



# RAPPORT D'ACTIVITÉS EXERCICE 2012

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE  
VENDREDI 5 AVRIL 2013



# Sommaire

## Le mot du Président

### Aide alimentaire

<b>I. La distribution de colis alimentaires</b> .....	<b>6</b>
A. L'organisation et le fonctionnement : un dispositif original .....	6
B. La participation financière : une démarche pédagogique.....	6
C. Fait marquant de 2012: le ramassage des denrées en chute libre .....	7
D. Les chiffres de la distribution .....	9
<b>II. Typologie des bénéficiaires</b> .....	<b>12</b>
A. Nombre de personnes présentes au foyer.....	12
B. Nombre de semaines d'accès par famille.....	13
<b>III. Les ressources de l'activité aide alimentaire/colis</b> .....	<b>13</b>
A. Participation des collectivités à l'aide alimentaire – colis .....	13
B. Les dons en nature .....	14
C. Les dons financiers .....	15
<b>IV. Bilan 2012 et perspectives 2013</b> .....	<b>15</b>
A. 2012 : un tournant .....	15
B. 2013 : de nouveaux enjeux.....	16

### Les Carrefours des Savoirs

<b>I. Le constat, les objectifs et la démarche</b> .....	<b>18</b>
<b>II. L'organisation et le public</b> .....	<b>18</b>
<b>III. La mise en œuvre : 2012, une phase pilote</b> .....	<b>19</b>
<b>IV. 2013 : le défi de la pérennisation</b> .....	<b>20</b>

### Épicerie sociale "Rebond"

<b>I. Bénéficiaires accueillis</b> .....	<b>22</b>
A. Typologie du public accueilli .....	22
B. Situation sociale.....	22
C. Raisons de participation à l'épicerie .....	23
<b>II. Les sorties</b> .....	<b>23</b>
<b>III. Activités pédagogiques</b> .....	<b>24</b>
<b>IV. 2013 : Rebondir pour grandir</b> .....	<b>26</b>

### Le Restaurant social

<b>I. En hiver</b> .....	<b>28</b>
<b>II. Sandwichs</b> .....	<b>28</b>
<b>III. La livraison de repas aux hôtels : hébergement d'urgence grand froid - 115</b> .....	<b>29</b>

### Les Ateliers Chantiers d'insertion

<b>I. Le contexte général</b> .....	<b>31</b>
A. Le contexte 2012 et les particularités des ACI de La Manne .....	31
B. Perspectives 2013 .....	32
<b>II. Le chantier « aide alimentaire »</b> .....	<b>32</b>
A. Organisation des activités.....	32
B. L'équipe du chantier « aide alimentaire » .....	33
<b>III. Le chantier d'insertion «Maraîchage»</b> .....	<b>34</b>

A.	L'équipe du chantier d'insertion « maraîchage ».....	34
B.	Les moyens de production .....	35
C.	Objectifs pour la culture de légumes .....	35
D.	Les résultats 2012.....	35
E.	Objectifs pour l'année 2013 .....	39
<b>IV.</b>	<b>Le suivi socio-professionnel des salariés en insertion.....</b>	<b>39</b>
A.	Suivi socio-professionnel des équipes « Aide alimentaire » et « Maraîchage/Jardin »	
B.	Les principales difficultés du public en insertion pour 2012 .....	40
C.	Les projets / objectifs de départ des salariés en insertion à l'entrée dans la structure	41
D.	Les actions de formations proposées sur les deux ateliers chantiers d'insertion .....	41
E.	L'insertion en chiffres.....	42
F.	Les objectifs pour 2013 .....	43
<b>Point Info Santé</b>		
<b>I.</b>	<b>Actions menées dans les locaux de La Manne .....</b>	<b>45</b>
A.	Les interventions en faveur des bénéficiaires des colis alimentaires .....	46
B.	Entretiens individuels concernant les employés des chantiers d'insertion de La Manne .....	47
C.	Actions collectives réalisées pour La Manne .....	48
<b>II.</b>	<b>Action sur les lieux de Contact Plus .....</b>	<b>49</b>
A.	Le public .....	49
B.	Profil médical évalué .....	50
<b>III.</b>	<b>Action sur les lieux du CMS de Sainte-Marie aux Mines.....</b>	<b>51</b>
<b>IV.</b>	<b>Remarques.....</b>	<b>51</b>
<b>V.</b>	<b>Perspectives.....</b>	<b>52</b>
<b>Le prêt à 0%</b>		
<b>I.</b>	<b>Quel est l'objectif du prêt à 0% ?.....</b>	<b>54</b>
<b>II.</b>	<b>Comment cela fonctionne-t-il ? .....</b>	<b>54</b>
<b>III.</b>	<b>Quels sont les chiffres 2012 ? .....</b>	<b>54</b>
<b>IV.</b>	<b>Quel est le profil des bénéficiaires ? .....</b>	<b>55</b>
A.	Par lieu d'habitation.....	55
B.	Par prescripteurs.....	55
C.	Biens financés .....	55
D.	Par types de foyer .....	56
<b>V.</b>	<b>Conclusion.....</b>	<b>56</b>
<b>Le bénévolat</b>		
<b>I.</b>	<b>L'aide alimentaire .....</b>	<b>54</b>
A.	Equipes bénévoles (semaine) .....	55
B.	Equipes bénévoles (samedi) .....	55
C.	Tournée de collecte du pain .....	55
D.	Trajet vers la Banque alimentaire.....	56
<b>II.</b>	<b>Le restaurant social .....</b>	<b>54</b>
<b>III.</b>	<b>L'épicerie sociale .....</b>	<b>54</b>
<b>IV.</b>	<b>Le conseil d'administration .....</b>	<b>60</b>
<b>V.</b>	<b>Total des heures de bénévolat en 2012.....</b>	<b>560</b>
<b>Le développement durable à la Manne</b>		

# Le mot du Président

---

L'année 2012 aura été riche en événements pour La Manne.

La situation économique de notre pays n'a pas connu d'embellie. La hausse continue du chômage a conduit de nouvelles personnes vers nos services. Conscients des restrictions financières de nos partenaires institutionnels et de nos donateurs, nous avons réduit au minimum les frais de fonctionnement.

Nous réfléchissons à la transition nécessaire pour l'ensemble des secteurs d'activités de la Manne, pour les rendre viables sans pénaliser les plus pauvres. Il nous faut préparer l'avenir en ayant comme objectif de pérenniser nos actions afin de pouvoir continuer de répondre aux besoins des nombreuses familles en situation de paupérisation.

«Le carrefour des savoirs» créé en 2012 participe à sa manière à ce défi. Il s'agit d'offrir des réponses simples pour permettre aux familles de mieux pouvoir gérer leur budget.

Cette nouvelle activité proposée aux bénéficiaires des colis alimentaires est un lieu d'échanges des savoirs qui allie les pratiques culinaires économiques et l'équilibre alimentaire. Il nous faut sans cesse nous adapter aux besoins des personnes.

L'avenir de la Manne dépendra de notre capacité à appréhender les nouvelles réalités économiques, environnementales et sociales en pleine mutation.

## **Les défis économiques :**

Ils vont impacter directement l'ensemble du monde associatif et faire disparaître les intervenants qui ne sauront pas s'adapter aux nouvelles réalités (baisse de financements publics et privés). Ces contraintes budgétaires qui s'imposent à tous vont nous obliger à augmenter notre capacité d'autofinancement, par l'appel au mécénat et le développement d'activités lucratives.

## **Les défis en matière de formations:**

Il faut une prise en charge adaptée aux problématiques de plus en plus complexes des personnes que nous rencontrons et accompagnons. Cela ne pourra se faire que par un travail de formations de l'ensemble des personnes qui accompagne les familles. Dans le cadre de la distribution alimentaire, nous aurons besoin de parfaire la formation aux procédures de plus en plus drastiques qui régissent le fonctionnement de la filière alimentaire.

## **Les défis sociaux :**

La Manne joue un rôle important au travers de ses multiples activités. Plusieurs milliers de personnes font appel à nos services. L'impact du travail réalisé dans le domaine du lien social est considérable mais par essence, il n'est pas quantifiable. La Manne est un véritable amortisseur social qui doit continuer à être présent auprès de ceux qui nous seront envoyés dans les années à venir.

Nous devons rendre viables et pérennes nos activités, en n'oubliant pas ce qui est le cœur de notre vocation et la finalité de notre travail : le service aux personnes en situation de précarité.

Hubert PHILIPP  
Président de la Manne



## AIDE ALIMENTAIRE : les colis

---

## **I. La distribution de colis alimentaires**

### **A. L'organisation et le fonctionnement : un dispositif original**

La Manne récupère ou achète puis redistribue de la nourriture sous forme de colis alimentaires aux familles en situation de précarité du nord du département du Haut-Rhin.

La distribution de colis alimentaires est ouverte tous les après-midi sauf week-end et jours fériés de 14h à 16h. Elle permet de venir en aide à des familles en difficultés en leur distribuant l'équivalent de 5 repas / personne/ semaine (14 pour les demandeurs d'asile sans ressource). Les colis sont un complément, un "coup de pouce" pour les personnes qui connaissent des difficultés.

Nous travaillons en synergie avec les professionnels du secteur social pour que l'aide proposée soit la plus pertinente possible et entre dans une démarche d'aide sociale plus globale proposée par les services sociaux. Ce mode de fonctionnement est un modèle original de collaboration où nous intervenons dans notre cœur de métier, l'aide alimentaire, en lien avec les professionnels qui suivent les familles et qui sont prescripteurs des aides de La Manne.

Les bons alimentaires de La Manne sont délivrés par des professionnels du secteur social : assistantes sociales, conseillères en économie sociale et familiale, éducateurs des structures sociales du département et des communes (associations, CMS, CCAS,...). Les personnes ne peuvent bénéficier que d'un colis par semaine. La durée d'accès à la distribution des colis alimentaires est décidée par le travailleur social en charge du suivi de la famille.

Le prescripteur effectue une analyse sociale de la situation de la famille en prenant en compte les ressources des bénéficiaires selon le calcul suivant :

Revenu - charges / nombre de personnes au foyer

Le résultat obtenu (quotient familial) doit être inférieur à 160€ par mois pour que le travailleur social prescrive un bon d'accès à la Manne pour la famille. Le colis est remis sur présentation du bon.

Les colis sont constitués de produits frais (laitage, fruits, légumes, produits carnés, plats préparés) mais également de produits secs (féculents, conserves, condiments, épices, produits pour bébé...).

### **B. La participation financière : une démarche pédagogique**

Fin 2011, la participation financière des bénéficiaires aux colis a été mise en place à La Manne. L'idée est de sortir de l'assistanat en valorisant la participation des bénéficiaires au dispositif mais également de pallier à la diminution des subventions et des denrées collectées. Cette participation a pour objectif de contribuer en partie au maintien du niveau actuel des colis de 5 repas/pers/sem.

Un tarif unique de 1€ par adulte/semaine et 0,50cts pour les enfants (-18 ans)/semaine a été établi. Pour les familles sans aucune ressource, l'accès aux colis alimentaires reste gratuit. Il existe donc 2 bons d'accès aux colis de La Manne distincts :

- Les bons pour un colis alimentaire payant : ils sont délivrés pour une période de 1 à 4 semaines, renouvelables selon la situation des bénéficiaires.
- Les bons pour un colis alimentaire gratuit exceptionnel : ils sont réservés aux personnes sans ressources financières et sont délivrés à titre exceptionnel pour 2 semaines. La durée de prescription des bons exceptionnels gratuits est de maximum 6 semaines (soit 3 bons de 2 semaines). Au-delà de cette période, un mot du travailleur social doit être joint au bon gratuit confirmant l'incapacité de la famille à contribuer financièrement aux colis. Sur l'année écoulée, nous voyons que cette démarche n'est pas encore automatique mais l'utilisation des bons gratuits se fait de façon pertinente lorsque les situations le nécessitent.

Grâce à cette participation, nous avons pu collecter 17 517 € sur l'année 2012 qui ont contribué à l'achat de marchandises et de denrées alimentaires.

Nous avons maintenant un an de recul pour faire un premier bilan de ce dispositif. Notre démarche a été comprise et plutôt bien accueillie par les travailleurs sociaux, ainsi que par les bénéficiaires. Deux aspects positifs ont souvent été évoqués :

- Le coté pédagogique de la démarche : le colis a une valeur même symbolique.
- La contre partie que le bénéficiaire apporte est valorisante.

Le fait de demander une participation financière aux bénéficiaires a sans doute pu décourager certaines familles bénéficiaires de venir à La Manne. Le dispositif n'a cependant pas pénalisé les familles les plus pauvres puisque les colis restent gratuits lorsque les revenus sont inexistantes ou très très faibles. Il s'agirait plutôt de familles qui ne souhaitent pas forcément rentrer dans cette démarche pédagogique d'échanges et qui préfèrent rester dans des dispositifs entièrement gratuits.

L'incidence de la mise en place de ce dispositif sur la fréquentation du service de colis alimentaires de La Manne est difficile à évaluer mais il est certain qu'une petite part de familles a pu s'orienter vers d'autres structures. Nous restons cependant persuadés, au vu des retours des prescripteurs mais aussi des bénéficiaires, que cette démarche est positive et permet une approche constructive de la relation d'aide.

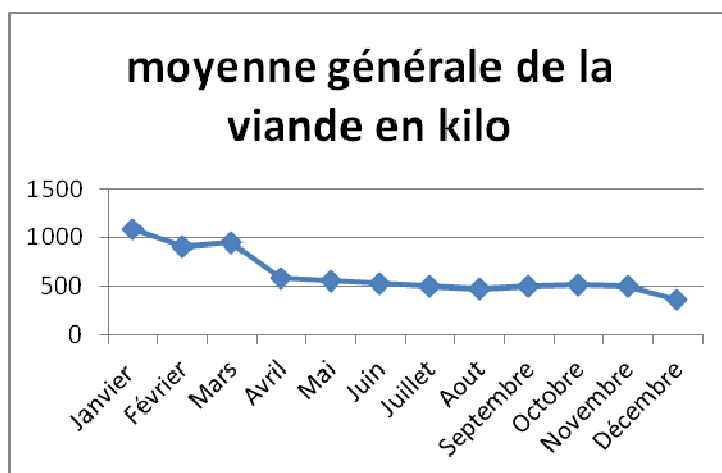
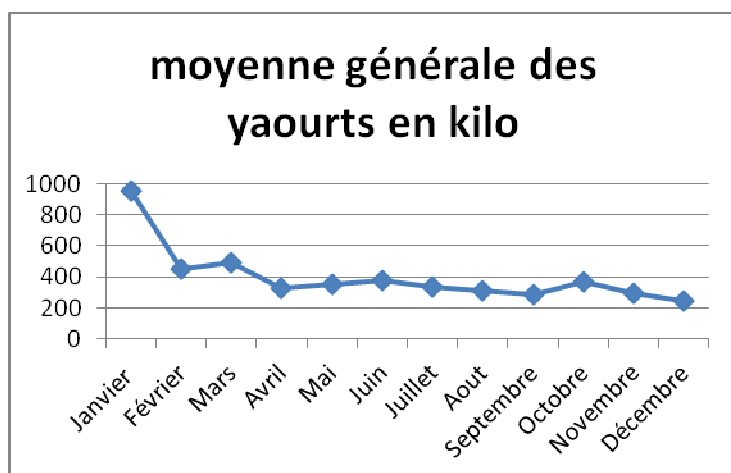
### **C. Fait marquant de 2012: le ramassage des denrées en chute libre**

L'année 2012 a été marquée par la baisse sans précédents des denrées fraîches collectées auprès des enseignes partenaires. Cette tendance s'était amorcée en 2011 mais elle s'est accentuée et renforcée de façon brutale en 2012 et ce dès le mois de janvier.

