

27^{èmes} Rencontres des acteurs
de l'éducation à l'environnement

EDUQUER À L'ALIMENTATION

Enjeu de santé et de société

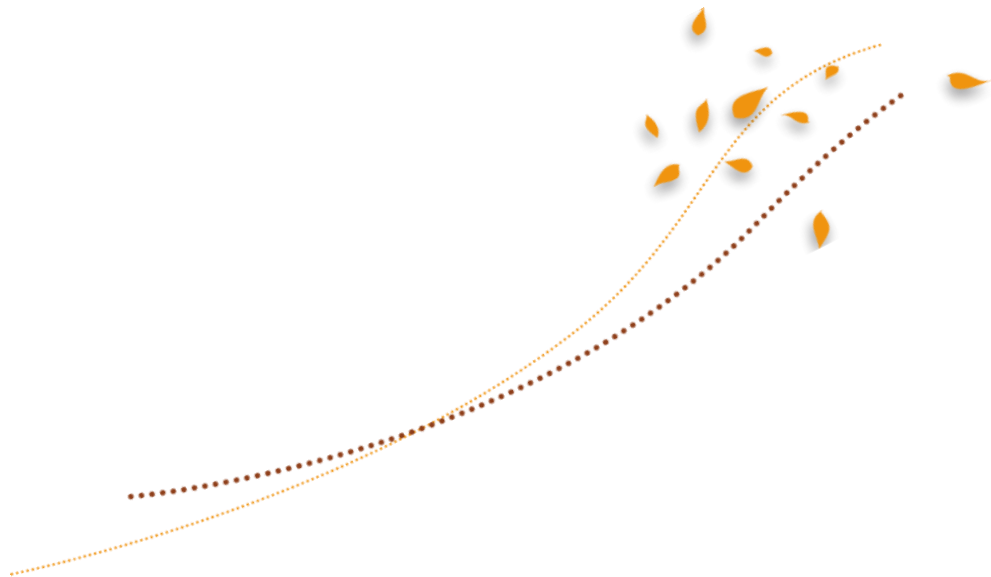


du 24 au 29 août 2014
La Pouzaque - Verdalle (81)



SOMMAIRE

Présentation des rencontres	3
Méthode utilisée	6
Les ateliers de projet	16
Les ateliers complémentaires	28
Le jeu et le débat	35
Le bilan	41



PRÉSENTATION DES RENCONTRES

Les rencontres : un événement durable !

Depuis 1983, les Rencontres nationales du Réseau Ecole et Nature sont un moment et un lieu dédié à la pédagogie. L'éducation à l'environnement (EE) ne se satisfait pas d'une didactique frontale vécue dans un système hiérarchique, avec d'un côté ceux qui savent et de l'autre ceux qui ont à apprendre. L'éducation que pratiquent les acteurs de l'EE est active, c'est-à-dire que les apprentissages qui sont nombreux, tant cognitifs que méthodologiques, se font dans l'action. Le participant (il ne saurait y avoir de « public » dans ces rencontres) vient autant pour transmettre que pour apprendre, suivant les situations et, dans la même heure, chacun peut passer de formé à formateur. La créativité, le travail de groupe, l'interdisciplinarité, le projet, la pratique du terrain et du débat... sont des points de repère constants pour chacun.

De par la méthodologie appliquée - la pédagogie de projet - ces rencontres ont ainsi pour but d'offrir aux professionnels un espace nécessaire aux échanges et à la conformation, vecteurs principaux de progrès collectif et individuel.

Les objectifs

Les objectifs généraux des rencontres 2014 étaient :

- Transmettre, expérimenter, innover, partager.
- Contribuer et enrichir les réflexions et actions pédagogiques sur l'éducation à l'alimentation et à la santé.
- Croiser les regards des acteurs de l'EEDD (Education à l'environnement vers un développement durable), de l'alimentation, de la santé, de l'agriculture...
- Favoriser la dynamique de projet entre les participants.

Les organisateurs

Réseau École et Nature



Le Réseau Ecole et Nature (REN) est un réseau français mettant en relation un grand nombre d'acteurs de l'éducation à l'environnement de différentes sphères (associations, collectivités, entreprises, Etat...) afin de mieux travailler ensemble dans le sens d'un développement durable.

Il est né en 1983, lorsque des enseignants et des animateurs sensibles aux atteintes portées à la nature ont eu envie de mettre en commun leur réflexion, leurs pratiques et leurs projets éducatifs.

Rapidement il s'est élargi à tous les acteurs de l'éducation à l'environnement. Il réunit

aujourd'hui des individus, *des structures et des réseaux régionaux (GRAINE dans de nombreuses régions, REEB en Bretagne, ARIENA en Alsace...)* et départementaux, soit plus de 1 000 structures et 1 000 personnes physiques solidaires et engagées à toutes les échelles du territoire, pour le développement de l'éducation à l'environnement vers un développement durable.

Il s'est donné pour but de développer l'éducation à l'environnement en favorisant les relations et la mutualisation entre les acteurs (rencontres nationales et régionales, conférences, sites Internet collaboratifs, listes de diffusion...), en créant des outils (dispositifs pédagogiques « Rouletaboule » sur les déchets, « Ricochets » sur l'eau, Eco-Parlement des jeunes® ; plateformes Internet thématiques ; ouvrages collectifs...), en apportant un appui à la pérennisation des associations et en participant à la mise sur pied d'une représentation nationale de l'éducation à l'environnement à travers le Collectif français pour l'éducation à l'environnement vers un développement durable (CFEEDD) et l'Espace National de Concertation (ENC) pour l'EEDD.

Il ne s'agit pas pour le réseau de faire de l'éducation à l'environnement de terrain, mais de faciliter et de renforcer l'action de ceux qui en font, dans le respect de leurs approches, de leurs appartenances et de leurs pratiques. Le REN est ainsi en capacité de mobiliser une diversité de professionnels ayant une bonne connaissance de leur territoire, que ce soit sur les aspects environnementaux, sociaux, économiques et culturels.

Dans la mise en œuvre de ses actions, le REN défend un état d'esprit favorisant la solidarité citoyenne entre les artisans du développement durable mobilisés pour la transition écologique.

La Pouzaque, un centre d'accueil et d'hébergement responsable

Fondée en 1975, l'association La Pouzaque poursuit un but d'éducation populaire, notamment au profit de publics défavorisés ; elle réalise pour se faire la promotion et la valorisation de l'éducation citoyenne, notamment par l'organisation ou l'accueil de séjours vacances, de classes d'environnement, de chantiers de jeunes, de stages de formation, d'accueil de familles...



Afin d'asseoir la pertinence et la crédibilité de son discours de structure d'EEDD, tout en assumant ses responsabilités de structure d'accueil et d'hébergement, La Pouzaque se devait de mettre en cohérence son fonctionnement au quotidien avec ses valeurs pédagogiques et éducatives. De cette prise de conscience, est née une démarche particulière qui vise à optimiser son fonctionnement afin de le rendre de plus en plus respectueux de l'environnement.

La Pouzaque, adhérente au REN et au Graine Midi-Pyrénées est membre du réseau ECORCE, Réseau d'Echanges pour la Cohérence et la Réflexion dans les Centres d'éducation à l'Environnement, du Réseau Tarn Ecostructures, des Francas du Tarn, de la Fédération Léo Lagrange, de la Coordination associative du Pays d'Autan, dynamique de territoire.

Le Graine Midi-Pyrénées



Association loi 1901, le GRAINE Midi Pyrénées est né en 1992. A la fois ouvert et porté par les acteurs de l'éducation à l'environnement, le Graine est une association support du réseau qui a pour vocation de regrouper :

- . des adhérents individuels (enseignants, animateurs, éducateurs et techniciens de collectivités),
- . des structures associatives,
- . des collectivités locales.

Tous sont partie prenante du réseau et œuvrent au développement et à la promotion de l'éducation à l'environnement dans la région.

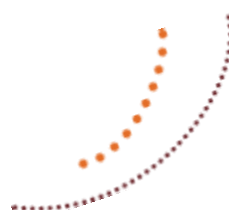
Le but du GRAINE Midi Pyrénées est de contribuer à faire progresser les pratiques et compétences des acteurs de l'éducation à l'environnement en Midi Pyrénées.

Tenant compte de la diversité des acteurs de l'éducation à l'environnement, des publics et des partenaires, le GRAINE se veut un carrefour d'échanges et de réflexions ; il est ouvert à toute personne intéressée.

Les participants

Nous étions 61 participants, 25 hommes et 36 femmes à participer aux rencontres. 12 personnes étaient là à titre individuel, 12 étudiants en BPJEPS EEDD et 37 personnes au titre de leur structure d'éducation à l'environnement.

Une quinzaine de personnes s'est jointe au groupe de participants à l'occasion du débat citoyen.



MÉTHODE UTILISÉE

La pédagogie de projet en 5 étapes

1. Exprimer ses attentes et ses représentations initiales

Identifier ses représentations permet au groupe de prendre connaissance de ce que chacun sait, ressent et imagine derrière la thématique choisie. C'est ainsi que chacun prend conscience de ses représentations.

2. Interpeller par les ateliers d'immersion

Ce temps est essentiel. Il permet d'aborder le sujet des Rencontres en rencontrant des acteurs variés dans la réalité de leurs lieux de vie et d'activité. Ces échanges déclenchent des réactions et des questionnements en lien avec le thème. A partir de là émergent des problématiques servant de base de travail pour la semaine.

3. Définir ensemble les projets

Les différents questionnements exprimés sont analysés, regroupés par thèmes : se dégagent ainsi plusieurs projets possibles pour les ateliers de terrain des jours suivants.

4. Mettre en œuvre des projets - agir et participer par les ateliers de projet

Il s'agit de la phase de recherche, d'enquête, de partage d'expériences pédagogiques liées au projet, d'élaboration de méthode de travail commune...

5. Transmettre et évaluer

La retransmission d'un travail fait partie du processus d'apprentissage. Communiquer, c'est apprendre à dire, à synthétiser, garder l'essentiel et aider à la mémorisation par l'exercice de la restitution.

Introduction à la thématique : éduquer à l'alimentation, enjeu de santé et de société

L'alimentation durable, ou responsable, est au cœur de nos préoccupations actuelles. Quand on se souvient que manger est un acte on ne peut plus naturel et vital, on se rend bien compte de la répercussion de cet acte a priori anodin.

