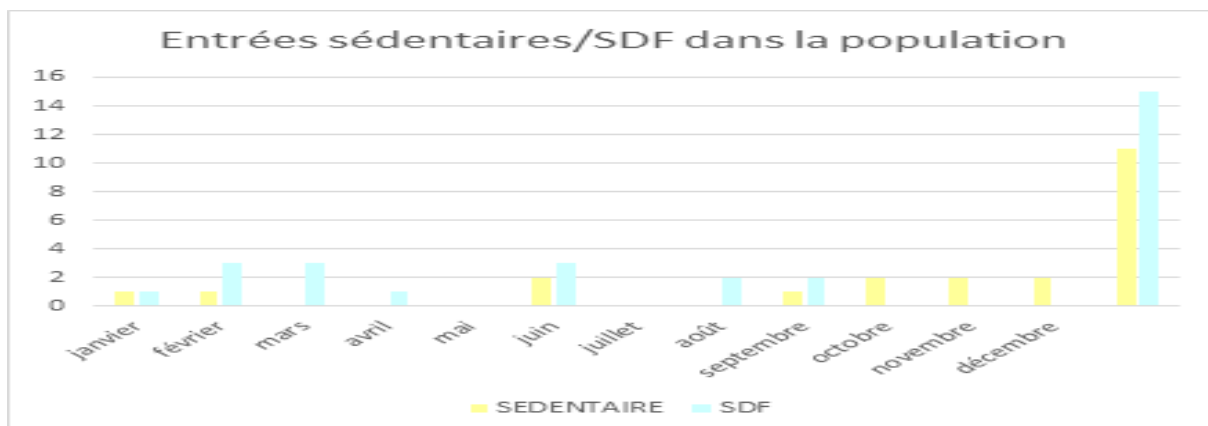
VI. Partenariat

Un partenariat s'est noué avec le Secours Populaire Français et les autres services de l'ANEF Cantal. Nous constatons, que malgré cette très faible communication de l'existence du service auprès des partenaires, l'échange entre bénéficiaires a permis de favoriser la connaissance de l'existence du Tiers-Lieu. Et il est à noter, que l'organisation des locaux et la gestion du matériel de cuisine tendent à mettre en exergue les limites de possibilités d'accueil. Afin d'éviter " la saturation " du service, nous avons donc décidé, pour l'heure, de ne pas reprendre de communication partenariale.

VII. Conclusion

Pour cette deuxième année d'ouverture, le service du Tiers-Lieu s'inscrit durablement comme une solution d'accès à une alimentation autonome pour les personnes n'ayant la possibilité d'accéder à un espace de cuisine. Les différents fonctionnements proposés durant les deux jours d'ouvertures favorisent la venue et le lien entre bénéficiaires. Ils permettent la mixité des populations, entre hommes, femmes, sédentaires et personnes Sans Domicile Fixe. La dynamique de groupe est positive et favorise l'implication des personnes autour de cet axe d'amélioration de leur santé. Cuisiner ses propres denrées est le premier pas vers une alimentation plus saine et bénéfique à la santé. La file active est composée de 26 personnes (17 hommes et 8 femmes et parmi eux 11 sédentaires et 15 SDF).





VIII. Annexes

- Affiche
- Flyer du Tiers-Lieu

ACCUEIL DE JOUR

9, cité Clairevivre 15000 AURILLAC 04.71.64.51.38



- ordinateur
- imprimante
- téléphone
- boisson & collations
- wifi
- orientation sociale
- alcool autorisé
- frigo
- cuisine
- laverie
- animaux acceptés
- douche
- jeux

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



- chambre double
- chambre individuelle
- animaux acceptés en chambre
- repas fourni
- orientation sociale
- cuisine
- frigo
- laverie
- douche


115 / HALTE DE NUIT

46, rue du Cayla 15000 AURILLAC

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

mardi et jeudi_11h30-13h00

QR code de l'itinéraire



- cuisine
- frigo
- orientation sociale
- préparation repas



- ordinateur
- imprimante
- alcool autorisé
- animaux acceptés

TIERS LIEU

9, cité Clairevivre 15000 AURILLAC

Mise à disposition des équipements de cuisine pour la confection de repas (ustensiles, gazinières, four micro-onde, frigo...).

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

Présence éducative favorisant une éventuelle orientation sociale.

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

❖ **Objectifs :**

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

❖ **Horaires d'ouverture :**

- Mardi de 12h00 à 13h00 et de 11h30 à 13h00 en période hivernale
- Jeudi de 11h30 à 13h30 et de 11h00 à 13h00 en période hivernale

