

HABITAT JEUNES

Épiceries solidaires en résidences



Habitat Jeunes Montpellier

Guide pratique



Nous tenons à remercier toutes les personnes qui ont contribué à la conception de ce guide.

Merci à Andréa Moissiard et Stéphanie Ferey (FFBA), Cécile Fau (UGESS) pour leur apport d'expertise sur les épiceries solidaires.

Audrey Chanas (Habitat Jeunes Montpellier), Laurianne Lature et Jérôme Pene (Habitat Jeunes Pau Pyrénées), Chantal Friedrich (Habitat Jeunes Trégor en Argoat), Stéphanie Huguet (Habitat Jeunes Perpignan), Carole Sampaio (Habitat Jeunes Sarlat-la-Canéda), Sandra Marcinek (FJO Metz), Marie Clémence Coudert (Habitat Jeunes Varlin Pont-Neuf), Virginie Quin (Habitat Jeunes Noël Paindavoine) pour leurs contributions au guide.

Un merci particulier à Cécilia Bouvier (Habitat Jeunes des Hauts de Garonne), pour son implication, notamment dans la rédaction du guide.

Coordination, conception : Violaine Pinel et Lucas Decees, Unhaj

Maquette et mise en page : Anne Bouttier, Unhaj

Imprimeur : BLFP Communication

février 2025



Edito



Marianne Auffret
Directrice générale de l'Unhaj

Le projet Habitat Jeunes, c'est permettre à chaque jeune d'accéder à son autonomie, et lui proposer, au-delà du logement, un environnement propice à son bien-être et à son épanouissement.

Le projet Habitat Jeunes intègre, depuis son origine, des services qui contribuent à cet objectif d'accompagnement global, avec une attention particulière portée à l'alimentation des jeunes. Se nourrir est en effet un besoin élémentaire, essentiel pour être en bonne santé physique, se développer mais également pour aborder l'adversité de la vie avec énergie et maintenir une bonne santé mentale. Enfin, se nourrir, ce n'est pas seulement boire et manger, c'est aussi un vecteur de lien social, d'enrichissement de la vie collective et, nous le verrons dans ce guide, un outil de solidarité et d'entraide.

Dans cette période de précarisation importante d'une partie de la jeunesse qui peine parfois même à se nourrir, nous nous devons de contribuer à éclairer un « nouvel acteur » Habitat Jeunes qui prend place au cœur de nos projets : les épiceries solidaires. Actrices sociales à part entière grâce au coup de pouce essentiel à la vie quotidienne, mais aussi actrices socio-éducatives autour duquel se déploient rencontres et échanges, chères à nos valeurs et fidèles à nos pratiques, ces épiceries constituent un dispositif remarquable.

Développons-les !

Sommaire

Introduction

Pourquoi créer une épicerie en Habitat Jeunes ?	6
Un modèle « épicerie Habitat Jeunes » ?	8
En bref : les 8 étapes pour monter son épicerie solidaire !	10

page 13 Monter son projet

Définir les besoins et poser les bases de l'épicerie	15
Développer des partenariats : la clé pour une épicerie solidaire réussie !	16
Quel fonctionnement pour l'épicerie : faites vos choix !	22
Gestion et gouvernance de l'épicerie	27
Comment financer l'épicerie ?	28
Quelle réglementation s'applique aux épicerie solidaire ?	31
Formations à l'hygiène et la sécurité des aliments des Banques Alimentaires	35

page 37 Faire vivre l'épicerie

Visibilité et horaires d'ouverture	38
Organiser l'offre	39
Les jeunes au cœur du projet	43
Un travail d'équipe	45
Proposer des activités / animations avec l'épicerie comme support	48

Annexes

Ressources	53
Fiches expériences	54

Pourquoi créer une épicerie en Habitat Jeunes ?

Les enjeux de l'alimentation en Habitat Jeunes

A l'origine des Foyers de Jeunes Travailleurs, la restauration collective faisait partie intégrante des services proposés. Au fil du temps, et sous les effets conjugués de l'évolution de l'offre de logements (création de cuisines d'étage / intégration de kitchenettes dans les logements), des changements des habitudes et modes de vie des résident.es (individualisation, ubérisation), d'une précarisation d'une partie d'entre eux, et d'un modèle économique difficile à équilibrer, cette activité a été abandonnée par de nombreuses résidences. La plupart des résident.es gèrent donc leur alimentation individuellement – même si les repas collectifs réguliers et les cuisines collectives restent une pratique répandue – avec un budget restreint et une tendance à recourir à la livraison à domicile (la petite taille des kitchenettes ne suscite pas forcément l'envie de cuisiner pour des jeunes qui n'en ont pas l'habitude).

Certain.es jeunes ne sont plus en capacité de s'acheter des produits de première nécessité, et il n'est pas rare de voir des jeunes sauter un repas. Par ailleurs, certain.es ont parfois une méconnaissance ou une certaine défiance par rapport à l'alimentation « bio » et consomment peu de fruits et légumes.

Il s'agit dès lors d'aborder différemment la question de l'alimentation des résident.es. Les enjeux sont à la fois économiques : accessibilité financière (la crise Covid est venue à la fois révéler et accentuer la précarité alimentaire) ; sanitaires : alimentation saine et équilibrée ;

et écologiques : alimentation durable. Mais aussi d'aborder cette question au prisme de l'éducation populaire : permettre aux jeunes d'être conscient.es et acteur.ices de leur alimentation.

Une diversité de projets alimentaires

Les acteurs Habitat Jeunes se sont saisi de ces enjeux. De nombreuses actions voire projets sont mis en place dans les résidences autour de l'alimentation et fonctionnent très bien :

- organisation de repas et d'ateliers cuisine, généralement plébiscités par les jeunes ;
- animations autour des aliments de saison, locaux...
- jardins partagés, compost...
- interventions de nutritionnistes, diététicien.nes, associations de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- partenariats avec des producteurs locaux, AMAP...

Certains vont assez loin dans l'implication des résident.es dans ces projets, avec par exemple la **création de coopératives jeunesse** dans le domaine de la restauration.



Résidence Roger Sidou - La Ligue de l'enseignement 66 - Perpignan

Les épiceries solidaires dans les résidences

Au-delà de ces actions, pour répondre aux enjeux, plusieurs résidences Habitat Jeunes ont mis en place des épiceries solidaires à destination des résident.es, voire d'un public jeune plus large.

Une étude d'impact menée en 2022 par l'Unhaj et portant sur 3 d'entre elles (L'Archipel à Lannion, Althéa à Sarlat-la-Canédat, La ligue de l'enseignement 66 à Perpignan) a permis de confirmer que les épiceries solidaires constituaient une réponse adaptée à un vrai besoin des jeunes, et mis en lumière leurs effets bénéfiques :

- Elles permettent une économie substantielle aux jeunes sur les dépenses alimentaires : 100 € par mois en moyenne ;
- Elles ont un impact sur la diversification de leur alimentation, notamment l'augmentation de la consommation de légumes. ;
- Elles répondent également à un besoin en termes d'hygiène (les produits les plus consommés sont les produits d'hygiène).
- L'épicerie est vectrice de lien social avec l'équipe et entre les jeunes, et d'implication des résident.es dans un projet collectif.

Un modèle « épiceries Habitat Jeunes » ?

On peut parler d'épicerie « Habitat Jeunes », car elles ont des spécificités. Elles sont situées dans le lieu de vie des jeunes, contrairement à la plupart des épiceries : elles constituent ainsi une forme d'« aller vers » les jeunes, les rendant plus facilement accessibles. De plus, l'accent est mis sur l'implication des résident·es dans la vie de l'épicerie.

Les objectifs sont pluriels :

- **Lutter contre la précarité alimentaire** en fournissant des produits alimentaires à bas prix aux jeunes : impact réel sur leur budget qui peut contribuer à réduire les impayés.
- **Permettre une diversification de l'alimentation**, notamment une augmentation de la consommation de fruits et légumes, et la découverte de nouveaux produits.
- **Développer la participation et l'engagement des jeunes**, en les impliquant dans la conception et la gestion de l'épicerie : cela contribue à leur insertion socio-professionnelle et leur permet d'acquérir des compétences.
- **Favoriser l'entraide et la solidarité** au sein des Habitat Jeunes.
- **Contribuer à l'accompagnement**, grâce aux rencontres informelles entre les jeunes et l'équipe.
- **Faire vivre le collectif** : l'épicerie constitue un projet d'ampleur pour la résidence, qui peut toucher l'ensemble des jeunes. Elle est un lieu de rencontre entre les jeunes, de convivialité, et elle peut servir de support à l'organisation de temps

collectifs, d'animations : ateliers sur le « bien manger », repas partagés avec les produits de l'épicerie, ateliers cuisine, etc. Mais aussi tout simplement jeux de société ou autres activités pendant les heures d'ouverture de l'épicerie.

👤 TÉMOIGNAGE

« Il faut penser l'épicerie comme un outil socio-éducatif »

Sébastien Leblanc, directeur FJT Pierre Perret, Châteauroux

👤 TÉMOIGNAGE

« Aujourd'hui l'épicerie est un lieu, une activité centrale, au cœur de la dynamique de résidence. À partir de l'épicerie émergent des animations sur les enjeux alimentaires et environnementaux mais aussi du bien-être, du prendre soin de soi et de sa santé. Et autour de l'épicerie se tisse un réseau partenarial enrichissant le projet et la vie de la résidence. »

Audrey Chanas, responsable résidence Occitanie, Habitat Jeunes Montpellier

Épicerie solidaire ou épicerie sociale ? Définitions et différences

Lorsqu'on parle d'un projet d'épicerie en Habitat Jeunes, les mots comptent ! Pourquoi ? Parce qu'ils reflètent non seulement ce que nous faisons, mais aussi pourquoi nous le faisons.

Il n'existe pas de définition officielle d'épicerie sociale et d'épicerie solidaire, elle peut varier selon les acteurs, les territoires. L'étude qualitative sur les épiceries sociales et/ou solidaires de l'agence ASDO pour la Direction Générale de la Cohésion Sociale (DGCS) en mars 2017, rapporte que les termes varient avec des distinctions qui s'opèrent.

Selon le statut du porteur de l'épicerie :

- Épicerie sociale = portée par une collectivité (CCAS)
- Épicerie solidaire / sociale et solidaire = portée par une association

Et/ou selon la « philosophie » de l'épicerie :

- Épicerie sociale = une aide alimentaire exclusivement destinée à des publics en difficultés, sur critères financiers.
- Épicerie solidaire = accessible à tous les publics et s'appuyant sur la solidarité territoriale pour promouvoir une alimentation de qualité et un mode d'achats des produits en circuits-courts

L'Unhaja choisi de parler d'épicerie solidaire dans ce guide, en accord avec les valeurs de mixité des publics portées par notre réseau.

Où en est-on dans le réseau ?

On recense à ce jour près d'une trentaine d'épiceries existantes ou en cours de création dans le réseau Habitat Jeunes (liste non-exhaustive). N'hésitez pas à nous contacter pour actualiser la carte.

Elles se situent dans 10 régions (Auvergne Rhône-Alpes, Nouvelle-Aquitaine ; Normandie ; Bretagne ; Centre Val-de-Loire ; Hauts-de-France ; Bourgogne Franche-Comté ; Occitanie ; Grand-Est).

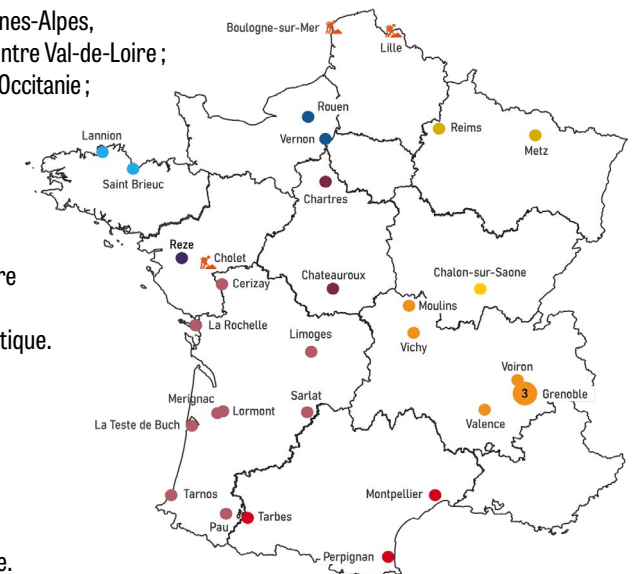
La majorité des projets ont vu le jour depuis moins de 10 ans. Il s'agit donc d'un phénomène que l'on peut qualifier de récent.

La plupart travaillent avec la Banque Alimentaire de leur département. Ce lien permet un approvisionnement régulier et un soutien logistique.

Les épiceries délivrent majoritairement :

- Produits secs
- Produits frais
- Fruits & légumes
- Produits d'hygiène

Elles sont souvent ouvertes un soir par semaine.



En bref : les 8 étapes pour monter son épicerie solidaire !

1

DÉFINISSEZ LES OBJECTIFS DU PROJET À PARTIR DES BESOINS DES JEUNES

Il est important de déterminer les objectifs de votre épicerie. Ils peuvent porter sur le budget des jeunes, la santé, l'animation de résidence... Pour clarifier cette étape, vous pouvez réaliser une étude de besoins via un questionnaire par exemple. (cf. p.15).

2

INFORMEZ-VOUS ET RENCONTREZ LES PARTENAIRES

Que ça soit sur Internet, avec des guides (comme celui-ci) ou en visitant d'autres épiceries du réseau afin d'échanger sur les projets déjà en place et d'estimer la faisabilité du votre (business plan, financeurs...)

Rapprochez-vous de votre Banque Alimentaire et d'autres partenaires de l'alimentation/aide alimentaire de votre territoire. Les Banques Alimentaires sont des alliées de taille pour avancer sur votre projet d'épicerie, elles pourront vous accompagner sur les prochaines étapes.

D'autres acteur-ices de l'alimentation peuvent vous aider que ce soit sur l'approvisionnement ou le montage du projet. (cf. p.16)

3

CONSTITUEZ L'ÉQUIPE PROJET ET LA GOUVERNANCE DU PROJET

Constituez une équipe (avec des jeunes si cela est possible) et définissez les rôles de chacun-e ! (cf. p.27)

5

RECHERCHEZ DES FINANCEMENTS

Vous retrouverez une liste (non-exhaustive) de potentiels financeurs (cf. p.28).