Nos choix de consommation alimentaire ne sont pas sans impact et sans conséquences dans de nombreux domaines : santé, équilibre alimentaire, qualité des sols, de l'eau et des milieux, agriculture, transports, pollutions, réchauffement climatique, relations nord-sud, production de déchets et gaspillage, économie, précarité...

Nos choix sont profondément culturels, liés à notre histoire et vécu personnel mais aussi à l'histoire de nos territoires et terroirs, et liés aussi aux dimensions de plaisir et de convivialité.

Manger est donc un des actes quotidiens qui nous relie probablement le plus aux enjeux tant locaux que globaux du développement durable.

L'EEDD contribue largement à la prise de conscience des enjeux et des changements à mener. Elle accompagne ces changements aux différentes échelles concernées. Restauration collective, circuits courts, jardins collectifs, lutte contre le gaspillage alimentaire, cuisine sauvage, diététique et santé sont autant de thèmes abordés lors de ces rencontres que les domaines d'action de milliers d'initiatives qui sont menées dans les territoires.

Ces rencontres ont permis d'aborder, d'échanger et d'explorer les solutions pour une éducation à l'alimentation, un enjeu de santé et de société.



Le programme

	MATIN	APRÈS-MIDI	SOIRÉE
Dimanche 24		14h00 Accueil Installation – Balade libre Représentations initiales par collecte de la parole	<i>Soirée d'accueil</i>
Lundi 25	9h00 – 14h30 Ateliers d'immersion 6 ateliers au choix Et formulation des problématiques	15h30 – 17h00 Ateliers d'échange 17h30 - Plénière autogestion	The jeu
Mardi 26	9h00 – 12h30 Ateliers de projet	14h00 - 16h00 Ateliers de projet 17h00 – Forum 19h00 - Ouverture officielle	<i>Le débat</i>
Mercredi 27	9h00 – 10h30 Ateliers d'échange 11h00 – 12h30 Ateliers de projet	14h00 - 16h00 Ateliers de projet 16h15 - 17h45 Ateliers d'échange	Soirée libre
Jeudi 28	9h00 – 12h00 Ateliers de projet	14h00 – 17h00 Restitution 17h30 – 18h30 Bilan	Soirée festive

Les représentations initiales

La méthode

Les représentations initiales ont été recueillies par des porteurs de paroles.

L'animation « porteurs de paroles » est une technique d'animation issue de l'éducation populaire permettant d'impulser le débat dans l'espace public. Cet outil peut être une action de sensibilisation à part entière ou être utilisé pour préparer une action future, pouvant avoir comme objectifs de recueillir les représentations, les demandes ou les idées sur un sujet donné et de susciter la discussion et les échanges sur un thème qui divise.

Une phrase évoquant un thème, une problématique ou une idée, est écrite sur un support de grande taille, qui est affiché sur un espace public fréquenté (rue, place, marché, centre commercial...). Les passants s'arrêtent et discutent du sujet en question avec les « animateurs ». Ceux-ci portent ensuite la parole des gens, en écrivant leurs mots (une phrase résumant leur opinion, une anecdote...) sur des panneaux qui sont eux aussi affichés. Au fur et à mesure des discussions, de plus en plus de paroles sont affichées, contribuant ainsi à enrichir les échanges.



MANGER C'ÉTAIT MIEUX AVANT !

Manger quoi ? Mieux que qui ? Avant quand ?

Des déclics

✓ « Je suis devenue végétarienne quand j'ai vu que les céréales pour nourrir nos animaux viennent du bout du monde et comment on traite les animaux maintenant. Je montre que c'est possible de vivre sans viande ! » - Juliane 29 ans.

✓ « J'ai vécu avec des végans*, ce qui m'a incité à me renseigner sur l'alimentation. J'ai commencé à arrêter la viande rouge d'abord, puis le poisson, les produits laitiers et le gluten. Avec chaque fois, des sensations toujours plus agréables en mangeant ou durant la digestion. Actuellement je m'intéresse au crudivorisme**. » - Marion 29 ans.

* Le **véganisme** est un mode de vie fondé sur le refus de l'exploitation animale. Au-delà de l'adoption d'un régime alimentaire végétalien, le véganisme exclut la consommation de tout produit issu des animaux, de leur exploitation ou testé sur eux (cuir, fourrure, laine, soie, cire d'abeille, cosmétiques, loisirs, etc.).

** Le **crudivorisme**, appelé également l'alimentation vivante, est une pratique alimentaire qui consiste à se nourrir exclusivement d'aliments crus (crudités) et souvent issus de l'agriculture biologique.

✓ « Quand je suis toute seule je mange mal. J'ai eu un déclic à Montréal en découvrant les couleurs et les odeurs du marché ! » - Emilie 26 ans.

✓ « Moi je mange mieux maintenant qu'avant, depuis que je fais attention. Les réflexions du réseau Ecorce ont été un déclic. Je vis dans un microcosme de convaincus. Quand j'en sors, je prends conscience du chemin parcouru. » - Sandrine 43 ans.

✓ « Moi, j'ai été élevé à une époque où il fallait manger de la viande plusieurs fois par jour pour devenir fort. Mon premier déclic est arrivé avec ma première copine qui était végétarienne. Donc je mange mieux maintenant mais cela nécessite une démarche active, une prise de conscience, une politique ! » - Philippe 58 ans.

Le lien à la famille

✓ « Cela m'évoque les bons desserts de ma grand-mère. Elle prend le temps de les faire. Les mamies ont toujours le petit truc en plus. Moi j'ai tendance à me laisser aller. » - Gaëtan 23 ans.

✓ « Oui, mes arrières grands-parents mangeaient mieux : proximité. Avant, je mangeais très bien... Mais maintenant que je sais je mange mieux. Mieux c'est moins simple ! Avant, je regardais les prix et maintenant plus ce qu'il y a dedans... et je ne dépense pas plus ! » - Lauranne 24 ans.

✓ « Moi, quand j'allais chez ma grand-mère, j'allais au jardin et me mijotais des bons petits plats dans une marmite. » - Arnold 25 ans.

✓ « Avant, bien avant, mes grands-parents avaient la culture de la terre. Mon boulot c'était de mettre le fumier dans les rangs du jardin. La soupe aux légumes du jardin de mamie ». - Sophie 27 ans.

✓ « C'est ma grand-mère qui m'a donné le goût de la cuisine. Quand je cuisine, je fais don de ma personne. En cuisine, tout est possible au niveau des couleurs, des saveurs, au niveau artistique... Pour moi, un repas, ça se partage ! » - Marie-Jo 46 ans.

✓ « Petit, il y a 50 ans, je passais mes vacances chez mes grands-parents paysans et producteurs. Mes repas étaient de grande qualité sans que je sois privilégié. Le rythme des saisons était marqué par les fêtes paysannes et la maturité des produits. Maintenant, avec le recul, je mesure l'impact de l'industrialisation. Ma prise de conscience a commencé avec l'arrivée de mes filles. » - Thierry 57 ans.



✓ « C'était mieux quand j'étais chez ma maman... C'était les « petits plats de maman », variés, équilibrés. J'essaie de faire moi-même : je cultive, je cuisine mais ce n'est pas toujours facile, entre le temps et l'argent. Bien manger, c'est prendre le temps de préparer ». - Fabien 30 ans.

✓ « C'est rigolo, j'en parlais hier... Quand j'étais petite, ma maman faisait à manger et ce n'était pas bon. Ma grand-mère, pendant la guerre, c'était dur à ce niveau-là. Hier, c'était simplement plus physiologique. Aujourd'hui, manger, c'est une question de goût, de plaisir et de partage ». - Caroline 32 ans.

✓ « C'est assez naturel pour moi d'éviter tout ce qui est industriel parce que j'ai grandi avec des produits du jardin. Pour moi, cela est logique de manger de cette façon. » - Julie 31 ans.

✓ « Mon père est cuisinier. Je mangeais tous les jours comme au resto mais pas forcément de saison. Maintenant je cuisine simplement mais je suis plus sensible à la qualité et à l'origine des produits ». - Miléna 23 ans.

- ✓ « J'aime manger, j'aime faire à manger. Je n'aimais pas ramasser les patates. Vers 7/8 ans, j'ai eu un déclic : je me suis mis à faire à manger avec la famille. Je trouvais ma place et je rentrais en relation avec eux. J'étais fier. » - Damien 39 ans.
- ✓ « Je remercie mes parents de m'avoir donné le goût et la culture de la nourriture du terroir. La relation avec la nourriture était différente avant, elle était plus proche du producteur. » - Anne-Sophie 32 ans.
- ✓ « Quand j'étais petite, je mangeais des kinders et du surimi. Mais un jour mon papa a fait un potager dans le jardin et j'ai retrouvé le plaisir de manger moins industriel. Aujourd'hui, je fais encore quelques compromis selon les moyens financiers et de locomotion. » - Elise 20 ans.
- ✓ « Manger c'était mieux avant que je ne sois papa. A 15 mois elle prend trop de place à table... » - Fabien 34 ans.

La recherche de cohérence

- ✓ « J'ai observé que certaines personnes cassées par la vie sont en rupture avec la nature, la terre et l'alimentation. Est-ce depuis la génération des baby-boomers ? Ou à cause des 30 glorieuses ? Des personnes issues d'autres pays semblent avoir gardé des réflexes de cueillettes et de jardinage, même en ville ! » - Juliette 38 ans.
- ✓ « C'est plus facile au quotidien, en milieu rural, d'être cohérent au niveau de l'alimentation ! » - Manu 32 ans.
- ✓ « Je soigne plus mon alimentation aujourd'hui mais c'est une démarche car ce n'est pas mon alimentation. » - Amélie 26 ans.
- ✓ « Moi, j'ai toujours bien mangé. Avant, c'était bon et équilibré mais sans grande conscience de notre impact. Maintenant, c'est toujours bon et équilibré mais cela relève d'un choix et d'une prise de conscience. Même à 10 on arrive encore à garder notre cohérence ! » - Maëlle 31 ans.
- ✓ « L'alimentation c'est mon médicament. Je mange beaucoup de légumes. Je sens que mon corps en a besoin. De même, l'ambiance du temps du repas est importante. Le temps du midi m'interroge en tant que professionnelle. » - Elise 41 ans.
- ✓ « De nos jours, tout est disponible en permanence. J'ai dû apprendre à l'âge adulte le rythme des saisons via les AMAP, chose qui était peut-être naturelle avant. Je conçois la recherche de cohérence comme un acte militant. » - Marie-Laure 27 ans.
- ✓ « Avant, quand j'étais à la Réunion, la nourriture était au cœur de ma culture, mais sans préoccupation au niveau de ma santé et de l'environnement. En arrivant en métropole, ma vie étudiante et mon engagement associatif m'ont ouvert les yeux. Aujourd'hui, l'alimentation fait partie intégrante de ma recherche de cohérence. » - Manu 32 ans.
- ✓ « Je suis nostalgique de la période des chasseurs-cueilleurs. On devait connaître la nature et compter sur sa tribu. Il y a 5 ans encore, je vivais en ville et mangeais bio. Aujourd'hui, je vis à la campagne et me nourris des productions de mes proches et des cueillettes de saison. » - Esther
- ✓ « Moi, tous les jours il y a soupe avec des produits frais sinon ce n'est pas de la soupe. Sortons de la cuisine standardisée et laissons libre la créativité ordinaire ! » - Philippe.