Cela est lié à l'évolution des modes de consommation et la mise en place de politiques de "ventes discount" des enseignes de distribution. Dans la majorité des enseignes les produits sont désormais vendus jusqu'au dernier jour de consommation et cela impacte directement le volume de denrées distribuables que nous recevons et redistribuons.

Les denrées le plus directement touchées sont les laitages et les protéines fraîches (viande, poisson, ...). Les fruits et légumes sont soumis aux baisses saisonnières mais ont été un peu moins impactés par cette baisse.

Poids des produits collectés en 2012 :



La diminution a été brutale en janvier puis s'est poursuivie de façon constante tout au long de l'année. Le poids des laitages est passé de 1000 Kg collectés en janvier à un peu plus de 200kg en fin d'année. Les protéines connaissent une baisse encore plus forte de 1200 Kg en janvier à 250 kg en décembre.

Des solutions pour maintenir l'équivalent de 5 repas/ pers/ sem ont été mises en place :

- Mise en place de la distribution de produits surgelés grâce aux donateurs qui nous ont soutenu dans l'acquisition d'un véhicule de transport en T° négatives. La banque alimentaire nous met régulièrement à disposition des produits surgelés, principalement des protéines.
- Faire appel, pendant plusieurs semaines, à la Banque alimentaire de Mulhouse pour nous fournir des compléments de denrées fraîches afin de maintenir les 5 équivalents repas des colis.
- Remplacement d'une partie des protéines fraîches habituelles par des œufs, produit que nous achetons.
- Achats à plusieurs reprises de protéines fraîches (poulet,...) lorsque nous ne recevions presque rien des tournées de collecte.
- Compensation des produits frais (laitages...) par des conserves



## D. Les chiffres de la distribution

### 1. La distribution tous bénéficiaires confondus

	TOUTES COMMUNES				COLMAR			
	2010	2011	2012	Évolution 2011/2012	2010	2011	2012	Évolution 2011/2012
Nb de familles	1 442	1 348	<b>1 213</b>	-10%	966	887	<b>821</b>	-7,4%
Nb de personnes	4 027	3 968	<b>3 422</b>	-13.8%	2 569	2 483	<b>2 248</b>	-9.5%
Nb d'enfants	1 571	1 659	<b>1 488</b>	-10.3%	962	1 013	<b>971</b>	-4.15%
Nb d'équivalents repas distribués	235 582	281 253	<b>240 052</b>	-14.6%	167 986	179 846	<b>165 465</b>	-7.99%
Nb de passages	11 947	12 256	<b>11 262</b>	-8.1%	8 547	8 153	<b>7 661</b>	-6%
Durée moyenne d'accès (semaine)	8,3	9,1	<b>9,2</b>	+1.1%	8,8	9,2	<b>9,3</b>	+1.1%

En 2012, le dispositif des colis alimentaires a connu une baisse de fréquentation avec -10% du nombre de familles par rapport à 2011, cela représente tout de même 1 213 familles soit 3 422 personnes bénéficiaires de colis alimentaires.

Après une année 2011 en forte augmentation, 2012 revient sur des chiffres en partie plus proches de ceux de 2010, en terme de nombre de passages notamment. Le nombre d'équivalents repas distribués connaît une baisse de 14,6% par rapport à 2011 mais reste supérieur au nombre d'équivalent repas distribués en 2010.

Il est important de remarquer l'augmentation de la durée moyenne d'accès au service de distribution de colis alimentaires : alors qu'en 2010, la durée moyenne d'accès à la distribution de colis alimentaires s'établissait autour de 8,3 semaines, de 9,1 sem/ famille en 2011, elle passe à 9,2 semaines/ famille en 2012.

Il y a un peu moins de familles qui viennent mais celles qui sont bénéficiaires de l'aide alimentaire le sont toujours aussi longtemps, voir même un peu plus longtemps. Cela correspond à la complexification des situations sociales avec un cumul de difficultés (santé, emploi, dettes...). Les situations sont souvent longues à se rétablir dans un contexte économique morose.

La baisse de fréquentation de l'aide alimentaire sous forme de colis peut s'expliquer par trois facteurs complémentaires :

- Une année 2011 avec une explosion de la fréquentation (notamment liée aux nombreuses arrivées de personnes en demande d'asile sur le département)

- La mise en place de la participation financière qui a pu inciter un nombre limité de familles à se tourner vers d'autres formes d'aides, par manque d'adhésion à cette nouvelle démarche (voir p7).
- L'arrêt progressif du dispositif d'aide spécifique (14 équivalent repas) pour les demandeurs d'asile sans ressources à partir de juillet 2012 (voir p 11).

La grande majorité des bénéficiaires de l'association étant domiciliée à Colmar (67.7% en 2012), nous faisons mention spécifique des chiffres concernant cette commune.

## 1. Un public spécifique : les demandeurs d'asile

Dans le fonctionnement de l'activité de distribution de colis alimentaires de l'association La Manne, nous distinguons 3 grandes catégories de demandeurs d'asile. Ces catégories sont définies en fonction de l'évolution de leur dossier de demande d'asile au regard de l'administration française et sont :

- Les demandeurs d'asile primo-arrivants dont la demande n'a pas encore été enregistrée par l'administration française ;
- Les demandeurs d'asile dont le dossier est en cours de traitement par l'administration française ;
- Les demandeurs d'asile déboutés dont la demande a été rejetée par l'administration française.

Ces trois statuts impliquent une différence essentielle quand il s'agit d'assumer les charges du quotidien :

- Les demandeurs d'asile dont les dossiers sont en cours de traitement bénéficient d'une allocation temporaire d'attente (ATA) et d'un hébergement en centre d'accueil de demandeurs d'asile (CADA) ;
- Les demandeurs d'asile primo-arrivants et déboutés ne bénéficient ni d'hébergement, ni de l'ATA. Cependant, si des enfants sont présents au foyer, les familles peuvent bénéficier d'un soutien des services de l'aide à l'enfance du Conseil Général.

Étant donnée l'absence totale de revenus des demandeurs d'asile primo-arrivants déboutés et les charges qu'ils doivent assumer malgré tout (nourriture, logement, vêtements, ...), l'État avait mis en place un système d'aides indirectes versées par la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP) aux associations compétentes depuis plusieurs années.

Ce colis spécifique est distribué aux familles qui nous sont principalement adressées par l'association la CIMADE (Comité Inter-Mouvements Auprès Des Evacués), association partenaire qui porte assistance aux personnes étrangères notamment déboutées du droit d'asile.

Dans ce cadre, La Manne bénéficiait d'une aide financière de la DDCSPP pour distribuer aux demandeurs d'asile primo-arrivants ou déboutés des colis alimentaires spécifiques comprenant

un nombre supérieurs d'équivalents repas, 14 par personnes au lieu de 5 pour les colis classiques.

En 2012, suite à des recadrages budgétaires, la DDCSPP a indiqué qu'elle mettrait fin à cette subvention. Après de nombreux échanges entre partenaires, il a finalement été décidé d'arrêter progressivement ce dispositif d'aide à partir du mois de juillet 2012.

Le dispositif spécifique des colis supplémentaires a donc pu être proposé normalement à toutes les personnes déboutées du droit d'asile orientée à la Manne par la CIMADE jusqu'à fin juin. A partir du mois de juillet seules les familles déjà bénéficiaires de ce dispositif ont pu continuer à recevoir 14 équivalents repas à La Manne et ce jusqu'à fin décembre 2012. Les nouvelles familles ont été orientées vers d'autres dispositifs d'aide.

La subvention de la DDCSPP n'étant pas reconduite en 2013, le dispositif des 14 équivalents repas a été arrêté depuis janvier 2013. La Manne n'étant pas en mesure d'auto-financer le nombre de repas supplémentaires que représente ce dispositif.

<b>Demandeurs d'asile</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>Évolution 2011/2012</b>
Nb de familles	56	110	<b>92</b>	-19.6%
Nb de personnes	187	319	<b>291</b>	-8.8%
Nb d'enfants	93	182	<b>120</b>	-34.1%
Nb d'équivalents repas distribués	47 026	113 119	<b>97 128</b>	-14.1%
Nb de passages	930	2 261	<b>2 466</b>	+9.1%
Durée moyenne d'accès (semaine)	17	20	<b>26,8</b>	+34%

En 2012, suite à l'arrêt progressif du dispositif d'aide aux demandeurs d'asile en milieu d'année, le nombre de personnes en demande d'asile bénéficiaires de l'aide alimentaire de La Manne a connu une stabilisation. Ainsi 92 familles ont été bénéficiaires de colis spécifiques entre janvier et juin 2012. Ce chiffre aurait sans doute été très proche de celui de 2011 en décembre, s'il n'y avait pas eu un arrêt de la prise en charge de nouvelles familles à partir de juillet.

Nous constatons également que les personnes en demande d'asile primo-arrivants et déboutés sont venus plus souvent et sont restés bénéficiaires plus longtemps des colis alimentaires gratuits (26,8 semaines en moyenne en 2012 contre 20 en 2011), reflétant la grande complexité des situations.

La situation sociale des personnes déboutées du droit d'asile est alarmante : aucune ressource, problèmes d'hébergement, de santé, de nutrition... Les associations caritatives sont la seule issue de secours pour ces personnes qui ne sont éligibles à aucune aide. Nous souhaitons alerter l'ensemble des partenaires sur la détresse de ces familles mais aussi les limites et le taux de saturation que connaissent l'ensemble des dispositifs d'aide du milieu associatif colmarien. Nous ne pouvons pas continuer à proposer de l'aide à ces personnes sans soutien des bailleurs et partenaires.

## 2. Les chiffres : conclusion

Sachant que le public spécifique des demandeurs d'asile primo-arrivants et déboutés bénéficie d'un colis plus important (14 équivalents repas au lieu de 5), il nous semble intéressant d'extraire les informations les concernant afin de pouvoir évaluer la situation des autres personnes bénéficiaires de La Manne. Nous obtenons alors le tableau suivant :

Total hors demandeurs d'asile	2011	2012	Évolution 2011/2012
Nb de familles	1 238	<b>1 121</b>	-9.4%
Nb de personnes	3 649	<b>3 129</b>	-12.2%
Nb d'enfants	1 477	<b>1 375</b>	-6.9%
Nb d'équivalents repas distribués	168 134	<b>142 924</b>	-14.9%
Nb de passages	9 995	<b>8 796</b>	-11.9%
Durée moyenne d'accès (sem.)	9,1	<b>7,8</b>	-14.3%

Il est important de constater que le nombre de familles bénéficiaires de colis alimentaires à La Manne, hors public spécifique, reste très élevé. 3 129 personnes ont reçu de la nourriture pour préparer l'équivalent de 142 924 repas. Ces 1 121 familles sont venues 8 796 fois au cours de l'année 2012.

**Le coût d'un repas distribué à la Manne est estimé à 3,60 €. La valeur totale des repas distribués tout public confondu est de 864 187 € pour 2012 ou 514 526 € (hors public spécifique).**

## II. Typologie des bénéficiaires

### A. Nombre de personnes présentes au foyer

Personne	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>2012</b>	357	250	199	215	104	55	20	6	3	2	1	1
<b>%</b>	29,4	20,6	16,4	17,7	8,6	4,5	1,6	0,5	0,3	0,2	0,1	0,1
<b>2011</b>	373	247	244	235	145	53	36	8	4	0	2	1
<b>%</b>	27,7	18,3	18	17,4	11	4	2,7	0,6	0,3	0	0,14	0,07
<b>2010</b>	437	308	226	242	135	54	24	8	5	1	1	1
<b>%</b>	30	21	16	17	9,5	4	1,7	0,5	0,3	0,07	0,07	0,07

1 121 familles ont été accueillies au service de distribution de colis alimentaires en 2012. Les évolutions les plus significatives de la répartition des familles par nombre de personnes présentes au foyer sont :

- Une forte représentation des foyers d'une seule personne avec une augmentation en 2012 (29.4%).
- Une augmentation de la part des familles de 2 personnes (20,6%).
- Les familles « classiques », comptant 2 à 4 personnes, représentent 54,7 % des familles bénéficiaires.

- Les familles nombreuses (à partir de 5 personnes) représentent quant à elles 15,8% de nos bénéficiaires.

En moyenne, les foyers accédant à la distribution de colis alimentaires comptent 2,8 personnes pour 2012 (2,9 personnes par famille en 2011).

## B. Nombre de semaines d'accès par famille

Semaine	1	2	3	4	5	6	7	8-10	11-20	21-30	31-40	41-52
<b>2012</b>	242	202	130	110	51	35	41	79	137	80	46	58
<b>%</b>	19.9	16.6	10.7	9.1	4.2	2.9	3.4	6.5	11.3	6.6	3.8	4.8
<b>2011</b>	289	184	125	121	69	43	57	101	176	78	60	45
<b>%</b>	21	13,6	9	9	5,1	3,1	4,2	7,5	13	5,8	4,4	3,3
<b>2010</b>	304	191	175	145	73	54	58	102	170	72	54	44
<b>%</b>	21	13	12	10	5,1	3,8	4,1	7,2	12	5,1	3,7	3,0

En moyenne, la durée d'accès des bénéficiaires à la distribution de colis alimentaires est de 9,2 semaines en 2012 contre 9,1 en 2011.

Les principales évolutions apparaissent d'un côté au niveau des temps de fréquentation très élevés avec 15.2% des familles qui viennent entre 21 et 52 semaines et de l'autre au niveau du temps de fréquentation de 2 semaines qui augmente également.

## III. Les ressources de l'activité aide alimentaire/colis

### A. Participation des collectivités à l'aide alimentaire – colis

Subventions perçues	2010	2011	2012	Évolution 2011/2012
Ville de Colmar (fonct)	60 000€	66 000 €	70 000 €	+6%
Autres aides Colmar	21 500€	24 977 €	23 597 €	-5,5%
<b>Total Aides Colmar</b>	<b>81 500€</b>	<b>90 977 €</b>	<b>93 597 €</b>	<b>+2,9%</b>
DDCSP 68	30 000€	30 000 €	28 312 €	-5,6%
Conseil Général 68	20 400€	20 000 €	20 000 €	=
Autres communes 68	8 923€	11 497 €	13 861 €	+20,6%
<b>Total aides collectivités</b>	<b>140 823€</b>	<b>152 474 €</b>	<b>155 770 €</b>	<b>+2,2%</b>
Nb de repas distribués	235 582	281 253	240 052	-14,6%
<b>Prise en charge collectivités</b>	<b>0,60€/repas</b>	<b>0.54€/repas</b>	<b>0,65€/repas</b>	<b>+20,4%</b>

Ce tableau reprend les subventions accordées par les collectivités à La Manne dans le cadre de l'aide d'urgence pour permettre le fonctionnement quotidien de la distribution de colis alimentaires, hors dons (financiers et en nature), charges et subventions salariales.

Dans le contexte économique difficile de ces dernières années, nos partenaires publics subissent des restrictions budgétaires. Entre 2011 et 2012, les aides des collectivités ont connu

soit un maintien au même niveau que 2011 soit ont connu une légère hausse. Le nombre d'équivalents repas a, pour sa part, baissé sans pour autant revenir au niveau de 2010. La part de participation aux repas des collectivités est dans le même ordre de grandeur qu'en 2010.

