



# TOURS



## UN TERRITOIRE AU SERVICE D'UNE ALIMENTATION DURABLE, RESPONSABLE ET SOLIDAIRE

Capitale de la Touraine, la ville de Tours est considérée depuis la Renaissance comme la terre de l'humanisme et du bien vivre. Appelée le « jardin de la France », elle œuvre depuis plusieurs années à la défense et à la promotion des cultures culinaires sous toutes leurs formes.



La Mairie de Tours et son CCAS, conduit la politique sociale de la ville au travers de nombreuses actions visant à diminuer les inégalités notamment liées à la précarité alimentaire.

Cela se concrétise par un soutien financier des associations qui œuvrent dans la lutte contre la précarité alimentaire (220 000 € de subvention par an).



Par ailleurs, la ville organise depuis 2016, le repas du partage qui permet à 200 convives orientés par les associations locales de bénéficier d'un repas dans l'Hôtel de ville ; ce repas élaboré par un chef local est également servi dans les écoles,

hôpitaux et restaurants de la ville dans le cadre du Grand Repas.

Depuis la rentrée 2019, la ville expérimente les petits déjeuners à l'école.

### DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

- Nombre d'habitants :
  - ville de Tours : 137 000
  - aire urbaine : 494 000
- 22 communes soit 300 000 habitants pour un bassin de 537 000 emplois (1<sup>er</sup> bassin d'emploi de la Région Centre Val de Loire)
- 60 % de la population est répartie entre Tours et Joué-lès-Tours
- Superficie du territoire de la Ville de Tours : 34,67 km<sup>2</sup>
- Taux de pauvreté en 2018 (19,6 %)

Par ailleurs, une partie de la subvention versée au CCAS permet à ce dernier d'accompagner des familles et leur permettre de mieux s'alimenter grâce à des ateliers et à l'aide sociale facultative, avec deux mesures importantes : l'aide alimentaire par des chèques d'accompagnement (près de 200 000 € annuels) et l'aide à la restauration scolaire destinée aux familles les plus défavorisées qui permet à chaque enfant d'accéder à un repas le midi à un coût minoré (0,64 €). En 2018, cette aide a bénéficié à 1 774 enfants (coût : près de 500 000 €).

Le CCAS porte ou accompagne divers projets tels qu'un restaurant social et solidaire, la création d'une épicerie solidaire en 2017, l'hébergement du chantier d'insertion « restauration » d'une association, la co-animation d'une coordination alimen-

taire, le projet « valeurs culinaires » ainsi que l'appel à projets Noël de la solidarité qui permet à des habitants de bénéficier d'un repas de Noël proposé par les associations et financé par le CCAS.

## La coordination de la distribution alimentaire locale appelée G3A

Sur le territoire de la ville de Tours et de la Métropole, les professionnels de l'action sociale et leurs partenaires ont constaté que l'offre en terme d'aide alimentaire était importante mais parfois méconnue et pouvant revêtir différentes formes : colis d'urgence, chèque, épicerie sociale, restaurant social... L'enjeu principal était de permettre à des personnes qui ont besoin du soutien d'avoir une solution de proximité.

En mai 2010, la Délégation Départementale de la Croix-Rouge Française a poursuivi le travail engagé par la Fédération Régionale des Acteurs en Promotion de la Santé dans le cadre du Plan Alimentation Insertion en créant aux côtés des CCAS de Joué les Tours et de Tours ainsi qu'à des associations qui ont une activité de distribution alimentaire: **le Groupement d'Amélioration d'Aide Alimentaire.**

Les objectifs poursuivis :

- interconnaissance des acteurs (salariés et bénévoles) des différentes structures,

- échange de pratiques,
- développement d'actions et projets communs pour répondre aux besoins locaux,
- Meilleur maillage du territoire et coordination des actions.

Les retombées attendues sont :

- une meilleure lisibilité de l'existant pour les professionnels,
- une coordination entre les structures avec notamment des permanences estivales pour répondre aux situations d'urgence,
- la formation de bénévoles pour améliorer l'accueil du public,
- un maillage du territoire répondant aux besoins.

La **création d'un guide** à destination des professionnels à l'échelle de la métropole en 2013 puis une édition à l'échelle du département qui recense toute l'aide alimentaire, les modalités de distribution et les modalités d'accès.

Les publics ciblés sont les travailleurs sociaux et les personnes en situation de précarité alimentaire.

## Le projet Valeurs Culinaires dans les EHPAD du CCAS de la ville de Tours

Depuis janvier 2017, l'Ehpad du CCAS a passé un marché public d'assistance technique culinaire avec la société Valeurs Culinaires pour les repas des 355 résidents (sur plusieurs établissements).

Suite à la fermeture de sa cuisine centrale fin 2016, il est apparu nécessaire de garder une préparation en liaison chaude des repas sur chacune des 4 maisons de retraite afin de conserver une qualité des préparations culinaires et de la réactivité pour des personnes âgées très fragilisées et avec des besoins spécifiques en nutrition. La Société Valeurs Culinaires (basée à Joué-lès-Tours) a été sélectionnée pour la qualité de son dossier tout en proposant une enveloppe budgétaire maîtrisée.

Les objectifs de ce projet sont : travailler sur les approvisionnements denrées alimentaires en circuits courts Région Centre pour valoriser des produits du terroir et proposer aux cuisiniers des produits de qualité à travailler; élaborer un maximum de produits « fait maison » pour stimuler l'appétit et contribuer aux besoins nutritionnels.

Valeurs Culinaires met à disposition un chef de secteur, chargé du suivi de ces objectifs et du respect du cahier

des charges en lien avec la diététicienne et la directrice adjointe de l'Ehpad pour travailler sur :

- les approvisionnements avec les fournisseurs locaux,
- l'élaboration de menus équilibrés et diversifiés avec des produits de saison,
- des fiches recettes et les plannings de production des repas,
- les formations adaptées aux besoins spécifiques des personnes âgées,
- des rencontres régulières « Autour du chef » sur chaque maison de retraite avec les résidents et les équipes pour évaluer la prestation et fixer des pistes d'amélioration.

Un travail est mené en 2019 sur un audit d'une des maisons de retraite dans le cadre d'un appel à projets avec le GCS du Centre sur la réduction du gaspillage alimentaire dans le cadre de la loi EGALIM.

Les retombées attendues sont la réduction du gaspillage alimentaire parfois présent dans les structures collectives.

Le public visé correspond aux 355 résidents de l'EHPAD.