

ACTES DES 7^{ES} RENCONTRES RHÔNE-ALPES
DE L'ÉDUCATION À L'ENVIRONNEMENT VERS UN
DÉVELOPPEMENT DURABLE

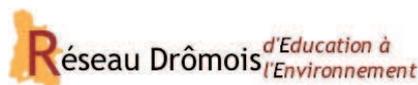
MON ASSIETTE RACONTE

Alimentation ~ Environnement ~ Santé

DU 3 AU 5 DÉCEMBRE 2008
CENTRE LE MARTOURET - DIE (26)



en partenariat avec



Sommaire

Préambule

Manger n'est pas neutre
Objectifs
Des participants acteurs
Le lieu d'accueil : Le Martouret
Les organisateurs
Des moments forts

Remerciements

Le GRAINE tient à remercier ...

Programme

Introduction

Contexte

Conférences

Conférence d'Isabelle Darnis
Conférence de Claude Veyret « L'alimentation et l'agriculture ici et là-bas »
Questions

Démarche de projet :

Les différents temps de travail
Les ateliers de terrain/projet
Atelier 2/3. La mobilisation collective pour une consommation citoyenne/Les enjeux des évolutions de la consommation pour la grande distribution
Atelier 4. Mettre en place une cantine bio, cité scolaire de Die
Atelier 5. Le réseau de fermes éducatives
Atelier 6/8. La cohérence alimentation-environnement-santé dans l'élevage / Etre cohérent, de la production à la distribution
Atelier 7. La cueillette et l'utilisation des plantes, un savoir traditionnel
Atelier 9. Jardiner pour recréer du lien
Atelier 10. La rencontre des publics autour d'une activité agricole
Atelier 12. Mettre en place un restaurant « cohérent »

Ateliers d'échanges et de réflexion

Ces ateliers ont été :
Les ateliers d'échanges et de réflexion
Education à l'environnement et éducation pour la santé : comment relier nos actions, quels ponts pour demain ?
Le paradoxe entre le respect des normes d'hygiène et les activités d'EEDD
Alimentation et souveraineté alimentaire
Aborder les différents types d'agricultures avec un public novice
Comment utiliser les plantes en éducation à l'environnement ?
Faut-il aborder les OGM et les enjeux pour la biodiversité en EEDD ?

2 Créer, développer et gérer un jardin pédagogique
Alimentation et éducation au goût dans les Accueils Collectifs de Mineurs
Mettre en place un cantine bio
La cohérence et la mallette autour du jardin
Education à l'environnement et solidarité internationale : le projet Global Classroom Initiatives

6 Le off : échanges et convivialité 58

Apér'Officiel et Forum pédagogique
Centre de Ressources

7 Concert de Douce Amère (guitare et chant)
Spectacle

8 Café/débat : les enjeux de l'EEDD

Conclusion 60

Conclusion et perspectives
Des idées à transmettre
Le vécu des Rencontres
Des perspectives...

Participants 62

Ressources 64

Ouvrages
Fiches ressources
Sites Internet
Rapports, actes
Revue
Outils et ressources pédagogiques
Vidéos
Articles
Ressources issues des échanges lors des Rencontres

Annexes méthodologiques 68

Qu'est-ce que la pédagogie de projet ?
Un pense-bête sur la pédagogie de projet
Kit de dépannage du travail en atelier de projet

Préambule

MANGER N'EST PAS NEUTRE

L'éducation à l'environnement vers un développement durable (EEDD) est une éducation à la complexité et à la transversalité. La thématique de l'alimentation permet de relier les dimensions environnementales, sociales, culturelles et économiques de nos actes au quotidien. Les choix de consommation alimentaire de chacun d'entre nous se répercutent dans de nombreux domaines : la politique, la santé, la qualité des sols, de l'air et de l'eau, la biodiversité, l'emploi, l'aménagement du territoire, la gestion des déchets, la politique des transports et enfin sur l'éthique et notre relation avec les pays les plus pauvres. Autour de l'alimentation se cristallisent les différences socioculturelles. Manger c'est aussi une question de culture, de goût, de plaisir, de terroir...

Aujourd'hui la question des liens entre l'environnement et la santé, notamment via l'alimentation, est au centre des préoccupations. Ces problématiques ont été remises en lumière lors du Grenelle de l'Environnement en 2007 avec le groupe « Instaurer un environnement respectueux de la santé » qui promeut dans ses conclusions une campagne de formation des acteurs éducatifs à travers la formation des enseignants et des éducateurs des domaines de l'environnement et de la santé.

La circulaire interne à l'éducation nationale dans le cadre de la 2^e phase de généralisation de l'EEDD engage les établissements scolaires à entrer en Démarche de Développement Durable (E3D) et, dans ce cadre, à entreprendre des actions volontaristes en matière d'environnement, d'alimentation et de risques pour la santé.

En 2005, l'ONU a lancé la Décennie pour l'Education au Développement Durable dont, en France, Rhône-Alpes est une région pilote. Les collectivités publiques régionales appuient également les démarches respectueuses de l'environnement, de la santé et de la biodiversité.

Les activités d'éducation à l'environnement s'inscrivent désormais dans une perspective de développement durable. Elles intègrent de nouvelles dimensions qui supposent l'acquisition de nouvelles compétences par les professionnels de l'éducation à l'environnement.

Ces nouvelles compétences, de différents ordres, concernent :

- les fondements du développement durable,
- les nouvelles modalités de partenariat,
- les nouvelles approches pédagogiques.

Les acteurs associatifs de l'EEDD sont sur le terrain les principaux partenaires des enseignants, et ensemble ils sont les principaux relais d'actions des activités d'éducation et de sensibilisation des collectivités territoriales. Ils sont donc prioritairement concernés par ces nouvelles prescriptions éducatives.

A l'origine de ces Rencontres et de cette thématique il y a aussi la reconnaissance mutuelle, un an auparavant, des réseaux d'EEDD et des réseaux d'éducation pour la santé qui ont eu la volonté de faire des ponts entre leurs activités et de travailler ensemble.

A travers l'alimentation, on peut aborder un certain nombre de dimensions, qui peuvent mobiliser les éducateurs à l'environnement et les acteurs de l'éducation pour la santé.

Ces Rencontres ont aussi permis de rassembler autour d'un projet commun les réseaux d'EEDD (GRAINE Rhône-Alpes et Réseau Drômois d'Education à l'Environnement), d'Education pour la santé (FRAES et ADES 26), mais aussi ceux de l'agriculture biologique (CORABIO et Agribiodrôme).



OBJECTIFS

A travers l'entrée thématique de l'alimentation, les actions éducatives pourront permettre à chacun d'ancrer la question environnementale dans son cadre de vie, son territoire et ses choix de consommation au quotidien :

- En facilitant les démarches transversales et pluridisciplinaires dans les projets pédagogiques ;
- En faisant le lien avec les enjeux du territoire, sa découverte et sa connaissance ;
- En favorisant la mobilisation des personnes actuellement peu associées à la mise en œuvre de démarches pédagogiques telles que les personnels de restauration collective ;
- En développant la capacité collective des acteurs éducatifs (les enseignants et les animateurs professionnels de l'EEDD mais aussi les intendants, nutritionnistes, éducateurs à la santé...) à développer ensemble des partenariats de projet.

DES PARTICIPANTS ACTEURS

Les 7^{es} Rencontres ont concerné et rassemblé principalement des animateurs socioculturels, responsables de structures, enseignants, éducateurs à l'environnement, techniciens de collectivités, éducateurs pour la santé, intendants, cuisiniers et des personnes en relation avec l'EEDD.

Toutes les éditions des Rencontres Régionales ont pour objectifs spécifiques et récurrents de :

- Maintenir et développer la dynamique régionale ;
- Poursuivre les échanges pédagogiques ;
- Favoriser le rapprochement entre les acteurs.

Dans le but de permettre aux participants de :

- Acquérir les connaissances et réflexions permettant d'aborder une approche systémique du développement durable ;
- Connaître les approches pédagogiques permettant d'inscrire une thématique spécifique dans les projets et activités d'EEDD ;
- Acquérir des connaissances et des compétences permettant d'éduquer à l'écocitoyenneté en proposant des façons d'être et d'agir plus respectueuses et plus solidaires ;
- Acquérir les compétences méthodologiques de construction et mise en œuvre de partenariats entre les acteurs.

LE LIEU D'ACCUEIL : LE MARTOURET

(Texte rédigé à partir de la présentation, lors du premier jour des Rencontres, par Denis Charron et Patricia Vartanian, respectivement Président et directrice de l'association.)

Le centre de 42 hectares a été acquis il y a quelques années par la Communauté de Communes du Diois.

Valeurs et principes

Au départ le seul capital de l'association était un socle de valeurs fortes partagées par les bénévoles et l'équipe salariée :

- Être un lieu de vie, de rencontres, de découverte et d'échanges pour les habitants du Diois ;
- Fonctionner sur une base équilibrée (sans aucune subvention publique) ;
- Être ancré dans le territoire, en cohérence avec les acteurs ;
- Développer les valeurs de lien social et de solidarité, de mixité, d'inter-génération ;
- Avoir conscience des enjeux écologiques actuels pour agir sur les enjeux futurs.



Denis Charron.
Présentation du Centre du Martouret.

Activités

- Séjours avec accueil d'enfants de 4 à 16 ans, venant de tous milieux, tous horizons, pendant les vacances solaires (215 places «en dur» et 320 en été sous marabout) ;
- Apprentissage de la « vie en groupe » ;
- Découverte du milieu et de la région ;
- Responsabilisation et citoyenneté ;
- Classes de découverte : agrément pour l'accueil de 90 élèves, constitution des séjours avec les enseignants. Label « Classes Parc » ;
- Accueil de groupes d'adultes, séminaires, formations, événements festifs ;
- Grande capacité d'adaptation, de polyvalence tout en respectant les principes fixés par l'association ;
- Présentation du patrimoine du Diois dans les activités.

Gestion du personnel

La précarité liée à l'activité d'un centre d'accueil est au maximum évitée :

- Création des nouveaux contrats CDI ;
- Augmentation de la masse salariale ;
- Pas d'aide extérieure.

Aujourd'hui Le Martouret compte neuf permanents et vingt-neuf Equivalent Temps Plein (ETP) à l'année. Une première formation, avec le CPIE notamment, a eu lieu pour proposer des séjours Développement Durable et Education à l'Environnement et sensibiliser les résidents. Le personnel de restauration, de ménage, de secrétariat bénéficie le plus souvent possible de formations continues au fur et à mesure de l'évolution du centre et des postes.

Une vigilance est portée sur les points d'approvisionnement pour la restauration : si ce n'est pas toujours bio, il est fait appel aux producteurs locaux. L'impact économique sur le territoire est d'environ 825 000 € en 2008.



Une partie du Centre du Martouret.

LES ORGANISATEURS

Les Rencontres ont été organisées par le GRAINE Rhône-Alpes, réseau régional pour l'éducation à l'environnement vers un développement durable. C'est une « tradition » au GRAINE de mobiliser un territoire pour co-organiser les Rencontres en impliquant les acteurs locaux et en partant de problématiques locales qui éclairent la thématique choisie. En 2008, c'est le réseau Drômois qui s'est mobilisé.

Le GRAINE Rhône-Alpes

Le GRAINE est une association loi 1901.

Depuis quinze ans, en Rhône-Alpes, les acteurs de l'éducation à l'environnement ont la volonté de travailler ensemble, en réseau, dans un esprit de coopération.

Le GRAINE Rhône-Alpes est ouvert à toute personne et à toute structure intéressée par l'éducation à l'environnement : associations, institutions, collectivités territoriales, établissements scolaires,

centres de loisirs, entreprises de l'économie sociale et solidaire, professionnels de l'environnement, enseignants, animateurs, éducateurs,...

Tous sont partie prenante du réseau et acteurs d'une dynamique d'échanges et de réflexion visant à développer et à promouvoir l'éducation à l'environnement dans la région Rhône-Alpes et l'ensemble de ses territoires.

En 2008, le réseau compte soixante-trois structures et trente-quatre individus adhérents ainsi qu'une équipe de six salariés.

Les principaux axes du projet associatif du GRAINE Rhône-Alpes :

- Communiquer et diffuser l'information.
- Se former et se professionnaliser en éducation à l'environnement.
- Accompagner et consolider les projets d'éducation à l'environnement sur les territoires.
- Favoriser l'émergence de pratiques innovantes.
- Représenter et mobiliser les acteurs éducatifs sur les enjeux de l'éducation à l'environnement.

Le Réseau Drômois d'Education à l'Environnement

Créé en 1997, le réseau, en phase de redynamisation, compte vingt structures adhérentes. C'est une dynamique départementale qui a pour objectif de favoriser la mutualisation des compétences et des connaissances chez les acteurs locaux, la promotion de leurs activités, la co-formation, l'échange d'outils pédagogiques, et le travail auprès des enseignants.

Le Groupe d'Organisation

Ces Rencontres ont également été organisées avec des acteurs locaux mobilisés autour de l'événement au sein d'un groupe d'organisation coordonné par le GRAINE.

Ce groupe s'est chargé de :

- élaborer le programme et les contenus des Rencontres,
- construire les partenariats nécessaires à la réalisation des Rencontres,
- prendre en charge la logistique nécessaire à l'accueil, l'hébergement et la restauration des participants, ainsi qu'au bon déroulement de la formation.

Les membres du groupe d'organisation

- BERMEJO Rodolphe, animateur environnement à la Ferme de Cocagne de Peyrins.
- CLAVEAU Christophe, formateur à la MFR de Mondy, co-président du Réseau Drômois d'Education à l'Environnement, administrateur du GRAINE Rhône-Alpes.

- COVACHO Sophie, comptable, Administratrice du GRAINE Rhône-Alpes.
- DODET Florence et COUTURIER Antoine, chargés de mission restauration collective, CORABIO.
- FLEURY Didier, Office National des Forêts, membre du Réseau Drômois d'Education à l'Environnement.
- FRADCOURT Nicolas, animateur environnement, Ferme de Cocagne de Peyrins.
- LADEVEZE Elise, coordinatrice de projets en réseau, GRAINE Rhône-Alpes.
- LEININGER-FREZAL Caroline, enseignante associée à l'INRP, professeur relais au GRAINE Rhône-Alpes pour l'académie de Lyon.
- LENNE Elise, éducatrice à l'environnement, adhérente individuelle du GRAINE Rhône-Alpes.
- LEVASSEUR Sylvie, chargée de mission à la Maison de la Nature et de l'environnement de Romans, co-présidente du Réseau Drômois d'Education à l'Environnement.
- MALARET Laurence, chargée de mission « Manger mieux, manger bio », Agribiodrôme.
- MARTEL Delphine, éducatrice à l'Environnement à la Maison de la Lance, co-présidente du Réseau Drômois d'Education à l'Environnement.
- MENSAH Florence, chargée de mission, Les amis de Circée.
- TINGRY Fabienne, chargée de projet éco-construction, Ferme de Cocagne de Peyrins, membre du Réseau Drômois d'Education à l'Environnement.
- VINCENT Benoît, chargé de mission, Maison de la Lance, co-président du Réseau Drômois d'Education à l'Environnement.
- VEYRET Claude, journaliste et formateur en développement durable, association Ecologie au Quotidien et alliance PEC Rhône-Alpes.

DES MOMENTS FORTS

Au-delà de la convivialité, les Rencontres sont un véritable temps de formation et de co-formation, de réflexion et d'échanges de pratiques et d'expériences.

Des ateliers ont été dédiés à la découverte et à l'expérimentation sur le terrain afin de répondre à un questionnement. Des temps d'apports sur la notion de développement durable et des liens entre environnement, santé et alimentation ont également été organisés tout au long des trois jours.



Remerciements

LE GRAINE TIENT À REMERCIER ...

Le groupe d'organisation

Ce groupe s'est réuni une dizaine de fois entre décembre 2007 et décembre 2008 afin d'élaborer le programme et les contenus des Rencontres, de construire les partenariats nécessaires à leur réalisation, de prendre en charge la logistique nécessaire à l'accueil des participants et de mobiliser les personnes susceptibles d'être intéressées par cette démarche.

Les partenaires

Ces journées de formation ont été soutenues par des partenaires que nous remercions chaleureusement :

- La Région Rhône-Alpes.
- La DIREN Rhône-Alpes.
- Le Département de la Drôme.
- L'entreprise Euronat (à l'origine de la Fondation Nature Vivante).
- Le magasin L'Étincelle à Crest.

Et aussi...

Nous remercions toute **l'équipe du Martouret** pour son accueil et sa disponibilité de tous les instants.

Nous remercions **les conférenciers, Isabelle Darnis et Claude Veyret**, d'avoir bravé la neige et pour l'émulsion cérébrale qu'ils ont enclenchée.

Nous remercions tous les **intervenants des ateliers de terrain, d'échanges et de réflexion** pour leurs éclairages qui ont permis d'assaisonner le travail des groupes par de nouvelles perspectives.

Nous remercions le **Réseau Drômois d'Education à l'Environnement** pour son implication dans l'organisation et le déroulement des Rencontres qui n'auraient pas eu la même saveur sans cet ancrage local.

Nous remercions le **CORABIO et Agribiodrôme** pour leur implication dans le groupe d'organisation et les nombreux contacts d'agriculteurs et de producteurs qu'ils nous ont transmis.

Nous remercions **tous les participants** qui ont chacun apporté leur dose de savoir et de savoir-faire, tout ça avec une bonne pincée de convivialité...

Nous remercions vivement **les preneurs de notes, les synthétiseurs, les relecteurs** et particulièrement Pascal, Malika et Mélanie qui, par leur participation, ont largement contribué à ces Actes.

Programme

Mercredi 3 décembre	Jeudi 4 décembre	Vendredi 5 décembre
9h Ateliers de terrain	9h Ateliers de projet	9h Au choix : - ateliers d'échanges - ateliers de réflexion
<i>Pique-nique</i>	<i>12h30 Repas</i>	<i>12h30 Repas</i>
14h Accueil au Centre Le Martouret	14h Ateliers de projet	14h Restitutions
15h15 - Introduction générale - Recueil des représentations	15h30 Au choix : - ateliers d'échanges - ateliers de réflexion	16h30 Bilan et perspectives, évaluation, représentations finales
<i>16h15 Pause</i>	17h «Apér'official» - présentation des partenaires - forum des acteurs et outils pédagogiques	16h45 Conclusion générale
16h30 Conférences Mon assiette raconte	17h30 Fin des Rencontres	
<i>20h Repas</i>	<i>19h30 Repas</i>	
Soirée Au choix : - animation théâtrale. Extrait des Crokchoupom's, Compagnie Houp'n Co. - café-débat «Les enjeux de l'EEDD».	Soirée - concert DouceAmère - soirée festive	



Convivialité avec la cheminée du bar et échanges lors du forum des acteurs et des outils pédagogiques.

Introduction

CONTEXTE

L'éducation à l'environnement en Rhône-Alpes : de nombreux acteurs

La région Rhône-Alpes est le champ d'investigation d'un grand nombre d'acteurs pour la sensibilisation, l'initiation, l'éducation à l'environnement, liés à la richesse du patrimoine naturel et culturel.

Les grandes catégories regroupant ces acteurs sont :

- Les parcs nationaux, parcs naturels régionaux et les réserves naturelles ;
- Les centres permanents d'initiatives pour l'environnement (CPIE) ;
- Les associations et fédérations de protection de la nature (FRAPNA, CORA, LPO,...) ;
- Les fédérations d'éducation populaire (CEMEA, Léo Lagrange, Ligue de l'enseignement...) ;
- Les structures d'animation socioculturelle : centres sociaux, MJC ;
- Les réseaux des fermes pédagogiques ;
- Les centres permanents de classes de découverte ;
- L'Éducation Nationale (Rectorat, Académie, CRDP, CDDP, IUFM, enseignants) ;
- Les conseils d'architecture – urbanisme – environnement (CAUE) ;
- Les musées, écomusées, muséums, maisons du patrimoine, maisons de pays... ;
- Les réseaux d'éducation à l'environnement ;
- Les collectivités territoriales (ambassadeurs du tri, animateurs de rivière,...).

Les Rencontres Rhône-Alpes de l'éducation à l'environnement

1995. 1^{es} Rencontres à la Croix de Chaubouret (42).
1997. 2^{es} Rencontres à la Motte d'Aveillans (38) organisées sur le thème « Ville-campagne, quelles relations ? »

2000. 3^{es} Rencontres à Vogüé (07) organisées sur le thème « L'éducation à l'environnement facteur de lien social et de développement durable ».

2002. 4^{es} Rencontres à Verrières-en-Forez (42) organisées sur le thème « Valeurs et professionnalisme en éducation à l'environnement ».

2004. 5^{es} Rencontres à Francheville (69) organisées sur le thème « Eduquer à la ville ! ».

2006. 6^{es} Rencontres à Cublize (69) organisées sur

le thème « Eduquer ensemble à l'environnement vers un développement durable, une question de cultureS ».

2008. 7^{es} Rencontres à Die (26) organisées sur le thème « Mon assiette raconte. Alimentation – Environnement – Santé ».

Démarche de formation et pédagogie de projet

La pédagogie de projet permet à chacun d'être acteur dans la réalisation d'un projet, de s'approprier une problématique et d'imaginer des moyens à mettre en œuvre pour y répondre. C'est une pédagogie qui alterne des temps de réflexion en petits et grands groupes et qui permet d'échanger des connaissances et des compétences autour de la construction d'un projet commun. C'est une démarche qui passe par l'activité et qui favorise l'interaction entre les personnes, sources de savoirs et d'échanges.

En vivant la pédagogie de projet, les participants peuvent envisager de la transposer dans le cadre de leur activité professionnelle. Elle ouvre sur l'échange, la confrontation des idées et des valeurs, le développement des savoir-être en mettant en éveil chaque personnalité et donc le développement des savoir-devenir.

Le temps d'immersion créé par les ateliers de terrain du mercredi 3 décembre a permis d'aiguiser la curiosité de chacun. A partir de cela les groupes ont dégagé une problématique de travail sur laquelle ils ont réfléchi et fait des propositions pendant les temps d'ateliers de projet, clôturés eux par une restitution active et interactive.

Au-delà de ces ateliers de projets, des ateliers d'échanges et de réflexion ont permis aux participants d'approfondir leurs connaissances en découvrant une pratique pédagogique ou en échangeant sur une problématique actuelle.

Un autre temps fort des Rencontres a été la conférence participative où différents intervenants ont abordé la question de l'alimentation et de ses enjeux avec différents angles de vues (un éclairage relié à l'éducation pour la santé et un éclairage sur les enjeux globaux de notre alimentation) puis les participants ont pu échanger avec les conférenciers.

Le recueil des représentations

L'objectif était de recueillir les représentations initiales des participants, car « pour savoir où on arrive, il faut savoir d'où on part » !

Chaque participant a reçu le mercredi une fourchette en papier pour exprimer ses représentations sur l'éducation, l'alimentation, l'environnement ou la santé par le biais d'un acrostiche de leur choix. Un acrostiche étant un poème ou une strophe dont les lettres initiales lues dans le sens vertical donne un nom ou un mot clef.

Par exemple :

Rassembler
Exprimer
Nature
Collectif
Ouverture
Nourritures
Territoire
Réfléchir
Environnement
Souvenirs

Tous les acrostiches ont ensuite été suspendus dans un « arbre à fourchettes » pour que chacun puisse venir les lire tout au long des trois jours.

Analyse des représentations

Ces représentations, dépouillées et analysées par Caroline Leininger-Frezal et Benoit Vincent ont été présentées en plénière le dernier jour des Rencontres. Le dépouillement a dégagé un grand nombre de mots. Les trois pôles – Alimentation, Santé, Environnement – ont souvent (et logiquement) été retrouvés.

Premier regroupement

Pour chacun des mots verticaux « Alimentation, Santé, Environnement », des regroupements thématiques ont été réalisés.

(NB : les mots en italique sont ceux issus des acrostiches.)

Alimentation

- Nutrition : *miam, nourrir, goût, protéine, appétit, odeur, saveur, ...*
- Bonne santé : *santé, équilibre, bien être, ...*
- Repères spatio-temporels : *héritage, mémoire, tradition, terroir, garder, conserver, ...*
- Produits et ingrédients : *tartare, artichaut,*

accra, infusion, légume, salade, ...

- Agriculture et environnement : *chimie, polluant, NPK, pétrole, gaspillage, nature, terre, Développement Durable, nature, naturellement...*
- Lien social : *tribu, ensemble, table, tablée, amour...*
- Découverte : *ludique, inventer, nouveau, initier, expérimenter, art...*
- Engagement : *lutter, transparence, initiative, attention, autonomie, volonté.*

Santé

- Agriculture : *agriculture, traçabilité, semer.*
- Education : *éduquer, transmission, sonder.*
- Nature et environnement : *nature, naturel, environnement, terre.*
- Ingrédients : *tartine, salade, thon, endives.*
- Lien social : *ensemble, solidaire, solidarité, agir.*

Environnement

- Nature et environnement : *nature, naturellement, naturel, terre.*
- Lien social : *enfant, ensemble, réseau, ouverture, nord/sud.*
- Repères spatio-temporels : *territoire, repères, où, nous, ordre.*
- Découverte : *inventer, oublié, expérimenter, nouveauté, revisiter, tenir bon.*
- Engagement : *implication, responsabilité, mobilisés, volontaire.*



Caroline Leininger-Frezal pendant la présentation du Recueil des représentations.

Seconds regroupements

Des regroupements communs aux trois thèmes ont été opérés. En observant plus finement, seuls trois thèmes sont apparus comme transversaux aux trois mots du titre : Education, Découverte, Agriculture.

Agriculture est le thème général sous-entendu, Education représente les acteurs présents.

On peut trouver intéressant que le mot Découverte soit transversal : on peut y voir une certaine lassitude de l'uniformité des pratiques de grand consumérisme, qui évite justement le détail des produits, des origines, des publics, des temps, des lieux.

Tous les autres termes ne sont pas partagés par les trois mots du titre, mais deux seulement, parfois un seul !

Nature, Aliment, Manger, Repères spatio-temporels,

Engagement, Lien social, Corps sain.

L'environnement, son respect, sa description, sa fragilité sont peu présents. Il semble que l'agriculture soit toujours vue comme détachée de lui — ou bien comme grand pollueur institutionnel (dans sa branche «conventionnelle»).

L'alimentation est un fait culturel conçu comme tel, elle est liée à un temps et un espace précis : les repères sont importants, comme signe d'un patrimoine et d'un territoire (d'une histoire donc) ; tout aussi importante la nécessité du partage, qui semble être aussi primordiale que la qualité du produit. Le manger est un temps de rencontre, d'amour et de plaisir.



Un participant crée un acrostiche pour l'accrocher sur l'arbre à fourchettes

De là peut-être, cette ouverture au plaisir, comme levier pour un engagement personnel ou collectif et citoyen ; on met en relation des aliments sains (fruits d'un environnement préservé par une agriculture respectueuse) et un corps en bonne santé, comme si - et c'est là sans doute que par transparence on accède à l'Education à l'Environnement - manger bien ou mieux manger révélait la nécessité

de cohérence intrinsèque entre l'être et son corps, son territoire, sa famille et ses amis et ses actions citoyennes.

Conclusion

L'éducation à l'environnement a tout à gagner du rapprochement avec l'éducation à l'alimentation ou à la santé.

En effet, le manger, le nourrir, intrinsèquement liés, ont suscité une réflexion importante chez les participants, un retour sur soi. On a bien compris que ces thèmes touchaient à l'intimité profonde, individuelle. On peut entendre, en somme, que l'alimentation/l'agriculture est un levier privilégié pour la prise de conscience environnementale.

Le territoire des Rencontres : la Drôme

(Texte rédigé à partir de la présentation de Benoît Vincent et de Laurence Malaret lors du premier jour des Rencontres.)

Situation, Relief, Climat

La Drôme, département de la Région Rhône-Alpes, est le 30^e département français de par sa superficie.

Le relief, étendu et tourmenté, s'étend de 46 m d'altitude à Pierrelatte à 2456 m en Devoluy.

C'est un département de montagnes (elles représentent deux tiers du territoire), essentiellement calcaires, présentant de multiples paysages et milieux naturels : pics, falaises, gorges, dunes sableuses, balmes, grottes, garrigues, forêts, bocages, sources, rivières, lavandaies, oliveraies, pelouses, marécages, vergers, vignes, landes, éboulis, moissons.

Le climat est méditerranéen pour le Sud ; alpin pour le Vercors, le Haut-Buëch et le Haut-Diois, avec une influence océanique marquée à l'ouest. L'ensemble est au carrefour des trois domaines biogéographiques : méditerranéen, alpin, continental.