6

AMÉNAGEZ L'ESPACE

Cagettes, étagères, espace de stockage, caisse... Le lancement de l'épicerie nécessitera que vous investissiez dans du matériel adapté. Pour aménager au mieux votre épicerie, inspirez-vous de celles qui existent déjà. Par ailleurs, pensez à créer un espace convivial et propice aux échanges !

8

OUVREZ L'ÉPICERIE !

Vous avez passé en revue les différentes étapes pour mettre en place votre épicerie. Elle peut maintenant ouvrir !

4

FAITES DES CHOIX D'ORGANISATION ET DE FONCTIONNEMENT

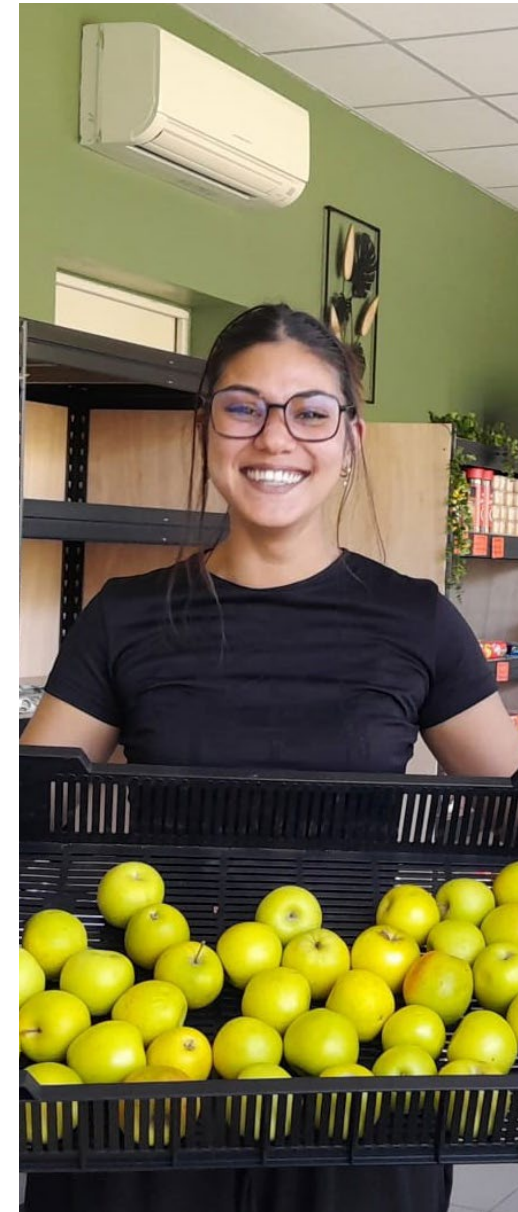
Différents choix sont à faire : gratuité ou non, tarifs différenciés, colis ou choix des produits, etc. Nous en avons abordé certains dans le guide (cf. p.22)

7

DEMANDEZ L'HABILITATION À L'AIDE ALIMENTAIRE

Il s'agit d'une étape importante dans laquelle la Banque Alimentaire peut vous aider. Le dossier peut prendre du temps à remplir mais il vous sera très utile pour faire un point sur l'avancée de l'épicerie. Prenez le temps de bien remplir l'Habilitation avant de la retourner à la DREETS. (cf. p.31)

Attention : n'hésitez pas à commencer à remplir le dossier de l'habilitation dès le début de votre projet. Cela facilitera la réflexion sur votre épicerie.



Habitat Jeunes Montpellier

Les éléments présentés dans le Guide abordent la présentation d'une épicerie que l'on pourrait qualifier d'« idéale ».

Cependant, il est possible, et même conseillé de commencer pas à pas. Alors, pas de panique !

Par exemple, vous pouvez commencer par des distributions de colis ou avec la mise à disposition d'une étagère solidaire avec des produits secs dans le hall de votre résidence.

Et, nous le rappelons, l'épicerie est un outil de plus au service de votre projet socio-éducatif : concevez-la comme telle !

Monter son projet

Monter son projet

Avant de démarrer

Avoir un local adapté (cf. p.22)

- Accessible pour les résident·es
- Permettant de stocker les denrées alimentaires
- Permettant de respecter des normes d'hygiène

Avoir un véhicule afin de pouvoir aller chercher les produits.

Prévoir des moyens humains pour lancer le projet (minimum 0.5 ETP, et par la suite, environ 5 à 10h/semaine).

Procéder « step by step » :

il est possible de commencer uniquement avec des produits secs, moins contraignants, puis d'étoffer l'offre au fur et à mesure à partir des besoins repérés et lorsqu'une organisation pérenne est trouvée.

Mobiliser plusieurs membres de l'équipe afin que l'épicerie soit un projet partagé et intégré à la vie de la résidence

Utiliser l'épicerie comme outil de la vie collective de la résidence

Avant de lancer votre projet, **contactez et visitez plusieurs épiceries du réseau, elles seront ravies de vous accueillir !** (Cf. fiches expériences en annexes)

Monter son projet

Définir les besoins et poser les bases de l'épicerie

Identifier les besoins

Produits frais, conserves, produits d'hygiène... Quels produits choisir pour l'épicerie afin de répondre aux besoins des résident·es ?

Le plus efficace : mener une enquête sur les modes d'alimentation des jeunes, les produits consommés, les besoins qu'ils-elles identifient (ce à quoi ils-elles renoncent pour des questions financières), leur budget... L'enquête peut prendre la forme d'un questionnaire en ligne, ou d'échanges à l'oral...

Quelques exemples de questions à poser :

- *Où fais-tu tes courses alimentaires actuellement ?*
- *Qu'est-ce que tu manges en général ? Quels plats consommes-tu régulièrement ?*
- *Achètes-tu plutôt des plats tout prêts (pizzas, burgers, kebab, plats micro-ondes...) ou des produits à cuisiner ?*
- *Est-ce que tu te fais beaucoup livrer ?*
- *Quel budget mensuel moyen (estimation) consacres-tu à ton alimentation ?*
- *Quel budget maximum peux-tu y consacrer ?*
- ...

L'étude d'impact de 2022, à laquelle ont répondu plusieurs jeunes utilisateur·rices des épiceries, a montré que la majorité des jeunes achetaient :

- des produits d'hygiène et des conserves/bocaux (75 % des répondant·es) ;

- des fruits et légumes (65 %) ;
- des céréales sèches et des laitages et des produits d'entretien (62 %) ;
- du pain (52 %).

Au-delà des besoins exprimés, l'approvisionnement de l'épicerie doit prendre en compte les enjeux d'équilibre alimentaire.

L'étude d'impact recense l'offre proposée par les épiceries :

- Fruits et légumes
- Sec
- Frais
- Surgelés
- Produits d'hygiène et d'entretien
- Produits « plaisir » (beauté, etc.), papeterie

En sondant les différentes épiceries du réseau, un maître mot est revenu : Allez-y **PROGRESSIVEMENT**.

En effet, que ce soit en termes de partenaires, de nombre de produits proposés, ou de quantité, il ne faut pas vouloir faire tout, tout de suite. Nous y revenons plus loin dans le guide.

Monter son projet

Développer des partenariats : la clé pour une épicerie solidaire réussie !

Pour monter une épicerie solidaire, il est important d'identifier les acteurs ressource. Quels acteurs peuvent prendre part au montage d'une épicerie ? Comment les associer ?

C'est comme former une équipe ! Pour réussir, il faut trouver les bons alliés. Voici quelques exemples d'acteurs mobilisables, sachant que chaque territoire est unique : les acteurs cités ne sont pas forcément présents sur tous les territoires ou impliqués sur le sujet, et il en existe peut-être d'autres !

L'Unhaj a noué des partenariats avec des réseaux nationaux, que vous pouvez mobiliser au niveau local.

Les associations porteuses d'un projet d'aide alimentaire

Des alliées de proximité ! Elles connaissent le terrain et peuvent apporter leur expertise et leurs ressources, voire un soutien logistique. De plus, cela va vous aider au diagnostic de l'existant sur votre territoire en termes d'aide alimentaire.

Au niveau national, deux partenariats ont été signés en 2024, et un a été établi sans convention.



FFBA (Fédération Française des Banques Alimentaires)

Premier réseau d'aide alimentaire en France, les 79 Banques Alimentaires accompagnent près de 2,4 millions de personnes en situation de précarité grâce à un réseau de plus de 6 000 associations et CCAS partenaires dont 1 054 épiceries sociales et solidaires.

En plus d'acheter et de collecter plus de 120 000 tonnes de produits alimentaires et non alimentaires et de les distribuer à l'ensemble de leurs 6 000 partenaires, les Banques Alimentaires mettent à leur disposition et gratuitement un ensemble de services et formations pour les aider au mieux à la réalisation de leurs actions :

- Reconnue centre de formation agréé pour les formations à l'hygiène et la sécurité des aliments, la FFBA forme gratuitement chaque année plus de 4 000 bénévoles et salarié-es des associations et CCAS partenaires.
- En parallèle, chaque année, les Banques Alimentaires proposent gratuitement à plus de 600 bénévoles et salarié-es de leurs associations et CCAS partenaires des **formations à l'écoute et à l'accompagnement**.
- Chaque année, près de **16 000 ateliers de prévention santé "Bons gestes & bonne assiette"** sont animés par les équipes des Banques Alimentaires directement auprès des personnes accueillies. (cf. p.49)

- Elle assure **une formation continue** auprès des associations et CCAS partenaires, **sur les bases de la nutrition**, les recommandations officielles du Programme National Nutrition Santé et une sensibilisation concernant les **problèmes de santé** des personnes accueillies : diabète, obésité, dénutrition, santé mentale, etc.

Elle propose deux outils :

- **Ticadi**, l'application de gestion gratuite et développée par les Banques Alimentaires permet à l'ensemble des partenaires des Banques Alimentaires de respecter le cadre de l'habilitation à l'aide alimentaire. (cf. p.41)
- **ProxiDon** est une plateforme numérique, qui complète l'action des Banques Alimentaire en permettant aux associations de collecter les surplus et invendus encore consommables des donateurs situés aux alentours. (cf. p.21)

Une convention a été signée en 2024 entre la FFBA et l'Unhaj afin d'accompagner les épiceries solidaires du réseau Habitat Jeunes :

- Encourager et favoriser les actions communes pour répondre aux besoins des jeunes accueilli-es : expérimentations de projet, actions de prévention santé par l'alimentation, intervention de diététicien-nes...
- Encourager les synergies sur les projets favorisant le lien social, mise en commun des forces de travail sur le sujet de l'alimentation au local.
- Favoriser l'entraide intergénérationnelle entre les deux réseaux : incitation des jeunes résident-es en Habitat Jeunes à s'engager auprès des banques alimentaires (participation aux collectes, bénévolat, stage, service civique, mentorat, etc.)

Banques Alimentaires



Signature de la Convention de partenariat entre la Fédération Française des Banques Alimentaires et l'Unhaj, lors du Salon de l'Agriculture, le jeudi 29 février 2024

Monter son projet

Monter son projet



UGESS (Union Nationale des Groupements d'épicerie Sociales et Solidaires)

L'UGESS est une union composée d'épicerie sociales et solidaires et de groupements d'épicerie avec la mission de les représenter et défendre leurs intérêts au niveau national, de les accompagner dans l'émergence et la structuration de groupements locaux et de les outiller dans la réalisation de leur projet. Elle contribue également à la transformation des politiques publiques de lutte contre la précarité alimentaire. L'UGESS accompagne la création d'épicerie en s'adaptant au mieux aux enjeux du porteur de projet, du territoire et des partenaires.

L'émancipation des personnes, le renforcement du lien social et l'accès à une alimentation choisie et de qualité pour tous sont des objectifs partagés par l'ensemble des épicerie du réseau UGESS.

Les épicerie peuvent adhérer à un groupement régional (ou directement à l'UGESS s'il n'y a pas de groupement sur le territoire). Cette adhésion permet à l'épicerie de participer à une dynamique de réseau (échanges de pratiques, achats mutualisés, plaidoyer) mais aussi de bénéficier des services de l'Union (accès à un logiciel de caisse – LOGEPI, formation en ligne sur l'hygiène et la sécurité alimentaire – EPICALI, projet de lutte contre la précarité menstruelle et possibilité de bénéficier de soutien financier tel que le CNES – Crédit National des Epicerie Solidaires).

www.ugess.org



Quelques chiffres

- 110 épicerie représentées
- 6 collectifs d'épicerie
- 72 500 personnes bénéficiaires

Une convention a été signée au printemps 2024 entre l'UGESS et le réseau Habitat Jeunes afin d'accompagner la création d'épicerie solidaires dans le réseau :

- Mise en lien et interconnaissance entre les réseaux aux différents niveaux : national, régional, local ;
- Appui à la création d'une épicerie solidaire, voire accompagnement (sous réserve d'un financement) ;
- Formations et sensibilisation des salarié.es Habitat Jeunes ;
- Meilleure interconnaissance avec les acteurs locaux de l'aide alimentaire sur le territoire.

Si vous êtes intéressé-es, renseignez-vous sur les épicerie/groupements adhérents à l'UGESS présents sur votre territoire *via la carte*. Contactez ensuite l'équipe de l'Unhaj pour une mise en lien.

S'il n'y en a pas sur votre territoire, contactez l'équipe de l'Unhaj.



VRAC (Vers un Réseau d'Achat en Commun)

L'association VRAC favorise le **développement de groupements d'achats de produits de qualité (biologiques, éthiques, locaux) dans les quartiers prioritaires de la politique de la ville et autres quartiers populaires**. Les personnes physiques ou morales peuvent adhérer à coût réduit, variable en fonction de la situation, et passer leurs commandes via une plateforme en ligne ou lors de permanences physiques, puis venir chercher les produits quelques temps plus tard.

VRAC est porté par une association tête de réseau, VRAC France, ainsi qu'un fonds de dotation qui collecte des financements privés pour l'ensemble du réseau. Chaque association locale est autonome dans son fonctionnement tout en s'engageant à **respecter la charte des valeurs** du projet VRAC. Ces valeurs sont celles de l'éducation populaire, de la justice sociale et de la solidarité, et de la démocratie alimentaire.

Quels liens avec les HAJ ?

