

Swiss Money Week
Atelier Endettement et santé
20 mars 2024

*Manger équilibré ou payer ses
factures ?
Solutions et contraintes de
l'aide alimentaire au droit à
l'alimentation*

Anne-Laure Counilh, Haute école et école supérieure de travail social //
HES-SO Valais-Wallis
anne-laure.counilh@hevs.ch



*Conserves rendues par les bénéficiaires des colis alimentaires,
Les Colis du Coeur, Genève, 24.08.2021, L. Ossipow.*

L'aide alimentaire en Suisse : une histoire ancienne mais une formalisation tardive



Distribution de soupe populaire à l'Office du Travail à Berne en 1933.
Source : Schweizerisches Sozialarchiv

Quelques dates :

- **1992** : 1^{ère} Epicerie Caritas à Bâle
- **1993** : 1^{ère} antenne des Cartons du Cœur
- **1998** : création de la fédération vaudoise des Cartons du Cœur
- **1999** : Création de Table Couvre-toi
- **2001** : Création Table Suisse
- **2005** : Création de Partage – Banque alimentaire genevoise
- **2006** : Création de Table du Rhône (Valais)
- **2020** : Création des Cartons du Cœur Romandie
- **2023** : Création de la Banque alimentaire de Fribourg
- **2023** : votation pour l'inscription du droit à l'alimentation dans la Constitution à Genève

Fonctionnement de l'aide alimentaire en Suisse

**Organismes de
récupérations et d'achats
alimentaires en gros
(Banques alimentaires)**

**Organisations sociales de
redistribution de nourriture** (repas
cuisinés, colis alimentaires ou
épiceries sociales)

Bénéficiaires :

- accès inconditionnel (ouvert à tou.te.s)
- accès conditionnel (critères de revenus, de résidence, de permis de séjour, etc.)



L'aide alimentaire sous forme de colis : Des contraintes fortes sur l'organisation du travail domestique

- Organiser le retrait du colis (horaire, transport)
- Cuisiner les produits reçus le jour même ou le lendemain (qualité/fraîcheur)
- Compléter les courses en fonction du contenu du colis
- Faire coïncider ce qui est reçu avec le profil de sa famille (taille, origine, goût)
- Absence de choix pour son organisation domestique ou pour la préparation des menus
- Difficulté de cumuler les autres dimensions (travail salarié, travail éducatif)

