

RENFORCER



LA TRANSITION ALIMENTAIRE SOLIDAIRE

FONDATION
D'ENTREPRISE
Carrefour



Rapport
d'activité
2023

La Fondation Carrefour en un clin d'œil

6,75 M€
de dotation annuelle
en 2023

Près de **21 M€**
dédiés à l'aide d'urgence depuis
sa création

LES PROJETS SOUTENUS ENTRE 2021 ET 2023 :

- 231 projets ont été soutenus au total (dont 174 en France), à hauteur de 20 290 000 € au total.
- 108 projets étaient liés à l'agriculture durable et solidaire, 82 à l'engagement sociétal, et 41 concernaient l'anti-gaspillage solidaire.
- Six appels à projets ont été lancés ces trois dernières années : deux en 2021, trois en 2022 et un en 2023 (cf. page 16).

3 PROGRAMMES

- Agriculture durable et solidaire
 - Anti-gaspillage solidaire
 - Engagement sociétal

1 MISSION

d'intérêt général en faveur de
la transition alimentaire solidaire

23 ANS
d'existence

Près de **1 200**
projets soutenus

77 PROJETS

soutenus en 2023
57 projets en France
(dont dix via l'appel à projets « Ensemble
pour la Transition Alimentaire »)
et 20 projets à l'international



Édito

ALEXANDRE BOMPARD,
Président-Directeur
Général du Groupe
Carrefour, Président de
la Fondation Carrefour.

Une année de transition

Entre 2018 et 2023, près de 415 projets en faveur de la transition alimentaire solidaire ont été soutenus par la Fondation Carrefour. Au travers de ces nombreux projets, nous contribuons à une agriculture plus durable, luttons contre le gaspillage, toujours de façon solidaire, et renouvelons notre engagement sociétal. Nous avons également accompagné nos partenaires associatifs historiques sur des projets de développement et de changement d'échelle.

En 2023, la succession des crises et le maintien d'un contexte difficile pour le pouvoir d'achat ont poussé un nombre croissant de personnes vers la précarité. Pour répondre à cette urgence, nous avons fait un don d'un million d'équivalents repas en fin d'année, qui s'ajoute à notre mobilisation régulière auprès des associations d'aide alimentaire.

En 2024, nous démarrons un nouveau mandat et recentrons notre soutien sur des projets dédiés aux plus vulnérables. Deux programmes seront développés durant les trois années à venir : l'un visant à lutter contre la précarité alimentaire, et l'autre centré sur l'éducation nutritionnelle. Cette nouvelle trajectoire renforcera notre engagement auprès des acteurs qui œuvrent pour transformer l'aide alimentaire et faciliter l'accès à une alimentation saine pour tous.

Dans la continuité de son action depuis 23 ans, la Fondation Carrefour maintiendra son engagement d'aide d'urgence envers les communautés touchées par des catastrophes naturelles et sanitaires dans les pays du Groupe.

Bonne lecture !

Les autres membres du Conseil d'administration : Cláudia Almeida E Silva, Managing Partner de Singularity Capital, conseillère au sein de l'incubateur Startup Lisboa et Administratrice indépendante du Conseil d'administration du groupe Carrefour ; Christine Graffard, Directrice de projets chez Voyageurs du Monde ; Charles Hufnagel, Directeur Exécutif Communication Groupe et France ; Caroline Robert, Chef du service de Dermatologie à Gustave Roussy, membre du comité d'orientation alimentaire du groupe Carrefour ; Benoît Soury, Directeur Marché Bio et Directeur Proximité Carrefour France ; Laurent Vallée, Secrétaire Général et Directeur Exécutif de la zone Europe du Nord du Groupe Carrefour ; Charles-Édouard Vincent, Fondateur de Lulu dans ma rue.



CARINE KRAUS,
Directrice de l'Engagement
et Déléguée Générale de
la Fondation Carrefour

“Un engagement réaffirmé à l'échelle du Groupe”

Quelle place la Fondation Carrefour occupe-t-elle au sein de la Direction de l'Engagement ?

La Fondation Carrefour fête ses 23 ans d'existence. Elle incarne la solidarité et l'engagement social du Groupe. Elle est un pilier indispensable de la Direction de l'Engagement, qui outre la Fondation Carrefour, compte également les équipes en charge de la RSE et de la Diversité et Inclusion.

Comment la Fondation agit-elle à l'international ?

En plus de ses actions en France, la Fondation intervient dans sept autres pays intégrés du Groupe Carrefour : la Belgique, la Pologne, la Roumanie, le Portugal, l'Espagne, le Brésil et l'Argentine.

Nous les accompagnons en déclinant notre mandat actuel, celui de la transition alimentaire solidaire, autour de leurs actions locales.

Quel mot résume ce dernier mandat ?

Ce serait « l'écoute » : elle est au cœur de l'identité de Carrefour et de sa Fondation. Nous prenons le pouls du contexte mondial actuel et écoutons avec attention les réalités des pays, des porteurs de projet, des bénéficiaires... Ainsi, nous répondons efficacement à nos responsabilités sociétales.

