

E.L.L.S.A.

Ensemble, un Lieu pour des Liens Solidaires à Achères

Rapport d'activités 2016







Renforcer le lien social, soutenir l'insertion des personnes en situation de fragilité, développer les solidarités et valoriser le territoire.

NOTRE ASSOCIATION	
A) LE MANDAT	3
B) DES FEMMES & DES HOMMES IMPLIQUES	3
C) DES PARTENAIRES QUI NOUS SOUTIENNENT	
NOS ACTIVITES	8
A) L'EPICERIE SOCIALE ET SOLIDAIRE	8
B) L'ESPACE D'ATELIERS	15
C) L'AMAP	23
D) LE JARDIN SOLIDAIRE	25
E) LE SYSTEME D'ECHANGE LOCAL	33
F) MIAM: RESTAURATION ASSOCIATIVE	35
NOTRE BILAN FINANCIER	37
A) BUDGET PREVISIONNEL ET REALISE	37
B) ELEMENTS D'ANALYSE	38
ENJEUX ET PERSPECTIVES 2017	43
A) CONSOLIDATION DE L'ACTIVITE DE RESTAURATION ASSOCIATIVE ET A EMPORTER	43
B) CONSTRUIRE LE PROJET «INTEGR@TERRRE»	43

Notre Association

A) Le mandat

E.L.L.S.A. «Ensemble un Lieu pour des Liens Solidaires à Achères» œuvre depuis 2010 sur la commune d'Achères. Avec pour support principal le thème de l'alimentation et du bien-être, l'association s'est fixée pour mission de renforcer le lien social, de soutenir l'insertion des personnes en situation de fragilité (sociale, émotionnelle, sanitaire, etc.), de développer les solidarités et de valoriser le territoire sur lequel elle s'inscrit.

Il s'agit notamment de :

- Permettre à chacun de rester acteur de sa vie : soutenir des familles afin qu'elles puissent faire des économies pour réaliser un projet ponctuel (personne n'est à l'abri d'un incident de parcours et il suffit parfois de peu de choses pour se relever) ; accompagner dans le respect de la dignité de chacun ; respecter l'autonomie et la liberté de chacun.
- Favoriser les rencontres dans un esprit d'ouverture et de convivialité : personne ne peut vivre longtemps dans l'isolement ; le lien social est vital pour l'homme et dans une société de plus en plus individualiste, il est important de créer des espaces pour favoriser les rencontres.
- **Promouvoir l'échange de savoir entre les habitants** : chacun a un savoir qu'il peut choisir de transmettre.
- Valoriser et protéger l'environnement urbain et de promouvoir une consommation responsable: le lieu de vie influe sur les personnes et inversement.
 Respecter et valoriser ces lieux c'est aussi apprendre à se sentir concerné par le bien commun et comprendre le cycle de vie des aliments
- **S'inscrire dans la ville** : les actions menées n'ont de sens et deviennent durables que si elles sont partagées et créées avec tous les autres acteurs de la vie achéroise.

E.L.L.S.A. – ses activités, son fonctionnement, ses adhérents – est avant tout un vecteur de convivialité visant à créer du lien social, valoriser les compétences et les savoir-faire des personnes, contribuer à restaurer la confiance et l'estime de soi, éviter l'isolement et valoriser l'environnement urbain local.

B) Des Femmes & des Hommes impliqués

L'originalité de l'association est de **favoriser la participation de tous ses adhérents** (utilisateurs : de l'épicerie, des ateliers, de l'A.M.A.P., du jardin, du S.E.L.) dans le fonctionnement et le quotidien de l'association (pilotage stratégique, activités, participation et/ou animation d'ateliers, de sorties, manifestations, collectes...).

1) Les adhérents

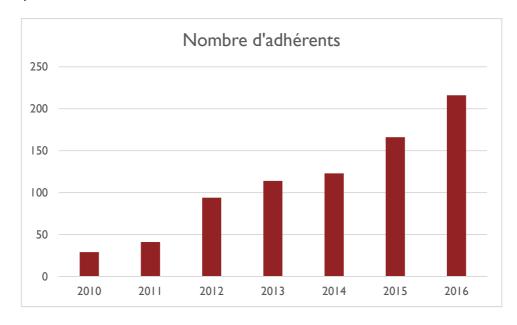
Chaque personne poussant la porte d'E.L.L.S.A. pour participer aux activités adhère à l'association. Cette adhésion valable pour toute l'année civile assure les membres et permet la participation au fonctionnement et à la vie d'E.L.L.S.A..

Les adhérents sont le terreau de l'association, à l'origine et à la réalisation des projets, des actions, des orientations. Une réunion mensuelle des adhérents permet de discuter des actualités, des projets et du



fonctionnement. Les adhérents s'impliquent dans les différentes instances de l'association : commissions d'attribution des accès de l'épicerie, Conseils d'Administration, Assemblées Générales, Comités et réunions.

Depuis sa création, le nombre d'adhérents d'E.L.LS.A. ne cesse d'augmenter : il atteint 216 membres en 2016 (+30 % par rapport à 2015). Cette progression continue témoigne de la dynamique de notre association et de son attrait. La création du pôle restauration associative est venu enrichir encore cette dynamique.



2) Des bénévoles présents au quotidien

E.L.L.S.A. ne fonctionnerait pas sans ses bénévoles : ils en sont la force vive.

Ils sont une trentaine à s'impliquer au quotidien dans les activités de l'association : vie de l'épicerie (ramasse, collecte, gestion du stock, mise en rayon, caisse, accueil, etc.), animation d'ateliers, fonctionnement du SEL, gestion de l'AMAP, participation à l'aménagement et à la vie du jardin, aide en cuisine, participation aux groupes de travail, participation aux collectes, aux manifestations, etc...

La conduite stratégique d'E.L.L.S.A. est assurée par le Conseil d'Administration composé de 10 adhérents bénévoles et du Bureau qui compte 5 membres issus du CA.

Ils ont été mobilisés sur plus de 5 700 heures pour l'année 2016, ce qui représente 3,5 équivalents temps plein !

3) Des salariés

Une équipe de salariés vient compléter et professionnaliser la dynamique bénévole d'E.L.L.S.A.. En 2016, ils sont **cinq à avoir contribué au projet.** « On ne devient pas salarié d'ELLSA par hasard » :

- Une **médiatrice sociale** (0,9 ETP) : au cœur du projet d'EL.L.S.A. depuis 2012, après une période de bénévolat, elle a pour mission d'appuyer les familles dans leur parcours de redynamisation au sein de l'association : pour leur permettre de se projeter, se revaloriser, se resocialiser, etc.
- Une **encadrante technique jardin** (0,7 ETP) : embauchée en 2014 suite au lancement du projet de jardin solidaire, elle pilote, encadre et anime l'activité. En Octobre 2016, nous avons recruté une nouvelle encadrante technique, suite au changement de poste de la précédente encadrante technique.
- Une chargée de la dynamique collective (0,7 ETP) : après un CDD de remplacement sur le poste de médiatrice sociale (sept-nov 2015), et une mission de 8 mois lui a été proposée afin sur le parcours des adhérents, sa mission a été prolongée en soutien du fonctionnement quotidien de l'association et l'animation des bénévoles.
- Une **cuisinière**: Poste créé en avril 2016, pour démarrer l'activité restauration associative, proposer des menus à partir des invendus de l'épicerie, confectionner plats sur place et à emporter et animer des ateliers.
- Une directrice (I ETP), ce poste existe depuis les débuts de l'association en 2009. Elle est en charge de la conduite de l'association en concertation avec le Bureau : encadrement de l'équipe, gestion financière, montage des projets, demande de subvention et bilan des actions, coordination générale et animation des relations partenariales. Un changement de Directeur a été effectué en Juillet 2016. Suite au départ de Corentin DUFOUR le CA de l'association a décidé qu'Alice BAUCHET jusqu'alors encadrante technique jardin, occupe le poste de Directrice. L'association souhaite en effet s'engager sur la piste du développement d'un projet plus large d'économie circulaire sur le territoire, et son profil s'inscrit sur cet axe de réflexion.

4) ... des volontaires et des stagiaires

Plusieurs stagiaires et volontaires ont été accueillis en 2016. Ils ont contribué aux différentes activités d'EL.L.S.A. :

- Marie-Justine Liagre, étudiante en BTS Economie Sociale et Familiale
- Delphine Ouvrard, qui a effectué une mission de service civique de 6 mois avec nous, intervenant notamment sur le jardin solidaire et la communication de l'association.
- 4 jeunes accueillis dans le cadre du dispositif «bourse au permis de conduire» du Conseil Départemental : Ibrahim, Charlène, Hoda, Ladji
- Chloé, élève de 4ème SEGPA qui a effectué un stage d'observation d'une semaine ;
- Enfin Vanessa Goegebeur qui a commencé un stage en alternance dans le cadre de ses études pour devenir assistante sociale, a secondé la médiatrice sociale et la chargée de la dynamique collective dans leurs missions d'accompagnement.

