

C'est quoi le menu ?

Un pied dans le champ, un pied dans l'assiette. Ici et là, des équipes éducatives familiarisent les publics avec d'autres façons de se nourrir.

Autour du bac à compost, c'est le silence, ou presque. Une dizaine d'enfants sont absorbés par l'observation à la loupe de la vie qui y grouille. Laurence André, animatrice à l'association nantaise « Jardine » à La Chapelle-sur-Erdre (44), aime à observer comment, durant ces activités au jardin, chacun-e réalise à son rythme que la vie est un cycle qui part de la terre et y revient. Une terre malade, épuisée par une agriculture intensive qui, depuis le milieu du siècle dernier, remplit nos hypermarchés à ne plus savoir quoi choisir ni manger. Obésité, maladies cardiovasculaires, diabète seraient les conséquences sanitaires de cette hyperconsommation qui a mis notre planète et la biodiversité à genoux.

Il y a donc le feu mais ce n'est pas en un coup de fourchette que l'on modifiera la trajectoire. « *Manger, ce n'est pas seulement ingérer des aliments, c'est ingérer toute une culture. Et, pour la déconstruire, il faut du temps, des explications, mais surtout expérimenter par soi-même qu'il est possible de se nourrir différemment* », explique Christine Coursières, militante et formatrice Bafa et Bafd aux Ceméa, qui propose dans toutes les formations qu'elle organise des temps pour cuisiner. (Voir l'interview p.46).

« Respecter l'environnement, et donc son assiette »

Conduire à une meilleure conscience de ce que nous mangeons et de ce que cela implique pour la planète et sa population, est aussi la préoc-

Cultiver des fruits et légumes bio associés selon le principe de la permaculture, cuisiner des repas ensemble, c'est le projet des membres de la « Wond'Zabitans » qui mêle des personnes à la retraite

isolées et de jeunes oisifs souvent sans formation. Un projet porté par les Ceméa Martinique dans le cadre d'un contrat de ville.



éclairage

Comment ne pas se poser de questions quand des jeunes qui ont réfléchi à ces questions font 40 km pendant le stage pour aller manger un kebab ?

Des produits bio ou locaux, revendus à prix coûtant, à tous les habitant-es, quels que soient leurs revenus. C'est le projet de l'association *Vrac et Cocinas* qui rend accessible des aliments de qualité et

favorise le lien social. Prochaine étape : se déplacer dans les quartiers avec un camion aménagé pour faire la cuisine ensemble.

... cupation de l'équipe des Ceméa Suisse qui forment en partenariat avec WWF, animateurs et animatrices. Pour Olivia von Ernst, formatrice aux Ceméa Suisse, il est bien sûr essentiel de les sensibiliser et de fixer un cadre à ce que nous consommons et à la façon dont nous le faisons. « C'est aujourd'hui indispensable, lorsque l'on s'adresse à de futurs encadrants d'enfants. Une charte a d'ailleurs été partagée dès 2015 qui oriente les choix alimentaires vers une alimentation moins carnée, des produits bio ou issus de l'agriculture raisonnée et achetés localement, explique-t-elle. Mais, comment ne pas se poser de questions quand des jeunes qui ont réfléchi à ces questions font 40 km pendant le stage pour aller manger un kebab ? »

Produire autrement et cultiver ensemble

On ne transforme pas ses pratiques alimentaires sans y trouver du sens. À l'origine du projet porté par les habitants membres de « la Wond'Zabitans », situé dans le quartier Calesbassier, une zone prioritaire soutenue par un contrat de ville en Martinique, c'est la question du lien social et du sens qui a allumé la mèche. « Le point de départ a été de mettre en activités des personnes à la retraite isolées et de jeunes oisifs qui s'ennuyaient en bas des tours pour créer du commun, éclaire Frédéric Contault, directeur des Ceméa Martinique. Aujourd'hui, ils se retrouvent ensemble pour cultiver, hors sol, les fruits et les

légumes bio associés selon les principes de la permaculture, partager des astuces de jardinage. Ou concocter un repas festif pour les habitants du quartier. » Depuis septembre dernier, une nouvelle phase du projet a été lancée : 14 jeunes sans emploi, sans formation, sans qualification ont rejoint une formation de BEP CAP des métiers agricoles et un certificat de qualification professionnelle (CQP) d'animation périscolaire. « Ils trouvent de l'utilité et du sens à ce qu'ils font. Et c'est là que peuvent s'enclencher des processus de changements durables », conclut Frédéric Contault.

