

Les journées d'échanges de l'éducation à l'environnement

2018

de la terre à l'assiette

19 octobre 2018

ALIMENTATION

Auberge de la Chaise rouge (49)

et après ...

Les actes

Une journée du GRAINE Pays de la Loire organisée par :



Fanny Caron
defalimentation@gab44.org
02 40 79 76 74

et réalisée grâce au soutien de :



Sommaire

1. Présentation des organisateurs	4
1. Le GRAÎNE Pays de la Loire	4
2. Le Groupement des Agriculteurs Bio de Loire-Atlantique (GAB44)	4
2. Contexte	5
3. Problématique	6
4. Objectifs	6
1. Objectif général	6
2. Objectifs opérationnels	6
5. Programme	6
6. Déroulement et compte rendu	7
1. Manger comme si c'était la première fois	7
2. Les enjeux de l'alimentation	7
3. Le site de la chaise Rouge et ses acteurs	8
4. Atelier d'échange « initiative remarquable » - Viser l'exemplarité sur nos structures pour éduquer nos publics - La Turmelière	11
5. Atelier d'échange « initiative remarquable » - Semer, élever, acheter, cuisiner, manger et recycler : apprendre en faisant - La Clé des champs	12
6. Atelier d'échange « outils pédagogiques » - animation « Nos sens, des supers pouvoirs » pour sensibiliser à l'alimentation - GAB72	13
7. Atelier d'échange « outils pédagogiques » - animation malle « Bio'appétit : l'origine des aliments et leur transformation » - GAB49	15
7. Évaluation de la journée	16
8. Cerise sur le gâteau	17
9. Annexes	17
1. Liste des participants	17
2. Synthèse des évaluations	17

1. Présentation des organisateurs

1. Le GRAINE Pays de la Loire



GRAINE Pays de la Loire

Le GRAINE Pays de la Loire est le réseau régional d'éducation à l'environnement et à la citoyenneté vers un développement durable. Il met en relation des personnes et des structures impliquées dans cette thématique et contribue à son développement.

Il a pour objectifs de :

- Développer le mouvement d'Éducation à l'Environnement des Pays de la Loire (échanges, réflexions, partages). Concerner les politiques
- Informer , mutualiser : transmettre et relayer des informations, mettre à la disposition des adhérents des ressources pédagogiques

- Animer, échanger pour favoriser les échanges, par les journées d'échanges, les journées Référentiel, le Plan Régional d'Action
- Former, se professionnaliser : mettre en place des formations en fonction des besoins du réseau, aider au développement de la recherche pédagogique, favoriser l'acquisition de connaissances, pratiques, valeurs

Le GRAINE Pays de la Loire est adhérent au réseau national d'éducation à l'environnement Ecole et Nature.

Pour en savoir plus : graine-pdl.org

2. Le Groupement des Agriculteurs Bio de Loire-Atlantique (GAB44)



Le GAB 44 est membre de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) et du GRAINE Pays de la Loire. Les GAB sont des acteurs engagés dans la transition agricole et alimentaire, agissant à plusieurs niveaux :

- Accompagnement des agriculteurs vers la bio
- Structuration et relocalisation des filières alimentaires bio
- Accompagnement des collectivités dans leur projet de développement de la bio
- Accompagnement des collectivités dans l'introduction de produits bio locaux en restauration collective

- Sensibilisation des publics : coordination de Défi « Famille à Alimentation Positive », animations pédagogiques et campagnes de communication

L'approche pédagogique du réseau a toujours été de faire le lien entre les pratiques agricoles, l'environnement et les pratiques alimentaires. Ainsi notre charte, au-delà du respect du cahier des charges de l'agriculture bio précise :

« L'agriculture biologique participe à un projet de société. Il a pour but, à travers les moyens qu'il préconise, de redonner un sens aux actions quotidiennes de chacun, de relocaliser l'économie et de faire en sorte que l'humain en soit le cœur et non l'outil, de recréer un lien fort entre les villes et les campagnes, et de tisser un lien durable entre l'environnement, la santé et l'alimentation. »

Nous souhaitons que ce projet nous dépasse, aussi dans nos actions au quotidien (avec les établissements scolaires, les centres sociaux, culturels, etc.), nous sommes dans une démarche de partage de réflexions, connaissances, outils sur l'alimentation de qualité. Notre objectif est de démultiplier le nombre d'interlocuteurs qui intègrent le lien entre alimentation, environnement, et agriculture dans leurs actions de sensibilisation. C'est pour cela que nous sommes organisateurs de cette journée d'échanges sur l'alimentation 2018.

Pour en savoir plus : www.gab44.org

2. Contexte

Intervention de Marie-Pierre Montrade - DRAAF¹ des Pays de la Loire

« Je fais cette courte intervention à la demande du GRAINE Pays de la Loire pour montrer qu'il peut se créer une dynamique - une cohésion - entre vos actions, les actions associatives, et la politique publique de l'alimentation ce qui est sans doute le meilleur moyen d'endiguer les problèmes sociétaux, économiques et environnementaux liés au fait alimentaire. J'assistais récemment à certaines interventions au Nantes Food Forum et j'ai été interpellée par le titre de l'une d'entre elles choisi par Marine Friant Perrot : « Demain tous obèses ? ». Cette interrogation résonne à mon sens comme une alerte et révèle que la situation est à minima très préoccupante. »



Les politiques publiques en lien avec l'alimentation

« De manière liminaire, il faut cependant savoir que nos actions au service régional de l'alimentation sont dictées par le contenu du programme national de l'alimentation. Je passerai sous silence le premier Programme National pour l'Alimentation (PNA), ainsi que le deuxième, retravaillé par Stéphane Le Foll pour tendre vers une plus grande simplification et je me tournerai résolument vers l'avenir : en effet le nouveau PNA 2019-2023 est en cours de finalisation et devrait être publié au mois de janvier.

Au plan stratégique, il s'agit :

- de promouvoir des choix alimentaires favorables pour la santé et respectueux de l'environnement
- et de réduire les inégalités d'accès à une alimentation de qualité et durable.

