



# Enquête sur l'accès à l'alimentation des personnes hébergées en Hébergement d'Urgence pour Demandeurs d'Asile (HUDA)

## NOTE DE SYNTHÈSE Phase 1

– Enquête auprès des  
associations gestionnaires –  
MARS 2023



# TABLE DES MATIÈRES

|   |  |
|---|--|
| <b>Introduction</b> .....                           |  |
| Contexte de l'enquête.....                          |  |
| Objectif et méthodologie de l'enquête.....          |  |
| Présentation des structures HUDA participantes..... |  |

## **Partie 1. Des disparités structurelles parmi les structures HUDA franciliennes**.....

|   |  |
|---|--|
| 1. La diversité des publics sans ressources financières.....      |  |
| 2. Le budget dédié à l'alimentation.....                          |  |
| 3. La capacité à cuisiner.....                                    |  |
| 4. Le territoire d'implantation et le type de structure HUDA..... |  |

## **Partie 2. Une variété de dispositifs d'accès à l'alimentation mis en place**.....

|  |  |
|--|--|
| 1. Dispositifs d'accès à l'alimentation relevant de fonds dédiés.....    |  |
| 1.1 L'utilisation des chèques services.....                              |  |
| 1.2 La pratique des avances financières.....                             |  |
| 1.3 L'aide alimentaire.....  |  |
| 1.4 L'épicerie solidaire.....  |  |
| 1.5 Les ateliers de cuisine.....   |  |
| 2. Dispositifs d'accès à l'alimentation reposant sur le partenariat..... |  |
| 2.1 L'orientation et le recours à l'aide alimentaire externe.....        |  |
| 2.2 Le recours aux dons alimentaires.....                                |  |

|                   |  |
|-------------------|--|
| Conclusion.....   |  |
| Abréviations..... |  |

# INTRODUCTION

## Contexte de l'enquête

L'hébergement d'urgence des demandeurs d'asile (HUDA) est un dispositif variable en fonction des besoins et des disponibilités budgétaires, destiné à accueillir, à titre provisoire, des demandeur.ses d'asile préalablement à leur admission éventuelle en Centre d'Accueil pour Demandeurs d'Asile (CADA). Dans les faits, les HUDA accueillent des demandeur.ses d'asile durant le temps de la procédure d'asile ils ont également la particularité d'accueillir et d'héberger les demandeur.ses d'asile en procédure Dublin qui n'ont pas accès aux CADA.

En Île-de-France, la Direction Régionale et Interdépartementale de l'Hébergement (DRHIL) décompte en décembre 2021, 11 308 places en HUDA réparties sur les 8 départements, dont 16% situé à Paris intramuros<sup>1</sup>. Une part conséquente des HUDA en Île-de-France est issue de la transformation des Centres d'Hébergement d'Urgence Migrants (CHUM) en 2019 (concerne 66% des HUDA en décembre 2021) tandis qu'une autre partie relève de places dites classiques (concerne 11% des HUDA en décembre 2021, soit 1 279 places). Ces deux types de places, offrant des prestations et des conditions d'accueil similaires à celles observées en CADA, sont considérées comme de l'hébergement pérenne, permettant une prise en charge des demandeur.ses d'asile tout au long de leur procédure. L'HUDA comprend également les places hôtelières à destination des demandeur.ses d'asile relevant de la Coordination de l'Accueil des Familles Demandeuses d'Asile (CAFDA) (22% des HUDA en décembre 2021 soit 2 507 places). Au-delà de ces catégories, les HUDA se distinguent dans leur forme en ce que certains proposent un hébergement collectif et d'autres un hébergement en diffus, c'est-à-dire sur plusieurs lieux, et parfois des hébergements individuels.

Les missions des HUDA ont été définies pour la première fois dans le cadre de l'arrêté du 19 juin 2019 relatif au cahier des charges des lieux d'hébergement d'urgence pour demandeurs d'asile et ont été sensiblement uniformisées avec les prestations fournies en CADA.

Ces deux dispositifs doivent assurer :

- L'accueil, l'hébergement et la domiciliation des demandeur.ses d'asile ;
- L'accompagnement dans les démarches administratives et juridiques ;
- L'accompagnement sanitaire et social ;
- Le développement de partenariats avec les collectivités locales et le tissu associatif ;
- L'accompagnement à la sortie.

Concernant **l'accès à l'alimentation**, le cahier des charges prévoit des cuisines collectives ou individuelles aménagées<sup>2</sup>. A défaut de cuisine, la prestation de restauration doit pouvoir être assurée par le gestionnaire. Ces charges sont couvertes par les ressources des demandeur.ses d'asile qui devront supporter ces frais s'ils perçoivent l'allocation pour demandeur.ses d'asile (ADA) ou, à défaut, par le fonds de secours pour les personnes hébergées sans ressources.

<sup>1</sup>DRHIL, Socle places d'hébergement, 2021

<sup>2</sup>Arrêté du 15 février 2019 relatif au cahier des charges des lieux d'hébergement d'urgence pour demandeurs d'asile, NOR : INTV1833277A, JORF n°0043 du 20 février 2019, Annexe, 1. L'accueil, l'hébergement et la domiciliation : « Les lieux d'hébergement d'urgence pour demandeurs d'asile offrent : [...] des sanitaires, du mobilier, des cuisines collectives ou individuelles aménagées et, si possible, des espaces à usage collectif ; [...] A défaut de cuisine, le gestionnaire du lieu d'hébergement d'urgence pour demandeurs d'asile fournit une prestation de restauration. Les frais de nourriture sont couverts notamment par les ressources perçues par les personnes hébergées ou, à défaut, par le fond de secours ». Accessible en ligne [ici](#).

Le fonds de secours est une part du budget dédiée aux dépenses d'urgence (kits d'hygiène, kits alimentaires) destinée à couvrir certains besoins essentiels des personnes hébergées sans ressources ou de dépenses propres à la nature de l'hébergement (par exemple, la prise en charge des frais de transport des intervenants sociaux sur les hébergements en diffus). Néanmoins, il ressort du *rapport Les oubliés du droit d'asile*<sup>3</sup> auquel a contribué ACF et la FAS IDF, que malgré le fait que les demandeur.ses d'asile interrogé.es déclarent toucher l'ADA, 17% d'entre eux sont en situation de faim sévère.

Parmi les résultats obtenus<sup>4</sup>, il a été constaté que la sensation de faim, modérée ou sévère, persiste peu importe les conditions d'hébergement des personnes enquêtées.

Il en est de même pour le recours à l'aide alimentaire qui concerne 85% des personnes à la rue ou en squat dont 60% en ont exclusivement recours afin d'assurer leur alimentation. L'aide alimentaire est sollicitée également par 47% des personnes hébergées par l'Etat ou encore 30% des personnes hébergées chez un tiers. La question de l'accès à l'alimentation se pose nécessairement pour les personnes hébergées en HUDA et disposant de ce minimum de ressources (6,80€ pour une personne, 10,20€ pour deux, 13,60€ pour trois et 17€ pour quatre par jour pour l'ADA).

## Objectif et méthodologie de l'enquête

Face à ce constat, la FAS IDF et ACF, avec le soutien des structures HUDA, ont souhaité approfondir la question de l'alimentation du public exilé hébergé, s'intéressant particulièrement aux personnes hébergées en HUDA ainsi qu'aux femmes enceintes ou allaitantes et aux enfants.

