

Rapport d'activité

2022

**Equipe Mobile du Mieux Vivre à l'Hôtel
par l'Alimentation**

**Etablissement SIAO 77 et
Accompagnements**

Directrice : VENTURA Priscille – priscille.ventura@equalis.org
400 Chemin de Crécy, 77100 MAREUIL-LES-MEAUX

1 - Présentation EQUALIS	3
1 - 1 Qui sommes-nous ?	3
1 - 2 Nos valeurs	3
1 - 3 Un maillage territorial au plus pres des personnes en situation de précarité	3
1 - 4 Un engagement affirme pour l'amelioration et le developpement de l'offre de service	3
1.4.1 Qu'est-ce que la démarche qualité-bienveillance ?	3
1.4.2 La prévention et la gestion des risques de maltraitance	4
1.4.3 Nos systèmes d'information qualité-risques	4
a. Le Dossier Informatisé de la Personne Accueillie ou Accompagnée (DIPAA)	4
b. Le logiciel qualité-risques	5
1.4.4 Notre Politique de protection des données	5
1 - 5 Nos actions	6
1 - 6 L'organigramme Equalis	7
2 - Le mot de la Directrice	7
3 - Présentation du projet « Tiers Lieux »	8
4 - Présentation de l'EMMVHA	10
5 - Organigramme	11
6 - Objectifs	12
7 - Démarches partenariales	13
7 - 1 Prospection et sélection des Tiers Lieux	13
7 - 2 Prospection auprès des différents établissements alimentaires	14
8 - Communication de terrain	15
9 - Présentation des différents outils	17
9 - 1 Brochure remise aux ménages hébergés à l'hôtel ainsi qu'aux partenaires	17
9 - 2 Affiche distribuée au sein des hôtels à destination des ménages	19
9 - 3 Les cartes de visites	20
10 - Mise en œuvre	21
10 - 1 Organisation des ateliers	21
10 - 2 Analyse du public bénéficiaire	24
10 - 3 Contraintes inhérentes à notre activité	24
11 - Conclusion	26

« Dans une approche écologique et par souci de lisibilité du document, ce dernier n'utilise pas les règles de l'écriture inclusive. Elle est néanmoins implicite et doit être considérée en tant que telle dans la lecture du document. »

1 - Présentation EQUALIS

1 - 1 Qui sommes-nous ?

Association Loi 1901, Equalis est née le 1^{er} juin 2020 de la fusion de plusieurs acteurs associatifs qui, au fil des années, ont fédéré leurs forces et leurs expertises pour mieux répondre aux besoins d'accueil et d'accompagnement des personnes en situation d'exclusion ou de précarité. Pour accomplir notre mission, nous agissons chaque jour sur le terrain, en veillant à placer les personnes au centre de notre démarche d'accompagnement, afin qu'elles deviennent actrices de leur parcours.

Acteur régional de l'économie sociale et solidaire et de l'insertion par l'activité économique, Equalis propose un accueil et un accompagnement global (accès aux droits, logement, insertion professionnelle, soin, soutien psychologique/matériel, culture/loisirs...) avec un seul objectif : redonner la pleine citoyenneté aux personnes en difficulté. L'accompagnement social/médico-social est historiquement notre cœur de métier.

1 - 2 Nos valeurs

Equalis s'inscrit à la fois dans une dimension éthique et dans une démarche entrepreneuriale que son conseil d'administration, sa direction générale, ses cadres et ses salariés portent et s'engagent à respecter, sur la base de valeurs associatives fortes.

HUMANISME

Mettre chaque personne au centre des intérêts et des enjeux de la société et l'accompagner dans son épanouissement.

RESPECT

Considérer chaque personne dans le respect et la dignité en tenant compte de son histoire, de son parcours de vie et de sa singularité.

SOLIDARITÉ

S'engager auprès de chaque personne et agir avec elle pour la rendre actrice de son parcours. Réduire les inégalités.

LAÏCITÉ

Veiller à la liberté de conscience de chaque personne, quelles que soient ses croyances ou ses convictions. Refuser toute forme de prosélytisme.

ENGAGEMENT

Affirmer et mettre en œuvre notre volonté de transformation sociale, dans un idéal de société plus juste.

1 - 3 Un maillage territorial au plus près des personnes en situation de précarité

Equalis est implantée de façon pérenne le territoire d'Ile-de-France et du Loiret. A travers son approche territoriale, l'association s'adapte au plus près des besoins du terrain. Nous mettons en place des projets et des actions de proximité, en coopération avec les financeurs et partenaires à l'échelle locale, départementale, et régionale qui nous permettent d'aller au-devant des publics les plus fragilisés, en proposant des solutions adaptées.

1 - 4 Un engagement affirmé pour l'amélioration et le développement de l'offre de service

1.4.1 [Qu'est-ce que la démarche qualité-bienveillance ?](#)

Cette démarche a pour finalité de veiller à répondre aux besoins et attentes des personnes accueillies ou accompagnées au sein de l'association. Il s'agit d'une **démarche d'amélioration continue**. Au-delà de l'élaboration d'outils et de procédures, cette démarche favorise :

- la mutualisation des expériences,
- l'essaimage des bonnes pratiques,
- l'émergence de propositions ou de projets.

En mai 2019, une **Politique Management Qualité / Risques** a été adoptée pour la période 2019-2023.

Le pilotage de cette dynamique transverse est assuré sous la responsabilité de la Direction du Développement et de l'Offre de Service (DDOS), par la Cellule Qualité Bienveillance et le Comité de Pilotage Qualité. **La démarche est portée par toutes et tous**, notamment au sein de groupes de travail, et vise à s'enrichir des contributions internes et externes. Elle contribue à une **culture commune de la qualité et de la bienveillance**.

Elle impulse et s'articule avec les démarches conduites au sein des établissements sous la responsabilité de leurs directions respectives. Cela se concrétise ainsi par un ensemble de :

- ✓ **Instances de réflexions, de participation et de proposition** : groupes d'analyse des pratiques, réunions d'équipe, groupes d'expression des personnes accueillies, CVS ...
- ✓ **Actions / outils** : outils de la loi du 2 janvier 2002, qualification et formation des professionnels...
- ✓ **Procédures et protocoles**
- ✓ **Appropriation d'informations et de documents** : Recommandations de Bonnes Pratiques Professionnelles de la Haute Autorité de Santé, référentiels, textes légaux et réglementaires
- ✓ **Sensibilisations et formations**
- ✓ **Partenariats**, travail en réseau
- ✓ **Évaluations** et plan d'actions

A titre d'**exemples de travaux** menés de façon transverse en 2022 : rédaction du pré-projet associatif : appui au Conseil d'Administration dans la réflexion et l'élaboration, animation du travail collaboratif (dans la limite de la temporalité fixée), élaboration d'un modèle commun de livret d'accueil des personnes accueillies ou accompagnées à l'ensemble des établissements, conforme à la réglementation (Loi 2002-2, RGPD...) : mise en forme avec l'appui de la Direction de la Communication, déploiement à l'ensemble des structures, vérification de la conformité des livrets d'accueil ainsi déclinés.