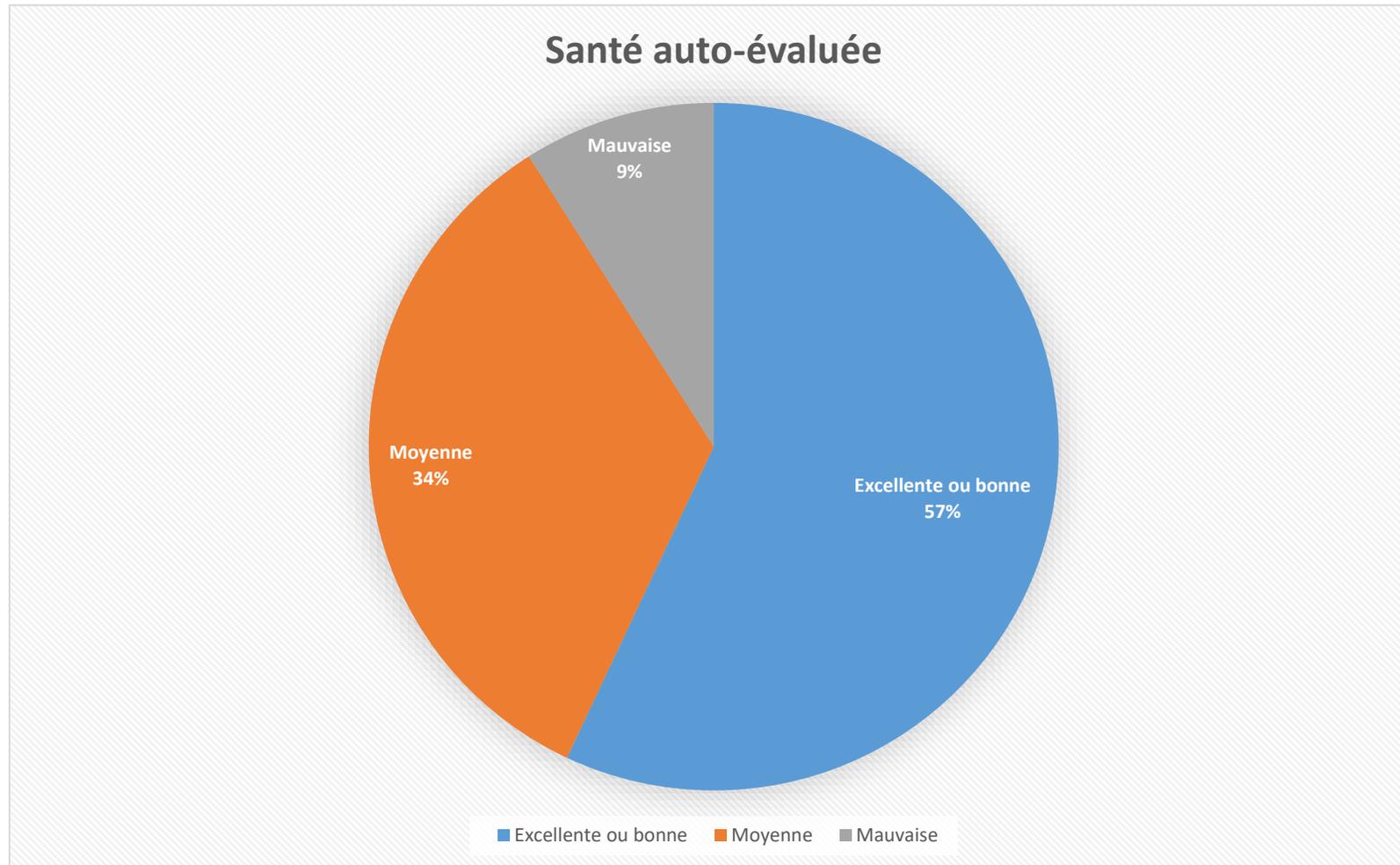


Agentivité face aux contraintes

- Retour des produits trop abîmés ou pas aimés / échanges de produits
- Préparation des menus adaptés à la taille /profil/goût du ménage
- Techniques de conservation des produits
- Inventivité sur la préparation des menus (varier // monotonie colis)
- Mise en réseau / échange de pratiques entre bénéficiaires (et avec bénévoles)
- Privation différenciée
- Arbitrage entre alimentation roborative et équilibrée