MÉCÉNAT DE COMPÉTENCES : QUAND LES COLLABORATEURS S'ENGAGENT

Cette année a été également marquée par le lancement d'un programme d'engagement de tous les collaborateurs internes (siège, entrepôts et magasins intégrés) en faveur de l'intérêt général. Chaque salarié dispose désormais de deux journées par an, sur son temps de travail, pour réaliser des missions d'engagement solidaire.

Notre présence à l'international en 2023

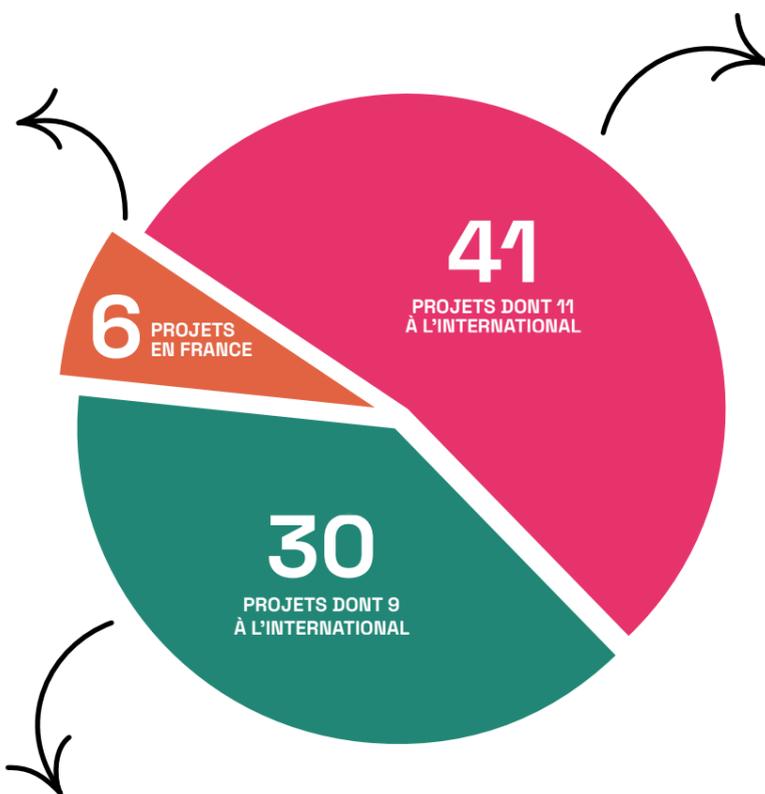


La Fondation Carrefour a pour mission de soutenir la transition alimentaire solidaire en France et à l'étranger. Grâce à notre collaboration avec des partenaires associatifs et nos équipes sur le terrain, nous élaborons ensemble des projets engagés et solidaires dans le domaine de l'économie sociale et solidaire.

Présentation des trois programmes

ANTI-GASPILLAGE SOLIDAIRE

Parce que 1,3 milliard de tonnes de nourriture sont jetées chaque année dans le monde, selon la FAO, il est impératif d'accompagner les initiatives solidaires de la fourche à la fourchette. Par notre engagement, nous veillons à l'initiation de nouveaux modes de consommation pour réduire les gaspillages alimentaire et non-alimentaire. Ce qui, pour nous, peut aller de pair avec la lutte contre la précarité alimentaire, en soutenant les acteurs associatifs qui aident les populations en difficulté à s'approprier des modes de consommation vertueux pour elles et pour l'environnement.



AGRICULTURE DURABLE ET SOLIDAIRE

Nous accompagnons les filières agricoles et les acteurs associatifs de la production alimentaire vers des modèles plus durables – tels que l'agriculture bio et l'agroécologie – pour contribuer à l'avenir de la production agricole. Afin d'aider les agriculteurs à relever le défi d'une transition alimentaire accessible à tous, nous soutenons leurs projets de changement d'échelle et de formation. L'insertion professionnelle et la reconnexion des citoyens à la terre animent également notre action.

ENGAGEMENT SOCIÉTAL

Nous encourageons les initiatives des citoyens, associations et institutions autour de l'éducation nutritionnelle, l'entrepreneuriat social, ou encore des initiatives pour la structuration des achats alimentaires (circuits courts, produits frais...).

Nous soutenons également la recherche médicale dans des domaines peu explorés dans le but de mieux comprendre notre rapport à une alimentation saine, équilibrée, et ses bénéfices pour la santé.



AGRICULTURE DURABLE ET SOLIDAIRE

Habitat et Humanisme fait rimer jardin et solidarité

Le mouvement agit en faveur du logement et de l'insertion des personnes en difficulté. Il favorise la création de liens sociaux, notamment par le biais de jardins solidaires.