C) Des partenaires qui nous soutiennent

Pour mettre en place ses activités, E.L.L.S.A. s'appuie sur un réseau de partenaires qui la soutiennent financièrement et techniquement, de façon constructive et transparente. Leur confiance renouvelée nous conforte dans nos missions, gage de leur sérieux, de leur nécessité, de leur pertinence et de leur efficacité.

A ces structures et institutions qui nous soutiennent, nous ajoutons nos partenaires de tous les jours sur le terrain : la ville d'Achères, le CCAS et le SAS d'Achères, le SAREF, la Ligue de l'Enseignement 78, le Pôle Emploi, l'Espace Césame, le Club Poker 78 le Bateau Vivre, Bénénova, le Club Franquin, la BGE des Yvelines, Coallia, la CRAMIF, E-Graine, la Boulangerie de la Gare les épiceries solidaires l'Escale à Houilles et ISA aux Mureaux, Les Restos du Cœur de Poissy, le Secours Populaire d'Achères et de Poissy, le Secours Catholique, l'OFTA, OSIRIS, le bailleur social OSICA, le CMP, la Mission Locale, le SAVS de Poissy.

Nous les en remercions chaleureusement!













































Nos activités

A) L'épicerie sociale et solidaire Appuyer des familles dans la réalisation de leurs projets et leur autonomie

1) Présentation

L'épicerie sociale et solidaire fait partie des dispositifs de solidarité sur la commune d'Achères. C'est un lieu où les familles disposant de ressources précaires viennent faire leurs courses à prix réduit (en moyenne à 20 % du prix du commerce) et réalisent des économies afin de financer un projet (équipement, travaux, départ en vacances, formation, soins, impayés ponctuels, etc.). Dans cet espace aménagé en libre-service, on trouve des produits alimentaires de toute nature : sec, frais, laitier, etc. et dans une moindre mesure des produits non alimentaires (hygiène, entretien,). L'épicerie est ouverte trois jours par semaine : les lundis de 15h à 19h, les jeudis de 14h à 16h30 et les vendredis de 9h30 à 12h. L'ouverture des vendredis a été déplacée aux mardis en octobre 2016 pour permettre une meilleure articulation avec les activités de restauration associative.



L'accès à l'épicerie est réservé aux achérois (résidents ou domiciliés) qui, engagés sur un projet déterminé, disposent d'un reste à vivre faible : inférieur à 10 € par jour et par personne pour une famille, inférieur à 12 € par jour pour une personne isolée. Les demandes d'accès à l'épicerie se font uniquement par le biais de travailleurs sociaux remplissant une mission d'accompagnement et de suivi individuel (ce, quelle que soit leur structure).

L'accès à l'épicerie est accordé pour une durée de 3 mois. Durant une année civile, cet accès est limité à 6 mois. Cela permet éventuellement aux familles :

- Soit de prolonger leur accès initial, afin de continuer la démarche d'économie pour réaliser leur projet;
- Soit d'effectuer une nouvelle demande pour un nouveau projet;

Les demandes de prolongation de l'accès sont réalisées par la médiatrice sociale d'ELLSA, en lien avec le travailleur social qui avait préalablement orienté la famille.

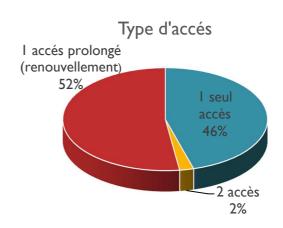


L'accès à l'épicerie, de par sa finalité «projet» ne constitue pas un dispositif d'aide alimentaire d'urgence. Les objectifs de l'épicerie ne se limitent pas au soutien matériel, un suivi et un accompagnement personnalisé, un soutien relationnel, sont mis en place avec chaque famille. L'accès à l'épicerie doit également permettre d'aider les personnes à :

- Reprendre confiance en soi et envers les autres, rompre l'isolement ;
- Pouvoir se projeter, reprendre espoir ;

2) Une fréquentation au maximum de notre capacité d'accueil

Depuis l'ouverture des portes de l'épicerie solidaire en mai 2010 nous avons reçu de plus en plus de dossiers et de familles. Sur l'année 2016, 104 familles ont eu accès à l'épicerie, sur 139 accès ce qui représente un total de 287 personnes aidées. Un chiffre stable par rapport à 2015. Pour recevoir plus de personnes, il faudrait être en mesure d'augmenter nos capacités d'accompagnement.



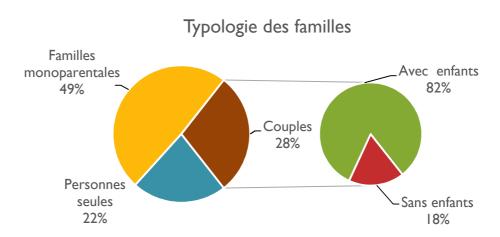
71 % des nouvelles familles nous sont orientées par les travailleurs sociaux du Conseil Départemental (Secteur d'Action Sociale de Poissy), 16 % par le CCAS ou un service de la ville, 13 % par une structure autre. Les orientations en interne (pour les demandes de prolongation) représentent quant à elles 27 % des accès.

Les familles restent en moyenne 4,6 mois à l'épicerie. Si 46 % n'ont sollicité qu'un accès de 3 mois, 52 % ont prolongé de 3 mois afin de permettre la poursuite d'économie et ainsi réaliser leur projet. 2 % ont quant à elles présenté un second projet durant l'année.

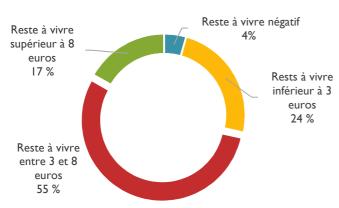
3) Les utilisateurs de l'épicerie, un public hétérogène et qui se renouvelle

Sur l'année, nous remarquons que 50 % familles accèdent à l'épicerie pour la toute première fois. Cela fait évidemment écho au contexte économique global avec une paupérisation des familles, mais également au renforcement de l'ancrage de l'épicerie comme dispositif de soutien : nous sommes maintenant bien identifiés et le public s'élargit. Cela souligne également que pour certaines familles, l'accès à l'épicerie permet de solutionner, à un moment donné, une difficulté ponctuelle et qu'elles n'y ont pas nécessairement à nouveau recours par la suite. Pour les 50 % des familles qui connaissaient déjà l'épicerie, elles y ont accédé en moyenne 3 fois pour y mener leurs projets.

La moitié des familles sont des familles monoparentales, un quart des personnes seules, et un quart des couples avec ou sans enfants.



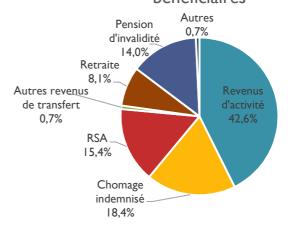
Reste à vivre des familles

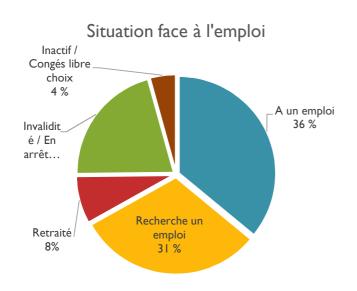


Les familles accueillies à l'épicerie en 2016 ont toutes un budget précaire, avec une majorité de reste à vivre par jour et par personne compris entre 3 et 8 € (55 %). Les proportions de familles ayant un reste à vivre inférieur à 3 € sont stables en par rapport à 2015. Nous notons une légère hausse de reste à vivre supérieurs à 8 euros.

Parmi composantes principales ressources des familles, on retrouve l'ensemble des grandes catégories courantes : revenus retraite. invalidité. d'activité. allocation chômage, RSA, transferts divers. On constate qu'en 2016, la part des ménages dont le budget principalement composé des revenus d'activité augmente de 37 à 42 % (actifs précaires) sachant qu'il avait déjà augmenté en 2015. Il constitue désormais presque la moitié des familles bénéficiaires.

