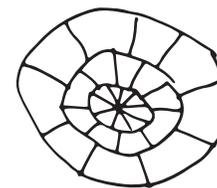


ET D'ANIMATION
LE GROUPE DE
GPAS
SOCIÉTÉ DE PÉDAGOGIE

À NOTRE
SAUCE



PRÉFACE



Lors d'un atelier d'écriture de rue pendant un festival de pédagogie sociale à l'automne 2022, j'ai eu l'occasion de rencontrer l'équipe du G.P.A.S Val d'Ille-Aubigné. Aujourd'hui, ces camarades pédagogues me permettent de contribuer à leur nouvel ouvrage en écrivant cette préface et j'en suis ravi.

Auparavant j'avais découvert les ouvrages réalisés par les jeunes et les pédagogues de rue retraçant des projets mis en place. J'avais trouvé cette démarche éducative « chemin faisant » particulièrement pertinente. Ces ouvrages, fruits d'expériences collectives et d'un travail de terrain, viennent admirablement valoriser et socialiser les rencontres réalisées par les jeunes et les pédagogues.

Au-delà des démarches de pédagogie sociale, qui permettent à chacun et chacune de travailler à partir des ingrédients disponibles dans nos milieux, sans recette, c'est également le contenu de ce livre sur des questions d'alimentation qui nous rapprochent.

En effet, en pédagogie sociale, nous accordons à l'alimentation, que ce soit par les enquêtes, les goûters partagés, la cuisine de rue ou les conseils échangés autour des distributions de légumes, une place essentielle dans notre quotidien. Et le quotidien est un espace de jeux, d'aventure, d'apprentissage et de rencontre.

Puisque nous faisons toutes et tous à *notre sauce* acceptons l'invitation qui nous est faite et partons à la rencontre de l'équipe du Val d'Ille-d'Aubigné, suivons ces « vagabonds efficaces » dans leurs enquêtes.

