

LE PREMIER JOURNAL GRATUIT DÉDIÉ À L'INTÉRÊT GÉNÉRAL

carenews

JOURNAL



ANNE-SOPHIE PIC ET SON FONDS SOLIDAIRE

« LA CUISINE EST VECTRICE DE BONHEUR, DE PARTAGE EN FAMILLE, D'ÉMOTIONS. »

© Emmanuelle Thion

GRAND ANGLE ASSO

ERNEST ET LE "POURMANGER"



© Emesh Studio ZeroZoro

DOSSIER CENTRAL

ALIMENTATION ET JEUNESSE



© Thinkstock

BÉNÉVOLE

JEAN, BÉNÉVOLE AUX BANQUES ALIMENTAIRES



© Cécile Doux

Diffuz

Petites actions pour grands défis



Diffuz, LE réseau social des défis solidaires!

Gratuit, ouvert à tous, il facilite l'engagement solidaire et crée du lien entre les associations en quête de bénévoles et les citoyens en quête d'action.

Initié par la Macif et soutenu par les plus grands acteurs de la solidarité en France, il permet de se mobiliser pour une cause, de trouver des ressources ou de lancer une collecte près de chez soi.

Grâce à Diffuz, chacun a le pouvoir d'agir au service de la solidarité, ponctuellement, où il veut et quand il veut, en fonction de ses centres d'intérêt.

Découvrez Diffuz, le réseau social des défis solidaires

Diffuz, initié par



Essentiel pour moi

et soutenu par



samusocial
de Paris



Units Cité



unicef
FRANCE

Inscrivez-vous sur www.diffuz.com

Suivez-nous sur



Diffuz est une plateforme citoyenne et solidaire créée et mise à la disposition de tous par la Macif: MUTUELLE ASSURANCE DES COMMERÇANTS ET INDUSTRIELS DE FRANCE ET DES CADRES ET SALARIÉS DE L'INDUSTRIE ET DU COMMERCE, Société d'assurance mutuelle à cotisations variables. Entreprise régie par le Code des assurances. Siège social: 2 et 4 rue de Pied de Fond 79000 Niort.



ÉDITO

GUILLAUME BRAULT

FONDATEUR DE CARENEWSGROUP

La force d'en-bas !

Emmanuel Macron est notre nouveau Président de la République. Il a bâti son projet en suivant une démarche ascendante (dite aussi *bottom up*) où les initiatives partent du terrain. Cette pratique est encore peu répandue dans les lieux de pouvoir mais elle est déjà très largement à l'œuvre dans le monde de l'intérêt général. " Co-construction " et " faire ensemble " renforcent les liens entre associations, entreprises et grand public pour créer des solutions innovantes et pérennes. Nous prenons plaisir à vous les faire découvrir quotidiennement sur carenews.com et à témoigner ainsi de la vitalité et de la richesse de notre secteur.

Qui sait, par exemple, que la chef étoilée Anne-Sophie Pic développe une action philanthropique à destination des enfants ? (À lire page 4) Connaissez-vous l'association Ernest qui s'appuie sur les restaurants pour offrir des repas à des personnes démunies ? (À lire page 6) Quelles initiatives assurent la bonne alimentation de notre jeunesse ? (À lire page 9)

Ce numéro 8 du *Carenews Journal*, dont le dossier central est co-construit avec les fondations Auchan, vous propose une immersion dans des projets alimentaires novateurs. Édité pour la première fois à plus de 100 000 exemplaires, il est la preuve du développement de ce secteur.

L'intérêt général méritait vraiment un média !

Bonne lecture



LA PERSONNALITÉ SOLIDAIRE

ANNE-SOPHIE PIC
ET SON FONDS SOLIDAIRE

4



GRAND ANGLE ASSO

ERNEST
ESSAIME LE CONCEPT DE "POURMANGER"

6



PORTRAIT D'UN ENGAGEMENT

JEAN,
BÉNÉVOLE DES BANQUES ALIMENTAIRES

18



DOSSIER CENTRAL

ALIMENTATION ET JEUNESSE
EN PARTENARIAT AVEC LES FONDATIONS AUCHAN

9

MÉTIER : RESPONSABLE DES BÉNÉVOLES

16



BRUITS DE MÉCÉNAT

20



CARENEWS JOURNAL
OÙ NOUS TROUVER ?

22

ANNE-SOPHIE PIC

« DONNONS DU GOÛT À L'ENFANCE ! »



© Stephane de Bourgies

Conjuguer sa passion du goût et la partager avec les plus fragiles, c'est la vocation du Fonds Solidaire Pic. À 47 ans, la chef triplement étoilée prouve que s'engager pour les autres est possible, même lorsqu'on a de nombreuses responsabilités.

En devenant maman, je me suis posé, comme toutes les mères, les questions de comment bien nourrir mon enfant, comment lui transmettre le goût des choses. J'ai, par mes parents, eu très jeune cette transmission et je voulais naturellement à mon tour communiquer ce plaisir de manger aux petits. Créé en 2009 par Anne-Sophie et son mari David Sinapian, le Fonds Solidaire du Groupe Pic a pour missions principales d'accompagner les plus jeunes dans la découverte sensorielle du goût, de leur apprendre les bases d'une alimentation saine et équilibrée, en prenant l'alimentation comme un vecteur thérapeutique. Nous avons vite été sollicités par des associations (comme Kiwi, On est là !, Les petits Princes) pour aller dans les hôpitaux ou des services pédiatriques. Là, j'y ai découvert que l'alimentation est souvent perçue de façon difficile, par les enfants qui souffrent de pathologies qui perturbent leur goût (diabète, cancers, leucémies...). Nous essayons de les aider à retrouver le plaisir de manger.

DES ACTIONS CONCRÈTES, UN PROJET PHARE

Très impliquée depuis huit ans maintenant, c'est par une série d'actions ciblées, notamment par la mise en place d'ateliers de cuisine adaptés aux enfants malades, que la chef et ses équipes œuvrent sur le terrain, quand elle n'ouvre pas, plusieurs fois par an, les portes de son école de cuisine à Valence. Cela me touche toujours autant de voir des enfants atteints de "troubles de l'oralité" (opérés bébés, ils ont toujours été nourris artificiellement par des sondes) découvrir une alimentation classique. J'en ai suivi certains sur deux ou trois ans, et quel bonheur pour moi de voir qu'un jour, ça y est, ils ont acquis un nouveau rapport au goût et à la nourriture et se mettent à manger. Un plaisir simple, pour eux vital. C'est une grande victoire, la plus belle à mes yeux !
Humer, déguster (un dessert, du chocolat), tenter de leur redonner goût aux saveurs, les re-sensibiliser aux textures, au toucher, à l'alimentation spontanée et

« NOUS ESSAYONS DE LES AIDER À RETROUVER LE PLAISIR DE MANGER. »

savoureuse... Anne-Sophie Pic n'hésite pas à distribuer à l'hôpital des plateaux-repas, confectionnés avec soin, mais aussi à emmener des enfants avec elle et son fidèle maraîcher-fournisseur (Cyril Vignon) dans des jardins partagés pour des balades-cueillettes. Des leçons de nature, en plein air, pour que se nourrir prenne vie dans leurs esprits. Apprendre à des jeunes diabétiques à bien manger, à des enfants défavorisés à cuisiner facilement les légumes qu'ils ont cultivés, c'est aussi conjuguer son art avec la mise en œuvre d'actions d'intérêt général en faveur de l'enfance. Son cheval de bataille... Tous ces gestes pour retrouver la saveur des produits contribuent à retrouver de l'appétit et donc à combattre plus efficacement la maladie. Le goût joue un rôle dans la guérison. Sur la liste des récompenses d'un jour qui la marquent pour toujours : un enfant

LE GOÛT JOUE UN RÔLE DANS LA GUÉRISON.

anorexique de 14 mois se remettant à manger spontanément ; un ado de 16 ans, juste guéri de son cancer après une bataille acharnée et qui veut être pâtissier depuis qu'il l'a rencontrée ; ou le témoignage heureux de parents qui étaient en détresse, n'hésitant plus à concocter un vrai gratin dauphinois maison pour leur fille alitée. *Au quotidien, il est compliqué pour des parents de nourrir leur enfant fatigué ou fragile. Se remettre à prendre du plaisir à table avec des produits de saison, des idées de recettes faciles et des gestes simples devient un soulagement et de la joie pour toute la famille. J'ai ressenti enfant cette capacité qu'à la cuisine d'émouvoir.*

Aujourd'hui, le grand projet du *Fonds Pic* est de rassembler toutes ces initiatives solidaires en ressuscitant l'auberge familiale historique et emblématique du Pin, à Saint-Peray en Ardèche (là où a commencé son arrière-grand-mère cuisinière), pour la transformer en un véritable centre d'accueil pour enfants malades. *Cet endroit serait une bulle, une parenthèse dans laquelle ils pourraient, en dehors du cadre médical, se ressourcer grâce à des ateliers thérapeutiques, des activités de découvertes sensorielles, des cours de cuisine, une ferme et un potager*

afin de leur montrer combien le goût est source de plaisir et d'épanouissement. Si cette future maison des enfants a déjà reçu l'adhésion enthousiaste et la caution d'un comité scientifique prêt à valider l'ensemble des orientations thérapeutiques (hôpitaux de Valence, Centre Louis Bérard et Hôpital Femme Mère Enfant de Lyon, Centre Robert Debré à Paris), il reste à boucler le financement. *C'est le plus difficile, on a pris du retard car le temps me manque, mais je suis persuadée qu'on va y arriver,* avoue la chef, confiante.