Ressources principales des familles bénéficiaires

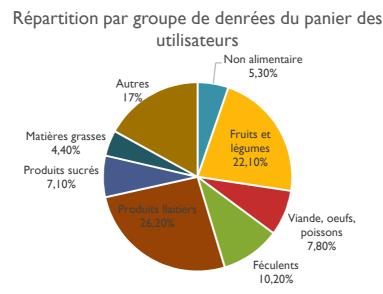




La situation des utilisateurs au regard de l'emploi change quelque peu par rapport à l'an passé. Un peu plus d'un tiers des utilisateurs ont une activité professionnelle (36 %), chiffre en hausse par rapport à l'année dernière, et presqu'un autre tiers est en recherche d'emploi (3& %). 21 % sont en invalidité ou en arrêt de travail, ce qui est stable par rapport à l'année précédente, 8 % sont retraités et 4 % en congés libre choix (il s'agit principalement de foyers où l'un des deux parents seulement travaille, chiffre en nette baisse par rapport à l'année dernière).

4) Les utilisateurs et leur panier

Chez E.L.L.S.A., nous considérons qu'une alimentation de mauvaise qualité ne doit pas être une fatalité pour les personnes ayant des difficultés financières. L'association est ainsi engagée depuis maintenant plus de 2 ans dans une démarche d'amélioration et de diversification de son aide alimentaire. Cela passe par la promotion des fruits et légumes, le développement des produits bio, l'évincement progressif des plats pré-préparés, etc. dans le cadre de sa politique de vente et de sensibilisation.

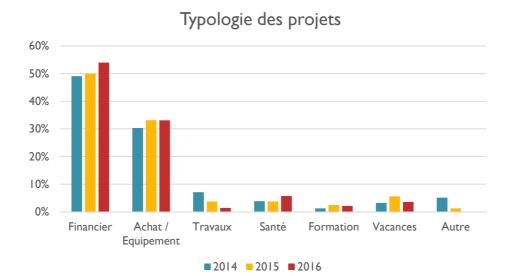


Une vaste gamme de produits est proposée en libre choix aux utilisateurs qui achètent selon leurs besoins et leur préférence. Le graphique ci-après matérialise le panier moyen de sortie du magasin.

Les utilisateurs se voient attribuer un plafond d'achat mensuel sur la base de leur composition familiale. En moyenne celui-ci était de 48 € par foyer (soit un équivalent de 250 € dans le commerce). Ils consomment environ 120 € sur les 3 mois de leur accès. Leur économie théorique moyenne est donc de 480 € (l'économie calculée de l'ensemble des familles est de 56 000€).

5) Les projets réalisés grâce aux économies

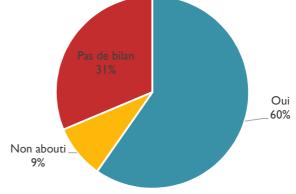
Plus de la moitié des projets présentés et acceptés par la commission concernent le remboursement d'une dette ponctuelle ou l'intervention de l'épicerie au titre de la prévention de l'endettement (maintien du budget, résorption d'un découvert bancaire). Ce taux est en hausse en comparaison de l'an passé. L'épicerie est également intervenue en soutien pour l'achat de meubles ou d'électroménagers dans 33 % des projets. Elle a également permis l'aboutissement de divers projets : projets liés à la famille, réparation de véhicule, travaux et peinture, permis de conduire, et frais de formation.



L'accès à l'épicerie a permis la réalisation de 60 % des projets pour 9 % qui n'ont pas abouti. Il convient de noter que nous n'avons pas d'élément d'évaluation concernant 31 % des familles : l'accès étant encore en cours ou le bilan de fin de contrat n'ayant pas eu lieu. Dans les 9 % de projets non aboutis,

la moitié des personnes ont subi une baisse de leurs revenus pendant le temps d'accès. l'épicerie leur a donc permis de compenser cette baisse de rentrée d'argent. L'aboutissement certains projets a donc été entravé par des évènements imprévus dans budget familial. Parmi les familles, quatre d'entre elles ne sont pas revenues faire leur courses une fois leur contrat signé, témoignant que malgré tous nos efforts, certains peuvent se sentir stigmatisés.

Réussite des projets



6) Les Avions du Bonheur... de belles vacances au soleil pour nos utilisateurs!

Pour la cinquième année consécutive, le partenariat renouvelé avec la fondation des «**Avions du Bonheur**» nous a permis de faire partir un groupe de 10 personnes utilisatrices de l'épicerie pour un séjour d'une semaine sur une croisière en Egypte. Ce voyage était destiné à des adultes.

Plus que de simples vacances, il s'agit de leur permettre de souffler, de nouer de nouveaux liens sociaux et de partager des moments privilégiés en famille ou entre amis.

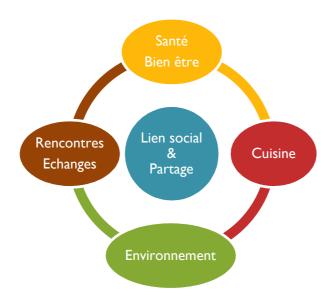


A la Toussaint, un autre groupe a pu partir, à Djerba cette fois-ci, en famille et avec les enfants. Un moment privilégié de la relation parents / enfants, dans un contexte extra-quotidien et privilégié.



B) L'espace d'ateliers

Se rencontrer, valoriser et partager les savoir-faire

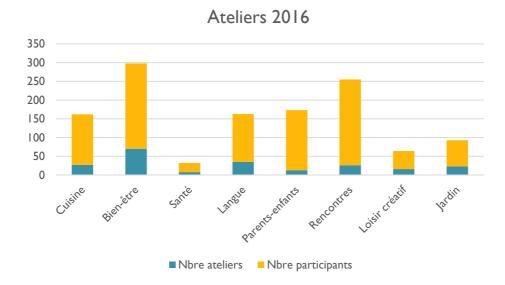


Le pôle ateliers constitue un espace d'activités co-construites par les adhérents de l'association, les partenaires et les habitants du territoire. Il a pour vocation d'ouvrir des espaces de rencontres, d'échanges, de partages d'expérience, de savoir-faire et de culture. Ces activités de lien social s'articulent autour de thèmes divers : bien-être, cuisine, santé, hygiène alimentaire, vie quotidienne, langues, informatique, jardin, etc. Ces ateliers sont animés par les adhérents d'ELLSA, par des partenaires de l'association ou encore des intervenants extérieurs rémunérés ou non.

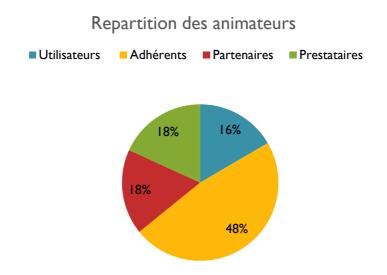
1) Les ateliers en quelques chiffres

218 ateliers ont été proposés au cours de l'année 2016, soit un nombre comparable à ceux de 2015. Ils ont regroupé **1046 participations**, soit une moyenne de **4,8 personnes par atelier**. La taille restreinte des groupes d'ateliers / d'échanges correspond à une volonté de l'association de limiter le nombre de participants pour favoriser le dialogue, l'échange et la convivialité.

La répartition des thématiques des ateliers évolue cette année. Les ateliers bien-être et langue sont dorénavant les plus régulièrement proposés, même si en termes de participants, la cuisine reste un sujet très fédérateur. Malheureusement le soutien de l'ARS n'a pas été renouvelé cette année. Par contre la vitalité de nos bénévoles a permis de proposer de nouveaux ateliers sur le bien-être. Les ateliers parents-enfants rencontrent aussi un beau succès.



Les ateliers durent entre 2 h et 4h30 (atelier cuisine). L'animation des ateliers est majoritairement réalisée par les adhérents de façon bénévole (16 % utilisateurs de l'épicerie solidaire, 48 % autres adhérents); Nos partenaires (CCAS principalement) ont encadré 18 % des ateliers et les 18 % restants sont le fait de professionnels extérieurs. Cette diversité d'animation est une richesse car elle manifeste la logique de co-construction / co-portage des activités par leurs bénéficiaires, tout en maintenant une approche professionnelle.



2) La cuisine, une thématique fédératrice

Les **ateliers cuisine** permettent à de nombreux utilisateurs de l'épicerie d'avoir une première accroche d'animation d'atelier, tout en permettant la diffusion de messages pédagogiques : lutte contre le gaspillage alimentaire, diversité et équilibre nutritionnel, cuisiner avec un budget limité, etc. Deux formats d'ateliers sont mis en place :

- <u>Cuisine du monde</u>: sur la base d'une recette proposée par l'initiateur de l'atelier, le groupe se réunit d'abord autour d'un café, avant d'entamer la préparation du repas. Le cadre informel, rassurant et social qu'offre la cuisine permet de favoriser les échanges entre les participants. Une fois le repas prêt, le groupe mange en commun et poursuit ses discussions. La diversité des adhérents d'E.L.L.S.A. permet de proposer un panel de plats de tous horizons. Les recettes sont distribuées aux participants et regroupées dans un classeur spécifique en consultation libre;
- <u>Cuisine à moindre coût</u>: en partenariat avec le CCAS d'Achères, à raison d'une fois par mois, des ateliers ont été réalisés, avec comme objectif démontrer qu'un plat cuisiné maison réunit des avantages multiples, gustatifs, nutritionnels, mais aussi économiques. Dans la convivialité et ponctué par un repas en commun, des comparatifs avec des plats cuisinés sont réalisés.
- <u>Cuisine anti-gaspi et produits du jardin</u>: en coordination avec l'encadrante technique du jardin, des ateliers ont été organisés pour apprendre à cuisiner les surplus du jardin ou de l'épicerie (coulis, chutneys, etc...)