Gurvan Bricaud
Animateur / pédagogue de rue
Association *Tous les Maquis*

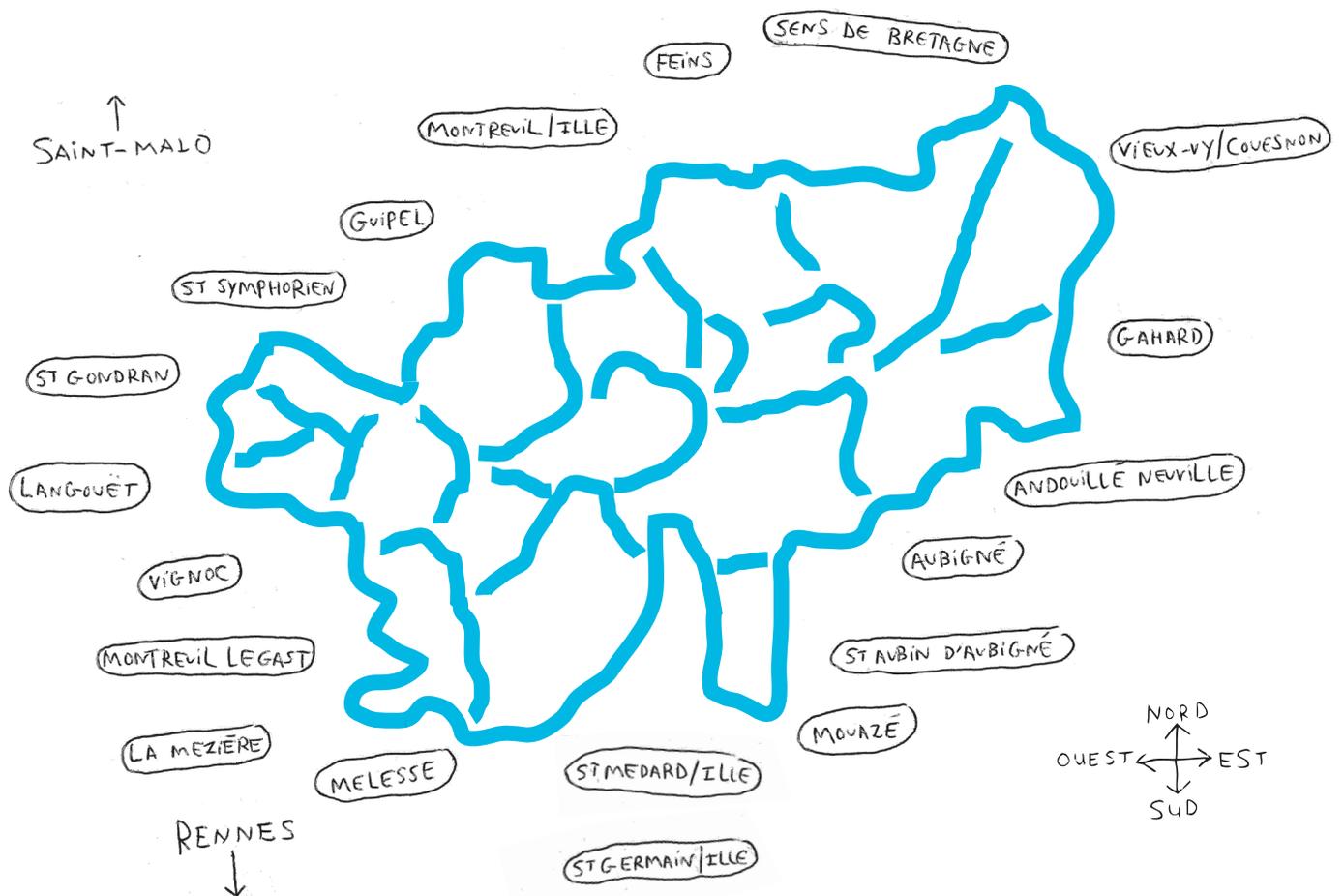


Ugo récolte des mûres lors d'une animation «cuisine de rue», le 17 juin 2020 à La Mézière



LE GPAS, C'EST QUI? C'EST QUOI?

Le Groupe de Pédagogie et d'Animation Sociale Val d'Ille-Aubigné est une association d'éducation populaire et membre du réseau des G.P.A.S fédérés par l'association G.P.A.S Bretagne. Il s'agit d'un Accueil Collectif de Mineurs œuvrant pour des pratiques en pédagogie sociale et environnementale hors les murs. Depuis 2008, une équipe de pédagogues intervient à l'échelle d'une intercommunalité: en premier lieu au Val d'Ille composé de 10 communes et depuis 2019 au Val d'Ille-Aubigné, regroupé en 19 communes.



Il s'agit d'un dispositif jeunesse sans local d'accueil à destination des jeunes âgés de 11 à 17 ans. À pied, en vélo, en transport en commun ou bien en voiture, des jeunes accompagnés de pédagogues sillonnent le territoire, dépassent ses frontières en quête d'expériences, de rencontres, de savoirs, de savoir-faire pour mieux appréhender la société d'aujourd'hui.

L'association se donne comme objectifs éducatifs:

- Permettre aux jeunes d'élargir leurs horizons et de se confronter à des réalités nouvelles et multiples
- Proposer des activités qui s'appuient sur les ressources du territoire
- Encourager les jeunes vers une démarche citoyenne
- Favoriser la connaissance du fonctionnement de la société et de ses différents modèles d'organisations