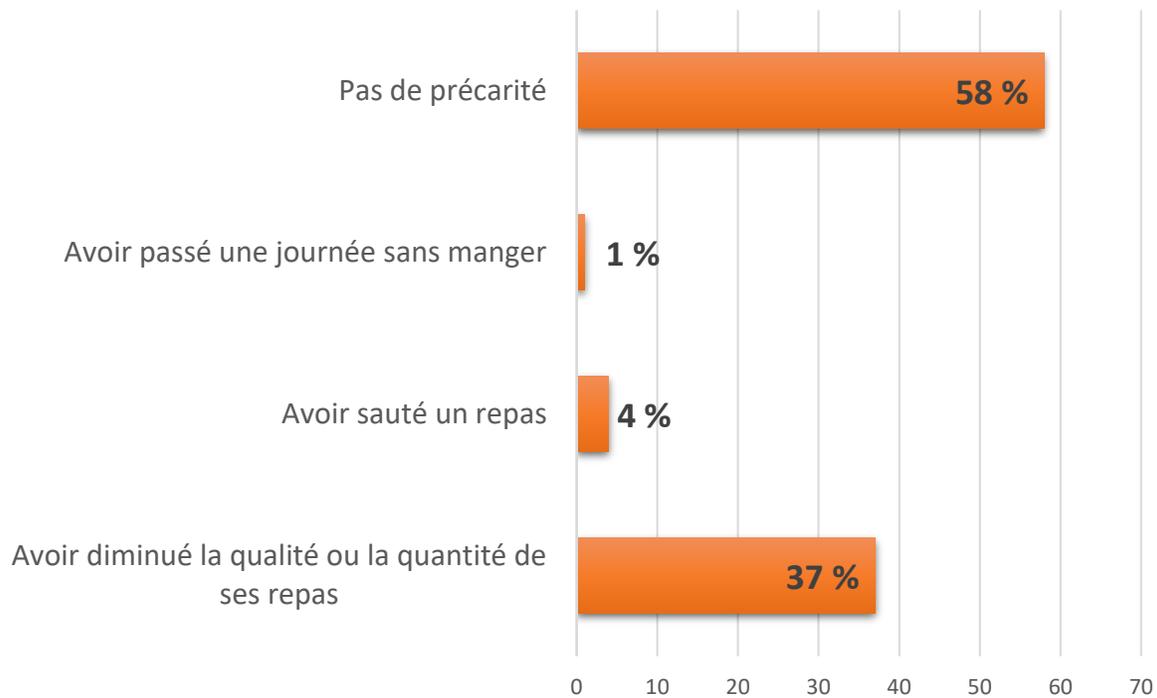


Dettes et santé (Enquête HETS auprès des clients des épiceries Caritas, Genève, 2022)

