

Bilan

Expérimentations 5ponts

2018



Ce projet est co-financé par le Fond Européen de Développement Economique et Régional à travers l'Initiative Actions Innovances Urbaines



SAMO

samod



association
LES EAUX VIVES



SOMMAIRE

Introduction	3
DPH et troc temps	4
Les enjeux du projet 5 ponts :	4
DPH	4
Troc temps	5
Jardin'halte et le jardin ambulant	9
Les enjeux du projet 5ponts	9
Jardin'halte	10
Le Jardin Ambulant	13
Système D	14
Les enjeux du projet 5ponts	14
Système D	14
Conclusion	15

Introduction

En vue de l'ouverture en 2020 des 5ponts, regroupant notamment 4 structures du Pole Accueil Urgence (l'accueil de jour La Claire Fontaine, le CHU 24bis et Saint Martin, la halte de Nuit44), une phase d'expérimentation/recherche action a débuté au mois de mai 2018.

Cette expérimentation a pour but d'évaluer et mettre en œuvre le changement des pratiques mais également de permettre l'élaboration d'un projet d'établissement regroupant les différents aspects de ce projet innovant.

L'équipe recrutée est chargée de travailler sur les cinq champs du projet 5ponts : santé, emploi, vivre ensemble, pouvoir d'agir, logement. Cette équipe est composée de 4 intervenants de proximité.

Dans ce cadre elle intervient sur deux types d'expérimentations :

- Le dispositif premières heures (DPH) : Il s'agit d'expérimenter la mise en place de contrats courts pour un public éloigné du monde de l'emploi.
- Une ferme urbaine éphémère ouverte sur le quartier avec une activité de maraichage : Les objectifs sont de faire participer accueillis et voisins, de changer le regard, et de valoriser.

DPH (Dispositif Premières Heures)

Les enjeux du projet 5 ponts :

Le cahier de charge de l'Europe

Les enjeux de l'expérimentation sur le champ de l'emploi sont :

- Mise en action et dynamisation
- Contrats à l'heure en vue de l'inclusion en cuisine et d'une orientation sur Partage44
- Valorisation par contrepartie
- Employabilité d'un public éloigné du monde de l'emploi

Projet 5 ponts

Les futurs 5ponts seront composés d'un restaurant social solidaire ouvert sur le quartier qui proposera des repas à prix modique pour les personnes accueillies et permettra la mixité par son ouverture à un public varié. Ce restaurant pourra proposer également des contrats courts en cuisine à destination des accueillis.

DPH

Préambule

Dans le cadre des actions urbaines innovantes, les deux années d'expérimentations du dispositif premières heures s'inscrivent dans la dynamisation et la valorisation des personnes en situation de grande précarité par le biais de contrats courts adaptés à leurs demandes (empowerment et employabilité).

Ces axes constituent le cahier des charges posé par l'Europe.

Mise en action et dynamisation : par le biais d'une activité « professionnalisante » de part la présence de professionnels en cuisine, d'un cadre de travail avec un engagement, le respect d'un horaire, l'obligation de rendement.

Changement de regard : valorisation des participants par un résultat concret : la dégustation du repas par 70 personnes.

Contrepartie: un salaire (smic horaire + 10% de congé payé)

Mise en œuvre

L'équipe dédiée a débuté son activité en mai 2018 et mis en place plusieurs actions en amont du lancement DPH :

- Rencontre avec Partage 44 : partenaire et porteur des contrats des accueillis
- Achat vestimentaire (blouses de cuisine, chaussures, chaussettes ...)
- Aménagement de vestiaires et casiers dédiés aux accueillis sur contrat
- Rencontre de l'équipe bénévoles et salariés de la cuisine

Constat et réévaluation du projet

DPH devait débiter dès juin 2018 dans les cuisines de la Claire Fontaine avec le soutien de l'association intermédiaire « Partage44 ». Le cadre législatif a obligé la DIRECCTE (Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi) à mettre en attente le lancement du dispositif.

Après 6 mois d'expérimentation, le dispositif n'avait toujours pas reçu la validation de la DIRECCTE. Or, les accueillis des structures restaient en demande et participer à la vie de la structure tout en expérimentant une dynamisation par l'emploi voire une insertion professionnelle

Il apparaissait donc pertinent de trouver un nouveau départ, une alternative à ce dispositif qui restait en attente d'une réponse de la DIRECCTE.

