

"L'archipel" : Villeurbanne va créer un tiers-lieu pour l'accès des personnes sans-abri à différents services

Publié le 12/05/2021 à 19h31

Yannick Kusy

La ville de Villeurbanne va ouvrir un lieu original. "L'archipel" permettra d'apporter aux personnes précaires des aides sur le plan alimentaire, mais aussi social, et culturel. Un projet soutenu par l'Etat. Explications.

A l'automne 2021, la ville de Villeurbanne, en lien avec le centre communal d'action sociale, les Restaurants du Cœur et l'association Le Mas, va créer un tiers-lieu alimentaire sur le parking de la salle Raphaël-de-Barros.

Inscrit dans le cadre de la stratégie nationale de prévention et de lutte contre la pauvreté et du plan France Relance, ce projet ambitionne de répondre aux besoins des publics en situation de précarité alimentaire, notamment les personnes sans abri logées à l'hôtel ou dans des lieux de vie informels, et de leur proposer un accompagnement social.

L'archipel (illustration) va regrouper un ensemble de services. Sur un espace de 11 000 m² : 25 000 repas par an seront préparés par le Camion du cœur, 26 000 personnes pourront utiliser chaque année les cuisines mises à disposition par l'association Le Mas. • © Maïlys Cart-Lamy, La Guilde de l'innovation.

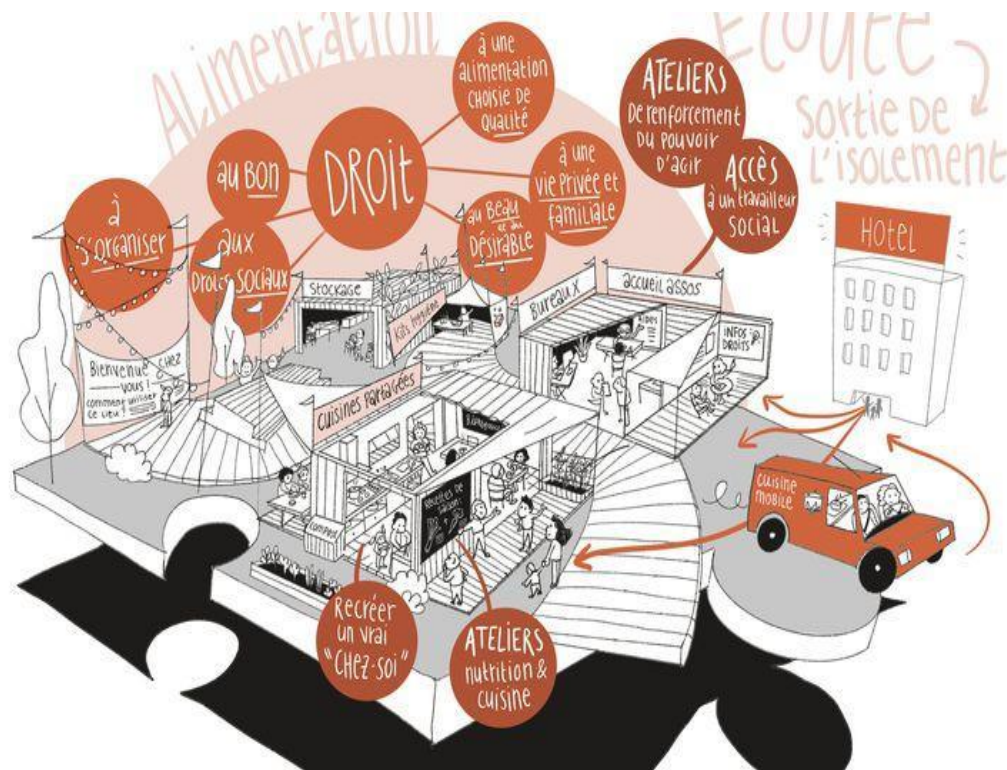
Soutenu par l'Etat, il est doté au niveau national de 25 millions d'euros sur deux ans, pour couvrir les dépenses nécessaires à l'investissement initial et au fonctionnement des 68 projets lauréats, dont celui de Villeurbanne.

Pour proposer aux personnes sans domicile, logées à l'hôtel ou dans des lieux de vie informels, des espaces pour la préparation de leurs repas et des lieux de rencontres et d'échange, la ville de Villeurbanne va donc créer, sur le parking de la salle Raphaël-de-Barros, un tiers-lieu imaginé comme un archipel.

Il permettra également de mettre en synergie différents acteurs œuvrant dans la lutte contre la précarité alimentaire et offrant des solutions d'aide et d'approvisionnement à moindre coût.

Un véritable lieu de vie, composé de plusieurs ilots

Un ilot « cuisines et accès aux droits », porté par l'association Le Mas, avec des cuisines familiales en accès-libre, des ateliers cuisine, la présence d'une médiatrice santé du Centre communal d'action sociale pour des séances de prévention autour de la nutrition et la distribution de kits hygiène et entretien... Cet ensemble doit permettre à terme à 100 personnes par jour de cuisiner, de se restaurer et de bénéficier d'un accompagnement dans l'accès aux droits.



Le lieu devrait répondre à des besoins en terme d'alimentation, de social, et de culture • © Mailys Cart-Lamy, La Guilde de l'innovation.

Un ilot « production-distribution », porté par le Camion du cœur, déjà actif sur le site depuis de nombreuses années. Il comprendra de nouveaux espaces de production de repas chauds pour 150 personnes par soir, des locaux associatifs en journée pour des acteurs de la solidarité alimentaire du territoire, des ateliers cuisine et/ou espace de production ponctuel pour des structures ayant besoin d'un équipement industriel...

Accompagnement en matière de santé, de droits et même de culture

Ce tiers-lieu -qui pourrait s'appeler "l'archipel", sera également ouvert sur la Ville avec un accès à d'autres ressources que ce soit en matière de santé (hygiène alimentaire, actions de prévention), d'accès aux droits (accompagnement social, domiciliation...) ou encore de culture (équipements culturels à proximité, ateliers...). *"Pensé comme une place de village, le lieu sera ouvert sur le quartier et ses habitants et proposera*

des animations culturelles, artistiques ou sportives pour permettre la rencontre entre ses différents utilisateurs" complète Mathieu Garabedian, adjoint au maire chargé de l'innovation et du développement social, des biens communs et des solidarités

D'autres institutions locales sont aussi associés au projet : la Métropole de Lyon, le PHARE (accueil de jour et bains-douches géré par le Foyer Notre Dame-des-sans-abris), le service de santé scolaire municipal, le réseau sans-abrisme animé par la ville de Villeurbanne (Médecins du monde, associations de maraude...). Enfin, l'INSA pour le lien avec les étudiants ou l'Entreprise des possibles ont d'ores et déjà annoncé leur soutien au projet.