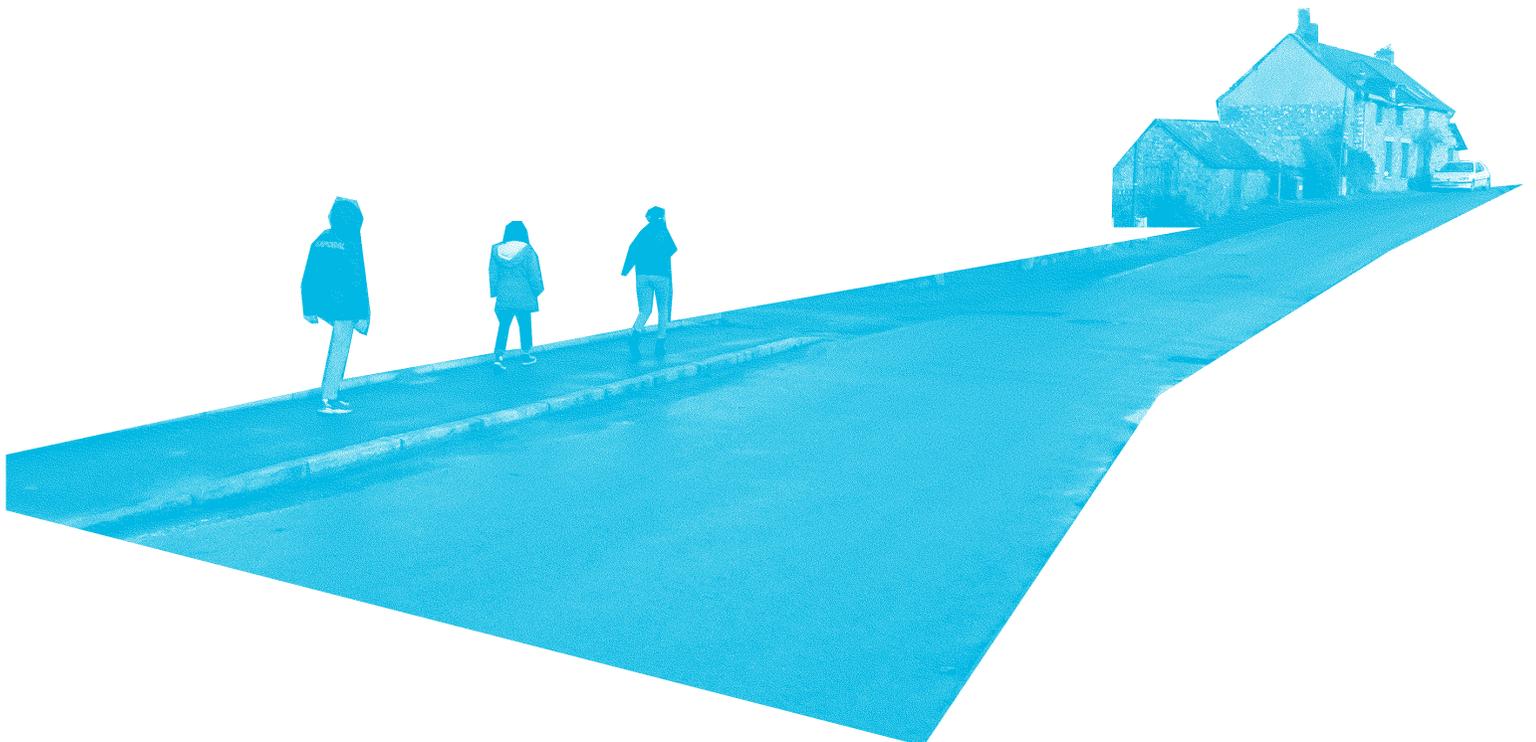
POMME, POMME, POMME

En 2018, le G.P.A.S Val d'Ille-Aubigné a édité un ouvrage intitulé «Pommes d'Ados» mettant en lumière de multiples découvertes autour de la pomme. L'engouement des jeunes pour la cuisine apparaissait clairement au grand jour. Par ricochet, cette thématique est devenue un axe central dans le travail des pédagogues auprès des adolescents par le biais de :

- Sortie de découverte en petit groupe (à la demi-journée ou en journée)
- D'animation de rue sur le territoire du Val d'Ille-Aubigné
- De séjours en groupe restreint (3 à 7 jeunes)