Par ailleurs, les liens entre le PNA et le Programme National Nutrition Santé (PNNS) et le Programme National Santé Environnement (PNE) doivent être renforcés. »

La poursuite d'une dynamique initiée en Pays de la Loire

« Cette journée vient prolonger les acquis du comité régional de l'alimentation (CRALIM) organisé le 5 juillet au centre Saint-Jean à Angers. [...] Mais le projet avait commencé bien avant :

- Programme EDUCALIM (Audencia/LESMA centre de recherche en stratégie et marchés des produits agro-alimentaires, Fleury Michon, DRAAF, DGAL), 2012 : étude qui a permis de montrer qu'avec des méthodologies de type main à la pâte appliquées aux élèves, les jeunes se mettent à consommer des choux de bruxelles et des endives qu'ils refusaient catégoriquement de goûter hier.
- Classes du Goût (Pommes et Sens), 2012 : fondées sur la méthode Puisais et l'approche sensorielle de l'alimentation, à destination d'enfants en situation de handicap et d'enfants en classes ULIS.
- « Ensemble éduquons à l'alimentation » (Experigout, DRAAF, Rectorat), 2015 : former des personnes ressources à l'éducation au goût parmi les IEN², les CPC³ et les infirmiers scolaires. Trois séminaires ont été organisés en Maine et Loire entre 2015 et 2017 avec un bon retour sur investissement puisqu'une vingtaine de projets ont émergé sur le territoire, dont 9 en Sarthe.

L'ALIMENTATION, AU CŒUR DES ENJEUX DE DÉVELOPPEMENT DURABLE DES TERRITOIRES

L'alimentation est aujourd'hui au cœur des enjeux environnementaux et socio-économiques. Il est également un formidable levier pour faire évoluer notre société vers un modèle alimentaire plus responsable et vertueux pour les territoires. De nombreux acteurs travaillent sur la transition alimentaire via la mise en place de Projet Alimentaire Territorial (PAT) ou de Plan Climat Air Énergie Territorial (PCAET) et via la sensibilisation de leurs publics, citoyens et administrés. Tous visent à impulser et développer une alimentation durable sur le territoire par des pratiques de production et de consommation plus favorables à l'environnement, la santé, le lien social et l'économie locale.

Cette dynamique vise à toucher le plus grand nombre de jeunes, de la maternelle à l'université, et demande à être entretenue et poursuivie, notamment à travers les travaux du groupe de travail alimentation du PRSE3 qui se réunit désormais à intervalles réguliers depuis 2016 (date d'entrée de la DRAAF dans le PRSE3). »

Pour en savoir plus : retrouvez le compte rendu du CRALIM du 5 juillet 2018 sur le [site internet de la DRAAF](#).

¹ Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
² Inspecteur de l'Éducation Nationale

³ Conseiller Pédagogique de Circonscription

3. Problématique

Les institutions, les collectivités, les acteurs de la santé, les professionnels de l'éducation à l'environnement et de la jeunesse, les associations de consommateurs, les acteurs sociaux culturels, les professionnels de la restauration collective, etc. s'interrogent sur la manière de sensibiliser leurs publics sur l'alimentation « durable », « responsable ».

Souvent, lors des animations, est abordée une seule des multiples thématiques telle que le gaspillage alimentaire, la consommation énergétique, l'équilibre alimentaire ou encore le respect de la biodiversité. Rares sont les projets englobant l'ensemble des thématiques liées à l'alimentation.

Aussi, nous devons aujourd'hui nous demander :

Comment mieux sensibiliser sur ce sujet en prenant en compte l'ensemble des enjeux liés à l'alimentation ?
Comment mieux aborder les multiples thématiques liées à l'alimentation ? Comment créer du lien entre ces sujets ?

4. Objectifs

1. Objectif général

S'appuyer sur l'alimentation et nos sens pour décroisonner les acteurs, les sujets, inciter à monter des projets partenariaux englobant toutes les thématiques de l'alimentation et initier des changements de comportements.

2. Objectifs opérationnels

- S'approprier les enjeux de société liés à l'alimentation
- Découvrir des expériences remarquables « de la terre à l'assiette » qui abordent l'alimentation dans sa globalité
- Échanger sur nos pratiques d'animation et outils pédagogiques
- Permettre l'interconnaissance entre acteurs qui abordent l'alimentation avec des entrées économiques, culturelles, écologiques, santé, bien être, etc.



5. Programme

Cette journée était proposée sur site de la chaise rouge, un lieu construit autour d'une auberge-restaurant centrale qui cohabite avec une ferme en agriculture biologique, de l'action culturelle à travers une compagnie théâtrale, et un centre équestre accueillant entre autre des personnes en situation de handicap. Un projet cohérent, ancré dans son territoire, au cœur des hommes et d'un environnement préservé.

Après une matinée axée sur les enjeux de l'éducation pour modifier les habitudes alimentaires, les participants ont participé l'après-midi à deux ateliers :

1. l'un sur un des deux projets régionaux
 - la ferme d'animations pédagogiques de la Clé des champs à Bouguenais (Loire-Atlantique)
 - ou le centre d'hébergement de la Turmelière à Liré (Maine-et-Loire)
2. et l'autre sur les outils pédagogiques utilisés par les uns et les autres
 - « l'origine des aliments » de la Malle Bio'appétit présentée par le GABB Anjou
 - ou « Nos sens, des supers pouvoirs », présenté par le GAB72

UNE TOUCHE SALÉE		UNE TOUCHE SUCRÉE	
Accueil des convives.....	9h00	Desserts au choix.....	14h00
Déambulation sur l'espace pédagogique		Témoignages d'expériences de la terre à l'assiette remarquables	
Mise en bouche.....	9h30	Découverte d'outils pédagogiques sur l'alimentation	
Manger comme si c'était la première fois		Digestif ou tisane.....	16h45
Entrée.....	10h00	Évaluation de la journée	
Bien manger c'est quoi ?			
Plat.....	11h15		
Le site de la chaise rouge : d'une utopie à la réalité			

6. Déroutement et compte rendu

1. Manger comme si c'était la première fois

Comme « mise en bouche » pour cette journée, Marie Pierre-Mury de l'entreprise O'présent nous a proposé une animation pour « manger comme si c'était la première fois » sans se laisser emporter par nos conditionnements (compulsions, habitudes d'action, mécanismes, habitudes de pensées, mémoires émotionnelles et sensorielles). Chaque participant était invité à se recentrer sur soi, sur le moment présent, les émotions ressenties, ses réflexions, tout ceci en pleine conscience. Ils ont dégusté à l'aveugle deux jus de fruits et redécouvert par le biais des 5 sens le goût d'un raisin frais.

Une belle entrée en matière pour cette journée dédiée à l'alimentation et à cet acte banal du quotidien qui est de manger. Manger est un sujet personnel, intime, régit par des fonctionnements individuels dont il faut avoir conscience pour éduquer à l'alimentation.

