

ÉLÉMENTS D'ÉVALUATION

La Conserverie mobile et solidaire est un projet porté par la *Coopération* entre centres sociaux de Romans-sur-Isère. Il s'agit d'un véhicule aménagé, innovant et adapté permettant aux habitants de récupérer des dentées chez les producteurs, et de les transformer et de les redistribuer aux habitants des centres sociaux sous forme de conserves.



Afin de prendre la mesure des retombées du projet, une méthodologie évaluative rigoureuse a été pensée dès le démarrage du projet. Cette évaluation *au fil de l'eau*, qui a lieu alors que l'action est en cours de déploiement, permet à la *Coopération* de produire des données quantitatives et qualificatives sur le projet et de le piloter stratégiquement afin que celui-ci remplisse ses objectifs.

Quelques chiffres clés

Depuis janvier 2018 et le démarrage des animations itinérantes de la Conserverie mobile et solidaire, un suivi du fonctionnement est assuré, via un tableur renseigné après chaque animation par l'animatrice référente. Ces données factuelles nous renseignent sur le fonctionnement et sur la production de la Conserverie mobile et solidaire.

La Conserverie, comment ça marche ?

Depuis janvier 2018 ...

34 animations

840 heures de bénévolat

4 animatrices mobilisées

19 bénévoles impliqués
sur au moins une animation

19 communes visitées

La Conserverie, qu'est-ce que ça produit ?

Depuis janvier 2018 ...

408 kilos de fruits

et légumes récupérés puis transformés

100 litres de soupes et veloutés

268 pots réalisés

Une distribution sur place / dans les maisons de quartier / aux producteurs / vente en euros / vente en monnaie-temps à la P'tite Coopé

Synthèse des productions de l'Agora du 9 novembre 2017 :



Extraits du rapport intermédiaire d'évaluation de février 2018 :

<p>Reconnaissance des personnes, affirmation de soi et pouvoir d'agir</p>	<p>Pour les individus, prendre part à la Conserverie est une prise de risque, qui suscite la fierté. Par exemple, cet aspect est ressorti avec le fait de devoir prendre la parole devant un public inconnu, notamment pour expliquer le projet à des personnes qui ne le connaissent pas (parfois même à la presse), synonyme d'un gain en estime de soi. « Je suis curieuse mais jamais je n'aurais pensé apprendre à faire des conserves »</p> <p>La participation au projet de Conserverie permet une montée en compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Des compétences génériques (prise de parole, écoute, implication au sein d'un groupe, participation à la prise de décision, etc.) acquises sur les actions et au sein du groupe projet alimentation. - Des compétences techniques : 4 salariées et 3 habitants ont ainsi suivi une formation CTCPA, et forment en retour les habitants à la confection de conserves.
--	--



Accès et recours aux services publics

La participation aux actions Conserveries permet aux habitants de mieux connaître le territoire, grâce au maillage entre le rural et l'urbain, et également une meilleure connaissance des acteurs du territoire (et notamment des producteurs).

Vitalité de la communauté, vivre ensemble et qualité de vie

Le groupe alimentation et les actions Conserverie mobilisent des habitants aux profils très divers. Cette mixité et le lien rural / urbain permet de réduire les préjugés et les représentations tronquées.

Autour du projet s'est créé un noyau dur de bénévoles impliqués et les participants soulignent la richesse des échanges et des relations humaines qui se sont créées dans ce cadre. De plus, on observe le développement d'un esprit d'équipe, d'un sentiment d'appartenance et de la fierté de prendre part à un projet novateur.

Contribution à la richesse, notamment à travers la culture et l'emploi

La contribution à la richesse passe tout d'abord par la valorisation du travail dans ses diverses formes, en l'occurrence le travail paysan local et le travail bénévole (qui est visibilisé via la communication de la Coopération, mais aussi comptabilisé et rétribué grâce à une monnaie temps).

La richesse est également culturelle et l'appréciation des différences de chacun se fait ici via la cuisine et l'échange de recettes. **« Quand on cuisine ensemble, on voyage ! »**

Enfin, la contribution à la richesse peut également être économique, avec par exemple la potentialité de création d'emplois, d'un modèle économique pour la Conserverie mobile et solidaire, ou encore la possible duplication de l'outil.

Valorisation et respect de l'environnement et des biens communs

La Conserverie promeut des pratiques et de gestes plus respectueux de l'environnement (lutte contre le gaspillage alimentaire par le réemploi des surplus de fruits et légumes, promotion d'une alimentation saine, locale et durable). Prendre part au projet permet d'acquérir une meilleure connaissance des enjeux liés à l'environnement, avec notamment la reconnaissance des métiers du maraichage. **« On promeut le rythme de saison (manger, récolter, conserver ...) »**

Vie démocratique et gouvernance partagée

Le groupe projet alimentation mobilise une diversité de profils en termes d'âge, d'origine sociale, de quartier d'origine et de sexe. On observe un engagement des bénévoles dans le temps, avec une forte présence des mêmes participants d'une réunion à l'autre et peu de renouvellement dans la composition du groupe projet.

Le projet de Conserverie contribue à animer le lien entre territoires et entre habitants de différents horizons et, en cela, contribue à la vie démocratique.