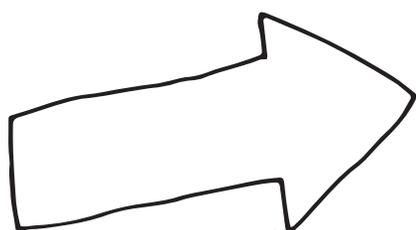
De nouvelles expérimentations aussi voyaient le jour : des animations « cuisine de rue » sur l'espace public, des enquêtes avec les jeunes. Les pédagogues souhaitent questionner les pratiques de chacun et chacune en termes d'alimentation (Qu'est-ce qu'on mange ? Où se fournissons-nous ? Qui sont les paysan·e·s, les commerçant·e·s de notre territoire ? etc.) et donner à voir ce qui se trouve à proximité, dans nos contrées.

Cet ouvrage est le fruit de plusieurs rencontres et expériences vécues avec les jeunes. Il s'agit ici de mettre en lumière la démarche d'enquête et les rencontres qu'elles ont générées, les animations dans l'espace public ainsi que les projets de bricolage qui en ont découlé. Vous trouverez donc dans les prochaines pages quelques témoignages d'activités racontés par trois pédagogues aux styles différents. Ces récits vous permettront de mieux cerner ce qui se joue dans les pratiques de terrain en pédagogie sociale au sein du G.P.A.S Val d'Ille-Aubigné.





| | |
|-----------------------------|----|
| • Préface | |
| • Présentation | |
| • La vadrouille | |
| ENQUÊTE À MELESSE | 8 |
| ENQUÊTE À LANGOUËT | 10 |
| ENQUÊTE À MONTREUIL-LE-GAST | 12 |
| • La patouille | |
| LES POMMES DE VIGNOC | 16 |
| L'ÉCHO DU PAIN | 18 |
| 100% PUR JUS | 20 |
| À LA BONNE FRANQUETTE | 22 |
| • La cuisine de rue | |
| SUR LA PLACE DU VILLAGE | 26 |
| EN QUÊTE DE NATURE | 28 |
| TROC ET PAPOTE | 30 |
| UNE DOUCE JOURNÉE | 32 |
| SALUT ON EST LÀ | 33 |
| COMPILATION DE PHOTOS | 34 |
| • La bidouille | |
| LE VÉLO-MIXEUR | 38 |
| LE FOUR SOLAIRE | 39 |
| LE ROCKET STOVE | 40 |
| • Remerciements | 42 |
| • Contributions | 44 |



ENQUETER AU NOM DE LA CURIOSITE

Célestin Freinet (1896-1966), instituteur français, a créé une pédagogie coopérative où l'élève n'est pas dilué dans la masse. Cette pédagogie ne s'enferme pas entre les murs de l'école mais les enfants sont invités à enquêter sur leur environnement proche. La pédagogie de Freinet repose sur le « tâtonnement expérimental ».

ENQUETER A DEUX PAS DE CHEZ SOI

INTERROGER DES GENS POUR EN SAVOIR PLUS



Jocelyn et Baptiste interrogent l'épicier de Saint-Germain-sur-Ille lors d'une enquête sur la commune, le 8 janvier 2022

Mbèva, Eréll, Sydney et Yoëlle cherchent des noixettes pour la confection de
pâte à tartiner - le 22 septembre 2021 à Sens-de-Bretagne



La vadrouille

Aujourd'hui Tess, Eliez, Abigaël et Kelig sont partants pour enquêter à Melesse. En plein cœur du bourg, installés sur les marches de l'église, nous faisons un petit « briefing » et déployons le matériel à disposition pour mener à bien notre enquête : papiers, crayons, appareil photo et enregistreur.

La mission est de recenser les services disponibles liés à l'alimentation à l'échelle de la commune (sans compter l'offre de restauration). Les jeunes sont invités à aborder et interroger les passants, à rencontrer les commerçants, à se rendre à la mairie pour récolter des informations les plus exhaustives possibles.

