



PARTIE 1 : DONNÉES DE BASE

Titre de l'expérience : Programme de cantines sociales : Modalité des cuisines communautaire		
Nom de la ville/région : Ville de Mexico		
Pays : Mexique		
Institution candidate : Secretaría de Inclusión y Bienestar Social (SIBISO) del Gobierno de la Ciudad de México (Secrétariat de l'inclusion et du bien-être social (SIBISO) du gouvernement de la ville de Mexico)		
Date de début de l'expérience : 2019		
Date de fin : en cours		
Type de candidature	Innovation sur une expérience existante	X
Type d'expérience	Autres (indiquer lesquels) : Cogestion citoyenne des services sociaux publics	
Objectif de l'expérience innovante	Atteindre des niveaux plus élevés d'égalité dans la participation et intégrer la diversité comme critère d'inclusion	X
	Renforcement communautaire	X
Cadre territorial	L'ensemble du territoire	X
Domaine thématique	Gestion urbaine	X
	Création d'emploi	X
	Développement local	X
	Inclusion sociale	X

PARTIE 2 : DESCRIPTION DE L'EXPÉRIENCE

Objectifs

Objectif principal de l'expérience innovante :

Renforcer la participation citoyenne par la cogestion entre le gouvernement de la ville et les voisins. Cela dans le but de gérer un réseau de cuisines communautaires qui produisent des rations économiques (0,50 USD) pour la population qui réside ou transite dans la ville, contribuant ainsi au droit à l'alimentation.

Comment cet objectif a-t-il été atteint ?

Grâce au fonctionnement des cuisines communautaires dans les quartiers et les villes à très forte marginalisation, gérées par des comités de gestion composés d'habitants provenant de ces zones, et avec le soutien des ressources économiques du gouvernement de la ville et des ressources obtenues par la taxe de récupération (0,50 USD) par ration, il a été possible de produire des rations alimentaires à faible coût.



En 2020, pendant la pandémie, 394 cuisines communautaires sont restées en activité, grâce à l'engagement des comités de gestion de chaque cuisine communautaire (formés par des voisins intéressés par ce service) Cela afin de garantir une offre des services alimentaires à bas prix à la population dont les revenus ont été affectés par les effets de la fermeture des activités. Chaque comité de gestion décidait du nombre de repas et les rations offertes par la salle à manger allaient de 150 à 350 repas du lundi au vendredi.

Dans quelle mesure cet objectif a-t-il été atteint ?

En 2020, les cuisines communautaires exploitées et gérées en cogestion par le Secrétariat de l'inclusion et du bien-être social (SIBISO) de la ville et les voisins ont offert 14,4 millions de rations alimentaires à bas prix. L'offre de rations alimentaires à bas prix contribue dans une certaine mesure à garantir le droit à l'alimentation de la population résidant ou transitant dans la ville. En outre, les cuisines communautaires au niveau local encouragent l'intégration communautaire, la création d'emplois et l'activité économique. On estime que les cuisines communautaires ont généré une retombée monétaire dans l'économie locale de 5 millions de dollars US.

Dimensions de l'expérience

Quel est l'élément le plus innovant de l'expérience ?

Dans le contexte de la pandémie et dans le but de contribuer à l'économie locale, en juin 2020, le modèle de soutien dans les cuisines communautaires est passé d'une subvention en nature de fournitures non périssables pour la préparation des aliments, à l'octroi direct d'une subvention économique. Les comités de gestion qui gèrent et administrent les cuisines communautaires (composés des habitants de chaque zone) achètent directement les fournitures périssables et non périssables, encourageant ainsi la consommation dans les entreprises locales.

En outre, l'introduction d'outils technologiques pour la gestion et le suivi de la subvention allouée, a permis une plus grande efficacité et un meilleur contrôle des dépenses, en obtenant une augmentation de 12% du nombre de rations sans augmenter le coût du programme. Ceà a favorisé l'innovation dans la participation citoyenne et la cogestion des services sociaux en faveur de la relance économique et de la garantie du droit à l'alimentation.

Dans quelle mesure la procédure est-elle transférable ?

Les caractéristiques du programme, à savoir l'agilité opérationnelle et la participation du quartier, permettent d'adapter le modèle de cogestion à différents contextes urbains. Le gouvernement fournit une subvention économique mensuelle par repas, par le biais d'un porte-monnaie électronique. Les voisins responsables de chaque salle à manger sont chargés d'acheter les fournitures pour préparer au moins 150 repas par jour et fournir le service à la population dans le besoin. Cette alliance publique-sociale pour la prestation d'un service ne serait pas possible sans une participation conjointe.

La documentation du programme peut être consultée à l'adresse suivante Système d'information sur le développement social (SIDESO) : www.sideso.cdmx.gob.mx

**Pourquoi considérez-vous que l'expérience est faisable ?**

Les cuisines communautaires ont été créées en 2009 pour soutenir l'économie familiale en réponse à la crise de 2008. Il s'agissait d'offrir des rations alimentaires à bas prix (0,50 USD par ration) pour contribuer à garantir le droit à l'alimentation de la population vulnérable. Pour ce faire, un modèle participatif et de cogestion a été conçu avec les voisins des quartiers et colonies à fort taux de marginalisation. L'adaptation et les innovations apportées à ce programme ont permis le fait qu'en 2020, même lors de la pandémie, le gouvernement a pu disposer de la capacité de couverture et des ressources humaines et matérielles pour continuer à faire fonctionner le programme. Ainsi, les voisins intéressés se sont engagés à exploiter et à gérer les ressources reçues de la subvention gouvernementale et de la taxe de récupération de chaque repas pour assurer le service alimentaire. Il s'agit d'un exemple réel et durable de coresponsabilité dans la gestion d'un programme public, qui a permis d'offrir des repas complets et nutritifs à un coût très bas pendant plus de 10 ans face à différents contextes, dont la pandémie de COVID-19.