3) Le parcours « santé / bien-être » en partenariat avec l'ARS

Depuis maintenant 3 ans, un parcours santé / protection du bien-être est mis en place à E.L.L.S.A. et rencontre une vive adhésion. Il mêle interventions de professionnels et dynamique bénévole (nutritionnistes, UFOLEP, spécialistes du bien-être, adhérents et utilisateurs de l'épicerie). 108 ateliers ont ainsi été proposés sur l'année. L'année 2016 voit la fin de ce parcours, le soutien de l'ARS n'ayant malheureusement pas été renouvelé.

Prévenir l'isolement social, la détresse psychique et le dérapage mental :

- <u>Massage bien-être</u>: permettre aux participants de se couper du stress quotidien, en se relaxant, se détendant, s'écoutant, et œuvrer ainsi à un meilleur équilibre global et un épanouissement;



- Relaxation par le mouvement : être une pause d'avec le monde extérieur et permettre de faciliter le lâcher prise et l'écoute de soi, de son corps ;
- <u>Massage thérapeutique</u>: constituer un moment privilégié de pause et d'échange, reconnectant à son corps et en se «vidant» l'esprit;
- <u>Socio-esthétique</u>: Offrir un soin du visage ou des mains et contribuer à la restauration de l'image de soi, à s'écouter. Les échanges privilégiés qui ont lieu durant l'atelier permettent de créer du lien et de la convivialité;
- <u>Méditation de pleine conscience</u>: la vulnérabilité dépend avant tout de l'humeur plutôt que du contenu des pensées (l'humeur jouerait un rôle prépondérant en contribuant aux pensées dysfonctionnelles et à la rechute dépressive);
- <u>Ateliers divers</u>: de nouvelles activités ont été testées avec succès: 3 séances de yoga du rire, 3 groupes de parole sur le thème «être femme / être mère», et 2 ateliers d'improvisation;
- <u>Consultation de médecine traditionnelle chinoise</u>: un moment privilégié pour parler de soi et prendre en compte son corps et son état d'esprit dans sa globalité. L'intervenant bénévole fait aussi des initiations au qi gong, au yoga.

Promouvoir une alimentation équilibrée et saine, favoriser l'accès à une activité physique adaptée et régulière :

- <u>Cuisine et équilibre alimentaire</u>: avoir une approche pratique de la nutrition: à chaque fois un repas complet est préparé par les participants qui le dégustent ensuite tous ensemble;
- <u>Diététique et nutrition</u>: mettre en place des groupes d'échange autour de la nutrition encadrés par une professionnelle, écouter, conseiller et accompagner les participants dans leurs problématiques;
- <u>Sport et santé</u>: aborder alimentation et activité physique conjointement et faciliter la reprise de sports adaptés;

4) Ateliers parents – enfants et soutien à la parentalité

Parmi les utilisateurs de l'épicerie sociale et solidaire, presqu'une famille sur deux est monoparentale. Cette situation spécifique implique une adaptation du quotidien et des changements pour les parents concernés, autant que pour les enfants. La conciliation travail et gestion de la famille est ressentie et vécue de façon plus complexe et les bénéficiaires - lors des entretiens d'accès à l'épicerie ainsi que dans nos divers ateliers- manifestent un besoin d'approfondir les échanges avec leurs enfants. Les enfants sont aussi moteurs dans la famille pour changer des comportements de consommation mais aussi pour sensibiliser les parents au développement durable. En 2015, 13 ateliers ont été mis en place au sein de l'association E.L.L.S.A. avec des thèmes très divers :

- Des ateliers <u>cuisine «La compagnie des Gourmands» et «l'atelier des saveurs»</u>. L'objectif est d'utiliser la cuisine dans sa fonction socialisante et conviviale comme un lien entre le parent et l'enfant et diffuser des notions sur l'équilibre alimentaire et bien manger à petit budget ;
- Un atelier de <u>relaxation par le mouvement «parents-enfants»</u>, et un atelier de <u>Yoga du rire</u> afin de renforcer le lien entre le parent et l'enfant en se centrant sur le lâcher prise et l'écoute de son corps ;



- <u>Des sorties culturelles</u>: au cinéma, autour d'un spectacle, découverte du poney, ou encore au musée, offrant des temps récréatifs et de partage extra-quotidien. Ces sorties sont suivies d'un goûter gourmand et convivial dans les locaux d'ELLSA;
- <u>Un Groupe de parole «Etre mère, être femme»</u>, une fois par mois pour 4 à 6 participantes à chaque session. Il s'agit d'échanger, de témoigner sur des sujets divers : la place et le rôle de la mère dans notre société, Comment concilier les rôles de femme et de mère ? Comment concilier un emploi du temps personnel et professionnel de plus en plus contraint ? Etc.

5) Le jardin : environnement, développement durable et réflexions sur l'autonomie



Le jardin dont l'association dispose depuis 2014 constitue un excellent support pour organiser des ateliers :

- Des ateliers de <u>jardinage écologique urbain</u>: ils ont eu lieu sur le jardin, avec comme objectifs de donner au public quelques techniques et trouver le goût de produire même symboliquement un peu de nourriture en autonomie : préparation des semis de printemps, compostage, engrais verts, plantes compagnonnes, culture en lasagnes, engrais verts. Ces ateliers sont aussi l'occasion de mélanger des publics variés et de créer de la mixité sur le jardin
- <u>Des week-end d'introduction à la permaculture</u>: la permaculture va bien au-delà du jardinage et véhicule une éthique qui pourrait aussi bien être celle d'ELLSA « **Prendre soin de la terre**, **prendre soin des hommes**, **partager l'abondance** » En partenariat avec Kiwi-Nature, 3 week-end d'initiation à la permaculture ont été organisés, permettant aux adhérents de l'association d'entamer une réflexion sur leur rapport à la nature, à leur mode de consommation et à leur possibilité d'agir. Ces week-end sont aussi une occasion de rencontres et de débats, qui constituent à eux seuls un véritable moteur de redynamisation.
- <u>Cuisiner avec les plantes sauvages</u>: Orties, plantain, consoude, présents « naturellement » sur notre terrain sont passés du statut de « mauvaises herbes » à celui de « mets délicats et sains »

6) Des prétextes à la découverte et à la rencontre : les langues et les loisirs créatifs

Toute une série d'ateliers animés par des adhérents de l'association est prétexte à la découverte, à la rencontre et au développement de lien social :

- <u>Discussion en anglais</u>: une bénévole anglophone de l'association Bénénova vient animer un temps d'échange et de discussions en anglais, avec l'idée de s'amuser et progresser ensemble avec le groupe;
- <u>Italophone</u>: à raison d'une fois par semaine, et jusqu'en septembre 2016 le petit groupe «italophone» s'est réuni à l'espace emploi pour bavarder et travailler ensemble la langue ;
- <u>Travaux manuels / pratiques</u>: tout au long de l'année, divers ateliers pratiques ont eu lieu : couture, tricot-crochet, loisirs créatifs, etc.;

7) Manifestations et événements : contribuer à la dynamique Achéroise

Tout au long de l'année, **E.L.L.S.A. a participé ou organisé différentes manifestations** qui ont eu lieu sur Achères :

- Journée festive d'E.L.L.S.A. au jardin le 26 Novembre
- Forum des associations le 5 septembre
- Fête du Céleri le 2 octobre
- Fête de l'amitié le 19 Juin

Ces événements permettent de développer la convivialité, de rencontrer de nouvelles personnes et de présenter les actions de l'association.







8) Réunions et groupes de travail : prendre confiance et son pouvoir d'agir

Tout au long de l'année l'association organise, rencontres, réunions et groupes de travail. Prendre la parole en public, se retrouver, être force de proposition, sont autant d'éléments qui mis bout à bout aident à reprendre confiance en ses capacités et améliore l'estime de soi. ELLSA met un point d'honneur à ce que ses activités soient développées sur le mode de la co-construction, et encourage la participation de ses adhérents.