Depuis 2020, Habitat et Humanisme et son partenaire Terre et Humanisme ont mis en place des jardins urbains agroécologiques et solidaires dans les différents lieux et résidences du mouvement. « Ce projet s'adresse aux habitants des pensions de famille, des maisons intergénérationnelles, des centres d'hébergement d'urgence et des Ehpad », précise Nina Charles, chargée de projets pour l'association. Ce projet va bien au-delà de la simple

mise en terre de graines : « Le but est de créer du lien entre les habitants en leur proposant un accès à un jardin qui fait du bien », souligne Alexis Jordan, chargé des partenariats chez Habitat et Humanisme. « Cette année, 45 jardins ont bénéficié d'un "coup de pouce" d'Habitat et Humanisme. Des jardins ont été créés et d'autres ont été aménagés, afin qu'ils soient plus accessibles pour les résidents. Enfin, des composteurs collectifs ont été installés dans deux Ehpad. »

2 460

C'est le nombre de bénéficiaires du programme « Jardins Solidaires » en 2023.

DES ATELIERS POUR CUISINER ET MANGER ENSEMBLE

Le jardin, « c'est aussi un bon moyen de sensibiliser les bénéficiaires à une alimentation saine au sein des lieux d'accueil du mouvement Habitat et Humanisme, à travers la pratique de l'agroécologie, et de valoriser nos espaces verts. Le "pouvoir d'agir" des participants se renforce ! », informe Alexis Jordan. « Nous avons proposé deux formations sur les bases du potager agroécologique et 22 formations à la cuisine végétale », détaille Nina Charles. Des ateliers sont consacrés à la récolte de légumes et à la préparation de repas végétariens, car les animateurs ont constaté que certains participants ne savaient pas comment cuisiner les légumes qu'ils cultivaient. Ces plats savoureux sont ensuite partagés lors d'un repas : les liens se tissent dans le potager, puis autour de la table.



AGRICULTURE DURABLE ET SOLIDAIRE

Le Paysan Urbain cultive les liens sociaux dans les villes

Une production agricole en plein cœur de Paris ? C'est possible grâce au Paysan Urbain ! En 2020, l'association a installé une ferme agro-écologique dans le XX^e arrondissement, au-dessus des réservoirs de Charonne. Gérard Munier, son directeur, en présente les ambitions.

SENSIBILISER À L'AGROÉCOLOGIE ET À LA BIODIVERSITÉ

La ferme est composée d'une serre de 660 m², d'une zone refuge pour la biodiversité et d'un jardin pédagogique. Des ateliers sont proposés : découverte et protection de la biodiversité, alimentation durable, jardinage écologique, découvertes sensorielles et activités créatives (fabrication d'hôtels à insectes ou d'herbiers, de bombes à graines...). Les classes maternelles et élémentaires des écoles du quartier en bénéficient : en 2023, la ferme a accueilli plus de 1 000 enfants.

FAVORISER L'INCLUSION SOCIALE

Ce projet aide les personnes éloignées de l'emploi à remettre le pied à l'étrier. Plus de 150 bénéficiaires ont été accompagnés et formés en quatre ans. En acquérant un savoir-faire en méthodes de culture et des compétences diverses, ils reprennent confiance et envisagent des perspectives d'emploi.

RECONNECTER LE PUBLIC À SON ALIMENTATION

Notre production est très modeste mais elle participe à reconnecter le public à une alimentation saine, naturelle et locale. Nous cherchons à renforcer l'autonomie alimentaire des bénéficiaires avec la sensibilisation aux micro-pousses, par exemple, qui offrent un concentré de goût et de nutriments.

VALORISER L'IMAGE DE L'AGRICULTURE URBAINE

Ouverte sur la ville et ses habitants, notre ferme mêle production, transformation et services. Elle montre qu'une exploitation peut être vertueuse sur une surface limitée et offrir de nombreux services aux citoyens. L'objectif final de l'association est de promouvoir l'essaimage du modèle de ferme urbaine solidaire et agroécologique dans les principales métropoles françaises.



300

C'est le nombre de familles qui bénéficient des productions de ces coopératives.

AGRICULTURE DURABLE ET SOLIDAIRE

Soutenir l'agriculture paysanne en Côte d'Ivoire

L'association Agronomes & Vétérinaires Sans Frontières (AVSF) se donne pour mission d'assurer la sécurité alimentaire et de lutter contre la pauvreté des communautés rurales en Côte d'Ivoire. Elle œuvre pour améliorer les performances techniques et économiques des exploitations agricoles familiales.