1.4.2 [La prévention et la gestion des risques de maltraitance](#)

- Des fiches et procédures, actualisées en 2020, permettent respectivement aux professionnels de signaler tout **événement indésirable** et aux personnes accueillies de faire part de leurs éventuelles **demandes et plaintes**.
- Un **protocole de prévention et de traitement des situations de maltraitance** envers les personnes accueillies s'applique à l'ensemble des dispositifs d'Equalis.
- Par ailleurs, conformément au Code de l'Action Sociale et des Familles, les structures d'Equalis doivent **informer les autorités compétentes** de tout événement grave.

A travers l'**analyse** (qui tient compte notamment de la typologie, la récurrence et la gravité) **de l'ensemble des signalements** ci-dessus, la DDOS, en lien avec la Cellule Qualité, contribue à mettre en œuvre des **actions correctives et préventives communes** à l'ensemble des établissements et services. Ces actions reposent, par exemple, sur l'élaboration d'outils/process, la mise en place de formations/sensibilisations, des démarches d'aménagement des locaux...

1.4.3 [Nos systèmes d'information qualité-risques](#)

[a. Le Dossier Informatisé de la Personne Accueillie ou Accompagnée \(DIPAA\)](#)

En cours de déploiement au sein de la plupart des dispositifs d'Equalis, il a pour finalité notamment de :

- améliorer l'accompagnement des personnes accueillies,
- veiller à la complémentarité et à la coordination des prestations proposées par les différents professionnels,
- faciliter l'accès à l'information par les professionnels et pour les personnes accueillies dans le respect du secret professionnel et du droit des usagers,

- renforcer la sécurité et la confidentialité des données.

b. Le logiciel qualité-risques

Ce logiciel, qui sera déployé en 2023, visera notamment à simplifier les signalements d'événements indésirables, sécuriser leur communication, favoriser leur traitement, leur suivi. Accessible, selon différents niveaux d'accès, à tous les collaborateurs d'Equalis, il présentera d'autres fonctionnalités : une base documentaire, un outil collaboratif permettant le travail en groupes...

1.4.4 Notre Politique de protection des données

Equalis collecte des données personnelles relatives notamment aux personnes qu'elle accueille et à ses collaborateurs, et doit donc se conformer au **Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD)** applicable depuis le 25 mai 2018. Dans ce cadre, un plan d'actions relatif à la mise en œuvre du RGPD a été élaboré en 2019 avec le Délégué à la Protection des Données externalisé d'Equalis.

A titre d'exemples, ont été formalisés : la Politique de protection des données personnelles et le registre de traitements des données de l'association. En 2022, ont été élaborées, entre autres, une procédure de gestion des violations de données personnelles et une notice d'information relative aux traitements des données personnelles à destination des personnes accueillies ou accompagnées.

Par ailleurs, DDOS et DPO veillent au maintien en conformité au regard des évolutions tant légales qu'associatives.

1 - 5 Nos actions



FAIRE FACE A L'URGENCE

Assurer la gestion du Service Intégré de l'Accueil et de l'Orientation (SIAO) pour les départements de la Seine-et-Marne. Ses missions : gérer la plateforme 115, centraliser l'ensemble des demandes de prise en charge des personnes sans abri ou mal logées et orienter vers les dispositifs adaptés, assurer la coordination des acteurs du secteur AHI (Accueil, Hébergement, Insertion) et l'observation sociale.



HÉBERGER ET ACCOMPAGNER

Assurer l'hébergement inconditionnel des personnes en grande précarité au travers de dispositifs d'hébergement d'urgence et d'insertion, de droit commun, et des dispositifs d'hébergement spécifiques.



LOGGER

Aider et accompagner des personnes en difficulté sociale et économique, dans la recherche, l'accès et le maintien dans un logement accompagné et stable.



INTÉGRER

Accompagner les demandeurs d'asile et les réfugiés dans leur processus d'intégration. Proposer un accompagnement global et domicilier les gens du voyage.



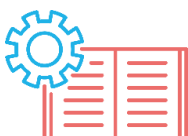
ACCOMPAGNER LES JEUNES

Assurer le suivi des mineurs non-accompagnés, favoriser l'accès à l'autonomie des jeunes et apporter un soutien socio-éducatif et psychologique aux femmes enceintes ou aux mères isolées.



SOIGNER

Accompagner les personnes en situation de précarité et d'exclusion, présentant des pathologies psychiatriques, en état de souffrance d'origine psychosociale, ou atteintes de pathologies chroniques et invalidantes.



FORMER

Réunir toutes les conditions favorables à la réinsertion socio-professionnelle des publics fragilisés.



INSÉRER PAR L'ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE

Travailler avec les publics éloignés de l'emploi pour résoudre les difficultés qui freinent l'élaboration de projets professionnels et faciliter leur insertion sociale et professionnelle.