On se met d'accord sur des règles de courtoisie, de sécurité ainsi que l'heure et le lieu où nous retrouver. Une fois les binômes constitués, c'est parti pour 40 minutes d'enquête en autonomie.

Au bout du temps escompté, les deux équipes se retrouvent et exposent ce qui s'est passé : interviews de passants et d'un commerçant, recueil de documents en mairie, prise de notes sur les commerces repérés dans le centre bourg.

Lorsque nous regardons la feuille récupérée en mairie, le nom d'un magasin attire notre attention. L'un des jeunes le connaît (mais pas le reste du groupe), je vois là une opportunité pour s'y rendre. Ce n'est pas un magasin ordinaire, je le connais aussi. Je sais que les produits proposés sont des denrées alimentaires encore consommables et à l'origine vouées à la poubelle. Je propose au groupe d'aller voir à quoi ressemble ce magasin et d'y acheter un goûter. Tout le monde est d'accord, nous voilà partis découvrir !

Une fois sur place, nous nous mettons à chercher notre goûter. Lors de nos déambulations dans les rayons nous sommes étonnés par les affiches donnant quelques informations sur les produits. Cela aiguise un peu plus notre curiosité. Et si on sollicitait une rencontre pour mieux comprendre le projet de ce commerce ? Les jeunes sont motivés ! Alors au moment de passer en caisse Eliez et Kelig demandent de pouvoir parler au responsable. À ce moment-là, nous sommes tous amusés et excités par cette nouvelle perspective ! « Qu'est-ce qu'on dit exactement ? » s'interrogent certains. On prépare alors rapidement quelques phrases et mots clés pour exposer notre demande.

M. Arnaud vient à notre rencontre, c'est moi qu'il regarde en premier mais je détourne le regard vers les jeunes. Un peu hésitants mais droit au but, à eux quatre ils formulent avec leurs mots la possibilité d'avoir une présentation et une visite du magasin. Attentif, M. Arnaud accepte et nous propose un rendez-vous. Nous repartons contents de cet échange. Nous reviendrons un mois plus tard pour la visite...

- DATE LIMITE???
- DLC : DATE LIMITE DE CONSOMMATION → SON DÉPASSEMENT COMPORTE UN RISQUE POUR LA SANTÉ
 - DDM : DATE DE DURABILITÉ MINIMALE → SON DÉPASSEMENT N'EST PAS DANGEREUX POUR LA SANTÉ



ÇA SE
MANGE
CE TRUC?

Des shampoings
en fin de gamme ? Tant
que je lave bien, nos
cheveux s'en fichent que
je sois de la nouvelle
série ou pas, non ?

BIN LÀ LE PRODUCTEUR
NE PEUT PAS SE PERMETTRE
QUE SES PRODUITS NE SOIENT
PAS BEAUX!

Quoi ! REGARDE...
MAIS ILS SONT TRÈS
- MIGNONS!

BAPTISTE
EST AVEC
NOUS!

LES PRODUITS QU'ON VA
AVOIR EN MAGASIN SONT
LES PRODUITS EN FIN DE
SÉRIE, LA SURPRODUCTION,
. PRODUITS MAL CALIBRÉS...

Aujourd'hui, direction Langouët avec Yaëlle, Baptiste et Iuliann pour découvrir les initiatives de la commune. Nous savons qu'il y a un fournil qui tourne le mercredi grâce à Candice et Louis et que de son côté Alain a créé un restaurant *Au Fenouil* dans une yourte.

Avant de se rendre au fournil, nous restons 20 minutes au chaud dans la voiture pour réfléchir aux questions que nous souhaitons poser: ce qui nous intéresse, nous interroge, ce que nous souhaitons apprendre ou encore les informations qui nous semblent importantes.

Yaëlle sera la journaliste, Baptiste le photographe et Iuliann le preneur de son. On se rassure, on se motive, on répète les gestes d'enregistrement, les consignes de cadrage photo et on relit une dernière fois nos questions. C'est parti!

