

PARTIE 1 : DONNÉES DE BASE

Titre de l'expérience : <i>Manos a la Olla</i> (jeu de mot avec « <i>manos a la obra</i> », qui veut dire « se mettre au travail » + <i>olla</i> (casserole).	
Nom de la ville/région : Lima	
Pays : Pérou	
Institution candidate : Municipalité métropolitaine de Lima (<i>Municipalidad Metropolitana de Lima</i>)	
Date de début de l'expérience : mars 2019	
Date de fin : en cours	
Type de candidature	Nouvelle expérience
Type d'expérience	Autres : volontariat
Objectif de l'expérience innovante	Renforcement communautaire
	Renforcement de la citoyenneté non organisée
Cadre territorial	Ensemble du territoire
Domaine thématique	Environnement et agriculture urbaine
	Nouveaux mouvements sociaux et associationnisme
	Formation/préparation
	Autres

PARTIE 2 : DESCRIPTION DE L'EXPÉRIENCE

Objectifs

Objectif principal de l'expérience innovante : Renforcement communautaire
Comment cet objectif a-t-il été atteint ? L'initiative est pertinente pour la défense des citoyens et le renforcement de la communauté car, grâce à <i>Manos a la Olla</i> , nous impliquons le citoyen dans la réduction du gaspillage alimentaire et faisons en sorte qu'il fasse partie de la solution. Les différents acteurs impliqués dans l'ensemble du processus de sensibilisation des citoyens prennent conscience de l'importance de ne pas gaspiller la nourriture. <i>Manos a la Olla</i> génère des relations entre les chefs de quartier, les jeunes volontaires locaux, les commerçants des marchés de gros et de détail voisins et la population bénéficiaire. Le gouvernement municipal métropolitain est le facilitateur de ce processus de développement qui a un impact positif sur la vie du citoyen et sur l'écosystème. Le volontaire

qui participe aux processus de sensibilisation des citoyens, et qui transforme les aliments pour la consommation humaine est un protagoniste de la réduction de la quantité de nourriture gaspillée. *Manos a la Olla* joue un rôle décisif dans la réalisation des objectifs de développement durable proposés par l'Agenda 2030, et forme des citoyens qui apprennent à être des acteurs empathiques, conciliants et proactifs qui cherchent à promouvoir un message de durabilité, d'économie circulaire et d'utilisation de la nourriture en faveur des plus démunis. Tous ceux qui rendent possible *Manos a la Olla* dans ses multiples formats sont des agents de changement qui améliorent la qualité de vie des gens, générant un impact à court et long terme sur les citoyens.

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

Manos a la Olla a un format itinérant à travers une foire qui a pour priorité l'interaction de quartier autour d'un message de sensibilisation. C'est ainsi que cet espace d'articulation est reproduit dans chaque quartier de la ville, en travaillant avec le gouvernement local et en transmettant un message et des aliments nutritifs aux voisins. L'initiative a permis de répéter des foires dans 6 districts de Lima (Ancón, Ate, Comas, Lima Cercado, San Martín de Porres et San Juan de Miraflores) et dans 40 soupes populaires dans 12 districts de Lima (Ancón, Carabayllo, La Victoria, Lurigancho-Chosica, Pachacámac, Puente Piedra, Rímac, San Juan de Lurigancho, San Juan de Miraflores, Santa Anita, Villa El Salvador et Villa María del Triunfo).



Dimensions de l'expérience

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

Design Thinking : pour la conception, la validation et la mise en œuvre de *Manos a la Olla*, un processus de conception adaptative a été mené. Pour ce processus, plusieurs membres du corps de volontaires municipaux, les promoteurs de la sous-direction de la jeunesse de la

municipalité, les alliés des organisations sociales liées à la durabilité environnementale et d'autres acteurs ont été convoqués. Grâce à ce processus, il a été possible de s'attaquer au problème du gaspillage alimentaire et, après avoir conçu, créé, prototypé et testé, la mise en œuvre et l'amélioration de l'initiative ont commencé. Cette démarche a été constamment répétée, générant des améliorations visibles et la réalisation des objectifs.