## B. Les dons en nature

Nous tenons particulièrement à remercier nos partenaires artisans boulangers, hypermarchés et supermarchés qui nous permettent de distribuer des colis grâce à leurs dons quotidiens de denrées alimentaires. Les dons en nature sont essentiellement constitués de produits frais qui arrivent à date limite de consommation et de fruits et légumes. Tous les produits reçus font l'objet d'une vérification (emballage, état général) et d'un tri par type de produit et par date. Ce tri nous permet d'éviter le gaspillage de produits et d'organiser au mieux chaque après-midi la distribution de colis alimentaires. Nos partenaires nous donnent également des produits secs dont les dates d'utilisation optimale sont proches. Ces produits estampillés « à consommer de préférence » ont l'avantage de pouvoir être consommés encore quelques jours voire quelques mois (en fonction du produit) après la date indiquée.

Dons en nature	2011	2012	évolution 2011/2012
Poids des denrées collectées	238 596 KG	258 499 KG	+8.3%

Nos partenaires, hypermarchés, supermarchés et commerçants artisans, sont toujours aussi présents en nombre mais ont dû revoir leur gestion de stock afin de contrer les effets de la crise économique. Les enseignes ont également développé des politiques de ventes discount de produits à date de consommation courte. Les produits sont donc vendus de plus en plus tard. Ce changement dans les modes de consommation a pour conséquence une baisse de volume de leurs invendus et donc de leurs capacités de dons à notre association surtout sur les produits tels que les viandes, yaourts, laitages, plats préparés,... On observe une légère hausse du poids de denrées collectées qui est lié au fait que nous avons reçus plus de fruits et légumes en 2012 mais moins de produits protéinés. En effet les fruits et légumes ne sont pas concernés par les ventes à prix réduits.

L'importante baisse du volume de dons en nature de produits laitiers et protéinés, associée à la variation des subventions nous semble inquiétante et nous invite à poursuivre une réflexion de fond sur l'avenir de l'association. La mise en place de la participation financière aux colis payants est un des éléments de réponse mais ne saurait répondre à l'ensemble des questions qui se posent à notre structure.

Il devient impératif pour nous de chercher à diversifier nos sources de financement en réaffirmant nos collaborations avec nos partenaires actuels mais aussi par l'étude des possibilités de développement de chiffre d'affaire et de recherche de mécénat etc, autant d'enjeux dont dépendront l'avenir et la pérennité de nos actions.

## C. Les dons financiers

Les dons financiers nous permettent de financer une partie du fonctionnement de l'association notamment des charges inhérentes à l'entretien des locaux (chauffage, électricité, eau etc.) ou encore une partie des salaires des permanents. Ils sont indispensables à la survie de l'association tout comme le sont les dons en nature ou les aides financières allouées par l'État et les collectivités.

En 2012, le montant total des dons financiers, par virement mensuel ou ponctuel, s'élève à **39 158 €** contre 54 092 € en 2011, soit une baisse de 14 934 €.

Il faut souligner que l'année 2011 a été exceptionnelle par le montant et le nombre de dons reçus. Cela est lié au fait qu'il s'agissait du 25ème anniversaire de La Manne. 2012 est plus proche d'une année classique pour le montant des dons de particuliers.

Nous tenons ici à souligner la grande fidélité de nos donateurs qui, d'année en année, poursuivent leur soutien à notre égard et nous permettent d'assurer la continuité de nos activités en faveur des plus démunis.

### Remerciements

Nous remercions vivement toutes les personnes et toutes les entreprises qui nous font des dons, à la mesure de leurs moyens, et qui nous permettent de poursuivre d'année en année nos actions en faveur des plus démunis. Sans ces dons, l'association ne pourrait pas exister.

Qu'ils soient en nature ou financiers, les dons accordés à notre association peuvent faire l'objet d'un **reçu pour don ouvrant droit à des déductions fiscales de 75%** du montant du don dans la limite de 521€ (66% au-delà) pour les particuliers et 60% du montant du don dans la limite de 5 pour mille du chiffre d'affaires pour les entreprises.

## IV. Bilan 2012 et perspectives 2013

### A. 2012 : un tournant

2012 a été une année où de nombreux défis se sont dessinés pour l'avenir. Dans un contexte économique morose où les situations de précarité se multiplient et ne sont plus exceptionnelles, la Manne a été obligée de relever de nombreux défis, de s'adapter et de trouver des solutions à la baisse des denrées alimentaires qui s'est fortement accentuée. Il semble certain maintenant que les changements qui étaient pressentis les années précédentes se confirment (baisse des denrées collectées, contexte de resserrement budgétaire, évolution du cadre législatif, des exigences des financeurs ...). Les associations sont fortement liées à l'environnement économique, social, ... L'adaptation permanente est une obligation pour continuer à exister dans un contexte où les changements s'opèrent à une très grande vitesse. De même la professionnalisation de la structure doit continuer à se poursuivre face à des

partenaires de plus en plus exigeants vis-à-vis du monde associatif. La Manne travaille depuis plusieurs années déjà à professionnaliser ses pratiques au quotidien.

## **B. 2013 : de nouveaux enjeux**

L'année 2013 doit être celle de la préparation de l'avenir. De nombreux programmes de financement ou d'aide prennent fin en 2013 (programme d'aide de la communauté européenne, Fond Social Européen, financement de la politique de la ville,...) et les modalités de prise en charge des années à venir sont encore incertaines. Il est à redouter, en raison du contexte économique actuel, que les programmes risquent fort de connaître des diminutions ou des recadrages importants avec des conséquences directes sur les actions des associations. Le défi de La Manne est de réussir à trouver de nouvelles solutions et sources de financement de ses actions mais aussi a peut-être repenser certaines de ces actions, évaluer leur pertinence, leur pérennité pour mieux les faire évoluer toujours dans le souci de correspondre au mieux aux besoins des personnes en situation de précarité. L'adaptation, l'innovation et la professionnalisation seront les maîtres mots des années à venir.





## LES CARREFOURS DES SAVOIRS

---

**L'action « Carrefours des savoirs » est un nouveau projet développé par La Manne. Cette action propose à des personnes en situation de précarité, bénéficiaires des aides alimentaires de La Manne, des échanges/rencontres sur l'alimentation comme vecteur de santé et de lien social.**

## **I. Le constat, les objectifs et la démarche**

Les Carrefours des savoirs sont des ateliers éducatifs. L'objectif est de pouvoir créer de l'échange autour de l'alimentation pour que des personnes isolées ou précaires aient accès aux connaissances de base en nutrition, cuisine, santé, conseils pratiques et pas cher, éducation au goût des jeunes et des enfants,... tout en retrouvant l'aspect convivial de l'alimentation comme un des vecteurs essentiels de santé et de lien social.

Le constat de départ montre que de nombreuses personnes ne savent pas cuisiner les fruits et légumes. Il existe une méconnaissance (noms, catégories nutritionnelles, façon de les préparer,...) de ces denrées pourtant essentielles à une alimentation saine et équilibrée avec un impact direct sur la santé (cholestérol, diabète, obésité...).

Les équipes qui distribuent les colis de l'aide alimentaire ont constaté que les denrées type fruits et légumes sont souvent délaissées par les bénéficiaires au profit d'autres denrées (viandes, laitages) souvent par méconnaissance de recettes simples et pas chères qui permettent de mettre en valeur ces aliments. Les bénéficiaires eux même expriment parfois leurs interrogations concernant la préparation de certains produits frais et préfèrent les refuser par méconnaissance des produits proposés.

L'idée est de créer du lien entre les personnes qui ont des connaissances en cuisine ou sur l'alimentation et celles qui souhaitent apprendre. La notion d'échange autour des aliments et la nutrition est à la base des "carrefour des savoirs". Chacun peut apporter et chacun peut recevoir.

La démarche consiste à mieux faire connaître les liens entre la santé et l'alimentation et comment mettre en pratique ces conseils dans son mode de vie quelque soit sa situation sociale, son budget, sa langue, son niveau d'éducation. Il s'agit de permettre à tous d'avoir accès à des connaissances de base en nutrition, cuisine, découverte des goûts et produits frais,... Le but de l'action est d'améliorer la connaissance et la consommation des fruits et légumes par les personnes qui connaissent une situation sociale difficile par le biais d'échanges ludiques et interactifs.

L'objectif final en matière de santé étant de promouvoir une alimentation saine et équilibrée comme vecteur d'une meilleure santé pour tous, parents et enfants/jeunes (l'éducation au goût commençant très jeune).

## **II. L'organisation et le public**

Suite au constat que les bénéficiaires des colis alimentaires ne savent pas toujours comment utiliser les légumes, et les céréales proposés dans les colis reçus chaque semaine, l'idée de proposer un atelier culinaire "Carrefours des savoirs", a germé...

Les carrefours des savoirs proposent des rencontres 1 à 2 fois par semaine toute l'année. Préparés, coordonnés et animés par une animatrice ainsi que des intervenants extérieurs professionnels (santé, cuisine, nutrition), les carrefours des savoirs durent 2 à 3 heures selon les ateliers et peuvent accueillir entre 5 à 9 personnes en fonction de l'activité, au sein de la cuisine pédagogique de La Manne. La Manne dispose d'une cuisine et d'une salle de restaurant, très récentes (2011) qui sont utilisés dans le cadre de l'action restaurant social le matin et qui sont disponibles les après-midi pour les « carrefours des savoirs ».

Une fois par mois des ateliers spécifiques parents / enfants sont proposés le mercredi pour permettre aux parents de cuisiner ensemble avec leurs enfants. L'idée est de faire de ce temps un moment de découverte ludique et de favoriser un autre rapport à l'alimentation.

Un des intérêts des Carrefours des savoirs, qu'il faut souligner, est que les thématiques des carrefours proposées sont en lien avec l'aide alimentaire reçue. Ainsi les fruits et légumes choisis pour apprendre de nouvelles recettes sont ceux qui sont distribués dans les colis alimentaires où vendus à l'épicerie sociale. Les recettes proposées sont toujours des plats cuisinés avec des fruits et légumes de saison, et essayent d'être originales, afin de varier les menus. Si l'approvisionnement de la Manne le permet, les produits viennent des réserves, sinon ils sont achetés.

Les participants aux carrefours des savoirs repartent avec un plat et un dessert à partager avec leur famille, ainsi que les recettes leur permettant de refaire les plats qu'ils ont appréciés.

### **III. La mise en œuvre : 2012, une phase pilote**

En 2012, une phase pilote a été lancée pour vérifier la pertinence de ce projet et avoir un retour sur l'intérêt des bénéficiaires pour cette action.

Cet atelier a démarré en juin 2012, grâce à la subvention accordée à la Manne par les Rotary, le Rotaract et l'Inner Wheel de Colmar.

Pour promouvoir et faire découvrir les carrefours des savoirs aux bénéficiaires, l'animatrice a confectionné des plats sucrés ou salés avec les produits distribués dans les colis alimentaires, puis les a proposés à la dégustation aux bénéficiaires dans la salle d'attente de la distribution des colis, en annonçant la création et l'ouverture des Carrefours des savoirs en juillet.

Dès le début juillet quelques personnes se sont inscrites, dont 2 messieurs, et sont revenus régulièrement, une fois par semaine, sachant que 2 jours sont proposés chaque semaine, ainsi qu'un atelier spécial « Enfants-Parents », une fois par mois.

Après les vacances en août, la reprise a été un peu difficile et les ateliers ont connu une baisse de fréquentation, mais le bouche à oreille a fonctionné et les Carrefours des savoirs sont maintenant bien connus des bénéficiaires de La Manne. Les participants s'inscrivent dès la fin de l'atelier pour la semaine suivante. Il y a évidemment plus de femmes que d'hommes, mais ils sont quelques uns à venir apprendre à cuisiner. Ils ou elles demandent les recettes de plats particuliers et dans la mesure du possible, l'animatrice cherche à accéder à leurs souhaits.

Un des buts recherchés, était aussi de créer du lien entre les personnes fréquentant l'atelier. Au fil des semaines, cet objectif a été atteint, puisque les personnes s'inscrivent en même temps que celles avec qui elles ont discutés pendant la confection du repas ou elles amènent avec elles une connaissance à l'atelier suivant.

On constate également que la réserve entre les différentes communautés qui se côtoient pendant les ateliers (turques, maghrébines, européennes) se transforme, au fil des rencontres, en échanges, discussions et partages de trucs et astuces et de recettes.

Nous avons invité, fin novembre, M. HELMSTETTER, pâtissier à la retraite, qui a animé un Carrefour des savoirs du mercredi (spécial enfants), pour la confection de « bredalas » de Noël. Chaque petit participant est reparti avec son paquet de gâteaux et un petit sujet en pâte sablée décoré avec son prénom par le pâtissier.

Pour les fêtes de fin d'année, les recettes proposées, permettaient de préparer des plats festifs avec des ingrédients simples, à des prix raisonnables. Pour l'année 2013, l'idée de faire intervenir des cuisiniers de la région pour partager leur savoir est à l'étude.

#### **La participation**

Le bilan est positif et encourageant, nous amenant à chercher les moyens de poursuivre cette action originale et innovante. En effet, un peu plus de 90 personnes différentes ont assisté à 38 ateliers entre juin et mi décembre 2012. Certaines personnes reviennent assister régulièrement aux ateliers carrefours des savoirs (jusqu'à 7 ou 8 fois) ce qui représente au total 205 participants sur l'ensemble des ateliers.

#### **IV. 2013 : le défi de la pérennisation**

Venir à La Manne pour une aide alimentaire répond à l'urgence mais nous souhaitons aussi que cela soit l'opportunité de trouver des solutions pour améliorer durablement la situation de nos bénéficiaires. L'idée est de pouvoir donner des éléments d'informations, de développer des connaissances et savoir-faire pour favoriser la santé et l'insertion sociale des personnes. Les carrefours des savoirs ont pour objectif de (re)faire découvrir qu'une alimentation équilibrée est source de bien être physique et de convivialité partagée.



## ÉPICERIE SOCIALE "REBOND"

---

## I. Bénéficiaires accueillis

68 foyers ont signé un contrat d'accès à l'épicerie sociale courant sur l'année 2012, ce qui représente 210 personnes (93 adultes et 117 enfants), sur l'année 2012, soit une hausse de 42 % par rapport à 2011.

23 ont commencé leurs contrats en 2011 (73 personnes, 30 adultes et 43 enfants) dont 6 foyers ne sont pas venus à l'épicerie en 2012 (18 personnes, 8 adultes et 10 enfants).

Nous avons enregistré 805 passages. L'économie réalisée est de 19 650 € pour les 62 familles participantes.

### A. Typologie du public accueilli

L'accès à l'épicerie étant prioritairement sous condition de ressources, le public accueilli est très hétérogène :

Typologie	Nb	% en 2012	% en 2011
<b>Personnes seules</b>	<b>15</b>	<b>22%</b>	<b>33%</b>
<b>Familles monoparentales</b>	<b>27</b>	<b>40%</b>	<b>37%</b>
avec 1 enfant	8	30%	12,5%
avec 2 enfants	10	37%	56,2%
avec 3 enfants	5	18%	18,7%
avec 4 enfants	1	4%	0,0 %
avec 5 enfants	3	11%	12,5%
<b>Couple avec ou sans enfants</b>	<b>26</b>	<b>38%</b>	<b>30%</b>
Couple sans enfants	3	12%	7,7%
Couple avec 1 enfant	5	19%	15,4%
Couple avec 2 enfants	6	23%	38,5%
Couple avec 3 enfants	10	38%	38,5%
Couple avec 4 enfants	2	8%	0,0%

L'âge des bénéficiaires est lui aussi hétérogène :

- 13 % des personnes ont entre 20 et 29 ans,
- 31 % ont entre 30 et 39 ans,
- 35 % ont entre 40 et 49 ans,
- 17 % ont entre 50 et 59 ans,
- 4 % ont plus de 60 ans.

