

Projet d'engagement personnel – Epicerie solidaire Entr'ema

1. Travaux effectués

Mon engagement a commencé lorsqu'un questionnaire est passé dans ma promotion pour lancer une épicerie solidaire. Touchée par la cause et surprise de découvrir à quel point la précarité étudiante pouvait être proche de moi, j'ai immédiatement souhaité m'impliquer.

Dès la première année, j'ai été chargée de l'aménagement des locaux. Un ancien vestiaire de piscine a été mis à notre disposition pour le stockage, et un autre local situé à la maison des élèves servait à la distribution. Mon rôle consistait à rendre ces lieux fonctionnels : nettoyage, peinture, installation d'étagères, gestion de l'espace... J'ai travaillé avec l'équipe technique de l'école pour coordonner les interventions. J'ai aussi géré les plannings et les achats de matériel.

La deuxième année, j'ai pris davantage de responsabilités en devenant Vice-présidente de l'association. Ce rôle m'a fait passer à un niveau supérieur : il ne s'agissait plus seulement de "faire", mais d'anticiper, d'organiser, de guider. Je participais à la gestion globale de l'association : organisation des créneaux de distribution, animation des réunions, coordination des bénévoles, suivi de la comptabilité, logistique des collectes alimentaires, gestion des stocks et des dates de péremption.

J'ai également travaillé sur le lien avec nos partenaires : la Banque Alimentaire de Nîmes, le Collectif d'Action Contre la Précarité, Mines Alès Alumni... J'ai été amenée à représenter l'association dans des échanges officiels, à rédiger des bilans d'activité, et à réfléchir à la pérennité du projet.

2. Résultats obtenus

Grâce au travail collectif de l'équipe fondatrice et des bénévoles, nous avons mis en place une épicerie solidaire fonctionnelle et utile. Elle propose aujourd'hui des créneaux de distribution chaque semaine. Plus de 350 étudiants sont adhérents. Des colis d'urgence sont également disponibles pour les cas les plus urgents.

Nous avons réussi à transformer deux locaux inutilisés en espaces propres, organisés et adaptés à l'accueil du public et au stockage sécurisé de denrées alimentaires. Nos collectes dans les supermarchés ont permis de diversifier les produits proposés : produits secs, d'hygiène, conserves... L'accueil chaleureux des bénéficiaires et leurs retours positifs nous ont régulièrement rappelé l'utilité concrète de notre action.

Nous avons aussi construit une association solide juridiquement (déclaration en préfecture, assemblée générale, élection du bureau) et capable de fonctionner de manière autonome. L'association est aujourd'hui connue des nouvelles promotions, ce qui nous a permis de former une relève.

3. Difficultés rencontrées

Plusieurs difficultés se sont présentées au fil du projet.

Tout d'abord, la gestion du temps : entre les cours, les réunions, les interventions dans les locaux et les permanences, il a fallu apprendre à prioriser, à faire des compromis, et à s'organiser rigoureusement.

Ensuite, la logistique nous a parfois mis à l'épreuve. Les livraisons massives issues des collectes exigeaient une réactivité immédiate pour le tri et le stockage. Le manque d'espace, la fragilité de certains produits, et la nécessité d'assurer la sécurité alimentaire ont été des contraintes permanentes. Nous ne pouvions pas nous permettre d'erreurs sur les dates de péremption ou sur l'état des denrées.

En tant que Vice-présidente, j'ai aussi ressenti la pression liée à la responsabilité. Il n'est pas toujours facile d'être perçue comme une "référence" alors qu'on apprend encore. J'ai parfois douté de mes compétences, surtout quand il fallait prendre des décisions rapidement ou gérer des tensions dans l'équipe. J'ai compris qu'il fallait accepter de ne pas tout maîtriser et apprendre à demander de l'aide.

Enfin, la pérennisation du projet après son lancement a demandé un effort supplémentaire : motiver les nouveaux, transmettre l'histoire et l'utilité de l'association, continuer à innover pour maintenir l'intérêt et l'efficacité.

4. Enseignements et compétences acquises

Ce projet m'a transformée.

J'ai acquis des compétences concrètes : gestion de projet, organisation logistique, animation d'équipe, communication, gestion des stocks, comptabilité simplifiée, sécurité alimentaire... J'ai aussi appris à dialoguer avec des partenaires externes, à formaliser des besoins, à planifier sur le long terme.

Mais au-delà des compétences techniques, j'ai beaucoup évolué sur le plan personnel. Ce projet m'a obligée à sortir de ma réserve, à aller vers les autres, à prendre des décisions et à les assumer. Il m'a appris à être patiente, à écouter, à faire confiance. J'ai gagné en assurance, en maturité, en esprit d'initiative.

J'ai aussi développé un vrai sens de la solidarité. Voir que de petits gestes peuvent améliorer le quotidien d'une personne m'a donné envie de continuer à m'engager, ailleurs, autrement, mais toujours avec cette conviction que chacun peut avoir un impact.

Je ressors de cette expérience plus responsable, plus autonome et mieux préparée à la réalité du travail en équipe et du monde professionnel. C'est une étape importante de mon parcours, et je suis fière d'y avoir contribué.