EDEM AKOMOLA KOMLAN, REPRÉSENTANT PAYS D'AVSF EN CÔTE D'IVOIRE

« Agronomes & Vétérinaires Sans Frontières soutient et accompagne les communautés rurales les plus menacées par la

précarité en Côte d'Ivoire, en les aidant à se doter de moyens d'existence durables. Pour accompagner la transition agroécologique des cultures vivrières et le développement des circuits courts en Côte d'Ivoire, l'association met en œuvre un projet de structuration des filières vivrières dans le district d'Abidjan. Une centaine d'exploitants familiaux produisant légumes et manioc ont été formés à l'agroécologie et accompagnés pour créer deux coopératives. Près de 300 familles bénéficient des productions de ces coopératives. »

KARIM MAÏGA, AGRICULTEUR ET PRÉSIDENT DE LA COOPÉRATIVE COOP MAVASCO, SITUÉE À ABIATÉ, EN PÉRIPHÉRIE D'ABIDJAN



« Avec ce projet, AVSF nous a sensibilisés sur les effets négatifs des produits phytosanitaires sur la santé des sols et la santé des hommes et nous a proposé de nous organiser en coopérative pour trouver des solutions à nos problèmes. Elle a encadré le processus de création de notre coopérative et nous a indiqué comment la gérer et la développer. Elle nous a également formés sur les pratiques agroécologiques de production de légumes. Grâce à ces pratiques, nous produisons en plus grande quantité, maintenons et améliorons la fertilité du sol. Aujourd'hui, la coopérative compte 16 coopérateurs. Nous partageons nos idées et nos savoir-faire pour améliorer les rendements et produire en qualité et en quantité suffisantes. Nous sommes une vraie famille. »



+ DE **1 000 000**

C'est le nombre d'équivalents repas fournis aux associations d'aide alimentaire par Les Paniers de la Mer en 2023.

ANTI-GASPILLAGE SOLIDAIRE

Paniers de la Mer : de la criée à l'aide alimentaire

Les Paniers de la Mer est une structure d'insertion qui récupère les invendus de la criée et les transforme, par le biais de chantiers d'insertion, au profit d'associations d'aide alimentaire. Jean-Marie Le Buan, directeur de cette fédération, présente un de ses projets.

COMMENT LE PROJET « ARAIGNÉES DE MER ET MOULES SOUS TAILLE » EST-IL NÉ ?

On assiste depuis quelques années à une prolifération des araignées de mer qui dévorent les moules, faisant des ravages dans les élevages. La filière conchylicole des Côtes-d'Armor-Ille-et-Vilaine a décidé de pêcher ce prédateur pour protéger sa production. Malheureusement, 50 tonnes de ces araignées restent invendues. En parallèle, 1 600 tonnes de moules sous-taille sont produites par an et ne peuvent être vendues. Notre projet vise à récupérer 15 tonnes d'araignées de mer et 20 tonnes de moules sous-taille destinées à être jetées pour les revaloriser.

COMMENT REVALORISER CES INVENDUS ?

En ce qui concerne les araignées de mer, il s'agit de produire en grande quantité une soupe, dont la recette a été

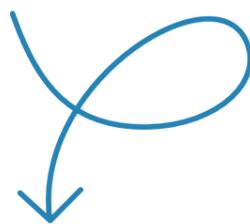
concoctée par le chef étoilé Gérard Cagna. Pour les moules, nous testons actuellement deux modes de production : la soupe et le prêt-à-cuire. Ces plats sont préparés par 120 salariés, qui travaillent à l'année dans nos cinq chantiers d'insertion, à Boulogne-sur-Mer, Fécamp, Lorient, Penmarc'h et Saint-Malo.

QUELS SONT LES OBJECTIFS DE CE PROJET ?

Ils sont triples : lutter contre le gaspillage alimentaire ; favoriser le retour à l'emploi via des chantiers d'insertion ; fournir des aliments protéinés aux associations d'aide alimentaire, qui en manquent cruellement.

À QUI PROFITENT CES PRODUITS ?

Des milliers de bénéficiaires ont accès à nos produits par l'intermédiaire de 140 associations d'aide alimentaire dans 72 départements en France.



ANTI-GASPILLAGE SOLIDAIRE

Que deviennent Re-Belle et ses produits anti-gaspi ?

Une odeur sucrée flotte dans les locaux de Re-Belle, à Stains (93). Ici, on coupe, on épluche, on compote. Depuis 2017, le chantier d'insertion revalorise les fruits et légumes issus du gaspillage alimentaire en confiture et chutney de qualité. Charlotte Porez, directrice, nous confie la recette de la belle évolution de Re-Belle ces dernières années.

1. MARIEZ LES BONS INGRÉDIENTS

D'un côté, des fruits et légumes invendus. De l'autre, un chantier d'insertion en Seine-Saint-Denis accueillant des femmes éloignées de l'emploi, qui transforment ces produits en confiture et en chutney.

2. ÉQUIPEZ-VOUS DES BONS USTENSILES

Afin de changer d'échelle, l'association déménage à Stains au printemps 2022 et se dote d'un nouvel outil de travail avec la création d'un laboratoire de transformation alimentaire.

3. AJOUTEZ UNE BONNE DOSE D'APPRENTISSAGE

En moins de deux ans, Re-Belle a doublé le nombre de personnes accompagnées vers l'emploi, passant de 15 à 30 postes en parcours d'insertion. L'association a également créé cinq postes permanents. En 2023, elle a notamment recruté une deuxième accompagnatrice

socioprofessionnelle chargée de faciliter le retour à l'emploi. L'association propose également des formations pour accélérer la montée en compétence des bénéficiaires.