### B. Situation sociale

Type de ressources	Nb	% en 2012	% en 2011
Assedic	16	23,5%	11,63%
Invalité, AAH	5	7%	4,65%
Retraite	2	3%	11,63%
Minimums sociaux (RSA, ASS,...)	29	43%	32,56%
Salaire	16	23,5%	39,53%
<b>Total</b>	<b>68</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

Le Revenu moyen est de 1 183 € (toutes ressources comprises) soit une baisse de 160 € par rapport à 2011. Les familles venant à l'épicerie sociale ont moins de ressources que les années précédentes. Cela traduit une paupérisation croissante des familles impliquant ainsi le grand nombre de contrats d'accès à l'épicerie sociale pour créances et impayés.

## C. Raisons de participation à l'épicerie

Raison participation épicerie	Nb	% en 2012	% en 2011
<b>Remboursement de créances</b>	<b>49</b>	<b>72%</b>	<b>74%</b>
Impayé loyer	11	22%	22%
Créances diverses (crédits, impôt, énergie, avocat, ...)	30	61%	44%
Découvert bancaire	8	16%	34%
<b>Dossier Banque de France<sup>1</sup></b>	<b>8</b>	<b>12%</b>	<b>12%</b>
<b>3ème critère<sup>2</sup></b>	<b>11</b>	<b>16%</b>	<b>14%</b>
<b>Total</b>	<b>68</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

Le temps d'accès moyen à l'épicerie des 68 foyers présents en 2012 est de 5,33 mois, soit environ 2 contrats.

- ✓ 48 foyers ont bénéficié d'un contrat de trois mois dont 13 viennent de commencer l'accès à l'épicerie courant novembre ou décembre 2012 et 10 foyers avaient fini l'accès en janvier et février 2012.
- ✓ 16 foyers ont bénéficié de deux contrats
- ✓ 7 de trois contrats et plus.

## II. Les sorties

Fin contrat	Nb	% en 2012	% en 2011
<b>Positif</b>	<b>50</b>	<b>73%</b>	<b>63%</b>
Positif	25	51%	30%
En cours	24	49%	70%
<b>Contrat non complet</b>	<b>14</b>	<b>21%</b>	<b>19%</b>
Choix d'une autre aide alimentaire	2	14%	25%
Pas de nouvelles	7	50%	37,5%
Pas venu	5	36%	25%
Prêt 0%	0	0%	12,5%
<b>Négatif</b>	<b>4</b>	<b>6%</b>	<b>19%</b>
Colis Manne	2	50%	25%
autre	2	50%	75%
<b>Total</b>	<b>68</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

<sup>1</sup> Les personnes accueillies ont bénéficié de l'épicerie afin de les aider à payer leurs charges fixes ou des apurements de créances dans l'attente de l'instruction d'un dossier Banque de France.

<sup>2</sup> Les personnes accueillies ont bénéficié de l'épicerie suite à leur suivi social réalisé par leurs travailleurs sociaux prescripteurs dans une logique de réappropriation de leur gestion familiale (budgétaire et alimentaire).

La présence hebdomadaire des familles permet la réalisation des objectifs fixés et contractualisés individuellement. En effet, l'économie pour une famille de 4 personnes est de 112 € par mois si la famille vient toutes les semaines du mois. Si celle-ci manque une semaine, c'est 28 € de moins d'économie.

- 73 % des familles ont réalisés ou sont en cours de réalisation de leurs objectifs
- 21 % des familles n'ont pas été présents régulièrement pour atteindre les objectifs principaux mais ont pu faire des économies et résoudre une partie de leurs difficultés
- 6% des familles ont vu leurs situations se dégrader en cours d'accès et ont été orientées sur une autre action (colis Manne par ex.).

### III. Activités pédagogiques

46 dates d'ateliers ont été proposées, 38 ateliers ont été réalisés courant 2012 et se sont déclinés sous forme :

- d'ateliers cuisine (25)
  - ✓ cuisine de saison,
  - ✓ cuisine à base de produits appertisés,
  - ✓ apprentissage de différentes bases culinaires (béchamel, ...), à la fin de chaque atelier, une recette est remise aux participants.
  - ✓ informatif sur l'hygiène alimentaire.
- d'ateliers budget (9)
  - ✓ préparation à la gestion,
  - ✓ économies d'énergies,
  - ✓ sur différents thèmes de gestion budgétaire comme le compte bancaire, le chéquier, les différents types de crédits,...
- d'ateliers santé (4)
  - ✓ ateliers réalisés par Simone KEHR, agent de prévention sur le rapport entre l'alimentation et la santé.

Les ateliers ont plusieurs objectifs :

- rompre l'isolement, en recréant et favorisant le lien social, les échanges de savoir-faire entre les participants, ...
- permettre aux personnes de se réapproprier la gestion de leur vie quotidienne,
- se remettre en mouvement, se mobiliser, ...

Nous demandons aux familles bénéficiaires de l'épicerie de participer à un atelier par mois. Cette année a été mis en place grâce aux « Carrefour des Savoirs » des ateliers cuisine parents/enfants qui ont permis de mobiliser les familles monoparentales qui auparavant se rendaient difficilement aux rencontres faute de moyen de garde. Ces rencontres permettent aux familles d'avoir un moment d'échange spécifique avec leurs enfants et partager un temps personnel hors du contexte familial.

Deux ateliers cuisine ont été réalisés en partenariat avec :

- ✓ Le magasin Simply market avenue de Colmar



✓ Alsace Active

Ces moments ont permis aux participants de sortir du cadre des rencontres ordinaires et d'échanger et de partager un moment convivial avec de nouvelles personnes.

Nous demandons aux familles bénéficiaires de l'épicerie de participer à un atelier/rencontres par mois. Nous constatons qu'il est toujours difficile de faire participer les familles à ces temps d'échanges. Celles-ci sont dans leurs quotidiens mouvementés ; gestion des enfants, gestion de la vie professionnelle (recherche d'emploi, emploi,...), gestion des rendez-vous médicaux, administratifs,... Les personnes ont vraiment des difficultés à sortir du contexte quotidien et à se poser des questions sur leur situation personnelle. La réalité peut faire peur, cela explique les absences aux rencontres. Il faut souvent déjà un contrat d'accès de 3 mois avec les familles pour les amener vers les ateliers et les faire participer. Puis après la première participation, il se passe souvent un déclic et les familles s'inscrivent et participent plus facilement.

Ci-dessous un tableau récapitulatif de la présence aux ateliers pédagogiques :

Présence aux ateliers	Nb	% en 2012	% en 2011
<b>de 0% à 24%</b>	<b>23</b>	<b>34%</b>	<b>32 %</b>
non renouvellement ou arrêt contrat	6	26%	36%
Maladie	3	13%	7%
Autre	2	8,75%	7%
Enfants	2	8,75%	0%
Travail	10	43,5%	50%
<b>de 25% à 49%</b>	<b>10</b>	<b>15%</b>	<b>12 %</b>
Maladie	2	20%	
arrêt contrat	2	20%	20%
Autre	2	20%	60%
Travail	1	10%	20%
Enfants	3	30%	
<b>de 50% à 74%</b>	<b>6</b>	<b>9%</b>	<b>21 %</b>
Travail	1	17%	0%
Abs. Avant fin de contrat	0		22%
Enfants	2	33%	
Maladie	1	17%	
Autre (garde des enfants, ...)	2	33%	78%
<b>de 75% à 100%</b>	<b>15</b>	<b>22%</b>	<b>16%</b>
<b>souvent absent épicerie</b>	<b>12</b>	<b>17%</b>	<b>7%</b>
<b>Fin contrat janvier 2011 ou début contrat déc. 2011</b>	<b>2</b>	<b>3%</b>	<b>12%</b>
<b>Total</b>	<b>68</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

La présence aux ateliers est parfois irrégulière pour certaines familles. La principale explication est que ces familles ont une activité professionnelle à temps plein ou à temps partiel. Mais, le taux de participation aux ateliers est de 55% et de 72 % par rapport aux inscriptions.

6 contrats n'ont pas été renouvelés pour absences injustifiées aux ateliers. Dans toutes les situations, la présence ou l'absence de participation aux activités a été un support dans les décisions de renouvellement des contrats d'accès.

#### **IV. 2013 : Rebondir pour grandir**

2012 s'est achevée sur une forte augmentation du nombre de demandes d'accès à l'épicerie sociale. Cette tendance se confirme en 2013 puisque l'épicerie ouvre maintenant une demi-journée supplémentaire par semaine. Elle est donc ouverte deux jours complets.

L'augmentation des demandes correspond à la précarisation des familles à bas revenus.

L'épicerie sociale est un outil d'aide qui a fait ses preuves et qui pourrait continuer à se développer dans les années à venir. La pertinence de l'action menée sur la gestion du budget familial, grâce à une approche de suivi budgétaire personnalisé et d'achats à faible coût, est incontestable et semble se profiler comme une forme d'aide qui se développera encore à La Manne dans les années à venir.



## LE RESTAURANT SOCIAL

---

## I. En hiver

Le restaurant social a été ouvert sur deux périodes du 2 janvier au 30 mars et du 2 novembre au 31 décembre 2012. Il accueille et propose un repas gratuit chaud et équilibré qui comprend : une soupe, une entrée, un plat, un fromage et un dessert tous les midis hors jours fériés du lundi au vendredi aux personnes en situation de grande précarité.

Le public qui fréquente cet établissement est en situation d'errance sur la ville de Colmar ou hébergé en foyer d'urgence. Il s'agit de personnes de 18 ans et plus, sans revenus ou presque (RSA) et principalement sans domicile fixe.

D'une manière générale, les personnes accueillies peuvent présenter des problèmes de santé physique ou psychologique, des problèmes liés à la consommation d'alcool ou de produits illicites. A cela s'ajoutent des pathologies liées au mode de vie à savoir : le manque d'hygiène, la promiscuité, les pratiques à risques,...

Le restaurant les reçoit et leur procure grâce à notre cuisinier et nos bénévoles, Noëlle et Yvette :

- un lieu d'accueil et d'écoute chauffé : les usagers peuvent se détendre, se reposer en toute convivialité en recevant un repas chaud.

- un lieu structurant : les usagers sont soumis à des règles de vie dans l'enceinte du restaurant.

**Nous avons servi 1718 repas pour l'année 2012 soit une augmentation de 11 % par rapport à 2011.**

Pour la première période du 2 janvier au 30 mars 2012, nous avons servi 1 202 repas, soit une augmentation de 36 % par rapport à la même période en 2011.

Pour la seconde période du 2 novembre au 31 décembre 2012, nous avons servi 516 repas, soit une baisse de 23 % par rapport à la même période en 2011.

Il faut remarquer que depuis les deux dernières années on constate une évolution dans la typologie du public qui vient au restaurant social. Si par le passé les personnes sans domicile fixe étaient des personnes plus âgées, bien connues des services sociaux et qui présentaient des problèmes d'alcool plus ou moins marqués, aujourd'hui le public s'est fortement rajeuni. On observe une apparition de jeunes en errance avec des problématiques d'addictions lourdes et souvent une attitude marquée de rejet des règles de vie en communauté ou de contestation de l'autorité pouvant créer des tensions. Il faut également souligner qu'il y a de plus en plus souvent des femmes plutôt jeunes qui viennent au restaurant social. Ces évolutions sont fortement ressenties au niveau des équipes du restaurant.

## II. Sandwichs

Pour la deuxième saison estivale, nous avons servi 1 053 sandwichs soit une augmentation de 914 sandwichs (657%) par rapport à 2011. Cette augmentation est due à un changement de critère d'accès.

En effet, en 2011 les sandwiches n'étaient distribués qu'aux personnes sans ressources. Après une réunion entre les différents partenaires (financeurs et prescripteurs), il a été décidé que la distribution concernait les personnes orientées par les travailleurs sociaux d'Espoir et du CCAS en fonction de chaque situation individuelle et non plus uniquement selon des critères de ressources.

### III. La livraison de repas aux hôtels : hébergement d'urgence grand froid - 115

Cette année, un nouveau service a été développé pour répondre aux besoins alimentaires des personnes hébergées dans le cadre du plan hivernal grand froid niveau 2 mis en œuvre par le 115 et la DDSCPP.

Après concertation avec l'ensemble des partenaires concernés, la solution de livrer des repas en liaison froide aux familles hébergées en hôtels, dans le cadre de ce dispositif, a été choisie et La Manne retenue pour effectuer cette prestation.

Le restaurant social prépare en plus des repas pris sur place à La Manne, des repas à livrer sur les lieux d'hébergement hôteliers. Le repas est composé d'une entrée, d'un plat chaud et d'un dessert pour le soir et un sandwich avec un fruit pour le lendemain midi. Les week-ends et jours fériés, jours de fermeture du restaurant social, des plats préparés avec desserts/fruits sont distribués.

Cette activité a été lancée le 7 décembre 2012 et doit couvrir la période jusqu'à la mi mars. Le nombre de repas est lié au taux d'occupation des places hôtel grand froid, qui dépend du niveau des températures.

En 2012, nous avons servi 7 familles soit 26 personnes dont 12 adultes et 14 enfants.

Date	Nombre de personnes	Nombre de repas			Total
		Sandwichs <sup>3</sup>	Plats préparés <sup>4</sup>	Plats Manne <sup>5</sup>	
7/12 au 9/12	10	20	20	10	50
10/12 au 18/12	12	72	58	84	214
19/12 au 23/12	21	75	63	63	201
24/12 au 27/12	24	24	117	45	186
28/12 au 31/12	21	42	84	42	168
<b>Total</b>		233	342	244	819

Durant cette période, 819 repas ont été servis dont 244 plats Manne, 233 sandwichs, 342 plats préparés.

<sup>3</sup> Sandwichs achetés en boulangerie

<sup>4</sup> Plats achetés en commerce, à réchauffer au micro-onde

<sup>5</sup> Plats préparés (entrées et plats) par le cuisinier et mis dans des barquettes thermoscellables



## LES ATELIERS CHANTIERS D'INSERTION

---

La Manne compte deux chantiers d'insertion parmi ses activités :

- « aide alimentaire » qui utilise l'activité support de collecte et tri de denrées alimentaires pour faciliter la distribution des colis alimentaires afin de permettre la réinsertion sociale et professionnelle de personnes rencontrant des difficultés d'accès à l'emploi ;
- « maraîchage » qui utilise la culture maraîchère de légumes comme support d'insertion sociale et professionnelle.

## I. Le contexte général

Depuis 10 ans, les ateliers chantiers d'insertion (ACI) ont connu plusieurs bouleversements :

- modification des types de contrat : contrat emploi solidarité (CES) et contrat emploi consolidé (CEC) jusque fin 2004, puis contrat d'accompagnement dans l'emploi (CAE) et contrat d'avenir (CAV) jusque fin 2009 et maintenant contrat unique d'insertion contrat d'accompagnement (CUI CAE);
- réduction de la durée du parcours d'insertion possible : de 8 ans (voire plus dans certains cas) jusqu'à fin 2004 à 24 mois maximum pour toute une vie de salarié en France depuis la mise en place de l'agrément obligatoire pour l'accès au contrat unique d'insertion contrat d'accompagnement dans l'emploi (CUI CAE) en avril 2010;
- réduction du nombre d'heures de travail prises en charge par l'Etat (pour les nouveaux contrats) : 30h maxi par semaine jusqu'en 2004, puis 26h maxi jusqu'à fin 2009, 24h depuis 2010.

