

Retour d'expériences sur les chèques alimentation durable



ALIMENTATION

21/04/2026

Le Secours Catholique est un laboratoire expérimental : on y teste les chèques alimentation durable et leur impact depuis novembre 2023. C'est aussi un terrain expérientiel pour les stagiaires. Sariaka Randrenalijaona , stagiaire à la délégation de Toulon depuis septembre dernier, a mis au point des indicateurs pour exploiter les données collectées. Le 5 mars, la jeune Malgache a rendu compte de

l'expérience devant le département et les associations participant au programme « Mieux manger pour tous », via un webinaire salué pour sa qualité.

L'expérimentation Chèques alimentation durable » s'est déroulée de novembre 2023 à mars 2026.. Elle a concerné 145 personnes, suivies par le Secours Catholique. 54 foyers ont été accompagnés dans tout le Var en trois phases de six mois. Chaque participant a reçu 75 euros par mois (la moitié pour les enfants de 3 à 13 ans) pour acheter des fruits, légumes et légumineuses bio dans 18 enseignes partenaires.

Comment t'es-tu retrouvée chargée de cette évaluation ?

Mon parcours a toujours été axé sur l'alimentation durable. J'ai un Master en anthropobiologie et en sociologie de l'alimentation et à côté j'ai fait un service civique en Auvergne, des stages en lien avec l'alimentation durable à Paris, à l'ADEME à Marseille. J'ai toujours eu des passions pour l'alimentation. Quand j'étais à Madagascar, je m'intéressais plutôt à la malnutrition et la précarité alimentaire. En France j'ai découvert le vrai lien avec l'environnement, et pas seulement la santé comme je le voyais chez moi. La priorité à Madagascar, c'est de manger tout court.

Que t'a apporté ce stage ?

Ça m'a permis de développer ma capacité à évaluer un projet. Je suis partie de rien, on m'a tout confié de A à Z, de sélectionner les indicateurs et ça a enrichi les outils d'évaluation dont j'aurai besoin. J'ai découvert le lien avec tout ce qui est culture et social, avec la grande précarité, l'utilité de penser en même temps tous les indicateurs. Par exemple, un point très important pour le Secours Catholique, la dignité et le pouvoir d'agir à travers des indicateurs comme la stigmatisation quand on utilise des chèques, 80% des personnes n'ont pas été gênées, et le choix d'aliments qu'ils aiment et ça c'est 100 %.

9,6 sur 10, satisfaction globale

Donc l'objectif manger mieux a été atteint ?

Oui, ça a amélioré nettement la sécurité alimentaire et puis et j'ai regardé le lien

avec l'environnement, la place occupée par le bio dans l'alimentation, j'ai trouvé 75 % de bio dans l'assiette et 96 % ont consommé des fruits et des légumes diversifiés alors qu'avant c'était pratiquement inexistant. Et 6 mois après, 73 % disent savoir mieux équilibrer. Les ateliers proposés en accompagnement pour internaliser les bonnes pratiques, 4 par tranche de 6 mois, ont beaucoup apporté au niveau de l'information

Et aussi la simplicité d'utilisation, très satisfaisante pour tous, mais limitée dans les territoires ruraux qui sont des déserts alimentaires.

Le problème, c'est après les chèques...

Oui et c'est le cœur de mon évaluation. Pour la plupart la situation s'est détériorée. Trois paramètres expliquent cela : le confort donné donne une nouvelle référence de satiété et d'habitude. De un, de deux, le choc budgétaire créé par les chèques. Ils ont eu des montants énormes, 225 euros par exemple pour un couple avec deux enfants, ça a permis de libérer un budget pour des sorties ou payer les dettes. Et après plus rien. Et enfin, le troisième facteur c'est qu'il n'y a pas eu d'amélioration au niveau de la précarité en 6 mois. Donc la perception fait que c'est pire.

Des pistes à explorer

Quelle serait alors la solution ?

On s'adresse à des gens en situation de précarité moyenne pas en grande précarité. Il faut continuer comme ça mais le défi est d'agir sur le long terme. Sur le court terme, l'impact est positif mais après la perception est pire. Il faut donner des aides plus modestes mais pendant plus longtemps. Ensuite, ajuster en fonction des saisons. Par exemple, les foyers avec les enfants ont plus besoin d'aide l'été parce que les enfants ne vont pas à l'école. C'est l'inverse pour des profils isolés qui ont des contraintes comme le chauffage, l'hiver. Et puis revenir sur le fléchage. Il était assez restrictif (fruits, légumes et légumineuses) même si on pouvait sortir un peu du parcours. Enfin, il faut viser d'autres aliments comme les aliments constructeurs et bâtisseurs, des œufs, du lait végétal, de l'huile.

Et maintenant quels sont tes projets ?

Mon souhait c'est de trouver un contrat doctoral, après je retournerai à Madagascar avec un minimum de connaissances pour agir. A Madagascar, l'environnement ce n'est pas une priorité mais pourtant il y a urgence. L'agriculture est liée aux feux de brousse, ce qui appauvrit la terre. Dans le sud on parle du kéré situation de faim extrême alors que dans la capitale on jette. On peut agir au niveau de la transformation avec la déshydratation des aliments par exemple. Il y a des choses à faire.

Je mesure notre chance d'avoir eu son appui pour cette mission

Tiphaine de Varax, référente alimentation saine et durable

<https://var.secours-catholique.org/notre-actualite/retour-dexperiences>