✓ « J'ai choisi un type de lieu pour travailler par rapport à la qualité de vie que le lieu pouvait m'apporter, notamment au niveau de l'alimentation. J'ai des amis qui venaient chez moi car je cuisinai, cela a créé du lien social. Importance du contenant pour mettre en valeur le contenu. Et vice versa. Ce m'a amené à faire de la poterie. » - Tom 23 ans.

✓ « Avant pour s'empoisonner, c'était un choix. Maintenant pour ne pas s'empoisonner c'est un combat. Et pour après, on fait quoi ? » - Florence 33 ans.

Et d'autres représentations

✓ « Avant on pouvait manger des cerises gratos en ville. Avant mes parents me payaient du bio, maintenant j'ai plus les moyens. » - Ida 19 ans.

✓ « L'amour c'est comme en cuisine, il faut savoir réinventer, goûter... » - Damien 39 ans.

✓ « Ce sont les multinationales qui dirigent. Je me sens impuissante et en colère ! » - Hélène 29 ans.

✓ « J'ai bouffé Sodexo pendant 20 ans et aujourd'hui, c'est quand même meilleur ! A la campagne, ma famille mange plus léger mais ils continuent à être de bons vivants à table. » Seb.

✓ « Quand j'étais petit, je ne mangeais pas mieux qu'aujourd'hui. Je manque d'une éducation nutritionnelle. Je n'ai pas le souvenir qu'on m'ait appris l'équilibre alimentaire et en plus à l'école, on nous forçait à manger. Aujourd'hui je travaille personnellement à cette éducation ». - Arnaud 43 ans. « Je mange n'importe comment et n'importe quand et pour moi y'a pas d'avant mais je réfléchis à l'après. » - Charly 29 ans.

✓ « Avant y'avait du plomb dans le faisand, maintenant, y'a même plus d'os dans le poulet... »



Ateliers d'immersion

6 ateliers se déroulèrent en parallèle le lundi matin et jusqu'en début d'après-midi pour s'immerger dans la thématique et formuler des idées de projet.

1. Du beau, du bio, du vrai

Cantines, restaurants scolaires, restaurants collectifs en entreprise, maisons de retraite, hôpitaux... ce sont 73 000 structures en France qui proposent des repas. De plus en plus de communes, départements, régions et établissements s'essayer à introduire du bio dans leurs repas. Qu'en est-il dans le Tarn ? Quelles actions, quelles expériences ? Quels sont les leviers et les freins ?

2. Les délicieuses mal aimées de la Montagne noire

Un atelier pour découvrir les plantes comestibles, médicinales et sauvages du Tarn et de la Montagne noire et apprendre à les transformer. Comment les reconnaître, les cueillir et les cuisiner avec des recettes simples et savoureuses, surprenantes et pleines de vitalité et de santé tout en respectant la réglementation ?



3. Agro-industrie et paysannerie, le choc des cultures !

Un collectif de paysans installé en EARL (exploitation agricole à responsabilité limitée), un groupe industriel de l'agro-alimentaire... visite d'une ferme collective en polyculture et d'une usine de produits agro-alimentaires. Deux modèles, deux visions différentes. Opposition ou complémentarité ?



4. Court-circuit ou circuit-court ?

Dans le Tarn, on dénombre 1 350 producteurs qui pratiquent la vente directe, une vingtaine de magasins d'alimentation biologique et une trentaine d'AMAP (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne). De l'alternative locale au consomm'acteur citoyen.

5. Partageons les jardins, c'est possible



Les jardins collectifs contribuent à des objectifs de santé publique, de cohésion sociale, de lien à la terre, de pédagogie et de pratiques écoresponsables. Visite d'un jardin d'insertion et d'aide à l'accès à une sécurité alimentaire, les « Jardins du cœur », puis rencontre d'un animateur de « Partageons les jardins », association de promotion et de mise en réseau des activités de jardinage sur la région toulousaine.

6. Que l'aliment soit ton médicament

Comment tirez le meilleur parti des cadeaux de la nature au travers d'une initiation aux principes de l'alimentation vivante et à leur application pratique pour éduquer au goût, à la diversité ? Nous avons cuisiné « vivant » en préservant les saveurs et les éléments vitaux des aliments pour allier plaisir, découverte culturelle et santé.



Phase de questionnement

Suite aux ateliers d'immersion, les groupes ont proposé des pistes de projet. Ils ont formulé, partagé, analysé... les questions, les impressions issues des ateliers de terrain.

Le groupe est passé d'une sphère d'expériences touffues à des propositions méthodiques, au moyen de l'échange verbal, de l'argumentation et de la négociation.

- Comment reconnaître les différents modes de production notamment au travers des labels pour pouvoir faire des choix de consommation ?
- Consommateurs-producteurs quelles relations ? quels engagements ?
- Se mettre ensemble pour vendre, se mettre ensemble pour acheter, se mettre ensemble pour produire ! Se mettre ensemble pour vendre, acheter et produire.
- Comment remettre du lien social dans l'alimentation ?
- La paysannerie (production, transformation, commercialisation) outil d'EE pour développer l'économie sociale et solidaire.
- Comment dépasser nos peurs et celles des autres pour répondre à nos « faims » ?
- Comment faire consommer la production d'un jardin partagé face aux normes et aux lois restrictives ?
- Comment passer de consommateur à « transformateur » ?
- Comment augmenter l'efficacité des filières et des réseaux d'approvisionnement des collectivités (en bio) pour faire perdurer les projets (équilibre et autonomie) liés à la bonne bouffe ?
- Quelles sont les échelles pertinentes (et quels acteurs) pour travailler sur cette question de réseau et la question du circuit court pour les collectivités territoriales ?
- Comment mobiliser / impliquer les collectivités en vue de la mise en place d'un projet jardin ?
- Technologie et écologie : opposition ou complémentarité ?
- Quelle bio éthique et locale pour le plus grand nombre ?
- Quels moyens mettre en place dans un projet de jardin afin de susciter l'échange, le partage, la solidarité, la transmission, l'entraide.

LES ATELIERS DE PROJET

Le groupe d'organisation c'est emparé des questionnements issus des ateliers d'immersion pour proposer des ateliers de projets. Chaque participant s'est positionné sur un des ateliers de projet et s'est ainsi engagé à participer à l'aventure collective de son groupe jusqu'à la phase de la restitution finale.

Chacun des 7 groupes constitués s'est emparé des idées regroupées pour son atelier pour cerner plus précisément son projet et son cadre de progression. Une fois le projet formulé, il faut passer à l'investigation : chercher des réponses, vérifier des hypothèses, expérimenter de nouvelles pistes... Bref, plonger la tête la première dans la structuration du champ de connaissances et d'aptitudes nouvelles.

Comment va-t-on s'y prendre ? Avec quelles démarches ? Avec quelles techniques ? Sur quel terrain ? Qui doit-on rencontrer ?... Le projet s'élabore et s'affine entre les propositions des participants et les conseils d'une personne référence du groupe d'organisation. C'est le « co-pilotage du bateau » qui est à déterminer. Les thèmes choisis proviennent des questionnements des participants, c'est leur projet de recherche. Ils partent en recherches, en investigations, en enquêtes... en actions. Celles-ci donnent lieu à une restitution active devant tous les participants.

1. Pourquoi et comment intégrer les nouvelles pratiques alimentaires dans un cadre collectif ?

Ressources utilisées

Les gens, les rencontres, les échanges, les expériences individuelles...

Les moments clés

- Tour de table pour exprimer nos expériences, nos attentes et notre interprétation du sujet.
- Reformulation et définition de chaque terme de la question pour cibler le comment du problème.
- Enquêtes (appels téléphoniques, rencontres internes et externes du lieu).
- Restitution globale des enquêtes au groupe, réflexion et synthèse.
- Préparation de la restitution et remotorisation des temps fort des interventions.
- Restitution aux autres groupes.

Restitution

Présentation théâtrale et participative : un cuisinier de restauration collective tente de répondre aux attentes diverses et variées pour satisfaire les exigences alimentaires des consommateurs.

Certaines phrases lues pendant la restitution sont issues d'entretiens que le groupe projet a menés durant sa démarche d'investigation et de rencontres avec des acteurs locaux (ex. : maison de retraite, marché de Castres, cuisiniers de structures d'EEDD et participants aux rencontres ayant des régimes alimentaires particuliers). D'autres phrases ont été grappillées lors des différents temps d'échanges formels et informels de ces rencontres...

- « Chez nous, c'est 98 % de bio. Je compose avec une dizaine de producteurs. On est en confiance, c'est une démarche globale. »
- « Le lait de soja, c'est trop cher. »
- « Fournir les collectivités, c'est pas interdit ça ? »
- « C'est difficile de trouver des producteurs. »
- « Les nouvelles pratiques alimentaires ça n'existe pas. Crudivore, ça revient tous les 20 ans et c'est même millénaire. »
- « Crudivore et en bonne santé ! »
- « Une vraie purée, c'est avec du lait de vache. »
- « Fournir les collectivités, c'est mal payé. »
- « Je cours toujours après les plats ; je ne mange jamais en même temps que les autres. »
- « On fait des plats bien en sauce : l'intérêt c'est qu'ils soient consistants. »
- « On visait 10 % de local. »
- « En tant que végétarienne, je ne veux pas me justifier à chaque repas. »
- « On ne sert pas halal ici, c'est une structure laïque. »
- « Pâté végétal ?! »
- « Cette dame mangeait bio chez elle. Ici en maison de retraite, ce n'est pas possible. Elle s'y fait. »
- « Des lasagnes sans viande... Ce n'est pas des lasagnes. »
- « Pour faire baisser un peu les tensions, je mets un peu de viande. »
- « La soupe d'ortie, c'est trop bon ! »
- « Madame Farine n'aime pas trop le poisson. Monsieur Croquette mange lissé et sans sel. »
- « Les cuisiniers sont souvent réticents ; ils se retranchent derrière le prix. »
- « Le moment du repas, c'est tendu. »
- « Moi mon objectif c'est que les enfants se fassent plaisir. »
- « On a essayé de diminuer la viande au monastère mais ça a été un échec. »
- « La participation à l'épluchage, c'est moins de gaspillage. »
- « Je pose ma différence sur la table. »
- « Manger local, c'est loin. »
- « Moi je suis fils de paysan, je buvais le lait au pis de la vache. »
- « Moi, quand je cuisine, je transmets tout mon amour. »

2. S'écouter dans nos choix alimentaires : quelle place pour nos sens ?

Problématique

« Etre à l'écoute de soi-même pour devenir conscient de nos choix alimentaires : une place centrale pour nos sens »

Utiliser nos sens pour nous libérer de nos conditionnements et croyances.