4. MÉLANGEZ À DES ACTIONS DE SENSIBILISATION

Re-Belle, ce n'est pas que des produits anti-gaspi, c'est aussi des ateliers de sensibilisation à l'alimentation durable et au gaspillage alimentaire. En 2023, une centaine d'ateliers ont été organisés dans les écoles, les centres sociaux, ainsi que dans des associations, collectivités et entreprises.

5. SAUPOUDREZ DE PROJETS À VENIR

L'association souhaite élargir sa gamme de produits et passer à une production industrielle. Elle veut également renforcer son impact social en accompagnant des personnes en plus grande précarité.





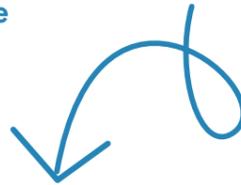
900 000

repas ont été distribués en 2023 en France.

ANTI-GASPILLAGE SOLIDAIRE

L'Armée du Salut structure son programme d'aide alimentaire

L'aide alimentaire est l'une des grandes priorités de la Fondation de l'Armée du Salut en France, qui a la volonté de moderniser les différents dispositifs dédiés à nourrir les plus précaires. Samuel Coppens, porte-parole de cette fondation, présente le projet développé récemment à Paris.



QUI ?

Depuis 150 ans, l'Armée du Salut a pour mission d'accompagner et reconstruire les personnes vulnérables, de la naissance à la fin de la vie. Ses principaux champs d'intervention sont l'hébergement, l'insertion et l'aide alimentaire.

QUOI ?

L'augmentation de la pauvreté génère des besoins de plus en plus importants. Nous mettons donc en place, depuis deux ans, une restructuration de notre modèle d'aide alimentaire pour aller vers un changement d'échelle tout en assurant le bien-être de nos bénéficiaires.

OÙ ?

Cette restructuration a commencé à Paris, notamment avec la plateforme logistique de la rue Serpollet. Cette plateforme d'approvisionnement en

denrées en circuit court est aussi le siège des équipes salariées et bénévoles de l'Armée du Salut dédiées à l'aide alimentaire dans la capitale.

POURQUOI ?

Les personnes accueillies dans ces dispositifs bénéficient désormais d'aliments de meilleure qualité et de repas plus adaptés à leurs pratiques alimentaires et leurs goûts.

COMMENT ?

Tout à la fois plateforme logistique et pôle d'ingénierie de projets, la plateforme centralise dans un même lieu les ressources humaines (bénévoles et travailleurs sociaux) engagées dans les différents dispositifs d'aide alimentaire parisiens de l'Armée du Salut et de ses 14 associations d'aide humanitaire partenaires pour une meilleure efficacité.



ENGAGEMENT SOCIÉTAL

Nourrir les programmes scolaires des écoles

Distribuant plus de 2 200 000 repas par jour, le réseau de cantines scolaires de São Paulo, au Brésil, pourrait être considéré comme « le plus grand restaurant du monde ». Avec le projet « Cozinhas & Infâncias », l'Institut Comida e Cultura sensibilise les enseignants, les cuisiniers des cantines et les enfants à l'importance d'une nourriture saine et fraîche.

1 CUISINES ET ENFANCES

Ce projet vise à transformer les programmes des écoles maternelles de la région de São Paulo en y intégrant l'éducation alimentaire. Au Brésil, l'alimentation ultra-transformée est devenue la norme, et l'association œuvre pour réintroduire des matières premières fraîches et saines dans les repas des enfants.

les participants ont discuté des moyens d'intégrer des thèmes historiques et culturels liés à l'alimentation dans leurs enseignements.

2 SENSIBILISER À LA CULTURE BRÉSILIENNE EN CUISINE

La mise en évidence de la culture brésilienne à travers la cuisine stimule l'intérêt des enfants pour leur alimentation. Au cours de l'année 2023, sept rencontres en présentiel ont été organisées, chacune accueillant 40 enseignants et nutritionnistes, et diffusées en direct auprès de 520 participants à distance. Au cours des séances en salles de classe,

3 DANS LES CUISINES DE LA FACULTÉ DE SANTÉ PUBLIQUE

Ces rencontres, réalisées sous forme de travaux pratiques, ont offert un aperçu des aliments traditionnels que les enseignants peuvent préparer avec leurs élèves, en accord avec la culture et la nourriture locales.

4 FORMER LES ENSEIGNANTS ET NUTRITIONNISTES

Fin 2023, la formation a été dispensée à 590 enseignants et nutritionnistes, couvrant ainsi toutes les écoles maternelles de la région de São Paulo et touchant près de 45 000 élèves. Cette initiative pourrait être déployée dans d'autres États brésiliens.



ENGAGEMENT SOCIÉTAL

Cuisiner et sensibiliser avec La Tablée des Chefs

La Tablée des Chefs organise des ateliers culinaires auprès de jeunes en milieu défavorisé et sensibilise ainsi les générations futures à l'impact positif d'une alimentation saine sur la santé et l'environnement. Vincent Brassart, Directeur Général et fondateur de l'association, présente un tour d'horizon des programmes mis en place.