LES CHIFFRES

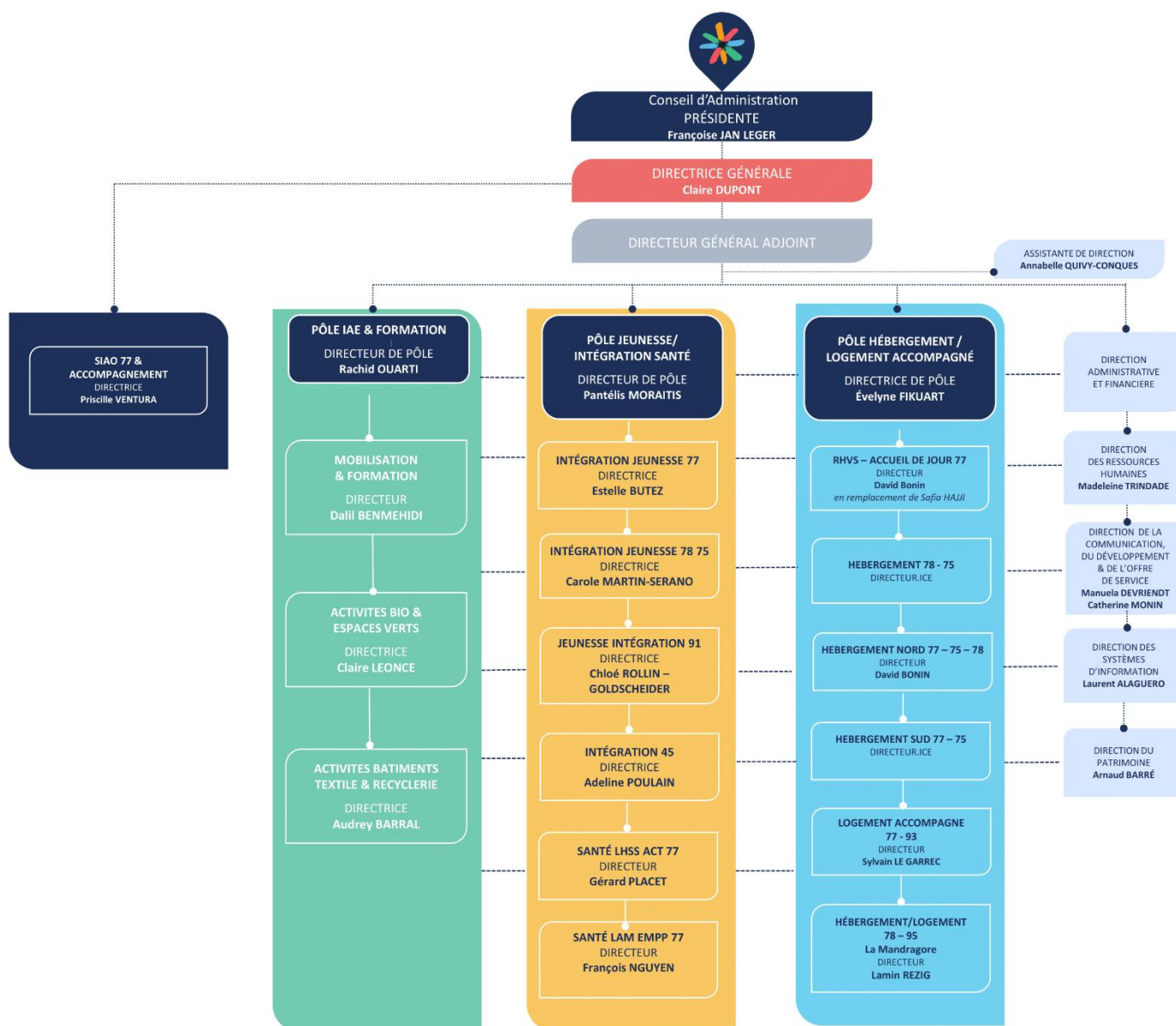
+ DE 70
établissements et services

PRÈS DE 900
collaborateurs

+ DE 11 000
personnes accompagnées

81 M€
de budget consolidé

1 - 6 L'organigramme Equalis



2 - Le mot de la Directrice

Sans cesse sur le métier, remettez votre ouvrage...

L'année 2022 a été une année pivot pour notre organisation interne.

L'établissement SIAO 77 et accompagnement a quitté le pôle hébergement/logement d'Equalis et a travaillé en lien direct avec le Directeur Général par intérim, Monsieur Xavier ALLOUIS dans un premier temps puis avec Madame Claire DUPONT, nouvelle Directrice Générale d'Equalis. Ce nouvel organigramme atteste de la neutralité du SIAO requise pour l'étude des demandes de prises en charge du public hébergé et répond à une demande de la DDETS.

L'organisation interne a dû s'adapter en conséquence. La mobilité interne, qui permettait à des travailleurs sociaux de partager leur temps entre la PASH (Plateforme d'Accompagnement Sociale à l'Hôtel) et la plateforme 115 a pris fin en décembre 2022 après avoir passé le relais aux nouveaux écoutes.

L'établissement a vu son effectif se renforcer dans tous ses services avec la création de 12 postes supplémentaires. Pour accueillir au mieux ces nouveaux collaborateurs, les espaces de travail ont été réaménagés et le télétravail d'une journée par semaine, pour les services le permettant, instauré.

Ces nouveaux salariés nous permettent de renforcer nos dispositifs existants mais aussi de développer de nouveaux axes d'accompagnement tels la médiation scolaire.

À la suite des événements internationaux, la réactivité et l'adaptabilité de l'établissement ont permis la création rapide, dès début mars 2022, d'une cellule « Urgence Ukraine » pour coordonner au mieux l'accueil des ressortissants ukrainiens qui fuyaient le conflit avec l'embauche d'un personnel trilingue sous le pilotage de la DDETS.

L'équipe encadrante a évolué après les départs du directeur adjoint et de la cheffe de service de la Plateforme 115/Veille Sociale et Equipes Mobiles. La directrice est maintenant entourée de 2 chefs de service au SIAO (l'un à la Plateforme Insertion, l'autre à la Plateforme 115 et Veille Sociale) et 2 chefs de service pour l'accompagnement (l'un pour la PASH Nord et l'autre pour la PASH Sud et Equipes Mobiles). Chaque service dispose de l'assistance technique de coordinateurs superviseurs et d'un secrétariat.

Les situations de rue, la grande précarité, la violence intra familiale, la marginalisation touchant les personnes au cœur de nos dispositifs, auxquels s'ajoutent les résorptions de camps illicites ne montrent pas de signe d'affaiblissement. Chaque collaborateur met, au service de ce public, son professionnalisme et son expertise, à l'image des Danaïdes remplissant leur tonneau, avec toujours la même énergie. Les refus qu'ils sont amenés à formuler en l'absence de solution, la lourdeur de certaines prises en charge ou la complexité de certaines situations les poussent à se questionner en permanence sur leur pratique professionnelle et sur le recul nécessaire face à leurs missions.

La collaboration avec nos pilotes et nos partenaires s'enrichit d'année en année. Cela permet une coopération sans faille dans un climat de confiance réciproque. Des dialogues constants permettent de connaître nos problématiques réciproques et d'essayer de les concilier dans un souci d'efficacité.

A tous, pilotes, partenaires et collaborateurs, j'adresse mes plus sincères remerciements pour cette année, riche de rencontres, d'événements plus ou moins heureux, d'actions conjointes, et jamais monotone. Je souhaite, pour l'avenir, voir la pérennisation de certaines de nos actions mises en place, une synergie toujours renouvelée de tous dans l'accomplissement de nos missions respectives en faveur des plus faibles.

Bonne lecture à tous,

3 - Présentation du projet « Tiers Lieux »

En 2020, France Relance a publié un appel à candidature pour créer et développer des tiers lieux favorisant l'accès à l'alimentation des personnes hébergées à l'hôtel.

De ce fait, l'association Equalis a répondu favorablement et a élaboré le projet Equipe Mobile du Mieux Vivre à l'Hôtel par l'Alimentaire « EMMVHA ». Le projet, présenté par l'Association Equalis, Equipe Mobile du Mieux Vivre à l'Hôtel par l'Alimentaire « EMMVHA » a été retenu.