Chaque personne bénéficiaire d'un contrat d'insertion par l'activité économique, quel que soit le statut de son employeur (EI, ETTI, ACI, AI), est productrice non seulement d'une valeur économique qui lui permet de percevoir un salaire, de contribuer à l'économie locale, nationale, mondiale, mais aussi d'une plus-value humaine et sociale : lien social, estime de soi, dignité, amélioration des conditions de vie, accès à la formation professionnelle et retour à l'emploi par le réapprentissage des règles du travail en entreprise (respect des horaires, obligation de présence, respect des consignes, travail en équipe, respect de la hiérarchie...).

Les Ateliers Chantiers d'insertion et les structures d'insertion par l'activité économique en général sont :

- de véritables outils d'insertion au service des personnes les plus en difficulté face à l'emploi,
- de véritables acteurs économiques qui ont choisi de mettre l'entreprise au service de l'Homme,
- de véritables partenaires de l'État dans la mise en œuvre des politiques de l'Emploi.

### A. Le contexte 2012 et les particularités des ACI de La Manne

En 2012, il n'y a pas eu de tensions notables concernant les financements des contrats aidés pour les chantiers. Ainsi les demandes de renouvellements et des nouveaux contrats ont pu être accordés conformément aux besoins des structures.

Les deux ateliers chantiers d'insertion de l'association La Manne subissent, comme les autres structures d'insertion par l'activité économique d'Alsace et de France, les aléas des restrictions budgétaires nationales. Les contraintes économiques deviennent de plus en plus importantes particulièrement pour des chantiers d'insertion comme les nôtres, qui génèrent très peu de chiffre d'affaires. Sachant que les ateliers chantiers d'insertion sont actuellement fortement incités à se rapprocher au maximum des 30% de produits représentés par des chiffres d'affaires et que les 2 ateliers chantier d'insertion de La Manne réunis n'apportent que 9.8 % des produits d'exploitation de l'association, il est évident que notre objectif pour les années à venir doit être de continuer à chercher de nouvelles sources de revenus pour nos ateliers chantiers d'insertion.

## **B. Perspectives 2013**

À ce jour, notre chiffre d'affaire est constitué de la vente :

- d'heures d'entretien d'espaces verts,
- de paniers de légumes à notre réseau ainsi que de
- de repas chauds à la mairie de Colmar pour les sans-abris de la ville et de repas à une association partenaire.

Dans le cadre de ses recherches de source ou de développement de chiffres d'affaires, l'association La Manne:

- a continué en 2012 à proposer à la vente des paniers de légumes issus de la production de l'équipe ACI jardin auprès des bénévoles et personnes qui soutiennent l'association. La production n'est que très partiellement intégrée à la distribution des colis alimentaires. Les produits issus des activités de maraîchage pourront être vendus une à deux fois par semaine sur un marché colmarien, nous essayerons de développer cette piste en 2013 parallèlement au développement de la vente des paniers ;
- veut proposer aux propriétaires de vergers de cueillir les fruits gratuitement avec comme contrepartie le don des fruits cueillis. Ces fruits pourront servir à la préparation de confitures, pâtes de fruits et autres produits à base de fruits, produits qui seront mis en vente comme produits artisanaux sur le marché en même temps que les légumes. En l'absence de don des fruits, le service de cueillette pourra être facturé.
- examine les possibilités de préparer et de vendre des repas chauds en dehors de la période hivernale et à d'autres publics que les personnes sans abri à un tarif défini avec nos partenaires de la DIRECCTE;
- souhaite proposer à la location la cuisine pédagogique et la salle de restauration à d'autres structures pour des réunions, des ateliers, des formations.

## **II. Le chantier « aide alimentaire »**

### **A. Organisation des activités**

Les 6 à 7 personnes en contrat aidé présentes dans cet atelier exercent des responsabilités diverses et complémentaires. Après un apprentissage des gestes à accomplir et des différents



postes, chacun devient responsable d'un secteur précis tout en étant capable d'intervenir sur d'autres secteurs si nécessaire.

L'équipe « aide alimentaire, tri » est composé de :

- 1 personne qui fait la tournée des magasins,
- 4 personnes occupant les différents postes avec des responsabilités, chacune assure le traitement de l'une des gammes de produits reçus :
  - Épicerie : réception et pesée des marchandises ; tri des produits tel que le lait, les œufs, le pain et les viennoiseries, les produits pour bébé... Mise en rayon comme dans une supérette en fonction des dates de péremption, pour la distribution des colis de l'après midi,
  - Fruits et légumes : tri et mise en distribution ou stockage en chambre froide, en fonction des besoins quotidiens,
  - Produits laitiers – Fromages/yaourts : tri en fonction de l'aspect du produit, de l'étanchéité de l'emballage, de la date de péremption, puis classement par ordre de date de consommation et mise en distribution.
  - Protéines – Viandes/poissons : tri en fonction de l'aspect du produit, de l'étanchéité de l'emballage, de la date de péremption, puis classement par ordre de date de consommation et mise en distribution.
- 2 personnes polyvalentes sur les différents postes,
- 2 personnes au restaurant en tant que cuisinier et aide-cuisinier,
- 1 personne sur le poste d'agent d'entretien pour le ménage de nos locaux

## **B. L'équipe du chantier « aide alimentaire »**

### **1. Les permanents**

Après les nombreux changements connus en 2011, l'équipe des salariés permanents s'est stabilisée, avec une encadrante technique d'insertion chargée du suivi socio-professionnel, une CESF qui intervient en appui sur les questions budgétaires, la directrice en appui sur le suivi socio-professionnel des salariés et une intervenante santé qui intervient sur les démarches santé.

### **2. L'équipe en insertion**

L'atelier chantier d'insertion « aide alimentaire, tri » a accueilli 21 personnes en 2012.

Cette année, nous avons créé deux nouveaux postes, au niveau du restaurant social un poste d'aide cuisinier et un poste type employé libre service au sein de l'épicerie sociale.

Toutes les personnes ont bénéficié de contrat d'insertion à temps partiel (23 heures par semaine).

Sur ces 21 personnes, 9 étaient toujours présentes au 31 décembre 2012. Au total, les salariés en contrat d'insertion qui ont travaillé au sein de l'équipe « aide alimentaire » ont réalisé 9 122,39 h de travail en 2012.

En plus, des salariés en insertion le chantier d'insertion «aide alimentaire/ tri » a accueilli différents stagiaires:

- en formation avec l'association ALAJI pour une durée moyenne de 12 semaines, en réalisant 21 heures par semaine,
- en 3ème ou en périodes d'immersion afin de découvrir le métier d'employé libre service et de définir leur projet professionnel,
- pour la réalisation d'heures de réparation pénales, orientés par l'ARSEA ou le service STEMO,
- ayant un handicap, avec des horaires aménagés, afin de voir leur capacité physique et moral pour reprendre une activité professionnelle.

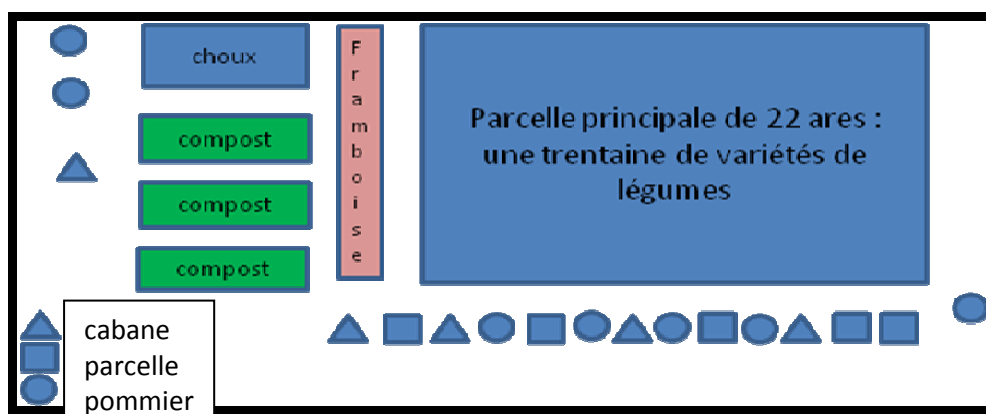
Toutes ces personnes accueillies demandent une présence régulière et elles ont réalisé environ tous stagiaires confondus 800 heures au sein de notre structure.

### III. Le chantier d'insertion «Maraîchage»

C'est à la fin des années 1980 que fut créé le jardin de La Manne. Un terrain de 40 ares, situé aux abords du quartier Maraîcher est mis à disposition par l'Association Des Jardins Familiaux du Rudenwadel sur le terrain de la Thur, route de Bâle à Colmar. Notre activité se base sur les méthodes maraîchères, de la graine à la récolte, nous apportons les soins nécessaires à la terre ainsi qu'à nos cultures afin d'assurer le meilleur rendement et la meilleure qualité possible. Nous avons fait le choix de n'utiliser aucun produit chimique sur nos fruits et légumes pour des raisons écologiques. Ce chantier d'insertion compte en moyenne une équipe de six salariés cultivant près de 30 ares.

Le jardin se compose :

- d'une parcelle d'un seul tenant d'environ 22 ares,
- d'une parcelle d'environ 4 ares : trois tas de compost pour les courges, et 1 parcelle pour les différents choux : pointu, Bruxelles, frisé...
- 4 petites parcelles d'environs 50m<sup>2</sup>
- Le reste de ce terrain compte 7 pommiers, des framboisiers et des cabanes pour entreposer notre matériel



#### A. L'équipe du chantier d'insertion « maraîchage »

- Entre 4 et 6 personnes en contrat unique d'insertion/ contrat d'accompagnement dans l'emploi (CAU-CAE). Le temps de travail est de 23 heures par semaine. Au cours de l'année

2012, 9 personnes au total ont été salariés de l'atelier chantier d'insertion « maraîchage ». Sur les 9 salariés, 5 étaient toujours présents au 31 décembre.

- 1 encadrante technique d'insertion chargée du suivi socio-professionnel, titulaire d'un BTS Productions Horticoles, présente depuis mars 2010.

Les salariés en insertion présents au sein de ce chantier en 2012 ont totalisé 4 742.8 heures de travail.

## **B. Les moyens de production**

Nous disposons :

- d'un terrain de 40 ares, exploitable sur 30 ares
- d'une camionnette double cabine de 7 places avec un plateau bâché
- d'outillages manuels indispensables (bêches, râteliers, semoir...) et outils motorisés (tondeuse, débroussailleuse, ...)
- de matériel d'irrigation : pompe hydraulique, goutte à goutte, tuyaux...

## **C. Objectifs pour la culture de légumes**

- Poursuivre le développement de la vente de légumes sous forme de paniers;
- Produire une grande diversité de légumes pour la composition des paniers et / ou la vente sur les marchés ;
- Produire en essayant d'optimiser au mieux la surface mise à notre disposition (courges sur le compost, haricots rames, concombre sur palissage...); essayer de faire plus de culture enrobés, si possible ;
- Produire des légumes de qualité en respectant la biodiversité et l'environnement, indispensable pour l'équilibre d'une vie potagère ;
- Transmettre un savoir-faire et des connaissances sur la culture légumière aux salariés en insertion ;
- Proposer une activité hivernale qui reste en relation avec le jardin et la nature.
- Développer les prestations d'entretien de jardins auprès des particuliers

## **D. Les résultats 2012**

### **1. La saison estivale**

Cette année a été satisfaisante dans son ensemble. Au niveau du terrain, le sol a subi le passage d'une charrue et d'un rotovator attelé à un tracteur. La structure du sol a été améliorée, ce qui a permis, surtout pour les légumes racines, tel que carottes, navets et betteraves, un meilleur développement.

Nous avons voulu cette année produire une plus grande diversité de légumes pour agrémenter nos paniers. Cependant nous avons eu des problèmes phytosanitaires dans les fèves et le maïs,

problèmes de rouille pour l'une et de champignon pour le maïs. Ces deux cultures ne seront plus produites à l'avenir.

Le rendement de notre terrain est d'environ 3 250kg de légumes, soit sur 25 semaines de récoltes une moyenne de 130kg par semaine. Notre meilleure production est bien sûr la courgette sachant que nous faisons deux cultures dans l'année, une en mai et une fin juin : 572 kg. En second, nous avons le haricot, avec deux cultures, une en mai et une en juillet : 468 kg de haricots. Cette année, les tomates ont bien produit : 331 kg. Ce succès est peut être dû au fait que ce sont des variétés anciennes qui ont été plantées ou parce que ce sont les salariés du jardin qui les ont produit de la graine au fruit avec passion... Sûrement un mélange des deux! Enfin, la culture de poivron, nous a donnée de magnifiques poivrons de très beaux calibres avec 130kg de production.

	Récolte Poids au KG
Aubergines	81.8
Betteraves	14
Blettes	15.9
Bruxelles	16.8
Carottes	137.2
Céleri Branche	48.5
Céleri rave	23.2
Choux brocolis	9.5
Choux cabus	30.1
Choux frisé	44.7
Choux pointus	22.5
Choux romanesco	3.5
Concombres	21.3
Courgettes	571.6
échalottes	16
Epinards	32.7
Fèves	32.9
Framboises	17.7
Haricots nains	307.4
Haricots plats	160.5
Maïs doux	10.9
Maïs pop corn	7.8
Mesclun	18.9
Mirabelles	22
Navets	14.95
Noisettes	3.2
Oignons blancs	15.5
Oignons jaunes	44
Oignons violets	11
Pâtissons	27.7
Petits pois	8

Poireaux	261
Poivrons	124.7
Pommes	62.5
Pommes abimées	11
Pomme de terre	116.9
Potimarron Vert	191.4
Potimarron orange	125.4
Radis glaçon	35.8
Radis Rave	16
Ratte	29.6
Tomate	331.7
Tomates vertes	6.1
Topinambours	43.9

Récolte à la botte, à la pièce :

b. carotte	14
b. betterave	3
b. navet	34
b. radis	8
choux chinois	4
choux fleur	27
choux rave	107
salades	180

**Total des récoltes (poids et pièces):  
3 249.05 kg soit plus de 3 t**

## 2. Des paniers de légumes au service de l'insertion professionnelle

Depuis fin juillet 2011, la production de notre jardin est désormais proposée aux personnes souhaitant consommer des légumes locaux, de saison et cultivés sans produits chimiques, tout

en soutenant l'activité d'insertion professionnelle de La Manne. Le surplus de production est mis à disposition de la distribution des colis alimentaires. Le travail de toute l'équipe est ainsi valorisé.

En 2012, nous avons débuté la vente des paniers au mois de juin. Avant cette date, nous vendons les légumes au poids : salades, radis, épinard, navets... Les prix au kg de nos légumes sont calqués sur les prix des marchés en mode conventionnel.

