



BUGEY-GENEVOIS

# L'Echo des Galets

Eduquer à l'environnement

Accompagner les territoires

## THEMATIQUE 2012 : L'ALIMENTATION

### LE MOT DU PRESIDENT

Le fil conducteur de notre journal associatif est cette année "l'alimentation". Cette thématique suscite une réelle prise de conscience pour l'avenir, tant sur la qualité que sur le volume qu'il faudra offrir à une population mondiale qui explose. A travers les articles, je vous invite à redécouvrir les valeurs des CPIE. Je remercie très chaleureusement les bénévoles et salariés de l'Association qui ont rédigé les témoignages aboutissant à ce sixième Echo des galets.

Gilles Chatelain

### EDITORIAL

L'Echo des Galets met en évidence la dimension à la fois sociale, environnementale et économique de l'acte de s'alimenter, somme toute ordinaire au premier abord. S'il correspond avant tout à une nécessité vitale, il est par ailleurs le reflet d'une civilisation, à la fois par son approche sociale et le lien qui le relie au travail de production humaine. Se nourrir c'est d'abord produire, utiliser de l'espace et des matières premières. C'est aussi poser le problème de la répartition équitable des terres entre agriculture et habitat. Nous touchons, par ce bref raccourci, à la dimension complexe de l'acte de s'alimenter et aux liens mis en œuvre pour répondre à un développement harmonieux de l'humanité et au respect des équilibres naturels.

Vous retrouverez, à travers les articles de cette lettre, la fonction sociale de l'alimentation à travers les échanges et les relations humaines qu'elle développe; vous aborderez aussi la dimension environnementale de l'alimentation à travers la qualité des produits, la préservation nécessaire des espèces et des cycles naturels.

L'alimentation, et le repas en particulier, c'est donner du sens au vivre ensemble; c'est peut être aussi changer notre comportement dans la manière de produire et de consommer.

Gérard Olivier



## Une action phare de notre association

### « ALIMENT TERRE »

Cette action s'est déroulée d'avril à octobre 2011 avec des professionnels « ASSISTANTS FAMILIAUX » et « EDUCATEURS à l'ENVIRONNEMENT ».

#### Nos objectifs

« Innover dans les pratiques alimentaires en croisant les pratiques des travailleurs sociaux comme les assistants familiaux (AF) et des éducateurs à l'environnement (EE) »

Le CPIE Bugey Genevois et le Conseil Général partagent l'envie de former leurs assistants familiaux à de nouvelles pratiques intégrant les enjeux sociaux et environnementaux.

Les AF sont désireux de partager leurs difficultés relatives à la nourriture dans la prise en charge éducative des enfants (santé et culture) et de trouver collectivement des solutions.

Pour les EE, l'enjeu de l'alimentation est considéré comme lien pédagogique entre l'être humain et la terre.

#### Temps 1 : le Panier Garni

(Avec le soutien de Jean-Pierre Muller, chef de service des assistants familiaux du Conseil général 74)

Quels sont les sujets auxquels les assistants familiaux sont fréquemment confrontés ? Présentation du

Panier Garni, outil mis en place par le Réseau Empreintes

à destination des AF et des EE, pour mener des actions concrètes sur le thème de l'alimentation et, pour les publics en précarité, recréer ou créer un lien entre la personne et la nature. Action menée grâce aux soutiens de l'Union européenne sur un projet FEDER et du Conseil Général de la Haute-Savoie. Plus d'infos : <http://www.reseau-empreintes.com/publics-et-territoires-de-proximite>



#### Temps 2 : le Jardin AlimentTerre Participatif Au Jardin des Cimes à Passy (74)

A partir d'un sujet choisi :  
Comment faire goûter de nouvelles choses aux enfants ? ,  
construire des pratiques alliant « environnement »  
et « social » en réponse à cette question.

Eveiller à l'environnement en mettant les mains

dans la terre, et en apprenant à récolter et à cueillir, apprendre et aimer jardiner, produire original et goûteux. Comment faire un menu qui plaise à tout le monde ? Et varier les repas ? Comment faire un repas qui donne envie de goûter ? Déguiser les aliments ? Nous jouons : L'omelette au plantain .... La sculpture de légumes...

Plus d'infos : [www.jardindescimes.com](http://www.jardindescimes.com)

#### Temps 3 : « AlimentTerre avec les enfants » avec Oignons et Potirons dans et autour du restaurant « la Grange » à Bassy (74)

Un temps collectif entre un groupe d'AF  
et des enfants, en présence d'un éducateur

à l'environnement : Mettre des légumes

à l'honneur. Faire goûter de nouvelles choses

aux enfants. Ateliers Cuisine : confection du repas et ateliers Nature : teinture d'oeufs, «cervelle» de chou rouge, potions colorées.

Plus d'infos : [http://www.cpie-bugeygenevois.com/news\\_fr\\_64.html](http://www.cpie-bugeygenevois.com/news_fr_64.html)

MENU  
chips d'oignons et  
graines de potiron  
purée de potiron  
et de pommes de  
terre



La suite pour 2012 ? Avec le réseau Empreintes 74, grâce au projet Aliment Terre où vont être préparés courant 2012 des ateliers "Jardin et cuisine", toujours dans l'objectif de faire travailler ensemble éducateurs à l'environnement et travailleurs sociaux.