Population et administration

On estime la population (2004) à 457 845 habitants avec une densité de 67 habitants au km².

La population est en hausse (10% en dix ans environ). Les villes telles que Valence (66 000 habitants), Montélimar (33 000 habitants), Romans s/Isère (32 000 habitants), puis Bourg les Valence (18 000 habitants) et Pierrelatte (11 000 habitants) représentent 36% de la population.

Rassemblant 370 communes et 36 cantons, la Drôme est également composée de communautés de communes et de contrats de pays...

On y compte deux Parc Naturels Régionaux : celui du Vercors (interdépartemental avec l'Isère) et le projet de PNR des Baronnies (interdépartemental et interrégional, Hautes-Alpes, PACA).

Activité et espace

Il y a un fort contraste entre la vallée sur-occupée par les activités humaines, les flux et réseaux (fleuve, aménagement, route N7, autoroute A7, trains, centrales nucléaires, plateformes logistiques et centres commerciaux) et les montagnes, longtemps soumises à l'exode rural, aujourd'hui souffrant d'un grand manque d'emploi mais dont la douceur de vivre attire touristes et résidents étrangers ou français, souvent du Nord, pour goûter aux joies de la retraite...

Les activités sont donc, hormis l'industrie dans la vallée : le tourisme, l'agriculture et l'art et la

culture.

La vallée de la Drôme va être un territoire pilote pour le projet de biovallée de la Région Rhône-Alpes.

Quelques exemples de produits du terroir

Les fruits, les légumes, les viandes, les raviolos, les truffes, l'olive et l'huile d'olive, les fromages, le nougat de Montélimar, les plantes aromatiques et médicinales, les vins, apéritifs et liqueurs.

Le Diois



Vue sur Die du Centre du Martouret.

Le Diois compte environ 120 producteurs « bio », ce qui représente un quart de l'ensemble des producteurs bio sur la Drôme. Il détient une grande variété de plantes aromatiques. L'élevage ovin, énormément soutenu durant les années précédentes, est le deuxième pôle dominant.

A Die il y a 4500 habitants ce qui représentent un tiers du total du Diois (16 000 habitants). Le Contrat de Développement Rhône-Alpes affirme une volonté politique de développement durable agricole transversal notamment par le soutien de l'agriculture biologique.

Il y a eu énormément d'installations en agriculture biologique dans les années 70, ainsi que des installations dans l'élevage de brebis,...

La rivière encore naturelle est préservée.

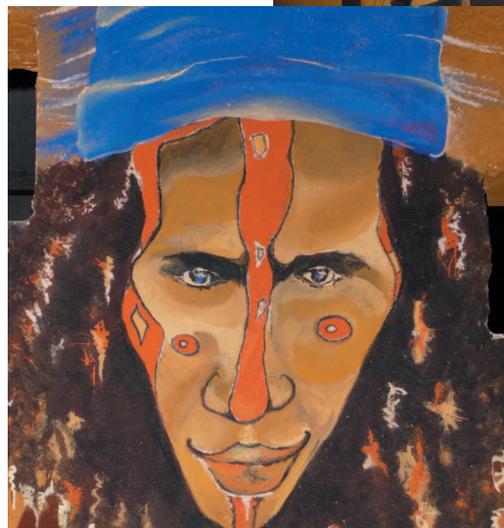
Le Diois n'est pas en avant garde mais il a une histoire et une culture forte. Le travail sur la rivière commence à payer, cette zone n'a pas perdu d'agriculteurs (ce qui est rare), cela se retrouve aussi au niveau de leur implication dans la vie citoyenne. L'agriculture traditionnelle est encore bien vivante et cela se voit dans la qualité des paysages.

Il y a dans le Diois une grande vie démocratique locale. Mais ce territoire n'est pas idéal : il est en voie de « luberonisation » : les terrains deviennent

chers et cela influence des achats de terrains par les étrangers...

Il existe donc une personnalité extrêmement forte du Diois, qui a créé la fête de la transhumance à Die.

On ne peut pas parler du Diois sans parler du maintien des services et des équipements publics. Il y a encore des luttes actuelles pour sauvegarder les infrastructures locales élémentaires et structurantes pour la France. La population locale se bat pour ça depuis des années. Le Martouret en est un exemple, la salle de conférence du Martouret a d'ailleurs été décorée par des jeunes en insertion lors d'un atelier « enduit » et le centre est resté un patrimoine local.



Détails des peintures de la salle de conférence du Martouret.

Conférences

Vous pouvez retrouver les écrits des deux conférenciers, Isabelle DARNIS et Claude VEYRET, dans Le Dossier N°5 réalisé et édité par le GRAINE en octobre 2008 sur le thème « Mon assiette raconte... ».

En posant des problématiques, ce temps d'apports théoriques a ouvert la réflexion sur la thématique. Il s'est déroulé sous une forme participative. Donnant successivement la parole aux conférenciers qui ont apporté chacun leur regard sur l'alimentation et ses enjeux, ce temps a ensuite permis à tous les participants de s'exprimer et de débattre en petits groupes puis d'échanger en plénière avec les conférenciers.

CONFÉRENCE D'ISABELLE DARNIS



Diététicienne clinicienne, éducatrice pour la santé, chargée de programme prévention à l'association ABC diététique.

Les tracas liés à l'alimentation et à la santé des populations préoccupent aussi bien les politiques de la santé et de l'environnement que les professionnels de terrain comme

vous ou moi. L'alimentation, l'environnement et la santé sont donc les sujets qui nous réunissent aujourd'hui.

Les crises alimentaires en cascade ont eu raison de notre bon sens et de notre capacité à savoir ce qui est bon pour nous (entendez les nourritures aussi bien du corps que de l'esprit). Le public perdrait son sens inné pour le « bon ». Le retour à la nature et à notre environnement proche permettrait-il d'en retrouver le chemin ?

Concernant la dimension Santé

Par santé on entendait autrefois surtout absence de maladie. Depuis la charte d'Ottawa et selon la définition de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), on admet aujourd'hui qu'il s'agit aussi bien d'un état de bien-être physique, moral, social et psychique. On parle désormais de santé globale du sujet dont les déterminants sont à tous les niveaux de la vie (logement, travail, famille, environnement...).

La santé est un phénomène complexe qui est une question éminemment politique bien sûr, puisqu'elle dépend entre autre de l'accès au soin, des budgets

alloués aux opérateurs de terrain, à la connaissance... (Tout en se méfiant des politiques descendantes). Faut-il encore que le public se saisisse de l'ensemble des dispositifs d'information et de prévention existants ? L'objectif serait de permettre aux individus de devenir acteurs de leur propre santé en les accompagnant dans une démarche participative.

D'autres textes (tel que le Plan National Nutrition Santé) à l'attention des professionnels de santé et de la communauté éducative que nous représentons aujourd'hui, nous disent qu'il s'agit de donner à la population les moyens de faire des choix éclairés et d'adopter librement des comportements favorables à un état de santé satisfaisant. Mais sommes-nous vraiment libres de choisir ?

Lien entre l'offre alimentaire et stratégies marketing

Que faire face aux paradoxes d'une société d'abondance qui nourrit mal sa population ? L'industrie de l'agroalimentaire est souveraine et les stratégies marketing induisent largement les normes sociales et les comportements alimentaires. On assiste aujourd'hui à une standardisation de l'offre, une perte de l'imaginaire, une transmission culturelle et familiale ringardisée et autres phénomènes liés à la logique économique actuelle (on parle même de décroissance).

Les enfants sont donc en rupture avec la nature. La méconnaissance des produits de la nature et de l'environnement est incontestable. La question de l'insuffisante consommation des fruits et des légumes en est l'illustration. Les recommandations sont pourtant largement diffusées et connues à ce jour. Mais comment rivaliser avec les 300 publicités vues en moyenne par un enfant au cours d'une journée dont 70% concernent des produits

industriels gras et sucrés ?

Aujourd'hui les publicitaires font preuve d'une imagination débordante pour nous faire consommer. Les vaches font « meuh » (et on va jusqu'à gommer les pis de la vache dans les pubs), les tigres mangent des céréales... et autres singeries télévisuelles qui participent habilement aux phénomènes d'identification des enfants à ces animaux, autrefois connus dans leur milieu. La représentation de la chaîne alimentaire est aujourd'hui erronée et ce qui est en boîte devient bien meilleur (le lait en poudre par exemple prend le pas sur l'allaitement...).

Alimentation et démarche éducative

Manger devient donc un vrai casse-tête...

Un monde de l'immédiateté, une logique publicitaire sans limite et incitative entrave considérablement les rythmes alimentaires. On peut « craquer » à toute heure de la journée oubliant la nécessaire épreuve du manque, sous-estimant notre capacité à différer (plaisir de consommer ou plaisir réel), gommant même les rythmes de « Mère Nature » et la logique des saisons.

A cela, s'ajoutent les inquiétudes liées au budget des familles, à l'approvisionnement, à la préparation du repas, aux questions des micropolluants... A force de mettre en lumière ce qui ne va pas du côté de l'alimentation, le risque n'est-il pas de finir par oublier l'essentiel : « manger, c'est bon ! ».

Concernant la pédagogie autour du repas, on peut dire que dans le repas proposé à l'enfant, l'équilibre alimentaire compte autant que l'équilibre des propos et du comportement des adultes. Toutefois, les enfants sont sensibles à ce que l'on fait, moins à ce que l'on dit... Il est donc important de prendre plaisir avec lui et de lui montrer l'exemple (légumes, petit déjeuner...).

Quand on connaît le processus de familiarisation, dont les psychologues du goût nous parlent, il est

question de dix présentations pour familiariser le tout-petit à un légume. C'est dire combien le nombre massif de publicités fait son œuvre et combien les parents renoncent bien avant les dix présentations en concluant hâtivement : « il n'aime pas les légumes ! ».

Pour ce qui est des questions de santé, entendez que l'enfant ne se soucie pas de sa santé, il est même immortel. Nous-mêmes vivons souvent en « immortels »... et à certains égards, fort heureusement d'ailleurs ! Mais on ne peut pas le laisser décider seul, il faut même souvent décider pour lui. « Qu'est-ce que tu veux manger ce soir ? » entend-on souvent. Question fatidique d'une mère épuisée qui veut éviter tout conflit mais surtout faire plaisir à son enfant... Peut-on laisser l'enfant décider du menu ? Clairement non, parce que l'enfant ignore tout de l'équilibre alimentaire. Nous viendrait-il à l'idée de lui laisser décider d'aller ou non à l'école,

de se laver les dents ou non... (tout en l'amenant progressivement à l'autonomie ...) ?

Alors, aux enfants, les activités de découverte et aux adultes le rôle éducatif. Evidemment, il faudra se remonter les manches et ne pas se décourager ; travailler sur l'analyse de l'image, raisonner les heures passées devant la télévision, imposer des heures pour les repas, refuser l'accès libre



Les participants s'installent avant les conférences...

au frigo, faire respecter les limites du plaisir, les valeurs de la convivialité et tant d'autres modalités simples à mener au quotidien... avec les enfants (et surtout transmettre les valeurs familiales, les valeurs de la communauté).

Principes d'éducation pour la santé

Les principes de l'éducation pour la santé sont basés sur le respect des cultures et les pratiques des familles construites sur des messages positifs et non culpabilisants. Pour moi, les passerelles entre environnement et alimentation sont évidentes. Nous sommes prêts, la population aussi la réussite des AMAP, Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne en est le témoin... Il faut déculpabiliser pour ne pas induire d'effet de panique (les peurs ne font pas avancer les choses) et positiver les actions

bénéfiques.

ABC Diététique porte des actions dans la région lyonnaise : « Balade au jardin et goûter malin » montée en partenariat dans le cadre de Réseaux-santé, actions avec le Jardin pédagogique des Allivoz du Grand Parc Miribel Jonage. Les valeurs pédagogiques développées et les lignes directrices de nos actions sont celles du partage, du plaisir et de la convivialité et nous avons, il me semble, en tant que communauté éducative, à défendre ces valeurs positives et à faire entendre nos intérêts et ceux des populations.

De la fourche à la fourchette, du pré à l'assiette, pourraient être des noms d'action et autant de mots pour dire notre intérêt à travailler ensemble...

¹ Jean Pierre Poulain, *Anthroposociologie de la cuisine et les manières de table*, sous la direction d'Edgar MORIN.



Suite aux deux conférences, les participants se réunissent en petits groupes et préparent les questions qu'ils souhaitent poser à I. Darnis et C. Veyret.

Conclusion

Oui, mon assiette raconte... raconte ce que je suis (je deviens ce que je mange...). Mon assiette raconte mes liens à nos cultures variées, à la diversité du monde, à nos valeurs, à notre histoire, à nos pères, à nos mères... L'espace du mangeable est déterminé par la conception que la société se fait de la place de l'homme dans la nature et dans l'échelle du vivant. Il repose sur des investissements, des valeurs¹.

A nous d'écrire une nouvelle page dans l'histoire...

J'espère avoir développé quelques éléments pour éclairer notre intérêt conjoint, à mon sens, de travailler de concert au service de la population.



CONFÉRENCE DE CLAUDE VEYRET « L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE ICI ET LÀ-BAS »



Ancien agriculteur du Vercors, responsable agricole et syndicaliste paysan (de 1972 à 1994). Actuellement journaliste et formateur en Développement Durable. Vice-président de l'Espace Social et Culturel du Diois et de l'Union Régionale des Centres Sociaux Rhône-Alpes. Président du CLD (Conseil Local de Développement) du pays Diois et Président de la Ligue des Droits de l'Homme (section dioise). Coprésident d'Ecologie

au Quotidien. Administrateur d'Alliance Paysans-Ecologistes-Consommateurs de la Drôme.

Aujourd'hui, parler d'alimentation nous oblige à revisiter les fondamentaux au niveau planétaire, ne serait-ce que pour une équité, une justice sociale dans les années qui viennent, mais aussi pour avoir des comportements ou des façons de faire qui n'induisent pas des injustices à l'autre bout de la planète.

Des constats

Les émeutes de la faim

En mars-avril 2008, les émeutes de la faim, que vous avez vues à la télévision et dans vos journaux, ont été des manifestations importantes qui ont particulièrement eues lieu dans les grandes villes (Marrakech, Le Caire, Haïti, Mexico). Ces émeutes ont été la partie visible de l'iceberg, tout simplement parce que depuis cinquante ans, à peu près un milliard de personnes souffrent de la faim et cinq cent millions ont de graves problèmes d'alimentation quotidienne. On parle de deux millions de personnes qui souffriraient de malnutrition. 50% des personnes qui souffrent de la faim sont des agriculteurs, on n'en parle pas et ça ne fait pas la une de la presse. C'est lorsque ces problèmes alimentaires touchent les cités, les villes, que ça commence à faire la une de la presse.

Le bouquin d'un médecin argentin dénonçait déjà en 1956 les problèmes d'alimentation qui allaient se développer dans les pays du tiers monde en disant que ne seraient solvables que ceux qui auraient le pouvoir d'achat des produits agroalimentaires fabriqués par l'industrie. En 1966 un géographe et ingénieur agronome René Dumont, dénonçait

dans « la famine qui vient » le manque de vision qu'avaient les politiques agricoles dans nos pays et dans ceux du tiers monde. Une succession de livres de René Dumont à ce moment là : « l'Afrique est mal partie »... venait abreuver cette vision, ces pronostics au niveau de l'agriculture. Et il s'avère qu'avec cinquante ans de recul, d'analyse, de développement et d'aide alimentaire, on a connu cette année les plus graves famines de l'histoire, plus graves que celles qui avaient fait prendre conscience du problème et suite auxquelles étaient apparues les premières aides à grande échelle à l'époque de la création de Médecins du monde et Médecins sans frontières.

Les causes de ces famines et des manifestations de ce printemps sont multiples. C'est évident que ce qui a fait déborder le vase ce sont les fonds spéculatifs sur l'alimentation. J'explique un peu sans rentrer dans la crise des Sub-Primes qui a traversé les Etats-Unis il y a deux ans. A un certain moment les compagnies financières, les fonds de pension (et tout un monde qui spéculait régulièrement sur le cuivre, le zinc, le tungstène, ou d'autres produits dans le Sud, ou sur le pétrole) se sont aperçus que ce qui était le plus solide aujourd'hui c'était le blé, le maïs et le riz. Donc il y a eu un revirement des fonds spéculatifs sur l'alimentation et on a vu cette année au premier trimestre une augmentation de 37% des produits de première nécessité, de 50% sur le maïs au Mexique et en un an le coût de l'alimentation a doublé dans les pays du Sud. Vous allez me dire que le prix de l'alimentation qui double pourrait donner enfin un revenu aux agriculteurs mais ce n'est pas le cas. Le nouveau problème c'est que lorsque, dans les pays du Nord, les achats liés à l'alimentation augmentent de 10 à 30 %, la part de l'alimentation dans le budget des ménages reste elle extrêmement faible : de l'ordre de 10 à 15% ; un poids donc limité sur le pouvoir d'achat. Alors que dans les pays du sud comme au Mali ou au Caire, la part de l'alimentation occupe entre 50 et 70% du revenu de la famille ce qui pose un véritable problème : une très petite hausse ne permettrait plus aux familles de s'alimenter.

J'ai toujours le titre de la presse en tête : « Augmentation du prix des céréales, les fonds spéculent sur l'agriculture et sur les biens de première nécessité », il faut savoir aussi qu'il y a toujours des hommes qui spéculent sur l'alimentation et qui créent les conditions de la famine.

Les agrocarburants

Le deuxième aspect sur lequel je voudrais intervenir, ce sont les agrocarburants. Pénurie du pétrole oblige, l'augmentation du coût du pétrole est

montée jusqu'à 150\$ le baril, d'où la nécessité de chercher des alternatives. En effet d'après certains économistes on serait à peu près arrivés à la courbe maximum de la possibilité de consommer du pétrole et on serait dans une courbe descendante au niveau des stocks, ce qui provoque l'augmentation du coût pour extraire et aller chercher le pétrole dans des endroits de plus en plus difficiles.

On a donc transformé des zones d'agriculture vivrière en zones d'agriculture pour les agrocarburants que certains appellent les nécro-carburants. On voit dans certains endroits, comme au Brésil, le défrichage de la forêt amazonienne pour créer des cultures de soja pour l'alimentation animale et les agrocarburants, ce qui a entraîné une augmentation extrêmement rapide du coût des denrées alimentaires. Les investisseurs aujourd'hui semblent avoir trouvé dans les agrocarburants, une nouvelle manne que ce soit pour la production de ces agrocarburants ou pour la recolonisation des terres (si tant soit peu que la décolonisation ait eu lieu à un certain moment). Les grandes firmes investissent sur des terres de la taille d'un pays comme la Belgique pour défricher et pour mettre des bovins parce que c'est le marché immense des « hamburgers » avec une surconsommation de viande dans nos pays occidentaux. Mais on a vu aussi la firme Daewoo de Corée du Sud investir à Madagascar pour l'alimentation des sud-coréens puisqu'aujourd'hui ce pays n'est pas en capacité d'alimenter sa population. Il faut savoir que ces investissements se font toujours au détriment des agriculteurs locaux, souvent avec la complicité des gouvernements qui y voient au passage une somme qui va venir dans les fonds ou dans les subventions ou sur l'exportation des produits agricoles.

Le réchauffement climatique

Un des autres aspects lié aux deux premiers, c'est le réchauffement climatique qui crée inévitablement des problèmes au niveau de la production. Il y a quinze ans on parlait d'écouler des stocks de lait ou de beurre et la CEE avait financé de l'aide alimentaire et de l'exportation dans les pays du tiers monde. Aujourd'hui on est dans une période où les stocks mondiaux sont à peu près de 40 jours alors qu'on était à quatre années il y a quinze ans. Vous imaginez la spéculation que ça peut provoquer. Aujourd'hui liées au réchauffement climatique, on a des inondations en Inde, en Argentine, au sud des Etats-Unis en même temps que des sécheresses en Australie et en Afrique. On a des systèmes climatiques dérégulés qui ne permettent pas aux agriculteurs de mettre en place le meilleur d'eux-mêmes : c'est-à-dire de pouvoir reproduire leurs semences et d'avoir une agriculture vivrière sur leur

territoire. Le réchauffement climatique est à la fois dû au transport vers les pays riches des matières premières produites dans les pays du tiers monde, et on voit les paradoxes : c'est un serpent qui se mord la queue puisqu'on produit des GES (Gaz à Effet de Serre), on crée des problèmes climatiques et des déséquilibres alimentaires. On ne sort pas de ce cycle infernal.

L'eau

Un autre aspect dont il faut parler c'est le problème de l'eau. Aujourd'hui sur la planète, l'eau devient un enjeu considérable, d'abord pour l'agriculture, pour permettre la culture mais aussi la cuisine et donc l'alimentation des populations.

Aujourd'hui on fait face au problème des polluants entrés pendant la Révolution Verte. Rappelez-vous cette révolution des années 50 où on allait démultiplier les productions agricoles grâce à l'industrialisation, aux pesticides, aux engrais et à l'irrigation. Cette industrialisation qui a donné de bons résultats sur un court terme provoque aujourd'hui des catastrophes partout où elle est a été mise en place (je pense au Bangladesh et en Inde en particulier où le résultat est la pollution des nappes phréatiques, le chômage de quantité d'agriculteurs qui se retrouvent dans les périphéries et les bidonvilles de Bombay, du Caire et de Mexico, de tous les pays du sud). Tout un système dont les problèmes de main d'œuvre, la spéculation sur les terres foncières qui n'avait pas été évaluée à l'époque et qui entraîne des révoltes dans les pays du Sud. Cela nous amène à constater que la révolution verte a été un échec et n'est plus possible aujourd'hui. Même avec plus d'engrais, plus de pesticides, plus d'OGM, plus d'industrialisation, on s'enfoncé dans un système qui ne peut plus produire ce qu'il a produit, qui ne peut plus se développer dans les années qui viennent et qui ne peut qu'entraîner une plus grande confiscation du foncier pour l'industrialisation, et aussi un chômage de plus en plus important dans les pays du Sud.

Des solutions ? Que peut-on faire ici même dans nos territoires ?

Consommer selon les saisons

La première chose : nous. Je reviendrais plus loin sur les AMAP, Associations de Maintien de l'Agriculture Paysanne. Par nos systèmes de consommation dans les pays riches, nous induisons les problèmes de famine là-bas, en particulier par notre type d'alimentation. On a une multitude de produits qui viennent du sud, des haricots et des pommes d'Argentine, des poireaux de Thaïlande, des fraises d'Espagne qui viennent à contre-saison avec des

coûts énormes de transports, de production et de transformation et qui arrivent dans nos assiettes complètement « dé-saisonnés ». Alors la première démarche de sensibilisation c'est la saisonnalité, sur laquelle on peut intervenir assez facilement.

Manger moins de viande

La deuxième dimension où il est plus difficile d'intervenir, c'est la consommation de viande. Vous savez peut-être que pour produire un kilo de viande de porc il faut 1300 litres d'eau, pour un kilo de bovin il en faut 6000, pour un kilo de céréales il faut 40 litres, pour du maïs 600 litres. Vous voyez très bien où doit se diriger l'alimentation dans les pays riches : vers des programmes d'alimentation et de qualité alimentaire qui se passerait tout doucement de deux repas de viande par jour. Si demain les neuf milliards de personnes mangeaient de la viande comme un américain, ça deviendrait complètement impossible. Quand l'Inde et la Chine se mettront à manger comme les américains ou les français, il « faudra » deux ou trois planètes pour produire l'alimentation du bétail. C'est difficile à faire entrer en jeu parce qu'on ne s'en aperçoit pas directement dans son assiette mais la prise de conscience doit être importante dans les pays riches : ce système alimentaire n'est pas soutenable.

Valoriser l'agriculture paysanne

Troisième piste : l'agriculture biologique ou écologique, l'agriculture dans le cadre du Développement Durable, l'agriculture durable, l'agriculture paysanne. Les termes importent peu si, par eux, on désigne une agriculture à échelle humaine et familiale. On ne sait pas ce que peut provoquer une désertification des campagnes. Il faudrait développer une agriculture respectueuse de la terre et des hommes qui cultivent la terre depuis des années. On a des terres dans la Beauce qui, de par une hyper-industrialisation pour le maïs ou le tabac, sont devenues complètement stériles, la terre est polluée, lourde et tassée. La conséquence est aussi sur les nappes phréatiques qui sont sous ces terres. On retrouve aujourd'hui dans celles du Vercors du pesticide qui a été étendu il y a trente ans. Alors nous avons une réglementation qui s'est mise en place et nous allons peut être en avoir une nouvelle avec REACH (règlement sur l'enregistrement, Evaluation et Autorisation et la restriction des produits Chimiques). Si dans les pays du sud la réglementation est très aléatoire quand il y en a une, en Europe elle est très stricte. En conséquence on voit toutes les firmes de pesticides ou d'agrochimie en train d'exporter leurs stocks dans le sud où il n'y a pas de réglementation afin de

les écouler puisque bientôt interdits dans les pays riches.

Préserver des paysages

La préservation du paysage est beaucoup plus aléatoire mais les habitants du Diois y tiennent. Vous avez ces serres du Sud de l'Espagne à perte de vue... On peut se dire qu'au milieu des problèmes d'alimentation les problèmes de paysage sont la cinquième roue de la charrette, mais pas tout à fait parce que des sociologues disent que la beauté du paysage c'est ce qui nous soigne les yeux, ce qui nous soigne le cœur. Et la beauté de nos paysages maintient des populations en bonne santé. Est-ce que les paysages participent à la bonne santé des habitants de nos territoires ? J'ose espérer que ça n'est pas infondé.

Reconsidérer la richesse de nos territoires

Pour toutes ces bonnes raisons, l'agriculture biologique à laquelle je préfère le terme d'agriculture écologique, essaie d'investir les circuits courts. Effectivement, une agriculture biologique qui fait venir des produits d'Argentine n'est pas une agriculture écologique, vous l'aurez compris. Une agriculture biologique qui fait venir des fraises du sud de l'Espagne au mois de décembre n'est pas une agriculture écologique. L'agriculture écologique est une agriculture locale qui essaie de valoriser ses producteurs, qui fait appel à des transformateurs locaux, qui essaie de faire qu'une économie locale se développe autour de coopératives de consommateurs qui créent de l'emploi, autour de lycées et de collèges qui valorisent ces produits, autour du maintien d'agriculteurs dans ce système-là. C'est toute une reconsidération de la richesse de nos territoires qu'il faut entamer.

Reconsidérer la richesse

Je commencerai ce point en faisant un clin d'œil à notre ancien président de la communauté de communes du Diois, Thierry Geffray (éleveur de brebis) qui disait inlassablement « il faut reconsidérer le critère de richesse ». Aujourd'hui tout est basé sur le PIB et la monétarisation de la richesse. L'Erika qui a sombré a été un succès au niveau des investissements des fruits de ce naufrage. Toutes les firmes qui se sont mis autour, les sociétés d'assurance, de dépollution ont créé du PIB (« Reconsidérer la richesse », Patrick Viveret, Editions de l'Aube, 2003). Tous les accidents de ce type créent du PIB parce qu'ils font travailler des assureurs, des hôpitaux, des entreprises... Tant qu'on est dans cette conception de la richesse on ne sortira pas culturellement et dans notre imaginaire

d'une société qu'on peut appeler « mortifère ». Un sociologue avait calculé que si tous les français se coupaient une jambe on augmenterait de 30% le PIB demain, on peut aller très loin dans ce système de calcul du PIB...

La souveraineté alimentaire

Donc après cette agriculture il y a quelque chose que les agriculteurs du monde entier essaient de valoriser (notamment par leur syndicat Via Campesina). C'est le fait que les peuples aient la liberté de produire eux-mêmes l'alimentation dont ils ont besoin. Aujourd'hui par le biais de l'exportation et des subventionnements américains et européens à l'exportation, les denrées qui viennent de nos pays (je pense par exemple au poulet, aux tomates...) arrivent dans les pays du Sud à des prix défiant toute concurrence grâce aux subventions et donc cassent les marchés locaux de tous ces pays. Et on retrouve des producteurs locaux qui étaient en capacité de produire et de vendre au Mali et au Nigéria devant l'impossibilité de vendre leurs produits sur les marchés de leurs propres pays. Alors sur ces marchés vous trouverez des tomates chinoises et du poulet français mais pas de production locale parce que nos exportations arrivent à un coût beaucoup plus bas dans ces pays-là. Tant qu'il n'y aura pas la liberté dans les pays du Sud de produire sa propre alimentation, l'autonomie alimentaire, je pense qu'on n'arrivera pas à cette autosuffisance alimentaire dont rêvent ces pays.