Nous rejoignons Candice au fournil qui est en train de sortir sa dernière fournée. Le four à pain a été construit en 1 mois avec des chantiers participatifs, il fête ce jour-même ses 2 ans. Les premières questions sont un peu hésitantes, les jeunes sont peut-être impressionné·e·s de questionner une inconnue?

Puis les questions filent et le jeu de l'enquête commence. Ce qui était écrit avec des questions réfléchies, devient un échange plus spontané: une vraie rencontre se crée. Les jeunes approfondissent les questions avec un effet «ping-pong». Les habitant·e·s commencent à arriver pour acheter leur pain. D'autres rencontres se font, de nouvelles questions arrivent, d'autres visions se confrontent.

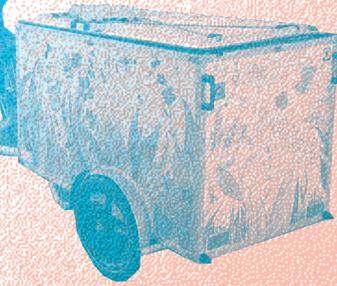




SALUT ALAIN!
TU RENTRES D'OÙ COMME ÇA?



HEY! JE SUIS ALLÉ TROUVER DU
PAIN CONTRE DU FROMAGE POUR
MES BURGERS DE DEMAIN



VENEZ!
ON VA SE METTRE AU
CHAUD!



L'heure tourne et nous partons à la rencontre d'Alain.
Nous redescendons la rue de la mairie pour aller vers la yourte du *Fenouil*.
En chemin, nous croisons Alain qui revient à vélo.

Arrivé·e·s dans la yourte, nous buvons un thé pour nous réchauffer et les questions commencent. Les rôles ont changé. Baptiste est journaliste, Luliann photographe et Yaëlle preneuse de son.

Alain a créé son restaurant *Au Fenouil* dans une yourte car c'est rond, c'est chaleureux, c'est une construction qui n'abîme pas le terrain et qui ne laissera pas de traces.

Sa cuisine est exclusivement végétarienne. Il est ouvert les jeudis, vendredis et samedis uniquement sur le service du midi. Il cuisine des légumes de saison et change de recette chaque semaine pour que les gens ne mangent jamais deux fois la même chose. Tout cela nous interroge et les questions continuent.

Une affiche sur le frigo attire l'attention:

1. Prenez votre plat
2. Mettez l'argent dans la caisse
3. Bon appétit

BAH, C'EST PAS GRAVE...
ET TANT MIEUX POUR LUI.

C'EST BIZARRE!
MAIS SI QUELQU'UN
VOLE LA CAISSE?
QUELQU'UN NE
PAYE PAS??



SAUVAT ANNE-LAURE !
ON PEUT T'ENREGISTRER ?

Aujourd'hui, c'est ma première enquête! En arrivant au G.P.A.S, j'avais entendu parler de cette activité qui m'a semblée à la fois atypique et palpitante. J'ai proposé à des jeunes d'enquêter sur les producteurs locaux de Montreuil-Le-Gast et d'assister à la traite des vaches dans une ferme de la commune. Je ne suis pas sûre que les jeunes sachent à quoi s'attendre concernant cette enquête, je pense plutôt qu'ils ont été intéressé·e·s par la traite.

Sous les conseils de mes collègues, j'embarque un carnet de notes, un appareil photo et un microphone et je pars chercher Lullian, Madalena, Tysem et Virgile à leur domicile. Nous nous garons sur le parking central de Montreuil-Le-Gast. Arrive le moment d'expliquer plus en détail l'enquête. Petit sentiment de trac: vont-ils être partant·e·s pour parler à des inconnu·e·s? Premier retour de leur part, l'appellation «producteurs locaux» demande une petite définition. Je trouve ça très intéressant que certain·e·s prennent conscience qu'il existe des producteurs locaux et d'autres non locaux, (mais je me demande également si cela va les intéresser d'enquêter sur un sujet qu'ils viennent de découvrir pleinement maintenant). Je poursuis mon explication en leur présentant les outils que j'ai apportés pour mener l'enquête. C'est là que surgit leur enthousiasme! Le microphone ravit le groupe! Les jeunes sont alors partant·e·s. Nous nous répartissons les différents rôles au sein du groupe: la personne qui pose la question, celle qui capture le son, celle qui prend des photos, celle qui prend des notes.