EMMVHA a donc vu le jour en septembre 2021.-Le « Mieux vivre à l'hôtel » se focalise sur l'axe alimentaire et s'articule autour de l'alimentation des personnes hébergées dans les hôtels de Seine-et-Marne en développant des actions collectives sur tout le département. Les ménages sont invités à participer à des ateliers culinaires dans des lieux préalablement identifiés qui ont fait l'objet d'une convention conclue avec l'Association "Equalis". Ces lieux nommés "Tiers Lieux" ont été sélectionnés en fonction des potentialités offertes (Présence d'un local "Cuisine", équipement mis à disposition...) et de leur accessibilité pour les personnes bénéficiaires De plus, la réalisation des actions dans ces lieux permet aux usagers de développer leurs réseaux et d'échanger avec de nouveaux interlocuteurs en capacité de les soutenir dans d'autres démarches.

Ces actions collectives permettent de travailler différents objectifs. L'équipe informe le public sur la l'utilisation de denrées alimentaires méconnues concourant ainsi à limiter le gaspillage en s'appropriant de nouvelles recettes et en partageant de nouvelles expériences culinaires. Elle joue également un rôle prévention de santé publique en développant les notions de sécurité alimentaire, de conservation des aliments, d'hygiène et d'équilibre alimentaire auprès des participants

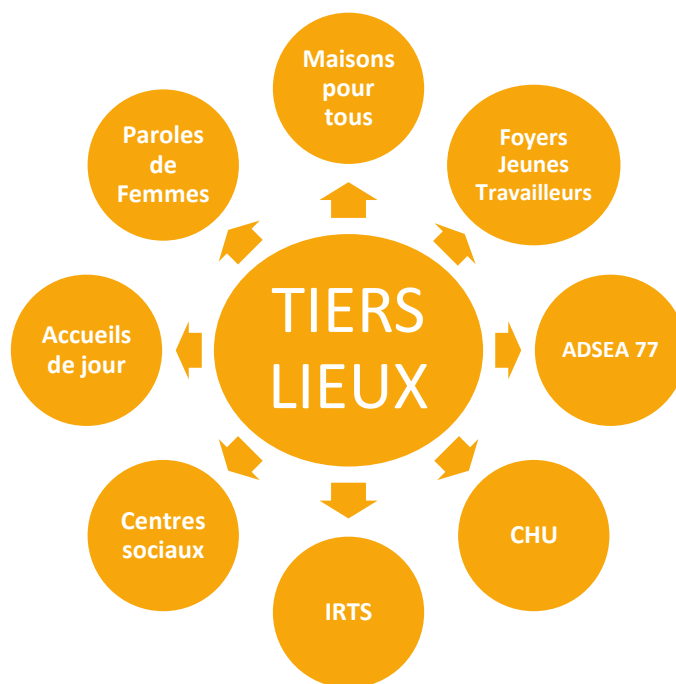
En effet, le public des ateliers peut rencontrer des problématiques diverses (mode de cuisson proposé dans les hôtels...). L'équipe EMMVHA apporte propose des réponses à leurs interrogations. Certains établissements d'accueil disposent de moins de matériels que d'autres ; les ateliers sont donc constamment adaptés afin d'accompagner avec le plus d'efficience possible les personnes bénéficiaires.

Des actions plus « ludiques » sont également réalisées durant l'atelier pour les plus jeunes (enfants, adolescents) afin de transmettre un message de prévention « mieux manger » et être dans l'échange avec toutes les personnes présentes

Ces actions nécessitent un développement partenarial sur dans toute la Seine-et-Marne dans différents établissements disposant d'une cuisine en capacité d'accueillir le public orienté au sein des hôtels par la plateforme 115 du SIAO 77.

Présentation des Tiers Lieux où nous exerçons :

Foyer de Jeunes Travailleurs - Moissy-Cramayel	Accès à une cuisine, une salle de réunion attenante, une terrasse avec jardin et potager pour les beaux jours.
Paroles de Femmes – Vert Saint Denis	Accès à une cuisine et une salle attenante dotée de jeux pour les enfants.
IRTS – Melun	Accès à l'ensemble de l'espace culinaire, où l'on trouve 8 postes de cuissons. Ce tiers lieu donne la possibilité à chaque ménage d'avoir accès à un équipement de cuisson individuel.
Croix Rouge Française 77 – Brou sur Chantereine	Accès à une cuisine et une salle attenante.
Foyer Jeunes Travailleurs – Serris	Accès à une cuisine, une salle attenante ainsi qu'une terrasse avec jardin en été.
Maison pour Tous – Villeparisis	Accès à une cuisine.
SOS Femmes – Meaux	Accès à une cuisine, une salle attenante et une salle de jeux pour les enfants.
ADSEA 77 – Chelles	Accès à une cuisine et une salle attenante.
Arile/Horizon – Meaux	Accès à une cuisine dans l'accueil de jour donc tout est communiquant.



CHU : Centre d'Hébergement d'Urgence

IRTS : Institut Régional de Travail Social

ADSEA : Association Départementale pour la Sauvegarde de l'Enfant à l'Adulte

4 - Présentation de l'EMMVHA

L'équipe est composée de deux professionnelles : une Animatrice socio-éducative et une Technicienne de l'Intervention Sociale et Familiale. Les professionnelles de l'équipe sont placées sous la responsabilité hiérarchique d'une Cheffe de Service et de la Directrice d'établissement.

L'EMMVHA est dotée d'un bureau et les travailleurs sociaux ont chacun à leur disposition un ordinateur portable. Un smartphone est partagé par l'équipe.



L'équipe disposait d'un véhicule utilitaire qui a été remplacé en septembre 2022 par un véhicule de type mini-bus ce qui permet le transport du matériel de cuisine dans chaque tiers-lieu du département ainsi que le transport ponctuel des participants.



Les ustensiles de cuisine, la vaisselle et le stock de produits d'entretien et d'hygiène sont fournis par l'équipe pour mener les ateliers dans les meilleures conditions sanitaires possibles. Seul le matériel électroménager est mis à disposition par les partenaires au sein de leurs locaux.

Un assortiment de condiments, aromates, épices et assaisonnement sont prévus par l'équipe à chaque atelier afin de les proposer aux participants, dans le but d'agrémenter leurs préparations, tout en leur faisant découvrir de nouvelles saveurs.