COMMUNIQUÉ

Rhône : début des travaux de l'Archipel à Villeurbanne

le 02/03/2022 | Rhône

L'Archipel sera un tiers-lieu dédié à la lutte contre la précarité alimentaire et à la solidarité. Sa construction s'achèvera en décembre 2022.

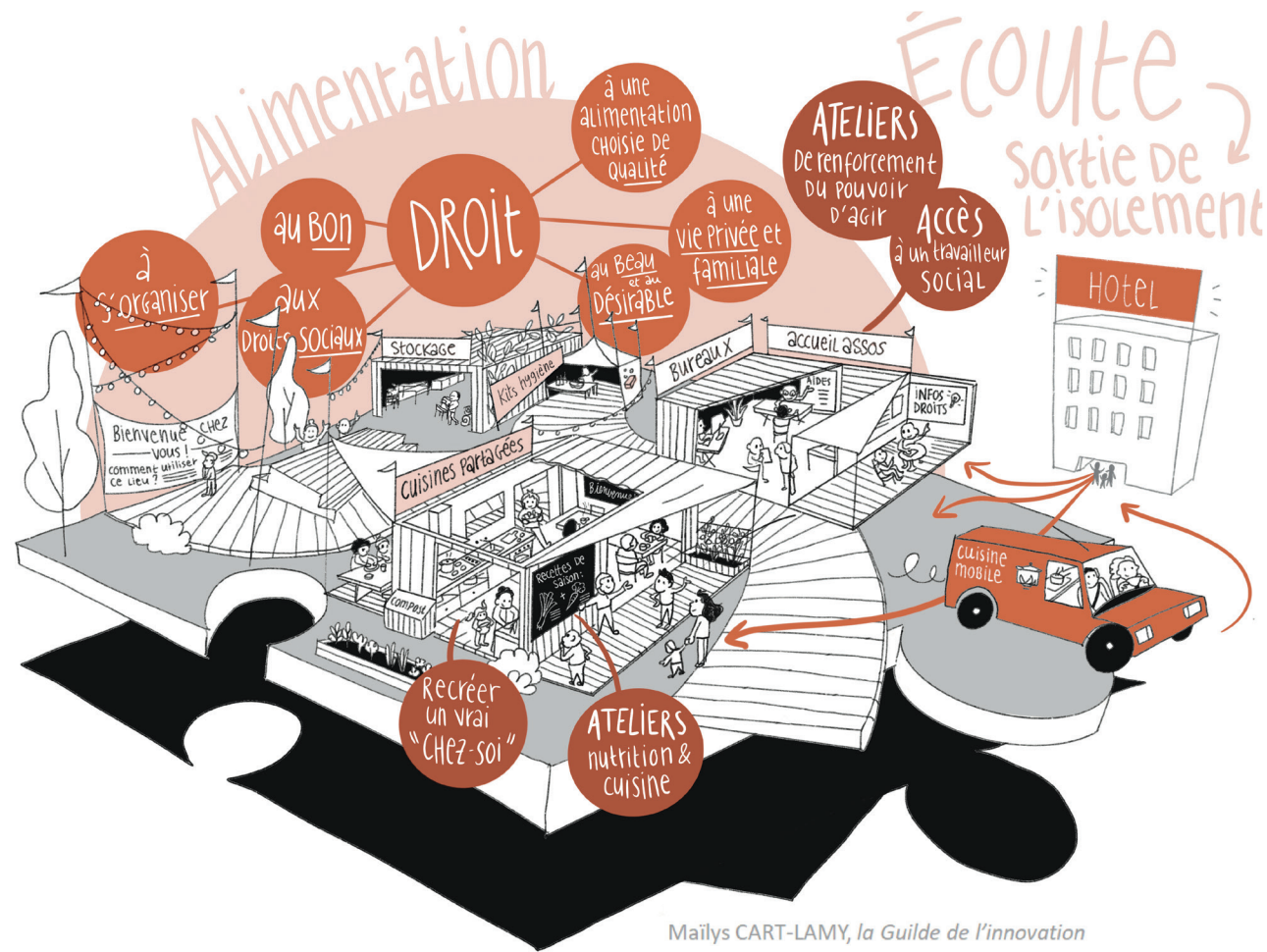
La Ville de Villeurbanne (Rhône), en lien avec les Restaurants du cœur, l'association Le Mas et le centre communal, va construire un tiers-lieu alimentaire baptisé « L'Archipel », sur le parking de la salle Raphaël-de-Barros. Le projet entre dans le cadre de la stratégie nationale de prévention et de lutte contre la pauvreté et du plan France Relance. Il permettra à terme de répondre aux besoins des personnes en situation de précarité alimentaire. Le projet est chiffré à 1,2 million d'euros, dont 570 000 euros sont financés par le programme France Relance et 500 000 euros par la Commune.

L'endroit sera pensé comme une place de village. Il sera ouvert sur le quartier et ses habitants. L'opération de construction prévoit, sur un espace de 11 000 m², deux bâtiments modulaires qui regrouperont un ensemble de services. Le premier accueillera 120 m² de cuisines partagées et des espaces d'information. Ce bâtiment doit permettre quotidiennement à 100 personnes de cuisiner, de se restaurer et de bénéficier d'un accompagnement dans l'accès aux prestations sociales. Le second îlot sera un espace de production et de distribution de repas chauds. Il comprendra 65 m² de cuisine professionnelle.

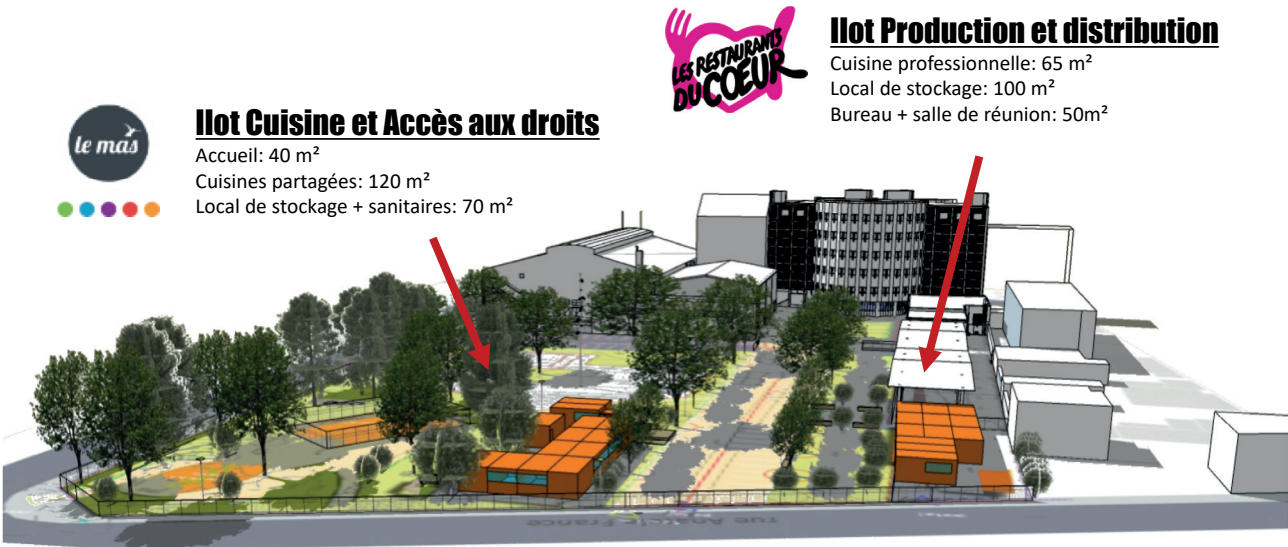
L'OUVERTURE D'UN TIERS LIEU ALIMENTAIRE : L'ARCHIPEL