Des coopérations existent entre les réseaux VRAC et Habitat Jeunes, il est possible pour une résidence Habitat Jeunes d'adhérer comme personne morale et d'en faire bénéficier les résident-es. VRAC peut également animer des ateliers sur le bien manger, le « manger plaisir »...

www.vrac-asso.org



Quelques chiffres

(chiffres au 2^e semestre 2024)

- 23 territoires couverts grâce à la présence de 22 associations
- 110 groupements d'achat
- 8 500 ménages adhérents et environ 25 000 personnes touchées
- 1 500 adhérent-es bénévoles
- 85 salarié-es

Monter son projet

L'approvisionnement

Il demande une organisation rigoureuse pour assurer la continuité de l'offre.

Il est conseillé de **diversifier les sources d'approvisionnement**. En plus des achats directs, il est possible de compter sur des dons, des partenariats avec des producteurs locaux, ou encore des subventions pour obtenir des produits.

Avec ces partenaires, votre épicerie sera plus qu'un magasin classique : un lieu de partage et de solidarité où chaque acteur joue un rôle essentiel.

Voici quelques partenaires possibles.

Les Banques Alimentaires

Comme présenté précédemment, les Banques Alimentaires apportent un soutien non négligeable sur l'approvisionnement des épiceries solidaires.

En plus de la ramasse auprès des grandes et moyennes surfaces, elles s'approvisionnent en faisant des achats locaux, mais aussi grâce aux dons des filières agricoles, des produits de la Collecte Nationale et d'achats effectués grâce à des subventions liées à la précarité étudiante, infantile et menstruelle.

À noter, une forte augmentation ces dernières années de la part des fruits et légumes.

Les produits sont ensuite, stockés dans leurs entrepôts, et distribués à leurs 6 000 associations et CCAS partenaires.

Crédit National des Epiceries Solidaires (CNES) : pour les principaux réseaux d'épiceries sociales et solidaires, qui redistribuent

Créé en 2014, le CNES est une **enveloppe financière de l'État** qui a pour but de fournir des **denrées de qualité** à des personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale, bénéficiaires des **épiceries sociales et solidaires**.

La Fédération Française des Banques Alimentaires et l'UGESS reçoivent cette enveloppe financière, mais ne la redistribuent pas de la même façon.

La **FFBA** perçoit une subvention financière et achète des produits. La liste des produits achetés grâce à la subvention du CNES est établie en concertation avec les Banques Alimentaires. L'accent est mis sur les protéines qui sont onéreuses et dont l'approvisionnement via la récupération des invendus est plus difficile. Les Banques Alimentaires sont ensuite livrées et distribuent les produits aux épiceries. Enfin, les épiceries peuvent proposer les produits du CNES en rayon pour les personnes accueillies.

Ce mode de fonctionnement permet aux épiceries de :

- Limiter les dépenses logistiques en venant récupérer les produits de la Banque Alimentaire en même temps que les produits issus du CNES ;
- Réduire les charges administratives de l'épicerie ;
- Économiser sur le prix des produits grâce à la mutualisation des achats par la FFBA donc distribuer plus de produits.

L'obtention du CNES par les Banques Alimentaires est possible sous certaines conditions... (convention de partenariat, habilitation etc.)

L'**UGESS** distribue le CNES sous forme financière (à dépenser dans l'achat de denrées alimentaires), aussi sous certaines conditions :

- Être une épicerie adhérente à l'UGESS ;
- Avoir obtenu l'habilitation alimentaire par la Préfecture ou par l'UGESS ;
- Avoir signé la Charte Nationale des Épiceries Sociales et Solidaires ;
- Ne pas déjà percevoir le CNES par une autre tête de réseau ;
- Avoir un logiciel de caisse qui permet d'extraire les files actives de l'année et de tracer les entrées en stock en distinguant les ventes aux bénéficiaires.

Magasins et supermarchés locaux

Ils peuvent être fournisseurs complémentaires en offrant des produits en surplus ou des dons ponctuels. N'hésitez pas à vous rapprocher de vos boutiques de proximité, elles permettront de compléter votre approvisionnement.

OUTILS



ProxiDon est une plateforme numérique qui met en contact les associations partenaires et les commerçants à proximité, qui souhaitent faire dons de leurs invendus. Vous pouvez ainsi profiter de denrées alimentaires directement depuis votre mobile. Ce service est développé par les Banques Alimentaires et est entièrement gratuit. Rapprochez-vous de votre BA locale pour en savoir plus. Ce service n'est pas encore disponible sur l'ensemble des territoires.

Monter son projet

Producteurs locaux, AMAP

Une AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) est une association qui établit un lien direct entre des exploitants agricoles de proximité et des consommateurs. Il peut être très utile d'adhérer à une AMAP pour diversifier votre offre de fruits et légumes, ou de produits laitiers par exemple, et valoriser les circuits courts.

TÉMOIGNAGE

À Reims, l'association Noël Paindavoine adhère à une AMAP depuis 2021.

« Une fois par semaine, l'association achète un panier de légumes et les jeunes vont le chercher sur place. Souvent, ils se font aussi offrir un autre panier acheté par un partenaire ou une connaissance de l'association. Les paniers sont distribués de manière tournante dans les différentes résidences de l'association. L'AMAP met également à disposition de l'association une caisse d'invendus. »

Virginie Ouin, directrice, Association Noël Paindavoine

CONSEILS

Développer progressivement l'épicerie, commencer avec la Banque Alimentaire dans un premier temps, sans produits frais ou congelés.

Ensuite, lorsque vous commencez à voir comment le projet évolue, vous pouvez ajouter des spécificités dans votre fonctionnement, dans vos partenaires, fournisseurs...

Monter son projet

Monter son projet

Quel fonctionnement pour l'épicerie : faites vos choix !

Lors de la création d'une épicerie solidaire, de nombreux choix doivent être faits pour définir le mode de fonctionnement le plus adapté aux besoins des résident-es. Ces décisions influencent non seulement l'accès aux services, mais aussi l'esprit de solidarité et la dynamique au sein de la résidence. Pour éclairer ces différentes options, plusieurs adhérents ont accepté de partager leur expérience.



Habitat Jeunes Sarlat-la-Canédat

Le local

Avant de se lancer, il est essentiel de penser la question des espaces qui pourront être dédiés au projet.

💡 CONSEILS

Le local de l'épicerie n'a pas besoin d'être grand mais il doit être pensé selon quelques critères importants.

- **L'accessibilité** : le local doit être facile d'accès pour le chargement et le déchargement des produits, un chariot ou un diable doit pouvoir circuler facilement de votre extérieur à votre local.
- **L'hygiène** : votre local doit être sain, l'humidité peut nuire à vos denrées. Il n'est pas obligatoire qu'il y ait une fenêtre. Tout le matériel de stockage doit pouvoir être nettoyé facilement, privilégiez des surfaces métalliques et plastiques afin d'éviter la contamination des surfaces. Pensez à trouver des meubles et des étagères avec un espace entre le sol et le plancher, cela est plus simple au nettoyage et évite la présence de certains nuisibles. Investissez dans des bacs en plastique à couvercle, des seaux afin de stocker les denrées en vrac et le matériel à l'abri des poussières. Le frigo n'est pas nécessaire si vous commencez votre activité sans produits frais.
- **Le visuel** : dans un objectif de valorisation et de promotion de l'épicerie, il est conseillé de rafraîchir le local avec de la peinture et des luminaires adaptés.

Accès ouvert à tou·tes les jeunes de la résidence VS ciblage des jeunes en difficulté

Les enjeux du choix

Le premier choix fondamental concerne l'accès à l'épicerie solidaire : doit-elle être ouverte à tou·tes les jeunes de la résidence, ou bien réservée spécifiquement aux jeunes en difficulté ? A noter que **dans le réseau, la majorité des épiceries sont accessibles à l'ensemble des jeunes de la résidence**. En effet, si l'épicerie n'est accessible qu'à certain-es jeunes, cela pose la question de la stigmatisation des bénéficiaires.



FJT Pierre Perret - Chateauroux

🗣️ TÉMOIGNAGE

L'Archipel à Lannion a opté pour une approche avec un public cible : les jeunes avec moins de 800 € par mois de ressources.

« À L'Archipel, nous avons choisi d'avoir un critère de ressources car l'épicerie reste un projet d'aide alimentaire ciblant les jeunes en difficulté. De plus, le montant de la cotisation que nous versons à la Banque Alimentaire qui nous approvisionne nous donne accès à un nombre limité de produits, ce qui ne nous permet pas d'ouvrir l'épicerie à tou·tes les jeunes. Cependant, le lendemain du jour d'ouverture de l'épicerie, s'il reste des produits, ils sont mis à disposition de tout le monde gratuitement afin d'éviter le gâchis. »

Chantal Friedrich, directrice adjointe, Habitat Jeunes en Trégor Argoat

🗣️ TÉMOIGNAGE

À la résidence Occitanie d'Habitat Jeunes Montpellier, l'épicerie est ouverte à tou·tes les jeunes et aux différentes résidences de l'association.

« L'épicerie est ouverte à tou·tes les jeunes de la résidence afin de ne pas faire de distinction entre les jeunes plus ou moins précaires, mais une participation 'cotisation solidaire' est demandée pour ceux-elles qui ont des revenus plus élevés, le critère étant de vivre en dessous du seuil de pauvreté. De plus, depuis peu de temps nous avons fait le choix d'ouvrir 20 places pour les résident-es des autres résidences car des collègues repèrent des situations de précarité alimentaire et demandent d'orienter des jeunes vers l'épicerie, qui porte moins l'étiquette 'précarité' et 'social' que d'autres initiatives de la région. »

Audrey Chanas, responsable résidence Occitanie

Monter son projet

Gratuité VS participation financière

L'épicerie doit-elle proposer des produits gratuitement ou demander une participation financière aux bénéficiaires ? Si oui, de quel montant et sous quelles modalités ?

Les enjeux du choix

La participation financière permet de contribuer au modèle économique de l'épicerie et responsabilise les jeunes, tout en les préparant à assumer des dépenses alimentaires. Cependant, la participation demandée peut exclure les jeunes qui ont peu de moyens.

🗣️ TÉMOIGNAGE

Le FJO de Metz a choisi un modèle de gratuité, et partage les raisons de ce choix et ses implications pour les jeunes.

« Le choix de la gratuité pour nos résident·es a fait l'objet d'une longue discussion au sein de la résidence lors du lancement du projet. Premièrement, notre approvisionnement est issu de la Banque Alimentaire, et le coût annuel est supportable par l'association. De plus, les jeunes accueilli·es au FJO sont en grande précarité avec des ressources sous le seuil de pauvreté. Le choix d'avoir une épicerie totalement gratuite nous semblait alors logique. En contrepartie, depuis cette année il est demandé aux jeunes de s'impliquer dans l'épicerie ou lors des événements organisés par la Banque Alimentaire. Cela peut être sur des temps très courts de 15 à 30 minutes mais cela nous aide sur le fonctionnement de l'épicerie et sur la vie de la résidence ».

Sandra Marcinek, directrice, FJO de Metz

🗣️ TÉMOIGNAGE

La résidence l'Archipel, à Lannion, a quant à elle choisi un modèle de participation financière de la part des jeunes, à hauteur de 2 € pour un colis de produits secs et un colis de produits frais.

« Cette participation financière permet notamment de payer la cotisation à la Banque Alimentaire. Avec ça, le service de l'épicerie pour les jeunes ne coûte quasiment rien à la résidence et permet une viabilité du projet. Par ailleurs, cet échange financier est un choix d'équipe afin de responsabiliser les jeunes autour de leurs achats alimentaires. Cependant, il nous arrive de donner des colis gratuitement si la situation d'un·e jeune est vraiment difficile sur une certaine période. »

Chantal Friedrich, directrice adjointe, Habitat Jeunes en Trégor Argoat

D'autres fonctionnements existent :

- Dans la majorité des épiceries, comme à Sarlat et Montpellier, les denrées sont vendues selon un **pourcentage (20 ou 30 %) du prix d'achat**.
- À Lormont, il s'agit d'un **montant forfaitaire mensuel**.
- Il existe aussi des fonctionnements basés sur la **solidarité entre pairs**. À Pau les jeunes paient 2 € pour une certaine quantité de produits. Celles et ceux qui peuvent contribuer davantage le font afin que les jeunes les plus précaires puissent bénéficier de paniers à prix réduits.

Monter son projet

Seulement pour les jeunes de la résidence VS ouverture sur les jeunes de l'extérieur

La portée de l'épicerie est également un point de réflexion : doit-elle se limiter aux résident·es ou s'ouvrir aux autres jeunes du territoire ?

Les enjeux du choix

Dans la quasi-totalité des épiceries du réseau, l'épicerie est ouverte uniquement aux jeunes résident·es. Ce fonctionnement est plus facile à gérer d'un point de vue logistique et financier. Cependant, les besoins existent pour d'autres jeunes, et certains acteurs de votre territoire peuvent s'intéresser à l'épicerie et vouloir orienter d'autres publics.

L'ouverture de l'épicerie à d'autres publics contribue au développement des liens avec les acteurs et habitant·es du territoire, à rendre la résidence visible et à changer son image.



Résidence L'Archipel - Habitat Jeunes en Trégor Argoat - Lannion

🗣️ TÉMOIGNAGE

L'association Althéa a fait un choix dès l'ouverture de l'épicerie à ce sujet et nous explique les motivations et les défis liés à cette décision.

« À Sarlat-la-Canéda l'épicerie a été lancée en même temps que la résidence, en 2020, et elle est historiquement ouverte à tous les jeunes résident·es.

Par ailleurs, lors de son ouverture la résidence s'est portée volontaire pour être redistributrice de l'opération 'Paniers Rebonds' portée par la Région Nouvelle-Aquitaine en lien avec les CCAS. Cela consistait à récupérer des paniers de denrées alimentaires à la Banque Alimentaire pendant la pandémie et à les redistribuer aux jeunes bénéficiaires de cette action, principalement des jeunes orientés par le CCAS. En discutant avec eux, nous avons constaté que tout un pan de la jeunesse était concerné par la précarité alimentaire et n'était pas forcément repéré. C'est ce qui nous a motivés à, par la suite, ouvrir l'épicerie à d'autres jeunes.

Pour ce faire, nous envoyons des fiches à tous nos partenaires qui touchent un public jeune afin qu'ils la remplissent (reste à vivre, etc.) et nous la renvoient. »

Carole Sampaio, directrice, Habitat Jeunes Sarlat-la-Canéda

Monter son projet

Monter son projet

Choix des produits par les jeunes VS paniers « tout faits »

Enfin, le mode de distribution des produits peut varier : doit-on laisser les jeunes choisir leurs produits ou leur proposer des paniers ?