En novembre 2018, l'écriture d'un projet sur l'inclusion et la dynamisation des personnes accueillis en cuisine intitulé « troc temps » a permis de remettre l'expérimentation en marche.

Troc temps

Préambule

« **Troc temps** » est une activité en cuisine, organisée une fois toutes les deux semaines et supervisée par l'équipe des expérimentations de concert avec l'équipe cuisine présente le jour de l'action.

Contrairement à DPH, Troc temps n'est pas un travail, cette activité ne délivre pas de contrat de travail et ne propose pas une activité quotidienne ou récurrente en cuisine ; mais propose en contre partie des repas gratuits à La Claire Fontaine (1 repas pour 1 heure en cuisine).

Des réunions d'informations collectives sont organisées à la Claire fontaine où un membre de l'équipe des expérimentations y présente l'activité et inscrit les personnes intéressées sur liste d'attente.

Une fois inscrite, une rencontre individuelle est fixée, durant laquelle les modalités sont discutées : les tâches à réaliser, les attentes du participant, les règles de la cuisine ... etc. avant de signer le formulaire d'engagement.

Une rencontre avec l'équipe de cuisine est programmée la veille de l'activité pour discuter du menu et de l'organisation avant l'inclusion en cuisine.

Sécurité et hygiène

Avant le lancement de DPH et troc temps, l'équipe d'expérimentation a dû réfléchir aux conditions de sécurité et d'hygiène nécessaires à cette intégration en cuisine. Dès lors, certains points ont été questionnés :

- **Tenues complètes et réglementaires de cuisine** : L'équipe expérimentation a acheté pour les participants : pantalons, blouses ignifugées, chaussures ouvertes (pour diabétiques) et paires de chaussettes pour l'hygiène des chaussures.
- **Rangement et aménagement du vestiaire de l'équipe cuisine** : Achat de casiers sécurisés supplémentaires, de cadenas et réaménagement du local.
- **Affichages obligatoires** : Affichage dans la cuisine et mises à jour des protocoles hygiènes, des numéros d'urgence et des normes de sécurité ainsi que du plan d'évacuation.

Durant les actions troc temps :

- **Accompagnement du participant** : Un membre de l'équipe expérimentation est présent durant toute la durée de l'action pour accompagner et encadrer le participant. Il veille également à ce que les consignes d'hygiène et de sécurité soient respectées.
- **Le personnel de cuisine comme le participant porte des tenues réglementaires et calots de cuisine** : le chef de cuisine comme l'encadrant en sont garants.
- **Les déplacements à l'extérieur de la cuisine et en tenues sont interdits** : Le participant respecte les règles de cuisine et ne fait pas d'allers retours dans le collectif ou à l'extérieur durant toute la durée de l'action.

Bien être en cuisine

Avant le lancement DPH et troc temps :

- **Consultation de l'équipe cuisine** : Plusieurs réunions ont été organisées de mai à décembre 2018, autour du dispositif de sa faisabilité et des limites. Des points réguliers sont prévus pour faire évoluer les actions.
- **Temps d'observation et immersion** : Un membre de l'équipe expérimentation a participé une journée au travail en cuisine afin d'observer et de penser la mise en œuvre du dispositif sans impacter sur l'organisation déjà en place.

Durant les actions troc temps :

- **Les temps de pauses et l'organisation de la cuisine sont peu impactés** : le participant arrive à 8h00 et effectue les tâches qui lui sont données par le chef cuisinier. Il prend ses pauses avec l'équipe de cuisine et mange avec elle.
- **Accompagnement du participant** : Le membre de l'équipe présent durant l'action fait médiation entre l'équipe cuisine et l'utilisateur. Il se réserve le droit de mettre fin à l'action si les conditions à son bon déroulement ne sont pas réunies.
- **Espace en cuisine** : Au vu de la taille et de l'aménagement des cuisines (espace de travail étroit) il peut arriver que deux personnes supplémentaires (participants et encadrant) restreignent les déplacements fluides en cuisine.
- **Une enquête de satisfaction** : à destination du participant et à destination de l'équipe cuisine est faite à chaque fin d'action pour évaluer et récolter les remarques, les bénéfices, les risques et les freins. (Les enquêtes récoltées jusqu'à aujourd'hui ont été positives)

⇒ Exemple : Première action de Troc Temps

Il a été convenu avec le premier participant qu'il rencontrerait l'équipe de cuisine une semaine avant sa participation. Ceci permettant de prendre un temps pour la signature de l'engagement mais aussi de rassurer le participant comme l'équipe bénévole et salariée. Lors de cette première rencontre, monsieur B se dit très motivé, il s'intègre facilement à l'équipe cuisine.