- Une projection débat du film « Demain » au cinéma le Pandora, qui a rassemblé plus de 70 personnes
- Deux réunions de groupe de travail autour du jardin, ou chacun a pu exprimer ce qu'il souhaitait comme cultures, et aménagements
- Deux réunions de groupe de travail sur le projet Restauration Associative, pour déterminer ensemble les contours de l'activité
- Une concertation « ColorVote »¹, encadré par Jean Marquet, de l'association « Culture et Liberté » qui a rassemblé bénévoles et adhérents pour entamer une réflexion sur le parcours des adhérents et bénévoles dans l'association.

_

⁽Le color vote (ou vote coloré) est un outil d'animation qui permet à un groupe de prendre conscience des différents avis qui sont émis par le groupe sur un sujet/une problématique donnée. A la fin de l'animation les individus auront une représentation visuelle des idées majeures et mineures qui sont évoquées sur le sujet. Pour en savoir plus - http://animationps.blogspot.fr/2015/03/outil-le-developpement-de-la-reflexion_22.html),

C) L'AMAP²

Produits de qualité & soutien à l'agriculture biologique et locale

I) Une AMAP, qu'est-ce que c'est?

Une AMAP est un partenariat entre un producteur agricole et un groupe de consommateurs. Chaque consommateur membre s'engage en début de saison à acheter une part de la production sous forme de paniers hebdomadaires/mensuels que le producteur vient livrer sur le lieu de distribution. Ce système permet d'un côté aux membres d'accéder durant toute la saison à des produits bios, locaux et de qualité tout en ayant connaissance des modes et conditions d'exploitation et de l'autre, pour le producteur, de disposer d'un fond de roulement qui couvre ses coûts pour la saison et lui assure une juste rémunération de son travail. L'idée est d'aller au-delà du simple acte de consommation et au travers de lettres, de visites, de rencontres, les membres apprennent à connaître l'exploitation, les cultures maraîchères et leur engagement grandit.

2) L'AMAP d'E.L.L.S.A. : des paniers de légumes & fruits et de la viande !

ELLSA porte une AMAP depuis maintenant plus de 3 ans. Initiée au départ avec des paniers de légumes & fruits, celle-ci s'est enrichie fin 2014 d'un nouveau partenariat pour de la viande.

Les paniers de légumes & fruits

Les adhérents signent une convention et s'engagent pour une période de 6 mois à acheter un panier par semaine (au total 23 paniers sur la période). Différentes tailles et compositions de paniers existent :

- Grand panier (7 variétés) = 15 € / semaine
- ³/₄ de panier (5 à 6 variétés) = II € / semaine
- ½ panier (3 à 4 variétés) = 7.5 € / semaine

Chaque jeudi, le producteur livre en vrac, les légumes correspondant à la composition des paniers définis durant la semaine (fonction de la récolte). La distribution est organisée de 17h30 à 19h00 par un effort collectif au sein des locaux de l'association. A tour de rôle et selon leur disponibilité, les adhérents viennent aider à peser et conditionner les fruits et





légumes en panier pour tous les autres. Ceci participe également à la mixité sociale et à la convivialité.

² Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

La viande

Les AMAPiens s'engage auprès de notre producteur à lui renouveler une commande de colis de viande (bœuf, veau, porc) et volailles deux fois dans l'année. Celui-ci vient nous livrer, ce qui constitue également un moment de rencontre et d'échange.

3) Des paniers solidaires pour faciliter l'accès de tous aux produits de l'AMAP

Parce que bien manger : diversifié, équilibré, sain, de saison, de qualité ne doit pas être réservé uniquement à ceux qui en ont les moyens mais accessible au plus grand nombre, nous avons souhaité mettre en place un projet de «paniers solidaires» qui permet à des familles utilisatrice de l'épicerie sociale d'accéder aux produits de l'AMAP à moitié prix.

Aucune distinction n'est faite entre les familles payant le prix complet du panier et celles bénéficiant d'un tarif «panier solidaire» : tous sont membres de l'AMAP au même titre et participent à son fonctionnement et à son animation.

4) Nos producteurs

«Les plaisirs du jardin»: un partenariat local, biologique et convivial

Valérie et Alain CROCHOT sont producteurs maraîchers, dans la zone maraîchère de Cergy, au bord de l'Oise. Ils cultivent environ 150 variétés de légumes et de fruits rouges sur une surface de 11,42 Ha dont un peu plus de 1 Ha d'abris non chauffés.

Ils ont le label AB Agriculture Biologique et pratiquent la biodynamie. L'AMAP d'E.L.L.S.A. contribue à la pérennité d'une ferme biologique, à dimension humaine et soucieuse de respecter un environnement préservé à 28 km de Paris.

La ferme Sainte Beuve

Notre producteur de Bœuf (Salers), Porc, Veau, et Volaille, est situé à Oudeuil dans l'Oise. C'est une exploitation familiale en polyculture certifiée AB bio et Demeter : outre les animaux, elle produit des céréales, de nombreuses variétés de farine, du pain et du jus de pomme.



5) L'AMAP en quelques chiffres

Les paniers de légumes & fruits :

- De mars à août : 36 amapiens dont 2 solidaires
- De septembre à février : 41 amapiens dont 2 solidaires
- 1840 paniers distribués dont 365 solidaires (20 %)
- 4 familles I I personnes ont pu accéder aux paniers solidaires de l'AMAP

La viande : 3 livraisons, une vingtaine de familles

D) Le jardin solidaire

Faciliter l'insertion sociale et valoriser l'environnement urbain

Dans la continuité des actions de développement durable et de lutte contre l'exclusion menées par l'association E.L.L.S.A. sur la commune d'Achères, ce projet a été lancé en mars 2014 avec la création d'un jardin biologique urbain. Les actions entreprises servent de support pour :

- **Favoriser l'insertion sociale** de personnes isolées et lutter contre l'exclusion (mise en place d'un parcours de remobilisation sociale)
- Améliorer la qualité de vie et de l'alimentation au cœur de quartiers sensibles
- Valoriser, protéger et améliorer l'environnement urbain

En 2016 les espaces de culture ont été agrandis, et de nouveaux aménagements ont été réalisés. L'année a été placée sous le signe de la pédagogie, du partage et de la convivialité, avec de nouveaux publics, des espaces récréatifs et des panneaux explicatifs.

Le parcours de réinsertion s'oriente finalement vers un format plus flexible, avec une participation « libre et volontaire » ; Forts du constat que la mixité du public, la capacité d'encadrement, et le sens donné au travail réalisé sur le jardin sont réellement les garants d'une remobilisation du public, il a été décidé qu'il n'y aurait pas de distinction entre les différents profils de bénévoles travaillant sur le jardin.

Le jardin est désormais reconnu pour ses vertus thérapeutiques, comme le montrent de nombreuses études. Contact avec la nature, travail avec le rythme des saisons, manipulations, vie de groupe, sont autant d'éléments qui permettent à la personne qui les pratique hebdomadairement de cheminer / d'avancer / de progresser.



1) Notre bio jardin : un parc urbain comestible!

La construction du jardin a été initiée lors de la première année d'activité. Les plans d'exploitation et les aménagements ont été décidés lors de réunions entre adhérents, bénévoles, en s'inspirant des **principes de la permaculture**.



Véritable parc urbain comestible, les jardins sont ouverts, non clôturés et intégrés dans les cheminements des habitants. Les cultures ont été voulues systématiquement «hors-sol», les terrains étant pollués aux métaux lourds. (Achères est une ancienne zone d'épandage de boues d'épuration).

Le jardin compte aujourd'hui trois grandes buttes de cultures auto-fertiles, trois massifs en lasagnes, un grand potager en mandala, un verger de vingt-cinq arbres fruitiers (pommiers, poiriers, pruniers, cerisiers et pêchers), une vingtaine d'arbres à petits fruits (groseilliers, framboisiers, caseillers, etc...), deux sites de compostage (un pour déchets alimentaires, un pour les déchets de jardin), une spirale aromatique et des plantes et arbustes décoratifs.

Un plan de culture a été réalisé et tout au long de l'année, des activités de semis, désherbages, Une récolte d'environ 400 kg de fruits et légumes a été réalisée, récolte partagée entre les bénévoles, mais aussi mise en vente à l'épicerie solidaire et utilisée pour les ateliers cuisine.



2) Aménagement, entretien du jardin & production... des activités dynamisantes et créatrices de lien!