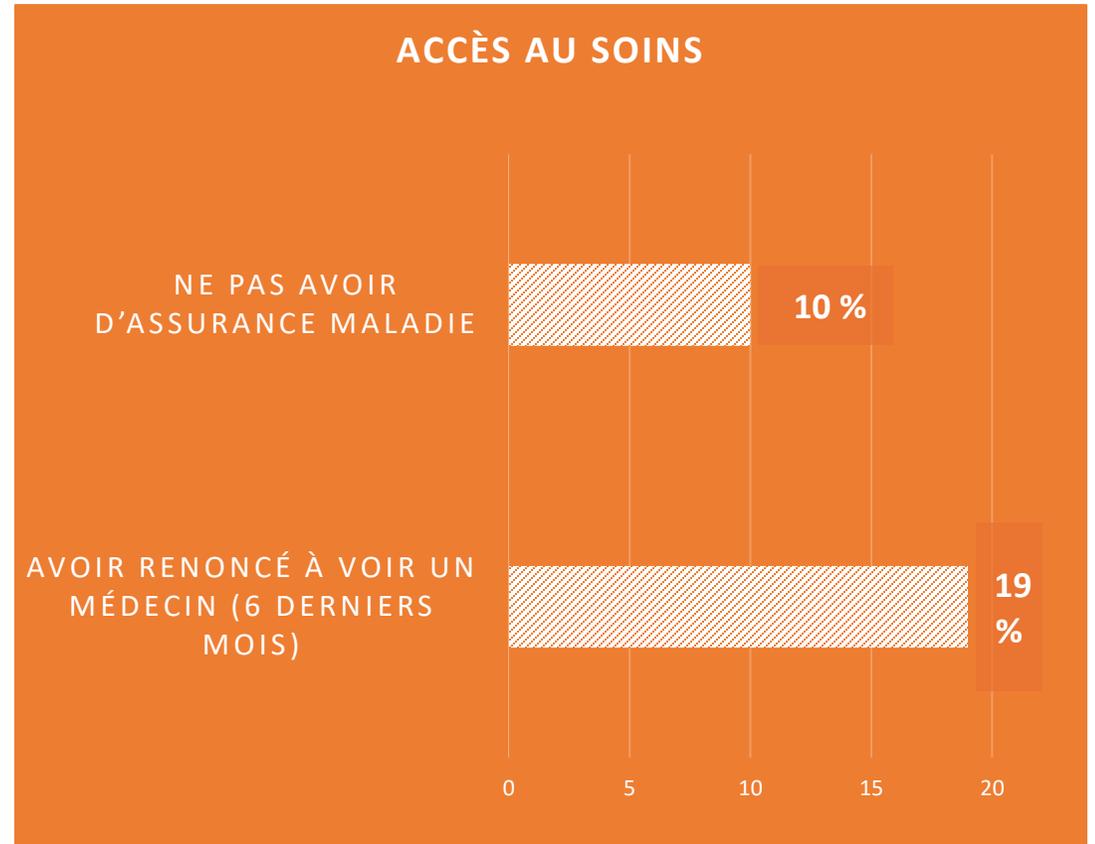


Dettes et santé (Enquête HETS auprès des clients des épiceries Caritas, Genève, 2022)

Précarité alimentaire (au cours du dernier mois, avril 2022)

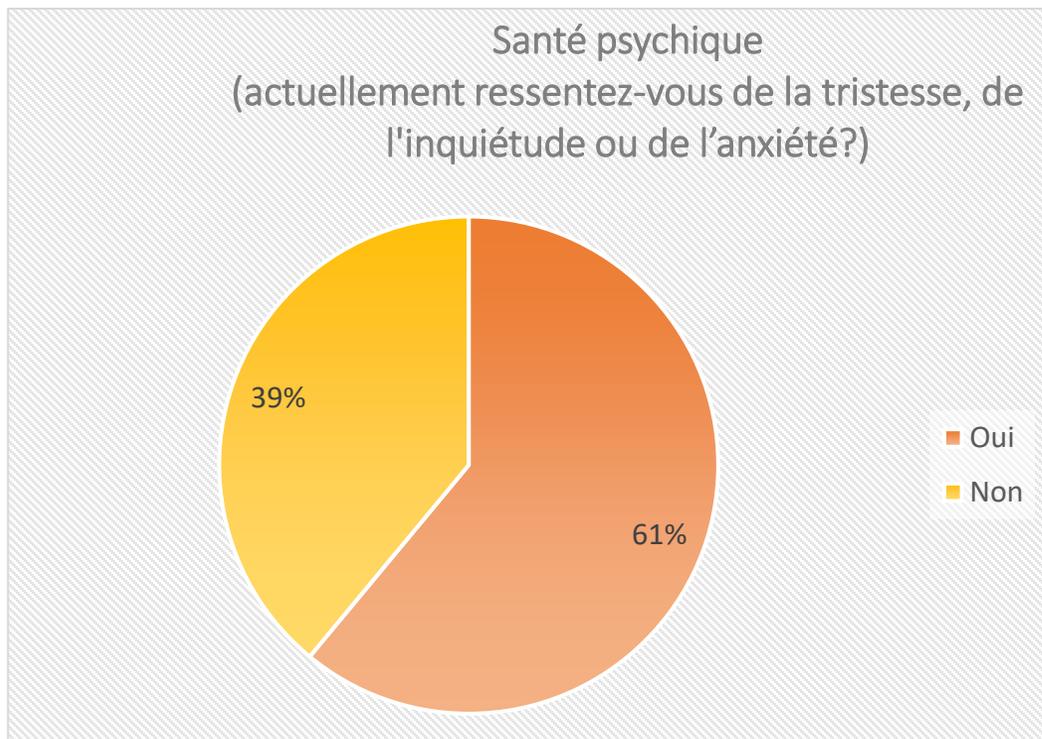


ACCÈS AU SOINS



Conclusion:

Le droit à l'alimentation, une perspective souhaitable, mais dans quelles conditions ?



- Une remise en question du modèle basé sur la récupération du gaspillage alimentaire et de l'absence de choix.
- L'aide alimentaire "un gobelet sous un toit percé en plein orage" ?
- A intégrer dans une réflexion plus large sur les inégalités et les aides sociales