

RESTAURANT DE LA SOLIDARITE

Rapport d'activité 2023

SOMMAIRE

Préambule

I.	<u>Localisation et fonctionnement</u>	Page 03 à 05
1)	Localisation	
2)	Moyens humains	
3)	Ouverture et capacité d'accueil	
4)	Fonctionnement et organisation	
5)	Tarifs, bénéficiaires et comptabilité	
II.	<u>Partenariat</u>	Page 05
III.	<u>Public concerné</u>	Page 05
IV.	<u>Événements marquants</u>	Page 05
V.	<u>Données statistiques</u>	Page 6 à 7
1)	Bénévoles	
2)	Repas servis et convives accueillis en 2023	
VI.	<u>Perspectives 2024</u>	Page 7

Préambule

2023 marque les 5 années d'existence du restaurant.

Depuis janvier 2019, le restaurant de la solidarité est une des activités de l'ANEF Cantal.

Le restaurant de la solidarité répond à une mission de santé publique en permettant l'accès à un lieu de restauration à moindre coût pour les publics en difficulté. Cet espace se veut convivial et favorise la création du lien social.

Le « bien manger » a un impact direct sur l'état de santé. Il permet de limiter l'apparition de maladies, d'amener des nutriments indispensables au bon fonctionnement du corps et ainsi favoriser un état de santé satisfaisant.

De plus, la salariée, cuisinière, est attentive aux respects des allergies alimentaires ou des régimes spécifiques nommés par les convives. Il s'agit de proposer des repas de qualités préparés sur place.

Ce dispositif s'inscrit pleinement dans l'axe santé du pôle AHI de l'ANEF Cantal et vient apporter une prestation complémentaire aux activités déjà proposées au sein de l'association ANEF Cantal.

Le restaurant propose un repas chaud, varié et équilibré pour un prix de 2.50€. Les repas sont préparés chaque jour sur place avec des produits frais fournis essentiellement par la Banque Alimentaire du Cantal.

Les horaires d'ouverture permettent un lieu d'accueil supplémentaire entre la fermeture de l'accueil de nuit et l'ouverture de l'accueil de jour pour les publics en errance.

Le service est présenté dans une plaquette d'information et répertorié en ligne par SOLIGUIDE.

I. Localisation et fonctionnement

1) localisation

Le restaurant de la solidarité est implanté au 7 cité Clairvivre dans des locaux rénovés en 2022.

Cette localisation renforce et complète les missions des services de l'ANEF Cantal du site au 9 cité Clairvivre :

- **Le SIAO.**
- **L'AVDL / IML.**
- **L'accueil de jour.**
- **Le Tiers-Lieu.**

2) Moyens humains. Salarié et bénévoles

Le restaurant de la solidarité fonctionne avec la présence d'une salariée diplômée d'un certificat d'aptitude en cuisine.

Son temps de travail se répartit de la façon suivante :

- Du lundi au jeudi de 9h00 à 14h30.
- Le vendredi de 9h00 à 15h00.

Des bénévoles interviennent régulièrement au restaurant. L'accueil de ces bénévoles est contractualisé par des conventions de bénévolat. Ces dernières permettent de fixer les obligations de chacun.

Le restaurant leur permet, le cas échéant, de reprendre le rythme d'une activité professionnelle, d'apprendre des gestes techniques de cuisine, de servir et de participer à l'élaboration des menus.

Ils doivent tous s'engager à respecter et faire vivre les valeurs de l'ANEF Cantal.

Le site accueille également des personnes ayant un travail d'intérêt général (TIG) ou de travail non rémunéré (TNR) à exécuter.

3) Ouverture et capacité d'accueil

Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi à partir de 12h00. L'accueil pour un repas y est possible jusqu'à 13h00. L'ouverture du restaurant est conditionnée par les dates de congés de la seule salariée. Les dates de fermetures sont annoncées par affichage à l'extérieur du bâtiment. Le service dispose d'une capacité maximum de 25 convives dans une salle située en rez-de-chaussée.

4) Fonctionnement et organisation

L'apport de denrées alimentaires est principalement le fait de la Banque Alimentaire du Cantal grâce à trois livraisons hebdomadaires. La cuisinière peut ainsi choisir des denrées fraîches (légumes, fruits, viande, produits laitiers) mais aussi les denrées sèches (féculents, condiments, boîtes de conserve).

Des achats en supermarché viennent compléter les besoins de produits alimentaires, de produits d'entretiens et de petits matériels.

Les produits livrés et / ou achetés sont cuisinés sur place chaque jour pour assurer quotidiennement la proposition de repas frais.

Le repas type proposé comprend : une entrée, un plat, un fromage et / ou un dessert. La fin du repas s'organise autour d'un café où se joint souvent la salariée.

Les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire sont respectées et conformes aux principes **HACCP** qui correspond à l'acronyme anglais Hazard Analysis Critical Control Point.

Le respect des principes HACCP a nécessité la mise en place d'outils de traçabilité en 2019.