2. Les enjeux de l'alimentation

Bien manger est...un sujet universel !

Chaque participant était invité à proposer un mot qui représente pour lui ce qu'est « bien manger ». En reclassant ces mots on peut voir que quatre items ressortent. Derrière chaque mot, les individus peuvent mettre des sens et pratiques différentes mais on peut s'appuyer sur ces 4 entrées fédératrices :

- De « bons » produits : des produits de base de qualité, des produits frais, des produits labellisés
- Le respect du produit, le soin culinaire : cuisiner, préparer le repas, respecter, manger assis, l'expérience de manger, l'appétit, une assiette colorée
- L'équilibre alimentaire, la diversité des aliments, la diversité nutritionnelle : manger équilibré, sainement, bien manger pour sa santé
- Le sens du repas (valeurs et saveurs) : plaisir, joie, bonheur, bien être, la vie, se réjouir, le goût, savourer, les saveurs, partager, se régaler



Quelques chiffres : les enjeux de la sensibilisation à l'alimentation

L'alimentation, un défi de société ! Face aux enjeux environnementaux, économiques, sociaux, nous pouvons jouer un rôle pour sensibiliser sur le sujet et donner des clefs pour faire évoluer des habitudes.



Présentation par Maxim Hupel - GAB 44

Le diaporama complet est [consultable en ligne](#), on retiendra quelques points :

- L'alimentation durable c'est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire (FAO 2010)
- 25 % des émissions de Gaz à Effet de Serre (GES) viennent de nos assiettes (ADEME, 2017)
- Une grosse partie de ces GES viennent de l'étape de production agricole. Une grosse partie est dû à la fabrication, le transport et l'épandage des engrais chimiques. Elles représentent 70 % à 80 % des émissions totales des exploitations en grandes cultures. (source « Energie dans les exploitations agricoles »)
- L'alimentation a un impact sur la qualité des eaux et des sols : les eaux superficielles sont globalement contaminées par les pesticides en Pays de la Loire. (DREAL, PRSE3 2016-2021)
- On gaspille 10 millions de tonnes par an, du champs à l'assiette, soit 150 kg par an par habitant ! (ADEME, 2017)
- L'alimentation est le meilleur des alicaments : en 50 ans notre agriculture et nos habitudes de consommation ont évo-

lué... et les maladies telles que l'obésité ou les maladies neurodégénératives aussi !

- Le frein financier n'est pas le plus important, en changeant ses habitudes alimentaires on peut mieux manger sans augmenter son budget : pour le même coût qu'un panier standard, un panier responsable comprend moins de poisson et viande, moins de boissons sucrées et produits transformés, plus de fruits et légumes, légumineuses et céréales complètes, et 50% de produits labellisés (AB, Label Rouge, Pêche durable MSC)

Quelles sont les thématiques de l'alimentation ?

Les ateliers du CRALIM dédiés à l'éducation à l'alimentation du 5 juillet 2018 ont permis d'identifier les thématiques de l'éducation à l'alimentation ainsi que les moments propices à la sensibilisation du public tout au long de leur vie. [Ces thématiques](#) et [ces moments](#) sont présentés sous la forme de deux cartes mentales, que vous pouvez consulter en ligne.

3. Le site de la chaise Rouge et ses acteurs

Le site de la chaise Rouge

Les amis de l'Herberie est une Société à Action Simplifiée (SAS) d'une soixantaine de personnes, avec un fonctionnement de type associatif. Elle existe depuis 26 ans et ne cesse de croître avec l'arrivée de « jeunes gens ». Chaque membre a une voix pour prendre des décisions.

En 1990, le site de l'herberie était une ferme. Le lieu actuel avec toutes ses activités s'est créé suite à une réflexion pour faire venir le public sur la ferme, en milieu rural. Petit à petit, une ferme auberge s'est ouverte, un sentier de randonnée au tour de l'étang à proximité s'est mis en place, le premier spectacle « La casquette du dimanche » se joue (1991).

Ce spectacle parle avec humour du monde rural, de la « déculturation » du monde agricole dont le métier subit des mutations avec le productivisme, du fossé qui se crée entre les Hommes et la nature ainsi que du décalage qui s'installe entre les agriculteurs et le reste de la société. L'objectif ? Créer le débat en abordant de grandes questions sociologiques et politiques.

Aujourd'hui le site s'est enrichie de multiples projet et la SAS se compose de :

- Une auberge-restaurant centrale « La Chaise Rouge »
- Une ferme « L'herberie », avec des activités de production biologique : agneaux, cochons, maraîchage et poules pondeuses
- Une compagnie théâtrale « La Cie Patrick Cosnet »
- Un centre équestre accueillant majoritairement des personnes en situation de handicap

La Chaise Rouge à l'Herberie, ce sont diverses activités entre culture et agriculture :



LE CENTRE ÉQUESTRE

Le centre équestre accueille des personnes valides ou en situation de handicap pour des activités diverses autour des chevaux : vous pouvez réserver des promenades à cheval ou en calèche ainsi que des cours d'équitation ou d'attelage. Des chevaux sont ici en pension aux bons soins de Xavier, Julie et leur équipe.



LA FERME

La ferme produit des fruits et des légumes ainsi que de la viande d'agneaux et de cochons bio élevés par Bernadette. On trouve ces produits en vente directe à la ferme ainsi qu'aux magasins de producteurs de Pouancé.



L'AUBERGE DE LA CHAISE ROUGE

Pierre Cordier a repris les fourneaux de l'Auberge. Il y cuisine des plats de saison et s'approvisionne à la ferme et auprès de producteurs locaux, essentiellement en production biologique. L'Auberge est ouverte les midis en semaine, les vendredis soir, le week-end pour les groupes sur réservation, lors des repas-spectacles et pour tout autre événement (mariage, anniversaire...).



LE THÉÂTRE DE LA CHAISE ROUGE

Pas moins de 60 spectacles et événements y sont programmés pour la saison 2017/2018. Venez partager un repas, découvrir un spectacle, ou mieux encore combiner les deux... Si le cœur vous en dit !

Pour en savoir plus : www.lachaiserouge.fr

La compagnie et l'auberge-restaurant : une proposition de loisirs éducatif

De quelle manière sensibilisez-vous sur l'alimentation ?