Les régimes alimentaires non choisis (problèmes de santé) : écart entre ce que veut la tête et ce qu'impose le corps.

Nos premiers échanges nous ont permis de nous rendre compte de l'aspect particulièrement personnel et subjectif de nos choix alimentaires.

Nos choix alimentaires sont-ils vraiment des choix ? En effet, ils sont facilement conditionnés par notre éducation, nos vécus personnels, nos croyances et convictions, notre perception du monde en général et par la pression commerciale. Se connecter à nos sens nous permettrait de retrouver une réelle conscience dans nos choix alimentaires.

Ressources utilisées

- L'expérience et le vécu de chacun.
- Utilisation de la respiration pour s'intérioriser et permettre une écoute sensorielle.

Les moments clés

- Dialogue, échange, représentations initiales : s'écouter chacun son tour pour apprendre à se connaître et à découvrir le point de vue et le ressenti de chacun.
- Expérience dans la nature : création d'un vécu collectif et individuel : se retrouver dans la nature avec soi-même et les autres. Importance de la nature pour se reconnecter avec nos sens. Importance de la respiration.
- Retour collectif sur le retour de chacun : chacun exprime ce qu'il a ressenti individuellement et collectivement.
- Expérimentation de dégustations yeux bandés, oreilles bouchées, manger avec les doigts.
- Expérimentation du jeûne.
- Expérience dans la nature : écoute sensorielle et écoute subtile : retour dans la nature pour appréhender nos sens de manière plus ciblée : connexion avec un arbre, une plante pour pouvoir mettre des mots sur nos ressentis.

Propositions du groupe

- S'encourager à approfondir le ressenti, sans jugement.
- Expérimenter, prendre le temps.
- S'interroger sur la place de nos émotions lorsque nous mangeons. Qu'est-ce qui a faim quand j'ai faim ? Qu'est-ce qui est le plus fort entre ma tête et mon corps ? Je mange donc je suis ?

Restitution

Expérience personnelle dans un cadre collectif.

Une visualisation de nous mangeant notre plat préféré. Observation de nos ressentis.

Trouver un équilibre entre les raisons de nos cheminements et le résultat de notre vécu.

3. Comment susciter l'échange, le partage, la solidarité, la transmission, l'entraide dans les projets liés aux jardins ?

Les moments clés

- Tour de présentation : Ce moment nous a permis d'exprimer en amont les raisons de notre présence, ce que nous cherchions dans cet atelier. Nous avons de suite exprimé le fait que le jardin ne serait qu'un support.
- L'expérimentation : Jeux coopératifs de connaissance puis de confiance proposés ou co-construits. Dès les premiers instants de notre rencontre, le jeu et la mise en route dynamique ont fait partie intégrante de la vie de notre groupe.
- Mise en situation : Suite aux premiers jeux, nous avons construits ensemble une action. Chacun a proposé une envie d'action, nous avons organisé la réalisation des tâches, défini une limite de temps (30 min) puis réparti la réalisation entre les membres du groupe. Le résultat de cette mise en situation a repris symboliquement les valeurs des expérimentations. Cette mise en situation avait pour objectif de répondre à la question : Comment transférer la coopération et ses valeurs à la vie quotidienne ?
- Débriefing et analyse : Discussions autour de nos ressentis lors des expériences, après chaque jeu.
- Moments informels : Observer une libellule au bord de la mare, partir en balade, s'échauffer par des jeux dynamiques, être simplement dans le rire ou la contemplation nous ont permis de lâcher prise, de s'autoriser à expérimenter. La pendule nous a d'ailleurs échappé.
- Retranscription : Après avoir écrit individuellement nos idées majeures, nous sommes retournés au jardin pour tenter de raccrocher l'ensemble de nos résultats à la thématique. Même si nos discussions ont parfois dévié, nous avons pu nourrir notre réflexion, cette fois dans l'échange formel et moins dans le jeu.

Ressources utilisées

Les expériences et compétences du groupe ont suffi à nourrir notre réflexion. Les immersions ont nourris ces réflexions.

Dynamique de groupe

- Ecoute
- confiance
- Bienveillance
- partage
- Respect
- échange
- Solidarité
- Coopération
- Rire
- Lâcher prise
- Agréabilité !
- Plaisir

Restitution

Nous avons choisi de partager avec le grand groupe ces notions de confiance et d'expérience que nous avons vécues pendant la semaine, en proposant :

- Un jeu de confiance (Le Brin d'herbe, aussi connu sous le nom de bouteille ivre).
- Une action de co-construction : chaque participant va recevoir un petit carré de carton sur lequel il va devoir représenter une action qu'il aimerait mettre en place dans le jardin. Chacun aura pour cela à sa disposition : des crayons, des feutres, de la colle naturelle, les éléments qui l'entourent. Les participants devront ensuite apporter leur bout de jardin et le disposer avec les autres de manière à constituer un jardin commun.

La restitution n'a pas totalement permis de faire vivre l'intensité de ce que nous avons ressenti au sein de notre groupe. À la fois, quelle restitution aurait pu retranscrire 3 jours d'expériences de groupe à 9 personnes ? C'est une expérience qui doit se vivre dans son entier pour pouvoir être ressentie pleinement.

4. Produire, transformer, vendre, acheter, manger : l'EE moteur du faire ensemble ?

Problématique

Comment créer du lien entre producteurs et consommateurs, quels outils pour faire ensemble ? Comment l'EE peut-elle être moteur pour favoriser ces liens ?

On est parti d'une thématique très large, pour arriver à une production très concrète : un outil d'EE qui sensibilise aux différents modes de consommation, en montrant l'impact social, économique et environnemental sur un territoire.

Notre problématique a donc évolué vers : Comment illustrer les impacts de nos modes de consommation sur un territoire, comment sensibiliser au mieux vivre ensemble ?

Ressources utilisées

Personnes ressources : Manu et Thierry de la Pouzaque, Elisabeth Ait-Larbi (maraichère bio à proximité de la Pouzaque).

- Partage d'expériences.
- Internet.

Les moments clés

- Tour de table : pourquoi nous avons choisi cet atelier ? Qu'est-ce qui nous intéresse dans la thématique ? Quels projets/expériences avons-nous en lien avec la thématique ?
- EE : Moteur du faire ensemble ? Identification de plusieurs thématiques : éducation au goût, monnaie locale (comment elle peut être un catalyseur des projets collectifs ?).
- EE = Catalyseur du faire ensemble.
- Travail en petits sous-groupes :
 - Education au goût : circuits courts de la Pouzaque
 - Modes alternatifs de consommation
 - Monnaies locales
- Choix de se lancer dans la conception d'un jeu
- Préparation de la restitution

Dynamique du groupe

- Réflexion
- Rires !
- Envie de jouer

Restitution

Démonstration du jeu de cartes conçu pendant le projet.

La forme de restitution nous semble pertinente, mais le temps de préparation était assez court. Le matin même, le jeu n'était pas encore finalisé, on était encore en train de se mettre d'accord sur les règles et la forme.

Les perspectives

L'idée du jeu peut être reprise et adaptée selon les différents besoins. Le jeu reste à finaliser, mais il est utilisable et adaptable selon les différents besoins.

Le travail sur les différentes formes de distribution des produits locaux donne une idée de la diversité et de la complexité de la problématique.

Au niveau personnel, la réflexion et l'échange était très enrichissants.

5. Quelles démarches des acteurs de l'EE pour développer des projets/actions avec les collectivités territoriales ?

Problématiques

- Qu'est-il possible de faire dans les territoires pour faire progresser les dynamiques de recherche de cohérence dans les restaurations collectives ?
- Comment le faire ? Comment travailler avec/aux côtés des collectivités territoriales pour mettre en œuvre de tels projets ?
- Qu'est-ce qui se joue dans la nature des relations entre collectivités territoriales et structures d'EEDD ?

Les moments clés

- L'interconnaissance au sein du groupe : cette phase a été importante pour permettre à chacun de mesurer où il était, la dynamique à venir du groupe à 8 personnes passait par là.
- Décortiquer, déconstruire, s'approprier la question de l'atelier-projet : apprivoiser les mots, le sens que chacun de nous y associait, le tout pétri de nos vécus personnels en lien avec le sujet. Moment de tâtonnement avec un peu d'inertie qui a été payant plus tard.
- Préparer les entrevues avec les élus présents à l'inauguration des rencontres.
- Quelles questions leur poser ? Quelle posture physique adopter, comment aller à leur rencontre ? Comment arriver aux réponses que nous voulions avoir ?
- Formation des différents groupes en fonction des élus interrogés.
- Débrief des entrevues : ressentis individuels, ce qu'on en a retenu/appris/compris.
- Elaboration d'une mise en situation (un rdv entre une association d'EE et des chargés de mission de collectivité) + vivre cette expérience + ressenti et débrief de l'expérience. Ce qui a nécessité un investissement de chacun dans la rédaction de son discours au regard de rôles prédéfinis collectivement.
- Exploration de ce que nous voulions faire apparaître/faire vivre aux participants lors de la restitution.

Ressources utilisées

Des expériences en interne du groupe (notre expertise d'usage !) ; Olivier, notre animateur projet sur des moments de régulation et pour la préparation du terrain avec les élus que nous avons rencontrés ; le téléphone portable de l'invitée mystère, l'armoire à déguisement...

Propositions du groupe

Des vigilances : sur les postures professionnelles à adopter dans les contacts avec la collectivité territoriale.