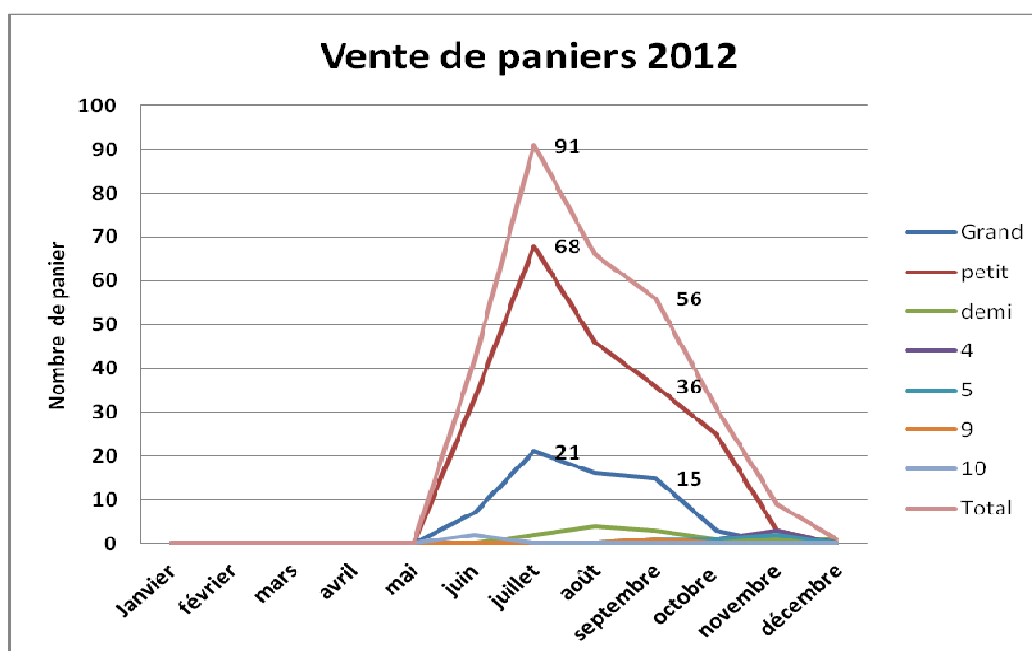
Notre meilleur mois est celui de juillet avec 91 paniers vendus. Les petits paniers à 6 €/ semaine fonctionnent mieux car les clients sont en majorité des familles de deux personnes. Les familles de plus de 4 personnes, prennent en général de grands paniers à 12€/ semaine.

La composition des paniers s'est faite en fonction des récoltes, le jour même, pour une fraîcheur optimale.

Le partenariat avec la jardinerie « Fleurs Lisch » s'est poursuivi cette année. Nous avons reçu des salades, choux, des céleris, des pensées, des chrysanthèmes... Cette année, nous avons produit nous même nos jeunes plants de tomates, poivrons, aubergines et aromatiques en sein des serres de la jardinerie « Fleurs Lisch », ce qui nous a permis une économie d'environ 800€.

Grâce à cette récolte nous avons pu vendre 296 paniers de tailles différentes. Nous avons vendu 3 fois plus de paniers qu'en 2011.

Nbre paniers	Grand	Petit	Demi	4 €	5 €	9 €	10 €	Total
mai	0	0	0	0	0	0	0	0
juin	7	33	0	0	0	0	2	42
juillet	21	68	2	0	0	0	0	91
août	16	46	4	0	0	0	0	66
septembre	15	36	3	0	1	1	0	56
octobre	3	25	1	1	1	0	0	31
novembre	0	3	1	3	2	0	0	9
décembre	0	0	1	0	0	0	0	1
<b>Total</b>	<b>62</b>	<b>211</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>296</b>



### 3. La saison hivernale

Cet hiver nous avons étendu notre activité d'entretien de jardins et d'espaces verts, chez des particuliers et entreprises :

- Au niveau des entreprises : nous avons eu un contrat à l'année - 5 passages pour l'entretien des extérieurs : tonte et débroussaillage de 20 ares.
- Pour les particuliers : nous avons eu 4 chantiers pour l'entretien de cours avec taille de haie, évacuation des feuilles, nettoyage des dalles au sol, désherbage.

Une autre activité a été lancée en complément de l'entretien de jardins, la confection de confiture. Nous avons congelé des fruits, récoltés ou reçus, pour les cuire en hiver. Nous avons fait des pots de 140g pour la vente sur le marché de Noël. Cela a été un succès autant sur le marché avec 205 € de vente, soit environ 120 pots, qu'auprès des salariés ou que des bénévoles avec 195 € de ventes. Nous avons ainsi vendu environ 200 petits pots de nos confitures.

En Euros	2012								
	Nichoir	lég	panier	confiture	plant lég,	Dons	Total jardin	espace v.	Total final
Janvier	6	0	0	0	0	0	6	0	6
février	123	0	0	0	0	0	123	0	123
mars	14	0	0	0	6	0	20	0	20
avril	0	0	0	0	26	0	26	0	26
mai	35	61	0	0	127	1,5	224.5	0	224.5
juin	0	162	302	0	7	0	464	230	694
juillet	0	146	666	0	0	2	814	140	954
août	0	173	480	0	1	10	664	0	664
septembre	0	44	419	0	0	1	464	140	604
octobre	0	43	198	0	0	0	241	240	481
novembre	0	20	43	0	0	0	63	1000	1063
décembre	25	5	3	195	0	0	228	0	228
<b>Total</b>	<b>203</b>	<b>654</b>	<b>2 111</b>	<b>195</b>	<b>167</b>	<b>12,5</b>	<b>3337.5</b>	<b>1750</b>	<b>5087.5</b>

#### 4. Autres travaux

- Embellissement extérieur des locaux de La Manne : plantation de géraniums, pensées, chrysanthème.
- Aide occasionnelle pour le tri des denrées alimentaires
- Entretien des espaces verts communs des jardins familiaux, en respect de la convention que nous avons : tonte, débroussaillage, taille. Comme nous ne ramassons pas l'herbe coupée, nous devons tondre plus souvent et cela nous prend un certain temps : 1 fois/mois.
- Petites réparations des locaux
- Transport pour l'approvisionnement de la distribution alimentaire
- Nettoyage et entretien des véhicules de l'association

Un nouveau partenariat voit le jour avec la Fondation « Apprentis d'Auteuil » pour les appuyer dans un projet de potager. Nous avons mis en place ce projet dans le but de faire découvrir à des enfants de 4 à 17ans les légumes à travers la création d'un potager. Nous allons leur faire découvrir le monde des légumes à travers leurs différentes couleurs, formes, goûts... L'idée du partenariat est de les aider pour le côté technique du maraîchage et leur groupe viendra nous aider lors de la période estivale au jardin pour divers petits travaux.

#### E. Objectifs pour l'année 2013

Cette année, nous allons essayer de maintenir notre production tout en augmentant nos ventes de paniers de légumes.

Nous avons prévu de produire une diversité de légumes moins riche mais plus en adéquation avec les demandes des clients. Nous voulons continuer à améliorer dans le plan de culture l'association des légumes pour permettre à nos plantations d'être plus résistantes face aux différentes attaques. Ces changements sont intéressants du point de vue pédagogique.

Cependant, l'équipe « maraîchage » souhaite pouvoir utiliser un motoculteur pour améliorer ses conditions de travail et la structure du sol. L'utilisation de ce matériel peut permettre d'élargir les compétences des salariés et la productivité.

#### IV. Le suivi socio-professionnel des salariés en insertion

##### A. Suivi socio-professionnel des équipes « Aide alimentaire » et « Maraîchage/Jardin »

Les personnes en difficulté particulière d'accès à l'emploi sont victimes de freins très ancrés et de différentes typologies : manque de formation initiale et/ou continue, problèmes de santé, problèmes sociaux, problèmes familiaux, mauvaise image de soi, manque de confiance etc. Pour que l'insertion professionnelle soit réussie et durable, ces freins doivent être levés les uns après les autres. Pour ce faire, un accompagnement individualisé et renforcé, prenant en

compte toutes les problématiques de chaque individu pouvant limiter le retour à la vie professionnelle a été mis en place tout au long de l'année 2012 à travers :

- un encadrement technique adapté : les équipes de travail sont réduites, ce qui permet aux encadrants techniques de pouvoir travailler aussi bien collectivement qu'individuellement sur les gestes et postures professionnels de chaque salarié en insertion. Le rythme de travail est également adapté pour permettre une réinsertion progressive.
- un accompagnement social renforcé : les encadrants techniques également chargés de l'accompagnement social et professionnel travaillent afin de lever progressivement les freins à l'insertion sociale et à l'emploi ainsi que de travailler le projet professionnel de chaque individu. Chaque salarié en insertion bénéficie d'entretiens individuels afin de traiter plus précisément certains points spécifiques à chaque situation personnelle.
- la possibilité pour chaque salarié de bénéficier non seulement du plan de formation de la structure mais aussi de participer à des sessions de formation mutualisées avec d'autres structures d'insertion afin de proposer un rythme et un niveau adaptés aux personnes connaissant des difficultés particulières.

## **1. Partenariats et échanges**

Au niveau de l'équipe Maraîchage, nous avons mis en place des échanges avec d'autres chantiers d'insertion, tel que ICARE et le Trèfle Rouge. Cette action permet de montrer aux salariés la production maraîchage à un autre niveau et de voir ce qui se passe dans d'autres structures. Des périodes d'immersion ont également été réalisées auprès d'autres maraîchers par certains salariés qui ont un projet en maraîchage.

Le partenariat avec Simply market a permis à des salariés du chantier d'insertion « Aide alimentaire » de faire des périodes d'immersion en milieu de travail pour découvrir différents métiers, employé libre service, agent d'entretien,...

Il est difficile sur une durée courte et avec des temps de travail réduits d'envoyer en formation ou en stage les salariés en insertion tout en assurant dans le même temps la production des légumes, particulièrement en période estivale ou durant le fonctionnement de la distribution des colis alimentaire. Cependant la période hivernale permet de libérer plus de temps pour proposer aux salariés des périodes de formation et de stage.

Nous essayons d'être au plus près des attentes des salariés en insertion. Cependant, il faut qu'eux-mêmes soient partie prenante de leurs parcours d'insertion en fournissant des efforts, en s'impliquant dans leur formation et leur travail quotidien, ce qui n'est pas toujours évident.

## **B. Les principales difficultés du public en insertion pour 2012**

Les difficultés sont identifiées lors des premiers mois de présence au sein du chantier d'insertion et servent de pistes de travail tout au long du parcours. Les salariés en insertion ont chacun leurs difficultés liées à leur histoire et leur parcours. L'objectif est de réussir à lever ces difficultés même partiellement pour qu'elles soient le moins possible un frein à l'emploi.



Il est à noter que les principaux problèmes rencontrés en 2012 concernaient la santé (arrêt maladie longue durée), les addictions de différents types, le manque de maîtrise de soi et le faible niveau de qualification.

### **C. Les projets / objectifs de départ des salariés en insertion à l'entrée dans la structure**

A l'entrée dans la structure et tout au long de leur contrat, des objectifs sont fixés avec chaque salarié. Cela permet d'avancer avec eux, d'identifier les priorités. Ce premier diagnostic d'entrée permet de fixer des objectifs plus précis en lien avec leur projet professionnel. Ils sont définis conjointement entre le référent et le salarié. Quelques exemples d'objectifs :

Reprendre des horaires de travail, résoudre un problème de santé, obtenir une formation diplômante (BPREA...), obtenir le permis B, trouver un logement, définir son projet professionnel, trouver un lieu de stage pour des périodes d'immersion, valider une formation dans des domaines tels que : ménage, vente, employé libre service, dans le domaine de la petite enfance, dans l'hôtellerie, etc.

### **D. Les actions de formations proposées sur les deux ateliers chantiers d'insertion**

Les actions de formations sont un des moyens pour permettre aux salariés d'évoluer dans leur parcours et d'atteindre certains de leurs objectifs.

Au cours de l'année 2012, 32 personnes au total ont été salariées des chantiers d'insertions «tri, alimentaire» et «maraîchage ». Parmi elles :

- 2 personnes ont mis fin à leur période d'essai pour raison de santé et administratives
- 2 personnes ont arrêté en début de premier contrat sans raison
- 2 personnes ont eu un seul contrat, sans renouvellement pour cause de sa santé et de fin d'agrément
- 5 personnes sont sorties pour entrer en formation ou pour une activité professionnelle
- 7 personnes sont sorties pour des raisons personnelles

Au 31 décembre, il y avait 5 personnes au chantier « maraîchage » et 9 personnes sur le chantier « Aide Alimentaire ».

#### **Formations mises en place en partenariat avec d'autres associations ou organismes de formations :**

- 7 personnes ont suivi une formation employabilité
- 1 personne a suivi un rattrapage pour le CACES 1 et 3
- 1 personne est entrée en formation diplômante BPREA maraîchage
- 3 personnes ont suivi la formation agent de service niveau 2
- 1 personne est entrée en formation électricité avec l'APFA
- 1 personne est entrée en formation assistante de vie via un autre chantier d'insertion l'ADEIS

**Formations mises en place dans le cadre du suivi social :**

- Tous les salariés ont suivi une réunion d'information Addictologie avec un intervenant de l'hôpital Pasteur
- 3 personnes ont suivi des ateliers sur les thèmes budget, alimentation, accès aux droits, en lien avec Manne Emploi.
- Plusieurs personnes ont pu bénéficier des bilans complets de santé avec l'assurance maladie

**E. L'insertion en chiffres**

Typologie des Personnes embauchées au cours de l'année 2012	Nombre		% par rapport au total	
	Salariés du jardin	Salariés du tri	Salariés du jardin	Salariés du tri
Nb total	11	21		
<b>Sexe :</b>				
Hommes	9	12	81,8	57,1
Femmes	2	9	18,2	42,9
<b>Tranches d'âge :</b>				
Moins de 26 ans	5	4	45,4	19,1
Entre 26 et 45 ans	5	10	45,4	47,6
Plus de 45 ans	1	7	9,1	33,3
<b>Niveau de formation :</b>				
Niveau I à III				
Niveau IV	3	3	27,2	14,3
Niveau V	5	7	45,5	33,3
Niveau V bis	2	2	18,2	9,5
Niveau VI	1	9	9,1	42,9
<b>Durée d'ancienneté dans le chômage :</b>				
Primo-Demandeur		1		4,8
Demandeurs d'emploi de moins de un an	4	9	36,4	42,8
Demandeurs d'emploi entre un et deux ans	4	3	36,4	14,3
Demandeurs d'emploi de plus de deux ans	3	8	27,2	38,1
<b>Publics prioritaires :</b>				
Bénéficiaires du RSA	4	12	36,4	57,1
Bénéficiaires de l'ASS		2		9,5
Travailleurs handicapés	1	2	9,1	9,5
Habitants ZUS	2	8	18,2	38,1
Personnes avec autres difficultés	5	4	45,5	19

Situation des salariés à la sortie du contrat	Réalisation 2012				Prévisionnel 2013			
	Nombre de sorties		%		Nombre de sorties		%	
	Jardin	Tri	Jardin	Tri	Jardin	Tri	Jardin	Tri
Total des sorties	5	10			5	6		
CDI dans une autre entreprise								
CDD dans une autre entreprise	1		20		1	1	20	16.6
Création ou reprise d'entreprise								
Embauche en CDI dans la SIAE ou filiale								
Embauche dans une autre SIAE		1		10				
Contrat aidé marchand								
Contrat aidé non marchand								
Entrée en formation qualifiante	1	2	20	20	1	1	20	16.6
Prise droits retraite		1		10				
Inactivité	1	1	20	10		1		16.6
Chômage	1	3	20	30	2	2	40	33.3
Sans nouvelles	1	2	20	20	1	1	20	16.6

## F. Les objectifs pour 2013

L'idée est de continuer à développer nos pratiques et nos outils d'accompagnement socio-professionnel, grâce à un travail en réseau, pour que chaque salarié puisse être accompagné le plus justement possible par rapport à sa situation.

Des objectifs sont fixés ensemble avec le salarié en insertion, pour rendre acteur le salarié de son parcours d'insertion et pour suivre son parcours. Des rendez-vous sont fixés régulièrement pour un suivi approfondi et des dates butoirs sont posées pour réaliser les objectifs. Nous valoriserons également les stages en immersion pour permettre aux salariés de découvrir une autre structure et un autre fonctionnement.

Une salle avec accès à des postes informatiques disposant d'une connexion internet a été mise en place au cours du premier semestre 2012 afin de permettre l'approche de l'informatique, la recherche d'emploi et le travail sur les candidatures.