LES BRIGADES CULINAIRES

Animées par des chefs professionnels et bénévoles, les Brigades Culinaires sont un programme de dix ateliers thématiques. Elles sont présentes, cette année, dans 30 collèges en réseau d'éducation prioritaire (REP).

L'ÉDUCATION CULINAIRE DES GÉNÉRATIONS FUTURES

Retrouver le plaisir de manger, savoir déguster, c'est d'abord apprécier de se mettre aux fourneaux. L'éducation culinaire est un enjeu sociétal majeur et doit retrouver sa place à l'école, car les jeunes de 12 à 18 ans sont les plus concernés par une alimentation de mauvaise qualité. Grâce aux Brigades Culinaires, ces jeunes vont cuisiner chez eux et devenir, ainsi, les ambassadeurs d'une bonne alimentation au sein de leur famille.

L'ATELIER ANTI-GASPILLAGE

Parmi les thématiques abordées par les Brigades Culinaires figure un atelier de sensibilisation au gaspillage alimentaire. Le chef propose une recette avec les aliments que l'on jette ordinairement comme les épluchures ou les fanes, et donne des astuces anti-gaspi.

UN RISOTTO SOLIDAIRE PRÉPARÉ PAR DES COLLÉGIENS POUR DES MARAUDES

Aujourd'hui, 13 millions de Français ne mangent pas à leur faim ou mangent mal. Ainsi, les collégiens bénéficiaires du programme ne sont pas près d'oublier le risotto qu'ils ont préparé avec les Brigades Culinaires. Après l'avoir cuisiné, ils l'ont mis en barquettes et distribué à une association d'aide alimentaire de leur quartier. Ils ont pu échanger avec les bénévoles de l'association sur les défis de la précarité alimentaire.



3 000

C'est le nombre de bénéficiaires des projets menés conjointement par les ESMS et les clubs sportifs en France métropolitaine depuis la création du programme, en 2020.

ENGAGEMENT SOCIÉTAL

Promouvoir l'inclusion par le sport avec le CPSF

Le Comité Paralympique et Sportif Français (CPSF), à travers son programme ESMS&CLUBS, propose aux personnes en situation de handicap de pratiquer une activité sportive régulière, encadrée dans un club. Thomas Grimonprez, chargé de projet, présente les partenariats mis en place.

QUELLES SONT LES MISSIONS DU COMITÉ PARALYMPIQUE ET SPORTIF FRANÇAIS ?

Il a pour mission de constituer et de diriger l'Équipe de France aux Jeux Paralympiques d'été et d'hiver. Son rôle est également d'animer et de coordonner la pratique sportive, en loisirs comme en compétition, pour les personnes en situation de handicap.

COMMENT LES PARTENARIATS ENTRE LES ÉTABLISSEMENTS ET SERVICES MÉDICO-SOCIAUX (ESMS) ET LES CLUBS SPORTIFS SONT-ILS MIS EN PLACE ?

Les ESMS cherchant un club pour découvrir une pratique parasportive peuvent solliciter les référents paralympiques territoriaux du CPSF. Grâce à leur réseau d'acteurs, nos référents trouvent un club à proximité en mesure de les accueillir. Les ESMS, les clubs et le CPSF rédigent une convention tripartite, avant de lancer les séances de pratique. Après 15 séances minimum, si le

projet est pérennisé, le CPSF verse un financement au club.

QUELS SONT LES ENJEUX ?

Le premier est que les personnes en situation de handicap aient une pratique sportive en dehors des ESMS, afin de créer du lien avec des acteurs extérieurs. Le second est d'inciter les clubs à proposer une pratique adaptée : ils peuvent d'ailleurs se former gratuitement grâce au CPSF. Le troisième est de pérenniser les projets en cours et d'encourager leurs bénéficiaires à prendre une licence dans le club.

« Afin de promouvoir l'inclusion par le sport à l'approche des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024, la Fondation Carrefour a développé un partenariat avec le Comité Paralympique et Sportif Français (CPSF). »



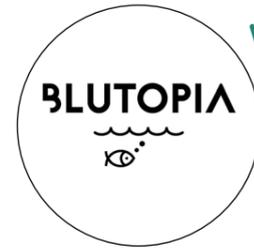
Marie-Astrid Raoult,
Directrice de la Fondation Carrefour et de la Solidarité

Troisième édition de l'appel à projets « Ensemble pour la Transition Alimentaire »

En 2023, la Fondation Carrefour et Carmila ont organisé la troisième édition de l'appel à projets « Ensemble pour la Transition Alimentaire » pour soutenir des initiatives françaises au niveau local en faveur de l'agriculture durable et solidaire, de l'anti-gaspillage et de l'engagement sociétal.