Nous allons tout d'abord interroger la gérante du tabac-presse, qui nous parlera de La ferme du *P'tit Gallo* (ça tombe bien c'est là où nous irons faire la traite!). Ensuite nous nous rendons à la boulangerie. La boulangère nous montre tous les produits qu'elle propose à la vente venant de producteurs locaux du coin. Virgile prend en note chaque produit. Nous en profitons pour acheter une baguette torsade en prévision du goûter puis nous allons voir la secrétaire de mairie qui nous donne un document recensant tous les producteurs locaux de la commune. Toutes nos rencontres sont dans la boîte!

TU PEUX NOUS DIRE
LE QUE VOUS FAITES COMME
PRODUITS AVEC VOTRE LAIT DE
VACHE ?



EST-CE QUE VOUS
AVEZ UNE VACHE
FAVORITE ?

VOUS METTEZ
À PEU PRÈS
COMBIEN DE
TEMPS À
FAIRE LA
TRAITE ?



Les jeunes sont partant·e·s pour se rendre à la ferme du *P'tit Gallo* (je leur en avais parlé avant l'enquête, mais c'est d'autant plus intéressant et chouette de s'y rendre maintenant que des habitant·e·s en ont parlé.)

Madalena raconte notre arrivée au microphone...

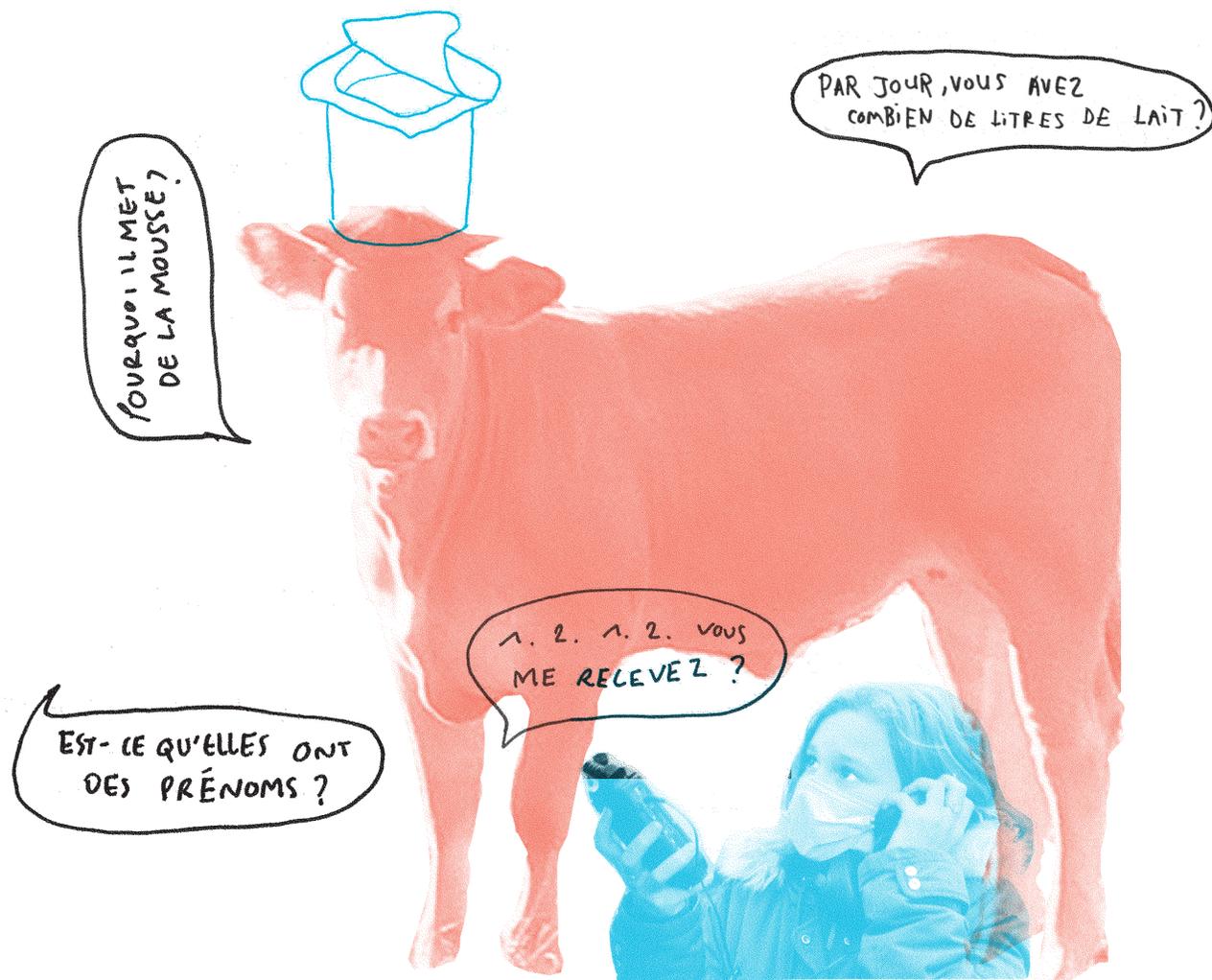