L'Archipel est un projet de tiers lieu alimentaire qui prendra place au cœur de Villeurbanne en 2022 et pour la durée du mandat municipal. Il s'agira d'un lieu facilitant l'accès à une alimentation choisie et de qualité pour les personnes précaires, et notamment les publics hébergés à l'hôtel, en proposant divers services. Plus largement, il offrira aussi, une véritable « porte d'entrée de l'accès aux droits », pour que les usagers en situation de précarité puissent y trouver de l'information en lien avec leurs problématiques et soient orientés vers les structures pertinentes. Enfin, ce lieu a vocation à s'intégrer harmonieusement dans la vie de quartier en développant des usages pour tous les publics, et tout particulièrement pour les riverains.

Pour mettre en œuvre ces principes fondateurs, le tiers lieu Archipel est pensé comme un lieu souple, adaptable et modulable, qui doit permettre d'expérimenter des initiatives, de les corriger si nécessaire, et d'accueillir de nouveaux projets sociaux au cours de son existence. Il sera structuré sous forme d'« îlots », aux fonctions modifiables, reliés mais pouvant fonctionner de manière autonome.



Les deux premiers modules qui composent l'Archipel seront un îlot « Cuisines et accès aux droits » piloté par l'association Le Mas, et un îlot « production & distribution » piloté par le Camion du Cœur.



L'ÎLOT « CUISINES ET ACCÈS AUX DROITS » (LE MAS)

L'association Le MAS assure, entre autres, le traitement de l'hébergement d'urgence à l'hôtel et la protection de ménages en situation de vulnérabilité pour le compte de l'Etat. Ces personnes ne disposent souvent que de moyens très limités pour cuisiner dans leur espace de vie. L'association a donc une grande expérience de publics qui pourront être particulièrement concernés par ce tiers lieu.

L'îlot piloté par Le Mas sera principalement composé de trois cuisines partagées et d'un espace lié à l'accès aux droits comprenant une permanence assurée par des travailleurs sociaux.

L'ÎLOT « PRODUCTION & DISTRIBUTION » (CAMION DU CŒUR)

Le Camion du Cœur est une des activités des Restaurants du Cœur dans le Rhône. Les bénévoles du Camion du Cœur organisent chaque soir en semaine une distribution alimentaire en espace ouvert, servant en moyenne 150 repas chauds quotidiennement. L'activité dispose donc d'une large connaissance de l'aide alimentaire à destination des plus précaires.

L'îlot piloté par le Camion du Cœur sera principalement constitué d'une cuisine de standard professionnel. Cet équipement permettra de proposer davantage de repas chauds, mais surtout d'améliorer la qualité de la distribution alimentaire.

On estime que dans ce tiers-lieu, seront préparés environ chaque année :

- ➔ 25 000 repas par le Camion du Cœur qui bénéficieront principalement aux personnes sans-abri.
- ➔ 26 000 repas dans les cuisines mises à disposition sur site par l'association Le Mas.



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Appel à projets

Création et développement de tiers-lieux favorisant l'accès à l'alimentation des personnes hébergées à l'hôtel

Dossier de candidature

Nom de l'organisme porteur du projet

Ville et CCAS de Villeurbanne (co-porteurs : Association Les Restaurants du Cœur – Les Relais du Cœur du Rhône, Le MAS)

Département(s) de mise en œuvre du projet

Rhône – Métropole de Lyon

Personne(s) référente(s) (nom, prénom, fonction, mail, téléphone)

MOVERMANN Simon – Directeur Général Adjoint et directeur du CCAS

simon.movermann@villeurbanne.fr 06 81 12 80 97

LLORET-LINARES Camille – Directrice de la Direction Solidarité et Inclusion

Sociale, CCAS de Villeurbanne, cli@villeurbanne.fr, 06 31 04 02 78

DAUMALIN Guillaume – stagiaire chargé de mission concernant les occupations transitoires à vocation sociale, guillaume.daumalin@villeurbanne.fr

Ce dossier est destiné à être déposé ainsi que les annexes prévues (budget prévisionnel, etc.) en format PDF, sur la plateforme « démarches simplifiées » à l'adresse suivante : <https://lien> vers la plateforme

Les critères de sélection et les conditions de dépôt sont définis dans le cahier des charges disponible sur le site du Ministère : <https://lien> vers le cahier des charges



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

LE PROJET ARCHIPEL

Pôle Local Alimentaire Coopératif et Évolutif

Ville et Centre Communal d'Action Sociale de Villeurbanne

Association Le Mas

Association Les Restaurants du Cœur – Les Relais du Cœur du Rhône



villeurbanne





GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

AVEC LE SOUTIEN DE :



L'Entreprise des possibles

L'INSA Lyon

La Fondation Abbé Pierre

« La Fondation Abbé Pierre, qui est intervenue en 2020 pour soutenir des ménages en difficultés sur le plan alimentaire suite à la crise sanitaire, mesure combien l'accès autonome à une alimentation digne demeure une problématique pour les personnes précaires et/ou mal-logées. L'agence régionale de la Fondation Abbé Pierre soutient la dynamique de travail pour et avec les personnes pour l'accès à une alimentation, digne, diversifiée et choisie, portée dans ce projet. » Véronique GILET, directrice régionale de la Fondation Abbé Pierre



- **L'inclusion**
 - ⇒ Des aménagements accessibles aux personnes à mobilité réduite
 - ⇒ Des possibilités d'identifier des tranches horaires dédiées à certains publics (femmes seules ou avec enfants notamment)
 - ⇒ La possibilité d'ateliers en non-mixité
 - ⇒ Pour un accès effectif, une attention particulière accordée à la sécurité et au sentiment de sécurité, à travers l'agencement du site, un travail d'éclairage, et la présence d'une médiation sur place (et le lien étroit avec la police municipale)
 - ⇒ Une prise en compte des préférences et habitudes alimentaires
 - ⇒ Une accessibilité « symbolique » du lieu et une attention au « non-jugement », sur les questions de qualité alimentaire notamment
- **Le réemploi et le développement durable, la sobriété**
 - ⇒ A travers le recours à des matériaux de réemploi et/ou particulièrement qualitatifs d'un point de vue environnemental, dans la construction et l'aménagement des modulaires ainsi que pour les espaces extérieurs
 - ⇒ L'extension du dispositif de compost déjà existant dans le square attenant
 - ⇒ Des partenariats à venir avec des acteurs locaux de la récupération alimentaire