Trente minutes sont consacrées à la lecture et l'explication de l'engagement signé 2 fois une copie pour monsieur et une pour l'équipe.

Lors de cet entretien, monsieur n'exprime aucune crainte, il dit avoir eu des expériences en cuisine en Tunisie. Et désire être inclus dans la cuisine en effectuant les tâches que le chef lui donnera.

Il exprime que le temps est long entre la signature et l'intervention en cuisine, 1 semaine. Ce temps sera par la suite réévaluer et l'entretien se fera la veille de l'action.

Le jour J, monsieur B est arrivé à 8heures, il lui est remis une tenue de cuisine complète avec une paire de chaussettes. Monsieur se change dans les vestiaires communs. A sa prise de fonction, un point est fait avec le chef de la cuisine, sur le déroulé de la matinée. Monsieur est pendant l'exécution des tâches de cuisine, volontaire, impliqué, appliqué, entend les directives. Il a assuré l'entièreté du service (jusque 14heures)

L'évaluation de cette première action a été positive autant par l'équipe cuisine que par monsieur B. L'intégration en cuisine s'est bien passée et malgré un grand nombre de personnes en cuisine ; chacun a pu trouver sa place. Nous avons crédité sa carte de 7 repas.

Le chef de cuisine lui-même, dit être satisfait de cette expérience et n'est pas contre une inclusion par semaine dans le futur.

1- Objectifs éducatifs et pédagogiques :

- Favoriser l'autonomie de chacun
- Responsabiliser à l'engagement
- Valoriser les personnes dans leur implication par un moyen financier
- Impliquer les usagers
- Adapter les tâches en fonctions des possibilités de chacun

Cette activité permet :

- D'évaluer à court terme l'inclusion en cuisine d'en évaluer les limites et les potentialités.
- De répondre aux attentes de L'Europe quant à l'orientation vers partage 44
- D'atteindre les objectifs de l'Europe quant à la dynamisation de nos usagers.
- D'atteindre les objectifs de l'Europe quant au changement de paradigme.
- De co-construire sur base concrète (limites et évolution) les contrats à l'heure.

Evolution et projection

En février 2019, 5 actions en cuisine ont été menées avec 4 accueillis dont 0 femme. 1 désistement à ce jour.

Lors des réunions d'information collective une dizaine d'accueillis étaient présents. 5 se sont dits intéressés.

En prévision de la validation par la DIRECCTE du dispositif premières heures, l'équipe a réfléchi à l'articulation entre celui-ci et Troc temps. Les deux peuvent coexister car ils ne répondent pas exactement aux mêmes objectifs (dynamisation vs insertion vers l'emploi). De plus ils ne s'adressent pas au même public (public régularisé et bénéficiant d'un droit au travail vs public migrant ou retraité).

Le dispositif devrait également évoluer dans l'année pour proposer d'autres activités professionnalisantes : l'équipe travaille à proposer des contrats courts sur l'entretien des locaux

ménages, et menues réparations. D'ici 2021, des contrats pourraient également être mis en place sur la ferme urbaine.

Le « troc temps » échangé aujourd'hui contre des repas à La Claire Fontaine, pourrait être échangée pour d'autres services : laverie, consignes... Cela serait mis en place par l'association qui en assurait la gestion par l'équipe éducative. Chaque bénéficiaire devrait signer une charte qui présenterait les objectifs et les valeurs ainsi qu'à chaque action un contrat d'engagement.

Le jardin ambulant

Les enjeux du projet 5ponts

Cahier de charges de l'AUI

Les enjeux du projet 5 ponts sont :

- Mise en action et dynamisation par le biais d'une activité de jardinage
- Changement de regard et de paradigme
- Mixité et inclusion du voisinage

Dans le cadre des actions urbaines innovantes, les deux années d'expérimentation de la ferme urbaine s'inscrivent dans la dynamisation et la valorisation des personnes en situation de grande précarité par le biais du maraichage (empowerment).