Comment l'expérience a-t-elle été articulée avec d'autres acteurs et processus ?

Le programme fonctionne avec la participation des citoyens intéressés par l'installation, le fonctionnement et la gestion des cuisines communautaires (voisins), qui sont la clé de son fonctionnement. En plus on travaille en alliance avec d'autres acteurs publics (Central de Abastos de la Ciudad de México) et privés (organisations de la société civile et producteurs) pour l'amélioration permanente du programme, qui comprend, entre autres, la garantie d'une alimentation saine basée sur la tradition culinaire mexicaine, des remises préférentielles sur l'achat de fournitures et des processus de cohésion communautaire basés sur la dynamique de coexistence autour de la table commune.

Quel a été le niveau de coresponsabilité ?

Chacun des acteurs susmentionnés a assumé l'engagement d'apporter ses connaissances et son expérience pour le bon fonctionnement des réfectoires à travers des conseils. Le but étant une préparation de repas équilibrés, des prix préférentiels pour l'achat des intrants qui permettent de maintenir un quota accessible au public et un travail communautaire coordonné entre les différents acteurs publics de l'organisation de quartier existante.

Quels mécanismes d'évaluation et de responsabilisation ont été utilisés ?

L'article 42 de la loi sur le développement social du District fédéral établit que des évaluations seront réalisées pour connaître, expliquer et apprécier au moins la conception, le fonctionnement, les résultats et l'impact de la politique et des programmes de développement social. L'évaluation interne annuelle de l'année fiscale précédente est publiée chaque année au plus tard le 30 juin. Le programme dispose également d'une matrice d'indicateurs de résultats (MIR), publiée dans les règles de fonctionnement actuelles, qui permet un suivi permanent (ces évaluations peuvent être consultées à l'adresse suivante : <http://www.sideso.cdmx.gob.mx/?id=745>).

En complément, il y a aussi un processus d'évaluation du service fourni dans les cuisines communautaires: une enquête de satisfaction auprès des utilisateurs qui couvre les aspects suivants : qualité du service, bon traitement des utilisateurs des cuisines communautaires et des partenaires voisins qui les exploitent, hygiène et entretien des installations, qualité des



aliments, utilisation et bénéfice de la subvention fournie, attention rapide et efficace aux demandes, propositions, non-conformités ou plaintes présentées par les personnes et par les comités de gestion.

Résumé de l'expérience

Les cuisines communautaires font partie du programme des cuisines sociales de la ville de Mexico et sont un exemple de cogestion des services sociaux, dans lequel le gouvernement et les voisins dans les zones de forte et de très forte marginalisation travaillent en alliance publique-sociale pour fournir des repas à faible coût.

Avec le début de l'administration 2018-2024, une série de transformations a commencé dans les cuisines communautaires. La première étape a consisté à concevoir, début 2019, une stratégie visant à rendre le fonctionnement quotidien plus efficace et à utiliser les ressources allouées de manière efficiente. Un examen approfondi de la conformité aux directives du programme par les comités de gestion (composés d'au moins 3 voisins responsables du fonctionnement de chaque salle à manger) a été entrepris afin de garantir la fourniture d'un service public de qualité. Cet examen a conduit à ne maintenir que les cantines dont les résultats sont positifs et qui fonctionnent conformément aux règles de fonctionnement. L'efficacité accrue du fonctionnement du programme a permis, avec un nombre plus réduit de cantines, d'augmenter le nombre de repas et la couverture territoriale. Actuellement, 20 % de personnes supplémentaires en bénéficient par rapport à 2018.

Au cours du second semestre 2019, un exercice de renforcement de la communauté a été réalisé, qui s'est concentré sur la vie autour des réfectoires. Des processus d'intégration communautaire ont été encouragés, permettant de revaloriser les réfectoires en tant qu'espaces privilégiés de confluence des dynamiques urbaines locales, avec le potentiel de devenir des axes de développement socio-économique du quartier.

En outre, un processus de mise à jour technologique et numérique a été initié afin de mieux contrôler l'exercice des dépenses et le service rendu. Chaque salle à manger dispose désormais d'un dispositif numérique (tablette) qui leur permet d'être en communication permanente avec les moniteurs du programme. La dynamique des rapports papier a été transformée en une dynamique numérique, générant une plus grande efficacité dans la communication et le fonctionnement quotidien.

En 2020, les cuisines collectives ont dû s'adapter au fonctionnement dans le contexte de la pandémie pour maintenir leur fonctionnement, en considérant qu'il est essentiel pour la prise en charge de la population, et en renforçant les mesures de protection sanitaire, notamment en fournissant des aliments uniquement à emporter.

Au milieu des années 2020, une partie importante du fonctionnement du programme a été modifiée. Au départ, le gouvernement fournissait des intrants non périssables pour la préparation des rations alimentaires, en passant un contrat avec une entreprise pour leur acquisition et leur distribution ; en juin 2020, un soutien économique a commencé à être accordé directement, en cherchant à promouvoir la consommation locale des intrants utilisés par les cuisines communautaires.

À moyen terme, il est prévu de consolider l'utilisation des outils technologiques par le personnel qui suit le programme et les comités de gestion, afin d'améliorer les processus de contrôle, de suivi et de génération de données pour la prise de décision, l'amélioration constante de la qualité du service et la responsabilité envers les citoyens.