Ainsi sont répertoriés :

- Les dates sur les produits mis en congélation.
- Un registre des alertes alimentaires reçues et une vérification hebdomadaire.
- La tenue d'un cahier de non-conformité.
- Un relevé des températures des congélateurs et réfrigérateurs consignés sur fiches.
- Le nettoyage des congélateurs et des réfrigérateurs également consigné sur fiches.
- L'affichage des règles d'hygiène dans la cuisine et dans la salle de restauration.

5) Tarifs, bénéficiaires et comptabilité

Le repas est proposé aux convives pour 2,50€ sans justificatif de ressources.

Il ne s'agit pas de concurrencer les restaurants traditionnels mais bien de proposer un repas accessible au public bénéficiaire de faibles ressources.

Les salariés de l'ANEF Cantal et les partenaires professionnels ont la possibilité d'y déjeuner pour 5€.

La salariée assure l'encaissement des repas. Il est possible de payer en avance un certain nombre de repas et à l'inverse de mettre en attente un paiement de sorte de ne pas empêcher la prise d'un repas en cas de difficulté financière passagère. Toutes ces possibilités sont régies par des outils afin d'en assurer la traçabilité.

Les personnes ayant une mesure de protection ont la possibilité de bénéficier du service offert par le restaurant. Un lien avec le mandataire nous permet d'adresser une facture mensuelle.

Enfin, il est possible que des associations caritatives ou services sociaux achètent des tickets à leur frais afin de les distribuer auprès de leurs publics. C'est le cas pour le Secours Populaire et le Service Pénitentier d'Insertion et de Probation.

Un fonctionnement a été adapté pour le Secours Catholique avec une facturation à réception des tickets.

L'organisation comptable du restaurant intègre les protocoles comptables existants de l'ANEF Cantal. Un contrôle de la caisse est organisé chaque semaine et déposé au service de la comptabilité de l'association.

II. Partenariat

Le restaurant de la solidarité est identifié par les partenaires du bassin aurillacois. Les travailleurs sociaux et les associations caritatives réalisent des orientations régulièrement.

L'année 2023 marquera une nouvelle fois l'importance que revêt le partenariat avec la Banque Alimentaire du Cantal.

III. Public concerné

Le restaurant de la solidarité est ouvert en accès libre à toute personne en situation de précarité financière. L'ANEF Cantal a fait le choix d'accueillir également les familles et leurs enfants. Pour l'ANEF Cantal, la possibilité de bien manger doit être ouverte à tous.

De plus, la mixité du public accueilli est une richesse qui vient nourrir la convivialité du lieu.

Les animaux ne sont pas admis dans la salle de restauration mais peuvent rester à l'extérieur du bâtiment.

Les réservations ne sont pas obligatoires.

IV. Evénements marquants

Comme chaque année, il a été organisé le repas de Noël en conviant l'ensemble des bénévoles de la Banque Alimentaire, l'équipe de direction ainsi que tous les habitués des lieux.

La célébration des anniversaires tout au long de l'année a fait l'objet d'une attention toute particulière de la part de la cuisinière en personnalisant les desserts.

V. Données statistiques

1) Bénévoles

Quatre bénévoles sont intervenus au restaurant.

Leurs présences s'ajustent en fonction de leurs démarches et obligations personnelles.

La cheffe de service est restée disponible auprès des personnes et des partenaires pour présenter le restaurant de la solidarité aux personnes qui peuvent être intéressées pour du bénévolat.

Comme les années précédentes, il est important de préciser que l'un d'entre eux est également bénévole à la Banque Alimentaire. Il est présent chaque semaine et participe à la bonne coordination entre nos deux associations.

2) Nombre de repas délivrés sur l'année 2023

Mois	Nombre de repas payés sur place à 2,50€	Nombre de repas facturés à 2,50€	Total en comparaison 2023 et 2022
Janvier	155	11	166/125
Février	83	15	98/88
Mars	185	23	208/182
Avril	184	16	200/47
Mai	167	1	168/216
Juin	215	19	234/115
Juillet	70	8	78/180
Aout	111	6	111/138
Septembre	207	15	222/222
Octobre	243	38	281/182
Novembre	107	15	122/204
Décembre	101	25	126/254
TOTAL	1828	192	2020 (1953 en 2022)

La légère augmentation de la fréquentation du restaurant en 2023 témoigne de la bonne santé de l'activité.

Il persiste à être un lieu ressource pour les personnes et les partenaires.

Comme pour l'année 2022, certains mois comme mars, mai, septembre et octobre se caractérisent par une activité importante, plus de 200 repas par mois.

A part les mois de février et juillet, nous avons servis tout au long de l'année plus de 120 repas par mois

Pour cette année 2023, **2020 repas** ont été servis contre 1953 en 2022.

VI. Perspectives 2024

- ✓ Au-delà de proposer des repas à 2,50€, l'objectif du restaurant de la solidarité est de créer un lieu convivial et riche en partages.
- ✓ Développer la mission de santé publique et la promotion à la santé, la volonté serait d'instaurer des interventions régulières des intervenants du DAHLIR pour qu'ils puissent, lors du repas, échanger sur le sport adapté et l'accès à la culture.
- ✓ Poursuivre le partenariat et les formations avec la Banque Alimentaire.
- ✓ Prendre en considération les obligations imposées par la Loi Egalim : référencement sur la plateforme ma cantine et prise en compte des recommandations de la loi Egalim.