Conclusion, les points qui me tiennent à cœur

La place des femmes

Le premier point, c'est la place des femmes dans l'agriculture. Il s'avère qu'aujourd'hui (d'après les dossiers de l'OCDE), les femmes sont propriétaires de 0,03% du foncier dans le monde : il y a quelque chose qui cloche. Quand on sait que les agricultrices qui sont propriétaires de leurs terres ont fait augmenter la production de l'ordre de 50% on se dit qu'il y a une voie à rechercher. Quand on sait que certaines coopératives de femmes particulièrement au Maroc ou au Bangladesh ayant pris en main la production sont arrivées à créer des revenus suffisants pour nourrir leurs enfants et investir dans la santé et l'alimentation on se dit qu'ici aussi il y

a des voies à emprunter. Je ne sais pas s'il y a une critique des genres à faire sur le développement mais sans doute qu'il y a des choses à revoir. Et les prêts qui sont faits au Bangladesh par exemple sont beaucoup mieux remboursés par les femmes que par les hommes.

La cohérence et la liberté

Le deuxième point, c'est la cohérence et la liberté. On est tous dans des difficultés de cohérence, on critique les pétroliers et les marées noires et puis on roule en voiture. L'exigence qu'on pourrait avoir au niveau des personnes qui sont censées faire de l'éducation à l'environnement, parfois de la sensibilisation ou de l'éducation, parfois carrément militants de l'écologie, c'est d'essayer d'avoir une cohérence. J'ai bien aimé quand Isabelle Darnis a dit tout à l'heure : mais que font les parents ? Les discours aujourd'hui vis-à-vis des ados ne passe plus. C'est la façon dont on est qui compte. Ssi vous prônez des choses que vous ne faites pas, vous avez peu de chances d'être entendus et la méthode pédagogique a peu de chances d'aboutir. Je crois que la première chose en matière pédagogique c'est d'avoir cette cohérence, je ne dis pas d'être parfait mais d'avoir la plus grande cohérence possible entre notre discours et nos pratiques, et ce sont

nos pratiques aujourd'hui qui induiront de nouvelles pratiques demain.

Je terminerai sur la liberté. Qu'est-ce que c'est que ça ? On va me dire « mais nous, nous avons la liberté d'acheter des produits chimiques, d'aller dans un supermarché acheter n'importe quoi ! ». Je crois que nous sommes abusés, la liberté est complètement faussée comme le disait Isabelle Darnis, au niveau de tous les produits qui sont offerts dans un supermarché, avec 200 ou 300 firmes qui fabriquent ces produits. En réalité notre liberté est induite, nous sommes obligés de prendre notre voiture pour aller travailler à dix km, pour aller au supermarché, on n'a aucune liberté puisque le système d'urbanisme nous oblige à... Donc retrouver cette liberté c'est dire « aujourd'hui je vais choisir d'aller voir un agriculteur bio de mon canton, d'aller visiter une ferme, de me mettre en AMAP »... Retrouver cette liberté de manger comme on l'entend, de bouger comme on l'entend et peut-être demain de vivre comme on l'entend.

QUESTIONS

Les participants se sont rassemblés en huit groupes pour faire émerger des questionnements destinés aux conférenciers. Les problématiques qui sont ressorties sont celles de la cohérence, de la liberté de choix, de la responsabilité...

Au détour des groupes, des réactions, voici quelques phrases attrapées au vol et quelques questions pêchées :

- *Constat déprimant d'épuisement des ressources naturelles, que pouvons-nous y faire ?*
- *Comment se donner la capacité de choisir sa consommation ?*
- *Comment changer notre rapport au temps ?*
- *Comment aider le politique à se saisir de ces problématiques ?*
- *Atténuer le militantisme, positiver, n'est-ce pas édulcorer le message ? Ne faut-il pas revenir au radical ? A trop faire dans le politiquement correct, on n'interpelle plus !*
- *Urgence de faire savoir !*
- *Besoin d'associer les constats alarmants à des solutions à mettre en œuvre.*
- *Promouvoir un nouveau système de valeurs, un nouvel idéal.*
- *Eduquer au sens critique à l'égard des médias et de la publicité.*
- *Résoudre le problème de la confiscation du foncier.*
- *S'engager politiquement.*
- *Être un maximum cohérent entre nos discours et nos pratiques.*
- *Comment être réellement libres, nous sommes bien obligés de prendre notre voiture pour aller au supermarché...*
- *Il ne faut pas cloisonner les thématiques à l'alimentation ou à la santé mais ouvrir à la notion de territoire dans une approche globale.*
- *Incohérence entre nos actions d'éducateurs et les politiques publiques.*
- *Notre rôle d'éducateur : intervenir sans scrupule sur les trois thématiques : alimentation, environnement et santé.*
- *On ne peut pas axer nos interventions sur la peur !*
- *On ne peut pas faire porter aux enfants et aux adolescents des tares qui viennent du monde des adultes.*
- *Nous avons encore la liberté de choisir, de trouver des graines, de cueillir...*
- *Comment agir ? en se regroupant ? en augmentant nos savoirs et nos ressources ? en partageant ?*
- *Les enfants perdent pied par rapport à la réalité :*

le lien avec le milieu naturel, d'où vient le produit, le lien avec son corps...

- *On grandit avec le message que la nature est dangereuse, qu'il ne faut pas toucher, pas goûter...*
- *L'alimentation est un droit biaisé par l'économique, il n'y a pas d'égalité, quel partage instaurer ?*
- *Le Sud dépend du Nord, à nous d'être consom'acteurs, commençons nous-mêmes à tenir compte de l'égalité et de l'équité dans nos choix.*
- *C'est parfois compliqué de savoir que consommer : je mange du quinoa en pensant soutenir une population et j'apprends que sa culture devient expansive et impacte l'environnement. Je croyais faire un geste solidaire et j'agis contre l'environnement...*
- *Les nutriments sont aussi dans les produits locaux, il s'agit de mieux les connaître.*
- *On a de tout, tout le temps, la grande distribution ne respecte plus la saisonnalité.*
- *Comment répondre à la question : on n'a pas le choix ?*
- *Comment réinsuffler du radicalisme dans un discours éducatif sans culpabiliser, effrayer, immobiliser ?*
- *Est-ce qu'un circuit court peut couvrir l'ensemble des besoins naturels sur une année ?*
- *Faut-il une politique de soutien aux agriculteurs ou faut-il attendre un «effet boule de neige» ?*
- *Quels moyens concrets mettre en place selon les publics, les lieux, sur le lien santé/alimentation ?*
- *Comment faire évoluer les comportements des consommateurs de manière générale ?*
- *Quels sont les piliers du changement pour le choix : communication, psychologie sociale ?*
- *Quelle politique, et à quelle échelle, pour une agriculture responsable de l'environnement ?*
- *Quels peuvent être les critères que l'on se donne pour rester en cohérence et définir nos limites de consommation ?*
- *Quels sont les moyens de la politique agricole respectueuse de l'environnement en termes de formation, d'actions, d'information ?*
- *Comment une éducation peut «agir» sur la liberté individuelle et doit/peut-elle se radicaliser et si oui, comment ?*
- *Comment déprogrammer mes gestes par rapport à la société de consommation ?*
- *Comment mettre en œuvre une démarche éducative sur l'alimentation dans un contexte hostile de publicité (industrie, grandes surfaces, urbanisation) ?*
- *Comment faire comprendre que la souveraineté alimentaire est un enjeu aussi pour nous, ici ?*

Après ce temps en petits groupes, les interrogations ont été compilées en quelques questions posées à Claude Veyret; Isabelle Darnis ayant dû partir avant cet échange.

Comment retrouver cette liberté puisqu'elle est masquée par notre société ?

Je suis un agriculteur, la terre agricole devra être perçue un jour comme un bien rare. De plus en plus de terres agricoles disparaissent au profit d'autoroutes et autres infrastructures en France. Le nombre d'agriculteurs diminuent rapidement en Europe. Ce système-là est en train d'être imposé à la planète ; il va falloir arrêter. C'est la civilisation qu'il faut revisiter. Quand on parle de liberté je pense que oui, il faut revoir fondamentalement notre système de société et à un moment la liberté de travailler la terre, d'avoir un habitat. Le seul système actuel est économique, on pourrait repenser un système qui repose sur la beauté du territoire, le lien social, la démocratie d'une commune, la qualité de vie sur le territoire (culture, artisanat...). Retrouver cette liberté de création qu'avait le paysan initialement, recréer les liens en allant voir les paysans pour recréer les liens campagne/ville. Il nous manque le lien et de la culture vis-à-vis de l'agriculture et de l'alimentation, tout est à reconstruire, une liberté à retrouver, un imaginaire à reconstruire.

Que pouvons-nous extraire de notre culture française fondée sur l'alimentation pour proposer des réponses ? Comment s'emparer de cet argument ?

C'est un des leviers. Certaines pratiques traditionnelles sont mauvaises pour la santé (graisses saturées par exemple) mais ça peut être un levier. Sur la planète entière il y a des qualités et des pratiques excellentes au niveau culinaire. Tous les plats traditionnels ont des qualités intégrées au niveau de la culture parce qu'ils étaient équilibrés, partout ça correspond à une nécessité du lieu. La diversité c'est comme pour les légumes, les arbres, les hommes : la culture enrichit les hommes. Il n'y a pas de souci à aller chercher des bonnes choses ailleurs, il ne faut pas non plus être « local-local » sinon ça devient lourd, il faut avoir cette ouverture à l'autre, à ce qu'il se passe ailleurs. Il y a partout de bonnes pratiques. Vous savez en termes de diversité aujourd'hui en France on est arrivé à trois ou quatre espèces de carottes alors qu'il y en avait plus de quatre cents il y a vingt ans, idem pour les pommes de terre, les vaches et les brebis. C'est pareil pour la cuisine. J'ai lu un article dans le Monde sur

l'alimentation au nord du Japon, où avec le passage au « hamburger », l'espérance de vie diminue et l'obésité augmente. La diversité est un plaisir. Il n'y a pas de bonne cuisine, la cuisine française ne vaut pas mieux que la cuisine chinoise ou la cuisine indienne.

Après ce tableau alarmant, une note optimiste... ?

J'espère n'avoir pas été trop catastrophiste... On peut voir tout ça aussi de manière positive. Le problème foncier est le principal problème de l'agriculture. Qui dit usage du foncier pérenne dit développement des pratiques pérennes sur une terre. On pourrait parler longuement de la confiscation du foncier en Inde ou au Brésil lorsque les cours chutent. Aujourd'hui on recolonise le tiers monde, les grandes firmes agroalimentaires quand elles voient que les terres Françaises ne produisent que 13% de nos besoins, vont chercher à l'extérieur et louent des terres (les Etats-Unis ont acheté pratiquement toute la Patagonie). Les systèmes d'héritage et de succession sont à repenser pour les femmes (cf : femmes et développement sur le site du Comité Catholique Contre la Faim et pour le Développement).

Plus proche de nous, aujourd'hui on sait que les fermes industrialisées sont aujourd'hui incultivées. Aucun jeune agriculteur ne peut acheter une ferme avec 100 hectares et plusieurs millions d'euros de matériel ou de cheptel, donc cette cession est impossible. Il faut qu'on arrive à un système de collectivisation volontaire et non pas imposée comme en Russie. Il y a des citoyens qui veulent prendre leur part de responsabilité dans l'alimentation, ils peuvent être consommateurs vigilants mais peuvent aussi investir sur le foncier là où va être produite son alimentation, c'est la « co-responsabilité » de ce qui est produit. Ça prend plusieurs formes, des sociétés civiles immobilières où vous pouvez investir (il y a cinq surfaces agricoles de ce type dans le Diois), je pense aussi au Groupement Foncier Agricole Mutualisé (cent personnes se retrouvent et donnent chacune ce qu'elles veulent pour une ferme où l'agriculteur produira des produits de qualité, interdira la chasse). Et puis une chose qui vient de naître et qui va faire son chemin c'est l'association Terre de Liens qui travaille à un projet de capitalisation pour acheter des terres et y installer de jeunes agriculteurs cette association est chapeauté par la NEF et le Crédit Coopératif afin de débloquent des fonds pour installer des agriculteurs, (en région parisienne, dans la Drôme...). Des choses émergent en ce moment au niveau micro ou au niveau citoyen qui sont très intelligentes.

Démarche de projet : ateliers de terrain et de projet, restitutions

LES DIFFÉRENTS TEMPS DE TRAVAIL

Ateliers de terrain

Le mercredi 3 décembre.

A l'image de la démarche de projet, les ateliers de terrain sont l'occasion d'une rencontre avec le territoire, ses acteurs et ses enjeux : présentation d'expériences, analyse de situations concrètes. Cette première phase permet aux participants d'une part de se mettre dans une situation de découverte et de compréhension des lieux et d'autre part, de préciser une méthode d'analyse construite autour des dimensions transversales du développement durable.

Ateliers de projet

Les jeudi 4 et vendredi 5 décembre.

A la suite des ateliers de terrain, les groupes continuent leur travail d'analyse, de recherche, d'expérimentation et de construction collective, en mettant en commun les savoirs et savoir-faire de chacun. L'objectif de ce temps est d'élaborer une méthode de travail commune, de construire un projet pédagogique : « Quel projet mettre en place en partenariat à partir de ce que nous savons du territoire ? »

Restitutions

Le vendredi 5 décembre.

La retransmission du travail mené dans chaque groupe de projet fait partie du processus de formation. Communiquer c'est apprendre à rendre compte, à formuler, à synthétiser, à interpeller... Les restitutions sont l'occasion pour chaque groupe de transmettre aux autres participants les éléments phares de leur travail d'une manière dynamique et interactive.

LES ATELIERS DE TERRAIN/PROJET

Atelier 2/3.

La mobilisation collective pour une consommation citoyenne/Les enjeux des évolutions de la consommation pour la grande distribution.

Atelier 4.

Mettre en place une cantine bio, cité scolaire de Die.

Atelier 5.

Le réseau de fermes éducatives.

Atelier 6/8.

La cohérence alimentation-environnement-santé dans l'élevage / Être cohérent, de la production à la distribution.

Atelier 7.

La cueillette et l'utilisation des plantes, un savoir traditionnel.

Atelier 9.

Jardiner pour recréer du lien.

Atelier 10.

La rencontre des publics autour d'une activité agricole.

Atelier 12.

Mettre en place un restaurant «cohérent».

*Les ateliers 1 et 11 ont été annulés faute d'inscrits.
Les ateliers 2 et 3 ont été scindés pour n'en faire plus qu'un, tout comme les ateliers 6 et 8.*

ATELIER 2/3. LA MOBILISATION COLLECTIVE POUR UNE CONSOMMATION CITOYENNE/LES ENJEUX DES ÉVOLUTIONS DE LA CONSOMMATION POUR LA GRANDE DISTRIBUTION

Atelier de terrain

Interlocuteurs

Roger GAILLARD, salarié de la Carline, épicerie biologique associative.

Maxime JIOMETI, sous-directeur du magasin Intermarché de Die.

Accompagnateur

Benoit VINCENT.

Comment une enseigne de la grande distribution peut-elle répondre à la demande croissante en produits biologiques ou locaux ? Comment travailler avec les acteurs locaux tout en respectant les réglementations et exigences de la grande distribution ?

Comment des consommateurs peuvent-ils se rassembler pour mettre en place un circuit de distribution de produits respectueux de l'environnement et de la santé ? Comment organiser la mobilisation collective ? Comment faire face à une demande croissante tout en conservant son éthique ?

Intermarché

La problématique d'Intermarché est de répondre à la demande croissante en produits biologiques ou locaux tout en répondant aux impératifs réglementaires et quantitatifs de la grande distribution. De plus Intermarché souhaite favoriser la communication envers les habitants du Diois.

L'Intermarché de Die est une grande surface de 1800 m² (ce n'est donc pas un hypermarché, d'où un choix sur les produits distribués) : 18 000 produits référencés, 44 salariés hors saison et 80 en été.

Les difficultés pour le bio et le local :

- Les chefs de rayon sont autonomes sur l'achalandage et le choix des produits et de leur provenance. Il n'est donc pas aisé d'avoir une politique partagée par tous les chefs de rayon sur les circuits courts ou le biologique.
- Les contraintes de stock et de gestion du temps forcent à avoir un organigramme précis.
- La rentabilité des produits reste prioritaire, le choix en bio et en équitable est organisé en réponse aux consommateurs et à leurs besoins.

Cependant des éléments sont déjà pris en compte :

- Centrale d'achat locale ;
- Suivi d'une charte qualité, de la réglementation, veille sanitaire ;
- Société de récupération des déchets et compacteurs (cartons, bois, plastique), Récup'piles ;
- Rencontres entre les chefs de rayons et leurs fournisseurs ;
- Course en avant par rapport à la surconsommation, caddie le moins cher de France sur les produits de base. Répondre toujours plus aux besoins et à prix bas (produits milieu de gamme, 1^{er} prix et peu de haut de gamme) ;
- Politique nationale du bio et de l'équitable (2^e en France), mais autonomie de chaque magasin.

L'épicerie La Carline

Cette épicerie de produits biologiques, association loi 1901, est un regroupement de consommateurs qui fonctionne avec une équipe de trois salariés et des bénévoles.

L'atelier traite de l'organisation de la mobilisation collective, du maintien des circuits courts, de la distribution et de la consommation de produits biologiques. L'épicerie est en effet, entre autres, un lieu de vente de produits locaux. Les membres de l'équipe se demandent, au vu de l'augmentation des adhésions, comment répondre à cette évolution sans perdre leur éthique et leurs principes de départ. Le projet va donc se tourner vers la mise en place d'une SCIC (Société Coopérative d'Intérêts Collectifs).

- 3 salariés, 2,5 Equivalents Temps Plein et aide bénévole des adhérents ;
- 60m², 1000 références ;
- Gestion des stocks plus difficile qu'en magasin conventionnel, d'où fermeture une journée par semaine pour réception des stocks ;
- Equipe polyvalente ;
- Regroupement des produits en zone artisanale avant réception ;
- Réponse à la demande pour certains produits (entretien), mais pas de cosmétique ni de compléments alimentaires (choix éthique et logistique) ;
- Valorisation de la vente des petits producteurs bio ;
- Association non contrôlée à ce jour par les services hygiène ;
- Changement de statut d'où contrôle à venir

- (passage du statut associatif à une Société Coopérative d'Intérêt Collectif) ;
- Adhérents et sociétaires (avance sur consommation) représentent 660 foyers dans tout le Diois ;
 - Les producteurs fournissent les produits au prix du marché ;
 - Deux concurrents locaux (Etincelle, Ibiscus) ;
 - Produits de bonne qualité, peu de choix mais biologiques ;
 - Territoire propice pour impulser la démarche au départ ;
 - Valorisation et capitalisation des outils (éducation et formation).

Questions du groupe

- Peut-on concilier développement économique et enjeux écologiques ?
- Quel rôle donner aux consommateurs ?
- Un produit bio doit-il remplacer un article non bio ?
- Faire du Développement Durable est-il se donner bonne conscience ?
- Quel droit ou besoin : quelle recherche possible pour des réponses alternatives ? (Privilégier le manque comme élément à la construction et à la satisfaction de son plaisir.)
- Quel public pour quel comportement ? Comment concilier les deux types de consommateur bio/non bio ?
- Comment se positionner face à une logique commerciale ? Ai-je les moyens de définir mon alimentation et ma consommation ? (Achat sobre versus abondance) ;
- Faut-il être clair avec soi pour éduquer à l'alimentation/environnement ?
- Bon bio/mauvais bio : faux débat ?
- Manger sain signifie-t-il sortir du capitalisme ?
- Vendre du bio dédouane-t-il d'un effort de changement de comportement ?

Problématiques discutées

- Manque de formation de l'EDD concernant des sujets sur l'alimentation et l'éducation à l'alimentation (connaissance/jugement de valeur) ;
- Est-on prêt à assumer ses choix radicaux ? et en accepter les contraintes ?
- La politique de petits pas invite à tolérer tous les comportements, une politique radicale aujourd'hui est-elle une réponse aux urgences des besoins (et constats comme par exemple la destruction de la planète) ?

Atelier de projet

Participants

- Sandrine BOUVAT, assistante administrative, GRAINE Rhône-Alpes (69).
- Elodie BRICKLER, médiatrice, CCSTI de la Turbine (74).
- Pascal DAUMAS, cuisinier, éducateur au goût (05).
- Caroline LEININGER-FREZAL, enseignante relais EDD, GRAINE Rhône-Alpes (69).
- Frédéric MARTEIL, éducateur à l'environnement, CILDEA (42).
- Brigitte NARDIN, étudiante en master Ethique et Développement Durable ; stagiaire, GRAINE Rhône-Alpes (69).
- Frédérique RESCHE-RIGON, directrice, FRAPNA Rhône (69).
- Anne REVEYRAND, conseillère municipale, Mairie de Villeurbanne (69).

Problématique

- En tant qu'éducateur EEDD, suis-je légitime et capable d'infléchir les comportements alimentaires qui sont d'ordre intime et affectif ?
- Suis-je légitime et capable de construire une position collective ?

Déroulement de l'atelier

- Clarification de la problématique et vérifier qu'elle est commune.
- Echanges sur les termes : capable, légitime, exemplaire, psychologie engageante, faire cheminer, infléchir, posture, prescription ou position, conviction, cohérence, citoyenneté.

Posture de l'éducateur (éducateur à l'environnement ou enseignant) :

- Interrogation sur soi pour bien vivre son positionnement (sincérité, cohérence, conviction), voir aussi du côté de l'intime et de l'affectif pour



formuler clairement son positionnement.

- Interrogation sur l'autre, sur le collectif (souplesse, tolérance, partage, attitude d'ouverture).

Il faut différencier un professionnel « légitime et capable » d'une posture « radicale et réformiste ». Est-ce que j'ai le droit et est-ce que suis capable de transmettre en termes de savoir, savoir-être, savoir-faire ? Comment transmettre ? amener à réfléchir ? construire ensemble les savoirs ?

Il faut se donner les moyens de faire passer ses idées mais ça interroge sur la manipulation des enfants.

Il faut aussi différencier l'engagement de l'éducateur et le fait d'être prescripteur.

Pour éviter de s'exposer il faut avoir des gardes fous : des intervenants extérieurs, des partenaires.

« L'homme n'a pas besoin de conseils, il a besoin d'apprentissages. »

Restitution

Transmettre pose donc la question de la légitimité, de la capacité et de l'éthique.

Les membres du groupe ont choisi d'interpeler les autres participants au moment du repas dans le réfectoire. On s'interroge sur la légitimité de l'éducateur, son exemplarité... Les termes d'éthique et de déontologie sont mis en avant.

Le groupe prononce quelques phrases « chocs » :

- Je suis éducateur à l'environnement et je bois du Coca Light !
- Je suis éducateur à l'environnement et parfois je mange au Mac Do !
- Je suis éducateur à l'environnement et je ne mange pas bio tout le temps !
- Je suis éducateur à l'environnement et je fais mes courses à Carrefour !

Quels sont nos incohérences en tant qu'éducateurs ?

Les participants en rajoutent dans la salle : «Je suis éducateur à l'environnement et je regarde la real TV, je suis éducateur à l'environnement et des fois je fais mal le tri, je suis éducateur à l'environnement et je prends des bains...».

Ils pointent certaines incohérences et soulèvent la nuance entre légitimité et capacité pour un éducateur de transmettre des valeurs et des pratiques...

Educateurs à l'environnement, sommes-nous légitimes ou capables de transmettre ? Avec quelle éthique ? Et quelle exigence de cohérence envers nous-mêmes ?



ATELIER 4. METTRE EN PLACE UNE CANTINE BIO, CITÉ SCOLAIRE DE DIE

Atelier de terrain

Interlocuteurs

Cité scolaire de Die :

Elise BONILLAT, infirmière de l'établissement.

Vincent CHABAL, intendant de cuisine.

M. MAGNET, cuisinier.

Accompagnateur

Claude VEYRET.

Quels sont les acteurs à mobiliser ? Quelles sont les pratiques et représentations à faire évoluer ? Quelles sont les difficultés à surmonter ? Quelle implication des personnels et des élèves ?

Descriptif

La cité scolaire de Die a décidé l'année dernière de mettre en place régulièrement des repas bio. Elle participe ainsi au dispositif « Manger mieux, Manger bio » impulsé sur le territoire Drômois par l'association Agribiodrôme, représentante des professionnels et des consommateurs de l'agriculture biologique du département. Plusieurs membres du personnel sont mobilisés pour la mise en œuvre du projet, du principal aux élèves, du gestionnaire à l'infirmière, en passant par les cuisiniers et les enseignants. La concertation est de mise dans ce type de démarches souvent complexes car elles nécessitent un changement d'habitudes au quotidien, voire un changement de culture, avec l'implication de tous.

Vincent CHABAL a pris à son poste en septembre 2007, il y a donc un peu plus d'un an. A son arrivée, la restauration n'était pas bio mais tournée vers une introduction expérimentale de l'alimentation biologique. Cela fait maintenant plus de trois ans que l'établissement, qui comprend un collège et un lycée, s'est engagé sur le chemin de la bio.

Ce qui est complètement cohérent avec la spécificité de la formation dispensée avec l'option Sport Nature. Cette option véhicule des valeurs qui sont celles de la protection de l'environnement.

Elle concerne 180 élèves sur les 276 du lycée. Deux enseignants d'EPS spécifiques et plusieurs intervenants extérieurs contribuent à la mise en œuvre des activités sportives avec des déplacements souvent sur des sites protégés. Plusieurs projets

d'EDD ont été menés par des enseignants avec les élèves du lycée : recyclage du papier, nutrition bio, ...

Le collège réunit, lui, près de 410 élèves.

L'ensemble de ces projets s'inscrit dans le projet d'établissement et dans la volonté de développer la culture environnementale des élèves.

En ce qui concerne la restauration : 600 repas sont servis chaque jour, dont 500 le midi et 100 le soir aux internes. Soit près de 85 000 repas par an pour un budget global de 300 000 €.

La Région Rhône-Alpes (collectivité de référence pour le lycée) s'est lancée depuis trois ans environ dans une expérimentation «public».

concernant l'agriculture biologique, le Conseil général de la Drôme (collectivité de référence pour le collège) également.

Après avoir réalisé neuf repas bio durant l'année 2006, puis six en 2007 et quatre en 2008, ce projet se développe en partenariat avec CORABIO (Coordination Régionale des Agriculteurs Biologiques) et a pour objectif de passer à 100% de repas bio d'ici à la fin de l'année scolaire 2008-2009 pour le lycée.

Ce passage est en particulier rendu possible par le soutien qu'apporte le Conseil régional qui rembourse 80 centimes d'euro par repas bio servi pour en diminuer le surcoût lié à l'approvisionnement et à la préparation (au-delà du surcoût de certains produits issus de l'agriculture biologique, les temps de préparation en cuisine peuvent être rallongés) et sur l'introduction régulière de produits issus de l'agriculture biologique il reverse 25% des coûts supplémentaires. Le coût de revient d'un repas est de 3,80€ à 4€ et peut parfois monter jusqu'à 5€. Les familles paient en moyenne 3 € par repas (il existe sept forfaits différents). L'établissement prend donc en charge 1,50 à 2 € par repas.



La restitution et participation du «public».

Atelier de projet

Au niveau des collèges du département, le Conseil général développe le dispositif « manger mieux, manger bio » avec Agribiodrôme, qui met en avant le double objectif :

- d'une alimentation plus saine, plus équilibrée sur le plan nutritionnel et diététique,
- de la promotion de l'agriculture biologique et de la sensibilisation/éducation des élèves.

La cité scolaire (pour la partie collège) s'inscrit également dans ce projet.

Plusieurs difficultés et contraintes sont soulevées par les intervenants :

- Le coût de la démarche.
- La façon dont est organisé et structuré l'achat public, en particulier pour les produits bio (il n'y a pas de plate-forme de groupement d'achat. La Région Rhône-Alpes a transmis une liste de fournisseurs bio, avec le respect d'un certain nombre de normes.)

Pourtant le département de la Drôme est le premier département de France concernant l'agriculture biologique. Il y a trente-sept établissements et deux cités scolaires dans le département.

Le Lycée de Romans gère un groupement d'achat départemental pour l'ensemble des établissements (lycées et collèges) ce qui permet de négocier au mieux les prix d'achat auprès d'un certain nombre de fournisseurs pas forcément tous issus de filières locales (cependant même avec ce groupement il serait impossible d'arriver à des cantines 100% bio car la filière n'est pas assez conséquente). Ces achats prennent la forme d'appels d'offres à procédure adaptée avec une concurrence ponctuelle ou limitée (code des marchés publics). A qualité égale, le critère du prix est déterminant pour le choix des produits.