Une pincée de personnes au sein du groupe avait de l'expérience dans le travail mené avec des collectivités ce qui a permis un partage des connaissances, notamment concernant les différentes étapes de mise en œuvre d'un projet avec les collectivités.

Dynamique du groupe

- Basée sur l'écoute.
- Dense au regard des temps de réflexion.
- Montée progressive vers des prises de conscience, des déclics sur la thématique.
- Plein d'idées pour la restitution.

Restitution

Mise en scène d'une fiction, telle un scénario d'anticipation.

Une volonté de "fabriquer" du souvenir pour les participants, le tout doublé d'une envie de mettre en scène une fiction, qui apporte un regard décalé... l'intention étant de susciter chez les "spectateurs" l'envie de réfléchir sur leur contexte de relations avec les collectivités... peut-être un peu « capillotractée » comme intention !

La restitution fut l'occasion de réinvestir des éléments perçus et compris par l'ensemble du groupe ; en ce sens, elle était pertinente. Les ressorts de la mise en scène ont bien fonctionnés (des personnages vraiment incarnés pour rendre cette fiction la plus réaliste possible) : les différents ressorts étant l'humour, le climat -solennel- instauré pendant mais aussi un peu avant avec l'annonce du crieur. Même si le temps de préparation fut bref, cette restitution a permis une cohésion de groupe où chacun, à travers son rôle, a pu trouver sa place.

1^{ères} rencontres nationales des collectivités territoriales du 28 août 2014.

Discours des différents partenaires

« J'ai l'immense plaisir de vous accueillir ce soir sur notre commune de Pouzaque, sans nos modestes bâtiments techniques pour l'inauguration de nos premières rencontres nationales des collectivités territoriales.

Merci aux représentants associatifs présents ce soir qui confirment par leur venue l'intérêt soutenu porté à notre mission.

Merci à vous, chers amis, représentants et acteurs qui travaillez et faites vivre au quotidien les valeurs de simplicité et de cohérence de nos collectivités territoriales.

Cette année 2014 sera à marquer d'une pierre blanche dans mon mandat de maire, car je suis extrêmement fier d'accueillir ces rencontres qui nous permettront à tous d'échanger sur nos pratiques et nos projets au sein de nos collectivités territoriales.

Avant de confier la parole à Madame Ségolène BATEAU, Ministre de l'Extérieur, je vous rappelle que vous aurez besoin de votre téléphone portable pour notre habituelle consultation de fin de discours et j'en profite pour remercier nos deux formidables techniciens municipaux bénévoles qui seront en charge de recueillir vos messages. »

Thierry, maire de Pouzaque

« Bonjour à toutes et à tous,

En ce jour de 28 août 2064, et dans le cadre de ces 1ères Rencontres Nationales des Collectivités Territoriales, et en tant que ministre de l'extérieur, il me fallait d'être présente parmi vous tous ici ce soir, au village de la Pouzaque.

Tout comme le diront mes collègues qui me suivront peut-être, il est vrai que la situation que vous vivez actuellement est complexe. C'est pourquoi et pour résoudre ce problème, il nous faut, continuer de lutter tous ensemble, et vous aurez tout mon soutien pour ce faire.

Nous savons bien que l'union fait la force et que seul certes, nous allons plus vite, mais que tous ensemble, nous allons plus loin, beaucoup plus loin !

Il ne peut être que bénéfique d'établir des relations saines, de confiance et de partenariats, entre ces trois ? Mondes, qui sont celui des associations, des collectivités, et des services de l'Etat, pour tendre au final vers un paysage sans nuage et un avenir toujours plus radieux.

Pour que nous soyons tous alors gagnants-gagnants.

Merci à toutes et à tous d'être ici présents ce soir, au village de la Pouzaque. »

Ségolène BATEAU, Ministre de l'Extérieur

« Merci Madame Bateau, je suis confus, je me rends compte que j'ai omis d'excuser le Réseau Ecole et Nature qui ne peut être représenté ce soir mais qui nous assure par le biais de son président de son soutien et de sa préoccupation pour l'avenir de nos collectivités territoriales ».

J'ai maintenant le plaisir de confier la parole à Monsieur Jean PAGNE, Vice-Président de la Province Sud-Est qui nous fait l'immense plaisir d'être avec nous ce soir. »

Thierry, maire de Pouzaque

« Bonjour à tous,

Merci à l'équipe d'organisation de mettre en place ces rencontres.

Je ne peux malheureusement pas partager la totalité de cet évènement.

Je tiens à mettre un point d'orgue sur tout le travail mené dans chaque province, dans chaque commune, qui, nous le savons tous, est au combien difficile.

Je ne peux m'empêcher de comparer la richesse de notre travail à ce formidable élixir qu'on appelle Pastis par chez nous !

Une multitude de compétences pour une multitude de plantes aromatiques.

Une multitude de créativité pour une multitude de recettes.

Une multitude d'échanges pour une multitude de dégustations.

Une multitude de bruits pour une multitude d'odeurs !

Alors faisons-nous entendre et profitons de ces rencontres pour renforcer notre lien avec les associations, sans qui, notre travail n'en serait pas là aujourd'hui.

Merci aux associations pour leur soutien moral et financier !

Merci à nos 2 charmantes représentantes ici présentes ! »

Jean PAGNE, Vice-Président de la Province Sud-Est

« Conseillères et conseillers l'heure est grave !

Nous, collectivités, vivons depuis maintenant trop longtemps une période très difficile : les actions et projets du territoire ne se font plus sans le soutien et le partenariat avec les associations.

En ma qualité de président de province je tiens à remercier la présence des associations, des agents et bénévoles territoriaux, des conseillers et conseillères et Mme la ministre.

J'espère que ces rencontres vont nous permettre d'impulser des démarches innovantes et novatrices sur notre territoire.

Merci à toutes et à tous. »

Jean-Claude PAPAYOU, Président de la Province du Sud-Oues

« Nous avons bien avancé depuis la création de l'association alors qu'il y a encore 75 ans, les gens ne savaient reconnaître l'ortie qu'en s'y piquant !

A présent que nous sommes bien implantés sur le territoire avec de multiples partenariats internationaux grâce au réseau webcratie, la nature a repris ses droits de nourricière et de guérisseuse.

De plus nous continuons grâce à nos adhérents de plus en plus nombreux à promouvoir la transmission de ses savoirs et savoir-faire ancestraux trop longtemps oubliés.

Continuons en ce sens, tous ensemble, hommes et femmes de nature !

Merci »

Charlotte SAUVAGE, Présidente de l'association « Sauvage et Bon »

« Bonjour à tous et merci d'être présents ce jour.

Je me présente, Sandrine Bicoins, présidente de l'association EcoFric, une association nationale qui regroupe plus de 20 000 adhérents.

Le but de notre association est le recyclage des billets de banques. Grâce aux différents bénévoles de l'association nous avons pu récolter les nombreux billets de banques devenus inutiles pour leur donner une autre vie : robes, nappes, vêtements, mouchoirs...

Vous, élus, qui avez des difficultés, nous comprenons vos doutes, vos craintes. Mais sachez que les associations sont là pour vous accompagner dans cette phase difficile de démondialisation. Vous avez notre soutien financier et moral alors ne baissons pas les bras et continuons à agir ensemble...

Et si vous avez des billets de banques dans vos poches ne les jetez pas, mettez-les dans le chapeau et nous les recyclerons.

Merci ! ».

Sandrine BICOINS, Présidente de l'association « EcoFric »

Réponses collectées suite au traditionnel « moment de consultation » après le discours des 1ères rencontres nationales des collectivités territoriales du 28 août 2014

La question du sondage d'opinion était : « **Pour vous qu'est ce qui est déterminant dans la relation de travail associations-collectivités ?** »

Chacun était invité à envoyer sa réponse, ou ses réponses, dans les 2 heures qui suivaient la fin du discours par SMS sur un numéro de téléphone affiché (ouverture de la ligne exceptionnellement pour l'occasion grâce au fort soutien du Réseau Ecole et Nature !).

Les résultats ont été affichés au moment du dîner.

Voici les (toutes) les réponses reçues :

- L'écoute
- La confiance
- Confiance, bienveillance, envie, honnêteté
- Les finances ! Et les rencontres surtout

- La confiance, les croissants en début de réunion
- Coopération et dialogue
- Faire ensemble, co-construction des projets pour un meilleur ancrage dans les territoires et pour le développement durable et tout ce que vous voulez.
- La connaissance de l'évolution de son territoire (histoire, activité économique.)
- La communication
- Je ne sais pas. Je n'y comprends rien au bordel administratif (...)
- La confiance

Mais aussi : la langue de bois, la séduction, les conventions de partenariat (contrairement à la prestation de service).

Côté statistiques : sur environ 50 personnes présentes lors de ce discours d'inauguration, nous avons reçues ces réponses de 14 personnes différentes. Merci à eux pour ce grand moment de démocratie !

Les perspectives

- La façon de travailler au sein du groupe peut être transférée dans la vie professionnelle, sous réserve d'avoir à travailler sur un sujet impliquant la sphère d'acteurs "collectivité territoriale"...
- Travail qui a sans doute pour la plupart permis de lever des appréhensions, et donc énorme acquis pour les futures rencontres avec ces partenaires. Mise en évidence d'un certain nombre de savoir-faire et savoir-être pour établir et entretenir ces relations de travail qui peuvent conduire à une envie de formation. Moments et postures clés identifiés directement utilisables dans nos relations. Mise en évidence des bonnes questions à se poser quand on aborde ce type de projet.
- Regard d'un membre du groupe : « Un travail qui a pour moi tout son intérêt d'un point de vu professionnel. Il me sera amené à mettre en place des partenariats avec différentes structures dont les collectivités. Le travail que l'on a mené ensemble m'a permis d'acquérir des savoir-faire tant sur les relations professionnelles que sur le travail en équipe, en interne et en externe ».

Pour les membres du groupe, ce qui peut apparaitre comme transférable dans une vie professionnelle, et personnelle parfois, c'est la dimension de l'écoute active, la compréhension des logiques d'acteurs, les jeux de stratégie politique...

6. Le temps du repas, un rituel menacé ?

Problématique

Le temps du repas est-il menacé ? Qu'est-ce qui est menacé ? Quels sont les rituels ? Qu'est-ce qui est à préserver ?

De quel droit peut-on modifier le rituel de chacun ? Quelle est la légitimité ?

Les rituels sont différents en fonction de la culture, de l'histoire, du vécu.