L'objectif global de cette enquête est de **contribuer à améliorer la sécurité alimentaire et nutritionnelle des personnes hébergées en HUDA, notamment en accompagnant les structures responsables d'HUDA en Île-de-France dans l'adaptation de leurs dispositifs via une meilleure connaissance des besoins de leur public, un échange de bonnes pratiques et la formulation de recommandations opérationnelles et plaidoyer.**

Ainsi, l'enquête se décline en deux phases. La première, objet de cette note, consiste à mettre en exergue les leviers et les contraintes de structures HUDA pour assurer un accès digne et suffisant à l'alimentation aux personnes hébergées. La seconde, dont la mise en place dépend de la validation FAS IDF et ACF, consiste à s'entretenir directement auprès des personnes hébergées. La note ci-après reprend les conclusions de la première phase de l'enquête auprès des structures HUDA participantes.

Il est important de prendre en compte que certaines structures HUDA répondantes ne disposaient pas, au moment du questionnaire quantitatif et qualitatif, de certaines informations nécessaires pour répondre à l'ensemble des questions.

Les résultats chiffrés sont calculés sur la base des réponses apportées.

Les données ont été collectées via un questionnaire quantitatif auto-administré adressé par la FAS IDF aux responsables d'HUDA (directeur.rices d'établissement, chef.fes de service, coordinateur.rices) et ont pu être approfondies via une série d'entretiens qualitatifs auprès de 6 responsables d'HUDA présentant des caractéristiques différentes<sup>5</sup>. La collecte des données a duré de décembre 2022 à février 2023.

<sup>3</sup>Action contre la Faim, Aurore, Emmaüs Solidarité, Fédération des Acteurs de la Solidarité IDF, Fondation Armée du Salut, France Horizon, SamuSocial Paris, Secours Catholique-Caritas France, Watizat, 2021, Les oubliés du droit d'asile, enquête réalisée sur 5 structures d'accueil de jour pour hommes isolés exilés Disponible en ligne [ici](#).

<sup>4</sup>68 % des personnes ayant dormi à la rue ou en squat la veille de l'enquête sont en situation de faim modérée à sévère, à l'instar de 48 % des personnes hébergées par l'Etat et 54 % des personnes hébergées chez un tiers.

<sup>5</sup>Les critères utilisés ont été les suivants : type d'HUDA (issu de la transformation des CHUM, HUDA classique, hôtelier), la forme de l'hébergement (collectif, individuel), le public hébergé, la situation géographique, le budget dédié à l'alimentation, le type de cuisine et les dispositifs d'accès à l'alimentation mis en place.

## Présentation des structures HUDA participantes

Au total, 26 structures HUDA différentes ont participé à cette phase d'enquête, gérées par 10 associations différentes opérant en Île-de-France. Elles sont installées sur 7 départements, à savoir :

| Départements           | Nombre de structures HUDA répondantes |
|------------------------|---------------------------------------|
| Paris (75)             | 9                                     |
| Seine et Marne (77)    | 4                                     |
| Essonne (91)           | 4                                     |
| Hauts-de-Seine (92)    | 2                                     |
| Seine-Saint-Denis (93) | 2                                     |
| Val-de-Marne (94)      | 2                                     |
| Val d'Oise (95)        | 3                                     |

Les associations ont toutes ouvert leur hébergement pour demandeur d'asile entre les années 2015 et 2021. La grande majorité (19 structures HUDA) est issue de la transformation des Centre Hébergement d'Urgence pour Migrants (CHUM) en HUDA opérée en 2019. 5 structures sont des HUDA dits « classique » et 1 relève de dispositif hôtelier.

Leur forme et leur taille sont variées. En effet, 16 des 26 structures HUDA répondantes offrent un hébergement en collectif, tandis que 8 structures HUDA se déploient de manière diffuse et 2 proposent les deux. La capacité d'accueil maximale varie entre 12 personnes et 186 personnes, avec un taux d'occupation moyen de 93%. Au total, les 26 structures HUDA répondantes héberge 2 531 personnes.

Les 26 structures HUDA accueillent toutes, des personnes en demande d'asile et des personnes bénéficiaires du statut de réfugié ou de la protection subsidiaire (BPI). 21 d'entre elles hébergent à la marge, quelques personnes déboutées de la demande d'asile.

La part des personnes en demande d'asile oscille entre 17% et 100%, et celle des BPI entre 11% et 75%. Une partie (5 structures HUDA) hébergent des personnes en procédure dite « Dublin » et considérées en fuite<sup>6</sup> ou d'autres personnes dans d'autres situations telles que les personnes en procédure de réexamen.

Concernant la situation familiale des personnes hébergées, la moitié des structures HUDA n'héberge que des hommes isolés tandis que l'autre moitié héberge un public mixte, composé d'hommes et femmes isolé.e.s, de couples sans enfant ainsi que de familles avec enfants (monoparentales ou biparentales). En moyenne, 9% des personnes hébergées sont des femmes isolées et 18% des familles<sup>7</sup>.

Selon l'historique du site, plusieurs types d'hébergements (CADA, HUDA, CHRIS, CHU, ...) accueillant des publics différents sont installés sur un même lieu. Dans certains cas, l'association opératrice mutualise les ressources de ses structures HUDA pour en faire bénéficier un maximum de personnes hébergées.

L'accès à une alimentation digne et suffisante du public hébergé suppose plusieurs conditions matérielles (équipements, budget, statuts et ressources des personnes hébergées, situation géographique) qui diffèrent largement selon l'hébergement. Ces disparités conduisent à la mise en place de dispositifs d'accès à l'alimentation extrêmement variés, reflétant les stratégies adoptées afin de couvrir les besoins alimentaires des personnes hébergées.

<sup>6</sup>Les personnes en procédure Dublin sont des personnes pour lesquelles l'Etat Français se déclare incompétent pour traiter la demande d'asile au regard des accords Dublin car elles sont passées durant leur parcours migratoire par un autre pays européen, responsable de leur demande d'asile. Les personnes en procédure Dublin qui ne se rendent pas à une convocation à la Préfecture ou ne se présentent pas pour le transfert vers le pays responsable de leur demande d'asile sont placées «en fuite» et perdent le bénéfice des conditions matérielles d'accueil (ADA et droit à l'hébergement dans une structure pour demandeur.se.s d'asile).

<sup>7</sup>Le profil des personnes hébergées sera approfondi au cours de la phase 2

# **PARTIE 1**

## **Des disparités structurelles parmi les structures HUDA franciliennes**



Les disparités des structures d'HUDA en termes de couverture des besoins alimentaires tiennent à plusieurs facteurs : l'existence, ou non d'un budget dédié à l'alimentation et sa proportion, ainsi que le niveau de ressources du public accueilli, les équipements de cuisine mis à leur disposition et la situation géographique des structures HUDA.

## 1. La diversité des publics sans ressources financières

Toutes les structures HUDA accueillent parmi leur public des personnes sans ressources financières, pour plusieurs raisons.

► La problématique de l'accès au Revenu de Solidarité Active (RSA) dans deux cas de figure :

- soit les personnes BPI sont en attente du versement du RSA,
- soit les personnes BPI ne répondent pas au critère d'âge requis pour y prétendre (soit 25 ans).