Par les thèmes des spectacles : plusieurs de nos spectacles portent des questionnements politiques et sociologiques sur l'évolution de l'agriculture et de notre alimentation ([la casquette du dimanche](#), [la casquette de travers](#), [la casquette du lendemain](#) par exemple). Ils permettent aussi de confronter monde agricole et consommateurs.

Par ce lieu : sont aussi proposés des spectacles sur d'autres thèmes mais en se déroulant sur le lieu de la chaise rouge, ou sur des fermes, ils permettent également de sensibiliser. Dans le public accueilli ici, 60% des personnes ne vont jamais au théâtre professionnel par ailleurs. Les personnes viennent pour visiter une ferme ou pour manger à l'auberge et se retrouvent au théâtre presque malgré eux. Ici c'est un lieu économique social et solidaire avec un sens plus large ; 5 activités qui se nourrissent les unes des autres.

ZOOM sur le spectacle « la casquette de travers »
Ce spectacle emblématique du travail artistique de Patrick Cosnet aborde 30 sujets autour de l'agriculture et a beaucoup été joué dans les fermes. La Casquette de travers, jouée 2000 fois, aborde les mutations du monde rural et des campagnes. C'est l'histoire d'un agriculteur qui s'agrandit et s'isole complètement de la nature et des êtres humains, physiquement et dans les savoirs : c'est la « déculturation du monde paysan ». Interviennent aussi dans le spectacle : un chasseur, un nouveau barman devenu écolo, une étrangère qui représente le tiers monde.

Par le projet de « [Fermes en scène](#) » : le concept est de se déplacer dans les fermes pour amener le théâtre à des gens qui y vont peu et faire venir le public dans les fermes. Cela permet de réunir 4 mondes, l'agricole, l'urbain, le rural, l'artistique et de permettre le dialogue. L'idée est de créer un prétexte d'amener le public à la ferme, ce qui est une démarche d'éducation populaire.

Pour mobiliser, la méthode est de créer autour de la ferme d'accueil un comité constitué de toutes les associations de la commune. Une réunion en amont du spectacle est organisée pour impliquer tous les acteurs. La première partie du spectacle est aussi réservée aux comédiens amateurs locaux. En 2012, un tour de France des fermes de 6 000 km a été réalisé.

Par le projet de « Quartiers en scène » à Rennes : depuis 15 ans, sont proposés une trentaine de spectacles pour enfants par an dans les maisons de quartier de Rennes. C'est un autre moyen de sensibiliser de nouveaux publics.

La ferme et le centre équestre : des pratiques respectueuses du vivant pour une alimentation durable et de qualité

L'élevage de brebis, des conditions et pratiques agricoles respectueuses du vivant

Aujourd'hui à la ferme Bernadette élève des brebis, des cochons et de poules pondeuses. L'activité principale est sur l'élevage de brebis/agneaux avec 60 brebis, 90 agneaux, et 44 hectares.

Ces animaux sont élevés en système extensif (peu d'animaux dans les [pâturages](#) à l'hectare). Ils sont nourris 100% à l'herbe, sans apports de céréales. L'objectif est de faire pâturer les animaux au maximum et qu'ils aient de l'herbe fraîche tous les jours. Les agneaux ne sont pas « engraisés » comme cela peut se faire en général, ils restent avec leur mère au pâturage de leur naissance jusqu'à leurs 7/10mois.

Ce système « 100% herbe » permet de :

- Laisser l'animal croître plus lentement, les agneaux ne sont pas poussés
- Laisser son autonomie à l'animal ruminant dont c'est l'aliment naturel de base, riche et diversifié
- Stimuler leurs défenses naturelles et minimiser les problèmes de santé
- Maîtriser l'alimentation (on sait où et comment elle est produite) et impliquer moins de charges (coût/travail) pour l'éleveuse
- Offrir une viande de qualité : des études ont montré qu'il y a des teneurs plus fortes en acides gras poly-insaturés dans la viande bio car les rythmes naturels sont mieux respectés et la croissance des animaux est plus lente (Université de Newcastle, 2014)



Les agneaux étaient vendus à 100% à l'auberge jusqu'il y a 2 ans. Aujourd'hui 45% partent au restaurant et 55% sont vendus en vente directe. Le restaurant propose ainsi une gamme de viandes locales plus variée.

J'ai une relation forte avec mon troupeau : « on apprend à travailler ensemble, il m'apporte énormément, et est très tolérant ». Le but c'est que l'animal soit le plus autonome possible, c'est un être vivant dont on se met à l'écoute. Avec le label

bio, j'ai pu approfondir la partie « santé » en travaillant sur le préventif plutôt que le curatif. Ça passe par le fait d'être à l'écoute et proche de ses bêtes et de soigner par des médecines naturelles.

Au Centre équestre, la même philosophie de respect du vivant

L'activité du Centre équestre est tournée vers l'accueil de personnes en situation de handicap avec 70 personnes par semaine. Il s'est ouvert également au public de « valides » avec 30 personnes par semaine.

La philosophie de l'élevage des chevaux et de l'activité du centre équestre va aussi dans le sens du respect de l'être vivant. Le but de l'équitation est d'être dans l'interaction avec l'animal, pas uniquement le faire « travailler » et la compétition. Pour donner un exemple concret, lors des stages d'équitation, on ne monte jamais sur les chevaux le 1^{er} jour, on découvre le troupeau et crée le contact avec lui. Les 45 chevaux sont en troupeau et non en box car c'est un animal grégaire.

La production de légumes en favorisant les équilibres naturels

Emeric est en 1^{ère} année d'installation en maraîchage biologique. Il cultive avec des techniques naturelles réfléchies par rapport à son sol et son environnement. Il a ainsi choisi de cultiver ses légumes sur des planches permanentes surélevées, il effectue des rotations (1 culture revient tous les 7 ans sur la même planche), fertilise avec du fumier de cheval du centre équestre, favorise les équilibres naturels en plantant des arbres, couvrant son sol, etc. Les poiriers et pêchers sont associés avec les légumes, pour qu'il y ait une complémentarité au sol, et qu'ils soient moins hauts que d'autres fruitiers tel que les pommiers.

Les variétés de légumes cultivés sont choisies d'un point de vue nutritif et gustatif. Il y a beaucoup d'interaction avec le cuisinier du site pour s'accorder à ses besoins en fonction des plats proposés. En 2018, 70% des légumes sont partis pour le restaurant, les 30% restant vendus à l'extérieur sous forme de paniers.

De quelle manière sensibilisez-vous sur l'alimentation ?