FAIRE DU BIEN AUX AUTRES ME PROCURE UNE ÉNERGIE FOLLE !

Quand on lui demande quel est le moteur de son engagement, la réponse fuse : *En recevant ma troisième étoile en 2007, j'ai pris un chemin tellement en adéquation avec ce que je suis personnellement, mes convictions, mon éducation, mes valeurs familiales (le respect, la générosité...), que cela est naturel pour moi. J'ai vu, petite, mes parents distribuer tous les jours des sandwiches, aux portes de*

la cuisine du restaurant, à ceux qui avaient faim. Ça marque...

Je ne suis pas une chef sur son piédestal, je ne suis que cuisinière et je ne l'oublie pas. À une époque où il est facile d'être égoïste et de se plaindre, j'ai aussi envie de rappeler qu'on a autant de plaisir à donner qu'à recevoir ! Autodidacte, j'ai toujours aimé transmettre, partager et donner envie aux gens. Oui, j'évolue aussi dans un monde de luxe, et de privilèges, mais cela n'empêche pas la générosité du cœur. Il faut savoir donner. La cuisine est vectrice de bonheur, de partage en famille, d'émotions : créer une école de cuisine pour rendre celle-ci accessible à tous, solliciter le goût à l'hôpital, tout cela a du sens dans mon métier et fait sens pour moi. Un état d'esprit devenu contagieux et partagé par ses équipes : la création de la fondation (devenue ensuite le Fonds Solidaire) n'a eu que des effets positifs au sein de l'entreprise. En donnant spontanément et volontairement de leur temps et de leur énergie, mes collaborateurs ont aussi tissé des liens très forts entre eux, une vraie solidarité qui n'est pas un vain mot, mais aujourd'hui une fierté. Se rendre utile donne une énergie folle, une envie d'avancer. Vous savez, c'est aussi ça le sens du mot "s'engager". 🍴

À Valence : Restaurant Anne-Sophie Pic ***, Maison PIC, l'Hôtel *****, le bistrot André, Daily PIC, l'Épicerie d'Anne-Sophie Pic, l'École de cuisine SCOOK.
À Paris, La Dame de Pic *. À Lausanne : Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace **. À Londres : La Dame de Pic. www.anne-sophie-pic.com

ERNEST, LE PROJET QUI MET EN LIEN RESTAURANTS ET ASSOCIATIONS



L'association *Ernest*, créée en 2013, a lancé l'idée du "pourmanger". Des restaurants s'engagent à majorer un plat, un menu, une addition pour reverser la somme à une association de distribution alimentaire. Ce lien social entre consommateurs solidaires et alimentation pour tous a déjà été noué à Paris, Toulouse, Bordeaux et même Londres.

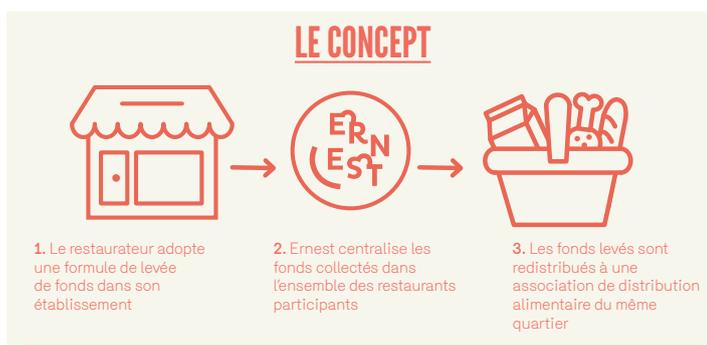
Quelques euros laissés sur une table. Les clients des cafés ou des restaurants y sont habitués. Presque automatique, le pourboire fait partie du repas. Et si désormais, l'addition vous permettait d'englober un geste solidaire ? Depuis deux ans, l'association *Ernest* a créé l'équation parfaite : un restaurateur + un client + une association. Et à la fin, une jolie cagnotte pour lutter contre l'insécurité alimentaire. *Il y avait l'idée que l'on pouvait agir à notre échelle*, estime Eva Jaurena, cofondatrice et présidente de l'association. *Nous étions convaincus de nos compétences et que nous pouvions avoir un impact.* Car *Ernest*, c'est d'abord l'histoire d'une bande de copains de l'est

parisien en fin d'études. Il y a Eva Jaurena, spécialisée en économie sociale et solidaire. La cofondatrice, qui travaillait dans le milieu institutionnel, s'est inspirée de ce qui se fait à l'étranger. Avec son amie, Laura Boulic, elle dépose rapidement les statuts de l'association. Viennent les rejoindre d'autres convaincus, notamment des graphistes. Chez *Ernest*, la morosité est interdite. À commencer par cette identité visuelle primordiale et travaillée. Comme pour incarner et humaniser son action, l'association a cherché un prénom. Ce sera *Ernest*, comme Hemingway, l'auteur préféré d'Eva Jaurena. *Nous voulions également un visage*, poursuit-elle. *Ernest* lance sa première campagne

en février 2015. Dix-sept restaurants acceptent d'y participer et accolent le visage d'*Ernest* sur leurs menus.

« 10 CENTIMES SUR UN CAFÉ, 50 SUR UN PLAT, 1 EURO SUR UNE ADDITION : UN GESTE INDOLORE POUR LES CLIENTS. »

Il y avait l'idée de remettre un acte citoyen dans un geste du quotidien, de rendre le don facile, détaille Eva Jaurena, qui insiste sur l'empreinte locale de cette action. Les établissements participants sont dans le 10^e, le 11^e, le 19^e ou encore le 20^e arrondissement parisien. Finalement, en trois mois, plus de 8800 euros sont collectés et reversés à l'association *L'un est l'autre* qui sert des repas aux plus démunis et qui peut ainsi moderniser sa cuisine. Très vite, *Ernest* part à la conquête d'autres villes. D'abord Toulouse. Entre novembre et février 2016, et grâce à la participation de 38 restaurants, l'association a pu récolter 17 750 euros reversés à deux





GRAND ANGLE ASSO

© Ernest/Studio-ZeroZoro

collectifs toulousains : *Main tendue 31* pour l'installation de ses nouveaux locaux et *Entr'act Alternative* pour l'achat d'une chambre froide destinée à son épicerie solidaire. À Bordeaux, la collecte est lancée dans vingt établissements depuis février. D'ici juillet, *Ernest* espère récolter 20 000 euros pour venir en aide aux bénéficiaires de différentes associations locales. Et la collecte a repris à Paris (voir encadré). *Les restaurateurs ont été très sensibles à notre projet et à chaque fois, nous avons eu la chance de tomber sur des restaurants avec*

une certaine notoriété, se félicite la cofondatrice, qui chiffre à 120 le nombre d'établissements qui ont déjà participé à une campagne. Pas question pour *Ernest* de mettre de côté la qualité. La confection maison doit être de mise. Idem pour les associations aidées. Le projet associatif envisagé est toujours soumis à l'avis des restaurateurs mais surtout à un comité de sélection. *Nous pouvons choisir avec qui nous voulons travailler*, se félicite Eva Jaurena. Au point même que l'association exporte son concept à Londres. La collecte, qui s'est



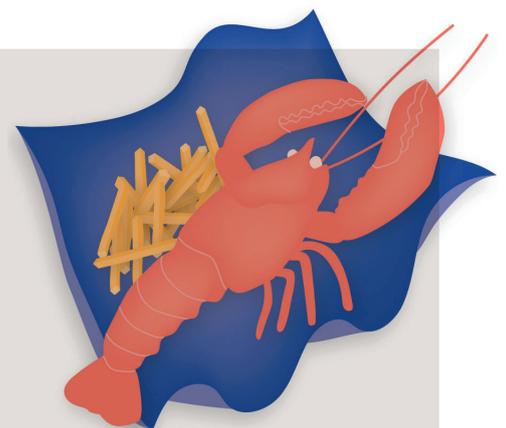
**NOUS POUVONS
CHOISIR AVEC
QUI NOUS VOULONS
TRAVAILLER. »**

déroulée à la fin de l'année dernière, avait pour objectif de récolter 5 000 livres sterling avec 10 restaurants participants. Si *Ernest* a pu traverser la Manche, il devrait certainement trouver un écho dans de nouvelles villes de l'hexagone. Il se murmure qu'il pourrait prendre prochainement le TGV pour rejoindre le Sud et Marseille. 🍷