Brigitte Bianchi

#### Témoignage

Rencontre cuisine et nature à l'auberge de Bassy

"Arrivée depuis peu au CPIE Bugey Genevois en tant que famille d'accueil, j'ai apprécié cette journée faite pour favoriser les rencontres entre collègues et enfants. C'est vrai que le thème de la cuisine me tient à cœur ainsi que tout ce qui vient du jardin et de la terre. Quand c'est possible, cuisiner ses propres produits est très valorisant et me paraît meilleur au goût. C'est ce que j'ai envie de transmettre lors de l'accueil d'un enfant.

Avec Agnès, nous avons été à l'extérieur cueillir des plantes pour extraire de la couleur et colorer des œufs. Avec Sandrine et Gaëlle, les cuisinières de l'auberge, nous avons notamment préparé des chips d'oignons et récupéré les graines de potiron pour l'apéritif. Elles nous ont bien accueillis et aidés avec leurs compétences de professionnelles tout au long de la journée. Les enfants ont participé à toutes les activités y compris la préparation du repas et le rangement. Du coup, ils ont goûté à tout et ont apprécié. Tous sont repartis avec un potiron creusé pour halloween et l'œuf qu'ils avaient teint.

Cette journée m'a donné envie d'impliquer davantage les enfants accueillis dans la cuisine, eux qui ont peut-être moins d'occasion. J'ai également appris à utiliser les produits différemment.

Ce qui est sûr c'est que je suis restée plus longtemps que prévu..."

Marie Christine Brillat



## La palme : fin décembre 2011, l'UNCPIE\* a confirmé l'attribution du label CPIE à notre association.

Petit retour en arrière : créée en 1986, sous le nom de Bonjour Nature, l'association possédait déjà une forte dimension sociale concrétisée par l'accueil des enfants au sein des familles membres et mettait en œuvre des actions d'éducation à l'Environnement.

Le scénario pour les années à venir : afin d'éviter l'amputation du service de placement cher aux administrateurs et salariés, il faudra créer des liens étroits entre les deux secteurs du CPIE (social et environnement) de façon à accompagner les AF\* dans leurs pratiques pour qu'elles intègrent, au quotidien, la sensibilisation à l'environnement.

La mise en scène : Des échanges de pratiques, la diffusion d'expériences, l'implication dans le projet Aliment Terre, la formation, la valorisation de la spécificité environnementale ainsi que l'intégration de cette dimension dans le recrutement des AF, de façon à ce que chaque AF se questionne, dans sa vie quotidienne, sur l'impact de ses modes d'alimentation, de déplacement et trouve au CPIE des réponses.

Happy end pour cet épisode de réflexion et d'échanges. La série continue avec la mise en pratique des objectifs définis.

\*AF : Assistants familiaux \*UN CPIE : Union Nationale (réseau dont fait partie le CPIEBG)



Brigitte Bianchi



### Témoignage d'une famille d'accueil

Durant les grandes vacances, nous avons accueilli une adolescente, dans le cadre de notre engagement en qualité de "Famille d'Accueil". Nous avons profité d'une agréable journée pour faire une promenade dans les chemins environnants. Le thème de notre sortie était : "Comment faire un lien possible entre ce que nous découvrons dans la nature et l'alimentation ?".

Nous sommes donc partis, cette jeune fille et nos deux enfants, cueillir la reine des prés, le panier sous le bras. En rentrant à la maison chacun avait le choix de faire une recette, nous nous sommes donc mis au fourneau pour réaliser un gâteau salé et un gâteau sucré. Nous étions impatients de découvrir le résultat. Quelle joie de déguster ce que nous avons réalisé à partir de cette fleur sauvage, ramassée au bords des chemins, c'était magique. Durant les jours suivants, nous ne pouvions plus regarder cette fleur de la même façon, nous avons appris à l'aimer autrement !

Famille Chatelain



### 10èmes rencontres régionales des CPIE Rhône-Alpes.

En septembre 2011, le Vercors accueillait les 4 CPIE de la région pour leur 10ème rencontre annuelle sur le thème « Alimentation et territoire ». Le CPIE Bugey Genevois était bien représenté avec 2 administratrices et 7 salariés dont 2 assistantes familiales. « L'agitateur du patrimoine » et néanmoins historien, Philippe Hanus, partageait avec nous ses interrogations sur la vision théorique de terroir, puisqu'au fil du temps l'évolution et l'innovation étaient deux composantes inéluctables à mettre en œuvre pour sa survie, en gastronomie comme ailleurs. S'ouvraient ensuite les ateliers d'immersion sur le terrain via une approche pédagogique concrète et ludique, et très plaisante. Alain Berne, cuisinier étoilé, conjugait brillamment simplicité et gastronomie ! En soirée, le « repas insolent » s'est révélé « décapant » : ce jeu de rôles a permis d'appréhender concrètement le fonctionnement mondial de la consommation sur les 5 continents, le gaspillage des pays riches entraînant la famine des pays pauvres. Tout cela avec de vrais bols de nourriture ! Pour moi, entrer dans ce rôle ingrat de représentant de la PAC européenne, fut une vraie gageure ! La 2ème journée fut entièrement axée sur le nouveau projet de l'URCPIE : audit et réflexions pour faire émerger de nouvelles idées. Ces 2 journées furent bien remplies, riches de contacts, de réflexions et de création auxquelles je participerai bien volontiers à nouveau.