## POINT INFO SANTÉ

---

L'action Point Info Santé est une action de prévention et d'aide à l'accès aux soins : elle a été initiée par la Manne en 1997 dans la mesure où les personnes qui venaient retirer leurs colis alimentaires semblaient présenter des problèmes de santé. Il s'agit de permanences animées par une intervenante de formation médicale. Les permanences avaient tout d'abord lieu uniquement dans les locaux de La Manne et ont ensuite été délocalisées dans les locaux de l'association Contact Plus, au sein des quartiers du contrat urbain de cohésion sociale, c'est-à-dire au plus près de nos bénéficiaires.

L'objectif est d'aller à la rencontre des personnes en précarité sur les lieux où elles se rendent pour leurs besoins prioritaires : se nourrir (avec l'aide de La Manne) et rechercher un emploi (avec l'aide de Contact Plus).

Il est important de sensibiliser les personnes à la prise en compte de leur santé. Il convient ensuite de repérer les personnes à risques et de faciliter leur accès aux soins en les orientant vers les structures sanitaires adaptées.

En 2012, 257 personnes ont été reçues à une ou plusieurs reprises, en 316 entretiens individuels. Des actions collectives ont également été organisées, touchant 31 personnes.

## **I. Actions menées dans les locaux de La Manne**

Le but de l'action est l'aide à la prévention et à l'accès aux soins des personnes en difficulté bénéficiant de l'aide alimentaire de l'association La Manne. Elles sont rencontrées sur le lieu de distribution des colis alimentaires.

Des thèmes divers de santé sont évoqués par le médecin dans la salle d'attente où les personnes se trouvent, amenant à des échanges avec les personnes.

Certains bénéficiaires, connaissant l'action ou la découvrant, demandent un entretien individuel qui aura lieu dans un local à côté de la salle d'attente, en général immédiat, rarement sur rendez-vous : les questions particulières seront prises en compte et des réponses adaptées seront données en matière de prévention et d'aide à l'accès aux droits et aux soins.

La durée et le contenu de l'entretien sont très variables : celui-ci est court lorsqu'une information simple est donnée (ex : barèmes des revenus pour l'attribution de la CMU ou de l'ACS, adresse d'un professionnel de la santé, d'une association, etc...). L'entretien peut être beaucoup plus long (de 1h à 1h30) lorsque la problématique de santé, complexe, nécessite des rendez-vous, des courriers destinés aux partenaires du champ médical surtout, mais quelquefois social : en effet, le lieu même de La Manne, aide alimentaire où se situe l'action, nécessite une considération de la personne dans sa globalité, la santé évidemment mais aussi les problématiques familiale, financière, de l'insertion sociale et professionnelle.

En outre, étant donné la souffrance psychique, l'isolement, l'exclusion des personnes bénéficiaires de l'aide alimentaire, un temps d'écoute est demandé quelquefois dans une relative urgence, nécessitant une disponibilité. Par rapport aux données quantitatives qui suivent, il convient de noter que « l'interrogatoire médical » n'étant pas fait de façon

systématique et détaillé, les données médicales ne peuvent être recueillies dans leur totalité pour chaque personne. Le chiffrage ci-après ne peut donc représenter de façon exhaustive les pathologies ou problèmes des personnes rencontrées et seuls ceux qui ont fait l'objet de la demande d'entretien seront retenus.

## A. Les interventions en faveur des bénéficiaires des colis alimentaires

**Nb de personnes rencontrées : 136**

Dont 16 à plusieurs reprises, soit 155 entretiens.

Typologie :					
Sexe :	Hommes	56	Age :	Enfants	3
	Femmes	77		18 – 25 ans	9
	Enfants	3		26 – 39 ans	45
				40 – 49 ans	42
				50 – 59 ans	29
			+ 60 ans	8	

### 1. Suivi médical estimé

Même si le nom d'un médecin généraliste est mentionné, on constate que les deux tiers des personnes rencontrées ont un suivi médical bon à moyen, un tiers n'ayant aucun suivi ou un suivi très insuffisant.

### 2. Pathologies

Problèmes rachidiens 22, ostéoarticulaires 7 et musculotendineux 4		33
Facteurs de risque cardiovasculaire		33
Hypertension	19	
Diabète	10	
Cholestérol	4	
Problèmes de poids		36
Surpoids important	31	
Maigreux importante	5	
Conduites addictives		34
Tabagisme : évocation de sevrage	8	
Dépendance alcoolique	12	
Toxicomanie	14	
Souffrance psychique		42
Troubles psychiques graves traités ou non	8	
Troubles anxieux, dépressifs traités ou non	12	
Stress, insomnie, stress post traumatique	10	
Isolement	10	
Grande exclusion	2	
Diverses pathologies dont maladies de l'appareil digestif - maladies cardiovasculaires - maladies de l'appareil respiratoire - problèmes dermatologiques - problèmes infectieux aigus ou chroniques – troubles de la visions, etc....		70

Il s'agit ici des pathologies repérées et évoquées dans la demande d'entretien (une à plusieurs par personne).

### 3. Aide à l'accès aux soins (pour initier ou reprendre un suivi)

Orientation vers un médecin généraliste	28
Orientation vers l'hôpital Pasteur ou le Parc de Colmar	8
Orientation vers un médecin spécialiste (avec, si besoin, entente avec le médecin traitant)	31
Orientation vers un masseur kinésithérapeute-ostéopathe	6
Orientation vers un dentiste	6
Orientation vers un psychiatre libéral	2
Orientation vers un psychologue sectorisé, du GAPE, de l'AFPPRA	13
Orientation vers un psychologue du planning familial	2
Orientation vers un pédopsychiatre	2
Orientation vers le Centre d'Examens de Santé auprès de la Sécurité Sociale	9
Orientation vers le dispensaire antituberculeux	2
Orientation vers la PASS de l'Hôpital Pasteur de COLMAR	8

### 4. Aide à l'accès aux droits et à l'insertion socioprofessionnelle

Orientation vers le facilitateur administratif ou un travailleur social de la CPAM (pour CMU, ACS, PS)	31
Orientation vers un travailleur social (de secteur, du CCAS, du pole gérontologique)	13
Orientation vers d'autres associations	24
Orientation vers des structures ou associations d'insertion professionnelle	16
Intervention auprès d'un médecin du travail	1
Orientation pour demande de Maladie Professionnelle	2
Aide à la constitution d'un dossier MDPH	3

#### B. Entretiens individuels concernant les employés des chantiers d'insertion de La Manne

Les salariés en contrat CUI des chantiers d'insertion « Aide Alimentaire » et « Atelier Jardins » ont été rencontrés : des demi-journées supplémentaires ont été mises en place à cet effet. L'objectif est de rencontrer les personnes en contrat aidé, de permettre un espace de parole sur les sujets qui les préoccupent, en lien avec la santé et aussi avec le travail.

L'évaluation de leurs problèmes de santé est faite, avec, si nécessaire, un partenariat avec les médecins qui les connaissent ou vers qui il y a lieu de les orienter. Un travail d'éducation à la santé est également réalisé en abordant divers sujets de santé notamment les conduites addictives et l'hygiène alimentaire.

24 personnes pour 30 entretiens.

Typologie :					
Sexe :	Hommes	14	Age :	18 – 25 ans	8
	Femmes	10		26 – 39 ans	6
				40 – 49 ans	5
				+ de 50 ans	5

### 1. Suivi médical

4 personnes n'ont pas de médecin traitant.  
20 personnes mentionnent un médecin traitant.

Bon suivi	4
Suivi moyen à insuffisant	10
Pas de suivi ou très insuffisant	6

### 2. Pathologies retrouvées (une à plusieurs par personne)

Problèmes rachidiens 8, ostéoarticulaires 5 et musculotendineux 3	16
Facteurs de risques cardio-vasculaire (HTA 3/Diabète 2/ cholestérol 1)	6
Problèmes de poids : surpoids 4-maigreur2	6
Conduites addictives : tabac 15-alcool 4-toxicomanie 5	24
Souffrance psychique (stress, anxio-dépression)	15
Pathologies diverses :allergies,bronchite chronique,etc	33

### 3. Aide à l'accès aux soins : (pour initier ou reprendre un suivi)

Orientation vers un médecin généraliste	11
Orientation vers un médecin spécialiste : ophtalmo,gyné,addicto etc	13
Orientation vers un kinésithérapeute	2
Orientation vers un dentiste	4
Orientation vers un psychologue (de secteur, du GAPE, de l'AFPRA)	6
Orientation vers le Centre d'Examens de Santé de la Sécurité Sociale	9

### 4. Aide à l'accès aux droits et à l'insertion sociale

Orientation vers un travailleur social de la CPAM (CMU, PS)	9
Orientation vers un travailleur social de secteur	1
Orientation vers une association	2

### 5. Employabilité

Aptes à travailler sans restrictions particulières	20
Employabilité avec réserves (indication d'un temps partiel, début différé ou contre-indications)	4

**Remarque :** Par rapport à ces personnes en insertion, les problèmes de santé représentent un frein majeur au retour à l'emploi (addiction, phobie, mal-être social, « mal de dos ») : il apparaît qu'il est nécessaire que ces personnes bénéficient d'un suivi tout au long de la période d'un parcours d'insertion.

## C. Actions collectives réalisées pour La Manne

### 1. À l'épicerie sociale

Animation de 4 actions collectives de 4 demi-journées, sur le thème de la nutrition, destinée aux bénéficiaires de la BOUTIQUE REBOND.



## 2. Dans la salle d'attente de la distribution alimentaire

Animations en salle d'attente à l'occasion des journées nationales sur le thème du VIH-SIDA, des hépatites, des maladies sexuellement transmissibles : 2 demi-journées avec distribution de plaquettes et de préservatifs...

## 3. Concernant les salariés des chantiers d'insertion

Organisation d'une demi-journée sur le thème des addictions, avec intervention du médecin responsable du CSAPA de l'Hôpital Pasteur de Colmar.

## II. Action sur les lieux de Contact Plus

L'objectif principal de l'action est de rencontrer des personnes en précarité, de les sensibiliser à la prise en compte de leur santé, de les orienter vers les soins et de donner des conseils de prévention.

L'association CONTACT PLUS étant une plate-forme d'orientation et d'insertion socioprofessionnelle, le but est d'y évaluer les pathologies de la personne par rapport à un projet d'insertion. Les personnes semblant présenter un problème de santé sont adressées pour la plupart par les conseillers à l'emploi de CONTACT PLUS.

Une évaluation du profil médical est faite par le médecin grâce à un partenariat du champ médical et paramédical, libéral et hospitalier; un retour écrit est fait aux conseillers.

Cet avis constitue une aide à la décision quant à la définition du contrat d'engagement réciproque, quant à l'employabilité de la personne, quant à l'opportunité d'une demande de Reconnaissance ou d'Allocation auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées ou d'une demande d'Invalidité.

Les personnes sont reçues en entretien sur rendez-vous (durée d'1h à 1h30, la personne étant considérée dans sa globalité : profil médical, social, professionnel).

### A. Le public

#### **Nb de personnes rencontrées : 97**

Dont 18 à plusieurs reprises, soit 131 entretiens

76 personnes sont bénéficiaires du RSA

adressées par les conseillers à l'emploi de CONTACT PLUS	76
adressées par les travailleurs sociaux	13
démarche personnelle	5
adressées par les conseillers à l'emploi de LA MANNE EMPLOI	3

#### **Mobilisation :**

20 personnes ont manqué un ou plusieurs rendez-vous avant de se présenter (excusées ou non). Par ailleurs, 8 personnes ne se sont jamais présentées (excusées ou non).

Typologie :					
Sexe :	Hommes	54 43	Age :	18 – 25 ans	2
	Femmes			26 – 39 ans	29
				40 – 49 ans	40
				50 – 60 ans	26

## B. Profil médical évalué

### 1. Suivi médical

4 personnes n'ont pas de médecin traitant

90 personnes ont désigné un médecin traitant mais le suivi est inégal.

Médecin généraliste	<b>93</b>
bon suivi	40
suivi moyen à insuffisant	42
absence de suivi	11
Médecin spécialiste : suivi pour pathologie chronique	38
Suivi psychologique ou psychiatrique	6

### 2. Pathologies observées

Troubles musculosquelettiques	rachidiens	33
	articulaires ou osseux des membres	32
	musculotendineux	8
		<b>73</b>
Facteurs de risque cardiovasculaire	Hypertension artérielle	13
	Diabète	7
	Cholestérol	6
		<b>26</b>
Problèmes de poids	Surpoids important	23
	Maigreur importante	10
		<b>33</b>
Conduites addictives	Tabagisme :	42
	Dépendance alcoolique	30
	Toxicomanie dont substitution	17
		<b>89</b>
Souffrance psychique	Troubles psychiques graves traités ou non	10
	Troubles anxieux, dépressifs, traités ou non	20
	Stress, insomnie	25
	Isolement	17
		<b>72</b>
Diverses pathologies dont maladies cardiovasculaires, allergies, pathologies digestives, Maladies neurologiques, problèmes rhumatologiques et de la douleur chronique, ...		104

### 3. Aide à l'accès aux soins (pour initier ou reprendre un suivi)

Orientation vers un médecin généraliste	39
Orientation vers un médecin spécialiste	84
Orientation vers un kinésithérapeute	15
Orientation vers un dentiste	10
Orientation vers un psychiatre dont pédopsychiatre 3	4
Orientation vers un psychologue (sectorisé, ou vacataire CONTACT+)	25
Orientation vers le Centre d'Examens de Santé de la Sécurité Sociale	11

### 4. Aide à l'accès aux droits et à l'insertion socio-professionnelle

Orientation vers le facilitateur administratif ou un travailleur social de la CPAM	28
Orientation vers un travailleur social de secteur ou du CCAS	12
Orientation vers une association	23
Orientation vers des structures d'insertion professionnelle	7
Intervention auprès d'un Médecin Conseil	2
Intervention auprès d'un Médecin du Travail	5
Aide à la constitution d'un dossier MDPH ou invalidité	37

### 5. Aide à la décision de réinsertion professionnelle

Personnes aptes à travailler sans restrictions particulières	21
Employabilité différée ou réservée (par rapport à des contre-indications médicales, la reprise d'un suivi médical, l'indication d'un temps partiel)	50
Personnes éloignées de l'emploi	26

## III. Action sur les lieux du CMS de Sainte-Marie aux Mines

La rencontre de personnes accompagnées par la conseillère à l'emploi de CONTACT PLUS détachée à Sainte-Marie-aux-Mines et par les travailleurs sociaux du CMS de la ville, a eu lieu dans les locaux du CMS.

L'objectif était de permettre une action de prévention et d'aide à l'accès aux soins à des personnes en difficulté et d'évaluer les compatibilités entre les pathologies des personnes et leur insertion sociale et professionnelle.

Trois personnes ont été rencontrées en entretien individuel au cours des 2 demi-journées. Les données de ces entretiens ont été intégrées ci-dessus avec celles de Contact Plus.

## IV. Remarques

La fréquentation des permanences est constante, voire en augmentation.

La typologie des 257 personnes rencontrées en entretien individuel dans les deux associations est: 124 hommes, 130 femmes et 3 enfants.

### Le profil médical général :

Les chiffres montrent que le suivi médical des personnes en précarité reste insuffisant. En effet, 26% des personnes n'ont aucun suivi ou un suivi très insuffisant.