Le constat de départ était que le rituel était perçu comme négatif mais comme un temps évolutif.

Ressources utilisées.

Site internet de l'UNESCO

Le cuisinier de La Pouzaque : regard et connaissances professionnelles sur les mécanismes liés à l'alimentation.

Expérience antérieures personnelles.

Propositions du groupe

Créer des mises en situation qui cassent les rituels sur les temps de repas.

Les moments clés

- Mise à nu lors des premiers échanges pour décortiquer et pointer les rituels en se basant sur nos expériences personnelles et professionnelles.
- Expérimentation des acteurs du projet pendant un repas, les yeux bandés.
- Echange des ressentis sur l'expérience vécue - temps collectif et échange individuel - expression de réactions fortes.
- Expérimentation d'une mise en situation « surprise » : magner mouliné.
- Echange sur les ressentis à chaud, réaction violente et besoin d'un accompagnement personnalisé pour les expérimentations.

7. La paysannerie et ses nouvelles pratiques alliées de l'EE ?

Problématique

Comment faire de l'EE chez ou avec des paysans qui développent de nouvelles pratiques ?

Comment, nous éducateurs à l'environnement, pouvons-nous travailler et faire ensemble, avec des petits paysans et des agriculteurs de petites tailles ?

Attention à ne pas oublier l'agriculture conventionnelle et ne pas travailler « entre nous ». L'idée est de ne pas créer d'opposition entre « jeunes » et « anciens » agriculteurs.

Ressources utilisées

- Intelligence du groupe
- Visite d'immersion
- Témoignages
- Jean-Christophe, le crieur

Les moments clés

- Micro-trottoir (ouverture du débat aux autres).
- Visite chez un agriculteur conventionnel.
- Création d'une maquette d'une ferme collective (débat, entente, coopération, rigolade, réalisme...) avec vision d'une agriculture alternative et soucieuse de l'environnement.
- Préparation de la restitution (participation du public, faire vivre ce que l'on a vécu...).

Restitution

Les agriculteurs partent en vacances et confient leur exploitation aux participants des rencontres qui doivent la gérer.

ATELIERS D'ÉCHANGES, DE RÉFLEXION ET DE PRATIQUE

Pesto maison aux plantes sauvages

Animation : Juliette Cheriki-Nort et Marie-Laure

Recette :

Mais le pesto, quésako ?

Un pesto contient :

- Des plantes aromatiques (origan, ortie, serpolet, achillée...)
- Huile d'olive
- Ail
- Citron

Les règles de la cueillette :

- Un panier par personne.
- Privilégier les paniers en osier ou sacs en tissu plutôt que des sacs plastiques pour mettre les plantes cueillies.
- Ne cueillir que les plantes bien identifiées.
- Ne cueillir que ce dont on a besoin.
- S'assurer que le lieu choisi ne recèle pas de pollution importante (bords de route, champs agricoles...).
- Cueillir les feuilles jeunes et tendres.
- Bien nettoyer les plantes cueillies (eau+ vinaigre blanc).

Notre recette :

- 1 petite poignée de plantes sauvages (une seule plante ou un mélange de plusieurs en fonction de ce que vous aurez ramassé : origan, ortie, serpolet, achillée, plantain, chénopode...)
- 1 petite poignée de pignes (pignons de pin, noisettes, noix...).
- 2 ou 3 gousses d'ail (selon votre goût).
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- 1 cuillère à soupe de jus de citron.
- 1/2 cuillère à café de sel.
- Mixer les plantes dans un Blender. Ajouter les autres ingrédients. Goûter et ajuster les assaisonnements en fonction de vos goûts.



Témoignage : Mon voyage à vélo à la découverte des expériences écologiques porteuses d'espoir

Animation : Maurice Wellhoff

Quand on prend sa retraite, on peut réaliser un rêve pour inaugurer une nouvelle vie. Directeur du Loubatas jusqu'au 1^{er} septembre 2013, je suis donc parti 40 jours en mai/juin 2014, faire un tour de France en vélo + train, à la rencontre d'anciens salariés du Loubatas, qui ont réalisé des projets : fermes bios collectives, gestion de centres d'accueil...

J'ai emprunté le plus possible les voies cyclables, en particulier celles suivant le canal d'entre deux mers de la Méditerranée à l'Atlantique.

J'ai été invité par des amis du Réseau national Ecole et Nature et j'ai rencontré d'autres personnes ou groupes qui développent des projets démontrant qu'un autre monde est possible respectueux des hommes et de la planète.

Je n'ai pas fait d'exploit sportif, roulant à mon rythme, avec des bagages légers.

J'ai réalisé un carnet de voyage avec des dessins, textes, photos, témoignages, herbier, citations...

Si vous voulez en savoir plus vous pouvez consulter le blog:

<http://mauricevelotour.wordpress.com/>

Happy-culture : initiation à l'apiculture

Animation : Elise Poirot et Arnaud Gharbi

Présentation

- Comment utiliser des ruches en EEDD ?
- Transhumance des ruches en fonction de la végétation alentours et de la floraison (saison) -> sélection d'un type de miel.
- Echange de services entre l'homme et l'abeille (domestique).
- 80% de la pollinisation est assurée par l'abeille (sauvage et domestique) -> énorme rôle dans le monde vivant.
- L'abeille est un être social au service de la collectivité, production collective de miel pour les générations futures.
- Sensibilité des abeilles à l'humeur et à l'état d'esprit de l'apiculteur ! Sensibles aux vibrations, aux gestes brusques, et à la confiance....
- Lien entre la nature et l'apiculture : l'apiculteur sait quel miel il aura et à quel moment récolter s'il connaît bien la floraison des types de plantes présentes aux alentours - Exemple : récolter à la fin de la floraison des châtaigniers avant qu'il n'y ait du miel des autres fleurs qui se mélangent.

- Chaque apiculteur doit faire comme il le sent !

Aspects pédagogiques :

- Ruches intéressantes
 - En ville et à la campagne : Une meilleure qualité peut être trouvée en ville car moins de pesticides (le miel n'est pas affecté par la qualité de l'air !).

- Dans les écoles, les centres de loisirs.
- Utilisation d'une ruche pédagogique et des images représentant le rôle des abeilles.
- Si installation d'une ruche (privée ou pédagogique), il faut faire une déclaration de détention et d'emplacement de ruche à la préfecture ainsi qu'à la chambre d'agriculture (si + de 10 ruches).
- Réglementation d'installation d'une ruche : distances minimum de 20m pour le voisinage d'une habitation individuelle et 100m pour le voisinage d'une collectivité.
- Visite d'une ruche avec des enfants : protections vestimentaires et précautions à annoncer avant (calme, explications...) - Très intéressant de montrer un rayon issu de la ruche.
- Rendre les enfants acteurs de la pollinisation
 - Planter des semis de fleurs mellifères.
 - Création d'abris à abeilles solitaires et en essaim.
 - Contribution, impact des abeilles sur des produits alimentaires connus des enfants.
- Mise en place des ruchers pédagogiques.

Idées d'animations pédagogiques :

- Planter des variétés de fleurs mellifères (jachère fleurie) et observation des abeilles sur fleur.
- Mise en pot du miel.
- Faire des bougies et des savons avec la cire.
- Cosmétiques avec cire et miel.
- Blessures et miel (api thérapie).
- Soins avec propolis.
- Pains au miel.

Attention : la cire absorbe très bien les produits chimiques.

1 ruche coûte entre 100 et 200 €.

1 essaim coûte entre 100 et 150 €.

Une coopérative d'apiculture est une ressource de matériel et d'informations.

Ressource :

- BD : les abeilles et les 7 merveilles de l'apiculture de Jean-Pierre Delpree et Christophe Prost.

A la rencontre des DEEE

Animation : Philippe Boulogne

Se confronter aux déchets d'équipement électriques et électroniques.

Commencer par des questionnements.

Faire des choix de consommation -> Se limiter à ses besoins, se poser les bonnes questions : « Est-ce que j'en ai besoin ? », « Combien de fois je vais l'utiliser ? », « si oui, où je l'achète ? ».

Une grosse partie des déchets est recyclable : intérêt à la faire ?

Comment faire pour que tout le monde soit informé et ait connaissance des points de collecte ?

Il existe des filières de recyclages identifiées (avec des points de collecte).
Recyclons.org.
Comment faire pour que le tri soit un automatisme ?

Les jeux coopératifs

Animation : Amélie Veran

Expérimentation de jeux coopératifs.

Ressources : Jeux coopératifs pour bâtir la paix - Editions Chronique sociale.



À l'école ou au travail, la compétition joue un rôle majeur dans notre vie. Dès lors, il semble juste qu'elle ne doive pas dominer le jeu car son influence est déterminante sur notre amour-propre et notre confiance en nous-mêmes. Force est de constater qu'actuellement, le jeu compétitif est plus largement répandu. Tous les types de jeux ont leur place, mais l'équilibre entre la coopération et la compétition doit être plus grand.

Jardins partagés et jardins collectifs

Animation : Cantal Ballot et Christel Jacques

Présentation

- Projet de jardin dans un EHPAd (jardin thérapeutique) : attention à bien associer le personnel soignant-accompagnant dès le départ. Dans un petit espace, installation d'une spirale à insectes avec des plantes aromatiques pour la cuisine. Potager en carré avec des bacs en hauteur. Espace de rencontres.
- Projet de jardin partagé : bénévoles des communes (installation de composteurs, cabanes éducatives, toilettes sèches), accueil des classes, envie de dynamiser les pratiques de jardinage au naturel.
- Jardin en CAT : permanence le week-end par l'association

Pour trouver un espace : 1^{er} contact : la mairie puis les particuliers, les associations...

Exemples de jardins :

- Les jardins partagés de la Viemme (5000m²)
- Le jardin extraordinaire à Hammunville (300m²)

Poterie

Animation : Tom Leveau



L'arpentage : lecture collective et sensible d'un ouvrage

Animation : Michaël Guedj

Lecture collective de « la communication non violente au quotidien de Rosenberg »

Avoir un aperçu du livre en terme et contenu grâce au ressenti de chacun.
Livre court / concret.

1. 12 participants.
2. Quelle idée se fait-on de ce livre ? (représentations initiales)
 - a. Déjà lu, optimisme, pas de texte, paix, verbal, physique ?, recette de méthodes, témoignages, améliorer son quotidien, pratique...
3. Déchirer le livre pour le diviser en 12.
4. Demander aux participants de lire les pages et de noter sur des post-it
 - a. Ce que j'ai ressenti
 - b. Ce que j'ai appris
 - c. Ce que je savais déjà
 - d. Ce que je veux partager avec le monde entier
 - e. 3 idées
5. Chaque participant présente ses post-it.
6. Former des patates de post-it et les nommer.

