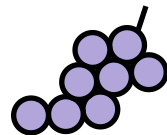
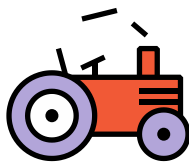
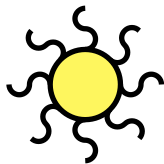


*Agir
avec
sens*



{an-dè-s}

Agir pour l'insertion durable des populations en situation de fragilité en développant des solutions innovantes autour de l'alimentation de qualité.



ANDES ?



1 réseau de
**300 épiceries
solidaires**
en France



uniterres

une coopération
en circuit court
entre **60 structures**
d'aide alimentaire
et **140 agriculteurs**
locaux fragilisés



1 atelier de production

de soupes
à destination
du secteur marchand
à partir d'ingrédients
BIO et locaux

4 chantiers d'insertion

sur les marchés
de gros
(Rungis, Lille,
Perpignan
et Marseille)



1 chantier d'insertion

en maraîchage
dans l'Orne





LA VISION D'ANDES



Lutter contre l'**exclusion** sans favoriser l'assistanat.



Proposer une forme d'aide alimentaire non stigmatisante, alliant le **choix**, la **qualité**, la **fraîcheur**, le **respect** du goût, des cultures et des habitudes.



Faire de l'aide alimentaire un **tremplin** à la promotion de la personne et à l'insertion sociale.



Développer des **modèles** d'accessibilité alimentaire innovants, porteurs d'emploi et de développement local.

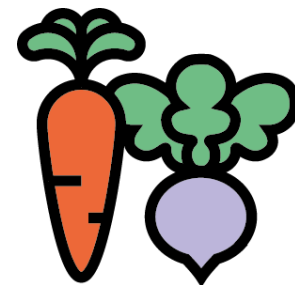




Un des objectifs d'ANDES :



Améliorer l'alimentation des populations fragilisées, par un approvisionnement régulier en fruits et légumes frais de qualité via **les circuits courts d'uniterres** ou **les chantiers de marianne sur les marchés de gros**.



Accompagnements d'ANDES :



Accompagnements à la consommation de fruits et légumes frais dans les épiceries solidaires :

- ateliers de cuisine « la compagnie des gourmands »



La compagnie des gourmands est un programme d'ateliers de cuisine destinés aux familles (adultes et enfants) bénéficiaires des épiceries solidaires.

L'objectif du programme est de promouvoir des habitudes alimentaires favorables à la santé et de renforcer la fonction de parentalité.

- tables de producteurs uniterres, visites d'exploitation agricole...



Voulez-vous connaître l'histoire des fruits et légumes de votre épicerie ?

RENDEZ-VOUS
le **19 MAI 2016** à partir de **12h**
POUR RENCONTREZ LEUR PRODUCTEUR !
00 Bio Taupes, La Truballière, 35630 VIGNOC



Venez partager un moment de convivialité autour d'un pique-nique suivi d'une visite de l'exploitation.
Vous pouvez participer à la préparation du déjeuner dès le matin à l'épicerie.

MONSIEUR XAVIER DUMAS - 35

Épicerie solidaire
de LIPPRE TI AN HEOL
02 99 48 52 29

Épicerie solidaire
du VAL D'ILLE
02 99 48 52 48

Une occasion pour tous les participants de mieux connaître l'histoire des fruits et légumes produits par les producteurs uniterres, vendus dans leurs épiceries.

Impacts



Le concept des ateliers de cuisine de la compagnie des gourmands a été inventé par ANDES en 2008.

En 2015 :

75 épiceries du réseau ANDES mettent en places des ateliers de la compagnie des gourmands dans leurs épiceries.

397 ateliers de la compagnie des gourmands ont été réalisés.

Ces ateliers ont réuni **3 587 participants**, dont 1 978 enfants et 1 609 parents.

uniterres en 2015 :

60 épiceries sur 4 régions

138 producteurs ont bénéficié d'uniterres

22 000 personnes bénéficiaires

320 000 fruits, légumes, oeufs et herbes aromatiques livrés

Impacts



En 2009 : étude réalisée par Eric Birlouez pour le Haut commissaire aux solidarités actives contre la pauvreté intitulée « **Impacts de la mise à disposition de fruits et légumes frais aux populations ayant recours à l'aide alimentaire** ».

« Les personnes qui fréquentent une épicerie sociale proposant des fruits sont **deux fois plus nombreuses** à déclarer consommer 'au moins deux fruits par jour' ».

« Parmi les personnes bénéficiaires d'une épicerie, **82 % déclarent acheter des fruits et des légumes frais** à chacun de leurs passages. »

« En apprenant aux participants à cuisiner de façon simple et rapide les légumes frais, [les] ateliers peuvent en favoriser la consommation, contribuant ainsi à une alimentation plus équilibrée et à moindre coût (à une large majorité, les bénéficiaires que nous avons interviewées ont indiqué que **leur participation aux ateliers culinaires a eu des impacts positifs** sur leur consommation de légumes frais et celle de leur famille). »



ANDES

7, rue de Domrémy
75013 Paris

Siège 01 44 24 09 30
Fax 01 43 36 11 41

andes-france.com