Projet 5ponts

Les futurs 5ponts seront composés d'une ferme urbaine gérée par l'association la Sauge sur les toits du bâtiment avec une exploitation de micro-pousses ainsi que d'une pépinière de quartier au rez-de-chaussée qui sera le lieu de manifestations culturelles et festives autour de la biodiversité.

La Sauge proposera une professionnalisation des usagers par le biais de contrat à l'heure ou de chantier d'insertion et développera une économie circulaire en collaborant avec le restaurant solidaire.

En attendant la construction, la Sauge expérimentera également la viabilité de son projet et modèle économique en s'installant dans les serres « HortiCash » sur le site du MIN sur l'île de Nantes ; espace dédié de 3600m². L'équipe de la Sauge pourra mettre en place son activité professionnelle de maraichage, mais également y expérimenter le vivre ensemble et l'inclusion de différents public par le

biais d'un espace dédié à la co-construction et l'événementiel (bar associatif, concert, parcelle partagée, ateliers d'artisanat...) ainsi qu'à terme des contrats à l'heure.

Jardin'halte

Préambule

L'expérimentation de la ferme urbaine par l'équipe dédiée a débuté en mai 2018 dans le jardin de la Halte de Nuit44 avec la mise en place d'ateliers bihebdomadaires. L'enjeu de ces ateliers était double. D'une part, il s'agissait de dynamiser et valoriser les participants tout en comblant le temps d'attente avant l'ouverture de la Halte de Nuit. D'autre part, il s'agissait de s'implanter dans le quartier et d'inclure les voisins afin de favoriser le vivre ensemble et le changement de regard.

Temps fort de Jardin'Halte

11/05/2018 Installation des bacs potager et premières plantations.

26/05/2018 Premier évènement festif « Le printemps des voisins ».

07/06/2018 Partenariat avec Ecole Supérieure du bois et construction de jardin verticaux sous forme de pyramides .

16/06/2018 Fête « Groove your world » sur les berges de la Loire à proximité de Jardin'Halte. Le quartier est entièrement fléché à cette occasion et les voisins sont invités à venir visiter le nouveau jardin.

22/06/2018 « Fête des fruits et légumes frais » en partenariat avec La ville de Nantes. Evènement festif autour de la santé. Le jardin est ouvert aux voisins et école pour déguster des smoothies réalisés avec les aromatiques du jardin.

29/06/2018 Repas partagé avec les voisins et accueillis suivi d'une table ronde autour de la charte et du règlement du jardin.

19/09/2018 Rallye Photo sur le thème du quartier. Plusieurs binômes de voisins et d'accueillis sont constitués et ont un appareil photo à disposition.

26/09/2018 Forum « Bien vivre sa santé » en partenariat avec la ville de Nantes. Balade santé et ramassage de déchet dans le quartier suivi d'une pause gourmande dans le jardin'halte avec des tisanes confectionner à base des plantes aromatiques du jardin.

Constat et réévaluation du projet

Les ateliers à Jardin'Halte ont été interrompus plusieurs semaines en septembre 2018 après certaines difficultés rencontrées notamment des événements indésirables et de violences.

L'expérimentation Jardin'Halte a permis d'identifier plusieurs problématiques mais également de pointer des réussites ; de nourrir la réflexion et de faire des constats pour les futures expérimentations en préparant l'ouverture des 5 ponts.

Constat après 6 mois d'expérimentation :

Le lieu de La Halte ne semble pas être le lieu adéquat à une expérimentation :

- Lieu non sécurisé : être ouvert à tous ; autoriser la consommation d'alcool en journée. Aucun règlement strict n'y est applicable
- Lieu occupé : appropriation du jardin par quelques personnes, tout en « imposant » une présence professionnelle et une activité qui n'avait pas été demandée par les accueillis.
- Par le passé : le lieu a été source de conflit avec le voisinage

Les événements festifs ont été une réussite :

- Certains accueillis, en attente d'activités dans le jardin, ont démontré à plusieurs reprises leurs capacités à gérer leurs alcoolisations et ont accepté un cadre sur des temps donnés lors d'activités ponctuelles et festives (venue d'un centre de loisir, forum bien vivre sa santé)
- Les usagers ont pris plaisir à mener des activités auprès du voisinage.

En conclusion, au vu de ces quelques mois d'expérimentation il apparaissait pertinent de stopper la présence constante de l'équipe sur la jardin et d'y venir ponctuellement lors d'événements festifs où nous savons que notre public pourra s'intégrer et prendre une part active dans la réflexion et l'organisation des événements comme de leurs bon déroulement (par exemple : tenue du stand lors de la création de tisane du jardin, aller faire les courses ...)

