

ErE et inclusion sociale par l'alimentation

Lundi 16 juin au CRIE de Liège

Historique

CRIE de Liège par rapport à EE : problématiques environnementales (énergie, alimentation, déchets, eau,...).

Concernant le **public défavorisé, vers 2005-2006**, des demandes sont venues de la Charlemagnerie (Herstal), Eclat de Rire, Natolo, ... des écoles de devoirs (public enfants) avec des animations plutôt classique (achat malin, voyage autour de...) et adultes en alphabétisation et/ou réinsertion surtout style « Achat malin ».

Nous avons pour la plupart eu une **rencontre préliminaire** avec la personne référente du groupe pour mieux définir le public, le projet dans lequel nous nous insérons et les objectifs de l'animation. **En interne**, certains animateurs / formateurs « se sont sentis » d'aller vers ces publics.

En **2008**, le **niveau politique** (Ministre Forêt) nous a demandé de plus nous centrer sur le public défavorisé, sans spécifié plus et en même temps nous avons eu beaucoup de demande des **CPAS** (Amay, Seraing, Stoumont) sur l'alimentation et l'éco-consommation (public précarisé et en médiation pour dettes).

Nous avons aussi eu des demandes de Maison de jeunes comme une animation « Les étiquettes à la loupe » pour **l'AMO Le Cercle de Ciney** en résidence à l'Auberge Simenon pendant 2 jours avec ado de 13-15 ans. Ils venaient dans le cadre de leur projet « Citoyen en action ».

Nous avons réalisé **une formation** de 2 jours pour les centres de réfugiés de **la Croix Rouge** ainsi qu'un stage enfants.

Nous avons également réalisé les premières **formations nettoyage** construites en collaboration avec le réseau des CRIE ainsi que la **fête des CRIE** sur des **ateliers de savoir-faire**. Ceci nous a fait prendre conscience de l'importance du savoir-faire comme revalorisation de la personne, pour mettre du positif dans nos animations,...

En **2009**, nous avons mis en place un **cycle d'ATSF** pour adultes les mardis soirs redemandé en dehors puis d'un cycle pour familles (bien pour stands, stages,...). Ces ATSF comme « Assiette de St Nicolas », « comment remplacer la viande par des produits végétaux », « pain perdu, pas pour tout le monde », cuisiner local et de saison,... sont des **ateliers qui nous ont enrichis** pour aujourd'hui (depuis 2012-13) proposer d'aborder l'alimentation de différentes façons plus concrète.

Difficultés rencontrées

Les **groupes** parfois **trop petits** pour une dynamique d'échange indispensable à l'animation. **Les horaires** pas tjs bien respectés (participants qui arrivent en plein milieu de l'activité, qui partent aussi un peu n'importe quand,...) puisqu'en général ce sont des groupes sur base volontaire.

Qui ?

Les écoles de devoirs, les bibliothèques, la Ligue des Familles, les CPAS, les associations d'alphabétisation et de français langue étrangère, OISP, Maison de quartier, Maisons Médicales, Solidarité, Maisons de Jeunes (AMO), ...

Publics précarisés

- au niveau social (situation familiale compliquée, parcours interrompu au niveau scolarité, personnes isolées,...)
- au niveau économique (personnes en remédiation de dette, personne bénéficiant du CPAS,...)
- au niveau genre et culturel (femmes/enfant isolés culturellement et linguistiquement, femmes ayant subis des sévices,...)

Comment ? Méthodes et clés pédagogiques. En quoi et comment nos pratiques en ErE pourraient représenter une alternative/complémentarité éducative adaptée et cohérente avec ces publics.

Au CRIE, nous ne sommes **pas inscrit dans un projet à long terme** avec ce public, mais nous prestons pour d'autres organismes qui sont dans le long terme. En effet, le CRIE, en général, n'a commencé des **projets scolaires** à plus long terme que **depuis 2 ans**, sinon ça ne faisait pas partie de notre culture.

Nous rencontrons le **public défavorisé dans le cadre de** groupe de vie, de cours d'alpha ou français, de stage, d'après-midi extrascolaire, ... nous nous **insérons dans un projet plus long** et venons apporter un éclairage avec une animation d'une demi-journée, plusieurs ou carrément nous gérons un stage.