- Phase de conception
 - Action(s)
- Empathie
 - Recherche d'informations secondaires sur la situation actuelle liée à la faim et au gaspillage alimentaire
 - Enquêtes sur les connaissances relatives au gaspillage alimentaire dans les marchés de gros et de détail
 - Groupe de discussion avec des grossistes et des détaillants
- Définir
 - Définition des formats d'intervention (cantines, refuges et places publiques)
 - Définition des profils des volontaires et des ateliers de formation à organiser
 - Définition de la participation des parties prenantes
- Idée
 - Planification des processus et des procédures pour l'exécution des formats d'intervention
 - Planification des ateliers de formation à organiser (programme, alliés stratégiques et autres aspects logistiques)
- Prototype
 - Une réunion des parties prenantes (commerçants, bénévoles, voisins, chefs cuisiniers et autres) a été organisée. La proposition leur a été présentée afin de recevoir un retour d'information et de la recréer à l'échelle grâce à des *story-boards*
- Test
 - Le premier événement *Manos a la Olla* a eu lieu en mars 2019 dans le district d'Ancón. Dans ce cas, les procédures qui ont fait l'objet de prototypes pourraient être testées. Certaines ont été validées, d'autres ont été retirées de la chaîne de fonctions et d'autres ont été fusionnées

Dans quelle mesure la procédure est-elle transférable ?

- Guide instructif et méthodologique :

Un guide instructif a été conçu afin que cette expérience puisse être reproduite dans différents espaces : municipalités, institutions académiques, organisations sociales ou de base, entre autres. Le guide est destiné à fournir un contexte pour le modèle de mise en œuvre des futures administrations municipales, cherchant ainsi sa durabilité dans le temps. De même, le guide instructif permet aux divers acteurs locaux de reproduire l'initiative en faveur de la citoyenneté. Ce guide explique les formats utilisés dans l'initiative, les différents rôles et fonctions des volontaires, le degré de participation des partenaires stratégiques et un protocole de bonnes pratiques en matière de manipulation des aliments.

- Résolution de la direction :

Le gouvernement municipal métropolitain a la volonté politique de renforcer l'initiative par le biais des cadres réglementaires nécessaires afin de promouvoir la reproduction dans d'autres gouvernements locaux du pays. La gestion de la participation des quartiers, par le biais d'une résolution de gestion, a émis la création de l'initiative *Manos a la Olla* comme stratégie de participation des citoyens. Cette résolution permet à l'initiative d'être continue dans le temps, avec une allocation budgétaire et des indicateurs de gestion et d'impact.

Pourquoi considérez-vous que l'expérience est faisable ?

La faisabilité de la mise en œuvre de l'initiative a pris en compte deux piliers principaux. Tout d'abord, l'aspect socio-économique a été pris en compte. Lors de la conception de l'initiative *Manos a la Olla*, les statistiques métropolitaines sur les taux de pauvreté et la présence de programmes sociaux de l'État ont été prises en compte afin de déterminer le lieu d'influence de l'initiative. Ensuite, la participation des citoyens a été analysée. Les informations ont été croisées en ce qui concerne la présence de chefs de quartier ou de groupes organisés avec lesquels travailler. Grâce à ces informations, des actions ont été conçues pour travailler avec les citoyens afin de promouvoir la reproduction de l'initiative. Ces actions comprenaient des ateliers de formation, des actions de sensibilisation et une participation active aux processus de collecte et de transformation des aliments.



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

Quant à la participation des citoyens par le biais de rôles bénévoles, on les retrouve :

- Recherche et planification des volontaires

La mission du groupe de recherche et de planification est d'obtenir des informations précieuses concernant les lieux où l'initiative *Manos a la Olla* sera développée.

- Bénévoles de sensibilisation et de collecte

Ils sont chargés de visiter les établissements et les travailleurs sur les marchés et dans les magasins. Ces visites visent à sensibiliser au gaspillage alimentaire, à la maximisation des ressources et à expliquer le plan d'action.

- Bénévoles pour la planification et la préparation des menus

Les volontaires sont chargés d'observer la nourriture collectée, de concevoir et de préparer le menu, en tirant le meilleur parti de ce qui est collecté (y compris les coquillages, les feuilles, etc.).

- Bénévoles pour le programme artistique

Nous appelons à la participation des castes artistiques des mêmes municipalités et envoyons, par leur intermédiaire, des invitations aux organisations de jeunes afin qu'elles puissent partager leurs numéros artistiques.

- Des volontaires pour le travail de proximité

Double fonction : encourager les gens à participer avec des informations et du matériel et, le jour de l'événement, communiquer aux invités le motif de l'événement, et partager avec eux les données recueillies lors d'événements précédents ou d'autres efforts au Pérou et à l'étranger.