Les enjeux du choix

Le fait de permettre aux jeunes de choisir les produits qu'ils-elles souhaitent consommer est un enjeu de respect de leurs goûts et régimes alimentaires (même si un travail de sensibilisation peut être fait en vue d'une diversification de l'alimentation), de plus cela permet de les rendre acteur·rices de leur alimentation et de limiter le gaspillage. Toutefois, le recours à des paniers déjà constitués présente des avantages en termes de temps et de logistique (moins de contenants).

🗣️ TÉMOIGNAGE

À la résidence Roger Sidou, différents modes de distribution ont été expérimentés.

« Au début on proposait des paniers tout faits avec exactement les mêmes produits dans chaque sac. On préparait donc en amont les paniers avec les produits que l'on recevait. Mais lorsque les jeunes venaient chercher les sacs, ils enlevaient ce qu'ils-elles ne voulaient pas. Ils remanipulaient les fruits et légumes que l'on avait déjà manipulés. Les produits s'abîmaient alors très vite car ils sont déjà fragiles. De plus, le temps passé par l'équipe à constituer les paniers était du temps perdu. Enfin, les jeunes ne ramenaient pas le sac d'une semaine sur l'autre, donc il fallait gérer le stock de sacs en plus. L'organisation était trop compliquée.

Pour simplifier le fonctionnement et pour que l'épicerie renvoie plus une ambiance de marché, nous disposons maintenant les produits dans des caisses sur des tables et les jeunes passent pour prendre les produits qui les intéressent. En fonction du nombre de produits, nous limitons les quantités, comme sur les paniers avant. On a donc moins de manipulation, moins de temps perdu et les jeunes ne prennent que ce qu'ils-elles veulent. »

Stéphanie Huguet, animatrice socio-éducative, résidence Roger Sidou, La Ligue de l'Enseignement 66



Distribution des paniers à la résidence Roger Sidou, en 2018

Dans le réseau, la majorité des épicerie·s laissent le choix des produits aux jeunes. Cela permet de limiter le gâchis et la manipulation des produits.

Ces témoignages illustrent la diversité des approches possibles pour gérer une épicerie solidaire en Habitat Jeunes. Chaque choix, en fonction des besoins spécifiques des résident·es et des objectifs de la structure, contribue à définir un modèle unique, adapté à son contexte.

Gestion et gouvernance de l'épicerie

Identifier un·e coordinateur·rice

Les épicerie·s en Habitat Jeunes demandent une gestion spécifique. Cette dernière repose souvent sur un·e membre de l'équipe socio-éducative. En effet, même si l'ensemble de l'équipe met la main à la pâte pour faire fonctionner l'épicerie, il est indispensable qu'une personne coordonne le projet, ce que l'on peut estimer à 0,5 ETP au lancement (puis temps de travail estimé à 5 à 10 h par semaine). De l'acheminement des produits à la résidence à l'accueil des jeunes dans l'épicerie, différentes tâches peuvent être identifiées :

- Récupérer les denrées auprès des sources d'approvisionnement ;
- Ranger et gérer les stocks de l'épicerie ;
- Gérer la partie comptable ;
- Accueillir les jeunes ;
- Organiser des temps de coordination de l'équipe et des jeunes impliqué·es ;
- Gérer les relations partenariales ;
- Animer l'épicerie pour en faire un outil socio-éducatif.

Mobiliser l'équipe et les jeunes

La personne en charge de la coordination doit pouvoir s'appuyer sur les autres membres de l'équipe, pour communiquer, apporter un soutien ponctuel et mobiliser les jeunes. De plus, la question de la gouvernance est à réfléchir, pour associer notamment les résident·es.

🗣️ TÉMOIGNAGE

Afin d'impliquer les jeunes dans le projet d'épicerie solidaire, la résidence Occitanie à Montpellier a mis en place un **comité de pilotage**, auquel tou·tes les jeunes qui le souhaitent peuvent participer.

« Afin de faire vivre l'épicerie avec les jeunes acteur·rices du projet, un comité a été créé dès le démarrage. Il est ouvert à tou·tes les jeunes de la résidence et se réunit 1 fois tous les 2 mois et on peut y venir sans engagement. Il est donc constitué en majorité des résident·es, auquel·es s'ajoute l'équipe salariée de la résidence (animatrice, responsable de site et chargé administratif épicerie) et un membre actif du conseil d'administration.

Le comité a pour objectifs :

- de faire un point d'étape du projet ;
- d'échanger sur les dysfonctionnements afin d'améliorer l'organisation (ex : jours et créneaux d'ouverture, le bénévolat et les missions...) ;
- de prendre des décisions (ex : le montant d'une contribution solidaire, le montant du panier mensuel, le nombre d'heures de bénévolat...) ;
- de valider des achats, de choisir des denrées proposées dans l'épicerie ;
- de réfléchir à des ateliers autour du projet épicerie (ex : atelier cuisine, sport, bien-être...)

Une réelle transparence quant au budget de l'épicerie et aux enjeux de recherches de financement permet aussi d'impliquer les jeunes. En participant au comité, les jeunes se sentent davantage impliqué·es et souhaitent encore plus soutenir le projet. Ils-elles relayent les infos sur l'ouverture de l'épicerie auprès de leur·es voisin·es, accompagnent les nouveaux·lles dans le lieu, et contribuent activement à la mise en place et à l'ouverture de l'épicerie. »

Audrey Chanas, responsable résidence Occitanie

Monter son projet

Comment financer l'épicerie ?

Pour monter une épicerie solidaire en Habitat Jeunes, il est essentiel de **diversifier les sources de financement** et de bien structurer son projet. Présentez un dossier solide, avec un budget équilibré, montrez l'impact social et sollicitez des aides adaptées aux spécificités de votre projet.

Les financements peuvent être multiples. Ils peuvent servir à différents objectifs : de l'animation, de l'achat de denrées, ou des moyens humains d'animation et de gestion de l'épicerie. Il n'est toutefois pas évident de capter des subventions. **La plupart des acteurs Habitat Jeunes financent au moins en partie les épiceries sur fonds propres**, le modèle dominant étant celui des cofinancements (subventions, réponses à des appels à projets publics et privés, fonds propres).

À noter que la réponse à des appels à projet est intéressante, mais nécessite un temps important (veille, réponses aux AAP, suivi...).

Voici une liste non-exhaustive des financeurs potentiels.



FJT Pierre Perret - Chateauroux

Collectivités

Les Villes, les EPCI (communautés de communes ou d'agglomération), les Départements et les Régions peuvent subventionner des initiatives locales à caractère social.

Ces subventions peuvent porter directement sur le fonctionnement des épiceries ou viser les projets et actions autour de l'alimentation dans leur globalité. Néanmoins, la précarité alimentaire n'est pas prise en charge systématiquement par les collectivités et l'existence de ces subventions peut varier en fonction des couleurs politiques des territoires.

Le Département peut proposer une subvention de fonctionnement de l'épicerie, mais aussi des subventions sous forme d'appels à projet en lien avec des animations et des actions autour de la solidarité locale : repas, jardin, compost, potager...

Si votre résidence se trouve en « Quartier Prioritaire de la Ville » (QPV), il existe des appels à projets annuels ou pluriannuels dans lesquels il est possible de trouver des financements pour le lancement d'une épicerie ainsi que pour les animations et les activités de cette dernière.

ARS (Agence Régionale de Santé)

L'ARS peut financer des projets qui ont une dimension de santé publique, comme la promotion d'une alimentation saine et équilibrée parmi les jeunes actifs-ves.

Il est possible de répondre à des appels à projets ARS relatifs à la santé plus globale (précarité menstruelle, santé mentale) car l'épicerie répond à des objectifs de bien-être global et de lutte contre la précarité, notamment à travers les ateliers qui animent l'épicerie.

NB : l'ARS peut financer au niveau régional les Urhaj sur le déploiement de ce type de projet.

CAF (Caisse d'Allocations Familiales)

La CAF peut subventionner des projets qui favorisent l'insertion sociale et professionnelle des jeunes. Il s'agit notamment de lignes budgétaires sur les « dispositifs innovants ». Cependant toutes les CAF ne fonctionnent pas de façon identique.

Par exemple, sur le département de la Dordogne, l'épicerie de l'Habitat Jeunes de Sarlat a bénéficié d'une « Aide au Démarrage » au titre d'un dispositif innovant.

- Adressez-vous à votre contact CAF afin qu'il vous informe de l'existant dans votre département.
NB : la CAF n'a pas vocation à financer ce type de projet de façon pérenne.

Fondations

Des entreprises privées ou Fondations peuvent financer des projets à impact social ou cibler les quartiers prioritaires ou encore les actions de solidarité.

Des fondations telles que la Fondation de France, les Fondation Macif, Carrefour, Monoprix, EDF, ou encore

Monter son projet

Vinci, financent des projets de lutte contre l'exclusion et la précarité. Elles offrent des subventions pour les projets d'épiceries solidaires afin, par exemple, de financer des camions.

Pour obtenir des financements venant des Fondations, deux possibilités :

- Répondre aux appels à projet lancés par les Fondations ;
- Proposer un projet à tout moment sur un fonds annuel prévu par la fondation (s'il existe).



Habitat Jeunes Sarlat-la-Canédat

Monter son projet

Autofinancement

L'épicerie solidaire peut s'autofinancer. En effet, en fonction de vos choix de fonctionnement, la participation financière des jeunes (même à moindre coût) peut couvrir une grande partie des dépenses alimentaires. Le budget principal du projet portera sur l'achat de matériel au démarrage, et sur les moyens humains affectés au projet. Une ligne peut être dédiée dans votre budget associatif.

Afin que votre plan de financement soit complet, il faut prendre en compte deux volets :

- Le lancement de l'épicerie (aménagement du local, constitution du stock de départ, véhicule pour la manutention des denrées...);
- La vie quotidienne de l'épicerie après son lancement (approvisionnement, ETP dédiés à l'épicerie, animations autour de l'épicerie...)

Les dons

En dehors du soutien financier, il est stratégique de se rapprocher de toutes associations ou organismes qui pourraient vous faire bénéficier de dons en nature (prêt ou dons de matériel, d'équipement, dons de nourriture ou de produits d'hygiène) : [Dons Solidaires](#), ou encore [l'Agence du Don en nature](#) par exemple. De même, en fonction des publics que vous logez, vous pouvez solliciter d'autres acteurs comme les chambres consulaires.

🔗 Retrouvez un webinaire de présentation de l'Agence du Don en Nature sur le [Centre de Ressources de l'Unhaj](#)

Crowdfunding

(Financement participatif)

Enfin, des plateformes comme [Ulule](#) ou [Leetchi](#) permettent de collecter des fonds auprès du grand public.

Le crowdfunding peut également aider à mobiliser une communauté autour du projet et à le faire connaître.



© L'Agence du Don en Nature

Monter son projet

Quelle réglementation s'applique aux épiceries solidaires ?

L'épicerie solidaire doit répondre à des normes pour assurer la sécurité et le bien-être des bénéficiaires. Ces normes incluent la **sécurité des locaux**, la **gestion des denrées alimentaires**, et l'application de pratiques d'**hygiène** rigoureuses.

Le cadre juridique de l'habilitation pour l'aide alimentaire est précisé sur le site de la DGCS.

L'indispensable : l'habilitation régionale permettant de recevoir des contributions publiques destinées à la mise en œuvre de l'aide alimentaire

Elle permet d'obtenir l'autorisation administrative nécessaire à l'activité d'aide alimentaire. Cette habilitation est délivrée par la **DREETS** (Direction régionale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités) (Spécificité en Ile-de-France : DRIHL). En clair, elle sert à prouver que vous avez les moyens de porter une aide alimentaire, que vous êtes prêt-es et que vous avez identifié les ressources avec lesquelles vous allez travailler.

L'habilitation implique le respect des conditions énoncées dans le **Code de l'action sociale et des familles**. La DREETS peut effectuer des contrôles afin de s'assurer que les règles de l'habilitation sont bien respectées.

Ainsi, la structure habilitée doit :

- **Proposer un accompagnement** aux personnes ;
- Disposer des moyens de réaliser son activité ;
- Rechercher une **offre alimentaire de qualité et favorable à la santé** des personnes ;
- Mettre en place les **procédures permettant de garantir la qualité sanitaire** des produits ;
- Assurer la **traçabilité physique et comptable** des denrées ;
- Avoir la capacité de **fournir les données chiffrées** (indicateurs État) relatives à l'activité d'aide alimentaire ;
- S'engager à **se soumettre aux contrôles de l'habilitation**.

Les étapes du dossier permettent de se questionner sur la faisabilité du projet, son envergure, ses moyens humains et financiers. Il est préférable que tous ces éléments soient réfléchis en équipe, du comptable à l'équipe socio-éducative, en soumettant aussi le projet aux instances de l'association. Enfin, sollicitez autant que faire se peut les partenaires de votre territoire qui pourraient vous aider dans votre projet.

La procédure d'envoi et les formats de dossiers varient légèrement selon les régions, toutefois les critères d'éligibilité restent les mêmes.

Rendez-vous sur le site de la DREETS de votre région pour trouver les tutoriels ainsi que les documents téléchargeables.

Monter son projet

Les campagnes de dépôts de demande ont lieu au dernier trimestre de l'année calendaire, il faut donc anticiper la construction du dossier.

L'habilitation est délivrée pour 1 à 3 ans la première année, puis pour 5 ans lors d'une nouvelle demande. Chaque année, il suffit de transmettre les chiffres relatifs à l'activité, il n'est pas nécessaire de reconstituer un dossier annuel. Sans cette autorisation, l'association s'expose à des sanctions.

🗣️ TÉMOIGNAGE

« Le montage du dossier peut sembler titanesque, toutefois le lire durant la phase de construction du projet permet de se poser les bonnes questions. Il doit servir de trame aux réflexions. Je déconseille de s'y pencher sur la fin du projet car il se pourrait que des éléments vous aient échappé durant le montage du projet. De manière générale, les interlocuteurs en charge de l'habilitation se rendent disponibles pour vous accompagner dans le montage. »

Cécilia Bouvier, animatrice socio-éducative, Habitat Jeunes des Hauts de Garonne, Lormont

💡 CONSEILS

N'hésitez pas à demander à votre Banque Alimentaire locale de vous accompagner dans les démarches pour demander l'habilitation !