5 - Organigramme

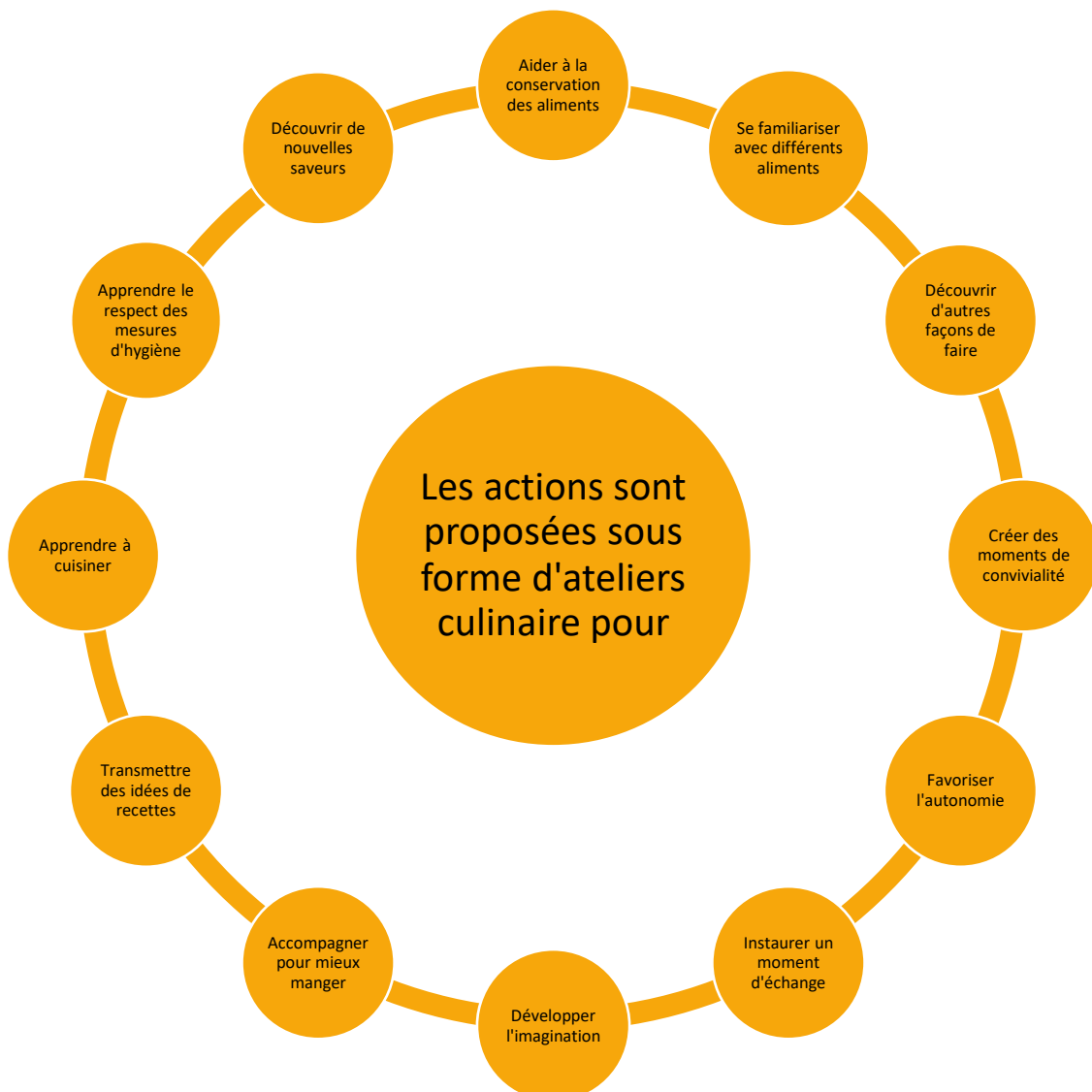


6 - Objectifs

Le projet initial impliquait que les ménages viennent cuisiner les denrées alimentaires données par les associations caritatives voire celles achetées lorsqu'ils ont des ressources, et être accompagnés par l'équipe sur les notions d'équilibre alimentaire, d'hygiène et de conservation des aliments.

Le travail sur le terrain a permis à l'équipe d'ajouter aux objectifs, la possibilité d'offrir aux ménages hébergés à l'hôtel de sortir d'un climat de promiscuité pour découvrir d'autres structures et rencontrer d'autres personnes.

Après avoir observé les disparités alimentaires, l'équipe a su adapter ses interventions de manière ponctuelle afin de proposer la réalisation de nouvelles recettes. Cela permet aux participants de découvrir des aliments différents ou d'autres façons de les cuisiner. Tous réalisent la même recette en mutualisant les ressources. L'organisation des ateliers montre aux ménages les bienfaits d'une alimentation variée et équilibrée. Les conseils promulgués sont bien accueillis et mis en pratique dans la mesure du possible aux ateliers suivants. Les ateliers proposés permettent l'approche d'une alimentation plus saine afin d'aborder des notions liées à la santé. Ils complètent l'accompagnement vers la sortie de l'hôtel pour s'inscrire dans la vie du quartier. L'insertion est alors favorisée.



7 - Démarches partenariales

7 - 1 Prospection et sélection des Tiers Lieux

Dans le cadre de la mise en construction de l'action, des démarches auprès de futurs partenaires ont été initiées avec le soutien du SIAO 77. La connaissance du terrain et les contacts professionnels de ce partenaire ont permis la mise en lien avec des acteurs possédant des locaux répondant aux besoins des futurs Tiers lieux alimentaires.

Dès septembre 2021, une fois l'équipe recrutée, des rencontres ont été sollicitées auprès de ces différents acteurs afin de leur proposer un partenariat.

EMMVHA, ses missions, ses objectifs leur ont été présentés en vue de la création d'une future collaboration. Des visites de locaux cibles ont été organisées pour vérifier l'adéquation entre l'espace cuisine et les ateliers culinaires prévus.

Des échanges ultérieurs ont été réalisés pour affiner cette coopération entre les acteurs terrains et EMMVHA. Une convention de partenariat « type » a été établie et transmise à toutes les structures désireuses de collaborer, chacune devant la compléter selon les modalités convenues ensemble.

Les professionnels de terrain ont été rencontrés pour recueillir leurs attentes et interrogations sur la mise en pratique des ateliers culinaires au sein de leurs locaux.

Un planning prévisionnel a pu être proposé à chacun d'entre eux afin de se projeter dans le temps et permettre aux structures d'accueillir l'équipe et les ménages dans les meilleures conditions possibles, sans déranger leur propre fonctionnement.

A l'issue de la signature des conventions, le démarrage opérationnel de l'action a débuté au début de l'année 2022.

A ce jour, neuf conventions ont été signées avec différents tiers-lieux :

	LIEUX	FREQUENCES
SUD	Foyer de Jeunes Travailleurs - Moissy-Cramayel	1 fois tous les 15 jours
	Paroles de Femmes - Vert Saint Denis	1 fois par mois
	IRTS – Melun	1 fois par mois
NORD	Croix Rouge Française 77 – Brou sur Chantereine	1 fois par mois
	Foyer Jeunes Travailleurs - Serris	1 fois par mois
	Maison pour Tous - Villeparisis	1 fois tous les 15 jours
	SOS Femmes - Meaux	1 fois par mois
	ADSEA 77 – Chelles	1 fois par mois
	Arile/Horizon – Meaux	1 fois par mois

La priorisation s'est portée sur les secteurs ayant le plus d'hôtels et/ou la nécessité d'un tiers lieu serait le plus profitable aux ménages. En octobre 2022, deux conventions d'une action collective par mois ont été signées auprès de l'Association "Le Relais-Paroles de femmes" située à Vert-Saint-Denis et de l'Association Départementale de Sauvegarde de l'Enfance et de l'Adolescence « ADSEA » de Chelles.