2.1.2 LES PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT

- **Une structuration sous forme d'ilots reliés mais pouvant fonctionner de manière autonome :**
 - ⇒ Ilot cuisines et accès aux droits (Le Mas)
 - Cuisines familiales en accès-libre
 - Ateliers cuisine
 - Ecoute et travail social
 - Actions collectives et ateliers de prévention en lien avec le service de PMI de la Métropole, la médiatrice santé du CCAS, ou encore autour de la nutrition
 - Distribution de kits hygiène et entretien
 - ⇒ Ilot « production-distribution » (Le Camion du Cœur)
 - Bureaux administratifs
 - Production de repas chauds pour 150 personnes / soir
 - Locaux associatifs en journée pour des acteurs de la solidarité alimentaire du territoire
 - Ateliers cuisine et/ou espace de production ponctuel pour des structures ayant besoin d'un équipement industriel
 - Distribution de kits hygiène et entretien
- **De grandes tables extérieures**
- **Une part laissée à la libre appropriation et à l'évolutivité :** des espaces à inventer et recomposer tout au long de la vie du projet
- **Un fonctionnement qui a vocation à s'adapter en fonction des pratiques observées et pour coller au plus près des besoins,** y compris au niveau des horaires



- **Le lien avec des acteurs de l'économie locale et notamment de l'économie sociale et solidaire**
 - ⇒ La possibilité de générer des recettes à travers la location ponctuelle de l'équipement de cuisine de production de l'îlot « Camion du cœur »
 - ⇒ Des recettes générées par la redevance d'autres acteurs économiques pouvant utiliser les espaces extérieurs (foodtrucks...)
- **Un principe de « briques » à construire et qui pourront s'adjoindre au projet pour un temps ou de manière permanente :**
 - ⇒ Une **épicerie solidaire sur site** permettant la fourniture de denrées brutes à prix très accessibles. Ne pas pouvoir se procurer sur place des éléments à cuisiner constituerait un frein que nous voulons anticiper. Il est donc prévu d'accorder un espace important à une structure du type épicerie sociale ou solidaire au sein du tiers-lieu, et dont le modèle est encore à définir avec nos partenaires et leurs retours d'expérience concernant le public visé. L'accessibilité à cette offre et l'adéquation des produits proposés aux besoins et désirs des personnes seront au cœur de la définition de ce module supplémentaire. A noter que cette brique « Epicerie solidaire » ne fait pas l'objet d'une demande de financement dans le cadre du présent appel à projet mais qu'elle pourrait éventuellement faire l'objet d'une demande dans le cadre de la mesure 12 du plan de relance ou via d'autres financements..
 - ⇒ **Un volet emploi adapté/emploi d'abord, avec des possibilités de missions très courtes et « à la carte » sur le site**, permettant à la fois l'implication des bénéficiaires qui le souhaitent et la génération de revenus d'appoint. Ce volet pourrait s'appuyer sur des modèles de type ateliers d'adaptation à la vie active ou encore sur le programme « premières heures » en cours d'implantation sur la Métropole de Lyon (voir infra, « la participation des usagers »)
 - ⇒ Un **café associatif** comme lieu « trait d'union » entre des publics variés : familles ou jeunes du quartier, personnes précaires, membres d'associations locales... et comme lieu incontournable d'une place du village
 - ⇒ Des **foodtrucks** fonctionnant sur un principe solidaire (repas suspendu, tarification variable, ...)
 - ⇒ Et bien d'autres projets nés du **réseau « solidarités alimentaires »**¹

Constitué d'îlots entrant en résonnance, **le projet de tiers-lieu alimentaire proposé participe ainsi d'une dynamique plus large** qui garantira sa cohérence et son rayonnement. **Un fil rouge cependant : le(s) droit(s), et notamment le droit à une alimentation choisie et de qualité.**

Outre le soutien à l'animation du site, ce sont deux îlots, l'îlot « Cuisine et accès aux droits » d'une part, et l'îlot « Production et distribution » d'autre part, qui font l'objet d'une demande de financement dans le présent appel à projet. Les modalités de fonctionnement de ces deux îlots sont détaillées ci-après.

¹ La première commission « solidarités alimentaires villeurbannaises », qui a réuni une cinquantaine de représentant de structures, s'est tenue le 11 mars et a largement démontré l'intérêt et l'envie de ces acteurs pour la construction de projets expérimentaux

2.2 ZOOM SUR L'ÎLOT « CUISINES ET ACCÈS AUX DROITS » (LE MAS)

Afin de répondre au manque de solutions alimentaires pour les personnes hébergées à l'hôtel, de faciliter leur quotidien tout en proposant un espace de convivialité, l'îlot « Cuisines et accès aux droits » comportera **un ensemble de 5 modules : 3 modules de cuisine, 1 module de stockage, et 1 lié à l'accès aux droits.**

Cet ensemble doit permettre à **100 personnes par jour** de cuisiner, de se restaurer et d'accéder à leurs droits et forme un îlot dont la gestion est assurée par l'association Le Mas.

Par ailleurs, **deux modules de sanitaires** seront également inclus, et mutualisés avec l'îlot « production et distribution ».

Fonctionnement et gestion des trois modules de cuisines familiales

L'espace lié à la cuisine et la prise de repas sera composé de **trois modules de 40m² chacun avec terrasse**, disposant d'un matériel de cuisine neuf. Du **matériel spécifique** sera prévu pour répondre aux besoins des **familles avec enfants**, notamment en bas âge (chauffe-biberons, chaises hautes...). Les modules disposeront d'aménagements et de mobiliers qui permettront de travailler l'appropriation des espaces (le sentiment de « chez-soi ») par les utilisateurs et la convivialité des modules, deux conditions de succès dans la fréquentation du site. Ainsi, dans l'optique de faire valoir le **droit au beau** pour tous, **un budget spécifique sera attribué à la conception** des modules, à leur esthétique et à soigner « l'esprit » du tiers lieu.

Une fois le ou les repas préparé(s), les utilisateurs du lieu pourront soit le consommer sur place, soit, les jours de beau temps, utiliser les espaces extérieurs : les modules sont tous équipés de terrasses et de grandes tables en libreaccès seront installées le site.