Les normes de sécurité alimentaire

Les produits proposés doivent être conformes aux normes de sécurité alimentaire en vigueur. Cela implique :

- **Des contrôles réguliers** : les denrées alimentaires doivent faire l'objet de contrôles internes réguliers pour vérifier leur qualité et leur sécurité. Par ailleurs, des contrôles externes, de la DDETSPP (Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations), de façon inopinée ou sur signalement, peuvent être effectués pour s'assurer du respect des standards.
- **Formation du personnel** : le personnel et les bénévoles doivent être formés aux règles de sécurité alimentaire, notamment sur la manipulation des denrées, la gestion des températures, et les précautions à prendre pour éviter la contamination croisée. (cf. p.35)
- **Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale** : ce formulaire permet à tout établissement qui produit ou commercialise des denrées alimentaires contenant des produits d'origine animale d'effectuer la déclaration obligatoire avant ouverture. Il vous suffit de remplir le formulaire et de l'adresser à la DDETSPP.

Normes de conservation de denrées

Il faut distinguer la DLC et la DDM.

DLC (Date Limite de Consommation)

La DLC s'applique aux produits périssables et indique la **date limite de consommation à partir de laquelle – pour des raisons de sécurité alimentaire – le produit ne doit plus être consommé**, et donc encore moins vendu ni distribué gratuitement. Elle est imprimée par le fabricant sur l'emballage du produit et précédée de la mention « à consommer avant le... ». Pour les produits concernés (viande, charcuterie, laitages...), il faudra donc :

- Gérer les stocks de manière à écouler en premier les produits dont la DLC est la plus proche ;
- Retirer impérativement des rayons les produits ayant dépassé cette date.

DDM (Date de Durabilité Minimale)

La DDM s'applique aux produits stabilisés (conserves, épicerie sèche, produits surgelés...) et indique la **date limite d'utilisation optimale** à partir de laquelle les qualités organoleptiques d'un produit (goût, parfum, texture...) ne sont plus garanties par le fabricant, alors que le produit reste parfaitement consommable, sans aucun danger pour la santé. Par exemple, des biscuits secs ayant dépassé cette date seront peut-être un peu moins croustillants mais tout à fait propres à la consommation ; une boisson gazeuse sera

Monter son projet

peut-être devenue un peu moins pétillante... La vente ou la distribution de produits ayant atteint ou dépassé la DDM est tout à fait légale et certains soldeurs de produits alimentaires s'en sont fait une spécialité. La DDM est affichée sur les emballages par mention : « À consommer de préférence avant le... »

💡 CONSEILS

Valoriser les produits à Date de Durabilité Minimale (DDM)

Dans les épiceries solidaires, la DDM pose un problème : les bénéficiaires sont quelquefois réticent-es à accepter ces produits et y voient une atteinte à leur dignité. Face à cette question, différentes réponses sont possibles :

- Expliquer le sens de ces dates limites ;
- Vendre ces produits moins chers ou « hors panier », c'est-à-dire sans que leur prix soit imputé sur le montant d'achats alloué au bénéficiaire ;
- Les distribuer gratuitement ;
- Mettre des affichages expliquant les différences entre DLC et DDM.

Dans tous les cas, le-la bénéficiaire devra être informé-e de la qualité de ce qu'il-elle achète ou reçoit.

Monter son projet

Hygiène et sécurité des locaux

La plupart des Habitat Jeunes sont habilités ERP. Ils doivent dès lors se conformer à une réglementation.

Les locaux doivent être conformes aux normes d'hygiène et de sécurité applicables aux établissements recevant du public (ERP)¹.

- **Hygiène des surfaces** : toutes les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être nettoyées et désinfectées régulièrement. Des protocoles de nettoyage doivent être établis et respectés rigoureusement.
- **Ventilation et éclairage** : les locaux doivent être bien ventilés et éclairés pour assurer un environnement sain. Une ventilation adéquate aide à éviter les problèmes de moisissures et à maintenir une température appropriée.
- **Sécurité incendie** : les locaux doivent être équipés de dispositifs de sécurité incendie, tels que des extincteurs, des alarmes incendie, et des issues de secours clairement signalées.

Dans le cas des Habitat Jeunes non-ERP, nous vous conseillons de respecter les mêmes normes. Ces normes permettent de gérer l'épicerie de façon à être le plus sécurisant et le plus hygiénique possible.

¹ Règles de sécurité d'un établissement recevant du public (ERP) – Service-public.fr



FJO de Metz

Monter son projet

Formations à l'hygiène et la sécurité des aliments des Banques Alimentaires

Dans le cadre d'une convention avec une Banque Alimentaire, celle-ci s'engage à proposer gratuitement la formation « *Tous Acteurs de la Sécurité des Aliments* » (TASA) qui permet de maîtriser des bonnes pratiques d'hygiène et gérer une épicerie en conformité avec les réglementations en vigueur.

La Banque Alimentaire peut également proposer la formation « *Comment Améliorer la Sécurité des Aliments* » (CASA), qui permet d'aller plus loin pour mettre en place le Plan de Maîtrise Sanitaire sur les recommandations du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH).

Vous pouvez vous renseigner auprès de votre Banque Alimentaire pour en savoir plus sur les modalités (en présentiel ou bien en e-learning, durée de formation...)

Cette formation est un atout précieux pour assurer la qualité des services offerts et la sécurité des bénéficiaires.



© Banques Alimentaires

TÉMOIGNAGE

« C'est une formation à renouveler tous les 5 ans. Lorsque nous accueillons des jeunes en Service Civique, nous leur faisons faire la formation avec la Banque Alimentaire dans le premier mois. C'est la Banque Alimentaire qui gère et qui nous fournit aussi le matériel d'affichage pour l'épicerie avec toutes les normes d'hygiène. »

Stéphanie Huguet, animatrice socio-éducative, résidence Roger Sidou, La Ligue de l'Enseignement 66



Faire vivre l'épicerie

Faire vivre l'épicerie

Pour garantir le bon fonctionnement et la pérennité d'une épicerie solidaire, il est important de mettre en place des stratégies efficaces en matière de visibilité, de communication, et de gestion des horaires d'ouverture.

Visibilité et horaires d'ouverture

Communication pour informer les jeunes :

- **Affichage** : installez des affiches dans les zones de passage comme les halls d'entrée, les espaces communs, et les ascenseurs. Ces affiches doivent détailler les horaires d'ouverture, les types de produits disponibles, et les éventuels événements spéciaux (livraisons de produits frais, promotions, etc.)
- **Supports numériques** : Utilisez les canaux numériques à disposition (site internet, réseaux sociaux, newsletters) pour diffuser les informations. Créer un groupe dédié à l'épicerie sur une application de messagerie peut également être une excellente façon de communiquer rapidement avec les jeunes.
- **Animations et ateliers** : Organisez des événements ponctuels ou des ateliers autour de l'épicerie (par exemple, des ateliers de cuisine avec les produits disponibles) pour renforcer l'engagement des jeunes et les inciter à venir découvrir l'épicerie.

CONSEILS

Avant de fixer les horaires, il peut être utile de réaliser **un sondage auprès des résident-es** pour connaître leurs préférences et disponibilités. Ce questionnaire peut être couplé à celui vu précédemment sur les besoins des jeunes en termes de choix de produits. (cf. p.15)



Habitat Jeunes Pau Pyrénées

Faire vivre l'épicerie

Organiser l'offre

L'aménagement est un élément clé pour assurer le bon fonctionnement d'une épicerie.

Présentation des produits

L'organisation des produits doit être pensée pour faciliter l'accès et la lisibilité de l'offre, à travers le rayonnage et la signalétique.

Tout dépend de la taille de l'épicerie, mais l'organisation des rayons, voire une signalétique, peuvent être nécessaires.

Rayonnage

- **Disposition des rayons** : les rayons doivent être organisés de manière logique et intuitive. Par exemple, les produits frais, les conserves, les produits secs et les produits d'hygiène peuvent être regroupés par famille. Cette organisation permet de guider les jeunes dans leurs choix, en rendant la recherche de produits plus simple et efficace. Cette organisation peut différer en fonction du mode de fonctionnement choisi (choix par produits ou par colis).
- **Accessibilité** : les étagères doivent être à une hauteur accessible pour tou-tes, y compris pour les personnes à mobilité réduite. Il est conseillé de prévoir des étagères basses pour les produits essentiels, et des étagères plus hautes pour les articles moins demandés.

Le cas échéant, signalétique

- **Catégorisation claire** : si votre épicerie comporte plusieurs rayons, ou différents espaces, vous pouvez utiliser des panneaux clairs pour indiquer les différentes sections (produits frais, produits d'hygiène, produits d'épicerie, etc.) Chaque rayon doit être facilement identifiable grâce à une signalétique bien visible, avec des indications lisibles et, si possible, illustrées.

Gestion des stocks et conservation

Une gestion rigoureuse des stocks est essentielle pour garantir la pérennité de l'épicerie. Cela implique de suivre les dates de péremption, de veiller à une bonne conservation des produits, et d'organiser les stocks de manière à faciliter leur rotation.

Suivi des stocks

- **Inventaire régulier** : il est primordial de réaliser des inventaires réguliers pour connaître l'état des stocks. Cela permet d'éviter les ruptures de produits essentiels et de mieux planifier les réapprovisionnements. Un logiciel de gestion des stocks peut s'avérer utile pour automatiser ce processus et gagner en efficacité.
- **Rotation des produits** : pour éviter le gaspillage, il est important de pratiquer une rotation des produits selon le principe du « premier entré, premier sorti » (PEPS). Cela signifie que les produits les plus anciens doivent être placés à l'avant des étagères pour être écoulés en priorité.

Faire vivre l'épicerie

Conservation des produits

- Chaque catégorie de produit doit être stockée dans des conditions adaptées (température, humidité, etc.) Les produits frais, par exemple, doivent être conservés dans des réfrigérateurs ou des congélateurs pour garantir leur qualité. De même, les produits secs doivent être entreposés dans un endroit sec.
- Une attention particulière doit être portée à l'hygiène du lieu de stockage. Cela inclut un nettoyage régulier des étagères, des réfrigérateurs, et une vérification systématique de l'état des emballages.

Rotation des produits

- Pour éviter les pénuries, il est important d'anticiper les besoins et de planifier les commandes en fonction des flux de fréquentation de l'épicerie. Une bonne communication avec les fournisseurs permet de s'assurer de la disponibilité des produits, surtout en cas de forte demande.



Habitat Jeunes Montpellier - Comité de pilotage de l'épicerie

Utiliser des outils adaptés

Pour que la gestion des stocks soit facilitée, différents outils proposés par les Banques Alimentaires et l'UGESS existent.

Ces logiciels sont des alliés très importants pour remonter les données chiffrées de votre épicerie le plus facilement possible.

Voici 2 exemples d'outils proposés par nos partenaires.

OUTILS



LOGEPI, le logiciel de caisse proposé par l'UGESS

Ce logiciel de caisse a été déployé en 2022 pour résoudre les défis de gestion propres aux épiceries sociales et solidaires :

- Gestion du stock et des ventes ;
- Gestion des clients et suivi social ;
- Suivi des statistiques.

L'UGESS accompagne les épiceries dans l'installation et la prise en main du logiciel, notamment avec une formation de 6 à 8 h. Par ailleurs, après cette formation, un guide d'utilisation est laissé à disposition ainsi que des vidéos tutoriels.

Pour ce logiciel, un financement est à prévoir. L'installation du logiciel, l'hébergement, la maintenance et le support sont compris dans un forfait à la charge des épiceries.

Faire vivre l'épicerie

OUTILS



TICADI, une application mise à disposition gratuitement par la Banque Alimentaire

Pour vous aider à répondre aux exigences des pouvoirs publics dans le cadre de votre habilitation à l'aide alimentaire, les Banques Alimentaires ont développé l'application TICADI.

Elle permet de gérer :

- Le stock des produits ;
- La saisie des profils des bénéficiaires ;
- La distribution ;
- La transmission des Indicateurs d'Etat ;
- La création de statistiques reflétant l'activité de votre association.

Une application facile et sécurisée :

- En ligne : accessible sur ordinateur, tablette et mobile pour la distribution et l'inventaire ;
- Sécurisée : avec sauvegarde des données quotidiennes ;
- Fiable : mode de saisie qui limite les erreurs.

Chaque partenaire de la Banque Alimentaire bénéficie d'un accompagnement gratuit pour sa mise en place.

TÉMOIGNAGE

« La Banque Alimentaire de Limoges a mis en place des outils. Aujourd'hui il s'agit d'un portail 'association' avec notamment le logiciel Ticadi pour gérer les stocks en direct, faire le point trimestriellement sur les jeunes qui viennent à l'épicerie et renseigner leurs caractéristiques (genre, revenus, produits achetés...). Toutes ces données sont enregistrées sur le logiciel et on doit les envoyer tous les 3 mois à la Banque alimentaire. On utilise aussi ce logiciel pour suivre nos stocks, faire le point sur ce dont on a besoin, c'est très pratique. Ces outils sont très complets et permettent la gestion des stocks, le recensement des profils des jeunes utilisateur-rices et tout l'aspect comptabilité de l'épicerie. »

Marie-Clémence Coudert, Responsable service logement, Varlin Pont-Neuf

Outils supplémentaires

Au-delà des outils proposés, certains Habitat Jeunes utilisent des tableaux Excel par exemple. Cela permet de suivre certains indicateurs plus spécifiques au fonctionnement Habitat Jeunes.

TÉMOIGNAGE

« Nous avons créé notre outil interne sur Excel, en plus du logiciel Ticadi, pour répertorier les paiements sur la comptabilité de la résidence (espèce, carte, avances faites par la résidence). Cela facilite également la gestion interne, en notant les horaires de passage des jeunes. »

Marie-Clémence Coudert, Responsable service logement, Varlin Pont-Neuf

Faire vivre l'épicerie

Gestion des déchets

Avoir une épicerie solidaire dans sa résidence implique forcément une augmentation du volume de déchets produits. Ces déchets peuvent prendre différentes formes : restes alimentaires, caquettes, produits emballés.

Pour gérer cette augmentation, assurez-vous d'avoir les contenants nécessaires pour les traiter (poubelles, composts...) Pour maximiser la gestion des déchets nous vous conseillons d'avoir des poubelles fermées et situées dans un local séparé.