Cette technique permet d'avoir un aperçu du livre, de donner envie de le lire entièrement, c'est une bonne façon de découvrir un ouvrage. Permet de découvrir un

ouvrage complexe. Prétexte à parler de soi, se positionner, se situer sur un sujet. Cela permet de personnaliser un sujet. La vision collective enrichie la réflexion. C'est un bon outil pour des personnes qui n'aiment pas lire ou n'ont pas le temps de lire.

C'est un bon moyen pour introduire un débat sur un sujet.

Il est possible d'aller plus loin dans la démarche en incluant des besoins.

Si l'on prend un livre trop court, il va y avoir trop de post-it et donc des redondances.

Peut permettre de créer une culture commune pour pouvoir poursuivre un travail sur un sujet.

Les questionnements en suspens...

A quel type de public peut convenir cette méthode ?

Est-il possible de faire cette animation avec n'importe quel livre ?

Est-il possible de l'utiliser pour une analyse littéraire ?

Pourquoi déchirer le livre ? Désacraliser le livre, avoir le livre en main, créer l'inattendu, permet de se détacher des conclusions de l'auteur qui veut nous amener quelque part, permet d'aiguiser l'esprit critique.

Taille du groupe ? Pas plus de 15 personnes ?

Volonté de le tester avec un public BAFA pour aborder la législation par exemple.

Accueillir un public avec des sablés aux plantes

Animation : Juliette Cheriki-Nort

Recette des sablés aromatisés

Préparer la pâte la veille pour que les aromates aient le temps de l'imprégner.

1 œuf, 100g de sucre, 125g de beurre (salé) ramolli, 250g de farine, 2 cuillères à soupe d'aromates ou de graines (lavande, anis, thym, nigelle, sésame, aspérule odorante, reine des prés, fleur de sureau, etc...).

Mélanger œuf et sucre. Ajouter le beurre ramolli puis la farine. Travailler la pâte à la spatule puis à la main. Mélanger l'aromate à la pâte. Former avec la pâte deux ou trois « boudins » et les placer au frigo au moins toute la nuit. Le lendemain, découper au couteau les sablés en rondelles fines. Faire cuire 10 à 15 min à 200°C (surveiller la cuisson). Faire refroidir et conserver dans une boîte métallique hermétique.

Réflexion

- Importance que l'on accorde à l'accueil : temps, don de soi.
- Initiation à la découverte des plantes sauvages.
- Développer le plaisir de la dégustation.

Pistes d'utilisation :

- Kim goût : dégustation à l'aveugle
- Différents aromates permettent de constituer différentes équipes.
- Une accroche pour aller plus loin en cuisine sauvage, jardin....
- Contextualisation du sablé : ingrédients, origines, compositions....
- Public : adultes, familles, enfants, tout public.

- Contexte : randonnée, accueil sur site, démarrage de formation ou rencontres, goûter jardin, stand...
- Ne pas forcément faire les sablés avec les gens, mais les leur offrir....

Bricolage et aménagement artistique

Animation : Seb Sliva



LE JEU

Ce jeu réalisé spécialement pour les rencontres fut une occasion ludique pour se questionner sur nos achats, leurs impacts environnementaux et sociaux.

Chaque participant s'est vu remettre une enveloppe contenant une somme d'argent et une liste de critères pour faire ses courses : les repas d'un week-end pour une famille de 4 personnes.

Différents lieux étaient installés pour faire ses courses, épicerie bio, supermarché... Les participants pouvaient également participer à une œuvre caritative.

Chaque achat permet de gagner des points, en fonction des critères économiques, environnementaux et sociaux de l'article acheté. Le cumul des points permet de voir comment l'on se positionne dans nos actes d'achats.

Le jeu s'est terminé par un temps d'échange collectif.



LE DÉBAT

Animation : Michaël Guedj

"Alimentation précarité et diversité culturelle en lien avec nos préoccupations éducatives"

Le débat a été animé sous forme de « World café ». Une fois le thème du café défini et annoncé par l'animateur, les participants sont répartis en groupes de 4 personnes qui se réunissent autour de tables types « table de bar » dans une atmosphère conviviale et décontractée. Chaque groupe discute du thème pendant 20 minutes. Ils ont à disposition des feuilles de papier et des feutres pour inscrire les problématiques, les freins et les moteurs qu'ils identifient par rapport à la question posée. Puis les membres des groupes vont rejoindre des tables différentes pour les « polliniser ». Un membre du groupe restera à chaque table et servira d'hôte pour accueillir les nouveaux membres et leur résumer les idées majeures des conversations précédentes. Cette « pollinisation » se répète quelques tours, pendant lesquels les membres peuvent noter ou dessiner leurs idées sur une nappe ou un paperboard, avant que tous les participants ne se retrouvent en session plénière pour partager leurs découvertes et leurs réflexions.



PROBLEMATIQUES

Une alimentation non équilibrée.

L'Excès, l'abondance de notre alimentation.

Qui peut dire aujourd'hui ce qu'est une alimentation équilibrée ?

Le manque de diversité alimentaire.

Avoir une alimentation à faible impact environnemental.

La question du bien-être animal.

Le sens que l'on donne à l'alimentation ? Plaisir ? Se nourrir ? Compenser ?

L'oubli du sens qu'il y a à se nourrir (partage, respect de celui qui cultive, qui cuisine...).

La perte de convivialité : Les repas sont bons si les relations sont bonnes.

L'itinérance : le matériel ne permet pas de manger de façon qualitative.

Les contraintes techniques pour les repas extérieurs (micro-onde au boulot).

Comment conserver un budget raisonnable ?

La précarité face à l'alimentation.

La précarité casse tellement les personnes qu'elles n'ont plus de plaisir à manger.

Le sentiment d'exclusion dû à un régime spécifique, choisi ou non.

De plus en plus de personnes autour d'une même table avec des régimes alimentaires différents.

La différence d'alimentation au sein d'un couple ou d'une famille : Comment vivre à côté de régime spécifiques ?

Comment affirmer ses choix alimentaire face au contexte social ?

Les codes, les conventions.

Les régimes alimentaires en collectivité.

L'incohérence entre nos convictions et nos actions.

L'identité culinaire.

Comment motiver le personnel de la restauration collective pour développer des circuits courts, utiliser et transformer les produits locaux ?

Le suremballage.

Le harcèlement marketing.

Le gaspillage.

FREINS

Le manque de temps (pour les courses, la cuisine).
Le manque d'organisation. Le manque de savoir-faire pour préparer les repas.
Le gaspillage alimentaire.
L'aspect budgétaire, certains régimes alimentaires coûtent chers.
L'accessibilité de produits de qualité qui coûtent plus chers.

La télévision à table ne favorise pas le plaisir de manger.
La perte de plaisir. Le plaisir de la junk food.
Limiter l'alimentation à un besoin primaire.
La télévision nous vend des plats tout prêts à consommer.
La pression des supermarchés qui incitent à toujours consommer plus.
Les labels, un simple argument marketing. Marketing/pub.
L'effet de mode du bio par le côté sacralisation.

Offre. Difficulté d'approvisionnement.
Méconnaissance de l'équilibre alimentaire.
Les régimes spécifiques.
Les intolérances alimentaires, allergies.
Le manque de diversité alimentaire.
L'uniformité du repas pour tout le monde (un même plat pour tout le monde).
Limite physiologique (de la flore intestinale).
(Mé)connaissances médicales.

Le manque d'outils pédagogiques pour les adultes.
Image de l'alimentation.

Santé/consommation.

Le contexte socio-culturel.
Une culture culinaire limitée. Les habitudes alimentaires. Les conditionnements. Le suremballage pour les achats individuels, à l'unité.
La société du tout consommable.

Le regard des autres. La pression sociale. La norme sociale. La normalité !
La nécessité de remettre en cause des habitudes.
La peur du changement. Le refus de se mettre en question.
Heure de repas fixe. Repas du dimanche en famille qui sont interminables.

La solitude.
L'individualisme.
Le manque de confiance en soi.
La difficulté de s'affirmer.
Les croyances.
Les affects

MOTEURS

Le plaisir de manger, de manger sain. Ressentir physiquement les biens faits d'une alimentation saine. Santé (recherche d'équilibre). Etre bien dans sa tête et son corps.

Le goût des bonnes choses.

Etre plus conscient.

Partager, donner et recevoir. Faire ensemble.

Convivialité. On se nourrit autant de l'aliment que de ce qui se passe autour de la table.

La transmission générationnelle.

Retrouver le sens du repas.

La solidarité. Préparer un repas avec un public en précarité et l'offrir à d'autres personnes. Le don multiplie le plaisir.

Réaffirmer le côté anthropologique du repas ensemble, se faire du bien, participe à l'épanouissement.

Etre tolérant. Accepter les différences. Ne pas catégoriser.

Ecouter les préférences alimentaires des enfants.

Fixer une règle de vie commune, de bienveillance.

Etre respecté.

S'écouter, se respecter.

S'affirmer. Assumer ses choix, nos convictions, nos désirs.

La curiosité, l'ouverture.

La cohérence.

L'éthique. Parler avec le cœur, aborder concrètement les choses.

Adapter les horaires des repas. Moins manger le midi.

Expérimenter de nouveaux produits.

Trouver des aliments de substitution.

Changer de rôle : passer derrière les fourneaux. Au sein d'une famille, chacun cuisine à son tour pour tout le monde.

S'organiser. Se dégager du temps.

Faire simple. Les recettes faciles.

Utiliser des denrées alimentaires basiques.

La créativité culinaire.

Apprendre à cuisiner les restes.

Avoir son propre potager.

Acheter en vrac et à la coupe. Acheter local.

La découverte des légumes oubliés.

Faire des conserves cuisinées avec des légumes faciles à manger.

Amour, affectif.

Justesse. Courage.

Compassion. Altruisme.

Solution web, drive, la ruche qui dit oui.

La concertation dans le cadre d'un projet d'établissement.

Se mettre en perspective.

Le temps de maturation de la prise de conscience.
Avoir un accompagnement.

Education, sensibilisation à l'alimentation.