► La problématique de l'accès et la gestion de l'Allocation pour Demandeurs d'Asile (ADA) :

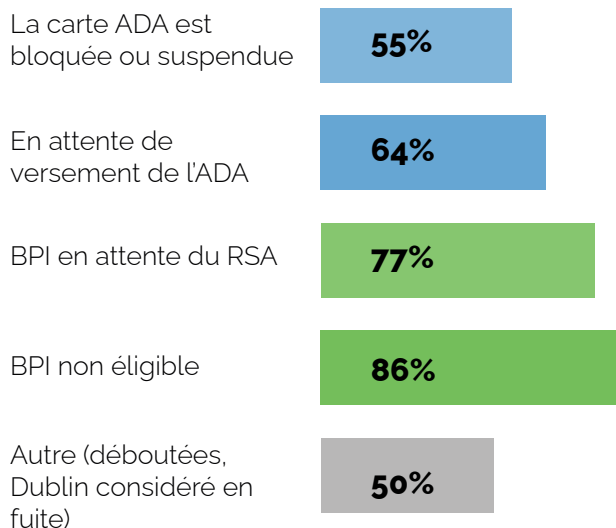
- Les personnes dans l'attente du premier versement de l'allocation de demandeur d'asile (ADA). Elles n'ont alors aucune ressource à leur disposition pour se nourrir, tout comme les personnes en procédure de requalification de leur demande d'asile.
- Les personnes dans l'attente de leur renouvellement d'attestation de demandeur d'asile, dont le délai de rétablissement de l'ADA peut aller de 15 jours à 3 mois.
- Certaines familles dans l'attente de l'actualisation de leur situation familiale (dans le cas d'un nouveau-né par exemple) qui touche un montant moindre que celui prévu au regard de leur situation actuelle.

► D'autres cas de figure ont été abordés à savoir :

- La carte ADA est bloquée ou suspendue par l'OFII en application du Code de l'Entrée et du Séjour des Etrangers et Droit d'Asile (CESEDA)<sup>8</sup>.
- Des erreurs involontaires de la part des personnes qui par inadvertance font opposition à la carte (il n'existe qu'un seul répondeur permettant à la fois de consulter son solde et de faire opposition).

- Les pertes involontaires des cartes ADA qui engendrent un délai de rétablissement durant lequel les personnes concernées ne reçoivent pas l'ADA.
- Les personnes qui n'ont pas de ressources au regard de leur statut, soit déboutées ou en procédure Dublin considérées comme en fuite.

### Structures évoquant les raisons de l'absence de ressource



Ainsi, la composition du public hébergé, et notamment la part des personnes sans ressources influe largement sur les besoins des personnes et sur la capacité des structures HUDA à y répondre. **En moyenne, les structures HUDA répondantes accueillent 26 % de personnes sans ressources, ceci pouvant aller jusqu'à 66 % pour certaines structures HUDA.** Sachant que les personnes séjournent en moyenne 578 jours, soit plus de 19 mois dans ces hébergements. Parmi les structures HUDA de l'enquête, le temps de séjour moyen est de minimum 8 mois et de maximum de 30 mois.

<sup>8</sup>CESEDA, article L551-16.

La part des personnes sans ressources parmi le public hébergé varie selon la conjoncture. Une responsable de structure HUDA évoque une période pendant laquelle elle a « *accueilli 60 BPI [un tiers du public] dont le RSA a mis plusieurs mois à arriver. Nous avons dû prendre en charge énormément de personnes sans ressources.* »

En outre, et comme l'avait déjà relevé l'enquête *Les oubliés du droit d'asile*<sup>9</sup> : le montant de l'ADA est insuffisant pour couvrir les besoins essentiels, dont alimentaires, en quantité et qualité suffisantes<sup>10</sup>. Confirmé par plusieurs des responsables de structures HUDA interrogées dans le cadre de la présente enquête, une d'entre elle est « *consciente qu'avec 200 euros, soit le montant de l'ADA, on ne peut rien faire. Ce n'est pas suffisant pour se nourrir convenablement* ». Ainsi, les personnes sans ressources ne sont pas les seules ayant besoin d'un appui financier ou matériel pour subvenir aux besoins alimentaires.

**« Avec 200 euros, soit le montant de l'ADA, on ne peut rien faire. Ce n'est pas suffisant pour se nourrir convenablement. »**

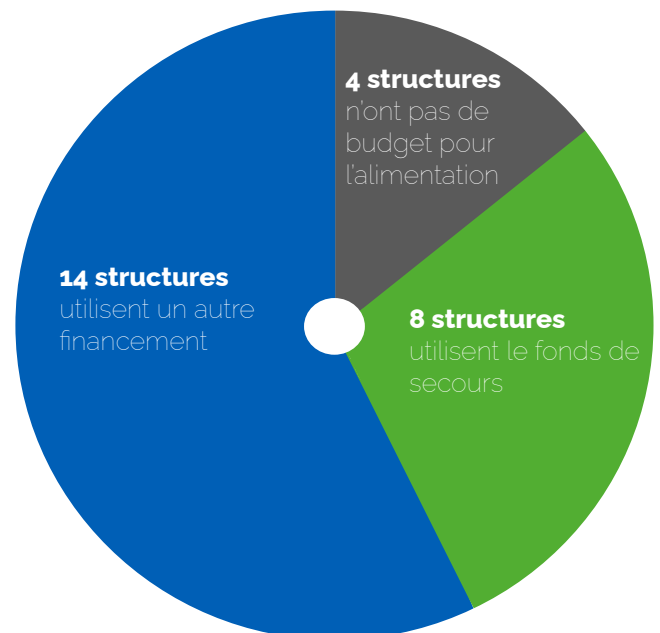
**Une Responsable de structure HUDA**

## 2. Le budget dédié à l'alimentation

Une première différence notable, en termes de budget global, tient à l'origine des structures d'hébergement d'urgence : celles issues de la transformation des CHUM en 2019 disposent d'un budget d'au moins 25 euros par personne par jour, tandis que les autres HUDA disposent d'un budget de 19,50€. Il arrive que certains HUDA hébergeant un public spécifique bénéficie d'une majoration<sup>11</sup>.

Les HUDA ne disposent d'aucune ressource financière supplémentaire de l'Etat pour gérer l'accès à l'alimentation de leur public. Chaque HUDA a donc sa propre façon de gérer son budget basé sur le nombre de personnes hébergées. Certaines structures HUDA se trouvent dans l'incapacité de dégager des ressources financières pour couvrir l'alimentation (4 structures), tandis que d'autres utilisent leur fonds de secours (8 structures) ou d'autres sources de financement (excédent budgétaire ou fonds propres de l'association opératrice) (14 structures). Le cahier des charges<sup>12</sup> prévoit l'utilisation du fonds de secours pour couvrir les frais d'alimentation des personnes n'ayant pas de ressources. Or, on constate que toutes les structures HUDA n'en disposent pas.

### Financement des dispositifs d'accès à l'alimentation



<sup>9</sup>Voir supra.

<sup>10</sup>Voir supra.

<sup>11</sup>C'est le cas d'un HUDA accueillant des femmes isolées et mères avec enfants victimes de violences ou de traite d'êtres humains dont le budget s'élève à 42 euros par jour par personne. Le HUDA est en co-gestion avec une association spécialisée dans l'accompagnement de ce public.