Evolution des outils :

Ex en 2008-9

- Animation « Voyage autour de la Pomme », pour 18 enfants de 9-12 ans de l'asbl « Sainte-Walburge » durant les vacances scolaires de Carnaval.
 - Animation pour 12 stagiaires adultes turcophones du cours de français au Centre SIMA asbl de Verviers sur les économies dans le ménage via l'URE, l'éco-consommation, etc.
 - Animation « Achats Malins » pour 20 adultes du CPAS de Wandre
 - Un stage pour la Maison Blanche de Glain avec des enfants 6-12 ans sur le tri des déchets
- = **prise de tête, abstrait, trop dans la discussion**

Au fur et à mesure, nous avons pris **mieux connaissance du public** et **adapté nos outils et techniques** d'animation (réduire les objectifs, prendre plus le temps, créer des outils plus visuels,...)

Nos outils au niveau de l'alimentation : évolution depuis « Achat malin » jusq 'aux ATSF ;

- goûter jus d'oranges + pressés, peu ou bcp d'orange dans jus, lecture d'étiquettes, ...
- ATSF en juillet à la maison médicale : lotto des fruits et légumes de saison, goûter à l'aveugle des fruits de saison puis création de recettes de base toutes à base de fruits rouges et adaptables en fonction de la saison.
- La Marguerite, groupe de vie avec femmes, les 2 : une animation étiquettes, 1 animation cuisine : fraises et choses plus « saine » (jus de fraise et menthe de leur jardin avec quasi pas de sucre pour se rendre compte du goût des choses, ...)
- La prison de Lantin l'ATSF « Saint-Nicolas débordé cherche assistant pâtissier » avec un groupe d'une quinzaine de femmes ayant des enfants qui leur rendent visite. Nous avons réalisé une assiette de Saint-Nicolas pour chaque enfant. Maspin cuit, sucettes en chocolat, sablés à la confiture, gauffres (cannelle, pomme), roses de vent (cornflakes), speculoos, ... liste COMPLETE du matos + qté, donner ses coordonnées, ... !! Au début, communication mal passée, elles ne voulaient pas cuisiner en disant qu'elles ne savaient pas, et par la discussion et l'inclusion, elles ont accepté.
- Natolo, spectacle de marionnettes-chaussettes construit avec les enfants
- Maison blanche, conte à bruite (instruments fabriqués avec des déchets alimentaires, un conte sur l'alimentation)

Nos outils et méthodes sont **plus sensoriels, visuels, montrer** surtout contre la barrière de la langue (en faisant attention au vécu culturel par exemple par rapport à la forêt).

Nous tentons **d'éviter les grandes discussions** (comme dans l'animation le monde à table 2^{ème} partie), la prise de parole parfois difficile. Nous essayons **d'éviter les schémas scolaires classiques** qui sont, pour ces publics, souvent la source de bcp d'échecs.

Nous **favorisons « tous les cadrans »** de notre cerveau global pour toucher via d'autres portes. Nos **objectifs sont plus abordables**, ils ont une **attache dans le quotidien** (ex : réalisation d'une fête de quartier en valorisant la cuisine de chacun des participant)

L'**animateur** qui **prépare** son animation doit donc :

- Adapter/réduire ses objectifs « matière » pour laisser plus de place aux échanges, à la rencontre.
- Créer des outils plus visuels

- « Sentir » son public

Pendant l'animation, il doit :

- Etre à l'écoute, être flexible pour laisser venir les propositions
- S'adapter au contexte (retard, départ, allers-venues,...)
- Prendre plus le temps
- Valoriser la personne, son individualité

Pourquoi ? Enjeux éducatifs, environnementaux et sociaux

Nos **objectifs** avec ces publics :

- Etre acteur
- Etre dans les savoir-faire
- Etre dans la construction collective

Pourquoi ? Enjeux éducatifs, environnementaux et sociaux

Pour **se sentir concerné/inclus**.

Parce que l'environnement **ca concerne tout le monde**, donc être informé !

Pour **valoriser** ces personnes parfois exclues de la société

Pour être **fère de soi**.

Parce que, pour être introduit dans la société belge, il faut en **connaître ses codes** (ex : tri des poubelles, existence de gac,...)

Pour faire de **l'éducation par l'environnement** (en soi déjà un défi !!) : **sortir de chez soi**, aller dans la nature, dans les bois... et **rencontrer d'autres personnes, d'autres cultures**,... (on a peur de ce qu'on ne connaît pas)

Prendre du plaisir à être dans l'environnement (cuisine sauvage, jardiner/potager collectif).

Partager avec d'autres

Se rendre compte que **l'on n'est pas tout seul** avec ses questionnements, ses envies, ses savoir-faire

Prendre du **plaisir dans le partage**.

...