Exemple : La fête des fruits et légumes frais

La fête des fruits et légumes frais à été organisée en partenariat avec La ville de Nantes dans le Jardin de la Halte de Nuit⁴⁴. Elle s'est tenue le 22 juin 2018 et à pu accueillir **25** voisins, et **21** usagers dont **5** femmes.

Elle s'est passée dans une bonne ambiance. Beaucoup de donations en amont de la part de la banque alimentaire et de Graines d'ici- produits frais et bio

Certains accueillis se sont déplacé des différentes structures du PAU (La communication a été efficace et bien relayé par nos collègues en plus de nos permanences.)

Quelques accueillis restent à l'écart sur les bancs pour boire à l'écart des visiteurs et permettre une visite fluide des lieux mais aussi assurer une certaine discrétion auprès des enfants et des parents.

Cependant, d'autres se saisissent de l'évènement et ont été acteurs (préparation de smoothies, musiques, guide, ambiance)

La présence de Vincent Drouet, vidéaste de la ville de Nantes, a été très appréciée et de nombreux accueillis ont pris plaisir à témoigner devant sa caméra. A noter également la venue de nombreux élus de la ville de Nantes, intrigués et très intéressés par le projet.

La mobilisation des écoles n'a pu être menée complètement mais nous avons pu voir venir quelques parents avec leurs enfants (dont l'école avait fait le relais de l'information) à noter que 80% des enfants des écoles du quartier république restent au périscolaire.

De cet évènement plusieurs constats ont été faits, les personnes accueillies ayant l'habitude de participer aux activités du jardin peuvent accompagner et guider les visiteurs, ils sont également moteur pour le reste du groupe.

Les personnes alco-dépendantes régulent leurs consommations et se mettent d'eux-mêmes à l'écart pour boire avec discrétion quand il y a des activités avec des personnes extérieures, surtout des enfants présents dans le jardin.

Chiffres

304 participations ont été recensées à Jardin'halte avec une moyenne de **4 participants** par atelier.

106 personnes différentes sont venues sur le jardin dont **25** femmes.

Sur l'ensemble des participants, **17** étaient des voisins

Projection

Si les activités ont été stoppées durant l'automne/l'hiver 2018, le jardin de la halte continue à être régulièrement entretenu. L'équipe rédige actuellement un nouveau projet afin de faire du Jardin un lieu festif et convivial, en organisant ponctuellement des évènements.

Le groupe « activation d'un quartier Solidaire », diligenté par la ville de Nantes, débutera son action début 2019 pour préparer avec le quartier et les futurs habitants à l'arrivée des 5Ponts. Ce groupe pourra être un appui et un atout à la réflexion de la mise en œuvre d'un nouveau projet expérimental sur le jardin de la Halte.

Le Jardin Ambulant

Le jardin Ambulant est un nouveau projet développé à l'automne 2018. Il a pour but de mobiliser et d'impliquer les accueillis en vue du futur déplacement des activités sur le terrain de la Sauge. Les ateliers du Jardin Ambulant se déroulent toutes les semaines alternativement sur la maison de quartier du Champ de Mars et dans la cour du 24bis.

Ces deux lieux permettent de mener deux activités distinctes : dans la cour du 24bis des ateliers de bricolage et de jardinage, à la maison de quartier des tables rondes afin d'aborder les futurs constructions, le règlement, les propositions.

Objectifs éducatifs et pédagogiques :

- Valoriser la parole et l'implication de chacun (co-construction)
- Responsabiliser à l'engagement (préinscription lors de permanences)
- Impliquer les usagers dans la construction du partenariat avec la Sauge.

Ce projet permet :

- D'évaluer à court terme le vivre ensemble avec le voisinage
- De répondre aux attentes de L'Europe quant à l'orientation vers partage 44
- D'atteindre les objectifs de L'Europe quant à la dynamisation de nos usagers.
- D'atteindre les objectifs de L'Europe quant au changement de paradigme.
- De co-construire sur base concrète (limites et évolution) du partenariat avec la Sauge (Un guide des bonnes pratiques pourra compiler les différentes étapes et réajustements de l'expérimentation de notre partenariat avec La Sauge)
- La mise en place du partenariat pérenne en ayant les bases (les limites, les connaissances) d'une bonne collaboration

Projection

Le terrain de la Sauge, sous les serres « Horticash » sera divisé en plusieurs espaces : un espace professionnel, et un espace partagé et ouvert sur l'extérieur.