<sup>12</sup>Voir supra.



Le budget dédié par la structure HUDA à l'alimentation varie de 0 € à 158 € par mois par personne hébergée et jusqu'à 370 € par mois pour les personnes sans ressources, au moment de la passation du questionnaire. Il est important de noter que certaines personnes répondantes n'ont pas de visibilité sur le budget alloué à leur structure HUDA et ne peuvent pas indiquer la part du budget alloué à l'alimentation.

Les structures HUDA sont contraintes de choisir quelles dépenses seront couvertes par leur budget. Les dépenses pour l'alimentation ont été régulièrement décrites comme des variables d'ajustement, au regard des postes de dépenses fixes telles que les charges ou les ressources humaines. Une des responsables de structure HUDA explique : « *Nous ne pouvons pas couper les loyers, ni les ressources humaines. Par contre, les dispositifs d'aide, qui relèvent de notre décision, peuvent être coupés. Bien qu'on essaie d'en couper le moins possible.* » Néanmoins, les ressources humaines dédiées à l'accompagnement des personnes hébergées varient d'une structure HUDA à l'autre et influe de fait sur le temps passé au développement des dispositifs d'accès à l'alimentation.

**« Nous ne pouvons pas couper les loyers, ni les ressources humaines. Par contre, les dispositifs d'aide, qui relèvent de notre décision, peuvent être coupés. Bien qu'on essaie d'en couper le moins possible. »**

**Une Responsable de structure HUDA**

La variable d'ajustement alimentaire se dévoile aussi lorsque certaines associations mutualisent leurs ressources dans le cas où elles gèrent plusieurs structures d'hébergement sur un même site. Un dispositif d'aide financé sur le budget d'une structure d'hébergement (CHRS, CHU, ...), peut bénéficier aux personnes hébergées de l'autre structure (par exemple une structure HUDA).

Enfin, plusieurs responsables d'hébergement évoquent la difficulté à prévoir le budget nécessaire à garantir la couverture des besoins alimentaires du public hébergé puisque lui-même évolue constamment, et ainsi la part des personnes sans ressources, ou présentant des vulnérabilités particulières.

### 3. La capacité à cuisiner

Parmi les structures HUDA participantes qu'elles soient en collectif ou en diffus, **la cuisine collective** est le type de cuisine le plus courant (pour 12 HUDA sur 15 en collectif et 6 HUDA sur 8 en diffus).

En termes d'équipements, toutes les cuisines, qu'elles soient individuelles ou collectives disposent de plaques de cuisson. Le réfrigérateur et le micro-ondes sont compris dans 14 des HUDA prévoyant des cuisines collectives (sur 18), ainsi que le micro-ondes dans 6 des structures HUDA disposant de cuisines individuelles et le réfrigérateur dans tous (sur 7 HUDA).

Parmi les structures HUDA disposant de cuisines collectives, 15 disposent également d'un espace dédié à la restauration, en dehors des chambres. Ces chambres sont d'ailleurs équipées de micro-ondes dans 2 des structures HUDA disposant de cuisines collectives, et de mini-réfrigérateurs pour la moitié d'entre elles (sur 18 structures HUDA).

Tout de même, la moitié des structures HUDA qui disposent d'une cuisine collective ne proposent, en revanche, aucun équipement de cuisine dans les chambres (mini-réfrigérateur, micro-ondes, ...). En outre, tandis que les structures HUDA mettent à disposition des kits de cuisine individuels (ustensile de cuisine et vaisselle) à tous les foyers, d'autres ne sont pas en mesure de le faire.

La cuisine collective présente des avantages pour les personnes hébergées, qui, selon une des responsables interrogées, peuvent adopter des stratégies d'organisation en groupe. Elles mutualisent leurs ressources (achat et cuisine) ce qui permet de lisser le manque de ressources pour certaines personnes du groupe.

On remarque une difficulté particulière pour les structures HUDA fonctionnant sur la base **d'un dispositif hôtelier**, dans lesquels aucune cuisine ni salle de restauration n'est prévue et où il est interdit de cuisiner dans les chambres. Les équipements mis à disposition des personnes hébergées semblent dépendre des négociations tenues avec l'hôtelier autour la possibilité ou non d'autoriser un micro-onde et/ou un petit réfrigérateur ou de la mise à disposition d'une cuisine collective. Dans le cas précis d'une structure HUDA, l'unique cuisine collective comprend 5 plaques de cuisson pour 180 personnes hébergées. Les contraintes matérielles en hôtel restreignent également les dispositifs d'aide qui peuvent être mis en place. Comme l'explique une des responsables interrogées « *La quantité des denrées récupérées via les dispositifs anti-gaspi est limitée par le fait que nous n'avons que 2 réfrigérateurs. On est à l'hôtel, je ne peux pas mettre des réfrigérateurs n'importe où.* »

**« La quantité des denrées récupérées via les dispositifs anti-gaspi est limitée par le fait que nous n'avons que 2 réfrigérateurs. On est à l'hôtel, je ne peux pas mettre des réfrigérateurs n'importe où. »**

Enfin, tel que le prévoit le cahier des charges régissant les missions des HUDA, les structures HUDA ne disposant pas de cuisine (ni collective ni individuelle) doivent cependant prévoir **un service de restauration**<sup>13</sup>. C'est le cas dans 2 des structures HUDA interrogées.

## 4. Le territoire d'implantation et le type de structure HUDA

L'Ansa (Agence nouvelle des solidarités actives) et le Crédoc (Centre de recherche pour l'enquête et l'observation des conditions de vie) ont développé un **indice synthétique de la précarité alimentaire** à l'échelle de la commune<sup>14</sup>. Cet indice est issu d'un croisement de données sur 5 axes : l'offre alimentaire, l'aide alimentaire, la précarité, la grande précarité et la santé. La compilation des 5 axes a permis de classer les 1 200 communes d'Île-de-France en 6 types de communes, différemment touchées par la précarité alimentaire.

L'échantillon de la présente enquête regroupe des HUDA installés sur des communes relevant de différentes classes. En effet, 20 structures HUDA sont installées sur des communes de classe 1 comprenant les « *communes les plus denses, qui présentent un profil difficile pour les publics à risque, la grande précarité et la santé et un déficit d'offre relativement à la densité (offre classique<sup>15</sup>)* ». Trois structures HUDA sont établies sur des communes de classe 2 décrites comme des « *Communes « à surveiller » : pas de problème marqué en termes d'offre relative, mais des indicateurs de publics potentiellement à risque et grande précarité élevés.* »

Enfin, trois structures HUDA sont installées sur des communes identifiées classe 4 « *Communes « à surveiller » : l'offre d'aide alimentaire est faible (l'offre classique<sup>16</sup> ne présente pas de difficulté spécifique), les publics potentiellement à risque légèrement plus présents que la moyenne et l'indicateur de santé est moins bon que la moyenne.* » Dans le cadre de notre enquête, on remarque que les structures HUDA implantées sur des territoires classés 1 ont mis en place le plus de dispositifs d'accès à l'alimentation (9 types de dispositifs différents), contrairement aux structures de territoires classés 2 ou classés 4 (4 types de dispositifs différents).