Les modules pourront accueillir **100 personnes par jour** et **30 personnes de manière simultanée**. Plus précisément, il est envisagé l'accueil d'une cinquantaine de personnes le matin/midi et une cinquantaine les fins d'après-midi/soirées.

Un budget relatif à la **réalisation d'animations en lien avec les usages alimentaires au sein des modules de cuisine** a également été constitué.

La gestion sera partagée entre **trois équivalents temps plein : 2 ETP sur le profil de « maîtres de maison » et 1 ETP de coordinateur**. Ces trois personnes accueilleront et accompagneront les publics lors de leur passage dans les installations, assureront l'aspect logistique de l'îlot et coordonneront les interventions extérieures (ateliers...) sur cette partie du site.



Gestion de la file active : il est souhaité par les porteurs de projet que les personnes puissent aller et venir, sans inscription trop contraignantes et sans limiter le nombre de passages. Le travail de l'association Le Mas consistera à organiser les choses, à animer et soutenir à partir des besoins et rythmes des personnes et toujours dans l'esprit du « chez-soi » dont on peut disposer le plus librement possible.

Fonctionnement et gestion du module accès aux droits

Un quatrième module sera dédié à l'accueil des publics. Un travailleur social mis à disposition par Le Mas sera présent lors de **trois demi-journées de permanence par semaine**. Selon le nombre de bénéficiaires se rendant effectivement sur le lieu, des permanences supplémentaires (médiatrice santé du CCAS...) pourront être envisagées. L'objectif est de constituer via ce tiers-lieu une véritable **porte d'entrée de l'accès aux droits**. Ce module est, dans cette optique, pensé comme un espace garantissant la confidentialité.

En dehors des horaires de permanence du travailleur social de l'association Le Mas, ces locaux pourront accueillir des **ateliers**, que ce soit autour de la cuisine ou de la santé : ateliers de **prévention et sensibilisation** en lien avec les services de PMI de la Métropole de Lyon, la médiatrice santé du CCAS, ateliers cuisine ...

Horaires et jours d'ouverture de l'îlot « Cuisines et accès aux droits » :

Afin de répondre aux différents rythmes des bénéficiaires, mais aussi afin de prendre le temps de recevoir et d'accompagner chacun et notamment les familles, le tiers lieu sera **ouvert sur une plage horaire large, entre 11h et 21h**. Pour pallier la fermeture de nombreuses distributions alimentaires et des cantines scolaires, le site sera **ouvert du mardi au samedi toute l'année, y compris pendant la période estivale**.

Toutefois, là encore, des évolutions d'horaires pourront être envisagées afin de s'adapter au mieux aux usages et besoins observés.

Caractéristiques techniques de l'îlot « Cuisines et accès aux droits » :

Locaux nécessaires :

L'îlot représentera 230m² répartis entre les modules de cuisine (40m² chacun), le module d'accueil (40m²) et les locaux techniques (stockage et sanitaires, 70m²). Ces modules seront uniquement de plain-pied.

Matériel nécessaire :

Chaque module de cuisine sera équipé de cuisinières, de fours micro-ondes, de plaques de cuisson, de matériel et de mobilier à la disposition des publics accueillis.



Que ce soit dans le choix des matériaux permettant la réalisation des modules ou dans celui du mobilier et du matériel de cuisine, une attention toute particulière sera apportée à la question du **réemploi** et plus largement de la **sobriété environnementale**.

2.3 ZOOM SUR L'ÎLOT PRODUCTION ET DISTRIBUTION (CAMION DU CŒUR)

Le Camion du Cœur, structure interne aux Restaurants du Cœur, est présent sur le parking Raphaël de Barros pour distribuer environ **150 repas chauds chaque soir de semaine**. Il assure aussi des **dons hebdomadaires de produits d'hygiène et de vêtements à destination des hommes, femmes et des enfants**. Le Camion est présent de 19h30 à 21h30 et assure sur cette période l'aide alimentaire, l'accueil et l'orientation des personnes accueillies. Ces aides étant inconditionnelles et sans inscription, **les bénévoles accueillent ainsi de nombreuses personnes hébergées à l'hôtel ou logeant en habitat informel**.

Aujourd'hui, le site de production des repas chauds est distinct du site de distribution et localisé dans le centre de jour des Restaurants du Cœur. Cette situation génère des difficultés à la fois pour l'activité du Camion mais aussi pour le centre de jour des Restaurants du Cœur, qui de ce fait ne peut développer certaines actions nouvelles et pourtant indispensables (aides aux devoirs, accès aux droits...). Par ailleurs le site actuel de distribution des repas chauds ne comporte pas de sanitaires, pourtant nécessaires au confort du public.

A travers le tiers-lieu alimentaire, il s'agit de perpétuer l'activité du Camion du Cœur en établissant les **locaux de production** directement sur le site de distribution et en **améliorant les conditions d'accueil du public**, notamment celui logé à l'hôtel, permettant ainsi à **différents type d'offre et de soutien alimentaires** de coexister.

Les premiers travaux de la Ville de Villeurbanne dans le cadre de sa stratégie solidarité alimentaire montrent en effet l'importance d'une **large gamme d'offre alimentaire** sur un territoire, le public pouvant naviguer librement d'une offre à l'autre en fonction de ses possibilités et de ses souhaits, et dans une **logique de parcours**.

Fonctionnement et gestion de l'îlot « production et distribution » du Camion du Cœur

L'îlot « production et distribution », géré par le Camion du Cœur, est constitué de **3 fonctions** : un module bureau / salle de réunion, un module lié à la préparation des repas et qui comporte une cuisine de production industrielle, et enfin un module de stockage.

Cet îlot permettra donc de préparer l'aide alimentaire, mais aussi d'abriter les stocks et d'assurer les fonctions administratives de l'association.



GOUVERNEMENT

Liberté
Égalité
Fraternité

A noter : l'idée d'une mutualisation des différents lieux abritant la préparation de repas (familiaux et industriels) a été envisagée. Cependant, après étude, les exigences liées au respect des normes propres aux équipements de cuisine industrielle rendent incompatibles un mélange des usages et supposent une stricte séparation de ces deux types d'activité.

Les **distributions** se dérouleront sur le boulodrome adjacent, **espace à la fois ouvert et couvert**. Cette zone, en extérieur, à l'abri des intempéries mais ouverte à tous, joue un rôle clé dans le dispositif. En effet, son accès libre, sans conditions et sans inscription facilite l'accueil de publics très éloignés de l'aide sociale.

Les bénéficiaires des distributions pourront utiliser les 2 modules **sanitaires** précités dans le présent dossier, ce qui constituera là aussi une amélioration importante.

Horaires et jours d'ouverture de l'îlot « Production et distribution » du Camion du Cœur

Les bénévoles du Camion du Cœur, une trentaine chaque soir, utiliseront l'îlot **du lundi au vendredi entre 17h et minuit**, et seront présents toute l'année sauf les week-ends.