Plus largement, voici quelques indications pour gérer au mieux :

- Ne pas jeter les invendus alimentaires, mais les revaloriser dans la mesure du possible ;
- Ne pas laisser les déchets alimentaires s'accumuler ;
- Vider très régulièrement les poubelles ;
- Avoir des poubelles fermées qui s'ouvrent avec une pédale ;
- Elles doivent être lavées régulièrement ;
- Le local à poubelles doit être indépendant du reste du magasin ;
- Mettre en place un compost.

La gestion des déchets et la lutte contre le gaspillage passe aussi par des partenariats locaux. Que ce soit avec un jardin partagé, un compost communal, ou

encore un-e agriculteur-riche, plusieurs acteur-rices peuvent avoir besoin des produits que vous allez jeter !

De plus, vous pouvez aussi organiser des ateliers anti-gaspi dans l'épicerie afin de sensibiliser les jeunes de la résidence !

🗣️ TÉMOIGNAGE

« Effectivement qui dit épicerie dit déchets ! Nous avons donc réfléchi à des solutions pour réduire le gaspillage alimentaire.

Dans un premier temps, nous faisons très attention à la fréquentation de notre épicerie. Chaque trimestre selon le nombre de résident-es nous ajustons avec la Banque alimentaire le nombre de paniers, cela nous permet de réduire considérablement le nombre de déchets.

Ensuite depuis 2021, « le jardin de Michel » (jardin partagé de la résidence) s'est installé à proximité du FJT. Lauréat du budget participatif 64, ce projet collectif permet à un maximum de citoyen-nes d'être en interaction avec leur environnement. Des ateliers « vendredi-jardi » ont rassemblé plusieurs résident-es pour l'entretien et les plantations. Le site de compostage collectif est inscrit sur la plateforme de l'agglomération « voisin de compost ». Il est fréquenté par des habitant-es du quartier et des résident-es désireux-ses de réduire leurs déchets. La session de retournement de compost a mobilisé plusieurs habitant-es du quartier. »

Laurianne Lature et Jérôme Pene, animateur-rices socio-éducatif-ves, résidence Michel Hounau, Habitat Jeunes Pau Pyrénées

Faire vivre l'épicerie

Les jeunes au cœur du projet

En tant que premier-ères bénéficiaires de ce projet, associez les jeunes à son élaboration !

Comment mobiliser les jeunes ?

Comme abordé précédemment, on peut partir du simple sondage par questionnaire sur leurs besoins, jusqu'à l'intégration de certain-es jeunes dans un COPIL. L'objectif est d'en faire des parties prenantes du projet.

Pour cela, il ne faut pas hésiter à en parler dans les réunions CVS (Conseil de vie sociale), comme l'ont fait les Habitat Jeunes de Varlin Pont-Neuf ou Cholet par exemple.

Implication dans la gouvernance

Intégrer les jeunes dans le COPIL de gestion de l'épicerie. (cf. p.27)

Implication dans le fonctionnement

Dans la vie quotidienne de l'épicerie, les jeunes peuvent prendre différents rôles, que ça soit pour l'acheminement des produits, le rangement, le tri des fruits et légumes, la gestion des déchets... La vie d'une épicerie solidaire génère beaucoup de tâches que peuvent réaliser main dans la main l'équipe de la résidence et les jeunes résident-es.

En plus du comité de pilotage de l'épicerie, Habitat Jeunes Montpellier propose d'autres façons d'impliquer les jeunes dans le projet.

🗣️ TÉMOIGNAGE

« Les résident-es participent à l'épicerie ' en faisant leur part ' : chaque bénéficiaire de l'épicerie doit donner 1h de son temps par mois. Cette proposition a été validée en comité d'épicerie.

Un planning mensuel permet aux jeunes de s'inscrire pour son heure de bénévolat mensuel. Une liste des différentes missions possibles a été préparée et validée par le comité d'épicerie. Les jeunes s'inscrivent dans la mission qui leur plaît, qui leur convient, chacun-e à son rythme et selon ses appétences prend sa place dans la dynamique collective de l'épicerie. Une salariée référente du projet épicerie accueille les bénévoles, et les accompagne dans leurs missions de bénévolat.

Un des objectifs est d'amener les jeunes à monter en compétences dans la gestion de l'épicerie pour être en autonomie pour l'ouverture mais aussi la réception des commandes... Cependant le turn-over des résident-es rend cette étape plus difficile. »

Audrey Chanas, responsable résidence Occitanie, Habitat Jeunes Montpellier

L'implication des jeunes au sein du projet leur permet de développer un certain nombre de compétences :

- Le travail en équipe ;
- La prise d'initiative ;
- La gestion de projet, notamment s'ils-elles participent au comité de pilotage ;
- L'utilisation d'outils numériques avec les différents logiciels de caisse présentés plus tôt.

Faire vivre l'épicerie

Faire vivre l'épicerie

🗣️ TÉMOIGNAGE

« Je m'appelle Prescillia, j'ai 22 ans et cela fait maintenant 3 mois que je fréquente l'épicerie.

Ce que j'apprécie particulièrement dans cette épicerie, c'est l'ambiance chaleureuse ainsi que les prix abordables des produits qui sont proposés. Je pense surtout aux prix intéressants des fruits et des légumes, qui sont relativement chers dans un supermarché classique.

J'ai déjà fait du bénévolat à l'épicerie. Ça me fait plaisir de participer au projet et j'éprouve une certaine fierté à l'idée d'y contribuer. Il y a une bonne ambiance, et grâce à ça je n'ai pas vraiment l'impression de faire des tâches difficiles. »

Prescillia Oliveira, bénéficiaire de l'épicerie d'Habitat Jeunes Montpellier



🗣️ TÉMOIGNAGE

« Je m'appelle Martin, j'ai 21 ans et je suis étudiant en lettres à Montpellier. Je réside ici depuis 3 mois et je fréquente l'épicerie depuis mon arrivée au sein de la résidence.

Ce qui me plaît dans cette épicerie, c'est la diversité des produits proposés, la proximité géographique et le fait que certains produits y sont moins chers qu'en grande surface.

Je trouve que l'expérience en bénévolat est très intéressante, cela m'a permis de découvrir son fonctionnement interne. Je réalise toute l'ampleur du projet ainsi que la charge de travail des équipes. J'ai le sentiment de prendre part au projet mais aussi d'être utile pour les salariés de la résidence. »

Martin Costa, bénéficiaire de l'épicerie d'Habitat Jeunes Montpellier



Un travail d'équipe

Une épicerie solidaire, c'est un travail régulier qui nécessite du temps : aller chercher les denrées, gérer les stocks, faire attention au gaspillage et intégrer le volet comptabilité et hygiène. Comme dit précédemment, cela équivaut bien à 0,5 ETP au moment du montage et du lancement (et par la suite, environ 5 à 10h/semaine).

N'hésitez pas à vous faire épauler par des **bénévoles** ou par des **volontaires en service civique (VSC)** par exemple ! Les bénévoles peuvent être une aide précieuse sur votre épicerie, n'hésitez pas à en discuter avec votre Banque Alimentaire, pleine de ressources sur la façon dont fonctionne un groupe de bénévoles.

NB : Les VSC sont à la fois un appui mais aussi des personnes à accompagner et à former, attention à ne pas prendre un volontaire en service civique pour un-e salarié-e !

🗣️ TÉMOIGNAGE

« Les fonctions des VSC concernaient essentiellement la mise en œuvre de l'épicerie :

- État du stock ;
- Commande à la banque alimentaire ;
- Gestion inscription des résident-es sur un tableau pour l'épicerie à venir ;
- Ramassage de la commande le jour de l'épicerie ;
- Mise en rayon ;
- Ouverture de l'épicerie : vente et encaissement.

Selon le profil du/de la volontaire, il/elle peut animer des ateliers de dégustation en fonction des aliments fournis par la banque alimentaire. Cela se fait en général avec le soutien des bénévoles. »

Marie Clémence Coudert, Responsable Service Logement, Varlin Pont-Neuf

Impliquer l'ensemble de l'équipe

Monter un projet d'aide alimentaire vous engage à tenir vos promesses, tant au niveau des partenaires qui vous soutiennent, qu'au niveau des résident-es qui comptent sur vous. Il est alors primordial que l'ensemble de l'équipe participe à la gestion de l'épicerie.

Chaque salarié-e à son rôle à jouer.



Habitat Jeunes Montpellier

Faire vivre l'épicerie

💡 CONSEILS

Exemple de la résidence de Lormont (Habitat Jeunes des Hauts de Garonne)

NB : l'équipe comprend plusieurs services, sachant que ce n'est pas le cas dans tous les Habitat Jeunes (répartition à adapter en fonction de la composition de votre équipe).

- Consulter le-la **comptable/service comptabilité** pour définir des modalités d'encaissement des résident-es, et pour faire apparaître dans le budget global de l'association les charges relatives aux achats alimentaires. Cela vous permettra d'estimer chaque année le montant de subventions nécessaires à la viabilité du projet ainsi que la part des fonds propres dépensée par l'association.
- Faire des **agents d'accueil, de veille et de médiation** des relais d'information sur l'épicerie. N'hésitez pas à créer des affichages et de la communication au sujet de l'épicerie pour promouvoir le projet auprès des résident-es.
- Proposer aux **personnes chargées de la gestion locative** de présenter systématiquement le projet épicerie lors de la visite, du premier entretien ou au moment de l'entrée du de la résident-e. Inviter le-la nouveau-llle résident-e à passer découvrir l'épicerie sur son prochain créneau d'ouverture.
- Dans la mesure du possible, il est intéressant que les **intervenant-es socio-éducatif-ves** soient présent-es sur le temps d'épicerie pour faire du lien avec les résident-es dans un autre contexte que celui du bureau. L'expérience montre que les échanges sur les temps d'épicerie facilitent la création de lien et permettent l'identification de certaines problématiques de manière plus informelle.

- Définir avec le **service maintenance et entretien** le plan de ménage concernant l'épicerie. Il n'est pas obligatoire que l'entretien de l'épicerie leur revienne. Toutefois, vous devez convenir avec eux-elles d'une organisation pour la gestion du matériel en commun, définir les produits à utiliser (attentions aux produits dangereux que seul-es ces salarié-es sont en mesure d'utiliser) et décider de l'évacuation des déchets. La maintenance peut participer à l'aménagement de l'espace d'épicerie. Le visuel et la propreté de l'espace jouent un rôle essentiel.
- Animer l'épicerie via **les personnes en charge de l'animation** pour qu'elle dépasse sa fonction première de distribution alimentaire et **devienne un axe à part entière du projet d'animation. La réussite du projet dépend aussi des animations qui gravitent autour** : les repas, la valorisation des aliments, le compostage, les ateliers cuisines et toutes autres idées qui donneront une image positive aux produits distribués. Ces approches pédagogiques permettront de réduire les stigmates liés aux produits issus de ramasses et de circuits secondaires.



Habitat Jeunes Montpellier

Faire vivre l'épicerie

Répartir le travail

La gestion de l'épicerie demande de l'énergie et une disponibilité sur le créneau d'ouverture. Les autres collègues doivent le prendre en compte.

💡 CONSEILS

- Accordez ou modifiez vos plannings pour être en binôme sur les temps de ramasse, de distribution. Sinon, envisagez de faire un roulement de salarié-es 1 semaine/2 par exemple.
- Privilégiez un jour où un maximum de salarié-es est présent sur la structure afin que vous ne soyez pas sollicités de toutes part et pour avoir de l'aide pour le déchargement.
- Impliquez les résident-es dans le projet en encourageant le bénévolat et éventuellement recrutez un volontaire en service civique à la gestion de l'épicerie.
- Impliquez les collègues susceptibles de vous remplacer (congé, maladies, absence) au moins une fois dans une journée type.
- Rédigez une fiche procédure qui permet à vos collègues de suivre étape par étape une journée type : horaires, tâches, consignes etc.



FJT Pierre Perret - Chateauroux

Faire vivre l'épicerie

Faire vivre l'épicerie

Proposer des activités/animations avec l'épicerie comme support

L'épicerie peut devenir un support pour l'organisation de différentes activités. La multitude de projets possibles permet de diversifier vos actions autour de l'alimentation, la nutrition, la santé...

Santé/nutrition

Voici quelques exemples de projets.

- À **Habitat Jeunes Montpellier**, l'épicerie est aujourd'hui un outil pour la réalisation de multiples activités : ateliers cuisines, battle de cuisines entre résident-es, ateliers « écolo » pour fabriquer des contenants afin de conserver les aliments (pots, bocaux...), atelier couture de totebags pour faire ses courses...

🗣️ TÉMOIGNAGE

« Avec la MACIF nous avons fait intervenir une nutritionniste, dans le cadre de la politique de prévention de la MACIF. Cette animation était centrée sur la santé via l'alimentation, la nutritionniste a fait des courses dans l'épicerie afin de pouvoir préparer des repas sains avec des produits de l'épicerie.

Nous avons inclus cette animation dans un cycle plus large autour de la santé avec trois sessions de renforcement musculaire et de pilates à la suite de cet atelier. Enfin, nous prévoyons de programmer un atelier nutrition avec l'épicerie autour de l'alimentation des sportifs, comme les barres de nutrition maison et nous terminerons ce cycle par une activité de randonnée nature. »

Audrey Chanas, responsable résidence Occitanie, Habitat Jeunes Montpellier

- L'association **Habitat Jeunes Pau Pyrénées** se mobilise autour de son projet « *Mieux manger pour tous* » afin de proposer des animations autour de l'alimentation, toujours en lien avec l'épicerie solidaire de la résidence !

Des ateliers sont organisés régulièrement depuis l'ouverture de l'épicerie avec une nutritionniste-diététicienne qui propose le partage de la cuisine et du repas, le tout saupoudré de petits jeux pour apprendre les bases d'une bonne alimentation.



Chloé Gasparello, diététicienne et nutritionniste, lors de l'animation « Mieux Manger Pour Tous » à la résidence Michel Hounau, de Pau.



Habitat Jeunes Montpellier - Atelier cuisine

Aussi, la résidence a organisé au mois de novembre 2024 un remake de l'émission TOP CHEF, sauce Habitat Jeunes Pau Pyrénées.