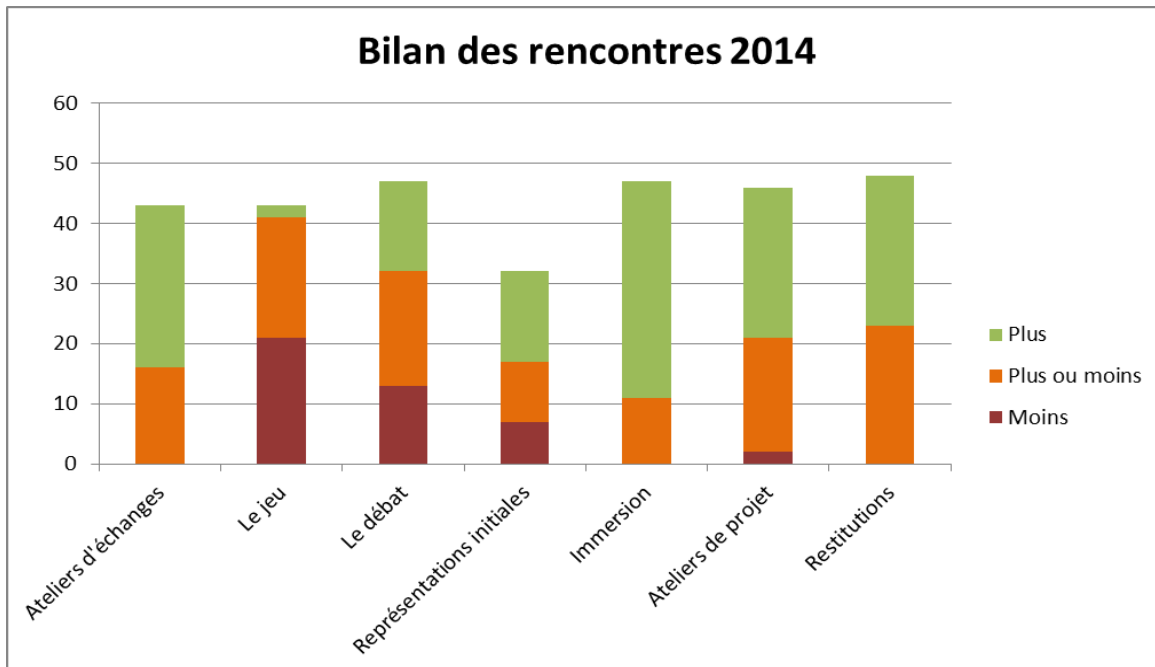
Avoir une bonne information.

Communiquer.

Utiliser les dispositifs existants (semaine du goût) pour y ajouter les valeurs environnementales.

BILAN

Les participants ont été invités à évaluer les différents temps pédagogiques de la semaine.



Les ateliers d'échanges

- Des ateliers qui ont allié diversité, convivialité, ouverture, en favorisant la découverte, le partage, l'expérimentation.
- Des découvertes intéressantes, concrètes, riches, qui donnent de la matière pour ses projets personnels et professionnels.
- Certains ateliers ont semblé peu préparés,. Il serait intéressant de valider les ateliers en amont des rencontres via la fiche où l'on nous questionne les participants sur leurs attentes. Cela donnerait plus matière à échanger.
- La multitude des ateliers proposés engendre un choix parfois difficile à faire et donc de la frustration. Certains ateliers étaient un peu trop techniques.
- La durée de certains ateliers était trop courte. Réfléchir à ne proposer qu'un atelier par jour.
- L'atelier sur les jeux coopératifs était riche et divertissant.
- Prévoir plus d'ateliers dehors !
- Multiplier les moments informels (cf. Kamishibai)
- L'atelier sur l'arpentage a été apprécié même si certains ont trouvé qu'il y avait trop de consignes.

Le jeu

- A améliorer pour plus de compréhension sur le bilan à en tirer en tant que consommateur.
- Concept riche, besoin ressenti de faire en équipe, mais de nombreux participants ont eu des difficultés à comprendre les règles.
- Peu représentatif des participants mais intéressant sur l'idée.
- Intéressant, des pistes réutilisables, même si pas complètement abouti.
- Il a manqué de temps d'échanges. Les échanges ont été insuffisants et les conclusions étaient un peu hâtives et trop tardives.
- Jeu trop orienté, culpabilisant, thématique traitée trop du point de vue économique. Mise en situation, réflexion finale trop moralisatrice.
- Un grand jeu de piste, en dehors de la Pouzaque aurait été plus pertinent. .
- Idée vraiment saine et constructive, mais qui a masqué de développement à la fin du jeu. Dommage un peu, mais chouette boulot.

Le débat

- La prestation de l'animateur a été appréciée, le sujet a été perçu comme pertinent.
- La démarche du word café est toujours intéressante, facilitatrice de parole, mais La méthode a paru trop complexe à certains participants.
- Une bonne leçon de méthode participative. Qui permet l'expression de tous et les échanges à la fois en petits groupes et tous ensemble
- Un temps riche de rencontres autour des tables, formateur, constructif.
- Echanges très intéressants même si l'opposition n'était pas vraiment présente... malgré tout, une très bonne 1^{ère} expérience pour ce type de méthode pour le moins originale
- La méthode de l'arpentage aurait été intéressante à utiliser pour la découverte du thème.
- Si la thématique et la méthode utilisée étaient intéressantes, le débat n'a pas été pertinent à toutes les tables visitées. Décevant de traiter une seule thématique, redite de table en table. Pour ce genre de débat il est plus riche d'avoir des participants de différents horizons professionnels.
- La participation de personnes extérieures a été très importante pour la richesse du débat.
- Les conclusions étaient peu satisfaisantes. Il a manqué une synthèse.
- Il a manqué un temps de débat informel.
- La question de la précarité n'a pas été abordée.
- Débat programmé à une heure trop tardive.
- Débat un peu long.

Les représentations initiales

- Un temps qui a poussé à réfléchir à ses représentations initiales...
- Très bien pour un premier contact avec un membre de groupe d'organisation
- Une bonne façon de faire connaissance, d'entrer dans la thématique des rencontres, de mettre à l'aise.
- Formateur
- Une idée très intéressante et nourrissante
- Une interview en douceur. Suggestion : l'enregistrer et transformer cela en émission de radio
- Innovant

- L'idée du porteur a été appréciée.
- Méthode originale mais difficile d'aller lire les textes affichés quand on est un auditif
- Ce temps a été perçu comme déroutant par certains participants. Le fait d'être interviewé en arrivant, sans connaître les autres participants, parfois après un long trajet gêné certains participants.
- Ce temps a semblé un peu flou à certains.

Immersion

- Les ateliers d'immersion permettent la confrontation avec la vie, la réalité, les difficultés et la créativité des acteurs pour évoluer, faire avancer les projets
- Immersion très intéressante, enrichissante et en accord avec le thème de la semaine.
- Peu de découverte, mais le plaisir d'un moment convivial dans la bonne humeur
- Connaissance, rencontres, lien
- Ecoute - Profondeur - Partage
- Emouvant - Questionnant - Immergeant
- Très pertinent pour faire connaissance avec le territoire
- Belle rencontre avec les autres et la nature
- Beaucoup d'échanges et d'émotions
- Un bel endroit et de nombreux échanges.
- Nous ne sommes qu'une plante parmi les plantes, alors ne l'oublions pas !
- Ressources tout à fait dans la thématique et porteuses de projet et d'espoir
- M'a permis une découverte qui risque de modifier mon alimentation - la santé n'est pas vraiment apparue dans les projets
- Plus de contact avec le milieu naturel pendant les rencontres.
- Une immersion qui donne matière à échanger.
- Limiter les groupes à 10 serait plus confortable. Le manque de temps pour échanger et approfondir le sujet était un peu dommage
- Très intéressant mais je n'ai pas vu d'application directe possible à l'EE

Les projets

- Forte connexion - Extraordinaire !
- Dynamiques de groupe constructives, enrichissantes à la fois pour la vie personnelle et professionnelle, des moments très forts, des échanges riches
- Première expérience de la pédagogie de projet : une ambiance de groupe, très bienveillante, constructive, et donnant envie d'essaimer !
- Belle aventure humaine.
- Les sens en éveil et du plaisir à pousser l'expérimentation ensemble.
- Démarrage difficile puis des découvertes, des questionnements, du partage, des émotions... et beaucoup de plaisir ! Une expérience privilégiée, enrichissante et inoubliable. Un beau moment de partage, Exigeant mais très riche.
- . Confiance, , plaisir, agréable, rire, sourire, beaux souvenirs !
- Liberté même si encadré
- Construction collective, à chaque problème des solutions !
- Agitateur de cerveau, de particules créatives
- Sujets vastes et intéressants, le choix fut difficile.
- Une déstabilisation des habitudes qui fait progresser, quelques difficultés d'écoute.
- Bien, avec plus de temps de pause et de relaxation.

- Intéressant mais pas évident d'expérimenter des choses concrètes. Bons échanges avec le groupe
- Une expérience à vivre pour se rendre compte des difficultés de cohésion et d'écoute dans un groupe !
- On a eu du mal à s'écouter, à coopérer, mais il y a eu du travail, de la réflexion.
- Pas toujours facile de travailler à plusieurs quand on ne se connaît pas ; seul on va plus vite, mais à plusieurs on va plus loin !
- Perdu dans le début et certaines parties du déroulé, mais fini par un éclaircissement
- Pas évident à vivre, nouveauté pour moi, il m'a manqué d'outils
- Mitigé. Perte de temps dans la discussion, peu de temps pour les rencontres...

Restitutions

- Amusantes, des réponses à la question : comment traiter le sujet de l'alimentation, par le travail de tous.
- Diversifiées - Originales - Riches - Variées - Créatives - Enthousiasmantes - Joyeuses - Vivantes - Porteuses d'espoir et de projet.
- Très belle expérience, enrichissante, dynamique et ludique.
- Le moment le plus agréable de la péda de projet. Ça inspire et ça cogite.
- Petits plaisirs gourmands
- Partage - Plénitude
- Différentes approches, amusement, enrichissant, concentration, manque d'échanges avec les autres groupes.
- Très riche, mais difficile pour notre groupe de retransmettre les moments extraordinaires vécus. Trop rapide pour partager ce que les autres ont vécu.
- Beau moment de partage. Temps de préparation un peu courte dans notre groupe.
- Pas assez de temps d'échanges, inégales, trop rapide. Pas assez de temps pour faire passer les messages.
- Pas toujours facile à comprendre mais captivant.
- Moyens techniques, façon débrouille
- Stress durant les préparations

