

2 FAIM « ZÉRO »



Aider à la sécurité alimentaire
auprès des plus démunis sur notre territoire



ODD 2 : FAIM « ZERO »

A. Les actions Etudiantes

L'association Ingénieurs sans frontière (ISF) d'Alès (@isfales, Organisation à but non lucratif), entreprend plusieurs projets de sensibilisation des élèves et des alésiens sur les questions du développement durable et d'ingénieur citoyen. Des opérations permettant des aides aux plus démunis sont régulièrement menées comme par exemple, l'opération SAKADO en partenariat avec l'association SAKADO et la Croix-Rouge d'Alès. C'est une opération de solidarité aux sans-abri d'Alès qui s'étend de septembre à décembre et pendant laquelle les membres d'ISF Alès volontaires récoltent des dons et des sacs à dos pour aider les sans-abris à passer l'hiver. Contacts avec les journaux, radios et associations locales. Démarchage dans les supermarchés, sensibilisation dans les écoles d'Alès. Les réglementations sanitaires en place depuis le début de l'année scolaire ont fortement perturbé l'organisation du projet, et ont forcé les élèves impliqués à repousser la maraude de distribution des sacs avec la Croix-Rouge.. Résultat de cette opération 2020: récolte de vêtements (grâce à des dons d'élèves), de livres (grâce à des partenariats), nourriture et produits d'hygiène (collectés dans les supermarchés), 1 100 € de dons (grâce à une cagnotte en ligne, à une vente de crêpes, une vente de chocolats et à des partenariats). Cet argent a servi en partie à acheter quarante sacs, le reste servira à acheter les produits manquants pour compléter les sacs.



Figure 7 : Recolte de l'opération Sakado 2020 <http://sakado.org/>

Par ailleurs, les élèves ont créé une épicerie solidaire (Entr'ema) pour lutter contre les difficultés générées par la crise sanitaire. Cette initiative est soutenue par la Banque Alimentaire de Nîmes, le Collectif d'Alès ainsi que l'école. L'objectif est d'encourager l'entraide entre emayens en proposant des produits alimentaires et d'hygiène à des prix très réduits ou gratuitement selon la situation de chacun.

B. La Restauration de l'école

L'école dispose de son propre **restaurant collectif** (en propre, et non pas sous la forme d'une prestation extérieure). Le restaurant propose une alimentation de très bonne qualité, variée, bon marché (prix équivalent au CROUS), avec une politique volontariste de DD&RS : produits locaux, agriculture biologique, réduction des déchets.... L'école **subventionne** ses personnels et ses élèves pour réduire encore le prix des repas (la subvention aux élèves représente ~330k€).

Par ailleurs, il est à noter que le restaurant propose systématiquement un **repas végétarien**.

Mesures prises en raison de la crise sanitaire COVID19 pour un maintien d'un service minimal.

En raison de sa fermeture et pour participer à l'aide générale pour les personnes qui peuvent être encore plus dans le besoin dans cette situation épidémique, l'école a fait don au Secours Populaire des denrées périssables du restaurant (fruits et légumes, viandes fraîche, charcuterie, produits laitiers, fromages, œufs et boissons) pour un montant total d'environ 2 000€.