🗣️ TÉMOIGNAGE

« Nous avons trois binômes, avec un timing serré et des recettes imposées pour nous préparer de bons petits plats. Une super soirée de dégustation, un peu de panique mais surtout beaucoup de rigolade. »

Laurianne Lature et Jérôme Pene, animateur-rices socio-éducatif-ves, résidence Michel Hounau, Habitat Jeunes Pau Pyrénées



Résidence Michel Hounau - Habitat Jeunes Pau Pyrénées - Animation Top Chef

🗣️ TÉMOIGNAGE

« La résidence Michel Hounau accueille aussi régulièrement dans ses locaux, les 'petites cantines Pau'. Une Petite Cantine c'est un restaurant participatif de quartier, où les convives s'accueillent et se rencontrent au travers de repas durables, participatifs et à prix libre, pour tisser des relations de qualité et contribuer à la construction d'une société fondée sur la confiance dans le but de lutter contre les phénomènes d'isolement et d'anonymat. »

Laurianne Lature et Jérôme Pene, animateur-rices socio-éducatif-ves, résidence Michel Hounau, Habitat Jeunes Pau Pyrénées



Résidence Michel Hounau - Habitat Jeunes Pau Pyrénées - Animation les « Petites cantines »

Faire vivre l'épicerie

D'autres thématiques peuvent être abordées : les produits d'hygiène étant souvent proposés dans les épicerie, des animations sur l'hygiène ou la précarité menstruelle sont organisées.

TÉMOIGNAGE

« On profite d'avoir des protections périodiques dans l'épicerie pour faire des ateliers autour de cette thématique. Ainsi on a pu avoir une intervention du planning familial dans la résidence et nous avons utilisé les produits de l'épicerie pour distribuer gratuitement aux filles des culottes menstruelles. Elles savent aujourd'hui qu'elles trouvent à l'épicerie des protections périodiques bio à un tout petit prix voire gratuit si elles ont besoin. L'objectif est de créer des espaces de débat et de dialogue avec les jeunes. »

Audrey Chanas, responsable résidence Occitanie, Habitat Jeunes Montpellier



Habitat Jeunes Montpellier

Certains partenaires, comme les Banques Alimentaires, peuvent aussi proposer des animations :

OUTILS



Bons gestes & bonne assiette®, le programme de prévention santé des Banques Alimentaires

L'objectif de ce programme est de **recréer du lien social** et des **habitudes favorables à la santé**, via :

- **Des cycles d'ateliers sur-mesure adaptés aux publics** : alimentation et santé, mieux manger à petit budget, équilibre alimentaire, les astuces éco-responsables, anti-gaspillage, etc.
- **Des outils pédagogiques gratuits et pour tou-tes** : un site Internet de recettes, organiser ses menus de la semaine, savoir décrypter les étiquettes, et aussi des jeux éducatifs pour les enfants, etc.
- **Des formations** accessibles à tou-tes les bénévoles des associations souhaitant mettre en place des actions autour de l'alimentation.

Prenez contact avec la Banque Alimentaire de votre département pour en savoir plus !

Faire vivre l'épicerie

Repas Collectifs

Les repas collectifs sont habituels en Habitat Jeunes. Vous pouvez utiliser l'épicerie solidaire comme support : par exemple, utiliser des produits de l'épicerie pour cuisiner ou bien organiser des moments de partage en collectif dans l'épicerie.

Les actions et activités autour de l'épicerie peuvent aussi être une porte d'entrée vers l'épicerie pour les jeunes.

À La Ligue de L'Enseignement 66, à Perpignan, Stéphanie Huguet, animatrice socio-éducative nous explique comment l'épicerie est devenue un lieu incontournable pour les jeunes.



Résidence Roger Sidou - Ligue de l'Enseignement 66 - Perpignan

TÉMOIGNAGE

« L'épicerie solidaire est un formidable support pédagogique. Au-delà d'une simple distribution, c'est un lieu convivial où l'on aime se retrouver. Le jeudi soir est identifié depuis des années, cela permet aux résident-es de se dire que ce soir-là en particulier ils-elles pourront se rencontrer de façon plus conviviale et spontanée autour de l'épicerie. Certain-es viennent alors qu'ils-elles ne commandent pas de colis !

Nous proposons des ateliers cuisine, programmés ou non, et des repas. On peut cuisiner des choses très simples ou, si l'on arrive à bien s'organiser des plats plus complexes. En règle générale, ce sont les résident-es qui proposent de partager leurs savoir-faire, leurs recettes, de faire connaître leur pays, et on programme aussi en fonction des saisons (soirée crêpes, raclette, barbecue...) Les échanges sont spontanés lors de ces soirées, mais on peut aussi préparer des soirées avec quizz, photos et autres anecdotes pour compléter la soirée thématique.

Au-delà de la simple aide alimentaire, les résident-es partagent un vrai moment de convivialité autour d'ateliers et d'interventions sur les domaines de la vie quotidienne tels que l'alimentation ou la gestion budgétaire. Cela permet donc aux jeunes de se retrouver dans un lieu d'échange et de citoyenneté. »

Stéphanie Huguet, animatrice socio-éducative, résidence Roger Sidou, La Ligue de l'Enseignement 66

Projets solidaires & citoyens

Avec l'épicerie et les liens que vous allez nouer avec les acteurs de l'alimentation, vous (professionnel·les et jeunes de la résidence) pouvez participer à certaines grandes actions du champ de l'aide alimentaire comme par exemple, la collecte annuelle des Banque Alimentaire chaque mois de novembre. C'est un moment important pour la BA mais aussi pour les jeunes qui s'investissent dans cette collecte.

La Résidence Habitat Jeunes Roger Sidou, de la Ligue de l'enseignement 66, invite les jeunes résident·es à y participer, voici quelques retours.

🗣️ TÉMOIGNAGES

« Quand j'étais plus petit ma mère et moi allions au resto ou au secours populaire, elle avait très peu de moyens. Aujourd'hui je rends un peu de ce qu'on m'a donné et c'est chouette. »

Yacine, résident de la Résidence Roger Sidou

« Je bénéficie du colis pour 7 euros à la résidence, et ce, grâce la Banque Alimentaire. C'est normal que je participe à la collecte. »

Rodrigo, résident de la Résidence Roger Sidou



Résidence Roger Sidou Sidou - Ligue de l'Enseignement 66 - Perpignan



Participation de la Résidence Roger Sidou Sidou à la collecte des Banques Alimentaires



Participation de la Résidence Habitat Jeunes de Sarlat-la-Canédat à la collecte des Banques Alimentaires

D'autres projets sont possibles avec une épicerie solidaire. Vous pouvez vous référer à la partie « Gestion des déchets » de ce guide où une action contre le gaspillage est abordée par exemple. (cf. p.42)

Annexes

Quelques ressources utiles

🔗 Sites utiles pour monter votre épicerie :

- FFBA www.banquealimentaire.org
- UGESS www.ugess.org
- VRAC www.vrac-asso.org

📖 Autres guides existants :

- « *Créer, gérer, animer une épicerie sociale* » - FFBA





📄 Texte de loi autour des épiceries solidaire :








- Établissements recevant du public - ERP
- Cadre juridique de l'habilitation pour l'aide alimentaire


📁 Autres ressources :

- Étude d'impact des épiceries solidaires sur la santé des jeunes au sein du réseau Habitat Jeunes Synthèse - 2023






Fiche expérience








	ASSOCIATION	Association Habitat Jeunes en Tregor Argoat - Résidence l'Archipel	 BRETAGNE
	VILLE	Lannion	
	ANNÉE D'OUVERTURE DE L'ÉPICERIE	2017	
	CONTACT	chantal.friderich@hjeta.bzh	


	NOMBRE DE BÉNÉFICIAIRES	15 par semaine	PUBLIC CIBLE	Les jeunes de la résidence avec moins de 800 € de ressources par mois
	SOURCES D'APPROVISIONNEMENT	Banque Alimentaire		
	HORAIRES D'OUVERTURE	Un soir par semaine 18h30 - 19h00 (plus tard si besoin grâce aux veilleurs de nuit)		
	MODÈLE ÉCONOMIQUE	Coût = 1 300 € par an pour la Banque Alimentaire Sur fonds propres		
€	PRIX DES PRODUITS	2 € par colis (1 colis sec + 1 colis frais)		
	TYPE DE PRODUITS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Frais ▪ Sec ▪ Fruits et légumes ▪ Produits d'hygiène et d'entretien, 2-3 fois par an 		
	ANIMATIONS LIÉES À L'ÉPICERIE	Ateliers cuisine avec les produits non récupérés par les résident.es (surtout les légumes).		
+	POINTS POSITIFS	Très positif sur la qualité de vie des jeunes.		
	POINTS À AMÉLIORER	La qualité des produits : on ne choisit pas exactement les produits (dépend de la BA), parfois des produits de moins bonne qualité. Depuis 2 ans les grandes surfaces donnent des produits en dernière limite ce qui peut poser problème.		

	QUELS CONSEILS DONNERIEZ-VOUS À UNE RÉSIDENCE HAJ QUI VEUT MONTER UNE ÉPICERIE ?	Prendre contact avec la DREETS (Direction régionale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités) pour faire la demande d'habilitation.
---	--	--






Fiche expérience









	ASSOCIATION	Résidence Habitat Jeunes Pierre Perret / CCAS	 CENTRE VAL DE LOIRE
	VILLE	Châteauroux	
	ANNÉE D'OUVERTURE DE L'ÉPICERIE	2021	
	CONTACT	pascale.emboule@chateauroux-metropole.fr	

	NOMBRE DE BÉNÉFICIAIRES	73 bénéficiaires sur l'année 2023	PUBLIC CIBLE	Tou·tes les jeunes de la résidence ainsi que les jeunes accompagné·es par le service de prévention spécialisé du CCAS
	SOURCES D'APPROVISIONNEMENT	Banque Alimentaire		
	HORAIRES D'OUVERTURE	Une fois par semaine 16h - 19h30		
	MODÈLE ÉCONOMIQUE	Subvention DDEETS-PP pour certains achats + autofinancement. Au lancement : don d'une association locale pour achat de matériel. Le fait (avantage) d'être dans un CCAS : Budget pour du matériel sur 4 000 € du budget du CCAS = frigo, congélateur + les étagères viennent d'ateliers d'insertion des jeunes du programme spécialisé. Subvention CPAM pour des kits hygiène de façon occasionnelle		
€	PRIX DES PRODUITS	Revendus de 10 à 20 % du prix mercuro, sauf les protections périodiques qui sont gratuites.		
	TYPE DE PRODUITS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Frais (très peu, souvent gratuit) mais surtout du congelé ▪ Sec ▪ Fruits et légumes ▪ Produits d'entretien & d'hygiène 		
	ANIMATIONS LIÉES À L'ÉPICERIE	Pour l'instant peu d'animations liées à l'épicerie. Ateliers cuisine en réflexion.		
+	POINTS POSITIFS	Le projet d'épicerie répond au projet Habitat Jeunes par la lutte contre la précarité alimentaire et les jeunes découvrent des produits = éducation à l'alimentation. Les jeunes qu'on tentait d'orienter vers des systèmes d'aide alimentaire n'y allaient pas car ils-elles le vivaient comme stigmatisant, mais ils-elles ont moins de mal à pousser la porte de la nôtre, entre pairs et interne à la résidence.		
	POINTS À AMÉLIORER	Trouver des partenaires plus diversifiées pour pouvoir offrir des produits de première nécessité.		






	QUELS CONSEILS DONNERIEZ-VOUS À UNE RÉSIDENCE HAJ QUI VEUT MONTER UNE ÉPICERIE ?	Il faut penser l'épicerie comme un outil socio-éducatif.
---	--	--









Fiche expérience

	ASSOCIATION	La ligue de l'enseignement 66	
	VILLE	Perpignan	
	ANNÉE D'OUVERTURE DE L'ÉPICERIE	2018	
	CONTACT	animation.habitatjeunes@laligue66.org	
			OCCITANIE

	NOMBRE DE BÉNÉFICIAIRES	88 jeunes ont bénéficié au moins 1 fois dans l'année. En moyenne 37 jeunes par mois.	PUBLIC CIBLE	Tou·tes les jeunes de la résidence
	SOURCES D'APPROVISIONNEMENT	Banque Alimentaire, puis à partir de 2021, producteurs œufs bio local hebdomadaire / yaourts du département 1 fois par mois pour DLC longues		
	HORAIRE D'OUVERTURE	Un jour par semaine		
	MODÈLE ÉCONOMIQUE	Au démarrage : fonds propre + autofinancement avec participation financière des jeunes (achat du colis) 2021 : subvention de l'État 3 000 € (ARS via appel à projet de l'Urhaj) qui a permis la diversification vers les produits locaux.		
€	PRIX DES PRODUITS	Colis : 5 € par colis jusqu'en 2024. Maintenant à 7 €.		
	TYPE DE PRODUITS	<ul style="list-style-type: none"> Frais Sec Surgelés une fois par mois : produits d'hygiène et d'entretien et achats chez Agence Du Don en nature chaque trimestre 		
	ANIMATIONS LIÉES À L'ÉPICERIE	1 fois par trimestre : atelier avec diététicienne ; 1 fois par mois atelier cuisine avec animatrice/service civique ou entre jeunes ; Participations à des actions citoyennes comme la collecte nationale annuelle de la Banque Alimentaire.		
+	POINTS POSITIFS	Les jeunes arrivent à se nourrir presque exclusivement avec les colis, ce qui leur permet d'avoir un budget pour d'autres aliments « plaisir » ou plus chers comme la viande.		
	POINTS À AMÉLIORER	Diversifier les sources d'approvisionnement pour avoir des produits longues conservation et plus variés (notamment le frais pour pallier à la baisse des dons des grandes surfaces).		
	QUELS CONSEILS DONNERIEZ-VOUS À UNE RÉSIDENCE HAJ QUI VEUT MONTER UNE ÉPICERIE ?	<p>Prévoir de la place pour le stockage : du matériel, frigo, véhicule...</p> <p>Le projet doit être porté par toute l'équipe.</p> <p>Prévoir 1 personnel dédié sur la journée ouverture épicerie, pour récupérer les marchandises et mobiliser les jeunes qui viennent aider le matin au déchargement et rangement de la marchandise et le soir au rangement et au nettoyage.</p> <p>Faire de l'épicerie un lieu convivial, type « place du village ».</p>		