Lancé cette année, la « Mini ferme » est menée par Julie & Xavier (centre équestre), Emeric (maraîchage), Bernadette (élevage). On y trouve 5 races de poules différentes, moutons, lapins, cochons d'inde, canards..., et les parcelles de maraîchage adjacentes peuvent aussi être visitées.

L'objet est de sensibiliser les enfants sur les races locales et leur valorisation en cuisine (ou variétés de légumes). Ils font ainsi le lien entre ce qu'ils mangent et l'animal (ou le végétal). On (re)crée des connections avec la nature et l'agriculture. Exemples : la Brebis d'Ouessant : rustique, adaptée au terroir, très utilisée pour l'éco-pâturage, et valorisable en cuisine poule de la flèche : une des races françaises les plus anciennes. Sa croissance lente (6-7 mois pour atteindre l'âge adulte) permet d'obtenir une viande de qualité reconnue.

Le public accueilli :

- Personne en situation de handicap (partenariat centres de vacances pour pers. handicap)
- Enfants (partenariat écoles)
- Très jeunes enfants (partenariat assistantes maternelles)

Les groupes passent la moitié du temps sur l'activité équestre et l'autre moitié en visite de la « mini ferme ». L'activité est récente (janvier 2018) va se développer et s'ouvrir sur d'autres publics en 2019.

Les activités d'élevage, de maraîchage et le centre équestre de la Chaise Rouge participent à sensibiliser sur l'alimentation en partageant autour de leurs activités qui respectent l'environnement, le vivant (végétal ou animal), tout en produisant des aliments.

Ils sensibilisent sur l'alimentation en :

- ayant un contact direct avec le consommateur à la ferme ou à l'extérieur
- en proposant viande/légumes produits sur place au restaurant
- en étant intégré dans un site à multiactivité qui accueille du public au quotidien
- proposant une nouvelle formule : visite de la « mini ferme »

4. Atelier d'échange « initiative remarquable » - Viser l'exemplarité sur nos structures pour éduquer nos publics - La Turmelière

Intervention de Michel Chaplais, animateur et Olivier Bernard, directeur - La Turmelière

Le site de la Turmelière à Orée d'Anjou (49), est un centre d'accueil et d'éducation à l'environnement, à la culture et au sport. Les publics accueillis sont :

- Enfants en milieu scolaire et extrascolaire (classes de découverte, centre de vacances)
- Adultes en formation (ex : stages bpjeps, séminaires de formation, etc.)
- Adultes particuliers (ex : fêtes de familles)

Deux projets phares sont menés en parallèle sur le site : un projet de structure et un projet de « classes alimentation » pour sensibiliser le public d'enfants.

Le projet de structure sur l'alimentation

L'objectif de la Turmelière est d'être exemplaire, démonstratif, cohérent au sein de la structure sur la question alimentaire avant d'éduquer les publics sur le sujet. Lorsque la confection des repas est ré-internalisée dans le centre d'accueil, le personnel se saisit de l'opportunité pour mettre en place un projet global de structure sur l'alimentation en s'appuyant sur le label CED (Citoyenneté, Environnement, Développement Durable). Tout le personnel du site est partie prenante (cuisinier, personnels de salle, animateurs, etc.) et une charte CED est écrite de manière participative selon 4 axes : le choix des menus, l'origine des produits, la transformation des produits et le temps du repas. Le personnel est formé et des engagements sont pris pour utiliser des produits de saison, labellisés bio ou autres labels, issus des circuits courts, cuisinés sur place, avec des méthodes de cuissons valorisants la qualité des produits (basse température par exemple.) etc.

Les « classes alimentation »

En parallèle du projet global de structure, la Turmelière a mis en place une classe « alimentation durable », expérimentée cette année avec 5 écoles. Le programme proposé permet d'aborder un bon nombre de thématiques liées à l'alimentation comme le montre la carte mentale [consultable en ligne](#).

Pour plus d'informations et la charte CED ou la fiche « classe alimentation » contacter : obernard@laligue44.org



Atelier

Après la présentation de cet exemple remarquable sur la thématique de l'alimentation, les participants, qui souvent ont une thématique de prédilection, étaient invités à réfléchir sur les nouveaux thèmes liés à l'alimentation qu'ils auraient envie de travailler.

Méthode d'animation : le débat « influencé »

En sous-groupe de 3 personnes, les participants sont invités à réfléchir aux nouveaux thèmes liés à l'alimentation sur lesquels ils aimeraient travailler. Au bout de 5 minutes, les sous-groupes sont invités à partager en 1 minute leurs sujets de discussion au groupe entier, puis les discussions reprennent. Ceci est répété 3 fois environ.

Sous-Groupe 1

- Communauté de commune via le PAT : offrir le plaisir de manger via les circuits locaux : temps et distances réduits entre le champs et l'assiette. Action : Travailler sur les supports de communication adaptés à la typologie des « clients ». Où trouver des produits frais ? Comment les préparer ?
- Via le plaisir à consommer des légumes, sensibiliser à la production maison. Elargir la connaissance des variétés par les 5 sens. Améliorer le répertoire alimentaire. Faire venir le public. Trouver des partenaires publics ou privés.

Sous-Groupe 2

- Avoir une démarche pédagogique sur l'intérêt d'avoir des repas équilibrés en préservant l'environnement sur son ter-

ritoire

- Sous forme ludique
- Temps d'échange parents & enfants
- Manuel scolaire (à intégrer dedans)
- Organiser des ateliers pédagogiques sur le temps scolaire. De la terre à l'assiette, accompagnés par les parents
- Atelier des chefs : construire les menus sur une semaine équilibrée : mettre en rapport avec le plaisir
- Partenaires : fermes, chefs/cuisiniers, écoles (éducation nationale), élus locaux, ministère de l'éducation (pour faire changer les programmes)
- Besoins : méthodologie de projet, partenaires motivés, communication

Sous-Groupe 3

- Pour notre ferme pédagogique à Bouguenais, développer la partie jardin pédagogique, avec une partie aménagée spécialement pour des ateliers pédagogiques, et peut-être développer un espace dédié à la production d'aliments pour le restaurant et le centre de loisir.
- Développer des animations théâtrales, basées sur l'écoute, des jeux de positionnement et de mise en situation du corps / de l'homme par rapport à son environnement (comme prédateur ou protecteur ?)
- Développer des pièces de théâtres pour sensibiliser à l'environnement et l'alimentation