En 2016, toujours selon les principes de la permaculture, le jardin a continué sa mise en beauté et sa capacité d'accueil avec de nouveaux aménagements. Des activités d'entretien et de production y ont également été menées. Tout cela s'est réalisé grâce à l'équivalent de **400 journées de bénévolat** (2 750 heures), représentant un public très varié :

- Population riveraine au terrain
- Utilisateurs de l'épicerie solidaire
- Public actif d'Achères sensibilisé aux enjeux du jardinage écologique
- Groupe de lycéens des communes alentour (Croissy sur Seine)
- Jeunes de l'IME de Saint Germain en Laye
- Bénévoles de communes voisines, mobilisés à travers l'association Bénénova
- Ecoles primaires et collège (classe SECPA du Lycée Jean Lurçat) de la ville d'Achères
- Maisons de Quartier de la ville d'Achères
- Journées d'entreprise (Yves Rocher avec 50 salariés dans le cadre de la RSE)



Les nouveaux aménagements sur le terrain du jardin :

- <u>Construction de nouvelles planches de culture hors sol en « lasagne »</u>, ces nouvelles planches viennent compléter le jardin en mandala et augmenter la surface cultivable.



- <u>Aménagement de tables de lectures explicatives:</u> ces pancartes détaillent la fonction de chacun des aménagements du jardin, en reprenant les principes de la permaculture.

Installation d'un espace de convivialité: pour permettre de travailler, manger, et passer du temps sur le jardin, deux tables de pique-nique ont été installées.



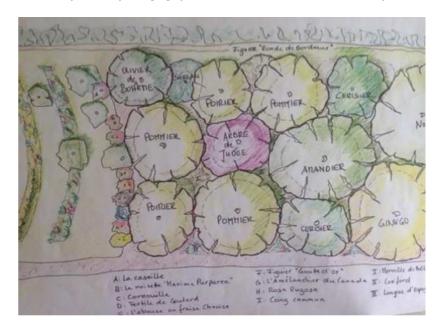


- <u>Aménagement d'une zone humide et</u> <u>d'infiltration des eaux de pluie</u>: en prévision de l'installation de récupérateurs d'eau de pluie, pour permettre aux excès d'eau en temps d'orage de s'infiltrer.



- <u>Plantation de haies nourricières brise-vent</u>: pour protéger le jardin, atténuer les effets du vent (érosion, sécheresse), et héberger encore plus de biodiversité, deux haies d'une vingtaine d'arbres chacune ont été plantées.

Plantation d'une forêt nourricière: emblème d'écosystème productif et résilient, une forêt nourricière a une forte portée pédagogique. Elle a été dimensionnée et plantée à l'automne.



3) Le parcours de remobilisation sociale

Lors de la création du projet, il avait été envisagé que des personnes soient accueillies sur le jardin sur un modèle calqué sur celui de la réinsertion sociale et/ou professionnelle, avec la particularité que l'engagement soit bénévole. L'idée du projet était d'aider toute personne qui rencontrerait des difficultés d'ordre physique, psychologique ou social. Difficultés qui à un moment de sa vie constituent des obstacles au développement personnel, à la construction d'un projet de vie équilibré, et/ou d'un projet professionnel. Ainsi, durant la première année du jardin, un «Parcours Tremplin» a été défini. Il s'articulait autour d'un engagement des participants de 2 mois pour :

- I-2 séances de travail au jardin par semaine
- I sortie
- I-2 ateliers bien-être
- 2 animations environnement

Et d'un accompagnement personnalisé durant tout le parcours.



A travers les différentes activités proposées lors du parcours, les participants développent ou retrouvent peu à peu des capacités fondamentales de vie telles que l'estime de soi la confiance en ses capacités, la vitalité, le mieux-être, l'autonomie, la concentration, l'organisation, la stabilité émotionnelle, le sentiment d'appartenance, la communication, la sociabilité, la relation à l'autre, la coopération, l'acceptation de règles et de contraintes, etc.

Le public qui se présente à nous a des caractéristiques plus fragiles qu'un public déjà en situation de réinsertion professionnelle. L'un des enjeux majeurs réside dans le fait que la personne a besoin d'être convaincue du bien fondé et des bénéfices d'un tel parcours pour elle-même et pour cela il est fondamental de proposer un accompagnement basé sur la confiance : il s'agit d'un investissement de temps sur une base du volontariat. Elle a besoin d'être accompagnée et mise en confiance.

C'est pourquoi nous avons travaillé avec nos partenaires à mettre en œuvre un schéma de parcours très personnalisé.

En 2016, un nouvel effort de structuration et de communication a été réalisé autour de ce parcours tremplin, avec des rencontres partenaires et des réunions d'information collective. Ainsi, des concertations ont été menées avec la Mission Locale, le SAVS (Service d'Assistance à la Vie Sociale), le CMP (Centre Médico Psychologique), les assistantes sociales de secteur et le SAREF (Service d'Aide à la Recherche d'Emploi et Formation de la ville d'Achères).

Ces partenaires nous envoient régulièrement des personnes que nous recevons, et orientons en fonction de leurs besoins. Pour éviter toute stigmatisation qui, nous l'avons constaté, peut être un frein à l'assiduité des participants, nous avons décidé d'intégrer de manière indifférenciées les personnes qui nous sont prescrites. La mixité du public, les passerelles avec les autres activités de l'association sont en fait le garant de la redynamisation des personnes qui viennent travailler sur le jardin.

Le jardin est désormais reconnu pour ses vertus thérapeutiques, comme le montrent de nombreuses études. Contact avec la nature, travail avec le rythme des saisons, manipulations, vie de groupe, sont autant d'éléments qui permettent à la personne qui les pratique hebdomadairement de cheminer / d'avancer / de progresser.

L'accompagnement : Animatrice et médiatrice sociale auront comme principal souci de créer un climat sécurisant et de confiance. L'authenticité, le non-jugement et l'empathie sont les piliers de l'accompagnement proposé par ELLSA, pour permettre au participant une véritable progression.

4) Le jardin en quelques chiffres

Sur l'année 2016, le jardin d'E.L.L.S.A. c'est :

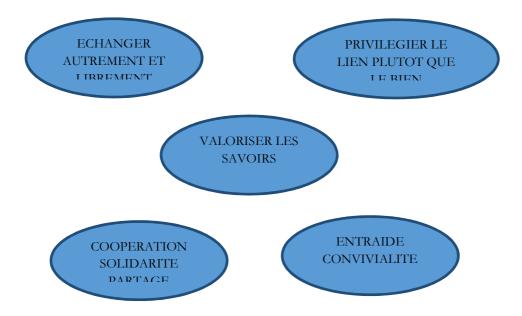
- 400 kgs de fruits et légumes produits (mis en vente à l'épicerie solidaire, redistribués aux participants et riverains, cuisinés à l'association)
- o 2 750 heures de bénévolat
- O Une dizaine de bénévoles réguliers
- o 7 journées «événement» organisées sur le jardin et autour des manifestations
- 7 aux ateliers «jardinage urbain» avec 59 participants / 6 ateliers compost / 3 week-end d'introduction à la permaculture / 1 sortie de reconnaissance de plantes sauvages / 10 ateliers cuisine
- o 2 réunions «groupe de travail»



E) Le S.E.L.: Entraide, Echange et Solidarité «Le lien, plus important que le bien»

1) Qu'est-ce que le SEL d'Achères ?

Le contexte économique et social actuel et les modes de vie ont favorisé l'émergence d'un isolement important et une précarité croissante parmi la population. La mise en place d'un Système d'Echange Local (S.E.L.) permet aux Achérois d'intégrer un réseau de proximité où les membres s'échangent entre eux des services ou des biens sans argent et en utilisant le temps comme valeur (ex : jardinage, prêt de vélo, couture, coup de main pour un déménagement, relecture d'un mémoire, etc.).



«La rencontre de l'autre vaut tout l'or du monde»

L'initiative de l'action a été portée par un groupe de travail composé initialement du SAREF, du Service Développement Durable / Agenda 21 et du CCAS de la ville d'Achères. La phase préparatoire a été initiée au début de l'année 2015 au travers de différentes réunions de travail qui ont permis de clarifier le fonctionnement, l'organisation, mais aussi les échéances en terme de communication, réunions de présentation, mobilisation, etc.

Afin de garantir le bon fonctionnement du S.E.L., un travail de conceptualisation a été mené par le groupe de travail et a abouti à la rédaction d'une charte et d'un règlement intérieur.

2) Fonctionnement du réseau d'échange et d'entraide

Le 1^{er} avril 2015 a eu lieu le lancement officiel du S.E.L. d'Achères lors d'une réunion qui a regroupé une quarantaine de participants. Les objectifs et finalités du réseau ont ainsi pu être présentés, ainsi que le fonctionnement et l'organisation du système.

Dans un premier temps, chaque personne intéressée pour rejoindre le réseau adhère à l'association E.L.L.S.A., signe la charte et le règlement intérieur du S.E.L.. Par la suite, chaque membre renseigne ses offres et demandes de services / biens dans un catalogue auquel tous les SEListes ont accès.