2 propositions de la sauge :

Une animation professionnelle : à l'image de notre partenariat avec le Potager de la cantine, les usagers viendraient sur inscription pour un temps de maraichage où il leur serait donné des tâches précises à effectuer (accompagné d'un membre de l'équipe).

Des temps plus libre sur un partie de terrain collectif : construction, artisanat, événements festifs, ... L'équipe dédiée serait en charge de soutenir la mise en œuvre d'événements pensés de concert avec la Sauge et en incluant les participants aux ateliers (repas partagés, concerts, porte ouverte du jardin, moment convivial de maraichage sur parcelles collectives...)

L'équipe apporterait :

- sa connaissance partenariale du territoire :

Partenariat avec de gueule de bois toujours en cours, école du bois, école d'architecture ...

- l'encadrement des usagers :

Dans un premier temps afin de sensibiliser l'équipe de la Sauge à un nouveau public

- la communication sur ces différentes structures :

L'importance de la communication et de la « promotion » sur les différentes structures est essentielle pour toucher un maximum d'usagers.

- L'accompagnement des personnes inscrites ou intéressées sur les lieux de l'activité

L'important, permettant de sécuriser les accueillis (besoin pour accompagner vers un nouveau lieu) et baliser l'activité (heures de départ, point de rendez-vous)

- Un outil d'évaluation

Une enquête auprès des participants ainsi que des tables rondes dans les différentes structures pour évaluer, proposer, expliquer l'avancement des projets (dont les modalités seront concertées en accord avec les chefs de services).

Systeme D

Les enjeux du projet 5ponts

L'un des enjeux des expérimentations est la rédaction d'un guide des bonnes pratiques, comme base à la rédaction du projet d'établissement des 5ponts. L'équipe des expérimentations développe des projets au sein des structures existantes afin d'identifier « les outils » qui permette la mobilisation des accueillis et des bénévoles. C'est dans cette optique que les ateliers « Système D » ont été pensés.

Systeme D

Systeme D est un atelier autour du développement durable les mardis après-midis à La claire Fontaine.

Plusieurs ateliers sont proposés aux accueillis tels que : création de tisanes, fabrication de cendrier de poche avec des briquettes de jus de fruits, fabrication de produits de beauté et d'entretien naturels, création de tablier avec de la toile cirée récupérée...

Objectifs éducatifs et pédagogiques

En plus de sensibiliser les accueillis aux questions de développement durable et les inclure dans la construction des actions futures au terrain de la Sauge, les objectifs de cet atelier sont multiples :

- Créer du lien avec les personnes accueillis en vue des accompagnements au potager de la cantine et dans le futur à la Sauge.
- Créer un espace informel de dialogue et de concertation en vue du projet 5 ponts.
- Impliquer et mobiliser les bénévoles sur ces actions en favorisant l'accompagnement au changement en trouvant des transversalités (participation aux ateliers, récolte du matériel de récupération, idées d'activités...).
- Encourager le partage des savoirs en laissant la place aux initiatives à l'équipe de La Claire Fontaine et aux bénévoles (réunion 1x par trimestre aux rencontres salariés/bénévoles).

Projection

Afin de mobiliser un maximum de personnes, l'idée est de recentrer l'atelier sur du concret : confection que les gens peuvent emmener directement avec eux après l'atelier. Les participants auraient alors le bénéfice direct de leur investissement. Les ateliers vont également être recentrés autour de l'utilité première des produits réalisés.

L'autre objectif est de travailler en partenariat avec l'équipe d'animation de La Claire Fontaine, pour transmettre le planning des activités, mobiliser les personnes accueillis comme les bénévoles.

Conclusion

La première année d'expérimentation a permis d'évaluer les critères nécessaires à la mise en place d'un fonctionnement pérenne des activités envisagées sur le projet 5ponts. Malgré les difficultés

rencontrées lors de l'activité Jardin'Halte ou le retard du lancement de l'activité DPH, l'équipe a su adapter son fonctionnement. Grace à une concertation constante avec les bénévoles, partenaires et accueillis, les ateliers évoluent et s'adaptent aux contraintes et exigences du projet.