Fiche expérience


	ASSOCIATION	Habitat Jeunes Montpellier	
	VILLE	Montpellier	
	ANNÉE D'OUVERTURE DE L'ÉPICERIE	2024	
	CONTACT	audrey.chanas@habitat-jeunes-montpellier.org	
			OCCITANIE

	NOMBRE DE BÉNÉFICIAIRES	38 jeunes par mois en moyenne et 60 jeunes différent·es sur l'année	PUBLIC CIBLE	Tou·tes les jeunes de la résidence. Si les jeunes sont au dessus du seuil de pauvreté ils·elles ont une cotisation solidaire à payer en supplément.
	SOURCES D'APPROVISIONNEMENT	Banque Alimentaire, Chantier d'insertion pour les fruits & légumes. Partenariat avec Biocoop, maraichers locaux et Dons solidaires (association nationale) pour les produits d'hygiène.		
	HORAIRE D'OUVERTURE	Deux fois par semaine en soirée : 17h00 - 20h00 ou 16h00 - 19h00		
	MODÈLE ÉCONOMIQUE	<p>Coûts : 5 000 € d'aménagement du local et 7 000 € pour les denrées (sur 11 mois pour 40 bénéficiaires)</p> <p>Subventions :</p> <ul style="list-style-type: none"> 8 000 € de la Fédération de l'entraide protestante (FEP) (Prix Charles Gide) 2 000 € d'aide à l'aménagement par un réseau d'épiceries solidaires Fonds du Crédit National d'Épicerie Sociale (CNES) = 4 800 €, via un réseau national Fonds d'Achat Alimentation Durable (FAAD) = 2 900 € <p>Fonds propres : Loyers du local (500 €/mois), charges, masse salariale.</p>		
€	PRIX DES PRODUITS	Revendus à 30 % du prix du marché. Sauf produits BA & Dons Solidaires à 20 %.		
	TYPE DE PRODUITS	Fruits et légumes / Sec / produits d'hygiène & d'entretien/ Petit Dej / Conserves Pas de viandes, pas de poissons, pas de surgelés.		
	ANIMATIONS LIÉES À L'ÉPICERIE	Ateliers cuisine avec les produits de l'épicerie : Battle de cuisine entre résident·es. Ateliers écolo pour fabriquer des supports pour conserver les aliments (cache pot...) Atelier couture totebag. Atelier avec une nutritionniste. Dans le cadre d'Alimen'Terre, festival national : projections. Atelier autour du sport : Yoga ; Pilates ; Préparation course à pieds.		
+	POINTS POSITIFS	L'épicerie est un soutien pour l'équipe et les jeunes. Investissement des jeunes sur le projet : 1 jeune vient aider à chaque roulement. Projet qui dynamise la résidence.		
	POINTS À AMÉLIORER	La participation des jeunes pourrait être encore plus importante.		
	QUELS CONSEILS DONNERIEZ-VOUS À UNE RÉSIDENCE HAJ QUI VEUT MONTER UNE ÉPICERIE ?	<p>Toute l'équipe doit s'investir dans le projet et doit avoir l'envie d'y aller.</p> <p>Il faut travailler avec les jeunes et construire le projet avec eux.</p> <p>Allez voir plusieurs épiceries déjà en route, Habitat Jeunes ou non.</p>		






Fiche expérience








	ASSOCIATION	FJO	 GRAND EST
	VILLE	Metz	
	ANNÉE D'OUVERTURE DE L'ÉPICERIE	2010	
	CONTACT	direction@fjo-metz.fr	


	NOMBRE DE BÉNÉFICIAIRES	Tou·tes les jeunes de la résidence, soit environ 198 personnes	PUBLIC CIBLE	Tou·tes les jeunes de la résidence
	SOURCES D'APPROVISIONNEMENT	Banque alimentaire et ramasse en magasin pour le sec		
	HORAIRES D'OUVERTURE	Produits secs : le lundi de 17h à 19h & tous les jours même le WE pour les produits frais		
	MODÈLE ÉCONOMIQUE	Sur fonds propres		
€	PRIX DES PRODUITS	Gratuit		
	TYPE DE PRODUITS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Frais ▪ Sec ▪ Fruit et légumes ▪ Produits d'hygiène 		
	ANIMATIONS LIÉES À L'ÉPICERIE	Ateliers cuisine. Action alimentation 1 fois par semaine avec des produits que les jeunes ne connaissent pas.		
+	POINTS POSITIFS	C'est un souci en moins pour les jeunes : une aide aussi psychologique. Les impayés sont réduits. L'engagement bénévole : les bénévoles présent·es ont des échanges avec les jeunes. Les jeunes deviennent bénévoles à la BA ou dans d'autres associations.		
	POINTS À AMÉLIORER	Le traitement des déchets.		

	QUELS CONSEILS DONNERIEZ-VOUS À UNE RÉSIDENCE HAJ QUI VEUT MONTER UNE ÉPICERIE ?	Mettez en place une épicerie ! Adapter ce projet en fonction du profil des jeunes résident·es. Ayez recours à des bénévoles, des volontaires en service civique si possible..
---	--	---






Fiche expérience








	ASSOCIATION	Althéa	 NOUVELLE AQUITAINE
	VILLE	Sarlat-la-Canéda	
	ANNÉE D'OUVERTURE DE L'ÉPICERIE	2020	
	CONTACT	direction.habitatjeunespn@asso-althea.org	


	NOMBRE DE BÉNÉFICIAIRES	60 jeunes par mois environ	PUBLIC CIBLE	Tou·tes les jeunes de la résidence ainsi que les jeunes du territoire orienté·es par le CCAS
	SOURCES D'APPROVISIONNEMENT	Banque Alimentaire, producteurs locaux, achats en supermarché		
	HORAIRES D'OUVERTURE	1 jour par semaine		
	MODÈLE ÉCONOMIQUE	Financé par la CAF et la Région (AAP) sur des aides au démarrage. Puis le CNES (crédit national des épiceries solidaires), via un réseau national d'épiceries. Et ponctuellement certaines enveloppes spécifiques (AAP).		
€	PRIX DES PRODUITS	Entre 15 et 30 % de leur valeur initiale, sauf produits d'hygiène = gratuits (achat ou Banque Alimentaire)		
	TYPE DE PRODUITS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Frais ▪ Sec ▪ Fruits et légumes ▪ Surgelés ▪ Sucré/salé ▪ Produits de beauté ▪ Papeterie ▪ Produits d'hygiène 		
	ANIMATIONS LIÉES À L'ÉPICERIE	Cuisine du monde, apprentissage de la cuisine du quotidien		
+	POINTS POSITIFS	Offre une liberté de consommation aux jeunes. Vraies économies pour les jeunes. Un lieu collectif et de mixité sociale		
	POINTS À AMÉLIORER	La non-pérennité des financements. Pas de vision à moyen/long terme, problèmes sur de possibles embauches sur le projet...		

	QUELS CONSEILS DONNERIEZ-VOUS À UNE RÉSIDENCE HAJ QUI VEUT MONTER UNE ÉPICERIE ?	Y aller petit à petit. On a commencé avec juste la BA et quelques produits. Une fois bien en place ça augmente, et ça évolue. Ne pas hésiter à se déplacer dans des résidences qui ont déjà des épiceries.
---	--	---

Fiche expérience








	ASSOCIATION	Habitat Jeunes Pau Pyrénées	 NOUVELLE AQUITAINE
	VILLE	Pau	
	ANNÉE D'OUVERTURE DE L'ÉPICERIE	2017	
	CONTACT	jerome.pene@hajpp.fr	


	NOMBRE DE BÉNÉFICIAIRES	En moyenne 20 à 25 jeunes pour 50 passages mensuels	PUBLIC CIBLE	Tou·tes les jeunes de la structure à jour de leur cotisation
	SOURCES D'APPROVISIONNEMENT	Banque Alimentaire Achats ponctuels : durant l'été par l'association en direct car pas de produits secs donnés par la Banque Alimentaire et achats tout au long de l'année avec un lycée agricole et via une plateforme en ligne de producteurs locaux.		
	HORAIRES D'OUVERTURE	1 lundi sur 2 de 17h30 à 19h30		
	MODÈLE ÉCONOMIQUE	Sur fonds propres depuis le début ainsi qu'un AAP Européen sur le Mieux Manger		
€	PRIX DES PRODUITS	2 € par passage et par panier		
	TYPE DE PRODUITS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Frais + surgelé (1/fois par mois) ▪ Sec ▪ Fruits et légumes ▪ (Peu) Produits d'hygiène et d'entretien (et bientôt, peut-être des produits avec VRAC) 		
	ANIMATIONS LIÉES À L'ÉPICERIE	Ateliers cuisine / Atelier diététicienne / Sortie à la ferme pour voir d'où viennent les produits / Friperie solidaire dans l'épicerie		
+	POINTS POSITIFS	L'épicerie est comme lieu de vie. Elle permet aux résident·es de mieux se nourrir. De la solidarité entre jeunes : le « Panier suspendu » pour 2 € régler par autrui.		
	POINTS À AMÉLIORER	Problème d'accessibilité pour certain·es jeunes. Questionnement sur le fait d'ouvrir d'autres créneaux.		

	QUELS CONSEILS DONNERIEZ-VOUS À UNE RÉSIDENCE HAJ QUI VEUT MONTER UNE ÉPICERIE ?	C'est une vraie mission : demande des moyens humains. Il faut des locaux adaptés avec la possibilité de se garer au plus proche. Pensez à inclure les résident·es dans les actions de l'épicerie.
---	--	---






Fiche expérience









	ASSOCIATION	Habitat Jeunes Hauts de Garonne	 NOUVELLE AQUITAINE
	VILLE	Lormont	
	ANNÉE D'OUVERTURE DE L'ÉPICERIE	2014	
	CONTACT	animation@hjhdg.com	

	NOMBRE DE BÉNÉFICIAIRES	30 jeunes inscrits-es à l'année	PUBLIC CIBLE	Tou·tes les jeunes de la résidence
	SOURCES D'APPROVISIONNEMENT	Banque alimentaire VRAC 33 Proxidon (service de la BA)		
	HORAIRES D'OUVERTURE	Tous les mercredis entre 17h et 20h		
	MODÈLE ÉCONOMIQUE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Subventions : Département de la Gironde (aide de fonctionnement pour les épiceries sociales) ; AAP (notamment de la Ville) sur la santé et bien-être global pour financer l'animation. ▪ AILDS (Appel à initiatives locales de développement social) du Département pour le jardin et l'animation ▪ adhésion des jeunes 		
€	PRIX DES PRODUITS	Adhésion à 10 €/mois		
	TYPE DE PRODUITS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sec ▪ Fruits légumes ▪ Hygiène ▪ Vrac sec 		
	ANIMATIONS LIÉES À L'ÉPICERIE	Bar à jus de fruit / Bar à Smoothie / Repas collectifs / Pique Nique avec produits BA / Apéros du mois / Participation à la collecte nationale de la BA		
+	POINTS POSITIFS	La relation créée avec les résidents: c'est de l'accompagnement informel. Pour les jeunes : plus-value d'avoir une aide alimentaire avec de bons produits. Permet la rencontre entre les jeunes.		
	POINTS À AMÉLIORER	Le tarif : souhait de se rapprocher d'un passage en caisse classique. Fixer un prix au kilo ?		

	QUELS CONSEILS DONNERIEZ-VOUS À UNE RÉSIDENCE HAJ QUI VEUT MONTER UNE ÉPICERIE ?	Aller rencontrer une épicerie qui fonctionne déjà. Faire porter le projet par l'ensemble de l'équipe et pas par une seule personne. S'assurer d'avoir l'espace nécessaire pour l'épicerie et d'être bien équipé : véhicule, étagères...
---	--	---

Fiche expérience

	ASSOCIATION	Varlin Pont-Neuf	 NOUVELLE AQUITAINE
	VILLE	Limoges	
	ANNÉE D'OUVERTURE DE L'ÉPICERIE	2017	
	CONTACT	mc.coudert@varlinpontneuf.fr	

	NOMBRE DE BÉNÉFICIAIRES	60 jeunes par semaine environ	PUBLIC CIBLE	Pour tous les résident·es. Système de calcul de reste à vivre, mais tou·tes les résident·es sont en dessous.
	SOURCES D'APPROVISIONNEMENT	Banque Alimentaire		
	HORAIRES D'OUVERTURE	Ouvert 1 jour semaine de 16h30 à 20h		
	MODÈLE ÉCONOMIQUE	Fonds propres et ventes. Financement de la Région au lancement et équipements en matériels. Gestion par des bénévoles supervisé·es par la responsable habitat. Soutien ponctuel de l'équipe des intervenant·es socio-éducatif·ves.		
€	PRIX DES PRODUITS	0,25 € du kilo		
	TYPE DE PRODUITS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Frais / congelé (viande, poisson) ▪ Sec ▪ Fruits et légumes ▪ Produits d'hygiène et d'entretien 		
	ANIMATIONS LIÉES À L'ÉPICERIE	Ateliers cuisine, découvertes alimentaires / échanges culturels régulièrement - cuisine rapide et pas chère... Ateliers culinaires le jour de la distribution afin de connaître de nouveaux produits. Participation des résident·es aux collectes alimentaires organisées par la Banque Alimentaire.		
+	POINTS POSITIFS	Moment où on voit tous les jeunes. Support d'animation (jeux de société...) pendant les ouvertures de l'épicerie. Participation bénévole des jeunes qui ne sont pas en activité.		
	POINTS À AMÉLIORER	Accompagner un·e bénévole qui deviendrait référent·e de l'épicerie solidaire. Accompagner les jeunes à participer au-delà du simple coup de main ponctuel.		
	QUELS CONSEILS DONNERIEZ-VOUS À UNE RÉSIDENCE HAJ QUI VEUT MONTER UNE ÉPICERIE ?	Il faut que l'équipe soit partie prenante. L'intégrer dans le projet socio-éducatif (ça peut servir à de l'animation, sur le budget, etc...) En discuter en CVS.		

Vous n'avez plus qu'à vous lancer !

N'hésitez pas à nous contacter via l'adresse mail suivante : sante@unhaj.org

Nous pourrions vous mettre en lien avec des épiceries existantes et vous apporter un soutien pour l'élaboration du projet.

Épiceries solidaires en résidences Habitat Jeunes



Union nationale pour l'habitat des jeunes

12, avenue du Général-de-Gaule
CS 60019 — 94307 Vincennes Cedex

01 41 74 81 00

www.habitatjeunes.org

