L'ACCUEILLETTE

Cueillette solidaire avec des habitants des QPV et redistribution du surplus à l'aide alimentaire.

L'ESSENTIEL DU PROJET EN 3 POINTS :

- **Cueillettes solidaires :** Organisation bimensuelle de sorties dans des fermes locales pour récolter les surplus agricoles bio et éviter le gaspillage.
- **Lien social et mixité :** Mobilisation de bénévoles et d'habitants de quartiers prioritaires (QPV) pour créer des moments de convivialité et d'échange inclusifs.
- **Solidarité alimentaire :** Redistribution des produits frais récoltés à des structures d'aide alimentaire et aux foyers des cueilleurs participants.

COÛT TOTAL :
80K€ - dont 50% en nature

- ☑ Stade : consolidation
- ☑ Zone : Drôme, Ardèche, Valence
- ☑ Préventions : primaire et tertiaire
- ☑ Nb de bénéficaires : 1000

BESOIN :
L'augmentation du recours à l'aide alimentaire (+40% aux Restos du Cœur locaux) et le manque d'accès à des produits frais de qualité pour les personnes précaires souffrant de pathologies liées à l'alimentation. .

ENJEUX DE PREVENTION :

- **Santé physique :** Prévention de l'obésité, du diabète et des maladies cardiovasculaires par l'accès à une alimentation saine et l'activité physique en plein air.
- **Santé mentale :** Réduction du stress, oxygénation et lutte contre l'isolement social via le travail collectif et la reconnexion au vivant.

BENEFICIAIRES :
Habitants des QPV de Valence, personnes en situation de rupture ou de handicap, étudiants précaires, personnes âgées isolées et bénéficiaires de minima sociaux.

RESULTATS ATTENDUS :

- Récolte et redistribution d'au moins 4 tonnes de fruits et légumes.
- Implication de 650 participants sur 22 cueillettes annuelles pour améliorer leur qualité alimentaire.

CO-FINANCEMENT :
Fondation Léa Nature et Fonds Ficus
Sollicités : Ville, DDETS, Mieux manger pour tous, CAF

L'ACCUEILLETTE

Cueillette solidaire avec des habitants des QPV et redistribution du surplus à l'aide alimentaire.

TÉMOIGNAGE DE LA MARRAINE

Je soutiens cette association car l'Accueillette réalise un important travail de prévention santé sur notre territoire en permettant un meilleur accès pour tous à des produits alimentaires sains et abordables. Elle crée également un fort lien social et diffuse un savoir essentiel sur notre environnement et notre alimentation lors des chantiers paysans et cueillettes ainsi que pendant les différents événements organisés comme les ateliers cuisine.