En **journée et les week-ends**, le local « bureau » pourra être utilisé pour des réunions associatives d'acteurs de la solidarité alimentaire. Une mise à disposition de produits d'hygiène sera également possible sur cet îlot.

Par ailleurs, en dehors de heures de présence du Camion du cœur, le module « **cuisine professionnelle** » pourra quant à lui être mis à disposition de **structures associatives gratuitement ou de l'économie locale et générer ainsi des recettes** utiles au fonctionnement du site.

Caractéristiques techniques de l'îlot « Production et distribution » du Camion du Cœur

Locaux nécessaires :

L'îlot représentera au total **215m²** de modulaires, dont :

- 65m² de cuisine professionnelle
- 100m² de réserve dédiés aux matériels et produits de distribution (hygiène, vêtements, stocks alimentaires, matériels d'activité...)
- 50m² de local contenant un bureau administratif et permettant la réunion quotidienne de 30 bénévoles.

Matériel nécessaire :

Le module « cuisine professionnelle » contiendra le matériel nécessaire à la préparation et la distribution alimentaire d'en moyenne 150 repas chauds par soir selon les conditions d'hygiène adéquates. Ce matériel recouvre donc des bacs éviers, des tables de préparation, plaques de cuisson



grande puissance, un lave-vaisselle professionnel ainsi que des appareils de remise en température alimentaire.

QUELQUES CHIFFRES-CLES EN SYNTHÈSE :

En synthèse, on estime que sur ce tiers-lieu, ce sont environ

- ⇒ **25 000 repas** à l'année préparés par le Camion du cœur et qui pourront bénéficier **spécifiquement au public sans-abri ET**
- ⇒ **26 000 personnes** qui pourront utiliser, chaque année, les cuisines mises à disposition sur site par l'association Le Mas

Détail / récapitulatif des modules liés à l'appel à projet

Type	qté
Modules cuisine familiale	3
Module de cuisine de production industrielle	1
Module de bureaux / réunion	2
Module de stockage	2
Modules sanitaires	2

2.4 LES PUBLICS CIBLES ET LEUR ORIENTATION

Les publics-cibles sont les ménages (avec ou sans-enfants mineurs) hébergés à l'hôtel ou logeant en habitat informel et se trouvant en situation de précarité alimentaire.

Comme le retrace le schéma de rayonnement disponible en annexe, l'information et l'orientation des ménages devrait s'organiser de manière fluide grâce au maillage et à la dynamique territoriale déjà en place. Plus précisément, différents vecteurs d'orientation sont envisagés, s'appuyant sur plusieurs acteurs-clés :

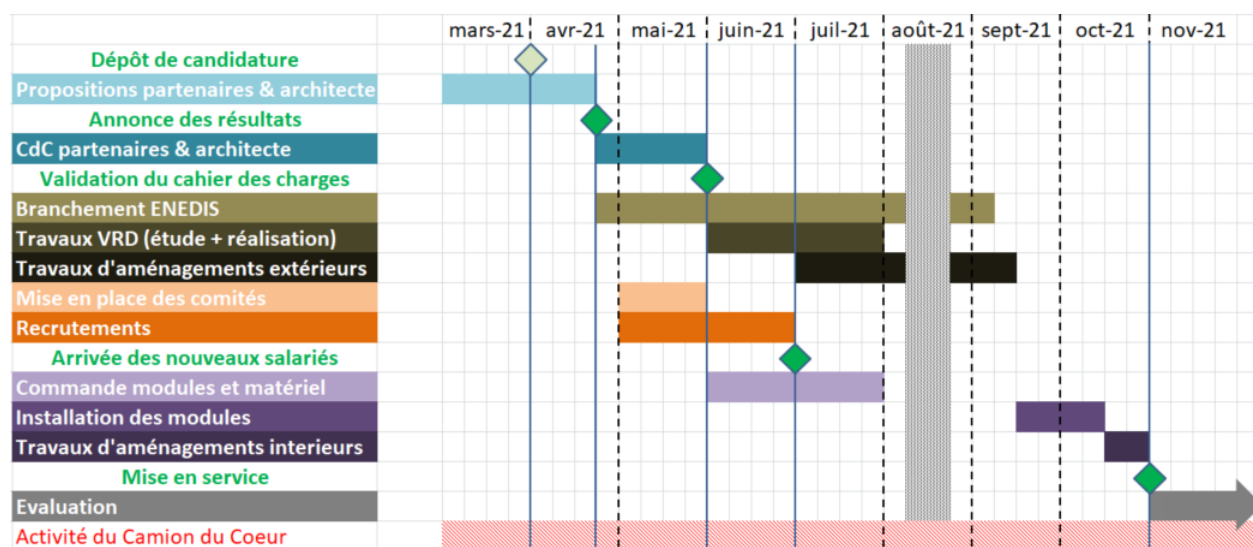
- **L'association Le Mas**, co-porteuse du site, qui assure la gestion de l'hébergement hôtelier pour le compte de l'Etat et peut donc aisément informer le public logé à l'hôtel sur l'existence de cette offre de tiers-lieu ;
- **La chargée de mission sans-abrisme du CCAS** : cette chargée de mission gère un dispositif efficace et bien repéré de signalement, permettant aux aidants des ménages sans-abri (bénévoles, enseignants, collectifs...), de faire remonter, avec l'accord de ces derniers les situations connues et d'aider à leur prise en compte. Cette chargée de mission est en lien quotidien avec le SIAO et se rend de manière très régulière sur les lieux de vie des personnes ;



GOVERNEMENT

Liberté
Égalité
Fraternité

4.CALENDRIER PREVISIONNEL



5. RESSOURCES HUMAINES MOBILISÉES

- Présenter un tableau des effectifs mobilisés sur le projet.