Les élèves, en particulier ceux de l'option Sport Nature, sont sensibles au bio, ainsi qu'aux produits locaux, et à l'authenticité de la nourriture... et donc très attentifs à ce qu'il y a dans leur assiette.

Participants

Karine AMBERT, chargée de mission EDD, Région Rhône-Alpes (69).

Eric GALICHET, éducateur à l'environnement, FRAPNA Loire (42).

Delphine LEROUX-ASTIER, responsable projet EEDD, Monde Pluriel (38).

Gaëtan MARTINON, éducateur à l'environnement, Terre d'Eden (05).

Noellie ORTEGA, éducatrice à l'environnement, CPIE Vercors (38).

Jacques PASERI, enseignant, collège Jean Macé (26).

Fabien TORA, enseignant, Lycée polyvalent Louis Aragon (69).

Florent NYFFENNEGER, gestionnaire, Lycée polyvalent Louis Aragon (69).

Fabienne TINGRY, ferme de Cocagne de Peyrins (26).

Problématique

Les habitudes alimentaires : comment les faire évoluer dans un restaurant scolaire ?

Éléments du déroulement de l'atelier

Des questions :

Comment changer les mentalités culturelles alimentaires de tous ?

Comment améliorer les étiquettes (souvent illisibles) d'achats et les contraintes techniques ?

Comment concilier budget et produit bio ?

Les repas 100% bio sont-ils possibles toute l'année ?

Si oui, à quel prix ?

Rencontre avec Nicolas BAZIN (ADES, Education Santé Drôme).

Il insiste sur la non normalisation des comportements, ne pas oublier le plaisir de manger.

Partage en deux sous-groupes

Groupe 1 :

- Sensibilisation de tous les adultes.
- Identification des moments et des espaces temps où l'on peut s'adresser à tous : la réunion de rentrée (le discours de rentrée qui annonce le contenu et la dégustation table de découverte et petit visuel) et les Conseils d'Administration de la Cité (même si tout le monde n'est pas là), la semaine du goût...

Le contenu : le sensoriel.

Groupe 2 : Valorisation du personnel dans leur rôle de sensibilisation : cuisinier, intendant, cantinière, ATSEM, agents... Réunion de préparation pour former le personnel : diversification équilibre

alimentaire, faire goûter (table de découverte), faire intervenir un agriculteur bio, bio local, introduire la saisonnalité et donc le local et les produits bio dans le menu.

Idées

Quand l'élève arrive au self, le cuisinier a préparé une affiche avec les recettes, l'origine des aliments. Afficher la pyramide alimentaire avec un code couleur qui peut-être repris sur le menu et la composition des plats.

Dans les petites cantines, préparer deux petits chefs « avec petite toque » à prendre la parole pour donner le menu, l'origine des aliments à chaque table qui font le tour des tables en faisant le service.

La « commission Menu » à laquelle des élèves participent : jeu de construction des menus.

Restitution



Comment faire évoluer les habitudes alimentaires à la cantine ? Comment sensibiliser les adultes, le personnel, les enseignants ?

Le nouveau proviseur accueille l'équipe pour la rentrée (participants des Rencontres dans le public). Il nous informe des travaux entrepris dans l'établissement. C'est alors que Monsieur Jean Fume arrive avec un projet « Manger mieux, manger bio ».

Des panneaux symboliques ont été préparés (placard : pour y entreposer des produits annuels, les quatre saisons) et des pancartes représentant des aliments de chaque saison ont été distribuées aux participants dans le public. Ces derniers doivent classer les aliments selon les saisons et réaliser un menu de saison équilibré.

Ces affichettes ont été inspirées de l'affiche remise par Agribiodrôme. Les résultats sont sous forme de tableau ci-dessous.

Printemps : Radis beurre et sel Petit-pois carotte Poulet fermier local Pain Yaourt nature Fraise Sucre	Eté : Melon Ratatouille (aubergine, tomate, courgette, oignon, poivron) Boulgour ou blé complet Pain Fromage Gâteau
Placard : Les légumes qu'il faut utiliser avec parcimonie : Chantilly Ketchup	Les produits qui se consomment toute l'année : Pain, pâtes complètes
Automne : Soupe de potiron, pomme de terre, crème Pâte complète Poisson Pain Raisin	Hiver : Soupe poireau, carotte, pomme de terre, oignons Gratin polenta Viande Fromage ou yaourt Mandarine

ATELIER 5. LE RÉSEAU DE FERMES ÉDUCATIVES

Atelier de terrain

Interlocuteurs

Laurence MALARET, Agribiodrôme.
Marie-Armelle MANCIP, éleveur et membre du réseau de fermes éducatives.

Accompagnatrice

Elise LENNE.

Comment mettre en réseau des fermes « bio » à dimension éducative ? Comment aborder les problématiques liées à l'alimentation et aux modes de production et distribution avec un public scolaire ?

Marie-Armelle MANCIP élève des agneaux pour la viande. Elle fait partie du réseau de fermes éducatives et a déjà fait plusieurs interventions auprès de lycéens. Constatant la difficulté croissante des classes pour se déplacer, les membres du réseau se rendent eux-mêmes dans les écoles pour exposer leurs enjeux.

Le réseau de fermes éducatives a été développé par Agribiodrôme, une association née en 1987 sous l'impulsion d'agriculteurs désireux de coordonner et de promouvoir davantage le développement de l'Agriculture Biologique sur le département.

Le réseau a pour objectif la sensibilisation d'un public scolaire aux enjeux de l'agriculture locale et de ses acteurs.

Echanges avec Laurence MALARET

Depuis 2002 les producteurs volontaires ont souhaité monter le projet sur la restauration collective « manger mieux, manger bio » avec un volet sur l'approvisionnement et un volet sur l'éducatif. Il s'agit d'une campagne qui dure trois ans et qui concerne aussi bien les agriculteurs, les enseignants et le personnel technique de cuisine. Il s'agit d'une démarche de projet, de formation puis d'actions éducatives via les associations locales ou le réseau des fermes éducatives. Pour les collèges nous avons une subvention du département mais par contre nous rencontrons des difficultés pour financer les actions dans le primaire.

La formation des agriculteurs se déroule en trois modules pour acquérir les compétences de communication nécessaires à la création d'un réseau

de fermes éducatives pour un public scolaire :

- Définir quels messages ? Pour qui et comment ?
- Communiquer avec les scolaires et le grand public.
- Affiner les messages techniques de communication par l'analyse des pratiques de terrain.

Puis un accompagnement personnalisé est prévu pour les laisser en autonomie par la suite. L'objectif est de créer des outils pédagogiques spécifiques pour chaque structure.

Dans les fermes éducatives : le métier est mis en valeur et on cherche à développer le lien entre l'homme et la terre, la connaissance mutuelle favorise le respect (entre les enfants et la terre, entre l'homme et son alimentation, entre les élèves et les fermiers...). C'est souvent un problème d'accueillir des groupes à la ferme (coût de transport, mise aux normes...) donc nous avons développé les interventions directes en classe dans les écoles.

L'investissement des agriculteurs dans le réseau de fermes éducatives est un plus pour Agribiodrôme, c'est une nouvelle dynamique. C'est vraiment un projet qui est parti des agriculteurs du secteur local, qui est en cohérence. Le réseau n'est pas encore bien formalisé. Aujourd'hui ce sont les collèges qui contactent Agribiodrôme qui coordonne les différents intervenants (CPIE, artisans, agriculteurs...). C'est une priorité de structurer le réseau de fermes éducatives pour qu'il puisse être autonome, et peu à peu arriver à une polyvalence des agriculteurs du réseau qui pourront viser d'autres publics.

Echanges avec Marie-Armelle MANCIP

Marie-Armelle Mancip, productrice d'ovins bio depuis 2003, produit aussi des noix et des céréales. Le secteur est en crise, la vente directe marche par le bouche à oreille mais ses agneaux sont majoritairement vendus en coopérative. La conversion en bio a eu lieu en 1996 et a été assez simple et facile.

Elle intervient en milieu scolaire. Il y a souvent des questionnements par rapport aux représentations de l'agriculture biologique : comme s'il s'agissait de promouvoir l'action des agriculteurs dans l'environnement, mais en réalité ce sont les paysans qui sont acteurs. Les gens ont souvent une idée caricaturale de l'Agriculture Biologique, le terme est un frein culturel.

Questions soulevées par le groupe

- Comment communiquer alors qu'il y a un frein culturel sur l'Agriculture Biologique ?
- Comment juxtaposer les intervenants ponctuels pour une démarche globale et pérenne ?
- Comment élargir les publics ?
- Comment aider à mettre en place un noyau de porteurs de projets ?
- Comment valoriser l'implication des paysans via les enseignants ?

Atelier de projet

Participants

Diane AURINE, éducatrice à l'environnement, FRAPNA Rhône (69).

Véronique BIANCO-PELLE, chargée de restauration collective bio, ADABIO (38).

Noémie CLO, éducatrice à l'environnement, FRAPNA Drôme (26).

Cécile COULON, éducatrice à l'environnement, Viel Audon (07).

Vanessa METERREAU, agent de développement, association pour la sauvegarde du patrimoine (74).

Problématique

Comment recréer du lien entre l'Homme et la Terre ?

Éléments du déroulement de l'atelier

L'atelier a débuté par une tempête d'idées qui a donnée lieu à de nombreuses discussions. Chaque mot employé a été sujet de débat : « respect, communication, éducation, pôle du travail, demande, formation, outil, logique, cohérence »...

Quelques questions et problématiques ont émergé :

- Qui porte le projet? Comment avoir une vision globale?
- Comment lutter contre le frein culturel au changement en bio?

- Communiquer sans prosélytisme.
- Elargir le public.
- Comment accompagner un projet, aider à mettre en place un noyau porteur du projet ?

Ensuite le groupe a affiné sa démarche : L'Homme/la Terre, quel lien?

Pourquoi recréer ce lien? Pourquoi y-a-t-il eu perte du lien?

Recréer ce lien pour :

- refaire le lien Homme/Terre ;
- connaître donc respecter! (Faire passer un message).

Le groupe est ensuite parvenu à une problématique finalisée et partagée : comment recréer du lien entre l'Homme et la Terre via le monde paysan?

Travail sur des pistes de mise en lien :

- selon le territoire, en milieu rural, en milieu urbain ;
- selon le public ;
- selon le type de transmission (outils).

Comment apporter la ferme à l'école? Ou inversement?

Faire la liste de ce qui existe déjà, par exemple les fermes éducatives, des interventions dans les écoles primaires et collèges... Le groupe a constaté aussi un décalage d'implication entre l'enseignant et l'agriculteur, les agriculteurs ne peuvent pas tous s'impliquer de manière égale face à la nouvelle dimension éducative de leur métier d'intervenant en milieu scolaire.

Qu'est-ce qu'on peut proposer d'autre, au-delà d'une visite à la ferme ou de l'intervention d'un fermier en classe ?

Démarche méthodologique, questions à élucider avant de construire le projet :

- Quel territoire?
- Quel public?
- Quel porteur de projet?
- Quel réseau?

Il faut utiliser la pédagogie de projet, comme vécue pendant ces Rencontres. L'objectif est de faire émerger le projet par les enfants, susciter la curiosité pour faire naître un projet.

Après un rappel sur la pédagogie de projet, le groupe s'est attelé à la définition d'un projet précis et a essayé de monter une animation pour une classe de primaire ou collège.

Objectifs :

- Faire réfléchir les participants sur les conséquences des choix d'alimentation.



- Faire prendre conscience de la provenance de la nourriture.

La démarche d'animation que le groupe a élaborée est la suivante :

- 1 - Travailler sur les représentations : imaginer un repas.
- 2 - Phase d'immersion : visite d'exploitation agricole, point vente, jardin, repas au resto bio, goûter à la ferme.
- 3 - Phase de rebond : partir du vécu individuel, sur quoi on aimerait travailler?
- 4 - Se mettre par groupe de trois ou quatre par projet.
- 6 - Partage des expériences.
- 7 - Repas bilan sur le bio / évaluation.

Restitution



Récupération et parodie de l'élection de Miss.

Le lien entre les hommes et la terre, c'est le monde paysan !

Dans les fermes pédagogiques ils ont réfléchi à des pistes pour recréer ce lien.

Depuis longtemps l'homme et la nature se respectent et se complètent.

Des miss (mondialisation, consommation, colonisation,...) se font concurrence et tentent de s'imposer.

Miss urbanisation : « *Quel bonheur d'aller chercher son lait en brique sans mettre les pieds dans la bouse !* »

Miss consommation : « *Consommer ! Vivre le choix, le pouvoir d'achat ! Manger plus pour travailler moins !* »

Miss mondialisation : « *Comment ? Vous mangez de la viande du Diois ? Mais il y a moins cher ailleurs !* »

Elles argumentent et valorisent leur légitimité

à dominer la Terre. Ainsi elles déstructurent le système (en se positionnant physiquement) entre la Terre, l'Homme, la Biodiversité, les éléments...

Des alternatives font face pour recréer du lien (valorisation du monde paysan, consom'acteurs, mise en avant de cause à effet,...).

Pistes :

- Faire intervenir des paysans dans les écoles (atelier de terrain).
- Achats de produits locaux.
- Goûter à la ferme.
- Visite d'une ferme.
- Ecrire un menu.
- Animer un jardin.
- Réaliser un repas.
- Voir un spectacle sur l'alimentation.
- Enquêter chez les producteurs.

La deuxième partie de la restitution propose de construire un projet à partir de cartons présentant les différentes étapes à remettre dans l'ordre :

- Représentations et immersion.
- Définition de la problématique.
- Mise en œuvre du projet.
- Restitution.
- Evaluation.

L'idée principale c'est que lorsqu'on est en pédagogie de projet, les choses peuvent se dérouler différemment. L'important c'est la démarche que cela implique plus que la sensibilisation en elle-même, le processus plus que le résultat.

ATELIER 6/8. LA COHÉRENCE ALIMENTATION-ENVIRONNEMENT-SANTÉ DANS L'ÉLEVAGE / ÊTRE COHÉRENT, DE LA PRODUCTION À LA DISTRIBUTION

Atelier de terrain

Interlocuteurs

Jean-Louis et Danielle MEUROT, éleveurs, producteurs de fromage de brebis et membres du réseau « Du coq à l'âne » du Parc Naturel Régional du Vercors et du réseau de fermes éducatives d'Agribiodrôme.
Jérôme MOUGNOZ, maraîcher.

Accompagnatrice

Fabienne TINGRY.

Comment produire en préservant l'environnement et la biodiversité? Quelles plus-values pour la valeur nutritive des aliments? Quelles formes de distribution pour les producteurs engagés dans le respect de l'environnement? Comment se regrouper pour fournir les collectivités?

Comment mener une activité pastorale dans une recherche de cohérence globale? Comment allier une activité d'élevage, de production avec la dimension éducative? Quelles sont les difficultés rencontrées? Quelles sont les réseaux locaux qui favorisent ce genre de dynamique?

L'atelier a démarré par un tour de table puis Jérôme MOUGNOZ a présenté son activité maraîchère. Ensuite les MEUROT ont présenté l'élevage ovin puis ont fait visiter l'exploitation. S'en est suivi un temps de réactions individuelles puis la définition collective des problématiques soulevées.

Jérôme MOUGNOZ

Jérôme MOUGNOZ vend ses produits sur le marché, à l'épicerie associative « la Carline » et fournit un restaurant biologique sur Die. Il a pour objectif de s'unir avec d'autres producteurs pour pouvoir fournir les collectivités et répondre ainsi à leurs difficultés à trouver des fournisseurs en bio dans les quantités et fréquences souhaitées. Militant à la confédération paysanne, il fait aussi partie du réseau associatif "herbes fines" qui regroupe des jardiniers amateurs et agriculteurs de la région de Die soucieux de préserver la biodiversité.

Maraîcher en Agriculture Biologique à Die, il s'est installé en 1999 après un « appel de la terre ». Il a souhaité jardiner et rester cohérent en préservant

la biodiversité. La cohérence pour lui, c'est le lien entre tous les êtres vivants mais aussi la recherche de la valeur nutritive des aliments. Au départ le contexte était difficile pour produire ses propres semences ou cultiver des variétés anciennes à cause des catalogues officiels. Le lobbying des semenciers répond aux critères de normalisation et de standardisation, c'est un acte militant de résister en conservant des semences. Si tout le monde tend à la standardisation on va vers un appauvrissement génétique, un appauvrissement en vitamines et en minéraux, c'est un phénomène encore trop peu connu. Au-delà de ces problématiques, Jérôme insiste sur les atouts des anciennes variétés qui relèvent d'un savoir transmis de génération en génération avec l'idée de « mémoire ».

Dans sa démarche, Jérôme a souhaité être cohérent avec ses valeurs, en autonomie et à proximité du local : cultiver pour faire profiter localement.

Il possède deux hectares de surface exploitée : polyculture (trente variétés). Il écoule toute sa production en vente directe (marché de Die, épicerie associative, en vente au champ, et restaurants bio).

Au niveau de ses revenus, il vivote mais dégage suffisamment pour faire vivre sa famille. C'est le problème de la petite paysannerie qui doit s'inscrire dans un modèle économique dominant avec des prix fixés en fonction du Marché, d'autant plus quand on a la volonté de rendre le bio accessible.

Au niveau du matériel, il a une serre de 400m², un culti-rateau, un broyeur, un tracteur. Au départ il a bénéficié d'une aide à l'installation (Dotation Jeune Agriculteur) mais maintenant il n'a plus d'aide. Il a eu aussi une aide régionale qui prenait en compte 50% du coût de la certification en Agriculture Biologique.

Il souhaite développer la cueillette en autogestion. Il y a une importance évidente du relationnel dans la vente directe, pour mieux comprendre les conditions de production mais aussi pour mieux comprendre les contraintes du producteur et du consommateur.

Jean-Louis et Danielle MEUROT

Ces éleveurs possèdent un troupeau de quatre-vingts brebis et sont producteurs de fromage. Fervents militants, ils soignent leurs bêtes en homéopathie et phytothérapie. Ils conduisent leur activité dans une recherche constante d'équilibre entre l'environnement, les animaux et la santé. Ils

accordent beaucoup d'importance à la dimension éducative et à la transmission de leurs savoirs et savoir-faire.

Producteurs de fromage et éleveurs ovins, ils en vendent les trois quart en direct et un quart en passant par des commerçants. Au départ leurs terres étaient en bio mais pas leur troupeau. Celui-ci est en bio depuis 2000. Pour la viande ils font uniquement de la vente directe.

Pour Danielle MEUROT, cela soulève la question de l'approvisionnement des villes qui regroupent 90% de la population, comment recréer du lien avec la terre pour les citadins ? Il existe un Projet Agricole Départemental qui peut être un levier pour installer des paysans autour des villes. C'est un enjeu important, comme de créer des jardins ouvriers pour recréer le sentiment d'appartenance à un territoire, les citadins sont trop coupés de la nature.

L'accès au foncier reste un problème récurrent (peur de propriétaires de ne pas pouvoir récupérer leurs terres, mentalités, SAFER).

La situation esthétique et géographique d'une production agricole est intuitivement importante pour les visiteurs extérieurs, cela traduit implicitement la notion de qualité.

La particularité de l'élevage ovin est le lien entre le berger et les animaux, qu'on retrouve beaucoup dans la publicité. Les MEUROT se sont installés en 1987, c'est un choix de vie familiale autour de la production ovine et du souhait de recréer du lien avec les bêtes (que les emplois salariés ne permettent pas : pas d'investissement affectif dans l'activité). Effectivement c'est une activité non rentable, « mais la rentabilité ce n'est pas la vie, on recherche la qualité de vie ». La pratique pastorale les amène à passer beaucoup de temps avec les bêtes : « La qualité de vie dans le travail, c'est l'environnement et l'investissement affectif ». Ils font partie du réseau de fermes du Parc Naturel Régional (Association pour la Promotion des Agriculteurs du Parc), c'est un acte militant, et font aussi partie du réseau du Coq à l'âne et De ferme en ferme.

Danielle organise des visites sur rendez-vous deux jours par semaine. Elle accueille aussi des scolaires : une ou deux classes par an seulement à cause du problème de subvention des transports. Il est impossible de faire goûter du lait aux scolaires, l'obligation sanitaire représente un frein.

Au moment de la conversion en bio, ils ont opté pour un changement de façon de conduire le troupeau et un changement de traitements. Sur les aspects sanitaires : un refus d'utiliser les antibiotiques et antiparasitaires. Ils travaillent beaucoup en prévention avec des tisanes et de l'homéopathie.

Ils privilégient ainsi la qualité à la quantité. Ils respectent les cycles de reproduction naturels (les bêtes de moins d'un an ne sont pas mises à la reproduction, le bélier doit avoir dix-huit mois, l'agnelage dure de deux ans à plus).

Dans la vallée l'élevage ovin est historique, le pastoralisme une tradition.

Ce qui pose problème c'est la transmission de l'exploitation, les formations des jeunes agriculteurs les formatent en conventionnel, notre exploitation nécessite un mode de vie particulier et de faibles revenus (ça renvoie à la notion de salaire). Il y a trop peu de formations sur les traitements alternatifs en élevage.

Atelier de projet

Participants

Pascal AYMARD, conseiller principal d'éducation, Lycée polyvalent Louis Aragon (69).

Mathieu BENOIT-GONIN, animateur, Jardin'ethic (42).

Laurent DEYKESER, animateur, jardinier, cuisinier, Viel Audon (07).

Elise LIDOINE-WONE, coordinatrice pédagogique, SMIRIL (69).

Carole TARDY, coordinatrice de projets, GRAINE Rhône-Alpes (69).

Sylvie GIBBINS-PERRAULT.

Corinne VALENCE, agricultrice, DRAC Nature (38).

Problématique

Comment donner envie de s'intéresser à la face cachée de nos assiettes ?

Compte-rendu

L'atelier de terrain a permis de rencontrer des passionnés qui apportent une grande attention à la terre et aux aliments, a donné envie au groupe de motiver d'autres personnes à s'intéresser à ce qu'il y a dans leur assiette.

Notre groupe a d'abord réfléchi sur ses représentations de la notion de « face cachée de nos assiettes ».

Ces notions ont émergé :

Saison / circuit / éco-bilan / nutriment / impact sur l'environnement, l'eau, la terre, le paysage / reprendre conscience du lien premier de nos aliments avec la nature / lien alimentation, santé / mode de production, de fabrication, commercialisation / impact économique et social / biodiversité / standardisation de l'assiette / uniformisation

des paysages, des denrées, des personnalités / domestication et asservissement / gaspillage / déracinement (« dé-territorialisation ») / respect du rythme du vivant / interdépendance oubliée / perte lien social et solidarité / perte de culture / temps

Une discussion s'est entamée sur certains termes qui pouvaient être culpabilisants avec un consensus sur le fait que la notion de donner envie, éveiller le plaisir, l'éveil, la sensibilité, le rêve, voire l'humour,... était la plus importante.

- Et l'idée forte de valoriser l'existant, valoriser ce sur quoi nous sommes compétents.

En échangeant sur les différentes réflexions par public, est née l'envie de regrouper de façon ambitieuse tous ces acteurs autour d'un projet. Le pari a été fait que chaque acteur aurait envie par cette action de s'intéresser à la face cachée de son assiette. Tout les membres du groupe n'étaient pas forcément d'accord ; certains pensant que c'était utopiste et peu réaliste, d'autres que la réflexion valait le coup de se pencher sur l'idée.

Ainsi le choix s'est porté sur une action qui part d'une initiative locale concrète, et de la valoriser de façon à mettre en place un projet partagé sur le territoire.

Le cas concret était un travail avec des élèves dans le cadre d'un TPE (Travaux Personnels Encadrés) en Première pour comprendre l'histoire d'un produit à partir du moment où une personne le crée jusqu'au moment où une autre le consomme.

Ont été imaginées autour de ce projet, une visite à la ferme pour enquêter auprès de l'agriculteur / producteur, puis des actions de communication sur les filières au lycée autour d'un plat à la cantine.

Cette initiative locale est valorisée au sein/auprès d'une communauté locale (population, élus, médias, acteurs, professionnels,...) pour en faire un projet partagé par tous les acteurs du territoire.

Le projet est discuté avec d'autres partenaires éventuels pour voir si ce projet peut les intéresser ou faire écho à leur propre projet :

- Un échange avec le centre social pour voir s'ils ont des cours de cuisine prévus et si le concept les intéresse ;
- La commune pour savoir si elle accepte de communiquer sur ce sujet (impression de cartons d'invitation pour le buffet bio et local de fin d'année, info dans le magazine communal, ...) ;
- Les parents d'élèves : voir si le sujet les intéresse lors de la mise en œuvre de leur projet ;
- En parler autour de soi dans la commune pour que le temps fort de valorisation finale soit un temps partagé ou le plus grand nombre soit éveillé à la curiosité de découvrir « le visible derrière l'invisible ».

Voilà donc une des réponses : une initiative locale concrète, valorisée de façon à mettre en place un projet partagé sur le territoire permettra de susciter l'intérêt des gens à connaître la face cachée de leur assiette.

Plusieurs cibles possibles se sont distinguées :

Elus, scolaires, centres sociaux, accueil collectif de mineurs, jeunes adultes, public averti, personnes influentes (intendants, techniciens collectivités,...), FDSEA (Fédération Départementale des Syndicats d'Exploitants Agricoles)...

Pour susciter la curiosité du public, l'adaptation à ses centres d'intérêts a semblé importante aussi. La proposition est à adapter en fonction de chacun. Ainsi trois petits groupes se sont créés afin de réfléchir à des types d'actions par cible, celles-ci regroupées en sous-groupes : grands publics, décideurs, enfants.

Il est apparu ainsi qu'il fallait aller plus au devant des différents acteurs du territoire (tout en soulevant le problème que cela prend du temps et que les acteurs ne seront pas forcément intéressés...). Mais des témoignages ont montré que, par exemple, tenir un stand lors d'un moment fort de la ville pas forcément en lien avec le développement durable peut permettre de toucher des personnes non averties sur ces sujets (salon du design,...).

Les leviers pour « donner envie » sont dans :

- Susciter la curiosité ;
- Susciter le plaisir ;
- Susciter l'intérêt (qu'il soit intellectuel, financier ou social) ;



Restitution

Faire évoluer les habitudes alimentaire à la cantine. Comment donner envie aux gens de s'intéresser à la face cachée de son assiette



La restitution s'est déroulée en deux temps :

- Un temps d'expression des représentations des participants (chacun a découvert un post-it vierge sous son assiette pendant le déjeuner du dernier jour des Rencontres, sur lequel il pouvait inscrire ce que représentait pour lui la face cachée de son assiette. Tous les post-it ont ensuite été rassemblés sur un panneau pour que tout le monde puisse les voir et les lire.
- Un sketch mettant en scène les différents acteurs possibles dans un lycée (proviseur, prof, CPE, élèves et délégués, infirmière, économiste, cuisinier, parents, représentant mairie ou Etat, jardinier,...). Par des comportements, remarques, mots-clef, les acteurs font remonter les démarches à faire, les difficultés, le projet propre à la structure et le positionnement des acteurs, les objectifs dans le temps et l'évaluation.

Extrait du sketch :

Réunion de comité de pilotage au Lycée :

- Monsieur Rouge, CPE.
- Mme Aspegic, infirmière.
- M. Picodon, cuisinier.
- Mme Valence, agricultrice parent d'élève.
- Léa Sauveterre, élève déléguée.
- Le professeur de français.

CPE : Nous avons beaucoup travaillé sur l'alimentation, je vous propose une réflexion. Je voudrais initier un projet sur la face cachée de l'assiette.

Prof : Je suis partante mais les programmes

sont lourds. J'ai fait une enquête et les élèves sont sensibles à l'impact sur la santé, à la mondialisation...

Infirmière : Ce projet me fait peur, je ne veux pas qu'on culpabilise nos élèves. Il faut qu'ils se réapproprient leurs choix alimentaires. Il faut leur faire redécouvrir le plaisir de manger.

M. Picodon : Uniquement la moitié des assiettes reviennent vides. Je veux bien que certaines choses ne plaisent pas, les élèves ont des goûts particuliers. J'aimerais bien qu'ils viennent voir ce qu'il se passe derrière en cuisine, aux fourneaux. Mais je ne veux pas y passer plus de temps.

Léa Sauveterre : On a juste une heure pour manger et 20 minutes pour avoir le plateau. C'est déjà beaucoup !

CPE : Le temps de midi n'est pas le bon moment.

Mme Valence : J'ai envie que mes enfants mangent tous leurs repas et qu'ils prennent du plaisir, mais est-ce bien à l'école de faire ces démarches-là ?

CPE : On pourrait faire un lien entre nos deux mondes, la cantine et l'agriculture.