<sup>13</sup>Arrêté du 15 février 2019 relatif au cahier des charges des lieux d'hébergement d'urgence pour demandeurs d'asile, NOR : INTV1833277A, JORF n°0043 du 20 février 2019. Accessible en ligne [ici](#).

<sup>14</sup>ANSA et CREDOC, 2022, Précarité alimentaire en Île-de-France, en ligne [ici](#).

<sup>15</sup>L'ANSA définit l'offre classique comme étant l'offre alimentaire : commerces de proximité, marchés, grandes et moyens surface, etc...

<sup>16</sup>Cf supra

Le **facteur géographique** et l'isolement potentiel des structures HUDA influent sur la facilité à couvrir les besoins alimentaires des personnes hébergées tant au regard de la diversité des partenariats associatifs potentiels que la structure HUDA peut tisser qu'au regard des sources d'approvisionnement adaptées aux personnes hébergées disposant de peu ou pas de ressources (aides alimentaires, marchés, produits appréciés, produits peu onéreux).

Une structure HUDA éloignée devra mettre à disposition plus de temps et de moyens qu'une structure HUDA connectée au réseau de transport francilien et à Paris, qui concentre de nombreux dispositifs d'aide alimentaire. Par exemple, l'équipe sociale d'une structure HUDA interrogée, installée sur une zone industrielle consacre une heure trois fois par semaine à récupérer les invendus d'un magasin. Une autre structure HUDA, très isolée des réseaux de transports en commun met en place un système de navette quotidienne pour amener les personnes hébergées vers les services (écoles, magasins, médecins, et notamment les associations d'aide alimentaire). La responsable affirme qu'en dehors des heures de navette « *On ne peut pas rentrer, même le chemin à pied est dangereux* ». L'isolement territorial amène d'autres contraintes matérielles, qui demandent un budget alloué, telle que la location ou l'achat d'un véhicule frigorifique pour le transport des produits frais collectés.

**« On ne peut pas rentrer ,  
même le chemin à pied  
est dangereux. »**

En revanche, les structures HUDA installées sur des territoires mieux desservis offrent davantage de marge d'adaptation aux personnes hébergées, telle que l'explique la responsable d'un HUDA situé à 30 minutes de RER de Paris : « *certaines personnes hébergées font leurs courses à Château Rouge, ils ont leurs habitudes. Tout comme certaines connaissent les distributions alimentaires à Paris. Si nous étions éloignés de Paris, ça aurait été trop compliqué.* ».

**« certaines personnes hébergées font leurs courses à Château Rouge, ils ont leurs habitudes. Tout comme certaines connaissent les distributions alimentaires à Paris. Si nous étions éloignés de Paris, ça aurait été trop compliqué. »**

Cet exemple évoque le maillage communautaire et associatif à Paris, ville par laquelle les personnes hébergées ont vécu, plus ou moins longtemps et ont pu y développer leurs connaissances et réseaux d'entraide<sup>17</sup>.

Par ailleurs, ne tenant plus au territoire d'implantation mais **à la forme de la structure d'hébergement**, les responsables affirment que l'hébergement en collectif permet un accompagnement plus global, attentif aux conditions de vie des personnes hébergées et à leur accès à l'alimentation. Et ceci par opposition à l'hébergement en diffus pour lequel l'accompagnement social est limité par les contraintes de déplacement des travailleur·euses sociaux·ales.

---

<sup>17</sup>Action contre la Faim, France terre d'asile, Watizat, 2022, L'accès à l'information des personnes exilées à Paris. Accessible en ligne [ici](#).

# **PARTIE 2**

**Une variété de  
dispositifs d'accès à  
l'alimentation mis  
en place**

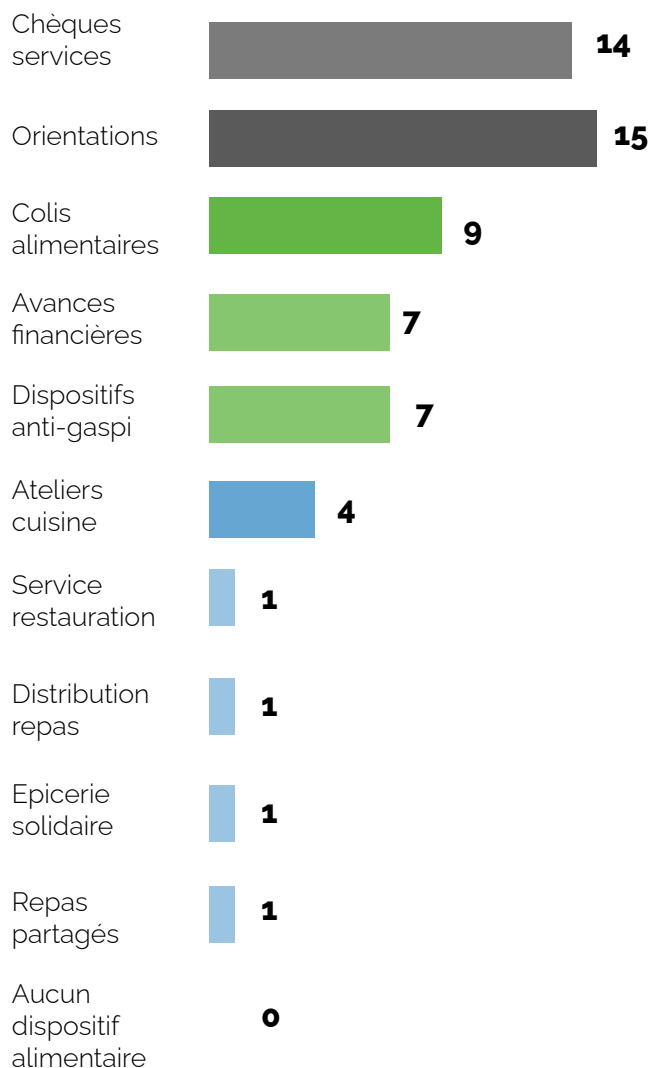
Face aux difficultés d'accès à l'alimentation des personnes hébergées, les structures HUDA développent des dispositifs d'accès à l'alimentation variés (voir graphique ci-dessous), qu'il est intéressant d'étudier. 2/3 des structures HUDA mettent en place entre 1 et 2 dispositifs d'accès à l'alimentation et 9 structures mettent en place entre 3 et 5 dispositifs d'accès à l'alimentation différents.

Les structures HUDA ne sont pas toutes en mesure d'assurer une alimentation suffisante, comme l'indique une des responsables interrogés « *Je pense que nous pallions l'insuffisance alimentaire mais que nous la comblons pas.* » On observe également que les 3/4 des structures HUDA n'ont pas mis en place leur dispositif d'accès à l'alimentation dans une logique d'alimentation durable, ayant « *de faibles conséquences sur l'environnement, contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations présentes et futures*<sup>18</sup> ».

**« Je pense que nous pallions l'insuffisance alimentaire mais que nous la comblons pas. »**

Par ailleurs, la prise en compte des besoins spécifiques des enfants, et notamment des enfants en bas âge mais également des femmes enceintes ou allaitantes n'a été que très peu mentionnée lors de cette enquête. Or, la qualité de l'alimentation et la sécurité alimentaire de la mère a un impact sur le développement du foetus, tout comme l'alimentation durant les 1 000 premiers jours de l'enfant est déterminante pour son bon développement.