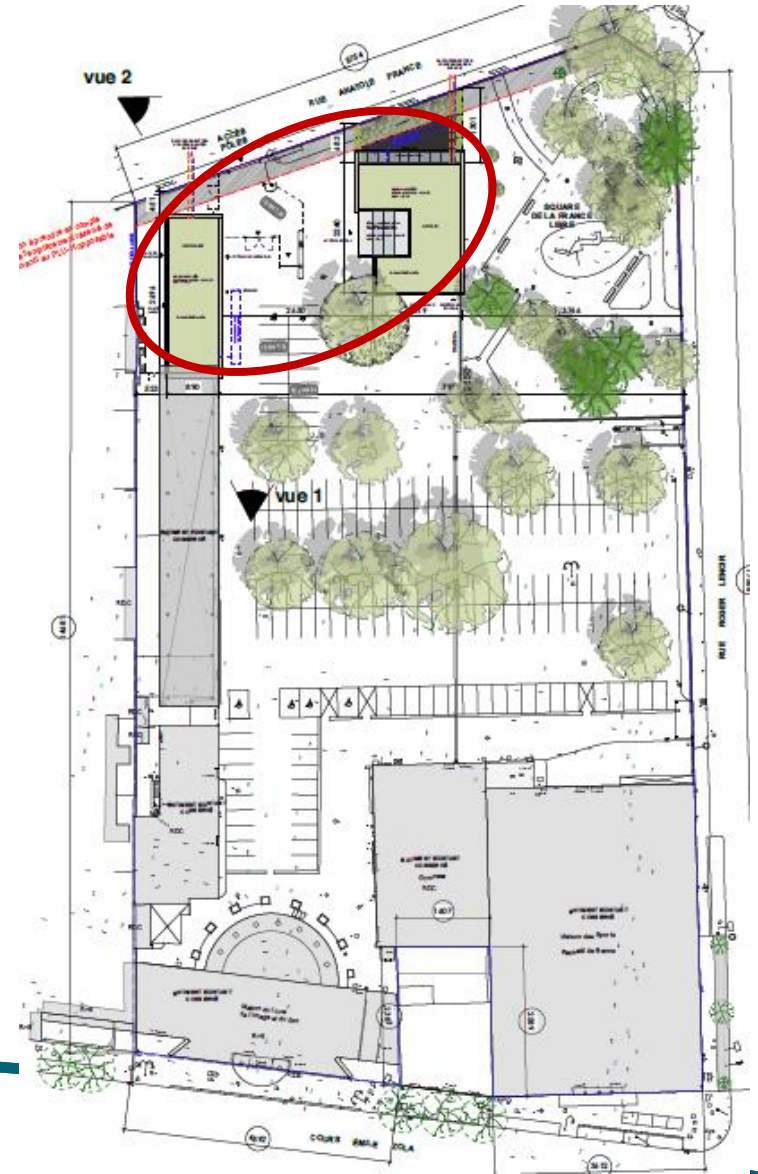
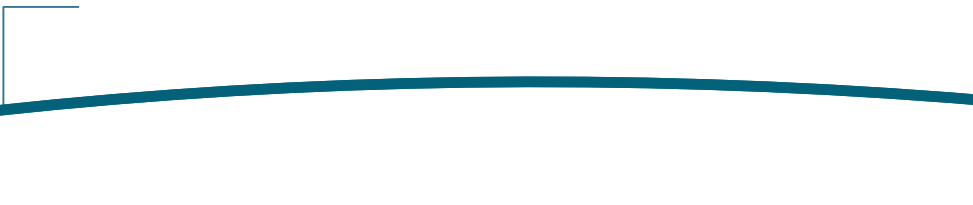
Liste prévisionnelle des effectifs mobilisés				
Fonction / Qualifications	Salarié	Personnel embauché spécifiquement pour l'action	Bénévole	ETP
Coordinateur général	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
Bénévoles tiers-lieu	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	6
Maîtres de maison - Îlot "cuisines et accès aux droits"	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
Coordinateur - Îlot "cuisines et accès aux droits"	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
Travailleur social - Îlot "cuisines et accès aux droits"	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,3
Bénévoles distribution - Îlot "préparation et distribution"	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	24

ANNEXE

Projet social de l'Archipel

ville de vi || urbaine

L'



L'Archipel: les premiers « îlots »



Îlot Est : « La Cantina »

Cuisines partagées: 120 m²

Café associatif: 65 m²

Buanderie, bureaux, local de stockage

Terrasse

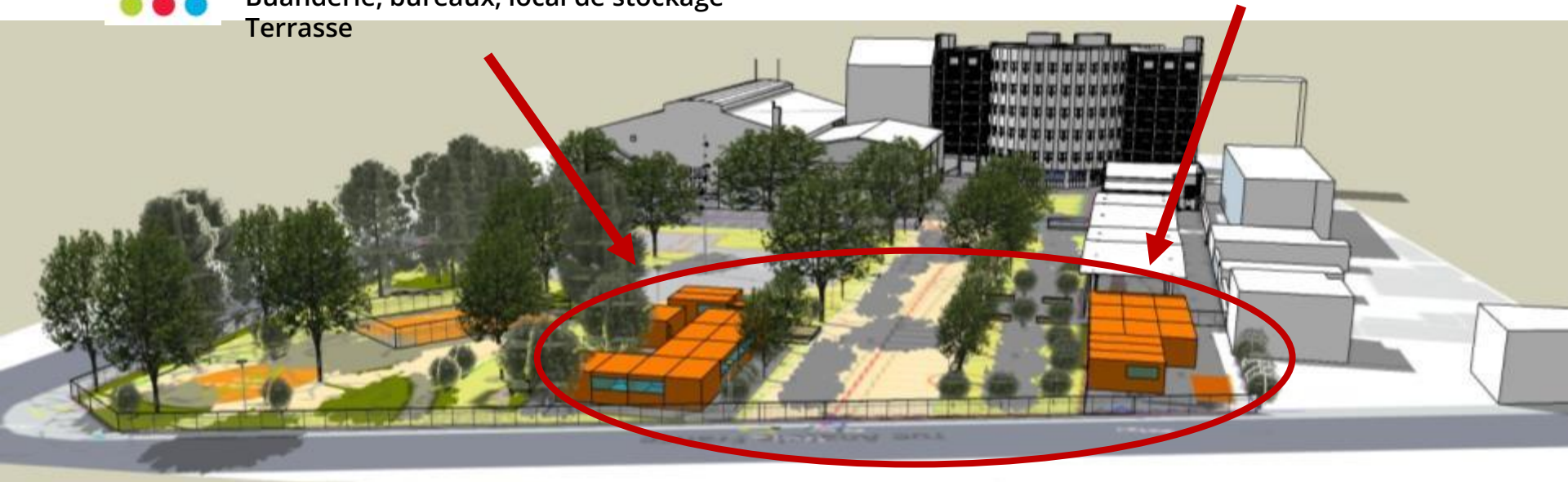


Îlot Ouest : « Camion du Cœur »

Cuisine professionnelle: 75 m²

Local de stockage: 60 m²

Bureau + salle de réunion: 50m²



L'Archipel: les enjeux partagés

Principes directeurs de l'Archipel:

- Un espace proposant une **offre alimentaire de qualité en quantité suffisante aux personnes précaires et particulièrement au public hébergé à l'hôtel**
- Un **espace inclusif**, facilitant l'accès à l'alimentation des personnes en situation de précarité sans discrimination
- Un lieu solidaire, **porte d'entrée de l'accès aux droits** au sens large
- Un projet **participatif**, co-animé avec les usagers du tiers-lieu et les bénévoles, offrant un réel « pouvoir d'agir »
- Un site **modulaire, souple et adaptable**, permettant la réorientation des usages selon les besoins
- Une véritable « **place du village** », un lieu non stigmatisant dont l'objectif est de développer des usages multiples favorisant la mixité des publics.
- Un **lieu en réseau**, participant au développement du site de Barros mais également en lien avec d'autres lieux d'accueil sur le territoire villeurbannais.