Idées fortes à retenir des échanges

- Moyens pédagogiques à explorer :
 - Le théâtre au sein d'un environnement (ex. le jardin potager)
 - Des jardins pédagogiques pour alimenter en partie les cuisines de la structure
 - Ouvrir le répertoire alimentaire par les 5 sens
 - Documentation adaptée à chaque type de public
- Intégrer dans les programmes scolaires des modules pédagogiques sur l'alimentation en lien avec l'équilibre alimentaire et la préservation de l'environnement

5. Atelier d'échange « initiative remarquable » - Semer, élever, acheter, cuisiner, manger et recycler : apprendre en faisant - La Clé des champs

Intervention de Anne-Sophie Pigré, coordinatrice et Cécile you, cuisinière

La clef des champs est une ferme pédagogique sans production qui travaille avec 220 familles adhérentes, et tous publics (familles, crèches, situation de handicap, personnes âgées, scolaires maternelles). Depuis 2014, elle a ouvert un accueil de loisirs à la ferme avec des 6-12 ans (vacances scolaires et mercredi).

Cet accueil de loisir est sur le site de la Ranjonnière. Il s'agit d'une ancienne exploitation agricole en zone périurbaine nantaise, à Bouguenais. Le corps de ferme appartient à la commune, qui l'a racheté avec le souhait de conserver ce lieu à caractère rural, en plein cœur de la métropole nantaise. Sur place se cotoient un magasin de producteurs en vente directe en agriculture paysanne et majoritairement bio, la ferme pédagogique, un restaurant de produits fermiers et l'association TERROIR44 (promotion de produit fermiers en Loire-Atlantique).

Découvrez une journée type au centre de loisirs de la clé des champs en [vidéo](#)

Chaque jour un groupe d'enfants cuisine pour ses camarades. Ils vont chercher des produits au jardin, dans le magasin de producteurs, puis cuisinent et présentent les plats. Matin et soir, d'autres ateliers permettent d'assurer le soin des animaux ou de jardiner. Le fil rouge est d'être dans le « faire » et dans la découverte sensorielle; cela permet aux enfants d'apprendre sans en avoir l'impression, de s'approprier les pratiques, de retrouver le goût des aliments et comprendre d'où ils viennent, de créer des souvenirs. Ceci est permis par le temps de l'action, dans la durée, qui permet de répéter les gestes, les messages passés... Les enfants deviennent acteurs, on voit le changement chez des enfants ayant une problématique par rapport à l'alimentation.

Pour plus d'informations contacter : a.pigre@aliceadsl.fr

Une carte mentale récapitulant toutes les thématiques abordées est [consultable en ligne](#).

Atelier

Après la présentation de cet exemple remarquable sur la thématique de l'alimentation, les participants, qui souvent ont une thématique de prédilection, étaient invités à réfléchir à quels nouveaux thèmes liés à l'alimentation ils auraient envie de travailler.

Méthode d'animation : le débat « influencé »

En sous-groupe de 3 personnes, les participants sont invités à réfléchir à la question posée. Au bout de 5 minutes, les sous-groupes sont invités à partager en 1 minute leurs sujets de discussion au groupe entier, puis les discussions reprennent. Ceci est répété 3 fois environ.

Groupe 1

- Rencontres interculturelles
- Consommation, production, acte d'achat, origine du produit, des légumes : d'où viennent-ils ?
- Travail sur les étiquettes à faire avec les enfants
- Changement climatique : comment manger peut participer à réduire notre impact sur le climat ?
- Impact écologique de notre consommation : comment et que mange-t-on ?
- Comment rendre accessible à tous une alimentation de qualité
- La production : faire le lien avec les producteurs, gaspillage de l'énergie humaine
- Laisser le temps aux enfants de « digérer » les thèmes
- Découverte des métiers
- Comment associer la grande distribution ? « Démonter » le système dominant, lecture d'étiquettes, comment les accompagner dans la démarche ?
- Parcours de développement durable dans les villes
- L'ambassade du bien vivre alimentaire
- Accompagner les régimes alimentaires
- Lieu de repas
- Actions auprès des enfants malades et personnes isolées
- Santé : valoriser le légume

Groupe 2

- Lien entre les acteurs
- Four à pain
- Coupler lieu de production et circuits courts et ateliers cuisine
- Intervention de cuisiniers professionnels
- Savoir faire, pédagogie des animateurs à retransmettre en cuisine
- Faire intervenir les producteurs
- S'ouvrir à différentes couleurs, goûts
- Faire les courses avec les personnes
- Atelier du goût (goûter en cuisine), atelier épiluchures

6. Atelier d'échange «outils pédagogiques » - animation «Nos sens, des supers pouvoirs» pour sensibiliser à l'alimentation - GAB72

Intervention de Isabelle Pordoy, coordinatrice et animatrice GAB72

L'outil présenté découle d'une formation de 6 jours (2 x 3 jours), qui a été suivie par le réseau des Agriculteurs Bio des Pays de la Loire et dispensée par Marie Claire Thareau. Cette formation nous paraît indispensable pour comprendre les enjeux de l'alimentation et des sens. Elle permet de sensibiliser par l'entrée « plaisir », pour casser l'aspect moralisateur des entrées nutrition, santé, environnement, c'est une façon déculpabilisante d'aborder le sujet. C'est aussi une entrée qui raconte une histoire et permet le lien avec d'autres sujets comme le gaspillage alimentaire.

Le GAB72 a conçu une animation de 30min minimum. Elle a par exemple été testée dans le cadre d'un Défi « Eco-marmittons » organisé par le département de la Sarthe avec des collèges. Ce projet consistait en un concours cuisine de type « top chef », de réaliser une recette basse empreinte carbone reproductible par la cuisine du collège.

Cet outil aborde le concept de néophobie, c'est-à-dire la peur des aliments nouveaux. La néophobie touche beaucoup d'enfants entre 3 et 12 ans avec un spectre large de réactions : « je ne veux pas goûter » « je refuse de m'asseoir si l'aliment est sur la table » etc. Cet outil pédagogique permet d'avoir une posture et des messages adaptés vis-à-vis des enfants et de leurs appréhensions.

Pour réaliser cette animation, Isabelle dresse 5 tables dans la salle, 1 table par sens à faire vivre : la vue, l'odorat, l'ouïe, le toucher et le goût. L'animation sur l'ouïe a pu être testée en direct par les participants, 5 sons ont été écoutés à la suite des autres sans que soit précisé à quoi ils correspondent. Chaque participant a pu exprimer quels effets les sons ont eu sur eux (certains donnent faim, d'autres dégoûtent ou font rire, certains déroutent).