### Dispositif d'accès à l'alimentation



<sup>18</sup>2010, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.

## 1. Dispositifs d'accès à l'alimentation relevant de fonds dédiés

Bien que certaines des structures HUDA répondantes ne consacrent pas de budget à l'alimentation, d'autres financent des dispositifs d'accès à l'alimentation, principalement les chèques services, les avances, les colis alimentaires, les épiceries solidaires et ateliers de cuisine.

### 1.1 L'utilisation des chèques services

Ce dispositif de chèque service requiert des financements, principalement sur fonds propres. Les structures HUDA se procurent directement les chèques service auprès du Groupe Up, en s'acquittant des frais de dossier. Les chèques services **sont exclusivement fléchés vers des dépenses alimentaires et de produits d'hygiène**. Leur utilisation est restreinte par l'acceptation des commerçants et par le fait que certains d'entre eux ne rendent pas la monnaie. Face à ces restrictions, on observe que les personnes hébergées préfèrent parfois échanger leurs chèques services contre de l'argent en liquide dans les commerces, quitte à payer une commission. Plusieurs structures HUDA interrogées s'accordent sur **la marge d'autonomie et l'aspect pédagogique de cette modalité d'aide**. En effet, les personnes bénéficiaires, bien que limitées dans leurs types de dépenses, s'organisent comme elles le souhaitent pour se procurer à manger, adaptant leurs achats à leurs conditions de vie et d'alimentation.

Cette modalité s'adresse, dans le cas de toutes les structures HUDA répondantes, **exclusivement aux personnes sans ressources**, voire aux personnes sans ressources présentant des situations spécifiques (personnes en cours de procédure d'asile, personnes présentant des vulnérabilités, personnes en attente d'actualisation de sa situation).

Enfin, certaines structures HUDA conditionnent le bénéfice de cette aide à des critères précis, ayant vocation à apporter de **la cohérence à l'aide et l'accompagnement**. Une des structures HUDA indique ne donner des chèques services aux personnes BPI de moins de 25 ans, qui ne peuvent pas prétendre au RSA, uniquement lorsqu'elles ont été informées que la Mission locale était en mesure d'en fournir et jusqu'à temps que le rendez-vous ait eu lieu.

De même, une d'entre elles conditionne la distribution de ces chèques aux personnes qui participent à des activités de la structure (soutien à la gestion de l'épicerie solidaire, vestiaire, peintures des locaux, fabrication de meubles, encadrement et participation à des ateliers).

Le montant et le nombre des chèques ainsi que la fréquence de distribution varient au cas par cas, s'adaptant au gré **des procédures internes mises en place et des ressources humaines dédiées à l'accompagnement**. Néanmoins, le montant mensuel se situe en règle générale un peu en-deçà de ce que la personne pourrait prétendre si elle bénéficiait de l'ADA. Les structures HUDA calculent alors le montant des chèques services en fonction de la composition du ménage, notamment s'il est composé d'enfants en bas âge.

Tandis que certaines structures HUDA distribuent des chèques services à fréquence fixe (par exemple : distribution de 14 tickets de 5 euros 2 fois par mois), d'autres, accueillant généralement moins de personnes, se permettent de faire une distribution dès que le besoin se fait sentir.

Lorsque la personne indique au/à la travailleuse sociale qu'elle n'a pas de ressources (par exemple : distribution au besoin d'un carnet de 7 chèques services d'une valeur de 6 euros ; ou distribution sur base du besoin et à hauteur des besoins dépendant de la composition du foyer). La distribution est généralement validée par la personne responsable de la structure HUDA.



## 1.2 La pratique des avances financières

Bien que moins répandue que la distribution de chèques services, la pratique des avances est utilisée et préconisée par 7 structures HUDA participantes à l'enquête. Cette pratique qui requiert également un budget, est validée par le/la responsable de structure HUDA et est délivrée en espèces, dans le cadre de procédures définies en interne.

Cette modalité d'aide permet aux personnes qui souhaitent et peuvent en bénéficier **de se projeter selon les procédures de demande de ressources en cours et d'acquérir de l'autonomie dans la gestion de leur budget**. En effet, les avances ne sont pas fléchées comme le sont les chèques services.

Les avances sont généralement **destinées aux personnes bénéficiaires de ressources mais qui n'y ont pas accès pour une période donnée** (attente du versement de l'ADA ou du RSA) et donc quasi-exclusivement aux personnes en cours de procédure d'asile éligibles aux conditions matérielles d'accueil ainsi que les personnes BPI de plus de 25 ans. Les personnes pourront également bénéficier d'avances pour des cas exceptionnels et au cas par cas comme, par exemple, l'achat de timbres fiscaux pour un titre de séjour.

En revanche, une responsable de structure HUDA indique qu'il peut être compliqué pour les personnes hébergées en attente du versement de l'ADA de rembourser l'avance en espèce étant donné que la carte ADA ne permet pas le retrait en espèce depuis le 5 novembre 2019. Cela suppose alors que ces personnes ont recours à la pratique du « cashback » consistant à retirer de l'argent lors d'un achat par carte bancaire dans des commerces. Cette transaction suppose généralement une commission.

Enfin, s'il existe une part de risque tenant au fait que les personnes ne remboursent pas la totalité de l'avance, les structures HUDA indiquent que ça n'arrive que très rarement, et que cela reviendrait finalement à leur avoir fourni des chèques services, auxquels elles auraient pu prétendre également.

## 1.3 L'aide alimentaire

Plus classique que les modalités d'accès à l'alimentation présentées en amont, l'aide alimentaire **sous forme de colis ou de repas** est pratiquée par 10 structures HUDA répondantes.

Les distributions de colis alimentaires sont plus répandues (9 structures HUDA) et sont financées soit par des fonds propres, ou sur le fonds de secours ou enfin, sur l'excédent budgétaire. La majorité de ces dispositifs reposent sur le partenariat avec la Banque Alimentaire d'Île-de-France (BAPIF). Pour 2 structures HUDA, les colis sont constitués de produits issus de dons en nature via des associations anti-gaspi.

La moitié des structures HUDA qui mettent en place ce dispositif, proposent ces colis exclusivement aux personnes sans ressources, tandis que l'autre moitié ciblent toutes les personnes hébergées. 7 structures distribuent ces colis de manière hebdomadaire, à l'exception de deux structures HUDA qui en distribuent plusieurs fois par semaine et une structure qui organise une distribution mensuelle.

L'unique **distribution de repas** identifiée dans le cadre de cette enquête relève d'un financement propre issu « de **la mutualisation des coûts** entre le Centre d'hébergement d'urgence et l'HUDA » du même site. Cette structure HUDA est également en capacité de proposer des ateliers cuisine et met à disposition des produits secs aux personnes hébergées.

Parfois de manière complémentaire, les structures HUDA organisent des kits de dépannage constitués de produits alimentaires et d'hygiène et distribués à l'arrivée des personnes sans ressources dans l'HUDA. Contrairement aux colis dont les distributions se répètent, ces kits sont des aides ponctuelles d'urgence. « *Nous ne voulons pas qu'ils aient à aller faire leurs courses à peine arrivés alors qu'ils sont épuisés. Nous leur proposons de quoi tenir un ou deux jours, de quoi attendre de faire les courses.* », explique une des responsables consultées dans le cadre de l'enquête. Ces kits peuvent être également issus de dons d'associations anti-gaspi.