DES ÉVÈNEMENTS PAS BARBANTS

Ernest ne cesse de réfléchir à de nouveaux projets. *Nous voulons être ambitieux dans la redistribution*, insiste la présidente. Entre juillet et décembre, l'association a lancé une nouvelle campagne à Paris. En collaboration avec les services sociaux de la Mairie de Paris, une distribution hebdomadaire de paniers alimentaires pour des seniors en situation de précarité est mise en place. *L'idée est de faire correspondre aide alimentaire et qualité*, assure la cofondatrice. Pour cela, *Ernest* va s'appuyer sur *Kelbongoo*, qui propose des produits frais en soutenant des producteurs locaux, et sur les *Jardins de Cocagne*, des chantiers d'insertion implantés dans l'Essonne et le Val-d'Oise. Cette nouvelle initiative sera notamment financée par la collecte auprès des restaurants.

À chaque campagne, *Ernest* organise un événement dans la ville. Mais à une condition : *Nous avons l'interdiction d'organiser quelque chose de barbant*, prévient Eva Jaurena. *Tout le monde doit s'amuser*. En mars dernier, l'association a réuni une dizaine de chefs solidaires, comme Grégory Marchand de *Frenchie To Go*, Flore Granboulan des *Pères Populaires* ou Bertrand Grébaut de *Septime & Clamato*, pour un brunch basé sur la *street food*.





Comme sur beaucoup de sujets, s'attaquer à celui de l'alimentation c'est affronter des réalités violentes et paradoxales, qui touchent les pays lointains comme les villes d'à côté. Après les cris d'alertes humanitaires pour les dénutris, viennent désormais s'ajouter les campagnes socio-médicales, elles aussi prises en main par le monde associatif pour les victimes de la malbouffe : l'alimentation, du manque à l'abondance, a pris une importance critique dans le quotidien des enfants.

Si l'on s'attaque aux liens entre alimentation et intérêt général, il en va des enjeux économiques et environnementaux, mais surtout d'enjeux médicaux. Quand avant la principale préoccupation était la précarité alimentaire, persistant en France malheureusement, on s'inquiète aujourd'hui ce que l'on appelle les « maladies de pléthore ».

Beaucoup d'entreprises, notamment celles dont c'est le cœur de métier, se sont emparées avec énergie du sujet de l'alimentation. Objet de subventions puis de mécénat de compétences, le sujet de la bonne alimentation et de la chasse au gaspi remonte dans les entreprises, motivant les collaborateurs à s'engager, et toute la société à consommer de manière plus responsable. Du côté des producteurs et revendeurs, on sent également un changement. La valorisation des

circuits-courts, la préférence pour le biologique et le « manger vrai » sont autant de symptômes qu'une prise de conscience est en cours. D'ailleurs, cela a un impact sur le mécénat. On passe d'un don d'aliments ou de produits (somme toute nécessaire et classique) des chaînes de grandes distributions à des partenariats qui vont plus loin et croise les problématiques : l'emploi, l'insertion, le bien-manger...

On pourrait citer les grandes fondations des groupes de grande distribution : *Auchan* et ses fondations qui signent avec nous ce dossier, *Carrefour* et ses programmes alliant dons de produits et insertion, *Monoprix* et la lutte contre la solitude en ville, entre autres. Les entreprises de restauration s'impliquent également et les chiffres peuvent être très importants : le programme *Stop Hunger* de *Sodexo* regroupe

en 2016 par exemple 113 000 volontaires dans 44 pays. Sur le terrain, on peut citer la *Fondation Louis Bonduelle*, cofondatrice de la *Fondation Coeur et Artères* (recherche sur les maladies cardiovasculaires qui sont la première cause de mortalité dans le monde).

Se développent également aujourd'hui des programmes de financement au service de l'innovation, comme celui de *Fleury Michon*, qui abonde sur la plateforme *Ulule* des projets de technologies au service du "manger mieux" ou des plans de développement durable...

Ces initiatives, qui regroupent beaucoup de parties prenantes, d'intérêt général comme privé, s'essaiment au fil du temps, tentant de rééquilibrer les contradictions et dessinant les contours de la (bonne) alimentation de demain.

FLAVIE DEPREZ

« AVANT, QUAND MA MÈRE AVAIT DES SOUS, JE MANGEAIS DES CÉRÉALES. MAINTENANT, JE BOIS DU CAFÉ [...] DES FOIS, C'EST DES FRITES, DES FRITES, DES FRITES, ET PUIS APRÈS C'EST DES PÂTES, MAIS APRÈS C'EST RE DES FRITES ET MOI J'EN AI MARRE, ET LOÏC AUSSI. »

ENFANTS DU TERRIL : VIVRE MALGRÉ LA MISÈRE, INFRAROUGE, FRANCE 2, LE 28 MARS 2017

PRENDRE SOIN DE LA JEUNESSE À TRAVERS L'ALIMENTATION

3 QUESTIONS À

BÉATRICE JAVARY, DIRECTRICE RSE D'AUCHAN RETAIL FRANCE

QUELS SONT LES ENGAGEMENTS D'AUCHAN RETAIL FRANCE À TRAVERS SES FONDATIONS ?

Notre politique RSE repose sur quatre piliers : offre responsable et bonne alimentation pour nos clients et pour nos collaborateurs, préservation de l'environnement, qualité de vie au travail et solidarité avec les personnes fragilisées. Pour ce dernier pilier, nous nous appuyons en particulier sur nos fondations : *Auchan pour la jeunesse* et *Le goût du partage*. La première, créée en 1996, soutient des projets associatifs pour un public jeune ; la seconde, née en 2009, cible l'alimentation. Elles sont toutes deux au service de la générosité des équipes, qui s'engagent dans une solidarité de proximité : les collaborateurs parrainent les projets et les mettent en œuvre, en coopération avec les structures locales à vocation sociale.



© Auchan

POURQUOI LA BONNE ALIMENTATION DE LA JEUNESSE EST-ELLE POUR VOUS UN SUJET MAJEUR ?

La question de l'alimentation est aujourd'hui un enjeu de santé publique. C'est aussi la porte d'entrée vers un grand nombre de problématiques qui touchent au quotidien les plus jeunes et les plus fragilisés – pour des raisons sociales, économiques, sanitaires, familiales... Notre mission est d'être présents, pour prendre soin de ces enfants et ces adolescents à travers la question de l'alimentation et œuvrer, *via* nos fondations, à une alimentation saine, locale et solidaire, bonne pour ces citoyens en devenir et bonne pour la planète.

COMMENT LES FONDATIONS VEULENT-ELLES RELEVER CES DÉFIS ?

Nous souhaitons cette année que les vocations respectives de nos fondations se rejoignent pour qu'elles accompagnent ensemble la jeunesse fragilisée sur des projets en lien avec l'alimentation. Notre vœu est que, d'ici fin 2018, tous nos établissements – magasins ou entrepôts – puissent localement s'engager sur ces thèmes, qui sont vastes : santé, prévention, retour à la terre, échanges culinaires et culturels, aide alimentaire... Nous pourrions aussi – pourquoi pas ? – accompagner des jeunes dans l'apprentissage de métiers de l'artisanat alimentaire, pour les aider à trouver leur place dans la société.

AUCHAN RETAIL FRANCE,
UNE ENTREPRISE MULTIFORMAT
ET MULTICANAL.



73 000
COLLABORATEURS



656
POINTS DE VENTE

POUR L'ASSIETTE DES JEUNES, LES ASSOCIATIONS SE METTENT À TABLE

Affriolantes pâtisseries, soupes au potiron et soles meunières s'exposent sur les écrans : depuis quelques années, les émissions culinaires déferlent sur les chaînes télévisées françaises. Du concours de chefs à la compétition d'amateurs en passant par les escapades gourmandes, la cuisine plaît. Y compris aux jeunes, qui la pratiquent à la sauce 2.0, via les nombreuses applications et chaînes web dédiées. S'ajoute à cela le succès des ouvrages culinaires et des cours de cuisine, qui se vendent comme des petits pains...