Néanmoins, à l'issue de cette première année d'exercice et d'un commun accord, l'action collective sur le tiers-lieu d'Arile/Horizon ne sera pas reconduite. En effet, au vu des missions propres à l'accueil de jour de cet établissement (accompagnement dans les démarches, distribution de repas...), les 2 équipes ont des missions similaires

- L'accueil de jour propose déjà des ateliers autour de la cuisine ;

- Une cuisinière est en poste pour la préparation des repas ;
- L'ensemble des ménages hébergés sur le secteur Meaux est déjà bénéficiaire de ce lieu.

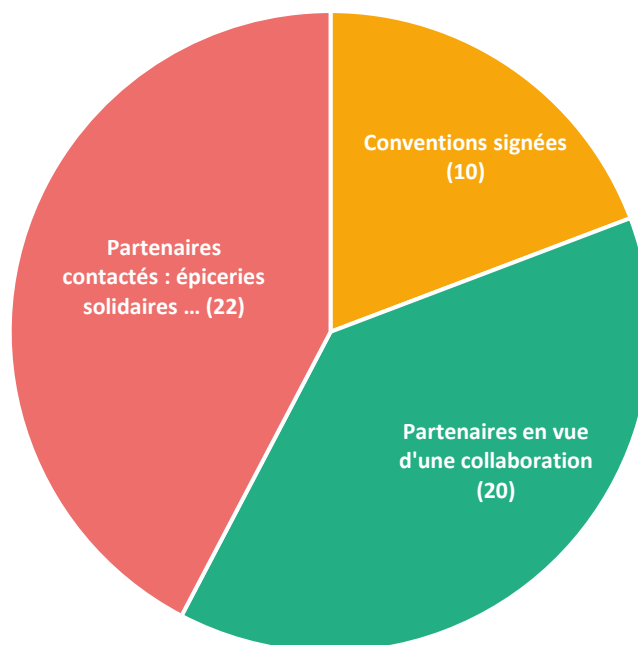
7 - 2 Prospection auprès des différents établissements alimentaires

En parallèle, des contacts ont été pris avec les acteurs de l'aide alimentaire qui œuvrent sur le territoire de Seine-et-Marne. Les commerçants proches des Tiers Lieux ont été démarchés afin d'obtenir des denrées alimentaires invendues. Ce partenariat est réalisé pour compenser le manque de denrées que le public pourrait avoir en début d'action.

L'équipe a prospecté auprès des différentes associations caritatives, grandes surfaces et cueillettes présentes sur chaque secteur d'interventions : Vert-Saint-Denis, Chelles, Brou-sur-Chantereine, Moissy-Cramayel, Serris, Meaux et Melun. Le but de ce démarchage est d'obtenir des denrées de type fruits, légumes et féculents supplémentaires pour pouvoir agrémenter les plats des ménages rencontrés lors des ateliers.

Les ménages eux-mêmes, ont peu ou pas de denrées « fraîches » telles que les fruits, légumes et viandes.

A l'exception d'une épicerie sociale, les retours ne sont pas positifs : les associations caritatives et grandes surfaces proposent de moins en moins de dons au vu de la loi anti-gaspillage 2016 qui interdit dorénavant la destruction volontaire des denrées alimentaires. Les grandes surfaces disposent à présent de rayons dont les aliments à « date courte » sont vendus à faible prix.



8 - Communication de terrain

Au préalable de la prospection auprès des ménages, l'équipe s'est présentée aux responsables hôteliers afin de les sensibiliser à son action. Ces rencontres ont permis de recenser les équipements qui pouvaient ou non être présents sur l'ensemble des hôtels de Seine-et-Marne pour visualiser et adapter les futurs ateliers. Les affiches d'EMMVHA ont été déposées dans leurs locaux pour compléter cette présentation.

Au terme de ces contacts et des différents échanges avec les hôteliers du territoire, les ménages hébergés pouvant être intéressés par les ateliers, sur les secteurs à proximité des tiers-lieux conventionnés ont été rencontrés.

Le développement de la communication auprès des ménages hébergés se concrétise grâce une présentation en premier lieu au sein des établissements hôteliers qui les accueillent, d'où :

- Hôtels contactés : 61
- Hôtels visités : 32 dont 19 sur le Nord du département et 13 sur le Sud
- Hôtels ciblés selon les Tiers Lieux identifiés : 32

Cette collecte d'information a permis de créer une carte de la Seine-et-Marne avec l'ensemble des hôtels et les tiers lieux à proximité.

L'équipe a constaté que le contact direct pour présenter les missions du service et l'activité proposée est plus simple que par téléphone

Néanmoins, depuis le développement des tiers-lieux et la planification des ateliers, l'équipe est moins disponible pour rencontrer physiquement les ménages sur leur lieu d'hébergement, le téléphone permet de cibler plus facilement les personnes n'ayant pas encore été rencontrées.

De plus, et dans une visée collaborative, une prospection est réalisée auprès du service PASH (Plateforme d'Accompagnement Social à l'Hôtel) afin de favoriser les orientations des ménages vers les ateliers.

A cet effet, des rencontres ont eu lieu entre l'équipe et les travailleurs sociaux de ce service. Depuis peu et afin d'optimiser cette collaboration le planning mensuel des ateliers est communiqué aux travailleurs sociaux de la PASH afin qu'ils-transmettent, via la fiche de liaison, les identités des ménages potentiellement intéressés par l'activité.

Planning des ateliers programmés en novembre 2022 :

Novembre 2022



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
31	1	2	3	4	5	6
	Férié	Réunion - administratif	FJT Relais Jeunes Moissy			
7	8	9	10	11	12	13
	ADSEA 77 Chelles	Réunion - administratif	ADJ Arle/Horizon Meaux	Férié		
14	15	16	17	18	19	20
	MPT Villeparisis	Réunion - administratif	FJT Relais Jeunes Moissy	CRF Brou		
21	22	23	24	25	26	27
SOS FEMMES Meaux	IRTS Melun	Réunion - administratif	FJT Relais Jeunes Seris			
28	29	30	1	2	3	4
	MPT Villeparisis	Réunion - administratif	FJT Relais Jeunes Moissy			
5	6	Notes				
Paroles de Femmes - le relais Vert St Denis						

9 - Présentation des différents outils

9 - 1 Brochure remise aux ménages hébergés à l'hôtel ainsi qu'aux partenaires

La brochure continue à être distribuée, si nécessaire, aux différents partenaires ainsi qu'aux ménages pour participer aux ateliers culinaires.