- Les facteurs de risque cardiovasculaire (HTA, diabète, cholestérol retrouvés chez 25% des personnes) sont sensiblement les mêmes que dans la population générale mais la prise en charge, ainsi que l'observance des traitements sont moins bons.
- les problèmes de douleurs rachidiennes et de troubles musculo-squelettiques sont très fréquents souvent mis en avant par rapport à un projet professionnel (47% des personnes).
- L'addiction au tabac est évoquée par 25% des personnes mais le sevrage reste très difficile.
- La toxicomanie a augmenté cette année (14% contre 7% en 2011).
- La dépendance alcoolique reste très présente (19%) et l'orientation vers l'alcoologue n'est pas toujours décidée par crainte d'une injonction thérapeutique brutale : la personne est orientée vers un médecin généraliste ou un psychologue.
- La souffrance psychique touche 49% des personnes (troubles anxieux, dépressifs, de notamment réactionnels aux multiples difficultés de vie ou au stress post-traumatique chez certains demandeurs d'asile).

#### **Les orientations :**

Concernant la plupart des personnes rencontrées, une ou plusieurs orientations vers le soin ont été décidées par personne.

L'orientation vers un médecin généraliste pour initier un suivi inexistant ou reprendre un suivi très insuffisant concerne 29% des personnes.

Une consultation vers un spécialiste médical ou paramédical (dont dentiste et kinésithérapeute) a été conseillée pour préciser un diagnostic et une prise en charge chez 69% des personnes.

Un suivi auprès d'un psychiatre ou d'un psychologue a été facilité pour 21% des personnes.

L'orientation vers les droits et l'accompagnement social (travailleurs sociaux de secteur ou de CPAM, PASS, associations) ont concerné 59% des personnes rencontrées.

L'orientation vers des dispositifs de l'insertion (médecins du travail, structures d'insertion, MDPH) a concerné 29% des personnes.

## **V. Perspectives**

Cette action a mis en avant la nécessité de faire une évaluation précise des pathologies en regard d'une insertion professionnelle, une des problématiques majeures des personnes étant l'emploi. Les personnes en difficulté, notamment en emploi précaire ou au chômage rencontrent des problèmes de santé qui sont un frein à leur insertion. Ceci est retrouvé chez les personnes suivies à CONTACT PLUS ainsi que chez les salariés des chantiers d'insertion de La Manne. Il serait utile d'une part de renforcer le suivi de ces personnes tout au long de leur parcours d'insertion (d'ailleurs des demi-journées supplémentaires ont dû être mises en place). D'autre part, il semblerait intéressant de développer un partenariat sur la thématique santé-insertion. Cette réflexion est à l'étude au sein du RIC (Réseau d'Insertion Colmarien).

Les personnes bénéficiaires de l'aide alimentaire à La Manne, les personnes sont de plus en plus conscientes de la nécessité d'une bonne hygiène de vie et d'une alimentation équilibrée pour une bonne santé : le petit budget des personnes doit être pris en compte pour les conseils diététiques. Le sujet est très souvent abordé, 23% des personnes étant en surpoids important et faisant peu d'exercice physique.



LE PRÊT À 0%

---

Le prêt à taux zéro de la Manne existe depuis 1999 et est entièrement financé par des dons privés. Cette action en est donc à sa 14ème année d'existence dont vous trouverez ci-dessous ses résultats détaillés.

## I. Quel est l'objectif du prêt à 0% ?

L'idée du prêt à 0% est de proposer des petits prêts de l'ordre de 200 à 1500 euros à des familles qui n'ont pas accès aux prêts bancaires classiques. Cette avance financière est remboursable sur 2 ans quelque soit le montant. Les objectifs sont multiples :

- financer des éléments indispensables au bon fonctionnement du foyer (réfrigérateur, machine à laver, meubles...)
- éviter l'endettement ou le surendettement des familles (remboursement de découverts pour stopper l'escalade des débits bancaires, loyers pour éviter les frais d'huissier)
- faciliter l'accès à l'emploi (permis de conduire et moyens de locomotion tel un scooter ou une voiture, formations...)

## II. Comment cela fonctionne-t-il ?

Une assistante sociale remplit un dossier de demande et nous le fait parvenir accompagné des pièces justificatives. Ce dossier comporte des renseignements sur les revenus, les charges, les créances du foyer. Il nous permet d'évaluer l'aide que nous pourrions apporter à la famille en lui accordant le prêt. Une fois par mois, une commission regroupant des bénévoles et des salariés de l'association (une conseillère en économie sociale et familiale et notre comptable) se réunit pour statuer sur les différents dossiers. La commission peut décider de refuser le prêt notamment si la demande de financement ne concerne pas un achat indispensable à la famille ou qu'elle risque d'aggraver sa situation financière plutôt que de l'améliorer (absence de capacité de remboursement). Afin d'éviter que l'argent prêté serve à autre chose que ce pour quoi il a été prêté, nous ne rédigeons jamais de chèque mais au nom des emprunteurs mais à celui des créanciers (magasin, banque, bailleur, ...).

## III. Quels sont les chiffres 2012 ?

	2010	2011	2012	Evolution 2011/2012
Nbre de demandes de prêt	126	105	145	+38%
Prêts accordés	41	48	44	-8,33%
Prêts accordés (€)	36 505	45 351	48 074	+6%
Accord/demande (%)	32,5	45,71	30,34	-33,61%
Montant moyen (€)	890	945	1093	+15.66%
Durée moyenne (mois)	20,8	20,8	20,6	-1%
Créances douteuses (€)	5 383	3 044	3 554	+16.71%
Créances douteuses / montant total accordé (%)	14,7	6,71	7,39	+10.3%

Un total de 44 dossiers contre 48 en 2011 ont été acceptés et ce pour un montant total de 48 074 euros contre 45 351 en 2011. Il y a donc une augmentation de 2 723 Euros. Quant à la moyenne d'un prêt, elle est de 1 093 euros contre 945 en 2011, soit une nouvelle augmentation.

En 2011, sur 105 demandes il y a eu 48 dossiers acceptés soit 45.70% et en 2012 sur 145 demandes, il y a 44 acceptations soit 8.33% de moins. La commission qui octroie les prêts, semble donc avoir été plus prudente cette année que l'an passé. Néanmoins les créances douteuses qui représentaient 6.70% l'an dernier sont estimées à 7.39% cette année soit 3 554 € contre 3 045 € ce qui reste un bon chiffre.

En règle générale, les prêts accordés sont à rembourser sur une durée maximale de 24 mois, 20.6 mois étant la moyenne cette année contre 20.8 mois en 2011, la moyenne reste donc stable. En cas d'interruption du remboursement, nous envoyons des relances par écrit demandant à la personne de prendre contact avec nous pour régler le problème, un rééchelonnement de la dette restante est proposé. Le travail de suivi, relance des remboursements est parfois fait en partenariat avec les travailleurs sociaux en fonction de la situation.

Notre commission est toujours composée pour majorité de bénévoles (dont un membre du comité) qui se réunissent une fois par mois, d'habitude le deuxième lundi de chaque mois.

#### IV. Quel est le profil des bénéficiaires ?

##### A. Par lieu d'habitation

	2010	2011	2012
Colmar	65,8%	62.5%	64.7%
Haut-Rhin hors Colmar	31,7%	35.42%	35.29%
Bas-Rhin	2,5%	2.08%	0%

##### B. Par prescripteurs

	2010	2011	2012
CMS (CG)	97,5%	87.5%	76%
CCAS	2,5%	2.08%	4%
La Manne		10.42%	4%

##### C. Biens financés

	2010	2011	2012
Equipement ménager	42%	43.75%	19.6%
Loyers	5%	14.58%	23.53%
Débts bancaires	15%	6.25%	11.76%
Frais de véhicule	2,0%	2.08%	7.84%
Achats de véhicules	7,0%	27.08%	21.56%
Auto-école/formation	12%	4.16%	11.76%
Billets de train	0%	0%	1.96%
Travaux		2.08%	0%
Vacances Scolaires		2.08%	0%
Passeports		0%	1.96%

On peut également noter que les équipements électroménagers ne sont plus en tête des demandes, mais les créances de loyers suivies de très près par les voitures (il y a eu 11 voitures ont été financées cette année).

#### D. Par types de foyer

	2010	2011	2012
Femme avec enfants	31%	29.16%	33.33%
Femme seule	20%	27.08%	19.6%
Couple avec enfants	20%	18.75%	17.64%
Homme seul	20%	12.5%	11.76%
Couple sans enfant	10%	10.41%	11.76%
Homme avec enfants	0%	2.08%	5.88%

#### V. Conclusion

Pour La Manne, ce service est un atout majeur dans la prévention du surendettement ainsi que pour la responsabilisation des ménages fragiles dans leur gestion budgétaire. La reconnaissance des familles aidées est pour nous une source importante de satisfaction et relègue au second plan tout le poids de la gestion administrative de ce service.

Il apparaît comme essentiel que les personnes en situation de difficulté financière puissent avoir accès à des services tels que le prêt à 0 % afin de pouvoir répondre à l'urgence de certaines situations et de pouvoir ensuite travailler à la stabilisation de leur situation.





## LE BENEVOLAT

---

Les bénévoles sont particulièrement présents pour l'organisation non seulement de la distribution des colis alimentaires, mais aussi de la collecte du pain, du tri du samedi ainsi que des activités de l'épicerie sociale, du restaurant social et de la commission prêt à 0%.

Au total, ce sont ainsi 5 237 heures de bénévolat qui ont été réalisées en 2012 (4 153 h en 2011). La présence de toutes ces petites mains nous permet au quotidien de mieux accueillir nos différents bénéficiaires. Nous tenons donc à les remercier vivement pour leur aide et pour leur présence fidèle à nos côtés.

## I. L'aide alimentaire

### A. Equipes bénévoles (semaine)

Nombre récapitulatif de bénévoles présents chaque jour par mois. La distribution des colis alimentaires dure en moyenne 2h30 par jour.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Total
Janvier	19	19	19	18	17	<b>230h</b>
Février	17	19	23	18	18	<b>237h30</b>
Mars	19	17	18	22	23	<b>247h30</b>
Avril	19	20	20	20	12	<b>227h30</b>
Mai	13	14	20	18	18	<b>207h30</b>
Juin	18	18	17	20	20	<b>232h30</b>
Juillet	14	11	10	7	9	<b>127h30</b>
Août	12	11	17	18	19	<b>192h30</b>
Septembre	22	13	16	19	19	<b>222h30</b>
Octobre	20	18	24	23	25	<b>275h</b>
Novembre	20	17	20	19	22	<b>245h</b>
Décembre	19	6	10	15	17	<b>167h30</b>
<b>Total</b>	<b>212</b>	<b>183</b>	<b>214</b>	<b>217</b>	<b>219</b>	
<b>Total</b>	<b>530h</b>	<b>457h30</b>	<b>535h</b>	<b>542h30</b>	<b>547h30</b>	<b>2 617h</b>

En janvier 2012 230h ont été réalisées par les bénévoles  
530h ont été réalisées chaque lundi par les bénévoles durant cette même année

**Soit un total de 2 617h de bénévolat pour la seule année 2012**

#### 1. Des réalisations à valoriser...

Un chantier d'amélioration des rangements de la distribution des colis alimentaires a été brillamment mené en 2012 grâce à deux de nos bénévoles.

Jean-Jacques BAUER bénévole du jeudi après-midi à la distribution s'est porté volontaire pour mettre en place un système de fermeture des étagères non utilisées lors de la distribution des produits pour éviter la confusion des denrées. Paulette SCHUTT bénévole le lundi après-midi à la distribution s'est joint à lui pour proposer une solution.

Plusieurs réunions ont été organisées réunissant les 2 bénévoles, la responsable de la distribution et la personne chargée du bénévolat. Lors ces réunions, nous avons apporté chacun nos idées en pensant à la facilité et également au nettoyage du futur matériel. L'idée retenue a été de mettre en place des panneaux amovibles faits sur mesure. Un grand nombre d'heures de travail a été réalisé pour ce travail en s'ajustant avec les contraintes d'organisation de l'association. Le résultat est parfaitement adapté au besoin pour la plus grande satisfaction de tous.

D'autres interventions, de bénévoles sur les dossiers administratifs, pour le classement des archives,.... ont été d'une aide très précieuse tout au long de l'année.

### **B. Equipes bénévoles (samedi)**

Nombre de bénévoles présents chaque samedi par mois. La durée de travail est en moyenne de 3h30.

51 samedi en 2012 avec 4 bénévoles pendant 3h30

**Soit un total de 714h de bénévolat pour l'ensemble des samedis en 2012**

### **C. Tournée de collecte du pain**

304 jours de passage en 2012 - Environ 1h30/tournée

**Soit un total de 456h de bénévolat pour l'ensemble de la tournée du pain en 2012**

### **D. Trajet vers la Banque Alimentaire**

1 bénévole est chargé d'effectuer le trajet jusqu'à la Banque Alimentaire pendant environ 2h/ trajet - Depuis le mois de juin 2012, 32 trajets ont été effectués par des bénévoles

**Soit un total de 64h de bénévolat pour le trajet de la Banque Alimentaire**

## **II. Le restaurant social**

Ouvert du 1er janvier au 31 mars 2012 - Service 1h30/jour durant 64 jours - Soit 192h  
Ouvert du 1er novembre au 31 décembre 2012- Service 1h30/jour durant 41 jours- Soit 123h

**Soit un total de 315h de bénévolat pour le restaurant social**

## **III. L'épicerie sociale**

Ouverte du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre 2012 (49 mardis et 51 mercredis)  
Accompagnement 2 bénévoles 5h/mardi + 3h/mercredi durant 100 jours  
Soit 490h pour l'ensemble des mardis et 306h pour l'ensemble des mercredis

**Soit un total de 796h de bénévolat pour l'épicerie sociale**

L'équipe des bénévoles est composée de 7 personnes que nous avons accueillis avec grand bonheur. Ils participent activement au fonctionnement de l'épicerie (achats dans les différents magasins, accueil, animation et ventes aux bénéficiaires,...)

Chacun à sa façon permet un accueil cordial des bénéficiaires en aidant à la préparation, à la gestion et l'animation de l'épicerie. Cette participation active permet de travailler à la réalisation des objectifs de l'épicerie.

#### **IV. Le conseil d'administration**

11 réunions durant l'année (1 réunion tous les mois excepté au mois d'août)  
10 bénévoles animent les Conseils d'administration pendant 2h30 en moyenne

**Soit un total de 275h de bénévolat pour le Conseil d'administration**

#### **V. Total des heures de bénévolat en 2012**

Aide alimentaire	3 787h
Restaurant social	315h
Épicerie sociale	796h
Banque alimentaire	64h
Conseil d'administration	275h
<b>Total heures bénévolat en 2012</b>	<b>5 237h</b>

La valorisation de ces heures de bénévolat réalisées, si elles devaient être effectuées par des salariés rémunérés sur la base du SMIC, est de **48 844 €**.



# LE DÉVELOPPEMENT DURABLE À LA MANNE

---

Le principe même de l'association est d'éviter le gaspillage des denrées alimentaires grâce à la redistribution et de s'inscrire de cette manière dans une démarche de développement durable. La Manne collecte les denrées (à dates de consommation courtes) qui seraient jetées par les supermarchés car non vendables. Les denrées sont triées pour être redistribuées aux personnes en situation de précarité qui ont des difficultés à se nourrir. Ce sont chaque année des tonnes de nourriture, parfaitement consommables, non périmées, qui sont sauvées du gaspillage tout en faisant fonctionner la solidarité. C'est le dispositif de base sur lequel fonctionne La Manne. Les moyens pour pérenniser cette démarche de développement durable est le maintien et le développement des partenariats avec les magasins.

Par ailleurs pour la gestion de nos déchets, produits périmés ou non consommables, nous avons développé des partenariats avec des éleveurs locaux qui récupèrent les denrées pour nourrir leurs animaux. Les cartons sont apportés au recyclage. Les déchets verts sont également proposés à des éleveurs ou intégrés au compost de notre atelier d'insertion maraîchage. La démarche globale est d'éviter un maximum de produire ou de jeter des denrées.