Tout va donc pour le mieux au pays de la grande gastronomie ? Pas vraiment, car les problèmes de santé liés à l'alimentation vont croissant. De plus en plus de Français, jeunes y compris, souffrent de surpoids et d'obésité : une personne sur six est aujourd'hui concernée. De même, le diabète et les maladies cardiovasculaires, souvent associés à une mauvaise alimentation, figurent parmi les maladies chroniques les plus fréquentes et représentent un réel enjeu de santé publique. D'autant plus pour les enfants et les adolescents, qui sont parmi les premiers concernés. C'est pourquoi de nombreux acteurs, dont une foule d'associations, ont décidé de relever le défi et de prendre soin du contenu des assiettes de la jeunesse. Pour l'amener à une alimentation saine, accessible, variée... et réjouissante, bien entendu !

On revient toujours à sa madeleine de Proust... Les habitudes alimentaires de l'enfance constituent souvent les repères des adultes. La recherche le prouve : si, enfant, on a mangé des petits plats "maison" le dimanche, ou si on grignotait devant la télé pour se détendre, on aura tendance à faire de même à l'âge adulte. Les jeunes années sont donc cruciales : pour la construction du comportement alimentaire, mais aussi parce que l'organisme est en plein développement. Or, de nombreux enfants et adolescents ont aujourd'hui un problème avec leur assiette : surpoids, obésité et troubles liés à

une mauvaise alimentation - tels que diabète de type 2 - ne sont plus réservés aux adultes... Les principales raisons ? Le développement d'une mauvaise alimentation, désstructurée ou trop riche en aliments gras et sucrés, et la baisse de la pratique de l'activité physique.

Les autorités ont décidé de s'attacher au problème au début des années 2000 et ont lancé un plan de santé publique, le Programme National Nutrition Santé (PNNS)*. Reconduit tous les quatre ans, il énonce des recommandations nutritionnelles précises : cinq fruits et légumes par jour, légumineuses

et poisson deux fois par semaine, céréales de préférence peu raffinées, moins de sucres et d'huiles saturées... Il est complété depuis 2010 par d'autres programmes thématiques : Plan Obésité (PO), Plan National Alimentation (PNA) visant sécurité, qualité alimentaire et produits issus de l'agriculture durable, ou encore Plan National Santé Environnement (PNSE 2015-2019), qui fait notamment le lien entre santé et perturbateurs endocriniens présents dans l'alimentation... Le Plan Alimentation Insertion (PAI), lui, se fixe pour objectif de sensibiliser les bénéficiaires de l'aide alimentaire.

*Pour en savoir plus : www.mangerbouger.fr



88 % DES FRANÇAIS PENSENT QU'UNE ALIMENTATION Saine ET VARIÉE EST LA MEILLEURE MANIÈRE DE PRÉSERVER SA SANTÉ.



75 % DES FRANÇAIS SE DISENT FIERS DE LEUR MODÈLE ALIMENTAIRE, PRODUITS RÉGIONAUX ET SAVOIR-FAIRE.



79 % DES FRANÇAIS SONT PRÊTS À PAYER PLUS POUR DES INGRÉDIENTS DE TRÈS BONNE QUALITÉ.

Étude ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires), Opinionway, 2015

CONTRAIREMENT À LA PLUPART DES ADULTES, LES ENFANTS ET LES ADOLESCENTS NE SONT PAS EN MESURE DE CHOISIR LE MILIEU DANS LEQUEL ILS VIVENT NI LES ALIMENTS QU'ILS MANGENT. ILS NE COMPRENNENT PAS PLEINEMENT NON PLUS LES CONSÉQUENCES À LONG TERME DE LEUR COMPORTEMENT. IL FAUT DONC LEUR CONSACRER UNE ATTENTION PARTICULIÈRE.

OMS

CANTINE ALTERNATIVE ET DURABLE

Les personnes en situation fragile sont en effet en première ligne : un bon produit coûte souvent plus cher, on ne sait pas toujours où se le procurer ou bien on manque de connaissances pour lire les étiquettes... *Il est possible de disposer de la bonne quantité de calories tout en ayant de faibles revenus*, souligne Justine Pierrard, coordinatrice de l'Union des Maisons de la Nutrition (UMN), mais ce qui diffère, c'est la qualité des produits. Là, il y a un fossé. Pour diffuser une *éducation alimentaire de masse et de proximité*, les Maisons de la Nutri-

tion (lire encadré p.13), ont choisi l'angle de "l'attention" : à soi et aux aliments. Les plus jeunes et leurs familles, en particulier défavorisées, se voient proposer des dégustations, des échanges sur les aliments ou encore des séances de sophrologie, pour s'écouter et écouter son corps : *L'alimentation, c'est la partie émergée de l'iceberg*, explique Justine Pierrard. *Elle est en relation avec tout ce qui se joue dans notre vie.*

De nombreuses associations agissent à leur manière pour répondre à cet enjeu de "fracture

alimentaire". À Lyon, *Ka'Fête ô mômes** a créé un espace ressource pour les habitants du quartier La Croix Rousse. Il fait office de lieu d'animations, d'accueil périscolaire pour les 3-6 ans et de cantine alternative. Un chef cuisinier et une diététicienne y concoctent des repas à partir de produits locaux et de saison, bio ou issus du commerce équitable. Associés au fonctionnement du lieu, les enfants sont responsabilisés et posent eux-mêmes les règles : par exemple, chacun choisit la quantité qu'il souhaite manger et s'engage à finir son assiette !

*Pour en savoir plus : www.kafeteomomes.fr



55 % DES FRANÇAIS ONT UNE IMAGE POSITIVE DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE.

(Opinionway, 2015)



18 % DES ENFANTS DE 3 À 17 ANS SONT EN SURPOIDS OU OBÈSES.

(Inpes, 2010)



MOINS DE 20 % DES ENFANTS CONSOMMAIENT AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR EN 2006.

(ENNS)

C'est aussi à Lyon que *Sport dans la ville*, association nationale d'insertion par le sport, a décidé d'investir le terrain de l'alimentation. Depuis quelques années, elle a noté une augmentation du surpoids parmi ses inscrits – des jeunes de 7 à 25 ans des quartiers sensibles. Elle a donc choisi de mettre à profit sa relation privilégiée avec eux pour faire évoluer leurs habitudes alimentaires, par l'installation de stands ludiques lors des tournois sportifs, l'organisation de jeux alimentaires pendant les vacances, et même des "visites familles" où l'on cause nutrition.

SNACK VERSUS TOPINAMBOUR

Laissez-moi manger ce que je veux ! À l'adolescence, bien se nourrir est souvent perçu comme une contrainte, surtout si le jeune rencontre des difficultés scolaires ou sociales... Certains font le pari inverse : les bons produits peuvent être un outil ! Ainsi, l'association bordelaise *Entr'autres* propose aux jeunes adultes "décrocheurs" une expérience d'emploi innovante : la vente itinérante de jus de fruits ou légumes fraîchement pressés, en ville, à l'aide d'un vélo triporteur. Sensibilisés par un bénévole aux enjeux de santé et d'écologie, ils sensibilisent à leur tour les riverains au PNNS. Un cocktail qui porte ses fruits puisqu'en 2015, 42 jeunes ont vendu près de 5 000 jus et ont, pour les trois quarts, retrouvé un emploi, une formation ou un projet professionnel à l'issue de la mission.

Apprécier les produits frais et sains... et même, les cultiver. C'est le levier d'action choisi par *Les Jardins de Cocagne* dans leur démarche d'insertion par l'activité économique. À *La Ferme du Major* (voir encadré), les jeunes chaussent leurs bottes et font pousser des légumes bio, découvrant ainsi l'existence des panais, blettes et autres topinambours. Même découverte pour les petits Parisiens que rencontre *Veni Verdi*, association d'agriculture urbaine qui fait pousser des potagers pédagogiques dans la capitale : *Au départ, la plupart des enfants n'ose pas manger les légumes tout juste cueillis parce qu'ils ne viennent pas du magasin, s'amuse Nadine Lahoud, la fondatrice. Mais dès qu'ils voient pousser, tout change ! Les petits jardiniers ont une image nouvelle du paysan : celui qui travaille la terre, qui les nourrit, fait pour eux le métier le plus prestigieux qui soit.* Signe des temps : grâce au mouvement *Disco Soupe*, lancé à Paris en 2012, cuisiner en plein air des restes de légumes pour limiter le gaspillage alimentaire et produire des soupes devient une expérience festive et branchée... Si même les épluchures se mettent à plaire, tout est possible au pays de la gastronomie !