Mme Valence : Il y a beaucoup d'élèves en cantine. Vous pourriez choisir déjà un dessert local qu'on pourrait avoir en nombre.

M. Picodon : On pourrait proposer des faisselles.

Prof : Je pourrais travailler avec le prof de SVT dans un TPE sur Pantagruel...

Infirmière : Oui c'est une bonne idée.

Léa : C'est bien si on sort du lycée.

Madame Valence : Ce serait bien qu'au moment des portes ouvertes, il y ait des agriculteurs qui viennent s'exprimer ou d'aller visiter les fermes. Pourquoi ne pas faire d'autres actions et aller au-delà des faisselles ?

CPE : Je vous propose de prendre vos agendas pour la prochaine réunion.

Mme Valence : Je pourrais contacter les agriculteurs pour travailler ensemble.

M. Picodon : Moi tout ça je veux bien, mais il me faut de l'aide.

Léa : Je vais faire une réunion au foyer.

Devise : ce qui compte c'est le rêve, le local, le plaisir, le partenariat, le lien et d'être tous ensemble ! Une modeste action locale peut faire boule de neige...

ATELIER 7. LA CUEILLETTE ET L'UTILISATION DES PLANTES, UN SAVOIR TRADITIONNEL

Atelier de terrain

Interlocuteurs

Vincent DELBECQUE et Sophie KRENCKER,
association Le coquelicot de la lune.

Accompagnatrice

Sylvie LEVASSEUR

Comment faire le lien entre les plantes sauvages, l'environnement, la santé et l'alimentation ? Dans quelle mesure les plantes sauvages ont-elles une utilité nutritionnelle, médicinale ou aromatique ? Comment utiliser ces plantes dans des actions éducatives ? Quelles difficultés ou contraintes réglementaires ?

Compte-rendu

Présentation de l'Association Le Coquelicot de la Lune et d'une mallette pédagogique.
Discussion.

« Recette » pour réaliser une pommade :
Ingrédients : Cire d'abeille, huile essentielle de « lavandula angustifolia », huile d'olive.
On chauffe au bain marie, on touille, on laisse refroidir.

Le groupe est sorti chercher des galls de chêne puis les a fait bouillir dans l'eau et précipiter avec du sulfate de fer et a fabriqué ainsi de l'encre. Le milieu naturel fournit depuis des millénaires ce dont on a besoin. Ce savoir populaire est accessible à tous.

Les plantes sont disponibles dans l'environnement. Connaître les plantes de son territoire, c'est aussi se mettre en liaison avec d'autres domaines, comme le bâti, l'agriculture, l'art culinaire...

Comment se réapproprier les connaissances en botanique ? Il y a cinquante ans, il n'y avait pas de chimie et les gens d'une région se soignaient en utilisant le patrimoine floristique à leur disposition.

Les plantes médicinales : avoir la connaissance, du débutant au confirmé. Si on a la connaissance botanique, on peut faire le choix de faire la préparation car on la connaît : technique de sirop, de crème. Ca s'apparente souvent à la cuisine,

l'individu essaie, teste, goûte, recommence et améliore sa technique.

L'origine des produits : une démarche est à faire auprès des personnes pour la cire d'abeille, pour les huiles essentielles, pour les feuilles séchées. Plus la qualité du produit est bonne plus il est satisfaisant. Il faut favoriser les produits d'origine locale et non la cire d'abeille venue de Chine.

Faire attention à la législation, ne pas cueillir en zone réglementée ou protégée.

Il est possible de produire soi même des produits et de soigner sa famille pour les petits problèmes quotidiens.

L'utilisation des plantes est un savoir populaire à la portée de tous. Il s'est perdu mais il peut se transmettre par apprentissage, apprendre en fabricant avec une personne qui connaît les techniques de préparation. La transmission est à réactiver.

Atelier de projet

Participants

Mélanie BOUTET, éducatrice à l'environnement, Côté Jardin (69).
Jean-Paul BIESSY, éducateur à l'environnement, Bise du Connest (38).
Amanda GRAND-VEYRE, éducatrice à l'environnement, association Oxalis (73).
Sylvie LEVASSEUR, chargée de mission, Mairie de Romans-MNE (26).
Claude MARTIN, éco-interprète (26).
Marie-Laure PONNELLE, éducatrice à l'environnement, FRAPNA Rhône (69).
Cécile ROUSSET, éducatrice à l'environnement, CPIE Moyenne Montagne Vosgienne (88).
Julie WYSS, éducatrice à l'environnement, FRAPNA Rhône (69).

Problématique

Comment transmettre les savoirs traditionnels populaires liés aux plantes sur un territoire donné ?

- Quelles plantes et savoir-faire sont associés ?
- Pourquoi transmettre ?
- Quelles sont les relations du public par rapport aux plantes ?
- Quelle est la réglementation locale concernant

la cueillette et l'usage des plantes en question ?

Compte-rendu de l'atelier

Le végétal a toujours été une étape clef du développement (positif ou négatif). Il est inscrit dans la culture. A partir d'une plante et de la connaissance qu'on en a, on peut arriver à une activité pratique (départ : connaissance du végétal / arrivée : produit fini). Le public doit faire pour refaire.

Les plantes locales ont une forte part symbolique dans les représentations, pour certains elles sont associées à la survie pendant la guerre.

Etapas de travail

- Connaître les plantes autour de chez soi et se former un minimum à la botanique.
- Savoirs populaires : les personnes qui connaissent la plante peuvent l'apprendre aux autres sans être diplômées en pharmacie ou en botanique.
- Transmission : il faut montrer, faire ensemble, expliquer les techniques de fabrication des produits (sirop, onguents), qui peuvent servir à toute la famille.

Pistes de réflexion

Usages :

- Culinaire.
- Médical.
- Cosmétiques.
- Tinctoriale (pour la teinture).
- Phyto-épuration.
- Biocarburants.
- Agro-carburant.
- Construction.
- Produits ménagers.
- Parfums.



Exemples de productions à partir de plantes locales :

Les teintures :

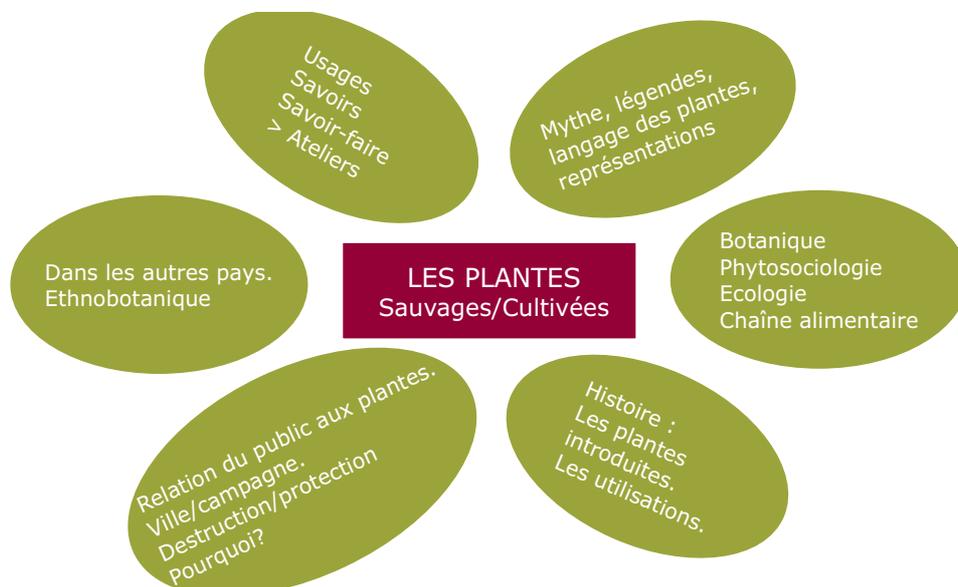
- On peut fabriquer une craie grasse à partir de l'Orcanette : racine rouge chauffée avec de l'huile et de la cire d'abeille.
- Certaines teintures ne prennent pas ou ne durent pas, comme par exemple le coquelicot dont les couleurs disparaissent rapidement.
- Dans le millepertuis, c'est le pigment qui est actif.
- Il faut toujours voir en fonction du lieu si une plante locale ne peut pas se substituer à une autre.

Le sirop :

- On prend la plante et 100 ml de solution (eau) que l'on fait infuser ou macérer à froid une nuit, on y ajoute 140 g de sucre et on fait cuire le mélange quelques minutes (jusqu'à que ça perle comme le sirop)

L'encre :

- On peut fabriquer de l'encre avec des galls de chêne.



Restitution

Les plantes sauvages et cultivées, savoirs populaires et traditionnels

Avant la présentation d'un diaporama, les membres du groupe se sont positionnés à côté de l'écran et ont réalisé une pommade à base de lavande/cire d'abeille et huile proposée aux participants à la fin du diaporama.

Le groupe de travail a écrit cinq phrases qui sont lues par les participants pour éveiller la curiosité :

- Dans les placards de grand-mère ça sent bon.
- Une pluie de lavande, Vive les mariés !
- Un paysage, des hommes, une pratique culturelle.
- L'alcoolat de lavande chasse les poux de la tête et les insectes parasites des armoires.
- Un berger, un troupeau, une plante sauvage et une odeur.



- Seul avec son troupeau en montagne, un berger cueilleur ramasse la lavande sauvage.
- Une famille réunie autour de la récolte de la lavande.
- Infusée dans du lait, on peut en faire de la glace et de la crème brûlée...
- En juillet la distillerie bat sont plein, ça embaume tout le village !
- Senteurs du bain et du linge à l'époque romaine.
- Eau de toilette, parfums, lessive, la lavande star de la bonne odeur !
- Mal au ventre, mal au dos, stressé, fatigué, la lavande est pour vous !
- Viandes, poissons, salades, la lavande, reine des saveurs.
- Au Moyen-Âge, brûlée, la lavande protège des épidémies.
- La lavande, dite la grande bleue des montagnes,

vit sur les pentes du Diois.

- Les noces de lavande célèbrent 46 années de mariage !
- Pour les murs : un enduit pouzzolane ; sable chaux et paillette de lavande ... Ca isole et ça sent bon !

Parallèlement un membre du groupe a fabriqué la pommade et l'a présentée aux participants.

La présentation du diaporama s'est fait en même temps et a abordé l'histoire de la lavande, les routes de la lavande, les usages et utilisations de la lavande, l'identité du territoire, le paysage, l'alimentation, le patrimoine culturel, l'utilisation aromatique et médicinale, l'hygiène et la cosmétique, la teinture pour l'éco-habitat.

Les pistes pour l'utilisation des plantes en éducation à l'environnement :

- Observer.
- Classer les plantes selon leur anatomie, mettre en place une clé de détermination.
- Voir comment on peut utiliser les plantes, quelle utilisation populaire ?
- Enquête auprès des anciens.
- Que rendre ou remettre à la place ?

La pharmacopée impose une réglementation très stricte, du coup le savoir populaire se perd. Les plantes ont un pouvoir fort, c'est une main mise sur le savoir de la part de l'Etat.

ATELIER 9. JARDINER POUR RECRÉER DU LIEN

Atelier de terrain

Interlocuteurs

Betty DANDRIEUX, animatrice des jardins familiaux de Crest Association AIRE (Association Intermédiaire pour la Réinsertion à l'Emploi).

Accompagnateur

Nicolas FRADCOURT.

Comment permettre l'accès au jardinage aux personnes en situation précaire ? Comment le jardin peut-il devenir un outil de réinsertion ? Quelles sont les difficultés rencontrées ? Comment éduquer à l'environnement et à l'alimentation à travers le jardinage ?

L'association AIRE propose des parcelles à cultiver en agriculture biologique en échange d'une participation annuelle ainsi que la mise à disposition de matériel de jardinage et la présence d'une animatrice pour conseiller, aider, initier aux pratiques de la culture biologique.

AIRE s'adresse en priorité à des personnes ou familles bénéficiaires du R.M.I, allocataires des minimas sociaux, en difficulté sociale.

L'objectif est de proposer des espaces où chacun peut cultiver son jardin et se nourrir de ses légumes. Des lieux de rencontre avec la nature, de convivialité, de retour à une qualité de vie...

L'association AIRE assure de nombreuses missions d'insertion au centre de la Drôme, souvent en réponse à des sollicitations de la mairie. Cela fait quinze ans que l'association a mis en place les jardins familiaux de Crest. Depuis avril 2006 l'activité a repris sur un terrain qui était préalablement un verger communal de pêchers. Une convention a été établie par Betty DANDRIEUX qui anime le jardin pour fixer le règlement de ce terrain communal cédé gracieusement. Les demandes des jardiniers passent et sont agréées par le CCAS (Centre Communal d'Action Sociale). Néanmoins c'est AIRE qui bénéficie des financements sur la base de l'insertion. Les critères diffèrent entre ceux de la mairie et ceux d'AIRE.

Les jardiniers bénéficient d'une parcelle. Ils paient quinze euros pour environ 100m² et un forfait de dix euros pour l'eau pour une durée d'un an. Ils signent

la convention qui fixe le règlement des jardins avec l'utilisation de produits et insecticides biologiques ainsi que la parcelle collective mise à disposition pour les Restos du Cœur.

Les difficultés pointées sont :

- La mise en culture biologique qui s'appuie sur un changement des habitudes et des pratiques et demanderait plus de temps d'animation du jardin (B. DANDRIEUX est à temps partiel).
- La disparité au niveau des difficultés sociales, chez les personnes au RMI. Absence de lien avec des assistants sociaux.
- Quelques conflits liés au racisme ou aux différences culturelles.
- Difficulté de diversifier les initiatives avec un mi-temps seulement.

Les points forts sont :

- Le troc de produits.
- Le contact à l'extérieur, être dehors.
- Etre ensemble, échanger.
- Liens intergénérationnels.
- Possibilité de « donner ».

Problématiques soulevées :

- Mobilisation des personnes en précarité.
- Moyens humains pour l'animation, l'accompagnement.
- Le lien entre les partenaires sociaux.

Atelier de projet

Participants

Emilie ASTIER, association Les pouces Vertes (38).

Cédric BONVOISIN, éducateur à l'environnement, FRAPNA Rhône (69).

Jauffret DUMONT, éducateur à l'environnement (38).

Damien LAMOTHE, éducateur à l'environnement, responsable du jardin pédagogique des Allivoz, Grand Parc Miribel Jonage (69).

Nicolas FRADCOURT, animateur, Ferme de Cocagne de Peyrins (26).

Rodolphe BERMEJO, animateur, Ferme de Cocagne de Peyrins (26).

Comment éduquer à l'environnement, à l'alimentation et à la santé avec un public en précarité à travers l'outil jardin ?

Objectifs :

- Mobiliser le public ciblé.
- Identifier les acteurs et partenaires potentiels.
- Amener les partenaires à s'approprier l'outil jardin.
- Favoriser l'action collective des participants.
- Améliorer les pratiques de consommation.
- Développer l'autonomie des participants.

Ressources utilisées :

- Le groupe.
- L'atelier de terrain.
- Nicolas BAZIN, éducateur à la santé, ADES 26.
- Le Passe-Jardins / Jardins dans Tous Ses Etats.
- Le Jardin des possibles (Cf partie Ressources).

Phases de travail :

- Terrain.
- Mise à niveau, mutualisation entre les absents sur le terrain et les présents.
- Echanges sur les expériences personnelles des membres du groupe.
- Définition de la problématique.
- Travail sur les mots.
- Mise en projet : rédaction des objectifs, des moyens, de la démarche.
- Préparation de la restitution.

Moyens pour mener le projet à bien :

- Un animateur à temps plein formé (à ce public, aux techniques de jardinage, au partenariat).
- Un terrain adapté, accessible et permanent.

Démarche :

- Valoriser le travail et le partage.
- Valoriser les personnes.

Propositions du groupe

Les particularités de ce public nécessitent de ne pas chercher à être tout de suite dans le champ de l'éducation à l'environnement et à la santé. C'est une question d'étapes, il faut d'abord mobiliser.

Conseils :

- Institutionnaliser des temps dans le jardin pour l'organisation collective.
- Organiser le rythme de l'éducateur en fonction du rythme des personnes.
- Co-construire une convention ou un règlement incitatif pour la responsabilisation et l'autonomie.
- Laisser le choix aux personnes de bénéficier d'une parcelle privative ou non. Mais il est nécessaire d'avoir un espace collectif géré par l'animateur et utilisé pour tous les temps de regroupement au service de l'apprentissage de

l'écologie au jardin.

- Former les autres acteurs (sociaux, santé, habitat à ces problématiques).
- Forcer l'aménagement pour favoriser l'écologie : récupération des eaux de pluie, compostage ...
- Définir et identifier le cadre avec les bénéficiaires, les acteurs .
- Idéalement les bénéficiaires autogèrent le jardin et améliorent son état tout en le gardant ouvert sur le village, le quartier...

Restitution



Insertion par le jardinage. Comment arriver à éduquer à l'alimentation, à l'environnement et à la santé à travers le jardin ?

Le groupe a choisi de symboliser par un escabeau les différents stades de la création d'un jardin d'insertion.

Des panneaux présentant les étapes nécessaires pour créer un jardin et une entreprise d'insertion y travaillant ont été distribués aux participants dans le public. Les acteurs à solliciter au fur et à mesure de l'avancée du projet (des marches ou stades) ont été présentés.

Après avoir distribué les panneaux, les participants ont dû les remettre dans l'ordre sur l'escabeau représentant l'échelle de réalisation.

Les différentes marches de l'escabeau ont donc été, de bas en haut :

- L'identification des acteurs.
- La définition du cadre en cohérence avec les acteurs.
- La mobilisation du public.
- La définition des objectifs et du fonctionnement.
- La recherche d'un terrain.
- L'aménagement du jardin, l'accessibilité.
- L'animation du jardin, sa vie, son évolution.

Importance de s'inscrire dans la durée, de prendre du temps avec une démarche collective et participative. Idéalement les bénéficiaires autogèrent le jardin et l'améliorent, il est ouvert sur le quartier et les échanges de savoirs et savoir-faire...

ATELIER 10. LA RENCONTRE DES PUBLICS AUTOUR D'UNE ACTIVITÉ AGRICOLE

Atelier de terrain

Interlocuteurs

Nadège MESTRE, cuisinière bio en nomade et sédentaire depuis huit ans.

Dany DORFIN, maraîcher en agriculture biologique depuis vingt ans.

Luc CEVAT, architecte, accompagnateur de projets solidaires et collectifs et huit ans d'expérience en tant que paysan-boulangier.

Accompagnateur

Christophe CLAVEAU.

Comment allier production maraîchère, commercialisation (marchés, paniers...), accueil et sensibilisation à l'environnement ? Comment laisser être le ressenti face au vivant, dans une perspective éducative ? Dans l'acte de s'alimenter, comment faire naître la conscience du respect de la nature ? L'agriculture alternative, une démarche en conscience. Expérience agricole collective ou individuelle : les rêves, les enjeux.

La ferme du Pescher, située à 700 m d'altitude, au-dessus des Gorges d'Ombrière, est un lieu de rencontres et agricole (maraîchage, petits fruits, verger, élevage caprin).

Dany DORFIN et Nadège MESTRE développent une activité d'accueil d'enfants (accueil paysan familial) et en collaboration, la mise en place d'un campement écologique.

Visite

Présentation de la ferme du Pescher par Nadège et Dany DORFIN.

Débuté en février 2005, après un an et demi de pré-recherche, le projet initial a été imaginé par deux couples qui souhaitaient vivre ensemble sur un lieu en ayant pour défi d'allier activité maraîchère et projet de vie. Mais aujourd'hui à la ferme du Pescher, il y a trois couples, trois habitations et trois activités différentes (agricole, accueil, éducation).

Les activités et les caractéristiques :

- Deux maraîchers (ne travaillant pas ensemble).
- Un chevrier.
- Une cuisinière « nomade ».

- 80 hectares mais 12 arables.
- Aspect collectif : prêt de matériel.
- Un des maraîchers et le chevrier ont un autre point de vente et livrent quelques restaurants.
- Développement de paniers (AMAP) à l'initiative d'une chargée de mission de la communauté de communes, vente de paniers aux particuliers et sur les marchés et magasins de producteurs.
- Beaucoup de charges pour Dany (près de 2000€ de remboursement par mois).
- Relations avec « Terre de liens » (Crest) : association foncière par l'achat de terres à vocation agricole. Ils ne sont pas pour le rachat des terres par le bailleur pour éviter toute dérive d'utilité personnelle.
- Accueil en gîte : chalet et yourte.
- Capacité d'hébergement : 20 à 30 personnes.
- Accueil paysan : moins de sept enfants pendant quinze jours, l'été.
- Proposition d'animations et intervenants extérieurs (ânes, nature...)
- Gîte d'enfants.
- Autonomie énergétique.
- Problème d'isolement géographique.

L'accueil est le point collectif du projet. Il y a une réelle volonté de se rassembler autour de la question de l'accueil (impulsée par Nadège et soutenue par l'épouse du chevrier) mais il n'y a pas l'envie pour autant que la ferme devienne un centre d'accueil.

Il faut bien préciser ce qui est de la part du personnel et du professionnel, et ménager des espaces personnels et collectifs. Il faut également garder l'esprit de partage. Chacun s'affirme par son activité agricole, l'enfant rassemble, il y a le partage de l'instant. Il faut être vigilant à ne pas privilégier l'accueil d'enfant comme dans un esprit de production, il faut garder l'esprit du partage pour cette dimension d'accueil. C'est difficile de construire un collectif viable.

Réflexions

- Les limites d'un collectif qui ne se retrouve qu'autour de la production, de la matière.
- Difficulté à construire un collectif viable.
- Trouver d'autres projets/valeurs/intérêts communs.
- Besoin d'une co-création : l'activité agricole n'est pas un support suffisant pour fédérer le collectif.

Questionnements du groupe suite à la présentation de la ferme



- Quelle est l'activité « financière » sur une ferme pédagogique : accueil ou agriculture ?
- Comment mettre en place une économie collective ?
- Quel projet de « co-création » mettre en place pour ne pas se réunir uniquement autour de la matière ? Le groupe au service de la matière ou la matière au service du groupe ?
- Quel est le travail préparatoire à l'installation ? Que pose-t-on avant : réflexion (vivre ensemble ou travailler ensemble), actions (activité agricole ou accueil : quelle entrée est la plus viable ?)... ?

Problématiques soulevées

- Quel est le travail préparatoire à l'installation (production, économique, social, accueil, pédagogique...) ?
- Comment aménager une ferme à vocation pédagogique (aspects pédagogiques et règlementaires) ?
- Comment concilier production pragmatique et créativité pour viabiliser la dynamique de groupe ?
- En quoi l'activité agricole est-elle un vecteur de transmission des valeurs ?

Atelier de projet

Participants

- Élise LENNE, éducatrice environnement (26).
- Martine DELHOMMEAU, médiatrice culturelle, Musée départemental du Revermont (01).
- Muriel LALLÉE (74).
- Florence LUCAS, animatrice ADTR (69).
- Romain MICHEL, paysagiste (74).
- Marion REDON, animatrice, Viel Audon (07).
- Audric AMOUROUX, animateur, Espace Pierres Folles (69).
- Malika NOUASSA, animatrice/éco-interprète (69).

Problématique : quel est le travail préparatoire à l'installation (agricole ou ferme péda) ?

Les différentes étapes

- Le collectif : avec qui lancer le projet ?
- Les questions à se poser : les philosophies de chacun, les différentes orientations, l'harmonie entre vie personnelle et vie professionnelle.
- Le projet : de quoi parlons-nous ? Qu'est-ce qui nous fédère professionnellement ?
- Les travaux à mener : étude de marché, viabilité, statuts juridiques, bilans de compétences, quelles évolutions au projet ? Quel choix des activités ? Quelle est l'activité financière, valeurs.
- Le territoire : où s'installer ? Comment connaître son territoire ?
- Les domaines à creuser : géographie, culture, relations sociales, dynamique, réseaux, patrimoine, économie, état des lieux, politique locale, vie associative.

Les acteurs incontournables : qui solliciter ?

- Collectivités locales (mairies, Communautés de Communes, Conseils généraux, Conseil régional, Conseil de Développement Rhône-Alpes).
- Réseau de tourisme (Comités Départementaux de Tourisme, Offices du Tourisme...) : vérifier si la région est prisée ou déserte.
- Réseau Civam (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural).
- Chambres d'agriculture (Points infos installation, Association Départementale pour l'Aménagement des Structures des Exploitations, Mutualité Sociale Agricole...).
- Réseau agritourisme (accueil paysan, Bienvenue à la ferme, gîtes de France...).
- Réseau d'agriculteurs (groupement d'agriculteurs bio, Via Campesina, Alliance PEC...).
- Syndicats agricoles (la confédération paysanne, Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles...).
- Réseau culturel (musée départemental, associations culturelles locales, fédération des lieux culturels et du patrimoine...).
- Parc Naturels Régionaux.
- Voisins.
- Réseaux d'EEDD.
- Organismes de formation (AFRAT...).
- Réseau alternatif (Terre de liens...).
- Bergerie nationale.

Les outils d'aide au montage de projet

- Fédération nationale des salariés agricoles : www.trame.org

- FNGDA : Fédération Nationale des Groupes de Développement Agricole.
- www.source.asso.fr : centre national de ressources du tourisme et du patrimoine rural.
- AFOG (Rhône) : formations sur les différents statuts juridiques, la gestion comptable collective.
- Formation «Accompagnement de projet» à la MFR de Pontarlier.
- Formation près d'Aubenas sur les fermes pédagogiques (contact : CPIE Vercors).
- Les p'tits Nioules, chez Catherine Frizon (69170 Amplepuis, tél. 04 74 89 10 26), ferme du réseau « fermes pédagogiques Ain et Rhône », axée sur EEDD.
- Document « Bienvenue à la ferme », à récupérer dans les chambres d'agriculture.
- Musée départemental du Revermont.

Comment aménager une ferme à vocation pédagogique ?

Les questions à se poser sur :

Le fonctionnement :

- La capacité d'accueil.
- La fréquence, saisonnalité.
- La formule (hébergement, demi-pension...).
- Le cadre législatif.
- La réglementation des locaux, hygiène.
- La communication externe (dépliant, internet...).
- Les adaptations pédagogiques : création d'espaces particuliers.
- Les réseaux, les chartes.
- La formation, l'accompagnement.
- Les moyens humains et financiers.

L'animation :

- Le(s) public(s).
- Les perspectives financières, le budget.
- Le type d'activités.
- Les messages.
- Les thématiques.
- Les animateurs/intervenants.
- La formation (de l'animateur à l'agriculture).
- La communication sur le contenu, la prise de contacts.
- La création ou la recherche d'outils pédagogiques (CIVAM, FNSEA, recherche par filière).

Restitution

Comment monter un projet collectif d'activité agricole et pédagogique ?

La mise en scène de la restitution était interactive (mise en évidence d'un réseau).

Le sujet choisi était la création d'un lieu

Nature / Accueil d'enfants (ferme biologique et pédagogique) en réponse aux questions : quoi, pourquoi, qui, où, comment, quand, ... ?

Un acteur se lance dans la création d'une structure et « une petite voix » le guide ainsi que les participants à qui on a distribué des panneaux signifiant les différentes étapes à mener (projet, objectifs, statuts, budget,...), acteurs à faire intervenir (professionnels, maire, Chambre d'agriculture, éducateurs, réseaux tourisme,...) et idéaux (choix de vie, enjeux relationnels et affectifs, projet professionnels, formation, ...).

A la fin de la restitution, une ficelle est déroulée pour symboliser cette mise en réseau.



« Un arbre ! J'adore les arbres... Une fleur ! J'adore les fleurs... Les enfants ! J'adore les enfants... Et si je créais un lieu avec tout ça ? Une ferme pédagogique ! Avec qui ? Tout seul ? Non, ensemble ! As-tu pensé aux choix de vie ? As-tu pensé à un idéal ? As-tu pensé à l'enjeu relationnel et affectif ? et au vivre ensemble ? et ton projet professionnel ? Oui, mais maintenant on est un collectif ! Oui mais toi, quel est ton projet ? Avez-vous pensé à la valorisation des compétences de chacun ? Est-ce que tu t'es bien posé les bonnes questions ? Oui, on a pensé au budget, aux statuts. Savez-vous où vous allez vous implanter ? As-tu pensé au réseau de tourisme ? Et les collectivités territoriales ? On est en discussion... Et la chambre d'agriculture ? Il y a aussi les réseaux d'agriculture, il y en a plusieurs... Il y a aussi les réseaux d'éducation à l'environnement... (Une bobine de fil est passée dans l'assemblée). Un réseau d'acteurs sur le territoire, un projet collectif, un projet béton ! »

ATELIER 12. METTRE EN PLACE UN RESTAURANT « COHÉRENT »

Atelier de terrain

Interlocuteurs

Véronique MONTAGNE, gérante et cofondatrice du restaurant Tchaï Walla.
L'équipe du restaurant.