Les sons sont les suivants :

- Un son de rissollement dans une poêle
- Un son de croquage de chips
- Un son de croquage de pomme
- Un son de quelqu'un qui boit
- Un son d'une vache qui mange

Pour cette animation, Isabelle affiche les phrases suivantes :

- Les 5 sens
- La vue crée l'émotion
- Le goût suscite le plaisir
- L'odorat conforte la mémoire aux souvenirs agréables
- L'ouïe fait frissonner de bonheur
- Le toucher sublime la sensualité

On note que notre oreille a la capacité de reconnaître à l'oreille de subtiles différences (entre le croc dans un aliment aqueux comme la pomme, et la chips, un aliment sec), chacun peut expliquer comment ils arrivent à faire la différence. À l'écoute de certains sons, on peut aussi sentir la salive monter, elle est importante dans la libération des saveurs.

Cinq messages sont importants à faire passer :

1. Personne d'autre que vous n'est dans votre bouche et ne sait ce qu'il s'y passe. C'est pourquoi il n'existe pas de bonne ou de mauvaise réponse en matière de goût. En terme de goût, chacun a des choses différentes à exprimer
2. Gouter n'est pas manger, c'est dire ce qu'il se passe avec nos différents sens, ce que l'on ressent, ce que cela nous fait, nous rappelle, nous évoque.... Les sensations et les sentiments sont très liés.
3. Nous avons tous la capacité à aimer des aliments un jour ou l'autre. « Ne t'inquiète pas, tu n'aimes pas cela aujourd'hui, mais un jour tu y arriveras. Ce n'est pas grave. Goûte tout de même car le cuisinier qui l'a préparé y a passé du temps. Tu aimeras peut-être la prochaine fois. »
4. Être présent à ce que nous mangeons
5. Les enfants difficiles sont d'une grande sensibilité, il n'est pas simple d'accepter ce qui va devenir par l'acte de manger.

Pour plus d'information contactez : coordination@gab72.org

Atelier

Après la présentation de cet outil pédagogique au service d'un des sujets de l'éducation à l'alimentation : l'éducation au plaisir de manger et de cuisiner, les participants étaient invités à partager d'autres outils pédagogiques sur l'alimentation.

Groupe 1

Les outils pédagogiques partagés ont été reclassés par thèmes de l'éducation à l'alimentation

- Sol, terre, agriculture
 - [Mange-moi bien](#) de Bobo planète
 - Visite de ferme
 - Yaourt à la fraise (confection)
- Consommation : l'acte d'achat
 - Yaourt à la fraise
 - Le diner presque durable
- Nutrition, santé
 - Le diner presque durable
- Plaisir de manger, de cuisiner
 - Bento co : atelier cuisine, chacun repart avec son repas
 - Gouter différentes variétés de radis (jusqu'à 5 différentes)
 - La grimace dans l'assiette
- Solidarité
 - Le jeu des chaises (alimentation, eau, énergie)
 - Variante repas insolent (outil À table)

- Territoire
 - [Malle bio'appétit](#) : module évolution du paysage
 - Le jeu de chaises, répartition par pays
- Environnement
 - [Mange-moi bien](#) de Bobo planète
 - [Ile de robinson](#)
 - Le diner presque durable
 - Yaourt à la fraise (emballage, impact)
- Gaspillage alimentaire
 - Disco soupe

Groupe 2

- [Malle bio'appétit](#)
- Changer le décor pour manger les mêmes aliments (aujourd'hui, on mange chinois)
- Les accords entre aliments et vin (permettre la comparaison, les différences)
 - Accord parfait
 - Accord surprise
 - Accord imparfait ou à ne pas faire
- Le jeu sandwich
- [Mange-moi bien](#) de Bobo planète
 - Public : maternelle
 - Thème : gaspillage (légumes déhoussables pour épluchures + mascotte Woups)
 - En lien avec les cuisiniers et agents de cuisine
 - Temps : 1h / classe
- [Kit A-tout Jeune](#)
 - Public : de 5 à 25 ans, en TAP, les collèges et lycées, centres de loisirs, foyers de jeunes ...
 - Temps : 1h30-2h
 - Thèmes : le [jardinage potager](#), la [cuisine](#), la [citoyenneté alimentaire](#) et la [connaissance du patrimoine local](#)
 - Exemple : lecture d'étiquettes, goût, dégustation avec les 5 sens, créons notre biscuit local. Fiches d'animation téléchargeables
- [A Table](#), exposition de Peter menzel
 - Public : de primaire à senior
 - Thèmes : Photo des aliments consommés par 1 famille par pays du monde. Sur l'équilibre, les produits transformés

7. Atelier d'échange « outils pédagogiques » - animation malle « Bio'appétit : l'origine des aliments et leur transformation » - GAB49

Intervention de Marion Rohrbacher, animatrice GABB Anjou

Le module pédagogique de la Malle Bio Appétit qui a été présenté est un outil du réseau des Agriculteurs Bio (GAB, CIVAM BIO,...). Cet outil est utilisé par exemple en TAP avec la ville d'Angers qui propose un module « de la fourche à la fourchette ». 8 séquences d'interventions permettent de faire le tour de la thématique avec l'intervention de différents partenaires : GAB, Maison de l'environnement, Interfel, DSP...

La Malle Bio'appétit présente 7 modules pédagogiques complémentaires pour aborder le lien entre agriculture et environnement. Le module présenté aujourd'hui porte sur l'origine des aliments et leur transformation.

Il commence souvent par quelques questions posées aux enfants comme « savez-vous ce qu'est un aliment ? » « qu'avez-vous mangé ce midi ? » qui permet d'aborder en douceur les notions de catégories d'aliments, d'équilibre alimentaire, et de filière (des pâtes on remonte à l'usine, à la farine, au moulin, au blé).

L'animateur choisit d'aborder quelques filières en lien avec les aliments mangés le midi. Les participants ont pu tester cet animation, une image a été distribuée à chacun. On demande si ce que représente l'image est bien compris de chacun et si besoin, on explicite. Puis, les participants sont invités à se rassembler par filière, et à se remettre dans l'ordre (positionnement dans l'espace). Chacun explique son image et à quel étape elle correspond. L'animateur peut apporter des informations complémentaires. Par exemple, sur la filière du cochon, on peut aborder la différence entre un élevage industriel et un élevage plein air, les aliments cultivés et donnés à manger aux cochons ne sont pas les mêmes.