Il n'y a pas d'argent dans le S.E.L., les échanges sont valorisés sur la base du temps passé et alors I minute équivaut à I graine. Lorsque l'échange n'est pas un service (ex : don d'un livre), les partenaires s'entendent sur la valeur à attribuer à cette échange. Chaque SEListe a un compte de suivi de ses graines et les transactions sont réalisées de particulier à particulier au titre de l'entraide et sous la responsabilité individuelle et unique de chaque partenaire.

3) Un site Internet pour faciliter le lien

Sur cette base et dès le mois de mai, les premiers échanges ont ainsi pu être mis en place. Dans un premier temps, tout s'est fait sur support papier et feuille Excel, système qui a vite montré ses limites : diffusion, actualisation, suivi, etc.

Des démarches ont donc été entreprises afin de créer **un site Internet dédié** afin de regrouper la gestion complète de l'activité : espace personnel, dépôt des offres et demandes en ligne, catalogue complet actualisé, répertoire des SEListes, suivi des comptes individuels, actualités, statistiques, etc.

http://www.sel-acheres.fr/

4) Les SEListes et leurs échanges

La mise en place du site Internet a permis un suivi des échanges. Nous constatons ainsi que nos 59 SEListes actifs ont pu procéder à 186 échanges correspondant à 21943 graines échangées (soit l'équivalent de 366 h).

Parmi les échanges qui reviennent le plus, nous pouvons citer : le bricolage, le covoiturage, le soutien scolaire, la couture, l'échange de meubles et autres objets, l'informatique.

Au terme de cette année de lancement, nous pouvons souligner la belle dynamique qu'a prise le S.E.L. : initier une toute nouvelle action n'est pas chose aisée et force est de constater que le réseau de solidarité et d'entraide qu'il constitue a su fédérer : déjà plus de cinquante participants pour un noyau dur d'animation et de gestion constitué de 8 bénévoles.

Mais surtout, le S.E.L. remplit son rôle de vecteur de liens et de rencontres, de redynamisation sociale et de mixité. Les membres qui composent le réseau représentent une grande diversité sociale, étant issus aussi bien du public adhérent de l'épicerie solidaire, ou des autres pôles d'E.L.L.S.A., mais également d'un nouveau terreau de personnes, jusqu'alors extérieures à l'association.

F) Miam: Restauration associative «Bien manger, créer du lien et lutter contre le gaspillage alimentaire»

1) Pourquoi Miam?

Dans les tiroirs depuis un an, Miam a vu le jour en Avril 2016 avec le recrutement d'une cuisinière. Avec ce projet, ELLSA cherche à créer un pôle de fabrication artisanale de plats / coffrets repas à partir de produits frais à emporter ou à livrer. Ce projet - soutenu par l'équipe salariée & bénévole d'ELLSA - entend répondre à différents objectifs :

- Proposer un service d'utilité sociale (bien manger : au travail, à la maison, pour un évènement, même lorsqu'on est en difficulté (tarification progressive))
- Lutter contre le gaspillage alimentaire et valoriser les produits en fin de vie (utilisation des invendus de l'épicerie sociale)
- Développer une activité économique et augmenter le niveau d'autofinancement de l'association

Le parti pris d'ELLSA est d'utiliser les produits frais, de saison, locaux (AMAP, Jardin), et les invendus alimentaires de qualité revalorisés, tout en prenant soin d'être une cuisine équilibrée. Le Chef réalisera des plats typiques de la gastronomie française, mais proposera également une cuisine ouverte sur le monde : méditerranéenne, orientale, ou asiatique. Il s'agira de faire partager, découvrir, innover.



2) Miam, comment ça marche?



Les grandes lignes :

- Restauration sur place, conviviale, tous autour de la même table! Service à midi et demi, les lundis, mardis, mercredis et jeudis
- Possibilité d'acheter son plat à emporter du lundi au jeudi, le midi et le soir
- · Menu mis en ligne le lundi
- Possibilité de service traiteur sur demande...
- · Réservation nécessaire
- Ouvert à tous, sous réserve d'adhésion à l'association (cotisation inclue dans le premier repas consommé!)

Des petits prix ...

Menu du jour entrée / plat / dessert : 6,5 €

Plat cuisiné à emporter : 3,5 €

Quart de quiche ou tarte salée à emporter : 2,5 €

Part de tarte ou dessert à emporter : 1 €

Tarif solidaire à 50% pour les bénéficiaires de l'épicerie solidaire

Contact: www.ellsa.fr Mail: miam@ellsa.fr Tel: 01 39 11 99 28

3) Miam en quelques chiffres

L'équivalent de 340 repas ont été servis en 2016. Dont :

- Les deux tiers ont été pris sur place à l'épicerie
- Un tiers représente des ventes à emporter

La tarification solidaire ne représente qu'une part négligeable des repas vendus, environ 10%.

Des prestations ont été réalisées pour des clients tels que la Mairie ou la salle de spectacle du SAX en partenariat avec l'association A PART. Il s'agit principalement de tartes salées.

L'équivalent de 220 portions a été servi en 2016.



A) Budget prévisionnel et réalisé

Suivi Budgétaire 2016							
CHARGES	BP initial	Réalisé	PRODUITS	Montant	Réalisé		
60 – Achats	37 817	20 625	70 – Vente de produits finis, de marchandises, prestations de services	17 250	20 078		
Achats épicerie	10 541	7 278	Recette alimentation	14 500	13 812		
Achats/prestations ateliers	5 042	4 207	"Paniers Solidaires"	1 750	482		
Achats jardin	15 031	4 042	Participation des utilisateurs	1 000	1 654		
Achat "panier solidaires" AMAP	3 450	1 905	Vente restauration	0	4 130		
Achat restauration	2 000	1 799	74- Subventions d'exploitation	134 613	114 569		
Achats non stockés (essence + ateliers divers)	1 753	1 395	Etat (aide à l'embauche)	1 500	833		
61 - Services extérieurs	7 750	6 822	Etat (CAE)	9 302	10 350		
Entretien et réparation	4 000	4 644	Emploi tremplin	11 250	11 250		
Téléphonie	0	0	CR ALISOL (Panier Solidaire)	2 461	2 461		
Assurance	2 350	1 477	CR Jardins Solidaires	11 850	2 826		
Documentation	1 000	700	Conseil Départemental 78	17 035	17 035		
Fluides	400	0	CCAS	35 000	35 000		
62 - Autres services extérieurs	1 107	718	UNIFORMATION	840	840		
Publicité, publication	0	0	ANDES	10 341	8 374		
Déplacements, missions	857	718	Reappy	2 000	4 000		
Services bancaires, autres	250	0	Fondation Carasso	14 000	12 000		
64- Charges de personnel	108 689	108 067	Fondation SNCF	3 000	3 000		
Rémunération des personnels	84 286	82 936	Fonds dédiés 2015	6 600	6 600		
Charges sociales	23 503	22 724	Fonds propres ELLSA	9 434	0		
Autres charges de personnel	500	1 567					
Formation	400	840					
			75 - Autres produits de gestion courante	3 500	4 123		
Résultat de l'exercice 2016	0	2 539	Dont cotisations, dons manuels ou legs	3 500	4 123		
TOTAL DES CHARGES	155 363	138 771	TOTAL DES PRODUITS	155 363	138 771		
		CONTRIBU	TIONS VOLONTAIRES				
86- Emplois des contributions volontaires en nature	198 629		87 - Contributions volontaires en nature	198 629			
Secours en nature (Leclerc)	109 054		Bénévolat	57 075			
Mise à disposition gratuite de biens	32 500		Prestations en nature	32 500			
Personnel bénévole	57 075		Dons en nature (Leclerc)	109 054			
TOTAL	353 992		TOTAL	353 992			

Le budget 2016- de l'association est en hausse d'environ 10% comparé à celui 2015,.