Accompagnatrice Sophie COVACHO.

En tant que restaurant, comment proposer des produits locaux de qualité, créer un espace de sensibilisation grand public et recréer du lien social autour de l'alimentation ? Comment faire face aux problématiques d'approvisionnement et de rentabilité tout en gardant des tarifs abordables ? Comment développer son activité dans une recherche de cohérence globale ?

Ouvert en janvier 2003 à Die, le restaurant Tchaï Walla a pour ambition de proposer un lieu chaleureux pour se rencontrer autour de boissons originales et des plats végétariens du monde. Montée par plusieurs femmes et mères de famille qui souhaitent créer leur activité à temps partiel choisi, cette société coopérative de production (Scop) emploie aujourd'hui sept personnes à temps partiel.

L'équipe du restaurant est soucieuse de proposer des produits locaux de qualité, des produits biologiques, de recréer du lien social, d'informer le public sur leur démarche et de rendre un lieu accessible et convivial.

Visite

Les participants ont tous choisi cet atelier en lien avec leur mission professionnelle (volonté de mise en place d'une alimentation plus « responsable » dans leurs structures ou dans les établissements scolaires).

L'équipe du Tchaï Walla :

En 2002 quatre femmes se sont rencontrées. Elles cherchaient un lieu pour se retrouver et partager des moments conviviaux. Petit à petit, le projet est né et a mûri. Le souhait de départ était une structure associative, un salon de thé et un travail à temps partiel pour qu'elles puissent s'occuper de leurs enfants. Elles avaient aussi en tête la problématique

de la cantine scolaire et du « régime végétarien »... Peu à peu l'idée du restaurant est née, le salon de thé seul n'était pas viable.

Ensuite s'est posée la question du statut de la structure. Elles ont choisi la Scop, ce qui est lourd d'un point de vue financier mais elles ont eu de l'accompagnement et un accès aux subventions de 11 000€ qui leur a permis de démarrer le projet.

Le lieu où les participants ont été accueillis est leur second restaurant, le lieu précédent était plus petit. Aujourd'hui leur restaurant leur a coûté 150 000€ et environ 20 000€ de travail. Elles sont aujourd'hui cinq salariées associées.

La possibilité de travail à mi-temps de façon choisie est très difficile voire impossible à mettre en œuvre. Pour elles ça leur permettait d'accueillir leurs propres enfants et ceux de l'école, et des étudiants. Pour permettre un accès facile elles proposent un menu à six euros.

Elles veulent travailler avec des maraîchers locaux mais elles ne trouvent pas des fruits et légumes toute l'année. Alors pendant l'hiver elles doivent se fournir au-delà du département, tout en faisant toujours attention aux modes de production et de distribution.

Côté gouvernance, une réunion par mois leur permet d'évoquer les problématiques salariales et de fonctionnement. Il y a aussi des réunions « associés » qui permettent aux personnes de mieux se connaître (aujourd'hui Véronique est la seule qui était présente à la création du restaurant).

Pour qu'une Scop fonctionne, il faut avoir abordé deux points importants : qui détient le pouvoir et comment sont partagées les responsabilités. Il est très important d'avoir des espaces de parole et de régulation des difficultés. Au sein d'une Scop les responsabilités tournent, y compris la gérance de l'établissement. Aujourd'hui beaucoup de responsabilités sont partagées, c'est moins lourd et ça permet de la « souplesse humaine »...

Des stagiaires sont accueillis toute l'année, des stages de cuisine sont proposés à la demande.

Perspectives : elles voient le futur sereinement et espèrent que le Tchaï Walla restera ce qu'il est et continuera de travailler avec les producteurs locaux.

Problématiques :

- Approvisionnement local : où commence-t-il ? Où s'arrête-t-il ? Qu'est-ce que cela signifie ?
- Recherche de cohérence, travail sur la cohérence dans sa globalité.
- Est-ce transposable ailleurs ? Ici on constate un contexte favorable.

Atelier de projet

Participants

François MARECHAL, cuisinier nomade.
Juliette CAUNY, étudiante, Le Viel Audon (07).
Jacquy DUTOIT, éducateur à l'environnement, CPIE Vercors (38).
Sylvie BABIN, enseignante, chargée de mission EDD à la DAAC, Rectorat de Lyon (69).
Agnès DELATOUR, présidente, CILDEA (42).
Stéphane MILLET, directeur, Centre La Traverse-Ligue de l'enseignement de la Loire (42).
Olivier ROBIN (26).
Jacqueline VURPAS, conception et programmation d'événements, Musée des Confluences (69).

Problématique : Comment ré-intégrer les processus de transformation dans l'éducation ? Du comestible à l'alimentaire.

Constats

Certains gestes élémentaires sont oubliés, il y a une ignorance voire une panique face à l'épluchage d'une pomme par exemple. Les sens sont sous-utilisés : carence sensorielle. Oubli aussi des produits bruts, des matières premières. Absence de préparation des aliments, des repas.

L'urbanisation a provoqué une déconnexion avec les cycles naturels et une ignorance : qui nous nourrit ? Comment est produit et transformé ce qui est dans mon assiette ? Comment a été produite la matière première ?

Il faut faire le lien entre notre corps et ses besoins. Que construit l'alimentation de notre corps ? Comment contribue-t-elle à notre santé physique et mentale ?

Il y a une implication directe de l'aliment sur la santé et une implication indirecte (pratiques agricoles sur l'environnement). Il est important de s'interroger sur les coûts de transformation des aliments : les enfants croient souvent que faire soi-même ça coûte plus cher. Cela revient souvent à la question de la transmission, il faut remettre en évidence la chaîne de la matière première jusqu'au produit fini, les modes de production et de transformation.

Solutions pédagogiques envisagées :

Eduquer c'est transmettre, développer l'esprit critique et éveiller la curiosité...

1. Remédier aux « carences gestuelles » et à l'absence de transmission, mettre en évidence les savoir-faire. Préparer ensemble le repas. Trou de mémoire collective, manque de transmission. Par qui passe la transmission ? L'évolution de l'industrie a conduit à l'abandon des savoir-faire. Aujourd'hui c'est la pub qui transmet.
2. Solutions : décortiquer la pub (images, symboles, packaging, emballages...).
3. Mettre en évidence les questions économiques, faire les courses au supermarché et au marché, faire des comparaisons.
4. Mettre en évidence les impacts des cycles de production sur la santé et l'environnement, visiter différents types de fermes, comparer...

Restitution



Quelles alternatives à la surconsommation ? La Marmite à Dédé.

La marmite est abordée comme une potion magique à déguster ensemble au quotidien...

Les acteurs proches de la marmite : agriculteurs, coopératives, cuisiniers, éducateurs, parents, enfants...

Quelle énergie utiliser pour la marmite ? Quelles recettes alternatives ?

Dans la marmite il faut faire revenir la mémoire collective, décongeler le processus de vie.

Faire intervenir des passeurs : jardiniers, passeurs, cueilleurs. Le sel comme révélateur d'esprit critique : des enquêtes, des rencontres pour décrypter les messages publicitaires.

Des produits vivants (relatifs au bio), des éveilleurs (éducateurs) et des veilleurs (élus engagés). Il faut raviver la curiosité avec des éveilleurs qui nous ravivent les sens et faire des visites.

Il faut aussi pratiquer, faire la cuisine. On peut aussi assaisonner tout ça avec un soupçon de créativité et une rasade de perspicacité... et goûter.

Ateliers d'échanges et de réflexion

CES ATELIERS ONT ÉTÉ :

- proposés par les participants volontaires qui souhaitaient présenter une expérience ou une pratique pédagogique (expériences innovantes, projet d'école, projet de développement local, outil) en rapport avec l'éducation à l'environnement,
- menés par une personne ressource qui a apporté des éléments théoriques et des pratiques.

Les groupes étaient invités à échanger, à débattre et à réfléchir.

Ces connaissances sont venues enrichir les ateliers de terrain et ont participé à la construction d'un savoir collectif.

LES ATELIERS D'ÉCHANGES ET DE RÉFLEXION

Education à l'environnement et éducation pour la santé : comment relier nos actions, quels ponts pour demain ?

Le paradoxe entre le respect des normes d'hygiène et les activités d'EEDD.

Alimentation et souveraineté alimentaire.

Aborder les différents types d'agriculture avec un public novice.

Comment utiliser les plantes en éducation à l'environnement ?

Faut-il aborder les OGM et les enjeux pour la biodiversité en EEDD ?

Créer, développer et gérer un jardin pédagogique.

Alimentation et éducation au goût dans les Accueils Collectifs de Mineurs.

Mettre en place un cantine bio.

La cohérence et la mallette autour du jardin.

Education à l'environnement et solidarité internationale : le projet Global Classroom Initiatives.

EDUCATION À L'ENVIRONNEMENT ET ÉDUCATION POUR LA SANTÉ : COMMENT RELIER NOS ACTIONS, QUELS PONTS POUR DEMAIN ?

Intervenants

Ghislaine NOAILLE, directrice du CPIE Vercors (38).

Nicolas BAZIN, chargé de projet d'éducation pour la Santé à l'ADES (26).

Présentation du projet « défi forme » par Nicolas BAZIN

Le but de ce projet est la promotion de la santé dans l'enseignement supérieur pour les étudiants et le personnel.

Le projet initial était « Bouger pour sa santé » (MGEN et LMDE) avec des «ateliers santé» et une course : « la foulée de Villeurbanne » pour promouvoir l'activité physique et l'équilibre alimentaire.

Le « défi forme » repart de cette base dans la Drôme avec l'organisation de la deuxième édition : ateliers santé (stands, espaces de réflexion avec des professionnels de la santé : gestion du stress, consommation de psychotropes, alimentation...) et un évènementiel (course de 3 à 6 km). L'objectif était aussi de mettre autour de la table les différents acteurs de la santé sur un territoire et de fédérer ces différents partenaires autour d'une action en coordination avec les étudiants.

Quelques chiffres – issus des études nationales, régionales ou effectuées par les mutuelles d'étudiants :

- 20% des jeunes sont en moyenne santé,
- 8% vont « franchement mal ».

Notre volonté est de développer une version « ascendante » de la santé, de partir des étudiants et non pas d'appliquer les grandes orientations politiques.

Présentation du programme du Parc « Alimentation, santé et territoire » par Ghislaine NOAILLE.

Ce programme a été initié par la demande des parents autour d'une cantine pour un approvisionnement local et biologique il y a quelques années.

Les objectifs :

- Améliorer la qualité des repas en collectivité dans le Vercors.
- Soutenir l'économie locale.

- Faire évoluer les pratiques vers l'Agriculture Biologique.

Les programmes ont été mis en place dans des secteurs pilotes : le Plateau du Vercors (Les 4 montagnes), la Sud du Plateau et le Royans.

Plusieurs actions ont été mises en place :

- Etude de marché.
- Accompagnement du projet.
- Mobilisation et sensibilisation des acteurs (repas partagés pour pouvoir comparer, travail sur l'ambiance générale, animations, valorisation pédagogique...).

Le travail s'est fait en partenariat avec une diététicienne pour la composition des menus dans les centres de vacances lancés dans la démarche.

Les ponts pour demain

- Il est possible de faire le lien entre Education à l'Environnement et Education Pour la Santé autour de la notion de citoyenneté, l'idée c'est de faire des choix.
- On peut aussi se rapprocher sur nos méthodologies (travailler ensemble, regrouper les acteurs).
- L'alimentation aussi peut être un bon vecteur (travailler avec des témoignages), de l'impact sur la santé du changement d'alimentation et inversement des impacts sur l'environnement du changement d'alimentation.
- Faire plus de lien entre pollutions et santé (eau, air, sol...).

Quelques expériences déjà menées sur le terrain

- Du jardinage dans les campus universitaires avec des intervenants extérieurs (à Nantes et à l'étranger, en réflexion à Villeurbanne).
- Expériences de jumelage d'activités sportives et d'activités d'Education à l'Environnement (ex : l'activité voile à Miribel Jonage).

LE PARADOXE ENTRE LE RESPECT DES NORMES D'HYGIÈNE ET LES ACTIVITÉS D'EEDD

Intervenant

Laurent DEKEYSER, animateur, cuisinier, jardinier, Association Le Mât - Le Viel Audon (07)

Les participants de cet atelier étaient principalement des animateurs souhaitant connaître les possibilités réglementaires lors de cueillettes ou ateliers cuisine car souvent confrontés à ce dilemme. L'objectif : échanger sur ce qu'on a le droit de faire ou pas.

Au Viel Audon, il y a une sensibilité particulière à l'alimentation. La réflexion s'est engagée quand la réglementation s'est durcie et a provoqué la remise en question de certains ateliers et de certaines activités d'EEDD. On entend beaucoup de discours, parfois faux sur ce qu'on a le droit de faire ou pas. Les animateurs se sont formés et proposent maintenant des formations : on a le droit de tout faire sauf d'intoxiquer les enfants, d'où la méthode HACCP qui est une obligation de résultat (les aliments doivent être exempts de tous germes). C'est à notre charge de tout mettre en œuvre pour y arriver. On traque les zones pathogènes pour les réduire à minima. Cela passe par le fait de vraiment bien connaître nos propres activités, décortiquer tout le processus, identifier les différentes étapes et les différents risques potentiels (liés aux aliments ou aux situations : canoë ou escalade...). Il s'agit beaucoup de bon sens. L'hygiène peut s'envisager comme un support éducatif. C'est sûr que lorsqu'on franchit les portes d'un établissement collectif, il faut oublier les habitudes alimentaires que l'on a à la maison.

On peut donc dépasser ce paradoxe, il faut savoir comment identifier les risques et les maîtriser, mesurer l'intérêt pédagogique par rapport au risque encouru (les œufs crus dans la mayonnaise). Est-ce que ça vaut le coup de prendre ce risque, est-il maîtrisable ? Les informations sur les risques s'acquièrent lors de formations, il faut faire attention à l'organisme qui dispense cette formation.

Il est parfois difficile de comprendre que les tables d'hôtes relèvent de la réglementation d'alimentation collective et non pas de l'alimentation à titre familial. La méthode HACCP peut s'appliquer partout :

thermomètre dans le frigo, action corrective s'il y a un problème...

Par exemple, en ce qui concerne les plantes sauvages, il faut les laver à l'eau de javel ou au vinaigre car il y a un risque d'échinococcose (maladie du renard). Il faut les cueillir au dessus d'un mètre puis les faire bouillir vingt minutes (ce qui supprime toutes les vertus de la plante...). Il est extrêmement difficile d'évaluer les risques réels d'échinococcose car le temps d'incubation est très long. Les aliments les plus risqués sont les œufs, les viandes et les poissons.

Echanges et questions

Quels risques prend-on quand on encadre des camps itinérants, des bivouacs (avec des ruptures de la chaîne du froid) ?

Cédric (scouts de France) : nous avons une liberté importante pour les camps scouts par rapport aux autres centres. Pour les bivouacs, il faut veiller à respecter la chaîne du froid tout au long du transport et du séjour. Il est possible aussi de s'alimenter en produits frais, fruits et légumes pendant le séjour mais cela nécessite un minimum de logistique. Il y a bien sûr tout ce qui est conserves.

Comment faire avec les plantes sauvages, pour les tisanes par exemple ?

Il y a beaucoup moins de risques sur la matière sèche. Il faut passer tous les fruits et légumes à l'eau de javel.

Question de la traçabilité ?

Cela passe par les factures à conserver, les macarons CE pour remonter la filière jusqu'au « coupable » en cas de problème. Il faut garder les échantillons chaque semaine et une enveloppe avec les étiquettes et les relevés de température. Il faut aussi être vigilant aux agréments pour les produits tels que le lait ou les fromages. Il faut un agrément pour vendre sur les marchés ou à des collectivités. S'il y a un nouvel aménagement des cuisines on peut faire venir la DSV sur place pour une vérification. Les éponges et les torchons sont a priori interdits mais on peut s'adapter en utilisant une couleur de torchon par jour par exemple.

Quelle utilisation possible des nettoyants écologiques ?

Pour l'instant ce n'est pas totalement possible mais on peut déjà utiliser des sprays pour consommer moins de produit.

ALIMENTATION ET SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Intervenant
Antoine GONTARD, adhérent à la confédération paysanne et adhérent à Via Campesina.



Définition

(Source Wikipédia)

« La souveraineté alimentaire est un concept développé et présenté pour la première fois par Via Campesina lors du Sommet de l'alimentation organisé par la FAO à Rome en 1996. Il a depuis été repris et précisé par les alter mondialistes lors des différents Forums Sociaux Mondiaux. La souveraineté alimentaire est présentée comme un droit international qui laisse la possibilité aux pays ou aux groupes de pays de mettre en place les politiques agricoles les mieux adaptées à leurs populations sans qu'elles puissent avoir un impact négatif sur les populations d'autres pays. La souveraineté alimentaire est donc une rupture par rapport à l'organisation actuelle des marchés agricoles mise en œuvre par l'OMC. Complémentaire du concept de sécurité alimentaire qui concerne la quantité d'aliments disponibles, l'accès des populations à ceux-ci, l'utilisation biologique des aliments et la problématique de la prévention et gestion des crises, la souveraineté alimentaire accorde en plus une importance aux conditions sociales et environnementales de production des aliments. Elle prône un accès plus équitable à la terre pour les paysans pauvres, au moyen si nécessaire d'une réforme agraire et de mécanismes de sécurisation des droits d'usage du foncier. Au niveau local, la souveraineté alimentaire favorise le maintien d'une agriculture de proximité destinée en priorité à alimenter les marchés régionaux et nationaux. Les cultures vivrières et l'agriculture familiale de petite échelle doivent être favorisées, du fait de leur plus grande efficacité économique, sociale

et environnementale, comparée à l'agriculture industrielle et les plantations de grande échelle où travaillent de nombreux salariés. La place et le rôle des femmes sont privilégiés.

La souveraineté alimentaire privilégie des techniques agricoles qui favorisent l'autonomie des paysans. Elle est donc favorable à l'agriculture biologique et à l'agriculture paysanne. Elle refuse l'utilisation des plantes transgéniques en agriculture. »

L'idée fondatrice est que tout le monde peut s'approprier le mouvement de Via Campesina et que les actions soient reprises par les syndicats dans chaque pays. La structure est horizontale et non pas pyramidale. Il y a un texte de cinq ou six pages qui est remis aux membres qui ont voté à la fin de chaque congrès. Ainsi les revendications sont relayées dans chaque pays. José Bové a été le porte parole de la commission Souveraineté Alimentaire pendant quatre ans. Cette commission œuvre au niveau international pour faire reconnaître cette préoccupation. Dans les pays du Nord cela a abouti à revendiquer une autre Politique Agricole Commune pour l'Union Européenne, via les syndicats. Dans les pays du Sud, ils sont aussi organisés comme par exemple pour le mouvement des paysans sans-terre du Brésil. Tous les quatre ans un syndicat est désigné pour assurer la coordination de Via Campesina et un animateur est recruté, actuellement c'est une personne Sri-Lankaise.

Comment faire passer le message ?

Pour les éducateurs, le mieux reste de s'informer et d'essayer de proposer une séquence avec des faits objectifs. Il est important aussi de se rendre compte que la souveraineté alimentaire Nord/Nord est un enjeu au même titre que la souveraineté alimentaire Nord/Sud... On peut aussi mettre l'accent sur les circuits courts, l'agriculture paysanne, le commerce équitable, l'aspect du terroir, les traditions, les savoir-faire... Le sujet de l'agriculture et des petits producteurs est de toute façon politique. Sur son territoire un éducateur peut rendre compte des faits, et après engager une discussion sur le niveau mondial. Il faut réussir à susciter un éveil, un intérêt. Le sujet c'est aussi l'installation d'agriculteurs en petite production, il en faudrait beaucoup plus. Le foncier est une clé d'entrée, il existe le parrainage d'agriculteurs avec Terre de Liens par exemple (www.terredeliens.org). Le problème est qu'il n'y a pas assez de fermes libres pour le nombre d'agriculteurs qui souhaitent s'y installer.

ABORDER LES DIFFÉRENTS TYPES D'AGRICULTURES AVEC UN PUBLIC NOVICE

Intervenants

Etienne FOURNIER, paysan, apiculteur.

Emmanuel PLOUTIER, formateur, CFPPA de Crest (26).

Mots jetés par les participants

Nourriture, production, champs, blé, disparition, vie, pollution, haie, paysage, pesticides, terroir, biodiversité, écosystème, OGM, semences, agro-écologie, agriculture paysanne, circuits courts, schizophrénie, rêve, souveraineté alimentaire.

Les organiser selon :

- Les façons de produire, nos modes de production et nos politiques agricoles.
- Le paysage (intérieur et extérieur).
- L'écologie, la biodiversité, la nature.
- La génétique domestique et les semences.
- La vie biologique du sol.

Témoignage d'Etienne FOURNIER

Quelle agriculture favoriser pour respecter l'écosystème et faire de la souveraineté alimentaire (autonomie alimentaire à l'échelle planétaire) ?

Il faut prendre en compte les différentes échelles : locales, régionales, nationales... En France l'importation des produits des pays du Sud est nécessaire mais étouffe les paysans du Sud et du Nord. C'est un problème mondial, tout est lié.

C'est en favorisant les circuits courts qu'on peut tendre vers une souveraineté alimentaire au niveau local, pour améliorer le bilan écologique mondial. On préfère la petite production, la petite transformation, la petite distribution.

Exemple : on fait partir du poulet français au Sénégal qui revient deux fois et demi moins cher que le poulet produit sur place.

Quelle est la différence entre agriculture biologique et agriculture paysanne ?

- L'agriculture biologique est une charte de production, une façon de produire.
- L'agriculture paysanne est une petite agriculture de vente directe, à taille humaine, qui peut ne pas être en bio.

En France 100 000 paysans arrêtent leur activité chaque année.

Témoignage d'Emmanuel PLOUTIER

Emmanuel donne différentes définitions et images de la notion de terroir.

Echanges et questions

- Les participants questionnent l'aspect marketing du terme terroir.
- Il y a une nécessité d'information sur les différents types d'agriculture et de ne pas «affronter» ceux qui ne voient que l'agriculture « normale », industrielle.
- Pour l'instant c'est trop compliqué de choisir entre les différents modes d'agriculture, il faudrait simplifier le schéma et donner des clés.
- Il faut rester vigilant pour ne pas entrer dans le protectionnisme.
- A l'heure actuelle on a le sentiment que le Politique et l'Industrie sont ensemble contre les paysans qui ont subi une formation où le bio est refusé.
- Il faut aller au contact avec ceux qui font encore un peu de chimie pour expliquer les alternatives.
- Le bio est souvent plus cher compte tenu de la qualité investie dans les produits et des échelles de production moindres.
- Quelle initiative pour favoriser l'agriculture locale ? Exemple de la Carline, groupement de consommateurs et d'agriculteurs, qui arrive à afficher des prix très corrects.
- Comment atteindre les couches populaires et urbaines face à cet enjeu ? Il existe des initiatives en milieu urbain, comme les AMAP ou le rachat de terres, mais c'est vrai que le combat n'est pas le même qu'en milieu rural.

Synthèse

- Retrouver une souveraineté alimentaire au niveau local.
- Constat d'une baisse de l'agriculture paysanne.
- Vulgarisation agricole vers le monde urbain.
- Problème d'éducation et problème d'argent pour les consommateurs.

COMMENT UTILISER LES PLANTES EN ÉDUCATION À L'ENVIRONNEMENT ?

Intervenant
Vincent DELBECQUE, botaniste,
Association Le Coquelicot de la Lune.



On a perdu le lien au produit avec les matières premières. Il faut retrouver le lien « amical » avec la nature, car plus on la connaît, mieux on choisit notre consommation.

On n'a pas le bon mode de connaissance par rapport aux plantes, il vaut mieux connaître toutes les utilisations de l'ortie plutôt que de connaître toutes les plantes à purin.

On fonctionne par mimétisme donc il faut aller jusqu'à la confection du produit. Dans certaines zones la transmission est orale donc on est face à la problématique de « sauver le savoir », de le transmettre.

Il faut aussi savoir se réapproprier le plaisir, les sensations.

Il y a un problème de réglementation, normalement on ne peut pas donner une framboise lors d'une promenade mais seulement les produits venant d'une exploitation agricole reconnue comme telle. Les décrets réglementaires autorisent ou non la consommation de produits « sauvages ». Ainsi les contraintes administratives sont lourdes, surtout dans le contexte actuel.

Il y a une idée de « pouvoir » derrière la connaissance des plantes. J'ai même été convoqué par la gendarmerie ! A-t-on l'obligation d'être clandestins ? Alors que tout et n'importe quoi est fait en grande surface...

Il y a le cas du millepertuis très actif contre la dépression par exemple qui est aussi efficace que le Prozac mais sans effets secondaires. Il avait été évoqué de retirer ce médicament du marché mais il y a toujours la question de la pression des grandes

industries pharmaceutiques...

Cependant j'ai encore confiance en l'humanité pour construire progressivement un fonds de patrimoine commun. Il faut travailler sur la retransmission des savoirs et retrouver une dynamique de dialogue et d'échanges et non d'une simple « descente » des savoirs.

Quelles pistes pour transmettre ces savoirs ?

- On peut utiliser l'envie de remettre du vert en ville pour transmettre sur les plantes, ça peut constituer une piste.
- Les plantes médicinales, territoriales, sont une entrée agréable pour échanger, discuter et aller vers des problématiques plus conséquentes.
- Relocaliser les savoirs ! Ne pas faire une animation sur le thym et ses utilisations dans une région où il n'y a pas de thym. Idem pour la fabrication de crème à la lavande ou à l'arnica.
- On peut utiliser les plantes pour faire des teintures naturelles et éphémères, et avoir des vêtements aux couleurs changeantes...
- La transmission du savoir est progressive, faire voir puis faire faire, en fonction du degré de sensibilisation.

Les cas d'empoisonnement

- 90% des cas avec des plantes domestiques de type ficus.
- 8% d'empoisonnements volontaires (souvent en fumant).
- 2% d'empoisonnement par les plantes sauvages.

Les plantes toxiques et les risques avec les enfants : le mieux est de leur donner des familles non toxiques entièrement et petit à petit leur apprendre à faire la différence avec des plantes de plus en plus proches.

Conseils pour la cueillette

Objectif : pas d'impact de notre cueillette sur le territoire concerné.

- Règle numérique : on ne cueille qu'une plante sur quatre pour qu'on ne puisse pas se rendre compte du passage.
- Cueillir plutôt les feuilles et les fleurs et non les écorces et les racines (on peut souvent obtenir les mêmes résultats avec les feuilles, les racines sont plus délicates à l'exploitation).
- Connaître les techniques de cueillette selon les plantes.

FAUT-IL ABORDER LES OGM ET LES ENJEUX POUR LA BIODIVERSITÉ EN EEDD ?

Intervenante
Chantal GEHIN, professeur
d'alimentation, Rés'OGM.



A priori les OGM permettent d'augmenter le rendement, c'est l'argument marketing le plus usité.

Concrètement on remplace un gène qui ne convient pas par un autre. Mais nous oublions que la plante fonctionne comme un organisme, le changement aura donc un impact sur l'ensemble de cet organisme.

côté-là. On trouve quand même la molécule qui va « aider » mais il est malhonnête de penser qu'on va changer génétiquement le problème.

Il y a aussi le fait de manger quelque chose qui a été modifié : cela modifie directement la chaîne alimentaire.

Quelques idées d'approches pour sensibiliser :

- La chaîne alimentaire, les effets des OGM.
- L'atteinte à la biodiversité, approche par le vivant.
- L'approche de la chimère (queue de cheval, corps de girafe, tête de crocodile...).

Surtout : éduquer au sens critique et ne pas donner un avis unique.

Les OGM stériles ?

On améliore les maïs (en termes de production) en les hybridant, ce qui les rend stériles. Ce qui engendre une obligation de rachat de semences chaque année. Cela fait longtemps que les semenciers font en sorte que leurs semences soient stériles. La resemence est impossible techniquement et juridiquement, il y a donc une main mise sur la protection des semences hybrides et leur marchandisation. Les gènes modifiés empêchent la plante de germer « gènes terminators ». Ce qui limite la prolifération et donc la dégradation de la biodiversité ...