LA SOUPE, C'EST BON POUR L'EMPLOI



Le *Réseau Cocagne*, association loi 1901, regroupe une centaine de jardins dédiés à l'insertion. Ces véritables exploitations maraîchères biologiques accueillent des personnes en difficultés sociales, personnelles ou professionnelles, qui retrouvent ainsi un emploi et sont accompagnées dans leur projet. La *Ferme du Major** figure parmi les jardins historiques du réseau. Située à Raismes, dans le Valenciennois (Nord), elle accueille spécifiquement des demandeurs d'emploi de 18 à 26 ans. Sur 4 hectares, ceux-ci font pousser des légumes et petits fruits (de saison, évidemment). Les produits sont ensuite vendus en circuit court : sur place, via des paniers hebdomadaires, sur les marchés ou dans un hypermarché tout proche, à *Auchan Petite-forêt*.

Originalité de la Ferme : elle a mis en place il y a un an, avec le soutien de la *Fondation Auchan pour la jeunesse*, un atelier de production de soupes. L'objectif ? *Limiter le gâchis en légumes bio, qui était important, explique Christian Payen, directeur du site. Les produits bons, mais difformes, trop petits, partiellement abîmés ou en surplus, comme les tomates en juillet-août, sont ainsi valorisés. Avec cet atelier, nous souhaitons également offrir de nouveaux débouchés aux jeunes vers les métiers de l'agroalimentaire, qui sont en tension sur le territoire.* Les apprentis maraîchers peuvent donc passer à la cocotte et à la capsuleuse... et s'occupent ainsi de leurs légumes de A à Z : *Souvent, ils ont planté la graine, ont fait pousser le légume, l'ont soigné, récolté puis transformé. C'est une vraie fierté !*

*Pour en savoir plus :
www.lafermedumajor.sitew.com



© ThinkStock



INCULQUER DE BONNS COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES, DÈS LA PETITE ENFANCE

Justine Pierrard est coordinatrice de l'Union des Maisons de la nutrition (UMN) et directrice de la Maison de la nutrition de Champagne-Ardenne. Elle siège au Conseil d'administration de la Fondation Le goût du partage, en tant qu'experte sur l'alimentation.



© DR

QUELLES SONT LES MISSIONS DES MAISONS DE LA NUTRITION ?

Ces associations [19 Maisons réunies au sein de l'UMN] se donnent pour objectif de prévenir et accompagner le diabète, le surpoids et le risque cardiovasculaire, à travers l'éducation pour une bonne alimentation. Nous mettons en place des actions ciblées (ateliers, formation...) avec des structures locales et travaillons souvent auprès d'enfants ou de jeunes, dans des écoles ou centres de formation.

QUELLES SONT LES PRINCIPALES PROBLÉMATIQUES CONSTATÉES CHEZ LES PLUS JEUNES ?

De nombreux enfants, en particulier ceux vivant en situation de précarité, mangent devant un écran ou en faisant autre chose : ils ne ressentent pas les signaux de satiété, continuent à manger... ce qui est, à la longue, un facteur d'obésité. D'autant plus qu'ils sont souvent sédentaires. C'est un problème, car c'est dans l'enfance que se mettent en place les comportements alimentaires qui serviront de référence pour l'individu à l'âge adulte.

DÈS LORS, COMMENT FAIRE ÉVOLUER LES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES ?

Nous travaillons d'abord sur le *comment, pourquoi je mange* ? L'une des clés est la dégustation : les enfants peuvent apporter un aliment et le décrire, en s'attachant aux sensations ressenties. Ils apprennent ainsi à écouter leur envie, à prendre le temps. Les "rendez-vous des parents", organisés avec des élèves de second degré, invitent à découvrir en groupe de nouveaux aliments. Cela conduit vraiment à des évolutions de pratiques !



À ARRAS, DES BRIOCHES ET DES FOURNEAUX

Une brioche, ça peut faire beaucoup : c'est ce que s'est dit Valérie Frumery, employée au magasin *Auchan* d'Arras (Pas-de-Calais). Pour faire connaître l'association *Down Up*, qui accompagne des personnes trisomiques dans leur inclusion sociale et professionnelle, celle-ci a monté "l'opération brioches" : chaque année, sur une journée, *Down Up* vient vendre ces viennoiseries en magasin afin de récolter des fonds et sensibiliser le public. L'an dernier, 1 700 brioches sont parties ! *C'est agréable de voir des clients faire un geste du cœur*, souligne la marraine de l'association, pour qui *il est important de créer des liens entre les personnes trisomiques et le milieu ordinaire*.



L'association est également soutenue par la *Fondation Auchan pour la jeunesse* pour son projet de cuisine pédagogique. Serge Bruneel, bénévole passionné, propose en effet des ateliers culinaires aux adhérents : *En apprenant à cuisiner un plat simple, les participants exercent leur gestuelle et découvrent des saveurs. Je souhaite les inciter à se faire ensuite de bons petits plats chez eux*. Bientôt, grâce notamment à la fondation, l'animateur disposera d'un local flambant neuf. De quoi accueillir ses nombreux publics : il reçoit également des enfants des écoles et, depuis peu, de jeunes réfugiés. La future cuisine pourrait même accueillir le prochain projet de Valérie Frumery : des démonstrations culinaires pour les bénéficiaires de *Down Up*, par des collaborateurs d'*Auchan* amateurs de bonne chère.

Pour en savoir plus : www.down-up.fr



LES PRODUITS ULTRA-TRANSFORMÉS * À LA LOUPE



© DR

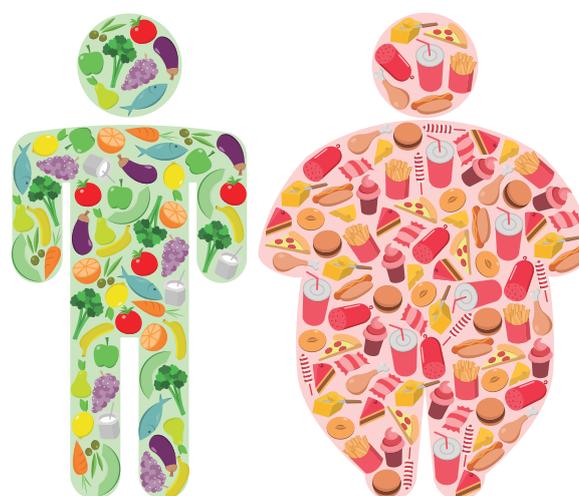
À l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) de Clermont-Ferrand-Theix, Anthony Fardet a créé un nouveau champ de recherche : l'alimentation préventive et holistique. Plus concrètement ? Il considère l'alimentation sous toutes ses dimensions - physiologique, sociale, philosophique, culturelle... - et l'aliment sous toutes ses formes, en s'attachant aux produits ultra-transformés.

J'ai compris que nous n'avions pas la bonne approche pour traiter de l'alimentation : on ne parle que de la composition nutritionnelle, de l'équilibre en nutriments... alors que le principal problème, en termes de santé publique, ce sont les produits ultra-transformés. Composés d'ingrédients fractionnés et reconstitués, ceux-ci sont moins riches en vitamines, minéraux... Surtout, ils renferment graisses, sucres cachés et autres additifs censés leur redonner du goût et une texture agréable.

LA BONNE MESURE

Or, il est désormais établi que leur surconsommation est un facteur de risque important d'obésité, de diabète et de maladies cardio-vasculaires : *Au-delà de 15 % de calories ultra-transformées dans l'alimentation, le risque d'obésité augmente, souligne le chercheur. Ces maladies se propagent par ignorance. En particulier auprès des jeunes, friands de ces produits.*

Ses préconisations ? Une alimentation saine, durable et éthique privilégiant les aliments naturels peu ou pas transformés, moins riche en produits animaux et diversifiée.



Ses ouvrages : *Halte aux produits ultra-transformés*, éd. Thierry Souccar, juin 2017, 20 €. Livret *Alimentation saine et durable pour les enfants de 0 à 6 ans* sur anisettoile.org

* Un aliment fabriqué à partir de nombreux ingrédients et avec de nombreux additifs, ou tellement raffiné qu'on ne peut plus reconnaître l'aliment d'origine. Exemples : gâteaux industriels, cordon bleu...

VOUS AVEZ UN PROJET ASSOCIATIF D'INTÉRÊT GÉNÉRAL EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION ET LA SANTÉ QUI CONCERNE LES JEUNES DE 5 À 25 ANS ?

Proposez-le à la **Fondation Auchan pour la Jeunesse** ou à la **Fondation Le goût du partage** en fonction du magasin le plus proche !