CONFECTION DE REPAS
AVEC LES PUBLICS
HÉBERGÉS À L'HÔTEL

EMMVHA
Equipe mobile du mieux vivre à
l'hôtel par l'alimentaire

400 Chemin de Crecy
77100 Mareuil-lès-Meaux
Mail : emmvha@equalis.org
Tel : 07.85.61.26.10

Ateliers culinaires
Soutien dans l'élaboration des repas

ORGANISÉS
PAR CORINNE
ET JENNIFER

equalis
Agissons ensemble

PARTAGER DES MOMENTS
INTERCULTURELS POUR LE
MIEUX VIVRE À L'HÔTEL

equalis
Agissons ensemble



9 - 2 Affiche distribuée au sein des hôtels à destination des ménages

L'affiche de l'EMMVHA est présentée dans les hôtels visités (33 hôtels).

Elle est éditée principalement en langue française. Le terme d'« Ateliers cuisine » a été traduit dans d'autres langues afin de capter l'attention d'un plus large public.

Elle a pour but de transmettre l'information principale : des ateliers cuisine sont proposés. Les coordonnées de l'équipe y figurent afin de faciliter les échanges, répondre aux éventuelles interrogations des ménages ou obtenir des informations sur les interventions de l'équipe.



9 - 3 Les cartes de visites

Des cartes de visite sont distribuées à différents partenaires : établissements sociaux, magasins alimentaires, hôteliers.



10 - Mise en œuvre

10 - 1 Organisation des ateliers

Quelques jours avant chaque atelier, un grand nombre de familles est contacté afin d'expliquer le déroulement de l'activité et les informations nécessaires telles que la date, l'heure et l'adresse du tiers-lieu. Un SMS est ensuite envoyé afin de valider l'inscription à l'atelier. Il permet également d'avoir toutes les informations et modalités de l'atelier par écrit. Par ailleurs, un autre SMS est envoyé deux jours avant l'atelier afin de rappeler son inscription à la famille.

Les ménages peuvent confirmer leur présence ou non lors de l'appel téléphonique ou directement par SMS. Régulièrement, sur chaque tiers lieux, l'équipe soumet une nouvelle recette équilibrée et apporte les denrées nécessaires afin de faire découvrir aux familles des ingrédients jusqu'alors souvent méconnus.

Douze personnes (adultes et enfants confondus) peuvent être accueillis dans les locaux de nos partenaires.

Le choix des recettes est fait selon trois critères principaux :

- Le coût des aliments : les denrées alimentaires n'ont pas un prix élevé afin que les ménages puissent les reproduire.
- L'équilibrage alimentaire : apport de connaissances sur les fruits et légumes de saison, les apports suffisants en protéines, légumes et féculents, les aliments à éviter ou limiter.
- La difficulté : simplification des recettes afin de permettre aux ménages d'avoir l'espace, le matériel à disposition et le temps nécessaire pour la mettre en pratique.

Lors de l'atelier, la recette est distribuée à chaque participant. Pour la compréhension de tous, ces recettes sont simplifiées avec des textes et images.

SOUPE DE LÉGUMES






Ingrédients :

					
1 poireau	5 pommes de terre	1 oignon	3 carottes	Du sel	De l'eau

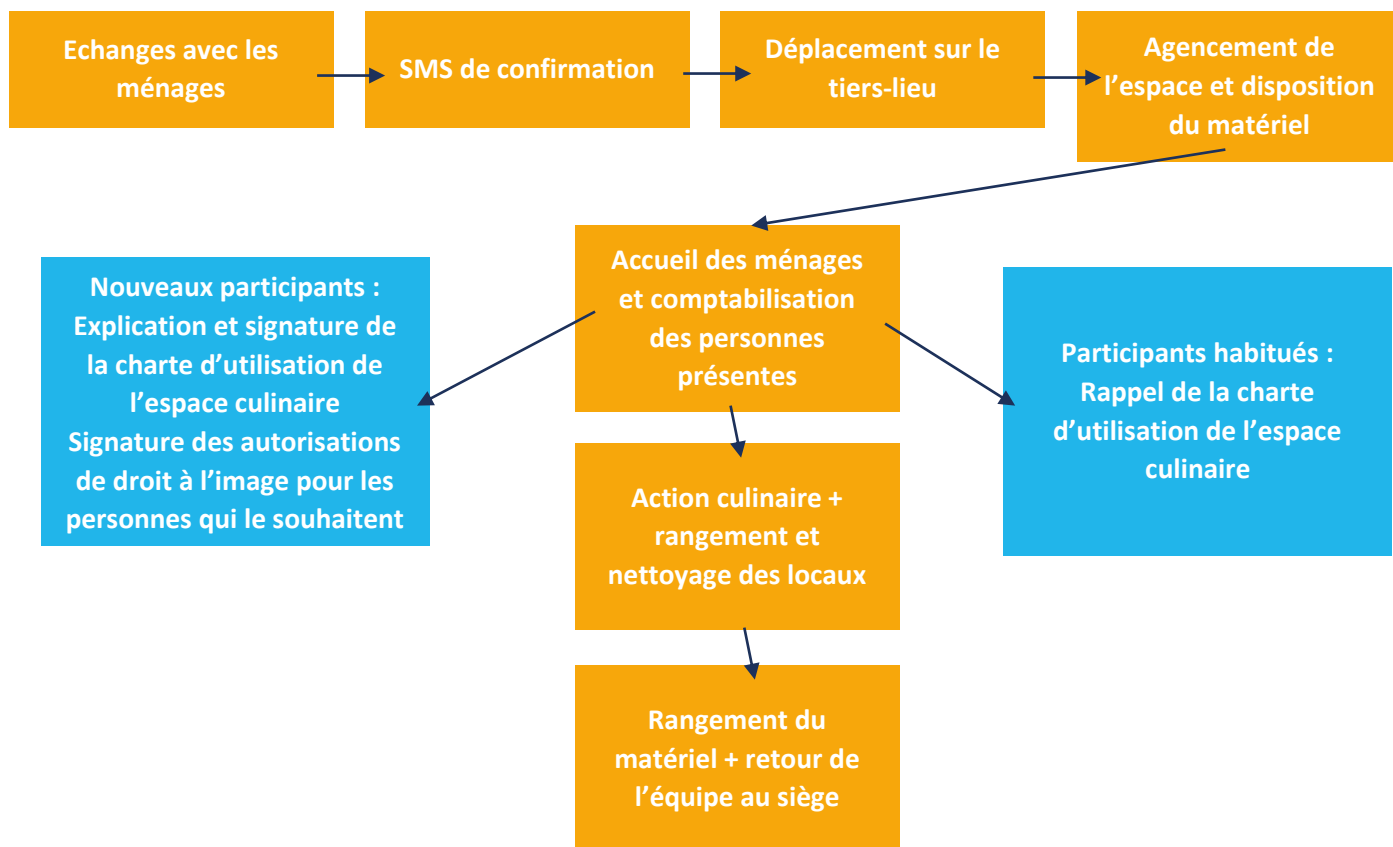
Ustensiles :