Sur l'île de la Réunion, faire évoluer les comportements alimentaires tout en valorisant le patrimoine naturel constitue aussi le cœur du projet pédagogique porté par le Rep (Réseau d'éducation prioritaire) de Salazie qui comprend un collège et huit écoles. L'objet : valoriser les légumes « lontan », des légumes anciens endémiques ou indigènes, et les filières alimentaires courtes, une nécessité étant donné la situation économique, environnementale et géographique de l'île. Pour Pierre Barbier, coordonnateur du Rep de Salazie et trésorier des Ceméa Réunion, « la spécificité du projet est qu'il s'adresse tant aux élèves, de la maternelle au collège, qu'aux parents, aux agriculteurs, aux restaurateurs et aux décideurs politiques... ». Première étape : dans les potagers des établissements scolaires, les élèves sèment et cultivent les légumes lontan, en lien avec la découverte du monde et le langage. Suivront bientôt la récolte



.../

À terme, l'idée est que les familles cuisinent davantage de légumes traditionnels et que les agriculteurs relancent une production plus importante pour que celle-ci puisse être proposée aux cantines scolaires, aux restaurateurs, et sur les marchés...



C'est le moment de la pesée des légumineuses bio, des céréales et des fruits secs qui viennent de la région... Au centre de

formation de Montpellier, les étudiant-es viennent avec leurs sacs de toile et leurs bocaux.

/... et l'invitation faite aux parents d'élèves à le préparer dans la cuisine pédagogique de la Segpa du collège... et à faire découvrir leurs recettes à un large public invité au restaurant de l'établissement scolaire. *« Les éco-délégués du collège ont un rôle important, poursuit Pierre Barbier. Ils s'occupent du potager du collège avec les parents, réalisent l'exposition sur ces légumes qui sera présentée à chaque dégustation et distribuent des sachets de graines aux élèves et aux familles. »* À terme, l'idée est que les familles cuisinent davantage de légumes traditionnels et que les agriculteurs relancent une production plus importante à Salazie pour que celle-ci puisse être proposée aux cantines scolaires, aux restaurateurs, et sur les marchés...

L'alimentation serait-elle donc devenue le pivot d'une démarche éducative et sociale au service d'un monde soutenable ? Il semblerait que la question fasse tranquillement son chemin, que ce soit en milieu scolaire, périscolaire ou dans le secteur social. C'est en tous cas la démarche de Samuel Levallois, co-fondateur de l'association *Vrac et Cocinas* à Montpellier qui distribue des produits bio et/ou locaux à prix coûtant. Psychologue et cuisinier, il travaille avec ces deux compétences dans le secteur social. *« Vendre à prix coûtant permet à la fois de rémunérer correctement les producteurs et de donner l'accès à des produits de qualité sans exclure personne et sans demander de justificatifs de reve-*

nus », explique-t-il. Car on peut avoir un « vouloir d'achat », sans le pouvoir d'achat. Ici, c'est 1 euro la cotisation à l'année. Une fois par mois, des personnes de tous âges et de toutes conditions sociales viennent donc dans une de ces « épiceries éphémères » avec leurs bocaux et leurs sacs de toile. *« On se parle autour d'un café, on fait connaissance, on élabore parfois des projets communs... Et tranquillement, peut-être, les représentations sociales se délient... »*, poursuit Samuel Levallois.

Depuis septembre 2021, *Vrac et Cocinas* se déplace au centre de formation de Montpellier qui forme de futurs travailleurs sociaux. Mathias Hudbert, responsable de la mise en réseau d'acteurs et formateur en travail social aux Ceméa Occitanie, explique que le partenariat s'est monté pour lutter contre la précarité alimentaire de certain-es de leurs étudiant-es. *« Nous ne voulions pas recourir à l'aide alimentaire classique qui est industrielle et de mauvaise qualité. Les personnes que nous formons ici auront-elles-mêmes à accompagner des personnes précaires et à s'atteler à cette question de la stigmatisation et du droit à une alimentation de qualité et responsable. La rencontre avec Vrac et Cocinas est tombée à point nommé. »* Et depuis la rentrée 2022, le centre de formation propose un module sur les transformations des modèles alimentaires.

Laurence Bernabeu