1



PRÉSENTEZ VOTRE PROJET
AU DIRECTEUR DE SITE
LE PLUS PROCHE
OU À UN COLLABORATEUR

2



REMPLISSEZ LE DOSSIER
DE CANDIDATURE DISPONIBLE SUR
WWW.FONDATIONSIMPLY.ORG
OU WWW.FONDATION-AUCHAN.COM

3



VOTRE PROJET EST SOUMIS
AU COMITÉ DE SÉLECTION DE LA FONDATION
AUCHAN POUR LA JEUNESSE OU DE LA
FONDATION LE GOÛT DU PARTAGE

RESPONSABLE DES BÉNÉVOLES



Les associations accordent de plus en plus d'importance* aux forces vives que constituent leurs 13 millions de bénévoles (près d'un Français sur cinq). Afin de les fédérer autour de leur projet associatif, elles professionnalisent le management de ces ressources humaines (RH) bénévoles qui – à l'inverse des salariés – agissent en dehors de tout lien de subordination. Ronan est, depuis 8 ans, "responsable RH et bénévoles" de l'association *Laurette Fugain* qui réunit près de 400 bénévoles.

Bonjour Ronan, en quoi consiste ton métier ?

Mon rôle est de développer, intégrer, former, animer et fidéliser la communauté des bénévoles. Je définis nos besoins, mène les entretiens de recrutement, propose au bénévole une mission correspondant à ses attentes et capacités. J'élabore les documents d'accueil et j'organise les formations d'entrée. Je gère au quotidien la relation bénévole (conflits éventuels, motivation) et veille à la convivialité, aux besoins de formation et à la valorisation de l'engagement de nos bénévoles.

Quel a été ton parcours ?

J'ai d'abord exercé quatre ans dans un cabinet de conseil en RH. J'ai toujours eu un engagement associatif fort et je souhaitais intégrer professionnellement ce secteur. En 2009, l'association *Laurette Fugain*, dans laquelle j'avais des responsabilités bénévoles depuis 3 ans, a créé un poste. J'ai postulé. C'est enthousiasmant de rencontrer en permanence des personnes qui ont envie de s'engager au service d'une cause et de leur permettre de le faire dans les meilleures conditions !

LE MÉTIER DE RESPONSABLE DES BÉNÉVOLES

Inspirée du *volunteer manager* anglo-saxon, il s'agit d'une fonction transverse, dont le périmètre varie selon la nature des bénévoles et l'association. Également dénommé « animateur réseau », « coordinateur de bénévoles » ou « responsable de la mobilisation », le poste est parfois intégré dans celui de responsable évènementiel ou communication.

Un diplôme en RH est apprécié et il est préférable d'avoir développé préalablement des réflexes et méthodologies RH dans une entreprise privée ou de l'ESS (économie sociale et solidaire). Bien connaître les exigences du secteur associatif et avoir fait l'expérience du bénévolat sont aussi des prérequis.

Il faut avoir le sens du relationnel et de l'écoute, être persuasif, autonome, organisé et attentif au plaisir de travailler ensemble. Le poste demande de la polyvalence et d'être à la page dans de nombreux domaines (juridique, communication, outils numériques...). Être réactif et agile, faire preuve de souplesse et de finesse, sont nécessaires pour articuler attentes des bénévoles et contraintes de l'association ou s'adapter aux différentes populations de bénévoles.



QUELLE RÉMUNÉRATION ?

On constate une grande amplitude selon l'association et le parcours professionnel : de 1 800 à 3 000 euros bruts/mois en prise de fonction. Les perspectives d'évolution consistent à monter en responsabilité dans la gestion de l'association ou à s'adjoindre d'autres fonctions proches (communication, évènementiel, collecte de fonds particuliers...).

QUELQUES ORGANISMES DE FORMATION : France Bénévolat, Badge Adema, École des Mines ↻



LES +

Dimension humaine / Rencontres
Sens / Action concrète
Variété / Polyvalence
Défis / Métier en évolution



LES -

Disponibilité soirs et week-ends (beaucoup de bénévoles travaillent ou étudient)
Pas de cercles professionnels
Retour vers le secteur privé peu évident

*2^e source de préoccupation des associations après la situation financière
Enquête 2016 Recherches et Solidarités



VOUS ÊTRE **UTILE**



LES ASSOCIATIONS SOUTIENNENT DE GRANDES CAUSES MAIS QUI **SOUTIENT** LES ASSOCIATIONS ?

1^{ÈRE} BANQUE DES ASSOCIATIONS*

Nous soutenons plus de 230 000 associations dans toute la France.
Avec notre plateforme Espace Dons, les associations collectent en ligne des dons,
du temps de bénévolat et des objets.

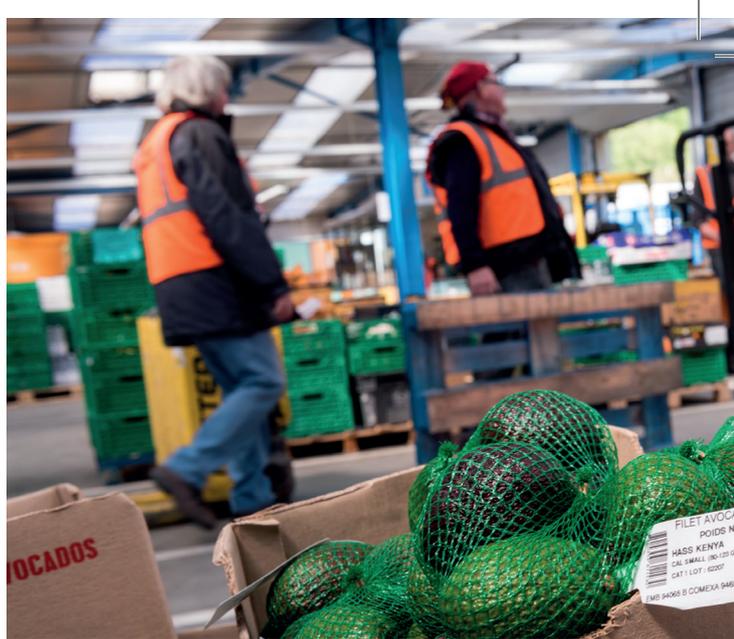
ESPACE
DONS

*Source : Banque de France 2015 - BPCE - Société anonyme à directoire et conseil de surveillance au capital de 155 742 320 euros - Siège social : 50, avenue Pierre Mendès France 75201 Paris Cedex 13 - RCS Paris n° 493 455 042 - ALTMANN + PACREAU - Crédit photo : Getty Images.



CAISSE D'ÉPARGNE

JEAN, ENGAGÉ ET HEUREUX



Pour les *Banques Alimentaires*, Jean Pidault fait partie de ces bénévoles dont on ne connaît même pas l'activité tant elle se déroule en coulisses. Elle est pourtant indispensable... et gratifiante.

Son engagement n'a franchement rien de télégénique ? Tant mieux, les motivations de Jean Pidault sont ailleurs. Trois jours par semaine, ce retraité de 71 ans, aimable, mais très réservé, franchit la porte d'un entrepôt rempli de palettes de nourriture, dans une rue étroite d'Arcueil (94). Là, depuis 14 ans, il remplit consciencieusement une mission largement méconnue et néanmoins indispensable : avec la centaine de bénévoles des *Banques Alimentaires* de l'Île-de-France, il contribue à faire tourner les rouages de la logistique de l'association. Chaque année, dans la région, celle-ci permet la distribution de onze millions de repas à des personnes en difficulté. Pour parvenir à ce résultat, il faut faire l'interface entre les donateurs de 55 00 tonnes de nourriture et 290 petites et grandes associations qui distribuent les repas, comme la *Croix-Rouge* ou la *Mie de pain*. C'est auprès d'elles qu'intervient Jean Pidault, chargé, avec deux autres bénévoles, d'animer ce réseau. Certes, le quotidien est rodé, scandé par le défilé des camionnettes des associations venues retirer au dépôt les commandes qu'elles ont passées par Internet. Mais parfois, il faut s'adapter : cette année, nous avons augmenté les rations, comme

des conserves de thon, pour une association, porte de la Villette, à Paris, qui est passée de 700 à 1 000 repas, avec l'afflux des migrants. On essaie de suivre, témoigne le bénévole. En amont, Jean Pidault s'assure du sérieux des nouvelles associations qui demandent à nouer une convention avec les Banques Alimentaires. Ainsi, se souvient-il, je suis allé en visiter une qui sert 200 repas par semaine. Je n'ai pas réussi à comprendre où ils cuisinaient... il y a des règles d'hygiène ! Autant dire que cette association ne participera pas à la réunion que Jean Pidault organise chaque année avec les membres du réseau. Au programme : le bilan de l'année, les dernières évolutions réglementaires sur le gaspillage ou encore des infos sur les formations à Passerelle, l'incontournable logiciel de gestion...

« J'ai des contacts réguliers avec les associations. »

J'ai des contacts réguliers avec les associations. Le plus souvent, elles se tournent vers nous lorsqu'elles rencontrent des problèmes administratifs, car cela devient de plus en plus complexe, explique Jean Pidault. L'Europe, l'État... les

financiers exigent des reportings toujours plus précis, notamment sur la gestion des stocks. Les petites associations ne sont pas structurées. Vous avez la dame de 80 ans qui fait des colis et tient le compte des bénéficiaires avec son crayon... constate Jean Pidault, qui guide sans relâche les représentants des petites associations dans les méandres administratifs.