					
1 marmite	1 économe	1 couteau	1 mixeur plongeant	1 assiette	1 plaque de cuisson

Préparation :

1		Epluche les pommes de terre, l'oignon, les carottes.
2		Coupe le bout du poireau et enlève les feuilles abîmées.
3		Lave les pommes de terre, les carottes et le poireau.
4		Coupe tous les légumes en morceaux et mets-les dans la marmite.
5		Couvre les légumes avec de l'eau. Sale.
6		Mets le couvercle et laisse cuire pendant 30 minutes à partir de l'ébullition.
7		Mixe la soupe avec le mixeur plongeant.

Processus d'instauration et du déroulement des ateliers :



(4 tiers lieux différents : FJT Serris, FJT Moissy, MPT Villeparisis, CHU 77 Brou-sur-Chantereine)

10 - 2Analyse du public bénéficiaire

En décembre 2022, 1953 ménages étaient pris en charge par les 115 d'Ile-de-France en Seine-et-Marne (3092 adultes et 2713 enfants soit 5805 personnes).

Toutes ces familles bénéficient d'un hébergement dans l'un des 64 hôtels qui bénéficient de réservations par le 115 (40 hôtels dans le Nord et 24 hôtels dans le Sud).

L'équipe travaille en partenariat avec neuf établissements (Tiers-Lieux) situés dans le Nord et Sud-Ouest de la Seine-et-Marne. La fréquence d'intervention est d'une à deux fois par mois. Le nombre d'ateliers s'élève donc à environ onze par mois.

Quarante-sept personnes ont participé aux ateliers en 2022 (trente-deux situées au Nord et quinze au Sud).

Compositions familiales des ménages participants aux ateliers du Nord et Sud de la Seine-et-Marne

	NORD	SUD
Couple avec enfant(s)	14	2
Couple sans enfant	0	3
Femme seule avec enfant(s)	15	12
Homme seul avec enfant(s)	0	0
Femme seule	1	0
Homme seul	2	0
TOTAL	32	15

Tranches d'âge des majeurs participants aux ateliers

	NORD	SUD
18-25 ans	5	0
26-35 ans	16	9
36-45 ans	10	5
46-55 ans	1	1
TOTAL	32	15

10 - 3Contraintes inhérentes à l'activité

Depuis le début de l'action, des difficultés ont été relevées tant pour les ménages que pour l'équipe

Difficultés des ménages :

- La nécessité pour les personnes bénéficiaires d'apporter des denrées alimentaires afin de participer à l'atelier ;
- Les moyens de locomotion généralement restreints des familles (transports en commun) pour se rendre sur les tiers-lieux ;
- La mobilisation du public à sortir de l'hôtel : certains ménages sont déjà éprouvés par les démarches administratives qu'ils doivent entreprendre pour permettre l'évolution de leur situation. En conséquence, ils préfèrent s'investir pleinement dans ces démarches au détriment d'autres actions qu'ils peuvent estimer superflues ;

- Certains horaires d'ouverture des tiers-lieux contraignants (qui coïncident par exemple avec les sorties d'écoles...);
- La barrière de la langue dans certains cas ;
- La méfiance de certaines familles à l'égard des institutions (Les familles ne répondent pas toujours aux propositions, l'instauration d'un lien de confiance nécessite du temps).

Problématiques inhérentes au fonctionnement de l'EMMVHA :

- Le manque de partenaires en capacité de donner des denrées alimentaires
- La communication intra-partenaire doit à continuer de se développer : communication régulière auprès des équipes de la PASH pour l'orientation des ménages vers les ateliers
- La régularité et la ponctualité des ménages ne sont pas constantes, ce qui peut parfois mettre à mal le partenariat avec certains tiers-lieux. En effet certains ateliers ont été annulés à la dernière minute faute de participant alors que la cuisine avait été réservée ;
- Barrière de la langue : il peut être difficile, lorsque la famille ne parle pas français, d'échanger et de parvenir à planifier leur participation aux ateliers.

11 - Conclusion

Le dispositif bien qu'axé principalement sur le domaine de l'alimentaire, propose au-delà de la mise à disposition d'un espace répondant à un besoin matériel, une "porte d'entrée" vers l'accompagnement social. En effet, les travailleurs sociaux qui animent ces ateliers ancrent leurs missions dans un tissu partenarial qui facilite les orientations vers les partenaires en capacité d'apporter des réponses aux personnes bénéficiaires (PASH, MDS, CCAS, Centres sociaux...).

Les échanges et les partages réciproques des compétences ou connaissances qui émanent lors des ateliers qui se veulent conviviaux et chaleureux, constituent une véritable plus-value, favorisant ainsi la sociabilisation des participants.

Ces espaces de communication facilitent également le développement de l'entraide, la coopération et la solidarité des ménages entre eux.

De plus, la réalisation des animations dans différents tiers-lieux situés en dehors des hôtels, permet de développer l'adaptabilité, le repérage par le public de certaines structures en capacité de les soutenir, et également, pour certains ménages, de se familiariser avec l'utilisation des transports en commun. Ces compétences acquises contribuent ainsi au développement de l'autonomie des personnes bénéficiaires.

L'année 2022 aura permis d'instaurer ces ateliers, de les expérimenter, d'évaluer les actions et d'envisager des axes d'améliorations. Grâce au travail réalisé, et afin d'optimiser ses actions, l'équipe va s'attacher en 2023 à renforcer la communication et les échanges avec la PASH notamment ainsi qu'avec les autres partenaires. Ce travail devrait ainsi favoriser l'orientation en plus grand nombre de personnes intéressées pour participer aux ateliers.

De plus, afin de palier, autant que possible, les difficultés d'approvisionnements des familles en denrées, le démarchage des organismes caritatifs et des épiceries sociales afin d'obtenir gratuitement des denrées va être poursuivi.

La démarche "d'aller vers" va être renforcée en allant à nouveau directement à la rencontre des familles dans les hôtels pour présenter les missions afin de susciter leur intérêt et leurs participations.

Enfin, d'autres types d'actions sont envisagées en lien avec l'alimentaire (découverte des fruits et des légumes directement dans une cueillette, participer avec des familles à des conférences sur le thème de l'alimentation...) qui faciliteront peut-être, l'entrée en relation avec des familles qui ne bénéficient pas encore de ces actions ou, la pérennisation des liens déjà existants.