Quel a été le niveau de coresponsabilité ?

Quant aux alliances stratégiques pour le développement des répliques de Manos a la Olla de manière durable dans le temps, elles s'articulent avec les acteurs suivants :

- Grossistes et détaillants

Les grossistes et les détaillants des marchés de la région métropolitaine de Lima ont été contactés. Ils ont été sensibilisés au problème des déchets alimentaires et ont pu récupérer les aliments qui n'ont pas été vendus pour des raisons esthétiques.

- Universités et établissements d'enseignement supérieur

Des partenariats ont été établis avec des universités et des instituts d'enseignement supérieur, liés aux spécialités de la nutrition, de la gastronomie et du tourisme. De cette manière, l'initiative s'articule avec les programmes d'études et permet de compléter l'enseignement supérieur.

- Coopération des organisations sociales

Nous comptons sur la participation du Programme des Volontaires des Nations Unies, par l'intermédiaire d'*Empresas que inspiran*, dans le but de positionner l'initiative dans le secteur privé et de pouvoir unir nos forces.

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

Une matrice d'indicateurs a été construite afin d'atteindre les objectifs fixés et de générer les rapports trimestriels.

- Volontaires participant à l'initiative : 324



- Bénéficiaires pour la livraison de denrées alimentaires : 19 491
- Grossistes ou détaillants sensibilisés : 845
- Aliments collectés sur les marchés locaux : 18 868,9 kg
- Plats préparés : 58 894
- Cantines populaires ayant reçu de la nourriture collectée : 40
- Notes sur le web : 13 notes dans différents médias au Pérou, entre autres : La República, Publimetro, Perú 21, Radio Nacional.
- Réseaux sociaux : 7 publications dans les réseaux sociaux ont été réalisées à travers les profils institutionnels de la municipalité de Lima.
- Vidéos : 6 vidéos de diffusion pour informer les citoyens.
- Foires : nous avons participé à 3 foires universitaires, où l'initiative a été présentée aux étudiants des maisons d'études respectives. De même, dans le cadre de la Journée du Volontariat, nous avons participé au Festival Patria organisé par la Présidence du Conseil des Ministres.
- Présentations communautaires : 8 éditions de foires itinérantes dans 6 districts de Lima.

Une enquête de terrain a été menée auprès de 207 participants, parmi les commerçants, les bénévoles et les responsables de la communauté, avant et après l'activité. L'objectif était de valider en deux temps les connaissances liées au gaspillage alimentaire et d'analyser l'impact de l'initiative sur les connaissances des citoyens. Le développement de l'initiative a renforcé les connaissances sur le gaspillage alimentaire chez plus de 80 % des personnes interrogées.

Les citoyens ont pu acquérir de nouvelles connaissances sur l'économie circulaire et la durabilité grâce à la présentation d'une initiative pouvant être reproduite au niveau local. Cette initiative montre la pertinence de la gestion et de la participation du citoyen au changement des habitudes face au gaspillage alimentaire. Ils deviennent, après en avoir pris conscience, des agents de changement qui reproduisent ce qu'ils ont appris dans leurs pratiques quotidiennes et contribuent ainsi à la réduction du problème.

Conclusions :

- Cette initiative novatrice en matière de gestion publique au Pérou a permis de collecter plus de 18 000 kg de nourriture et de préparer près de 60 000 assiettes de nourriture. Grâce au guide de réplique, sa promotion et sa diffusion dans les différents espaces territoriaux du pays sont gérées.
- Le dialogue est un facteur clé avant la mise en œuvre d'une initiative qui marque une nouvelle tendance chez les citoyens. Nous avons appris combien il était essentiel de créer des espaces d'interaction avec les différents dirigeants.
- Des visites ultérieures sont nécessaires pour valider l'apprentissage et la prise de conscience du commerçant. S'il est vrai que l'on célèbre en premier lieu le développement de l'activité, il faut également évaluer la durabilité de la pratique chez les personnes qui ont été sensibilisées. Des visites ultérieures ont été programmées dans certains marchés.

Annexes :

14e Prix « Bonne pratique en participation citoyenne »

Fiche de candidature



[Vidéo I](#)

[Vidéo II](#)

[Annex I](#)

[Annex II](#)

[Annex III](#)