LE HASARD FAIT BIEN LES CHOSES

Si la mission exige de la souplesse, dans nos postes, l'important, c'est la capacité d'organisation, synthétise cet ingénieur de formation qui applique cette compétence aux autres missions qu'il assume en plus de l'animation du réseau. Comme la rédaction de réponses à des appels à projets lancés, par exemple, par la Ville de Paris et auxquels participe l'association. Cela fait un an que Jean Pidault repart régulièrement à la maison chargé de ces dossiers à remplir, se pliant sans rechigner à cette nouvelle mode, en matière de politique publique qui le laisse pourtant sceptique. Sur tel appel à projets, il faut être innovant, souligne-t-il, l'air un brin dubitatif. Mais à Arcueil, une autre mission encore l'attend : faire passer des entretiens aux candidats bénévoles.



Il fallait le faire, et il n'y avait personne d'autre, pour le faire, commente Jean Pidault, d'une modestie confondante au regard de la générosité de son engagement. C'est pourtant presque par hasard que tout a commencé : Quand j'ai arrêté mon activité professionnelle chez France Telecom, je me suis dit que j'avais envie de me rendre utile, alors que je n'avais jamais fait de bénévolat avant. Je suis allé voir la mairie du 13^e arrondissement, où ils disposent d'un fichier d'associations. J'ai regardé et je me suis dit : L'alimentation, pourquoi pas ?, se souvient Jean Pidault. Puis, insensiblement, raconte-t-il, ce bénévole dévoué a ajouté un, puis deux jours de permanence à Arcueil – sans parler des dossiers emportés à la maison, et des présences qu'il assure par ailleurs dans un accueil de jour, où il distribue des repas. Les bénéficiaires, je les connais, sourit Jean Pidault, les yeux clairs qui s'animent. Alors, non, le sens profond de son engagement ne disparaît pas sous le poids des paperasses et les formulaires à remplir : C'est proprement ne valoir rien que de n'être utile à personne. C'est une citation de Descartes, rappelle le bénévole. Se rendre utile, c'est là sa récompense. Et c'est aussi les échanges avec les représentants des associations et avec les autres bénévoles de l'entrepôt.

« Ici, c'est convivial. On partage le repas du midi ! »

Certains sont là depuis 20 ans, confie ce célibataire qui apprécie la communauté qui s'est créée au fil des années. Alors, en dépit de la complexité croissante de sa mission, il n'a aucune intention de s'arrêter. Un jour, il pourrait même atteindre un record de longévité dans cet entrepôt où il se trouve bien, toujours dévoué à faire fonctionner la machine pour, il ne l'oublie pas, distribuer des repas à ceux qui en ont besoin. 🍷



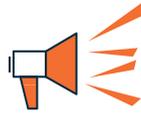
© Cédric Doux

LES BANQUES ALIMENTAIRES

Créées en 1984, les *Banques Alimentaires* luttent contre la précarité et le gaspillage alimentaires. Chaque année, leur action permet la distribution de 210 millions de repas auprès de 2 millions de personnes en situation de précarité. Répartis sur tout le territoire, les quelque 6 000 bénévoles de l'association font l'interface entre des donateurs de produits, comme la grande distribution et les agriculteurs, et un réseau de 5 300 associations et Centres Communaux d'Action Sociale (CCAS), qui distribuent les repas.



PLUS D'INFOS SUR
CARENEWS.COM



BRUITS DE MÉCÉNAT

« Le mécénat est en pleine mutation : une partie de l'intérêt général est rentable, l'autre, restant à fonds perdu, doit tout de même perdurer. »

FRÉDÉRIC BARDEAU, CO-FONDATEUR DE L'ENTREPRISE SOCIALE ET SOLIDAIRE SIMPLON.CO

CARENEWS.COM, 9 MARS 2017

« La barrière existant entre l'économie et l'économie sociale et solidaire est en train d'éclater. Les associations se professionnalisent et s'imprègnent du mode de fonctionnement des entreprises et réciproquement. Le mécénat devient la passerelle reliant les deux mondes. »

BERNARD NEBOUT, DIRECTEUR RSE MANPOWERGROUP ET FONDATIONS

CARENEWS.COM, 15 DÉCEMBRE 2016

« Tout est en train de se croiser : la mobilisation des salariés implique maintenant aussi les clients avec des associations partenaires, mais aussi d'autres fondations. On essaie de conjuguer les énergies pour en augmenter l'impact en s'intéressant moins au statut (fondation ou RSE) qu'à l'utilité de l'action menée. »

AGNÈS WEIL, DÉLÉGUÉE DE LA FONDATION D'ENTREPRISE CLUB MÉDITERRANÉE

CARENEWS.COM, 23 MARS 2017

« Je suis convaincu que le mécénat s'inscrira de plus en plus au coeur de la stratégie des entreprises. »

JULIEN ANCELE, DIRECTEUR GÉNÉRAL DE 1001FONTAINES

CARENEWS.COM, 6 AVRIL 2017



AGENDA

DES ÉVÈNEMENTS À NE PAS MANQUER !

JUIN

JUSQU'AU 5 NOVEMBRE

« MOF ! LES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE AU MUSÉE DES ARTS ET MÉTIERS », EXPOSITION SOUTENUE PAR EY AU MUSÉE DES ARTS ET MÉTIERS

05 JOURNÉE MONDIALE DE L'ENVIRONNEMENT

06-16 LES PETITS DÉJEUNERS DU CŒUR DE MÉCÉNAT CHIRURGIE CARDIAQUE

18 COURSE DES HÉROS (LYON ET PARIS)

20-22 16^e SÉMINAIRE FRANCOPHONE DE LA COLLECTE DE FONDS DE L'AFF (PARIS)

23-25 SOLIDAYS

29 LES INATTENDUS ABNL (PARIS)

JUILLET

08 LES 15 ANS DE L'ASSOCIATION LAURETTE FUGAIN (PARIS)

AOÛT

19 JOURNÉE MONDIALE DE L'AIDE HUMANITAIRE

24 LA JOURNÉE DES OUBLIÉS DES VACANCES DU SECOURS POPULAIRE FRANÇAIS

25-27 ROCK EN SEINE (SAINT-CLOUD)

SEPTEMBRE

4-5 FORUM CONVERGENCES (PARIS)



LE SAVIEZ-VOUS ?

PLUS D'INFOS SUR CARENEWS.COM



78 % DES ENTREPRENEURS SOCIAUX ESTIMENT QUE LEUR MORAL EST BON



93 % DES ENTREPRENEURS SOCIAUX ONT PLEINEMENT CONFIANCE DANS LEUR STRUCTURE



PORTRAIT-ROBOT DE L'ENTREPRENEUR DE L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE EN FRANCE
UN HOMME (64 %),
EN RÉGION (60 %) ET JEUNE



LES FACTEURS QUI ONT LE PLUS D'INFLUENCE SUR LEUR MORAL SONT LES PROBLÉMATIQUES DE FINANCEMENT DE LEUR ACTIVITÉ (69 %), LES RÉSULTATS FINANCIERS DE L'ENTREPRISE (58 %) ET L'ÉQUILIBRE VIE PRIVÉE/VIE PROFESSIONNELLE DONT ILS JOUISSENT (53 %)

Source : Baromètre du Moral des Entrepreneurs de l'Économie Sociale et Solidaire, Aviva x La Ruche, avril 2017



MÉCÉNAT ET ESS

Les liens entre mécénat et économie sociale et solidaire sont très étroits. Le mécénat est à la fois une activité pratiquée par les fondations, structures de l'ESS, et une source de financement (en pleine augmentation) pour les structures reconnues d'intérêt général, en majorité sous statut associatif et relevant également de l'ESS.

EN QUOI L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE EST-ELLE PROCHE DES ENJEUX DE MÉCÉNAT ?

L'ESS n'est pas un secteur d'activité, c'est un mode d'entreprendre, avec un fort ancrage territorial en lien direct avec les acteurs du territoire publics ou privés. Un mode d'entreprendre construit sur une organisation interne démocratique, avec une lucrativité limitée et des objectifs sociaux et environnementaux, prônant la coopération entre acteurs plutôt que la concurrence.

L'économie sociale et solidaire regroupe des structures juridiques diverses : associations, coopératives, mutuelles, entreprises agréées ESUS (entreprise solidaire d'utilité sociale) et... fondations. Ces dernières illustrent bien les préoccupations

de l'ESS : œuvrer en faveur de l'intérêt général (par des moyens financiers, matériels ou humains) et mettre en commun ces moyens pour nombre d'entre elles, qui fédèrent les dons de plusieurs personnes morales ou physiques.