Dix lauréats ont reçu un soutien financier de 10 000 € et ont pu présenter leurs activités au sein d'un centre commercial Carmila. Voici quelques-unes des associations lauréates.

AVEEC
Créée en 2022, l'Association Villenoienne pour l'Emploi et l'Ecologie (AVEEC) a pour mission de cultiver des fruits et des légumes bio en permaculture sur près de 2 hectares, tout en favorisant l'insertion professionnelle des personnes en situation de handicap. Son objectif est d'alimenter la restauration scolaire de la commune de Villenoy, les citoyens grâce à la production de paniers, mais aussi une restauration collective d'accueil et d'hébergement d'un public en situation de handicap. À terme, le projet prévoit l'embauche de dix salariés.



BLUTOPIA

Depuis 2018, à La Rochelle, Blutopia agit pour la préservation de l'océan et encourage les citoyens à revoir leur alimentation, notamment en consommant davantage d'algues. Elle s'appuie sur la production de contenus pour faire émerger de nouveaux récits documentaires, podcasts, expositions photos et livres. Elle développe également des programmes pédagogiques pour former les futurs ambassadeurs de l'océan, et organise des événements et ateliers pour accompagner le changement.

ASSOCIATION AÏDA

Il s'agit du Prix coup de cœur des collaborateurs de Carrefour France et Carmila, qui ont été invités à voter pour leur association préférée pour une dotation supplémentaire de 3 000 €. Chaque année, en France, 3 500 jeunes sont touchés par le cancer avant 25 ans. Créée en 2015, l'association Aïda a pour objet d'améliorer la qualité de vie des adolescents et jeunes adultes touchés par un cancer en brisant durablement leur isolement. Elle a lancé le projet « Highway to Health : l'alimentation pour se reconstruire après la maladie ». Dans le cadre de ce programme, 200 jeunes qui sortent de traitement se retrouvent pendant quatre jours autour du bien-manger.

Être présents

Depuis sa création, en 2000, la Fondation Carrefour s'engage à fournir une aide d'urgence pour répondre aux besoins immédiats des populations et à soutenir les organismes de secours. En 2023, la Fondation a apporté un soutien financier dans le cadre des catastrophes naturelles survenues pendant l'année, mais également pour aider les associations nationales et locales à faire face au contexte inflationniste.

AIDE D'URGENCE

La Fondation Carrefour soutient sans relâche des actions d'urgence et met en place des partenariats avec des organisations internationales afin de faciliter une intervention rapide et maîtrisée pour combler le plus efficacement possible les manques liés à l'urgence. En 2023, la Fondation Carrefour s'est mobilisée pour répondre aux besoins immédiats des populations victimes de catastrophes naturelles. Elle a œuvré dans les zones touchées en finançant l'achat de denrées alimentaires et de produits essentiels avec l'appui logistique du groupe Carrefour. Elle a notamment apporté son soutien lors du séisme de février 2023 entre la Syrie et la Turquie et en septembre 2023, lors du tremblement de terre au Maroc.

AIDE PRÉCARITÉ INFLATION

Suite à l'appel lancé par les grands réseaux associatifs en septembre 2023 face à l'inflation et à la hausse des besoins, la Fondation Carrefour a fait le choix d'intensifier son soutien dans la lutte contre la précarité alimentaire. Un engagement que la Fondation a mis en œuvre afin d'aider les populations les plus touchées en France et dans les pays où le Groupe est présent. Des aides financières ont ainsi été apportées à des associations locales en France, en Belgique, en Pologne, en Espagne, en Italie, en Argentine et au Brésil afin de financer l'achat de denrées alimentaires et non-alimentaires de première nécessité.



Notre processus de sélection

L'ÉQUIPE OPÉRATIONNELLE DE LA FONDATION CARREFOUR (de gauche à droite)

- Aurélie Malvé : Responsable communication & projets internationaux
- Marie-Astrid Raoult : Directrice de la Fondation Carrefour et de la Solidarité
- Julie André : Alternante communication & projets internationaux
- Adeline Renat : Chargée des projets France
- Carine Kraus : Directrice de l'Engagement et Déléguée Générale de la Fondation Carrefour (en médaillon)
- Carine Zimolong : Secrétaire du Conseil d'administration (absente de la photo)



1. L'IDENTIFICATION

Active dans la recherche d'acteurs associatifs qui partagent les mêmes ambitions et membre de plusieurs comités de sélection de projets dans l'ESS, notre équipe s'enquiert des innovations sociales liées aux trois programmes d'intervention de la Fondation. Le formulaire « [Devenir partenaire](#) », disponible sur notre site internet, est également vecteur de nouveaux partenariats.

2. LA SÉLECTION ET LA COCONSTRUCTION

Résolument investis dans nos missions, nous coconstruisons, avec les porteurs de projets associatifs et les équipes Carrefour des pays, le soutien le plus adapté. Des rencontres et échanges ont lieu en amont pour évaluer l'ambition et l'impact des projets.