B) Eléments d'analyse

1) Evolution des charges

CHARGES	Réalisé 2016	Réalisé 2015	
60 – Achats	20 625	28 580	-28%
Achats épicerie	7 278	12 064	-40%
Achats/prestations ateliers	4 207	7 355	-43%
Achats jardin	4 042	5 115	-21%
Achat "panier solidaires" AMAP	1 905	4 046	-53%
Achat restauration	1 799	0	
Achats non stockés (essence + ateliers divers)	1 395	-	
61 - Services extérieurs	6 822	4 388	55%
Entretien et réparation	4 644	971	378%
Assurance	1 477	1 981	-25%
Documentation	700	787	-11%
Fluides	0	649	-100%
62 - Autres services extérieurs	718	1 995	-64%
Déplacements, missions	718	1 694	-58%
Services bancaires, autres	0	301	
64- Charges de personnel	108 067	76 055	42%
Rémunération des personnels	82 936	56 730	46%
Charges sociales	22 724	17 269	32%
Autres charges de personnel	1 567	312	402%
Formation	840	1 744	-52%
Fonds dédiés		6 600	-100%
Résultat de l'exercice 2016	2 539	9 235	-73%
TOTAL DES CHARGES	138 771	126 853	9%

Le poste « achat » est en baisse :

- La baisse des financements nous on conduit à rationaliser notre approvisionnement et optimiser ces dépenses ;
- En ce qui concerne les achats pour l'épicerie, les approvisionnements de la ramasse de Leclerc s'étant diversifiés en fruits et légumes, cela a permis de limiter les dépenses sur ce poste
- En ce qui concerne les ateliers, le financement de l'ARS n'ayant pas été reconduit, beaucoup de prestations ont été limitées ;

Les dépenses liées au projet jardin sont en diminution :

• Sur 2016, nous avons dû décaler une partie des projets d'aménagements et d'étude liés au projet à début 2017. Il s'agit donc plus d'un report que d'une baisse ;

Des charges de personnel en nette hausse :

En 2016, les charges de personnel ont augmenté pour plusieurs raisons :

- Recrutement d'une cuisinière en avril
- Frais de départ d'un salarié
- Un poste supplémentaire a été maintenu pour mettre en place la dynamique bénévole.

A la fin de l'année 2016, l'association comptait 5 salariés, contre 3 seulement en 2015.

• Recrutement d'un service civique

Des frais d'entretien en hausse :

Ils sont très important mais restent à relativiser car cette somme inclus des provisions pour le remplacement du camion.

Cependant ces frais prennent en compte des réparations du matériel de cuisine et de froid, qui vont se multiplier vu l'âge du matériel utilisé.

Un résultat en baisse

Le résultat apparait en baisse pour deux raisons :

- La pression due aux baisses des financements, la suppression de la subvention de l'ARS et la diminution de la subvention du CCAS;
- Le résultat de l'année 2015 était surestimé car il prenait en compte les à 4 000 € d'écriture comptable liée au vol de notre camion;

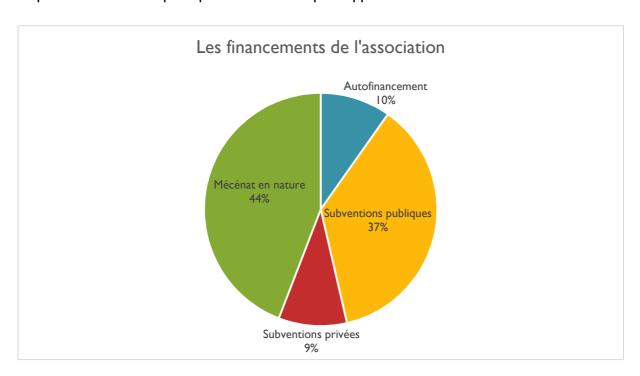
2) Les produits

PRODUITS	Réalisé 2016	Réalisé 2015	
70 – Vente de produits			
finis, de marchandises,	20 078	21 909	
prestations de services			-8%
Recette alimentation	13 812	15 900	-13%
"Paniers Solidaires"	482	1 534	-69%
Participation des utilisateurs	1 654	4 475	-63%
Vente restauration	4 130		
74- Subventions d'exploitation	114 569	98 959	16%
Etat (aide à l'embauche)	833		
Etat (CAE)	10 350	6 541	58%
Emploi tremplin	11 250		
Conseil Régional	5 287	3 125	69%
Conseil Départemental 78	17 035	16 637	2%
CCAS	35 000	45 091	-22%
UNIFORMATION	840	-	
ANDES	8 374	6 565	28%
Reappy	4 000	2 000	100%
Fondation Carasso	12 000	13 000	-8%
Fondation SNCF	3 000	-	
Fonds dédiés 2015	6 600		
ARS	0	6 000	-100%
75 - Autres produits de gestion courante	4 123	1 845	123%
Dont cotisations, dons manuels ou legs	4 123	1 845	123%
			9%
Valorisation comptable vol camion		4140	-100%
TOTAL DES PRODUITS	138 771	126 853	00/
TOTAL DES PRODUITS	130 //1	120 055	9%

L'évolution de nos produits témoigne du sérieux et de la reconnaissance de l'association par ses partenaires :

- Renouvellement / augmentation du soutien (Etat, ARS, CCAS, CG, CAFY, ANDES);
- Développement de nouveaux partenariats (Région Ile de France, Fondation SNCF);

En intégrant le mécénat en nature, la part de financement privée de l'association atteint 63 %. La part de subvention publique est constante par rapport à 2015.

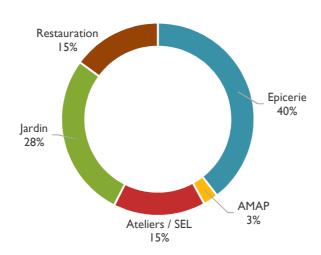


3) Ventilation du budget par projet

Le budget de l'association est réparti sur 5 projets :

- L'épicerie solidaire, qui représente toujours la part la plus importante avec 40 % du budget;
- Le jardin, qui concentre 28% des flux ;
- Le pôle ateliers et SEL mobilise 15 %;
- L'AMAP et le projet de panier solidaire quant à eux représentent 3 % du budget ;
- Enfin la restauration associative représente quant à elle 15% des flux.

Ventilation analytique du budget



Assurer la pérennité du projet associatif, consolider les projets existants, et trouver un modèle économique qui permette de concilier nos valeurs et notre développement.

A) Consolidation de l'activité de restauration associative et à emporter

Le Conseil Régional soutient ce projet avec une participation à la prise en charge du poste salarié de cuisinier sur 3 ans (dispositif «Emploi tremplin»).

Le projet a connu quelques belles réussites en 2016, mais a mis en évidences certains défis :

- Assurer un volume de ventes suffisant pour rendre l'activité rentable et lui permettre en outre de financer certains autres pôles de l'association
- Réussir à maintenir les valeurs de convivialité qui sont les nôtres malgré un usage différents des locaux

L'étude du marché devra être approfondie, et un panel de solutions devront être envisagées :

- Privilégier ou pas la vente à emporter ?
- Comment valoriser encore plus d'invendus ? Possibilité de faire des conserves ?
- Comment gérer l'espace ? Explorer la piste d'un food truck ?

En 2017, le DLA sera à nouveau mobilisé pour aider ELLSA à transformer l'essai de cette opportunité de développement.

B) Construire le projet «Intégr@terrre» Un projet social innovant d'économie circulaire autour de l'alimentation

Avec la réflexion du projet intgr@terre, l'ambition d'ELLSA est de valider la mise en œuvre d'une unité pilote d'économie circulaire locale regroupant un service de collecte, tri, valorisation de bio-déchets et d'invendus alimentaires, une ferme urbaine, une offre de restauration à tarifs modulables et un pôle d'éducation et de sensibilisation au «mangeons mieux, jetons moins».

Ce projet s'inscrit dans un développement logique et cohérent des initiatives mises en œuvre jusqu'alors, d'autant que le territoire d'Achères constitue un terreau parfait d'expérimentation, car se trouvant au carrefour d'enjeux et d'opportunités qu'il est intéressant d'approcher de façon intégrée sur le territoire :

- Quantité importante d'invendus alimentaires, gaspillage
- Accès difficile et manque de sensibilité de la population à une nourriture locale, saine et diversifiée
- Faiblesse de l'offre de produits frais et locaux en restauration collective et privée
- Exigences croissantes en matière de gestion des bio-déchets et multiplication de «niches de marché» peu prises en compte par les opérateurs classiques (notamment à l'échelle des ménages)
- Disponibilité de terres à revitaliser, biodiversité menacée et cadre de vie à redynamiser
- Lien social dégradé, faible création d'activités et d'emplois sur le secteur, taux de chômage en forte hausse (+ 21 % en 10 ans)
- Des dynamiques institutionnelles et un cadre partenarial favorables

-

L'année 2016 a servi avec l'aide du Dispositif Local d'Accompagnement à conduire l'étude de faisabilité du projet (technique et juridique), afin de déterminer l'engagement d'E.L.L.S.A. à développer un tel projet. Les conclusions sont encourageantes.



Il reste maintenant à travailler sur le modèle économique de ce projet et mettre en œuvre partenariats et études approfondies. Les signes politiques sont favorables, et l'utilité sociale avérée. L'enjeu sera pour ELLSA de réussir à mobiliser des ressources pour aller plus loin dans le développement du projet.