**« Nous ne voulons pas qu'ils aient à aller faire leurs courses à peine arrivés alors qu'ils sont épuisés. Nous leur proposons de quoi tenir un ou deux jours, de quoi attendre de faire les courses. »**

## 1.4 L'épicerie solidaire

Une seule structure rencontrée dans le cadre de cette enquête a mis en place une épicerie solidaire. Cette épicerie est construite sur la base d'un partenariat multi-acteur (BAPIF, Chaînon manquant, Dons solidaires, Agence du Don en Nature, Phenix) et est financée sur le budget de la structure HUDA.

L'épicerie est accessible 2 fois par mois à toutes les personnes hébergées intéressées. Il est intéressant de noter que ce dispositif peut être mis en place dans une structure HUDA accueillant un grand nombre de personnes (150 personnes hébergées).

## 1.5 Les ateliers de cuisine

Parmi les structures HUDA répondantes, 4 d'entre elles organisent des ateliers cuisines. Principalement financés sur fonds propres, ou, dans un cas particulier, en réponse à un appel à projet, les ateliers reposent sur la collecte d'inventus ou de produits issus d'associations anti-gaspi. Une des structures HUDA a mis en place les ateliers de cuisine dans le cadre d'un projet plus large, liant la sensibilisation aux produits locaux de saison, la culture d'un potager et les chantiers d'insertion.

Chaque structure HUDA ayant mis en place ces ateliers a parallèlement déployé d'autres dispositifs d'accès à l'alimentation (distribution de repas, distribution de colis, distributions de chèques services, avances ou orientation). Elles évoquent globalement un **intérêt pédagogique, éducatif et social**, soulignant le fait que ces dispositifs **ne permettent pas la couverture des besoins alimentaires du public hébergé**. Par exemple, une recette est découverte et réalisée en atelier, puis dégustée ensemble.

Grâce à la mutualisation des ressources de plusieurs hébergements sur un même site, une des structures HUDA fait bénéficier aux personnes hébergées d'un service crèche et enfance jeunesse, proposant également des activités autour de l'alimentation. Doté d'une équipe spécialisée, ce service transversal de crèche permet d'assurer une alimentation quotidienne (déjeuner et collation de l'après-midi) aux enfants entre 2 et 3 ans des familles hébergées en HUDA d'une part. D'autre part, ce dispositif permet aux parents de se dégager du temps afin de pouvoir s'occuper des démarches administratives. La livraison des produits est assurée par une association externe. En outre, des ateliers sont organisés tous les mercredis au service jeunesse (pour les enfants de 4 à 17 ans) afin de « *sortir des repas industriels, développer le goût, aimer cuisiner et découvrir d'autres choses que celles de la maison* ».

## 2. Dispositifs d'accès à l'alimentation reposant sur le partenariat

Les dispositifs d'accès à l'alimentation susmentionnés disposent pour la plupart de ressources dédiées, bien qu'ils mobilisent de manière complémentaire des fonds propres. Deux dispositifs largement mis en place au sein des HUDA sollicités dans le cadre de l'enquête reposent quasi-exclusivement sur la création de partenariats avec des acteurs associatifs, qui dépendent largement du territoire d'implantation. Peu onéreuses, ces pratiques impliquent cependant des ressources humaines dédiées à la prospection, la création et au développement des partenariats.

### 2.1 L'orientation et le recours à l'aide alimentaire externe

Face aux contraintes budgétaires, l'orientation des personnes hébergées en HUDA vers des dispositifs d'aide alimentaire externes est la pratique la plus fréquente. Elle concerne un peu plus d'une structure HUDA sur 2 (15 structures HUDA).

L'orientation est l'unique dispositif alimentaire mis en place dans 3 des HUDA sollicités dans le cadre de l'enquête. Pour la grande majorité des HUDA, les équipes sociales informent généralement toutes les personnes, peu importe leur situation administrative ou financière, sur les associations d'aide alimentaire environnantes. Lorsqu'elles ont pu mettre en place des dispositifs d'accès à l'alimentation pour les personnes sans ressource considérées, les équipes peuvent orienter les personnes ayant des ressources vers les associations d'aide alimentaire externe.

En effet, lorsque l'accès à l'aide alimentaire est conditionné à certains critères, ils correspondent généralement aux situations des personnes hébergées, à savoir : être domicilié et avoir des ressources égales ou inférieures au montant du RSA. Les personnes bénéficiant de l'ADA peuvent également bénéficier de l'aide alimentaire, comme l'explique une des responsables de HUDA : « *Nous orientons aussi les personnes qui bénéficient de l'ADA, comme ce Monsieur qui est venu me dire en fin de mois qu'il n'avait plus que 5 euros sur sa carte ADA et qu'il ne toucherait sa prochaine allocation que le 5 du mois prochain.* ».

Certaines structures HUDA interrogées recommandent d'informer les personnes, en mobilisant notamment les outils d'information existants, dès leur entrée dans l'hébergement. L'orientation peut être également faite au fil des rendez-vous d'accompagnement social individualisés. Elle permet notamment d'orienter les familles vers des associations d'aide alimentaire ciblées par rapport à des besoins spécifiques comme pour les enfants en bas âge.

On remarque une différence en termes d'orientation entre les HUDA installés à Paris ou en zones connectées, et ceux plus reculés en Île-de-France. Comme mentionné plus haut, le maillage associatif est dense à Paris, y compris en termes d'aide alimentaire. Il est constitué de têtes de réseau (Resto du cœur, Secours Populaire), d'associations de quartier et de collectifs de riverains. La formation de partenariat n'est donc pas forcément nécessaire et la transmission d'informations est suffisante, à part pour certains dispositifs tels que les restaurants solidaires de la Ville de Paris auxquels on accède uniquement sur orientation sociale.

Les travailleur·euses sociaux·ales orientent de manière individuelle et disposent dans le meilleur des cas d'un outil qui recense tous les dispositifs d'aide alimentaire à proximité, précisant les modalités d'orientation. La construction d'un tel outil implique un temps conséquent de recherche et de prise de contact (issu des guides d'information existants : Soliguide, Watizat, Guide de la solidarité de la Mairie de Paris, etc.).

Par ailleurs, une des responsables interrogées observe que la création de partenariats à l'échelle territoriale, notamment municipale est plus difficile pour les HUDA, et autres hébergements relevant du dispositif national d'accueil que pour les hébergements relevant du droit commun car ces 2 dispositifs d'hébergement ne relèvent pas de la compétence des mêmes ministères. De ce fait, les structures de DNA ont un accès plus difficile aux informations au niveau local.