Les recettes de la Famille Chatelain et du cuisinier Alain berne bientôt sur notre site internet, rubrique



### Changement de comportement : "Je veux donc je peux ?"

J'ai pris la bonne résolution en ce début d'année que mon bureau serait toujours rangé, que mes papiers seraient à jour, les factures payées à temps et que rien ne traînerait. J'y pense depuis un certain temps : je ne peux pas continuer comme cela, à gérer continuellement mes petites affaires à la dernière minute, au risque de me faire gronder, voire recevoir des lettres de rappel qui me mettent en colère. Mais on ne change pas comme cela, du jour au lendemain. Il y a six mois que j'y réfléchis. Depuis que j'ai dû payer une pénalité de retard au service des eaux, en juillet dernier. Et c'était de ma faute.

J'ai découvert incidemment au CPIE Bugey Genevois que je n'étais pas le seul dans ce cas, et que les modifications de comportement concernaient la plupart des gens, dans tous les domaines : culturels, sociaux, économiques, et bien sûr environnementaux. Ces comportements sont même l'objet d'études et d'analyses poussées, qui mettent en lumière l'extraordinaire complexité de l'individu, parfois prêt à évoluer sans en connaître la manière, parfois arcbuté sur ses habitudes en refusant de les modifier, souvent tenté par le changement, mais angoissé à l'idée qu'il survienne. Un certain nombre de psychologues et accompagnateurs du changement ont en fait identifié depuis quelques années six étapes-clé permettant au processus de changement de s'installer. Tout part de la « précontemplation » (on nie le problème, on le rejette sur les autres), puis on passe à la « contemplation », qui est une sorte d'éveil ou de réveil des émotions qui conduit parfois à se réévaluer (« oui, il faut que je me lance dans le co-voiturage »). La troisième étape est celle de la « préparation à l'action » (« Ca y est, j'ai commandé ma poubelle de compostage »). Puis on entre dans le vif du sujet, l'« action », vue par les spécialistes comme la période la plus instable : on achète bio un temps, mais c'est trop cher, on trie ses déchets, mais en bout de chaîne, rien n'est fait, on co-voiture, mais... seul. La volonté de changement se heurte alors à nos anciennes habitudes, et si rien ne vient valoriser nos efforts, on abandonne. Si l'on passe ce cap, alors les automatismes commencent à s'ancrer (étape 5 : « le maintien »). Au bout de six mois, on continue parce qu'on aime, parce qu'on est convaincu. Parce qu'on a changé. C'est l'étape de « la terminaison ».

Et ça marche : croyez-moi, rien ne vaut un bureau bien rangé.

Jean Pierre Gabut



### Le compostage à portée de main

Le CPIE Bugey Genevois m'a permis de participer à une formation de guide composteur dans le cadre de mon cursus d'assistante familiale en milieu rural, formation délivrée par le CPIE avec la participation du syndicat intercommunal de gestion des déchets du Faucigny Genevois (SIDEFAGE).

Le compostage m'a toujours intéressée et cette formation m'a donné la possibilité d'approfondir mes connaissances dans ce domaine. J'ai rencontré des participants et des intervenants passionnés. Nous avons énormément échangé. Je suis dès à présent disponible pour transmettre les règles d'or du compostage.

Le compostage est aussi une activité éducative pour les enfants. C'est une occasion de leur apprendre le cycle de vie et de la matière organique afin que ceux-ci aient un geste d'éco-citoyenneté. La moindre feuille de salade ou reste de repas peut devenir un engrais utilisable dans la vie courante.

Les intérêts du compostage sont multiples : Diminuer le poids de sa poubelle, Limiter le transport des déchets, Obtenir un compost de qualité

J'adhère à ce principe de vie parce que le moindre geste peut améliorer notre environnement et une bonne pratique peut rendre à la terre ce qu'elle vous a donné. Je suis prête à partager ma modeste expérience.

Sylvie Sauvan



### Brèves

Nous avons dit "Au revoir" à Armand Courrioux, Véronique Garnier et Lina Martzel, partis sur de nouveaux chemins et "Bienvenue" à Marie Trouillet, qui devient notre nouvelle chargée d'animation 'Eau' et Cristina Carreda qui complète les assistants familiaux.

Un grand merci aux stagiaires venus compléter notre équipe ces derniers mois : **Clara Brachet** sur le plan de déplacement du CPIE, **Damien Moretti** qui a contribué à la concertation sur le Fier et **Dorine Lopez** qui nous épaula sur la prochaine interprétation floristique du sentier du Val de Fier.