L'animation peut se poursuivre avec des jeux sensoriels sur la fabrication du pain ou de l'huile par exemple. On présente

des pâtes, du son de blé, de la farine, on fait reconnaître au toucher (kim toucher) du foin, de la paille, des graines de soja, on fait reconnaître différentes graines, sentir différentes huiles et trouver la correspondance entre les deux (tournesol, noix, olive, colza, sésame...)

Pour plus d'informations contactez : mrohrbachergab-banjou@orange.fr

Atelier

Après la présentation de cet outil pédagogique au service de l'éducation au sol, à la terre, à l'agriculture par la connaissance de l'origine des aliments (volets transformation et rôle de l'industrie), les participants étaient invités à partager d'autres outils pédagogiques sur l'alimentation.

Outil, animation, projet, méthode pédagogique... de quoi parle-t-on ? Définition d'un outil pédagogique : ressource élaborée dans le but d'être associée à une démarche éducative et qui permet d'aider ou d'accompagner un public à comprendre, à apprendre ou à agir. Son support peut prendre différentes formes : jeu, DVD, coffret ou mallette pédagogique, exposition..

Liste de quelques outils pédagogiques à partager :

- Malle sur le gaspillage alimentaire : c'est toqué de gâcher
 - Conception, regroupement d'outils (livres, jeux, fiches actions, activité)
 - Périscolaire : temps plus court, multi-niveaux, comment gérer ?
 - 1 malle par département
- Sorties nature en TAP
- [A Table](#), exposition de Peter menzel
 - Thèmes : Alimentation, déchets, emballages, aliments industriels
- Santé : manque de modules pour l'équilibre alimentaire
- Malle adaptée aux adultes, flacon olfactif
- Sucre caché dans les aliments, publicités alimentaires
- Classe du goût
- Loto des odeurs pour enfants
- Lecture d'étiquettes
- Kim goût sur les saveurs, pour tout public
- Nutriscore
- Kim toucher, plantes cachées dans un sac
- Jouer sur le visuel : des fleurs dans des salades
- Boîtes sensorielles pour légumes ou céréales
- Ateliers cuisine et découverte des légumes, réflexion sur le prix du repas
- Animation [Le petit resto Santé](#), de la Mutualité Française

7. Évaluation de la journée

Sous le soleil magnifique de fin de journée, les participants étaient invités à dresser un bilan personnel de cette journée selon 5 questions :

- Quel sentiment vous habite en cette fin de journée ?
- Quelle phrase entendue aujourd'hui vous a le plus marquée ?
- Que souhaitez-vous retenir de cette journée ?
- Est-ce que vous portez un nouveau regard sur l'alimentation, lequel ?
- Quel projet ou idées cette journée vous donne-t-elle envie de développer ?

Méthode d'animation « la foule »

Les participants sont invités à se déplacer dans l'espace disponible aléatoirement, sans organisation particulière, et relativement rapidement. L'animatrice leur demande de réfléchir à une question. Au signal de l'animatrice, les participants se répartissent en binômes (jamais le



même si possible) en choisissant la personne la plus proche d'eux au moment du signal. Ils sont alors invités à partager leur réponse à la question quelques instants (de 30 sec à 1mn30), en faisant abstraction du reste du groupe.

8. Cerise sur le gâteau

La journée s'est terminée par une interprétation théâtrale et musicale de deux membres de la troupe de théâtre, cerise sur le gâteau proposée aux participants. Voici un extrait de leur prestation.

« Les bocal » - scénette extraite d'un des spectacles de la compagnie Patrick Cosnet

« P -. On en a un supermarché près de chez nous, je sais plus le nom... Lucette elle vous le dirait... C'est le magasin le moins cher qu'on a trouvé. Y vendent des trucs que tu ne trouverais pas ailleurs, des promotions, des lots... On avait acheté des caoutchoucs pour les bocaux, un lot de 150, c'était intéressant. Bon, arrivés à la maison, les caoutchoucs étaient trop grands pour les bocaux. Non c'est les bocaux qui étaient trop petits... Ni une ni deux, on retourne au magasin acheter des bocaux neufs à la taille des caoutchoucs. Ils n'en avaient pas ! Eh ben va trouver 150 bocaux à la bonne taille ! On en a fait des magasins ! On a finit par trouver mais on y a passé l'après-midi.

Arrivé à la maison, je me suis dit on ne va quand même pas garder les vieux bocaux. Je les ai mis sur le « Bon Coin ». Tout se vend sur le « Bon Coin » ! C'est incroyable tout ce qui se vend sur le « Bon coin » ! Et ben les bocaux, sur le bon coin, Tintin. Pas un coup de fil. Avec Lucette on s'est dit y a plus qu'une solution : le vide-grenier, le vide-grenier. (A J) T'écoutes ?

J - Il me l'a déjà raconté dix fois son histoire, alors moi, j'en ai plein le bocal !

P - Donc on s'est dit : le vide-grenier, le vide-grenier. Le samedi d'après on charge les vieux bocaux dans la remorque. Arrivés sur les lieux j'aperçois une bonne place. Je dis à Lucette : « Descends vite tu vas me guider ». Elle descend, elle me faisait des signes, mais elle ne se met pas dans le rétroviseur. Et v'la que tout d'un coup qu'elle se met à crier : « Vite, vite ! Y a Michel qui veut prendre ta place ». Michel lui, il venait vendre des ampoules qu'allaient plus dans ses douilles. C'est tout Michel ! Enfin bref.

Donc Lucette qui me dit : « Vite, vite ! Y a Michel qui veut prendre ta place ». En catastrophe j'enclenche la marche arrière, je lâche la pédale : la saloperie de remorque qui se met en crabe, crac ! La v'la enquillée dans le cul de l'auto, les feux éclatés, les bocaux cassés. Là, j'ai descendu de l'auto et j'y ai dit à Lucette : « Eh ben t'as gagné ! ». En rentrant on s'est arrêtés à la déchetterie c'était sur la route. (Arrêt musique) Tout ça pour dire qu'heureusement qu'on avait eu l'idée d'acheter des bocaux neufs. »

Patrick Cosnet



9. Annexes

1. Liste des participants

La liste des participants est [consultable en ligne](#).

2. Synthèse des évaluations

La synthèse des évaluations est [consultable en ligne](#).