Sur d'autres territoires en Île-de-France, l'offre alimentaire peut être plus éparse. Les HUDA sont donc amenés à tisser des partenariats plus ou moins formels, selon le nombre de personnes en besoin face à l'offre existante. En effet, si une grande partie des personnes hébergées ont des besoins alimentaires et peu de solutions, le dispositif d'aide alimentaire à proximité risquera d'être saturé. Aussi, la construction de partenariat permet d'adapter le fonctionnement en prenant en compte d'une part, les conditions de vie et les contraintes des personnes hébergées et d'autre part, l'organisation et la capacité du dispositif d'aide alimentaire. Une des responsables d'un HUDA installé sur une zone industrielle explique que pour bénéficier du soutien de la Croix-Rouge française à proximité « *il faut venir prendre son ticket le matin et la distribution est à 13h30. Cela oblige les personnes de l'HUDA, qui ne peuvent pas retourner chez elles, à attendre toute la journée, à errer dans les rues, avec les enfants en bas âge quel que soit les températures. Désormais, grâce au partenariat, une dame y va le matin, elle récupère les tickets pour l'ensemble des personnes qui la rejoignent directement l'après-midi.* »

**« Il faut venir prendre son ticket le matin et la distribution est à 13h30. Cela oblige les personnes de l'HUDA, qui ne peuvent pas retourner chez elles, à attendre toute la journée, à errer dans les rues, avec les enfants en bas âge quel que soit les températures.**

**Désormais, grâce au partenariat, une dame y va le matin, elle récupère les tickets pour l'ensemble des personnes qui la rejoignent directement l'après-midi. >>**

Afin de garantir une orientation effective, une des structures HUDA fournit aux personnes hébergées un certificat d'hébergement et une lettre d'orientation précisant que l'hébergement ne dispose pas de service de restauration. Certaines structures HUDA réfléchissent à mettre en place des fiches de liaison, permettant d'avoir une visibilité sur le nombre de personnes fréquentant les dispositifs d'aide alimentaire et d'organiser des points d'étape avec les associations partenaires. Cela permettrait une mise à jour des ressources et des besoins. Les partenariats permettent également de bénéficier d'aides ponctuelles, comme cette structure à qui la Croix-Rouge donne ses surplus afin de constituer des colis alimentaires. Enfin, une des structures réfléchit à la rédaction d'un « livret d'accueil » comprenant une partie spécifique liée à l'alimentation (adresses et critères d'accès aux associations d'aide alimentaires environnantes, marchés et supermarchés à bas prix dans le quartier, etc.).

Néanmoins, les partenariats et l'échange d'informations sur l'évolution des dispositifs nécessite du temps dédié, autant pour la recherche de partenariats que pour leur maintien. Une des structures HUDA organise chaque année un événement pour réunir tous les partenaires du site d'hébergement et « tisser du lien ».

## 2.2 Le recours aux dons alimentaires

Parmi les structures HUDA sollicitées pour l'enquête, 7 d'entre elles bénéficient de dons issus des denrées alimentaires invendues. Ces dons viennent de commerces qui, au lieu de gaspiller leurs invendus, les donnent aux associations. Ces deux types d'acteurs sont parfois mis en lien via des entreprises dites anti-gaspi (telle que Phénix). Une structure HUDA explique, quant à elle, avoir signé directement des partenariats avec des magasins alimentaires. Ce type de partenariat suppose notamment des moyens logistiques (camions, frigos) et humains (temps de navette). Une structure en charge d'un HUDA en diffus explique qu'il est trop compliqué logistiquement de récupérer, conserver les invendus et de les distribuer aux différentes personnes hébergées. Une autre des structures interrogées, se situant en banlieue, explique se déplacer durant 1 heure, 3 fois par semaine dans un supermarché partenaire pour récupérer les invendus.

Bien que ces dispositifs permettent de bénéficier de denrées alimentaires gratuites, ils ne permettent pas de garantir une couverture des besoins pérennes. En effet, **les collectes sont imprévisibles**, en quantité comme en qualité. Il est impossible de savoir à l'avance quels types de produits seront disponibles et en quelle quantité. Aussi, certains produits ne conviennent pas aux régimes alimentaires des personnes hébergées, ce qui peut finalement engendrer du gaspillage.

# CONCLUSION

**20 structures HUDA parmi les 26 interrogées observent des difficultés d'accès à l'alimentation pour les personnes hébergées.** Malgré l'existence d'un cahier des charges uniformisant les budgets et les missions des HUDA, force est de constater que la réponse apportée diffère d'une structure HUDA à l'autre.

Face aux contraintes budgétaires, les HUDA développent différentes stratégies pour répondre aux besoins alimentaires l'ensemble des publics qu'elles hébergent. Ces stratégies sont fortement dépendantes de facteurs exogènes et endogènes (mutualisation entre différentes structures hébergement d'une même association, localisation de la structure, capacité à développer des partenariats, etc.). Les besoins alimentaires des publics eux-mêmes évoluent selon leurs accès aux ressources financières, la composition familiale, les besoins spécifiques, les aléas techniques de l'utilisation de la carte ADA, etc... La diversité des besoins des publics d'une part, et la diversité des réponses développées par les structures, d'autre part, révèlent une réelle difficulté à assurer un accès à une alimentation saine et équilibrée pour tous et toutes quel que soit le statut.

Sur la base de ces premiers résultats, trois recommandations peuvent émerger. La première consiste à favoriser le lien et l'interconnaissance entre les structures HUDA et entre les structures HUDA et les acteurs de l'accès à l'alimentation au niveau communal. La seconde recommandation est d'améliorer le partage des bonnes pratiques et réflexions autour de l'accès à l'alimentation, notamment via la FAS IDF. Et enfin, la troisième recommandation consiste à prendre en compte la partie « accès à l'alimentation » dans les budgets en se basant sur des données existantes en termes de besoins nutritionnels et de coûts correspondant à une alimentation saine et équilibrée (cf la note critères minimum pour une alimentation saine et durable) et en adaptant les dispositifs selon les spécificités de chaque public accueilli.

A l'issue de cette première phase, différentes questions peuvent être soulevées :

Comment ces résultats se traduisent dans la gestion du quotidien de ces personnes, qui cherchent à répondre à leurs besoins primaires? Quels mécanismes d'adaptation mettent-elles en place à leur échelle ? Quelles contraintes rencontrent-elles dans l'utilisation de la carte ADA ? Quels impacts sur leur sécurité alimentaire et leur bien-être ?

Il serait intéressant et complémentaire **d'approfondir la question de l'accès à l'alimentation via la collecte d'informations auprès des personnes hébergées** elles-mêmes, afin de mieux comprendre leurs conditions de vie, besoins alimentaires et stratégies développées pour y répondre, d'entendre leurs attentes et besoins et de les associer pour réfléchir à des solutions adaptées. L'objectif d'une telle démarche serait de donner aux structures d'hébergement associées ainsi qu'aux institutions publiques concernées des pistes d'actions pour agir sur ces enjeux.



# ABRÉVIATIONS

ACF : Action contre la Faim

ADA : Allocation demandeur d'asile

ANSA : Agence nouvelle des solidarités actives

BPI : Bénéficiaire de la protection internationale

CADA : Centre d'hébergement pour demandeur d'asile

CAFDA : Coordination de l'accueil des familles demandeuses d'asile

CHRS : Centre d'hébergement et de réinsertion sociale

CHUM : Centre d'hébergement d'urgence migrants

BAPIF : Banque Alimentaire d'Île-de-France

CESEDA : Code de l'entrée et du séjour des étrangers et droit d'asile

CREDOC : Centre de recherche pour l'enquête et l'observation des conditions de vie

DRIHL : Direction régionale et interdépartementale de l'hébergement et du logement

FAS IDF : Fédération des acteurs de la solidarité Île-de-France

HUDA : Hébergement d'urgence pour demandeurs d'asile

RSA : Revenu de solidarité active