3. LE FINANCEMENT

Nous veillons à étudier toutes les demandes et à attribuer équitablement les subventions aux associations, avec la validation de notre Conseil d'administration. Chacun des projets retenus est soumis à une convention annuelle ou pluriannuelle.

4. LE SUIVI ET L'ÉVALUATION

Nous accompagnons chacun des projets soutenus via des appels et visites régulières durant l'année de soutien. En fin de projet, l'association partenaire nous transmet un bilan écrit – un retour d'expérience précieux pour échanger ! En parallèle, grâce à notre proximité avec les équipes Carrefour, nous aidons les acteurs associatifs concernés à lier des relations commerciales avec le Groupe (agriculture durable, produits réalisés à base d'inventus alimentaires...).

Les associations soutenues en 2023

AGRICULTURE DURABLE ET SOLIDAIRE

- Agronomes & Vétérinaires Sans Frontières (AVSF)
- AOP Fraises
- APMF
- A Pro Bio
- Biocentre
- Cluster Bio
- Conservation International
- Emmaüs France
- Fermes d'Avenir
- Habitat et Humanisme
- Hectar
- Heko Farm
- Humana People to People ONLUS
- IDH
- Instituto Internacional de Educação do Brasil
- Interbio Nouvelle-Aquitaine
- Interbio Pays de Loire
- La cité de l'agriculture
- La Saugie
- LEGGO
- Le Paysan Urbain
- Les Cols Verts
- National Wildlife Federation (NWF)
- Ocebio
- Pays Terres de Lorraine
- Planète Mer
- Pôle Bio Massif Central
- Regenacterre
- Réseau Cocagne
- Réseau GESAT
- Territoires Zéro Chômeur de Longue Durée
- The House of Agroecology
- Veni Verdi
- Vert le Jardin
- Vida Silvestre
- WWF France

ANTI-GASPILLAGE SOLIDAIRE

- Emmaüs Défi
- Emmaüs Solidarité
- Les Paniers de la Mer
- Re-Belle
- Refettorio
- SOLAAL

AIDE D'URGENCE ET AIDE PRECARITÉ INFLATION

- Aço da Cidadania
- AFAD
- Agence du Don en Nature (ADN)
- Alliance Française
- Andes
- Armée du Salut
- Asbl Logistique collaborative (LOCO)
- Association Pour l'Amitié (APA)
- Bancos de Alimentos España
- Banque Alimentaire du Maroc
- Calais Food Collective
- CASP
- Cité internationale universitaire de Paris (CIUP)
- Cop1
- Croix-Rouge française
- Dons solidaires
- Du beurre dans leurs épinards
- Emmaüs Baudonne
- Équipage Solidaire
- ESA
- Food Banks Argentina
- Food Banks Italia
- La Chorba
- La Cloche
- Les Capucines
- Les Œuvres de la mie de pain
- Les Restos du Cœur
- APCDS
- On Remplit Le Frigo (ORLF)
- Ordre de Malte
- Progetto Arca
- Refugee Food
- Règles Élémentaires
- Samusocial de Paris
- Samusocial International Égypte
- Solidarités Saint Bernard
- Stowarzyszenie Wiosna
- Studhelp
- United24

ENGAGEMENT SOCIÉTAL

- 1CabasPour1Etudiant
- Action contre la Faim Italie
- AFM-Téléthon
- Alim'Mater
- Apprentis d'Auteuil
- Association Aïda
- Association de l'Alimentation Durable
- Association des Paralysés de France
- AVEEC
- Blutopia
- Comité Paralympique et Sportif Français
- ESPOIR CFDJ
- FARA Foundation
- Fédération des Acteurs de la Solidarité - FAS
- Fête le Mur
- Fédération Française des Banques Alimentaires
- Fondation de l'Armée du Salut
- Fondation des Hôpitaux de Paris – Hôpitaux de France
- Fondation pour la Recherche Médicale (FRM)
- Fondazione Together To Go
- Foundation Technologic Incubator
- Fundación Juan Ciudad
- Fonds de Dotation du CHU Nantes
- Gastronomía Periférica
- Hospice Casa Sperantei
- IHU ICAN
- InspirAction
- Instituto Comida e Cultura
- La Table de Cana / Festin
- La Tablée des Chefs
- Lames de Joie
- Le Passe Muraille
- Les Capucines
- Les Insatiables
- Les Restos du Cœur
- Let's Food
- Réseau E2C
- Samusocial International Égypte
- Solinum
- Sport Dans La Ville (SDLV)

Fondation d'entreprise Carrefour
93 avenue de Paris - 91300 Massy

www.fondation-carrefour.org



Rapport d'activité édité en mai 2024 par la Fondation Carrefour.

Directrice de la publication : **Carine Kraus**. Chargées de publication : **Marie-Astrid Raoult, Aurélie Malvé, Julie André, Adeline Renat**.

Conception-réalisation :  **agencebside.fr**. Rédaction : **Laurence Soulard**. Crédits photo : Fondation Carrefour, **Corinne Jamet, Monkey Business (Adobe Stock), DR**.