SOUTENIR LE DÉVELOPPEMENT DES PROJETS D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Aujourd'hui, l'intérêt général est reconnu par l'administration comme étant le propre des associations œuvrant en faveur d'un public large et de manière désintéressée. Le mécénat est un levier très puissant pour la stabilisation et le développement de ces projets, qui ont fait le choix d'un modèle économique où la rentabilité n'est pas le premier objectif – préférant viser un impact social et environnemental souvent en lien direct avec le développement de leur territoire.

Le budget global du mécénat d'entreprise est passé en France de 2,8 à 3,5 milliards d'euros en deux ans : ce signe très encourageant promet de belles perspectives de partenariats avec les structures de l'économie sociale et solidaire.

Publi-rédactionnel



CAISSE D'ÉPARGNE



Marie LECLERC-BRUANT
Responsable projets et partenariats
Marché Entreprise & Economie sociale et solidaire Caisse d'Épargne
Groupe BPCE

La Caisse d'Épargne accompagne depuis près de deux siècles les acteurs de l'intérêt général dans leurs projets locaux. Elle est l'une des premières banques du secteur de l'intérêt général avec 200 000 clients associatifs et acteurs de l'économie sociale et solidaire (ESS), des structures de quelques centaines à plusieurs millions d'euros de budget annuel. Impliquées de longue date dans les actions solidaires, les Caisses d'Épargne ont enrichi leurs services en lançant il y a deux ans www.espacedons.com afin de faciliter la collecte de leurs clients. Entretien avec Marie Leclerc-Bruant, responsable projets et partenariats pour le marché Entreprise & Economie sociale Caisse d'Épargne à BPCE.

Comment se traduit l'engagement solidaire des Caisses d'Épargne ?

La Caisse d'Épargne est un réseau de banques coopératives régionales qui fêtera en 2018 ses 200 ans. Elle est née comme une institution philanthropique en créant le livret d'épargne pour répondre à la pauvreté de l'époque. Aujourd'hui, elle serait considérée comme un entrepreneur social : œuvrant pour l'intérêt général avec un modèle économique efficace. Au fil des années, la Caisse d'Épargne a développé l'accompagnement des acteurs de l'ESS, en mettant à leur disposition toute une gamme de produits et services bancaires, ainsi que l'un des plus importants réseaux de conseillers dédiés à l'ESS (170 répartis sur toute la France). Parallèlement la Caisse d'Épargne soutient aussi ces acteurs par une politique de mécénat territorialisée et inscrite dans la durée (21 millions d'euros de dons chaque année nationalement, ciblés sur des projets locaux).

Qu'est-ce que la plateforme Espace Dons ?

Aujourd'hui, beaucoup de porteurs de projets font face à des diminutions des subven-

tions dans un contexte d'essoufflement des méthodes traditionnelles de collecte, alors que la collecte en ligne explose ! En 2015, la Caisse d'Épargne a lancé Espace dons. Dédiée au don en ligne, la plateforme est au croisement du digital et de la collecte.

L'objectif est d'aider nos clients d'intérêt général à diversifier leurs ressources. En modernisant nos services, nous les accompagnons également dans leur transition digitale.

Comment se traduit votre engagement sur le terrain ?

Je vais vous donner deux exemples très représentatifs de projets soutenus par le mécénat d'une Caisse d'Épargne et présentés sur Espace dons. Le projet du Secours Populaire de la Marne pour l'achat d'un camion réfrigéré destiné à la collecte alimentaire. Le projet « Jardin d'avenir » des Jardins de Cocagne qui allie agriculture bio, insertion professionnelle et lien social. Un projet d'innovation sociétale au cœur de la transition écologique.

Pour aller plus loin et encourager le contact avec de nouveaux donateurs, nous affichons ponctuellement une vignette Espace dons sur les applications bancaires s'adressant à nos clients particuliers.

À LA DÉCOUVERTE DES INITIATIVES POUR UNE ALIMENTATION SOLIDAIRE

PLUS D'INFOS SUR
CARENEWS.COM

L'alimentation est essentielle et pourtant, c'est aussi un luxe. Pour plus de cinq millions de Français qui vivent en situation précaire, les associations sont parfois le seul recours pour trouver des denrées plus accessibles.



SOLAAL

SOLAAL facilite le lien entre les agriculteurs et les associations. Depuis 2013, l'association optimise l'organisation des dons en nature en provenance des agriculteurs. Par ce biais, elle renforce leur engagement, lutte contre le gaspillage et surtout permet aux plus démunis d'avoir des produits frais et équilibrés.

www.solaal.org



A.N.D.E.S.

Fondé en 2000, l'A.N.D.E.S. est un réseau d'épicerie solidaires qui favorise l'accès à des denrées alimentaires de qualité pour des personnes en situation de précarité bénéficiant de l'aide alimentaire. L'A.N.D.E.S. compte aujourd'hui près de 330 épicerie qu'elle soutient dans leur développement pour un système durable.

www.epicerie-solidaires.org



TOUS À TABLE

L'association *Tous à Table* a été créée il y a six ans. Convaincue que le monde culinaire a beaucoup à apporter, l'association propose des repas solidaires pour les personnes qui n'ont pas les moyens de sortir au restaurant. Les établissements partenaires leur réservent 20 % de leurs couverts. Les personnes bénéficiaires ne paient ensuite que 10 % de l'addition totale.

www.tousatable.org

OÙ TROUVER CARENEWS JOURNAL ?



Dans les transports en commun à Paris et à Lille



Dans toutes les jardinerie Truffaut



Dans les réseaux associatifs de Lyon et du Pays d'Aix



Dans les événements du secteur du mécénat et de la philanthropie

CARENEWS JOURNAL N°8, ÉDITÉ PAR UNIVERCAST SARL AU CAPITAL DE 88 000 EUROS, RCS VERSAILLES B 788 999 977 | 7 BIS, RUE DE LORRAINE, 78 100 SAINT-GERMAIN-EN-LAYE - TÉL. : 09 72 42 00 43

Directeur de la publication : Guillaume BRAULT
guillaume.brault@carenews.com

Directrice de la rédaction : Flavie DEPREZ
flavie.deprez@carenews.com

Direction artistique : Julie MARIE
Ont également collaboré à ce numéro :
Coralie ARGENTO, Carine BRUET, Cécile Couturier,
Anne DAUBRÉE, Margaux DELAUNAY, Alice GUILLAUME,
Delphine HOUEL, Vanessa SCHOONMANN.

Impression : Imprimerie Léonce Deprez

© Carenews Journal, 2017

Dépôt légal : Juin 2017 ISSN 2490-7715

Parution : ÉTÉ 2017

REJOIGNEZ LA COMMUNAUTÉ

carenews

CARENEWS

CARENEWS

Qui se cache derrière les initiatives d'intérêt général ?



Pour le savoir
suivez le média de l'intérêt général



Sympathisant, pro du secteur, bénévole ou grand public...
Retrouvez des informations quotidiennes sur les acteurs et les initiatives de l'intérêt général, des articles pédagogiques pour mieux comprendre l'évolution du secteur, des exemples pour vous inspirer, des histoires d'associations pour savoir à qui donner, des offres d'emploi et des appels à projet pour ne rien rater...

Le savez-vous ?

Association, fondation, entreprise mécène, fonds de dotation, porteur de projets..., vous pouvez ouvrir un compte sur www.carenews.com pour publier vos informations, profiter de notre trafic et de notre référencement.

Plus d'informations :
CarenewsGroup - 09 72 42 00 43 - info@carenews.com



Le journal qui ne manque pas d'intérêt... général !

RECEVEZ LES 4 PROCHAINS NUMÉROS CHEZ VOUS

Paiement à envoyer à : SARL Univercast - 224 rue St-Denis - 75002 Paris

Nom : Prénom :
Adresse :
Code postal : Ville :
Email :@.....

16 € TTC/an (4 numéros)

Date et Signature :

ALIMENTATION & SANTÉ JEUNESSE FRAGILISÉE

Agissons ensemble

Auchan Retail France mobilise ses fondations pour soutenir des centaines de projets partout en France, dans l'environnement de ses établissements : hypermarchés, supermarchés, entrepôts...

Nos critères d'éligibilité :

-  Parrainage des collaborateurs
-  Proximité d'un établissement
-  Implication de l'équipe dans la réalisation du projet

RETROUVEZ-NOUS !

Fondation Auchan pour la Jeunesse

www.fondation-auchan.com
fondationauchan@auchan.fr
Tél. 03 20 67 55 05

Fondation Le goût du partage

www.fondationsimply.org
contact@fondation-simply.org
Tél. 01 30 67 27 53