L'Archipel: le fonctionnement quotidien

Vie de l'Archipel:

Ressources humaines

- 3,3 ETP Le MAS, 25 bénévoles Camion / soir, 1 ETP de coordination CCAS
- Occupation en journée pour la Cantina, à partir de 17h pour le Camion
- Activité, au moins partielle, toute l'année sauf les dimanches

Usagers

- Publics hébergés à l'hôtel, notamment familles: cuisines partagées Cantina. Orientations: Le MAS, MDM, CCAS
- Inconditionnalité: café associatif Cantina+ distribution du Camion du Cœur, notamment sans-abris, habitants de logements informels (squats, bidonvilles...)
- Présence de bénévoles et de riverains... pas seulement précarité

L'Archipel: le fonctionnement partenarial

Gouvernance:

Accompagnement « embarqué »:

- **Enjeux:** générer un véritable « pouvoir d'agir » des personnes accueillies, conserver la souplesse et l'innovation de la modularité, « l'esprit tiers-lieu »
- **Proposition:** un accompagnement dans l'animation participative + revue de la gouvernance au bout d'un an?

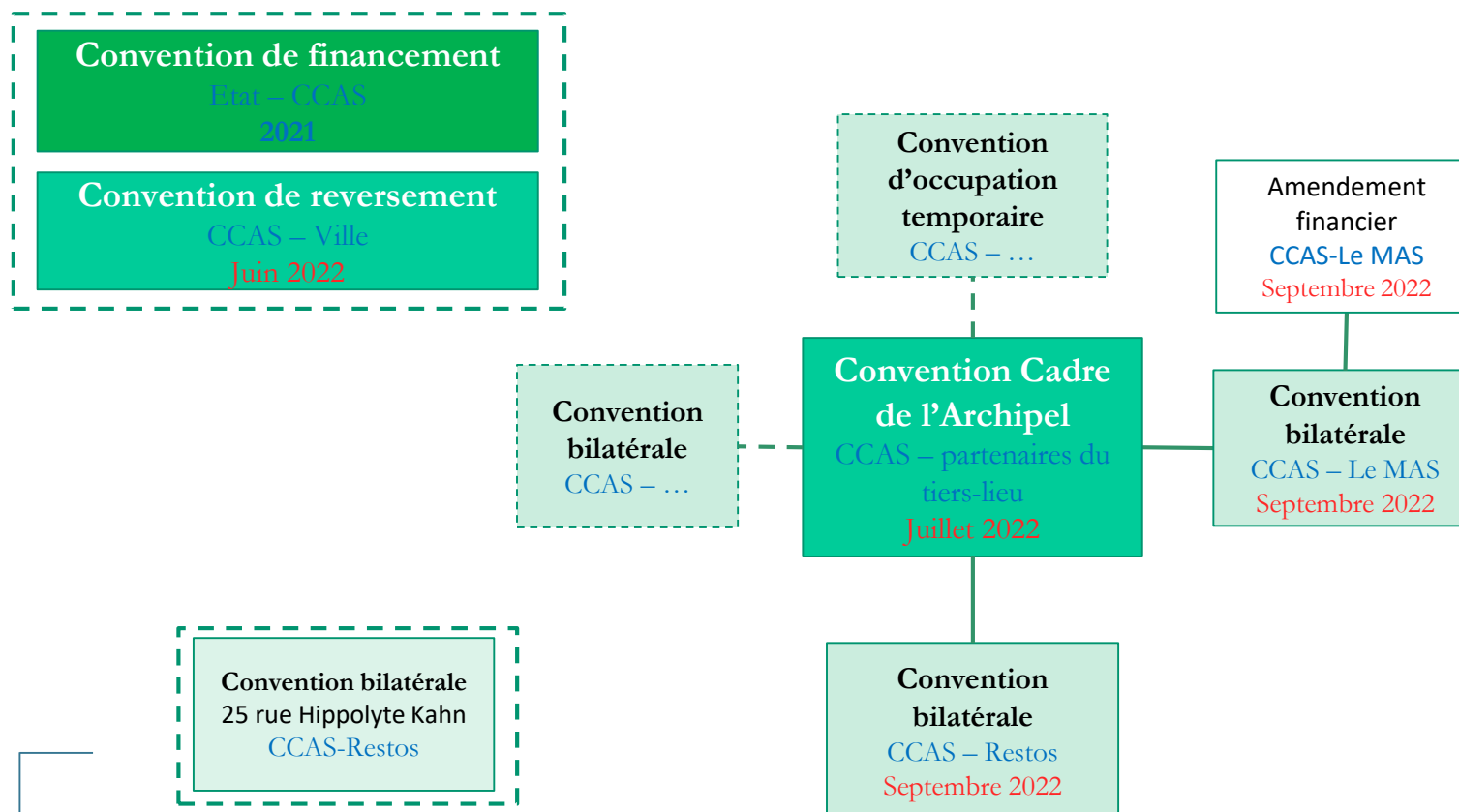
Place et rôle des soutiens:

- **Enjeux:** informer, fédérer, impliquer les soutiens du projet, ses promoteurs, ses potentiels sponsors, autres... Etat, Métropole, Entreprise des Possibles, COMPASS Group, Fondation Abbé Pierre, FNDISA, INSA Lyon, fondations...
- **Proposition:** Un comité des partenaires?

L'Archipel: le fonctionnement partenarial

Gouvernance et organisation de départ:

Le conventionnement:



L'Archipel: le fonctionnement partenarial

Points techniques transversaux: Fluides, WIFI, entretien (nettoyage), réparations, sécurité

- **Enjeu:** cadrer les sujets techniques partagés entre partenaires présents et à venir

- Proposition:

	Membres partenaires de l'Archipel	Ville / CCAS	Nouveaux membres / partenaires ponctuels
Fluides	Dépenses réparties entre les partenaires	Dépenses liées aux activités organisées par la Ville ou le CCAS	Clef de répartition à définir
WIFI	Un abonnement par partenaire	A définir	Clef de répartition à définir
Entretien (nettoyage)	Chaque partenaire prend en charge ses locaux	Prise en charge des extérieurs	A définir (état des lieux?)
Réparations	Petite maintenance	Réparations importantes Délimitation à définir	A définir (état des lieux?)
Sécurité	Chaque partenaire prend en charge ses activités	Dépenses liées aux activités organisées par la Ville ou le CCAS	Chaque partenaire prend en charge ses activités?

- **Entre juin et septembre:** proposition Ville sur les points à clarifier, discussion avec les partenaires, inscription dans la convention cadre / les conventions bilatérales.