



ÉPICERIES ET CANTINES

Étudiants et travailleurs migrants organisent leur accès à une alimentation de qualité

Bien se nourrir coûte cher et exclut de facto une partie de la population. Mais des solutions innovantes voient le jour, à l'initiative des publics concernés. Les étudiants, avec la Fédération des Associations Générales Étudiantes (FAGE), et des travailleurs migrants, avec l'association « Nouveau Centenaire » à Montreuil (93), se sont dotés de leurs propres dispositifs. Pour mieux se nourrir et lutter contre l'exclusion sociale.



Selon une étude réalisée par la FAGE, 30 % des étudiants ne peuvent accéder régulièrement à une alimentation saine (fruit, légume, viande, poisson) du fait de leur situation financière. Pour pallier à cette situation, la FAGE a mis en place un dispositif innovant et solidaire, les AGORAé. Ces espaces d'échanges et de solidarité sont dédiés aux étudiants dont la précarité met en péril leur hygiène de vie et leur réussite universitaire. Ce système vient en complément des aides fournies par le CROUS.

DES DÉMARCHES HUMANISTES D'AIDE ALIMENTAIRE

Les AGORAé mettent à disposition des étudiants des biens de première nécessité à des prix abordables dans des épiceries de proximité implantées sur les campus universitaires. Un dossier d'aide alimentaire est examiné par une commission d'attribution incluant des travailleurs sociaux. Elle prend en compte le projet personnel de l'étudiant, un calcul du « reste à

vivre moyen », budget quotidien dédié à l'alimentation, avec une fourchette d'éligibilité comprise entre 1,20 euro et 7,50 euros.

Autre public, autre dynamique. Les résidents d'un foyer d'accueil de Montreuil ont voulu régulariser l'activité des cuisines informelles qui s'étaient mises en place au sein du foyer social. Avec l'aide de différents partenaires publics et privés, le restaurant associatif Nouveau Centenaire a ouvert en 2016. Projet inédit à l'initiative des travailleurs migrants, le restaurant – qui forme des personnes en insertion – propose une cuisine multiculturelle, française et africaine, dont les recettes ont été élaborées avec un nutritionniste pour répondre aux besoins des travailleurs en situation de précarité. Lieu d'échange et de mixité, le restaurant a réussi le pari de s'ouvrir sur la ville et le quartier, pour faire se rencontrer

Au-delà de l'accès à une alimentation saine, contribuer à la santé des publics en situation de précarité.

des populations qui cohabitaient sans se connaître.

DES DISPOSITIFS QUI ONT FAIT LEURS PREUVES

Les deux expériences de la FAGE et de l'association Nouveau Centenaire, impulsées par les principaux concernés, en lien étroit avec les structures sociales existantes, ont fait la démonstration de leur efficacité. La FAGE compte à ce jour quatorze AGORAé ouvertes et plus de 3 000 bénéficiaires. Une dizaine de projets sont en cours d'élaboration. La récente reconnaissance comme lauréat de La France S'engage devrait contribuer à la création de nouvelles épiceries solidaires. Le restaurant collectif Nouveau Centenaire est une expérience unique en France, qui connaît un succès et une reconnaissance grandissants. Ces initiatives proposent des exemples de solutions fondées sur la solidarité et qui ne demandent qu'à essaimer.

POINTS FORTS

- Lutter contre la dégradation des conditions de vie en donnant accès à une alimentation de qualité
- Contribuer à l'équilibre alimentaire de publics en situation de précarité en proposant des produits frais à prix plus abordables
- Créer des lieux de vie et d'échanges pour favoriser le dialogue social et empêcher le risque d'exclusion et d'isolement



CONTACT

FAGE
Vincent SIMON

Vice-Président en charge de l'innovation sociale
Tél. : 01 40 33 70 70, @ vincent.simon@fage.org
www.fage.org



Nouveau Centenaire
Tiphaine BERNARD

Tél. : 06 68 80 43 85, @ nouveaucentenaire@gmail.com
www.nouveaucentenaire.fr