Les technologies, surnommées « terminators », sont des technologies utilisées pour restreindre la réutilisation de plantes génétiquement modifiées, en rendant les graines de seconde génération stériles. Ces technologies pourraient être utilisées pour empêcher une réutilisation et une revente, non autorisées dans le contrat de vente, de plantes génétiquement modifiées qui ont nécessité pour leur développement des efforts de recherche importants. (source : Wikipédia)

Il y a vingt-cinq ans, on croyait à la recherche génétique. Aujourd'hui le génome humain est décrypté mais on ne connaît pas son langage, on ne sait pas quel gène va s'exprimer entre deux gènes antagonistes. Il y a encore beaucoup de travail de ce



CRÉER, DÉVELOPPER ET GÉRER UN JARDIN PÉDAGOGIQUE

Intervenants

Matthieu BENOIT-GONIN, Jardin'ethic (42).

Damien LAMOTHE, Le Jardin des Allivoz, Grand Parc Miribel Jonage (69).



Damien Lamothe, un des intervenants.

Matthieu a travaillé à la FRAPNA Loire et s'est rendu compte de sa volonté de faire des jardins auprès des écoles. Il a monté son entreprise Jardin'ethic pour développer les jardins pédagogiques.

- Ne pas négliger l'importance des personnes ressources, pour le gros œuvre en particulier ;
- Possibilité de mettre en place un compost. Cela n'apporte pas d'éléments pathogènes, les lombrics apportent une substance « hygiénisante » et le tas en chauffant tue les germes (si on le gère bien) ;
- Faire attention à la saisonnalité. On peut cultiver pratiquement toute l'année mais en scolaire, il faut du « rapide », de l'ornemental ;
- Le travail du sol se fait en amont de l'animation ;
- Un jeu de cartes est toujours utile en animation avec des images des légumes, des ravageurs...
- Être vigilants à la réglementation : on n'a pas le droit de faire goûter mais c'est de la responsabilité de l'enseignant. (Au Grand Parc de Miribel-Jonage un protocole est distribué à toutes les personnes concernées).

Éléments pour mettre en place un jardin pédagogique

Le jardin est une page blanche au départ. C'est un espace de création pour lequel on développe des objectifs en fonction d'un public (l'organisation n'est pas la même en fonction de ce public et de l'espace à disposition). C'est un lieu, une surface, un contenu que l'on a repéré avec les parents ou avec l'instituteur.

Règles de base

- Un accès à l'eau facile. Il est intéressant de récupérer l'eau de pluie dans une citerne.
- Une circulation facile dans l'espace (pour qu'il soit pédagogique).
- On n'oublie pas toutes les personnes qui peuvent être acteurs (parents, mairie, cuisiniers...).
- L'objectif n'est pas obligatoirement la production. On travaille avec le vivant, il faut bien prévenir l'enseignant, il se peut que ça ne marche pas. On n'est pas forcément dans le productif mais dans le pédagogique (répartition des plantes, biodiversité, familles de végétaux).
- Laisser du temps au temps : pour qu'un jardin réussisse il faut compter trois ans minimum.

ALIMENTATION ET ÉDUCATION AU GOÛT DANS LES ACCUEILS COLLECTIFS DE MINEURS

Intervenants

Sophie COVACHO, comptable et directrice de CVL.

Michel BESSET, chargé de mission au GRAINE Rhône-Alpes et directeur de CVL.

Stéphane MILLET, directeur du centre d'accueil La Traverse - Ligue de l'enseignement de la Loire.

Présentation de Sophie Covacho

Pourquoi cet atelier :

- Parce que j'ai une expérience et que je souhaite la partager.
- Parce que je souhaitais que l'on parle de l'espace éducatif que sont les ACM durant ces Rencontres.
- Parce que je souhaitais trouver un espace d'échange pour exprimer mes difficultés et en particulier sur le décalage que j'ai pu constater entre mes volontés de départ et leur mise en œuvre.

Mes souhaits, mes incontournables

Pour la plupart, ces éléments sont écrits dans le projet de direction. Ils sont non négociables et j'en discute avec l'équipe.

Avec les animateurs et le personnel de service, le repas doit être :

- un moment convivial,
- un moment d'échange et de partage,
- un « espace social » qui participe à la sociabilité,
- un point de repère dans la journée (en particulier pour les maternels),
- un temps de découverte (éducation au goût),
- un moment d'écoute, d'observation pour les adultes.

Avec le cuisinier et l'équipe de cuisine, il faut prévoir :

- une alimentation équilibrée sur la journée et variée sur la semaine,
- des fruits et légumes frais et de saison,
- l'utilisation le plus possible des produits frais sauf le poisson et la viande hachée,
- la possibilité d'offrir aux enfants de découvrir de

- nouveaux produits, des nouvelles saveurs,
- de prendre le temps de discuter de leur manière de travailler et de leurs envies et incontournables à eux,
- le moins de portions individuelles possible et du fromage à la coupe,
- la prise en compte des régimes alimentaires et des contre-indications médicales.

Un de ces incontournables a pourtant disparu de la liste car certaines situations étaient vraiment impossibles (ponctualité de l'action, marchés publics...). Il s'agit de travailler avec le local.

Lors de la préparation du séjour, je travaille avec chacun (selon sa fonction) sur les moyens que nous pouvons mettre en place pour que ces incontournables prennent vie.

Une fois que nous avons réfléchi et construit ensemble, tout cela est rédigé dans le projet pédagogique.

Les freins à la mise en œuvre, les difficultés rencontrées :

- les compétences, la façon de travailler du cuisinier,
- mon peu d'expérience, et sur certaines choses, une prise de conscience tardive que l'on ne peut pas avoir les mêmes exigences pour soi que pour quarante ou cent convives,
- le manque de préparation,
- le manque d'anticipation dans les commandes,
- la relation à l'alimentation des adultes,
- des produits de mauvaise qualité,
- le mode de conditionnement des achats,
- les conditions d'achat des produits,
- le coût des denrées,
- les habitudes de fonctionnement antérieur.

Témoignage de Stéphane Millet

Expérience d'un centre de vacances en pleine refonte qui peut accueillir cent personnes et propose quelques gîtes d'étape...

Il faut déjà essayer d'acheter local au maximum : le pain, la viande... Ce qui est important aussi, c'est de « faire » avec le personnel, leurs envies, leur histoire et leur rapport à l'alimentation. Je peux citer ici l'exemple d'une cuisinière qui ne veut plus servir de surgelés car issue d'une famille de onze enfants et pour qui le repas a du sens et un rôle.

Autre exemple : la viande est perçue comme un signe extérieur de richesse. Il paraît donc de bon

ton d'en donner à manger aux enfants. La cuisinière va en salle pour voir comment les enfants mangent. Elle se satisfait s'il en reste dans les plats plutôt qu'ils soient vides. Elle préfère des restes, preuves qu'ils avaient assez à manger. Il y a beaucoup d'aspects culturels et personnels dans le rapport à l'alimentation.

Au centre, nous sommes en réflexion mais encore loin du bio. On se concentre d'abord sur le local quand il y a possibilité avec regroupement. Le passage en bio, c'est le prochain chantier.

Ce qui est important c'est de redonner une fonction sociale au repas. Donner envie.

Faire goûter des légumes dans des plats qui seront aimés : lasagnes aux épinards, soufflés aux brocolis...

Témoignage de Michel Besset

Dès sa première expérience, il est choqué de voir les poubelles remplies à la fin des repas. Il expérimente donc les petits déjeuners échelonnés de 7h30 à 10h avec un large panel de choix. Cela permet à chaque enfant de se lever tranquillement et contribue donc à la dimension affective, conviviale, au respect du rythme de vie et du sommeil.

Le principe est de goûter de tout, sans forcer. Mettre de la diversité dans les entrées pour diminuer les risques de retour.

Efforts de présentation, odeurs qui viennent « titiller » les papilles : autant de « détails » qui jouent leur rôle.

On fait aussi parfois un Kim¹ goût ou odeur au petit déjeuner : avec dix miels, sept à huit sortes de pommes...

Il y a aussi les herbes aromatiques qui poussent devant le centre qui sont à la charge des enfants...

Les légumes de saison c'est une exigence, tout comme bannir le ketchup et le Nutella au repas (sauf soirée crêpe).

« Importance de tout ce qui passe par la bouche dans le développement de l'enfant » tous les sens interagissent dans l'alimentation.

¹ Jeu de kim : jeu de reconnaissance d'odeur, de goût, d'objet...

METTRE EN PLACE UN CANTINE BIO

Intervenantes

Laurence MALARET, chargée de mission, Agribiodrôme (26).

Florence DODET, chargée de mission, CORABIO (Région).

CORABIO fédère toutes les associations de producteurs bio de Rhône-Alpes : Agribiodrôme, ARDAB (Rhône), ADABIO (Isère)... Le réseau travaille sur cette question depuis 2000.

Les trois missions du réseau :

- Appui à l'approvisionnement (annuaires avec recommandations).
- Volet éducatif.
- Accompagnement des acteurs, gestionnaires, enseignants, cuisiniers, infirmiers, CPE...

Coût des interventions :

- Les Conseils généraux de la Drôme et de l'Isère sont actifs au niveau des collèges dans le partenariat avec les EPLE (Etablissement Public Local d'Enseignement).
- Le Conseil régional Rhône-Alpes est partenaire de quarante lycées éco-responsables pilotes dès janvier 2009 avec l'expérimentation de produits bio.

Aides : financement à hauteur de 80 centimes d'euros par repas 100 % bio (dans la limite de quatre fois par an) ou financement de 25 % du prix de deux familles de produits bio introduits deux fois par semaine dans les repas.

Mais il existe des établissements qui travaillent sur le bio sans entrer dans le dispositif :

- Démarche écoresponsable portée par le service environnement du Conseil régional (déchets, eau, éco-énergie, alimentation...) avec financement Région.
- Au niveau des communes, c'est en fonction des élus. Intervention à 90 % sur la restauration scolaire. Il faut s'adresser aux mairies. Exemple de la Ferme auberge communale de Boulc (26) qui fournit les repas des quatorze enfants de l'école.

Problèmes d'approvisionnement

2 % de la surface agricole est en bio, elle ne peut donc pas couvrir la demande.

Dans la Drôme, il y a des producteurs pour des petits points de vente avec une large gamme de produits en petites quantités, certains commencent

à se spécialiser (et donc à produire en plus grandes quantités). Il faut donc développer les surfaces agricoles en bio et une politique plus volontariste.

Un lycée a l'obligation de passer par des marchés publics et il n'y a pas de critère de proximité dans les appels d'offre. Des établissements passent par un groupement d'achats : garantie d'approvisionnement, obligation quel que soit le contexte. Cela peut être un obstacle. (Un groupement informel permet de négocier les prix pour tous les établissements)

Critères : choisir des produits qui correspondent à ce qui est disponible localement, une livraison éclatée solidaire entre établissement permet d'introduire un produit

Pour les collèges et lycées, il existe une marche à suivre sans laquelle cela ne fonctionne pas : projet éducatif, constitution d'une équipe en aval du décisionnaire, s'inscrire sur une durée de trois années minimum.

Pour les lycées : déposer une candidature pour faire un diagnostic sur l'expérimentation de l'introduction de l'alimentation bio auprès de la direction des lycées du Conseil régional.

Pour les collèges : intervenants variés sur le volet éducatif (ferme éducative, CPIE,...), ce volet éducatif collège est soutenu par le département.

Pour impliquer les parents, Agribiodrôme se rapproche de la FCPE et participe à trois ou quatre grosses conférences parents ou mairie.

LA COHÉRENCE ET LA MALLETTE AUTOUR DU JARDIN

Intervenant
Laurent DEKEYSER, animateur,
cuisinier, jardinier du Viel Audon,
Association Le Mât (07).



Présentation des supports de la mallette : CD, livrets, fiches techniques ...

Histoire du Viel Audon, quelques repères :

- Début en 1972.
- Première phase de remise en état du hameau jusqu'en 1979.
- Mise en place d'une activité agricole

avec le premier jardin en 1980.

- Réalisation d'un centre accueil en 1987 et idée de classes d'accueil.
- 1996 : le maraîcher arrête son activité, le jardin redevient peu à peu un jardin vivrier.
- 2000 : installation d'un système d'arrosage goutte à goutte et de bacs de culture adaptés aux enfants.
- En 2009 : neuf habitants, trois salariés équivalents temps plein, des stagiaires l'été.

Animation au Viel Audon

Un jardin «grandeur nature» permet aux instituteurs de proposer des activités qu'ils ne peuvent pas faire à l'école.

Les enfants sont répartis par petits groupes d'une quinzaine (une demie classe) avec alternance d'atelier jardin / atelier cuisine / fabrication du pain / fabrication du fromage ...

Lorsqu'ils jardinent, font la cuisine, fabriquent le pain... c'est «pour de vrai». Les enfants présentent le repas qu'ils ont confectionné. Il n'y a pas de scission entre des temps d'animation et de vie quotidienne.

Au jardin, par sous-groupes de trois ou quatre, ils découvrent les outils, apprennent les gestes élémentaires, font du semis, de l'arrosage,... Le chantier est collectif et chacun est amené à trouver sa place dans l'équipe. Il y a des temps de concertation, de réflexion sur «comment ils vont faire». Il est nécessaire de s'organiser avec les autres.

Notion d'espace-temps : les salades qu'ils récoltent, ce ne sont pas eux qui les ont plantées et celles qu'ils sèment, ce sont d'autres qui les mangeront.

Des prolongements en classe sont possibles comme par exemple la fabrication de sirop avec les plantes aromatiques : les enfants feront leurs propres étiquettes en classe.

La gestion de l'exploitation se fait en fonction de l'animation d'où une indispensable polyvalence : Laurent est animateur, jardinier, cuisinier.

Aucun de ces secteurs n'est indépendant. Il doit être géré en fonction des autres et les lieux sont aménagés en conséquence :

- Dans le jardin en terrasses, l'allée doit être au centre ou du côté du mur amont pour la sécurité.
- Aménagement de l'espace de traite des chèvres pour quinze enfants avec rambarde.
- Présence d'un évier avec eau potable au jardin pour laver et goûter les légumes au jardin.

EDUCATION À L'ENVIRONNEMENT ET SOLIDARITÉ INTERNATIONALE : LE PROJET GLOBAL CLASSROOM INITIATIVES

Intervenante **Delphine LEROUX-ASTIER,** association Monde Pluriel.

Monde Pluriel est une association qui vise à créer des ponts entre différents pays autour d'initiatives de Développement Durable, des programmes d'échanges entre les Etats-Unis, les Philippines, la France, avec une mise en lien des établissements scolaires.

L'objectif est de créer des ponts entre le développement local et global autour d'un dispositif expérimental.

Aux Philippines, l'état des lieux révèle un système scolaire « encroûté ». Il existe des « centre for positive future » avec une participation financière des familles où les élèves sont très créatifs avec un très bon niveau d'anglais. On y travaille à l'éveil des enfants sur l'équilibre alimentaire avec des organisations communautaires.

A Cortland aux Etats-Unis, on est dans une région rurale de l'Etat de New York avec une grosse présence d'infrastructures sportives et où les chaînes de fast-food se battent pour être présentes dans les écoles.

D'une manière générale les objectifs sont de :

- Mieux se connaître pour mieux se comprendre ;
- Appréhender la complexité du monde ;
- Prendre conscience de ses responsabilités au niveau local et mondial ;
- Créer une passerelle entre l'EEDD et la citoyenneté internationale ;
- Travailler l'anglais écrit et oral.

Par exemple en 2007 à Crest, Monde pluriel a travaillé sur l'alimentation (OGM, obésité, agriculture biologique, productions locales) et les élèves ont fait une présentation de ce travail en anglais aux équipes pédagogiques des Philippines et des Etats Unis.

L'idée est bien de partir de projets existants pour mettre en lien les équipes pédagogiques des trois pays.

On a beaucoup de moyens d'échanges avec les cartes Internet, les vidéos en ligne (<http://gci.mondepluriel.org>).

Cela permet de se rendre compte que chaque problème est à la fois local et global.

Un de nos grands objectifs est une rencontre mondiale des jeunes sur l'environnement en 2010.

Le off : échanges et convivialité

APÉR'OFFICIEL ET FORUM PÉDAGOGIQUE

Les associations et structures qui le souhaitaient ont présenté leurs actions sur des stands. Ce moment a permis de nombreux échanges et découvertes... Isabelle Pochelon et Florent Costa du Conseil général de la Drôme sont également intervenus.



CENTRE DE RESSOURCES

Mis en place pendant toute la durée des Rencontres, cet espace a permis à tous de présenter et de prendre connaissance des ressources et outils pédagogiques. Cet espace a notamment été utilisé pendant les ateliers de projet comme centre de ressources...



CONCERT DE DOUCE AMÈRE (GUITARE ET CHANT)

DouceAmère avec Amandine Roussin (chant) et Benoît Vincent (guitare, chant).

Puisant leur inspiration dans maintes sources, qui vont de Katerine à Keziah Jones, de Michel Foucault au traditionnel des Abruzzes, leur musique cerne essentiellement la chanson française, et propose de lui redonner un souffle, notamment par le texte.



SPECTACLE

Un instant magique pour lequel les comédiens de la troupe Houp n'co ont fait appel à nos âmes d'enfants. Cette troupe met en scène des spectacles éducatifs et interactifs pour enfants de 3 à 11 ans sur différentes thématiques comme l'environnement, la prévention, l'alimentation en utilisant le théâtre, les marionnettes et l'animation.

Contact : Houp n'co. 26400 la Vaumane Chabrilan
tél. 04 75 25 07 95. houp.nco@wanadoo.fr
www.spectacledehoupnco.org



CAFÉ/DÉBAT : LES ENJEUX DE L'EEDD

Constats

Des Assises Nationales auront lieu fin 2009. Pour cela les acteurs locaux, départementaux et régionaux ont besoin de s'unir pour élaborer ensemble une stratégie afin que l'EEDD soit mieux et davantage prise en compte par la société en général.

On constate que sur tous les territoires il y a des tensions économiques, des cadres et des positionnements différents. De plus en plus de collectivités sont intéressées et ont la volonté de mettre en place de l'EEDD, mais avec quelles modalités ? D'un autre côté certains ressentent une fermeture de l'Education Nationale et des Inspecteurs de l'Education Nationale. Dans les territoires on trouve peu ou pas de volonté de concertation pour promouvoir l'EEDD.

Le champ de l'EEDD a besoin de construire une stratégie politique pour faire face aux enjeux nationaux et internationaux. Pourtant beaucoup de gens, d'acteurs de terrain ne prennent jamais la parole dans les espaces politiques ou les temps d'échange sur les enjeux.

Cela nous amène à nous poser la question de l'engagement, de notre engagement, on fait des choses en lien avec un choix. Et ce choix, quel est-il ? Est-ce qu'on le replace dans un contexte ? Est-ce qu'on a envie de prendre la parole, de s'engager ? Dans notre quotidien d'éducateurs a-t-on le temps ? Et si on prenait le temps ici aux Rencontres ?

D'autant plus dans le contexte à venir des Assises Régionales puis Nationales, quels sont les enjeux et difficultés que nous devons faire remonter du terrain ?

Les échanges

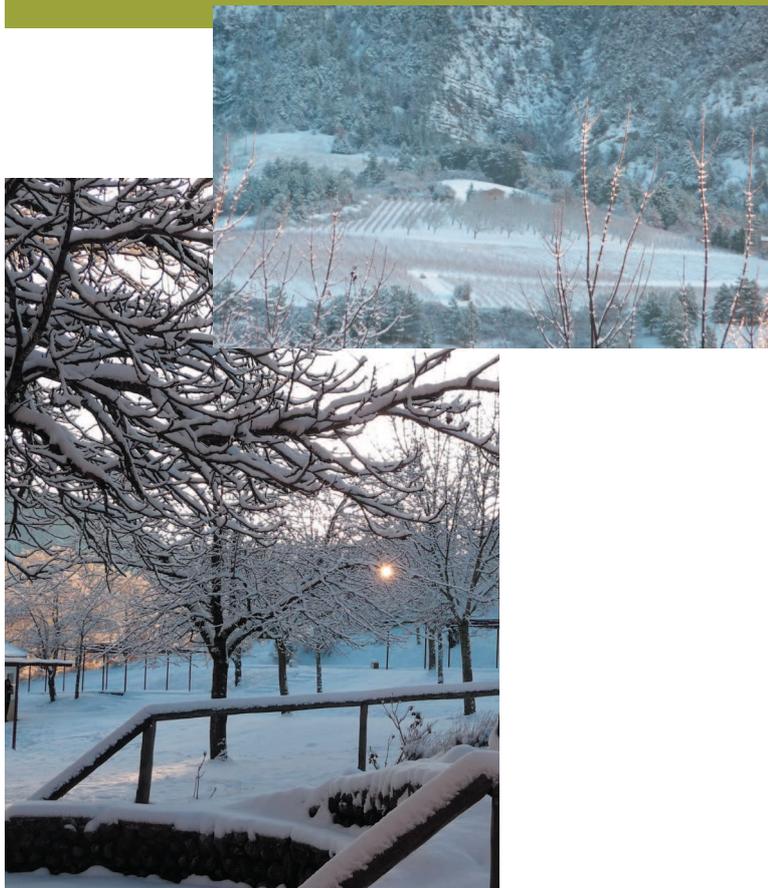
- Le poids idéologique des mots, l'importance de travailler sur les mots : débat EE, EEDD, EDD...
- Les difficultés des acteurs de terrain à prendre la parole dans des espaces politiques ou stratégiques (par manque de temps, de connaissance du vocabulaire politique, d'engagement personnel en dehors des temps de travail, par peur de s'exprimer et un sentiment d'incapacité...).
- Le décalage entre les enjeux identifiés aux méta-niveaux (régional et national) avec les enjeux du terrain (à l'échelle d'une structure et d'un territoire donné).



Neige & Bar

Il a neigé sur les Rencontres ! L'ambiance autour de la cheminée du bar n'en a été que plus conviviale ...

A la carte de ce bar 100% local : de la clairette de Die, des jus de fruits locaux, des tisanes biologiques produites à Die et de la bière de la Brasserie du Val de Drôme située à Saou.



Conclusion

Clôture

Par **Benoit VINCENT**, co-président du Réseau Drômois d'Éducation à l'Environnement

Je voudrais remercier le Groupe d'Organisation pour la préparation des Rencontres et notamment les chevilles ouvrières qui ont construit un an durant ces Rencontres : Delphine MARTEL et Elise LADEVÈZE. Je remercie leur énergie et leur sourire constant malgré le stress et la fatigue.

Je remercie aussi tous les participants et ceux qui ont contribué à la mise en œuvre de ces Rencontres : nos hôtes du Martouret, les élus, les agriculteurs, Agribiodrôme et tous ceux qui ont accueilli les ateliers. Enfin les participants, concernés, qui ont rendu le travail encore plus passionnant.

Enfin, en tant que représentant du Réseau Drômois d'Éducation à l'Environnement, je souhaitais souligner que ça a été une action concrète qui a lancé une dynamique sur le territoire et qui ne demande qu'à se renouveler.

Ce sont ces moments qui forment un réseau et montrent son intérêt. Gageons que l'avenir nous permette de consolider les liens tissés ici dans la pratique.

CONCLUSION ET PERSPECTIVES

Des Rencontres, conviviales, créatives et nous l'espérons, porteuses de futurs projets!

L'esprit des Rencontres a soufflé fort ces trois jours de décembre dans les vallées du Diois !

Près de quatre-vingts personnes d'horizons très différents ont osé le pari de la rencontre, de l'échange et de l'intelligence collective... et cela a marché.

Écoute, attention à l'autre, envie d'avancer ensemble et de se serrer les coudes, voilà les principaux ingrédients de ces Rencontres «alimentaires». Mais aussi des conférenciers de qualité (Isabelle DARNIS et Claude VEYRET), des acteurs locaux très impliqués à l'image des intervenants des ateliers de terrain et des acteurs du Réseau Drômois d'Éducation à l'Environnement et le sentiment partagé, que ce que nous faisons en EEDD est essentiel pour aujourd'hui et pour demain. Ajoutez à tout ça une pincée de neige, histoire de bien réchauffer les cœurs autour de la cheminée : il y avait longtemps qu'on n'avait pas eu autant de plaisir d'être ensemble.

L'alimentation, thématique au carrefour de nombreux domaines, est une dimension centrale de notre rapport au monde. A travers elle, on peut en effet éduquer à la santé, à l'environnement, au territoire, à la culture, au patrimoine... D'où la diversité des participants à ces Rencontres : éducateurs

à l'environnement, agriculteurs biologiques, enseignants, CPE, intendants, techniciens de collectivités, cuisiniers... et la diversité des questionnements : comment éduquer à l'alimentation dans nos actions d'éducation à l'environnement ? Comment recréer des liens entre préservation de notre santé et de notre environnement avec le thème de l'alimentation ? Quelles activités mettre en place ? Comment convaincre ? Quels leviers politiques ? Quelles formations ?

Alimentation : un monde qui perd la tête et qui n'a plus le goût...

On observe un contexte social et familial en difficulté : la vie quotidienne est un « milieu à décrypter », avec de plus en plus de repas seul, souvent un libre accès aux aliments, un manque d'exemplarité de l'adulte, un manque de convivialité autour du temps du repas, toujours se dépêcher de manger, le développement de l'enfant roi qu'on laisse « choisir » mais qui ne connaît pas ses besoins réels, une perte de l'imaginaire, une rupture avec le milieu naturel, 300 à 500 publicités par jour, une méconnaissance de notre corps et de nos besoins... Et un contexte planétaire qui n'est pas plus encourageant : famines, émeutes de la faim, cotations en bourse et spéculation sur les denrées de première nécessité, dérégulation par le Marché, augmentation des pollutions par les transports, utilisation massive de pesticides et d'engrais dans les pays du Sud où les réglementations restent moins draconiennes qu'en Occident... Tant de constats alarmants à associer à des

solutions. En tant qu'éducateurs, nous sentons bien que l'épée de Damoclès n'est pas un facteur de créativité et d'action, mais un frein, qui crée un sentiment d'incapacité à agir... Que faire alors, comment mobiliser, comment éduquer ?

DES IDÉES À TRANSMETTRE

Ce qu'on aura retenu, c'est avant tout la notion de plaisir comme « fer de lance de l'éducation à l'alimentation », la déculpabilisation, l'encouragement, la valorisation, l'approche globale de la santé globale, la participation, la mise en confiance, le respect de la culture et sa valorisation, l'importance du temps de l'attente (frustration / plaisir).

En somme, beaucoup de points qui font écho à nos pratiques d'éducateurs à l'environnement, des parallèles entre la vision systémique et globale de notre environnement et la vision globale de la santé et de l'individu, l'absence de culpabilisation, les méthodes participatives...

Nos choix alimentaires comportent des enjeux globaux et des enjeux individuels : tant au niveau de notre santé qu'au niveau de la santé de la planète, au niveau économique et social, au niveau du territoire et de ses habitants, au niveau de la solidarité internationale, de l'équité... Et il semblerait tout de même que nous ayons encore la liberté... de faire ces choix...

LE VÉCU DES RENCONTRES

Les bilans des participants témoignent en grande majorité que chacun a été acteur à chaque étape de ces Rencontres. Les restitutions des ateliers, actives et participatives l'ont aussi montré. Chacun a fait ce pari, a osé, s'est impliqué et accepté sa part de risque. Et malgré les difficultés, le débat, la complexité, les contraintes de temps, beaucoup disent avoir compris, parce que vécu, tout l'intérêt de la démarche de projet (et de progrès) que nous avons proposée.

Au regard de ces bilans, la conférence semble avoir éclairé les participants sur le rapport à l'alimentation, de l'intime au social, du solitaire au partagé, du besoin au plaisir, de l'acte quotidien à l'acte solidaire.

Les participants ont aussi fortement mis en avant les acquis méthodologiques liés aux méthodes pratiquées lors de la formation, le souhait de les adapter sur leur terrain professionnel et de les diffuser a été clairement formulé dans les fiches bilan: « Réinvestir la méthodologie de projet dans

mes actions d'animation », « Adapter la pédagogie de projet dans mes classes et sur mon terrain », « Diffuser ces méthodes pédagogiques »...

La formation a aussi été le lieu de nouvelles rencontres qui favoriseront la mise en réseau des acteurs, la construction de nouveaux partenariats et l'approfondissement de projets : « Construire des projets avec l'ARDAB », « Approfondir un projet jardin », « Approfondir de nouveaux partenariats »...

DES PERSPECTIVES...

De nouvelles formations plus techniques autour de la thématique de l'alimentation seraient pertinentes, notamment pour combler les attentes concernant la connaissance des réglementations et des cadres institutionnels et financiers spécifiques aux filières biologiques et à l'alimentation dans les collectivités. La création d'une commission thématique autour de l'alimentation pourrait être imaginée au sein du GRAINE. La mise en lien de nos actions avec le secteur de l'Education pour la Santé fait désormais partie de notre projet associatif.

Mais au-delà des thèmes Alimentation, Santé et Environnement, il ressort très fortement que notre projet éducatif n'a de sens que parce qu'il est partagé sur un territoire. Que nos actes, et nos mots pour les dire, ne sont légitimes que parce qu'ils sont ancrés sur un quotidien et un territoire et partagés par ses acteurs. Que, le cœur de l'EEDD, c'est bien le partenariat. Là est notre force. Et encore plus : notre force c'est aussi la méthode, la pédagogie de projet.

Participants

Aurélie ALVADO

Chargée de la communication et de l'information
GRAINE Rhône-Alpes

Karine AMBERT

Chargée de mission EDD
Région Rhône-Alpes

Audric AMOUROUX

Animateur nature
Espace pierres folles

Emilie ASTIER

Association Les Pouces Vertes

Diane AURINE

Éducatrice environnement
FRAPNA Rhône

Pascal AYMARD

Conseiller principal d'éducation
Lycée Polyvalent Louis Aragon

Sylvie BABIN

Enseignante, chargée de mission
DAAC, Rectorat de Lyon

Nicolas BAZIN

Educateur pour la santé
ADES 26

Matthieu BENOIT

GONIN
Animateur
Jardin'ethic

Rodolphe BERMEJO

Animateur
Ferme de cocagne de Peyrins

Michel BESSET

Chargé de mission
GRAINE Rhône-Alpes

Véronique BIANCO PELLE

Chargée de restauration collective Bio
ADABio

Jean-Paul BIESSY

Directeur
La bise du connest

Laeticia BONIN

Animatrice territoriale
Agribiodrôme

Cédric BONVOISIN

Éducateur environnement
FRAPNA Rhône

Mélanie BOUTET

Animatrice
Côte jardins

Sandrine BOUVAT

Assistante administrative
GRAINE Rhône-Alpes

Elodie BRICKLER

Médiatrice scientifique
CCSTI La Turbine

Jean-Marie

BUZZARELLO
FRAPNA Drôme

Juliette CAUNY

RENOUX
Étudiante
Association Le mat

Gilles CHABANET

Délégué Général
Agribiodrôme

Marion CHARRIER

Accueil et vie associative
Agribiodrôme

Jacqueline CHARRON

Secrétaire de l'association
Les Amis de Circée

Christophe CLAVEAU

Responsable de formation
MFR de Mondy

Noémie CLO

Animatrice nature
FRAPNA Drôme

Cécile COULON

Éducatrice environnement
Association Le mat

Sophie COVACHO

Administratrice
GRAINE Rhône-Alpes

Florent COSTA

Chargé des ENS
Conseil général de la Drôme

Isabelle DARNIS

Diététicienne
ABC Diététique

Pascal DAUMAS

Cuisinier, éducateur au goût

Frédéric de FLAUGERGUES

Chargé de mission tourisme et patrimoine
Syndicat mixte de la Drôme des collines

Agnès DE LATOUR

Présidente
Cildéa

Laurent DEKEYSER

Animateur, jardinier, cuisinier
Association Le mat

Vincent DELBECQUE

Botaniste
Le Coquelicot de la lune

Martine DELHOMMEAU

Médiatrice culturelle
Musée départemental Revermont

Florence DODET

Chargée de mission
CORABIO

Jauffret DUMONT

Éducateur environnement

Jacquy DUTOIT

Éducateur environnement
CPIE Vercors

Etienne FOURNIER

Apiculteur

Nicolas FRADCOURT

Animateur
Ferme de cocagne de Peyrins

Éric GALICHET

Éducateur environnement
FRAPNA Loire

Chantal GEHIN

Educatrice alimentation
RES'OGM

Antoine GONTARD

Agriculteur

Sylvie GIBBINGS

PERRAULT

Amanda GRAND VEYRE

Coordinatrice
Association Oxalis

Élise LADEVEZE

Coordinatrice de projets
en réseau
GRAINE Rhône-Alpes

Muriel LALLÉE

Damien LAMOTHE

Educateur à
l'environnement
SEGAPAL Grand Parc
Miribel Jonage

Caroline LEININGER

FREZAL

Enseignante

Élise LENNE

Éducatrice
environnement

Delphine LEROUX

ASTIER

Responsable projet EEDD
Monde pluriel

Sylvie LEVASSEUR

Chargée de mission
Mairie de Romans-MNE

Élise LIDOINE-WONE

Coordinatrice
pédagogique
SMIRIL

Florence LUCAS

Animatrice
ADTR

Laurence MALARET

Chargée de mission
Agribiodrôme

François MARECHAL

Cuisinier nomade

Delphine MARTEL

Animatrice
Maison de la lance

Claude MARTIN

Éco-interprète

Gaétan MARTINON

Éducateur
environnement
Terre d'eden

Florence MENSAH

Chargée de mission
Les amis de circée

Vanessa METERREAU

Agent de développement
Association pour
la sauvegarde du
patrimoine

Romain MICHEL

Paysagiste

Stéphane MILLET

Directeur
Centre La Traverse

Brigitte NARDIN

Étudiante/Stagiaire
GRAINE Rhône-Alpes

Ghislaine NOAILLE

Directrice
CPIE Vercors

Malika NOUASSA

Animatrice/éco-
interprète

Florent NYFFENEGGER

Gestionnaire
Lycée Polyvalent Louis
Aragon

Noéllie ORTEGA

Educatrice
environnement
CPIE Vercors

Jacques PASERI

Enseignant
Collège Jean Macé

Emmanuel PLANTIER

Formateur Agriculture
Biologique
CFPPA Vallée de la
Drôme

Isabelle POCHELON

Responsable service
environnement
Conseil Général de la
Drôme

Marie-Laure PONNELLE

Éducatrice
environnement
FRAPNA Rhône

Marion REDON

Association Le mat

**Frédérique RESCHE-
RIGON**

Directrice
FRAPNA Rhône

Anne REVEYRAND

Conseillère municipale
Mairie de Villeurbanne

Olivier ROBIN

Pierre Edouard ROBINE
Animateur territorial
Agribiodrôme

Cécile ROUSSET

Éducatrice
environnement

Carole TARDY

Coordinatrice des Assises
Régionales et de l'EPJ
GRAINE Rhône-Alpes

Fabienne TINGRY

Chargée de projet
écoconstruction

Ferme de cocagne de
Peyrins

Fabien TORA

Enseignant
Lycée Polyvalent Louis
Aragon

Corine VALENCE

Agricultrice
DRAC Nature

Claude VEYRET

Journaliste Formateur
L'écologie au quotidien

Frédéric VILLAUMÉ

Directeur
GRAINE Rhône-Alpes

Benoît VINCENT

Chargé de mission
Maison de la lance

Jacqueline VURPAS

Programmation
d'événements culturels
Musée des Confluences

Julie WYSS

Educatrice à
l'environnement
FRAPNA Rhône

OUVRAGES

Jeunesse

Jardine bio, c'est rigolo, E. Prédine, A. Boullenger, Ed. Terre Vivante, 2006, 68p.

Léo, cuistot écolo, E. Figueras, L. Goumy, Ed. Terre Vivante, 2005, 91p.

Les pieds dans le plat, la face cachée de notre alimentation. Les carnets de Timeo, K. Sabatier, L. Hamon, Ed. Elka, 2007, 76p.

Alimentation et société

Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire, J.-C Kaufmann, Ed. Armand Colin, 2005, 342p.

Cuisine et interdépendances, jeunesse et alimentation, I. Garabuau-Moussaoui, Ed. L'Harmattan, Logique sociales, 2002, 352p.

Faire-la-cuisine, L. Girard dans **L'invention du quotidien. Tome 2, Habiter, cuisiner**, M. de Certeau, L. Girard, P. Mayol, Ed. Gallimard, 2006, 416p.

Géopolitique du goût - La guerre culinaire, C. Boudan, Ed. PUF, 2004, 451p.

L'omnivore. Le goût, la cuisine et le corps, C. Fischler, Ed. Seuil, 1993, 440p.

Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire, JP. Poulain, Ed. PUF, 2002, 286p.

Alimentation et santé

Le guide de l'écofood, A. Botaya, Ed. Minerva, 2008, 319p.

Pesticides. Le piège se referme, F. Veillerette, Ed. Terre Vivante, 2002, 159p.

Alimentation et consommation

Le pari du commerce équitable, Mondialisation et Développement Durable, T. Lecomte, Ed. d'Organisation, 2003, 370p.

Manger bio, c'est pas du luxe, L. Le Goff, Ed. Terre Vivante, 2006, 127p.

Alimentation et enjeux planétaires

Agricultures africaines et marché mondial, M. Dufumier, Ed. Fondation Gabriel Péri, 2007, 86p.

Agricultures et paysanneries des Tiers mondes, M. Dufumier, Ed. Karthala, 2004, 598p.

Atlas de l'alimentation dans le monde, T. Lang, E. Millstone, Ed. Autrement, 2003, 127p.

La faim dans le monde expliquée à mon fils, J. Ziegler, Ed. Seuil, 1999, 63p.

La faim, pourquoi ? Un défi toujours d'actualité, F. de Ravignan, Ed. La Découverte, 2009, 125p.

L'alimentation dans le monde - Mieux nourrir la planète, JP. Charvert, Ed. Larousse, 2009, 128p.

Le monde selon Monsanto. De la dioxine aux OGM, une multinationale qui nous veut du bien, MM. Robin, Ed. La découverte, 2008, 370p.

Nourrir 9 milliards d'hommes, G. Gherzi, Ed. ADPF, 2005, 151p.

Nourrir l'humanité. Les grands problèmes de l'agriculture mondiale au XXI^e siècle, B. Parmentier, Ed. La Découverte, 2007, 274p.

Alimentation et territoire

L'alimentation en montagne, sous la dir de G. Boëtsch et A. Hubert, Ed. des Hautes-Alpes, 2007, 317p.

Les produits de terroir : entre cultures et règlements, L. Bérard et P. Marchenay, Paris, CNRS Editions, 2004.

Produits de Terroir. Comprendre et agir, L. Bérard et P. Marchenay, CNRS Editions, 2007, 61p.

FICHES RESSOURCES

L'alimentation, GRAINE PACA, www.grainepaca.org

Du Gaz à Effet de Serre dans nos assiettes, document, Ademe, Alliance.

www2.ademe.fr/images/GES-dans-nos-assiettes.pdf

Eduquer à la consommation durable, fiche thématique n°24, Ifrée, 2006.
<http://ifree.asso.fr>

L'alimentation en centre de vacances et de loisirs dans les accueils collectifs de mineurs, collectif, 2006.
www.jpa.asso.fr

OGM ? La réponse n'est pas simplement oui ou non !, CRAFAL, Res'OGM Info.
www.resogm.org

SITES INTERNET

www.terra-economica.info

Notamment la rubrique « l'objet » qui évalue les conséquences environnementales de la chaîne de production-distribution-consommation, dont les produits alimentaires.

www.mdrgf.org

Site du Mouvement pour le Droit et le Respect des Générations Futures.

www.mangerbouger.fr

<http://eduscol.education.fr>

Plateforme Eduscol : information pour les professionnels de l'éducation dont **Alimentation et activité physique**, Dossier national d'information à destination des équipes éducatives.

www.ogm.gouv.fr

Site interministériel sur les OGM, définitions, réglementations...

RAPPORTS, ACTES

Conférences sur le thème de la paysannerie, Actes, Salon Primevère 2005.
<http://primevere.salon.free.fr>

Alimentation et Développement Durable, Synthèse des tables rondes des Journées du Développement Durable d'Agropolis Montpellier 2003, 9p.

www.agropolis-international.fr

La consommation, 8^e rencontres régionales, GRAINE PACA, 2004, 34p.
www.grainepaca.org

Journées nationales d'Etude sur l'Education à l'alimentation en centres de vacances et de loisirs, Actes, JPA, 2004, 110p.
www.jpa.asso.fr

Alimentation et Education à l'Environnement, Rencontres Régionales, Actes, REEB.
www.educ-envir.org/~reeb

Moisson de saveurs, Actes, 2^e Rencontres Régionales, CREE Auvergne, 2005, 42p.
www.indicesdepresences.org

Evaluation nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique, rapport, AFSSA, 2003, 26p.
www.afssa.fr

REVUES

A table !, Polypode n°10, REEB, 2007, 16p.
www.educ-envir.org/~reeb

De la fourche à la fourchette, La Luciole n°4, Graine Centre, 2004.
www.grainecentre.org

Dossier Alimentation, L'Encre Verte n° 46, Réseau Ecole et Nature, 2004, pp.8-24.
<http://reseauecoleetnature.org>

La planète dans son assiette, Symbioses n°63, Réseau Idée, 2004, 24p.
<http://reseau-idee.be>

Malades de l'environnement ?, Symbioses n°66, Réseau Idée, 2005.

Sécurité alimentaire et question agraire, M. Haubert, Revue Tiers-Monde n°153, 1998.
www.armand-colin.com

OUTILS ET RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

Ce que je mange influence mon environnement,

mallette pédagogique, Alliance Paysans Ecologistes Consommateurs en Rhône-Alpes.
www.alliancepec-isere.org

Kit pédagogique sur la consommation, à l'intention des enseignants de Lycée.
www.actionconsommation.org

La santé vient en mangeant et en bougeant, Guide nutrition des enfants et ados pour tous les parents destiné aux professionnels de santé, Afssa, 2004, 74p.

La santé vient en mangeant, Le guide de l'alimentation pour tous, Afssa, 2002, 116p.

Le monde à table : J'y mets mon grain de sel !, jeu de rôle, UQAM, 2006
www.unites.uqam.ca/ERE-UQAM/lemondeatable

Livret des animations autour de l'alimentation, REE 5 & Ecrins, écriture collective, 2008, 47p.
www.mjspaca.jeunesse-sports.gouv.fr rubrique 05.

Manuel didactique d'éducation à la consommation : définition, objectifs et méthodologie des projets pour la classe, dix thèmes développés et adaptés pour chaque niveau scolaire, téléchargeable.
www.conso.net Rubrique Espace éducation.

Mon assiette raconte, Alimentation – Environnement – Santé, Le Dossier N°5, GRAINE Rhône-Alpes, 2008, 12p.

Nos recettes pour la planète, Cahier de l'ariena. Guide pédagogique pour les enseignants et cahier pour les enfants
www.ariena.org rubrique Ressources pédagogiques.

Une bibliographie qui recense **outils pédagogiques et ressources par âge** : www.reseau-idee.be rubrique Outils Pédagogiques notamment les malles «Caddies alimentation».

Une **sélection d'outils pédagogiques sur le thème de l'alimentation** sur le catalogue Ritimo.
www.ritimo.org Rubrique S'informer/Dossier Thématiques.

VIDÉOS

Bioattitude sans béatitude, documentaire, 52 mn,

Olivier Sarrazin, Real Productions/France 3/Planète.

Interview de Jean Ziegler, rapporteur spécial de la Commission des droits de l'Homme de l'ONU pour le droit à l'alimentation disponible sur www.dailymotion.com

Le festival de films alimenterre
www.cfsi.asso.fr

Le monde selon Monsanto, documentaire, Marie Monique Robin (d'après l'ouvrage du même titre). Disponible et visionnable sur Internet.

Meatrix 1 et 2, films d'animation sur l'intensification de l'agriculture et de l'élevage.
www.themeatrix.com/intl/france

Nos enfants nous accuseront, film documentaire, Jean-Paul Jaud, 120mn, 2008.
www.nosenfantsnousaccuseront-lefilm.com

Notre pain quotidien, N. Geyrhalter, 2008.

Pesticide... non merci !, ADABIO, 2h.
<http://adabio.free.fr>

We feed the world, film documentaire, Erwin Wagenhofer, 2007, 1h36mn.
<http://we-feed-the-world.fr>

ARTICLES

Chaque bouchée change le monde, Jane Goodall, Le Monde, 29 février 2008.
www.lemonde.fr

Santé et environnement, Elisabeth Chaussin, 2000.
www.fnh.org

RESSOURCES ISSUES DES ÉCHANGES LORS DES RENCONTRES

Conférences

Anthroposociologie de la cuisine et les manières de table, thèse, Jean-Pierre Poulain, sous la direction d'Edgar Morin.

Reconsidérer la richesse, Patrick Viveret, Editions de l'Aube, 2003.

Ateliers de terrain/de projet

Atelier 7. La cueillette et l'utilisation des plantes, un savoir traditionnel.

Cueillir la santé dans les Alpes et ailleurs - Récolter, utiliser, protéger, Vicent Delbecque, Savoirs de terroirs, Collection Guide des savoirs, 2008.

Atelier 9. Jardiner pour recréer du lien.

Le Jardin des possibles, Réseau Ecole et Nature, 2005, 133p.

Atelier 10. La rencontre des publics autour d'une activité agricole.

www.bergerie-nationale.educagri.fr

Site de la Bergerie Nationale.

www.trame.org

Fédération nationale des salariés agricoles

www.source.asso.fr

Centre national de ressources du tourisme et du patrimoine rural

Ateliers d'échanges/réflexion

Le paradoxe entre le respect des normes d'hygiène et les activités d'EEDD

Guides des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective, Les éditions des journaux officiels.

<http://agriculture.gouv.fr>

Le Guide juridique Enfances et espaces, JPA.

Mise à jour publiée chaque année.

www.jpa.asso.fr

Comment utiliser les plantes en EE

Le livre des bonnes herbes, Pierre Lieutaghi, 1996, 517p.

Le Livre des Arbres, Arbustes et Arbrisseaux,

Pierre Lieutaghi, 2004, 1322p.

Le coquelicot de la lune, blog.

<http://coquelicotdelalune.over-blog.com>

Annexes méthodologiques

Annexe 1.

Qu'est-ce que la pédagogie de projet ?

Annexe 2.

Un pense-bête sur la pédagogie de projet.

Annexe 3.

Kit de dépannage du travail en atelier de projet.

QU'EST-CE QUE LA PÉDAGOGIE DE PROJET ?

(Document réalisé à partir d'un document rédigé par le Réseau Ecole et Nature).

Pourquoi la Pédagogie de Projet en éducation à l'environnement ?

Pour « pratiquer » quelques valeurs, que l'on partage en éducation à l'environnement : développer le sens du projet, développer la responsabilité, développer l'autonomie, maîtriser la complexité, développer le savoir-être et le savoir-devenir, le respect des autres et de soi-même, la mutualisation...

Les éléments fondamentaux

- Ressentir en préalable que « le savoir ne s'apprend pas, il se construit et s'intègre à la construction de l'individu ».
- L'apprenant passe du statut d'auditeur au statut d'acteur de son apprentissage/sa formation.
- L'apprenant participe, pour partie, au choix de l'apprentissage.
- Le savoir n'est pas détenu par un seul (l'éducateur) mais a plusieurs sources.
- Une étape d'émergence des envies.

Les moyens pour réussir une pédagogie de projet

A- Les inconvénients/contraintes

- Les participants : pédagogie qui ne paraît pas possible à mettre en place en dessous de 7/8 ans.
- Le temps nécessaire : pas de pédagogie de projet pour une action éducative d'un jour et moins.
- Non conseillé au profil d'éducateur qui a besoin de tout prévoir, qui n'est pas à l'aise avec l'incertitude, l'aventure.
- Non conseillé à tout éducateur – animateur, enseignant... - qui n'accepte pas une « autre forme de travail »...

B- Les avantages/intérêts

- « Apprendre = vivre + comprendre ».
- « Jeu de construction ».
- Temps d'apprentissage long.
- Le groupe de travail est un outil d'apprentissage.
- Un apprentissage au plus proche du réel.

C- Les exigences

- C'est une aventure que l'éducateur le souhaite ou pas.
- La force d'utiliser le « matériau que propose l'apprenant ».
- Une préparation et une organisation stricte, une régulation vigilante.
- Mise en route claire et précise.
- Vigilance de l'articulation entre l'individuel et le collectif.
- Rigueur et souplesse.
- Nécessité de synthèses réalisées par l'éducateur + apports ponctuels et pertinents de l'éducateur.

C'est de la pédagogie de projet si...

- Choix/volontariat de l'apprenant, en partie, du contenu de son apprentissage, de la problématique de son projet d'apprentissage.
- L'apprenant est fortement acteur de son apprentissage / sa formation, à son niveau et au sein de son groupe de travail.
- Travail en groupe (division du travail discutée).
- Planification (du travail) en phases, souple.
- Production attendue.
- Mise en œuvre, processus de tâtonnement expérimental : forte autonomie, créativité, socialisation.
- Alternance travail individuel et concertation collective et même équilibre entre éco, auto et hétéroformation.
- Educateur = informateur+accompagnateur+facilitateur+régulateur.

UN PENSE-BÊTE SUR LA PÉDAGOGIE DE PROJET

«C'est la charpente incontournable si l'on veut qu'un groupe construise réellement sa découverte »

Louis Espinassous

REPRESENTATIONS initiales

En amont, comme pour tout acte éducatif : une phase « Présentation » puis une phase « Expression des représentations initiales ».

Échanger sur les représentations et les attentes de chacun, permettra à postériori de mesurer le chemin parcouru.

Phase CONTACT ou IMMERSION ou EVEIL

On va au contact du terrain, avec tous ses sens. On s'immerge individuellement et collectivement dans des situations nouvelles. On découvre une situation locale, des pistes de réflexion...

Phase de DEFINITION DE LA PROBLEMATIQUE

On prend le temps individuellement puis sous forme de partage, de se « refaire le film » de la phase contact et l'on note ce qui nous a le plus ému, surpris et intéressé.

Puis on définit ensemble une problématique, des questionnements :

- « Passage de vécus individuels à un travail pour une production commune »
- Pas trop longue : une heure est déjà pas mal,
- « Tout n'est pas possible »,
- Progression de cette phase : rappeler l'immersion > formulation des envies individuelles > formulation du/des projet(s) d'apprentissage collectif(s) > définition du mode de travail > positionnement de chaque individu.

Phase MISE EN OEUVRE DU PROJET

Temps 1 : démarrage du projet d'apprentissage

On définit le cadre et l'organisation du travail. Différents moyens (terrain, documentation, Internet, outils, personnes ressources...) sont utilisés pour se plonger dans le thème choisi. Comment va-t-on répondre à la problématique (objectifs, moyens, étapes...) ? Moments de réflexion, recherche, investigation, échange, construction, connaissance, action...

Temps 2 : réalisation des projets

Réflexion, découverte, recherche, investigation, échanges, construction de connaissances, actions sur le thème choisi.

Les échanges sont à tout moment possibles avec l'accompagnateur.

Objectifs :

- Échanger les idées, les expériences, les pratiques, réfléchir sur les méthodes pédagogiques d'éducation à la nature et à l'environnement, confronter la diversité des approches autour de la thématique choisie,
- Expérimenter de nouvelles techniques pédagogiques afin de faire évoluer les pratiques éducatives par la mise en situation des participants.

Temps 3 : préparation des restitutions

On structure la connaissance ; on construit ensemble une « production » permettant à la fois de concrétiser les idées du groupe et à la fois au reste des participants de s'imprégner du travail réalisé au sein du groupe de projet.

Différentes formes peuvent être exploitées (théâtrales, artistiques, rédactionnelles, vidéos, photos, expositions...). Le but étant de transmettre aux autres participants le plus riche de tout ou partie du «travail» réalisé.

Phase RESTITUTION ou TRANSMISSION

Chaque groupe présente tout ou partie de son travail, toutes les formes sont acceptées.

EVALUATION

Et en aval, comme pour tout acte éducatif on passe par une phase d'évaluation : on est parti d'où ? On est arrivé où ?

Le travail de bilan peut être fait en deux étapes, individuellement puis collectivement. Il concerne trois points :

- L'analyse du projet lui-même, en comparant les idées de départ et la production finale (objectifs, points forts, points faibles...).
- La question de la dynamique du groupe (travail ensemble, expériences partagées bonnes ou mauvaises, créations ...).
- La méthode, les outils et la démarche utilisée.

D'après :

« Alternier pour apprendre, entre pédagogie de projet et pédagogie de l'écoformation » ; écriture coordonnée par Dominique Cottreau ; Edition Réseau Ecole et Nature.

« Pistes pour la découverte de la nature et de l'environnement » ; Louis Espinassous ; Edition Milan.

Fiches consignes des rencontres Ecole et Nature 2008 « Les pieds dans le terrain ».

KIT DE DÉPANNAGE DU TRAVAIL EN ATELIER DE PROJET

(Rédigé pour les Rencontres Nationales 2008 du Réseau Ecole et Nature : Les pieds dans le terrain.)

Vous avez commandé une pédagogie de projet !

Merci de l'intérêt que vous portez à notre produit.

Ce n'est pas un appareil banal.

Ses multiples fonctions, découverte, création, autonomie, exploration, originalité, échanges... vous permettront de vivre des moments uniques de redécouverte de soi, de l'autre, de son environnement.

Un moteur à trois pistons

Pour un bon fonctionnement votre groupe doit tourner sur les trois sources d'information : le terrain, les personnes ressources et la documentation. Chaque source apporte de nouveaux questionnements ou envies ce qui vous renvoie sur une autre source ; si vous n'utilisez jamais un des trois pistons votre moteur ne tournera pas bien rond.

Le carburant utilisé sera bien sûr renouvelable : la motivation.

Mode de fonctionnement

Les différentes phases

- Représentations initiales.
- Immersion / Contact.
- Phase rebond (expression et définition des envies, besoins, problématiques...).
- Mise en œuvre du projet.
- Restitutions.
- Bilan des groupes de projet.

Conseil d'utilisation

- Vous avez à disposition des outils (fiches, documentation...), utilisez les.
- Pensez à vous réunir régulièrement pour faire une mise au point.
- Vous n'êtes pas obligés d'être tout le temps tous ensemble, créer de temps en temps de petits groupes.
- Il n'y a pas de chef.
- Entendre et écouter chacun.
- Faites des pauses (si vous travaillez plus, vous ne gagnerez pas plus).
- Tout est possible, ne vous autolimites pas.
- Soyez réalistes, vous avez un temps défini.
- Utiliser l'inattendu.
- Pensez en termes d'action, soyez dans le faire et le faire-faire.
- Faites évoluer votre projet en fonction des opportunités.
- Vous êtes en autonomie : profitez-en !

En cas de panne...

- Impression de ne pas démarrer son projet

A) Réunissez-vous, quelles sont les envies de chacun ?

B) Refaites-vous une petite immersion sur le terrain.

- Le projet est terminé très rapidement

Très bien, et maintenant allez plus loin, quelles sont vos nouvelles envies (profitez en !) ?

- Trop de charge de travail

A) Soyez modeste, revoyez votre projet à la baisse, il faudra sûrement faire des « sacrifices ».

B) Répartissez-vous les tâches.

- Pas beaucoup de temps pour préparer les restitutions

C'est normal, on en veut toujours plus, il y a toujours une part d'improvisation et de spontanéité...

- Deux groupes se forment

Si les deux groupes se distinguent par leur projet, officialisez la scission et signalez-le à votre accompagnateur.

- Une personne ne se sent pas intégrée dans le groupe

Elle choisit le bon groupe en fonction de ses envies (possibilité de changer de groupe la première demi-journée de projet).

- Le groupe « se tape dessus »

Cela arrive, immobilisez les agresseurs et appelez d'urgence votre accompagnateur.

- Projet flou et brumeux

Faites une mise au point, avez-vous défini, un projet concret, même modeste ?

- Tous n'avancent pas au même rythme

Acceptez-le. Laissez les lièvres courir et les tortues cheminer..

Service après vente

Réparateur 24h sur 24 contactez votre « Accompagnateur PP ».

ACTES DES 7^{ES} RENCONTRES
RHÔNE-ALPES DE L'ÉDUCATION
À L'ENVIRONNEMENT VERS UN
DÉVELOPPEMENT DURABLE

MON ASSIETTE RACONTE
Alimentation - environnement - santé

DU 3 au 5 décembre 2008
centre Le Martouret - Die (26)

Coordination et mise en page : GRAINE Rhône-Alpes, 2010.
Crédits photographiques : GRAINE Rhône-Alpes

Avec le soutien de la Région Rhône-Alpes,
de la DIREN Rhône-Alpes,
du Département de la Drôme,
ainsi que de L'Étincelle et de l'Entreprise Euronat.

RhôneAlpes Région




Graine
RÉSEAU RÉGIONAL
POUR L'ÉDUCATION
À L'ENVIRONNEMENT
GRAINE RHÔNE-ALPES
32 RUE SAINTE-HÉLÈNE
69002 LYON
T 04 72 77 19 97
F 04 72 77 19 98
E info@graine-rhone-alpes.org
W www.graine-rhone-alpes.org