«*Nous nous dirigeons vers la ferme du P'tit Gallo. Reportage quand on arrive... Nous sommes arrivé·e·s à la ferme du P'tit Gallo. L'endroit est très très très vide. On voit des champs, des passerelles, mais il y a quand même deux, trois voitures. Je pense que c'est un magasin à la ferme. Il y a des vaches. Nous sommes rentré·e·s dans l'épicerie du P'tit Gallo. C'est quoi qui sent comme ça ? Bah c'est les producteurs locaux!*»

Nous rencontrons Anne-Laure qui nous parle des produits qu'elle fabrique à la ferme avec le lait des vaches. Les jeunes explorent l'épicerie, s'exclament sur des produits qui leur semblent délicieux et s'interrogent sur d'autres qu'ils n'avaient jamais vus. Anne-Laure nous accompagne à la traite. Nous rencontrons Gaëtan qui fait avancer les vaches sur le quai et les branches de griffes pour les traire. Les jeunes posent des questions.

Après la traite, nous partons faire le tour de la ferme, pour ensuite revenir devant l'épicerie. Juste devant, deux personnes tiennent un stand de créations en tissus. L'esprit de l'enquête semble avoir conquis les jeunes qui posent à ces artisan·e·s tout un tas de questions.

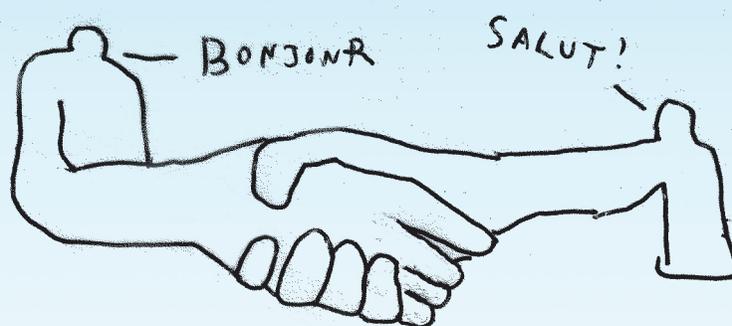
Nous finissons la journée en allant acheter quelques produits à l'épicerie pour en faire notre goûter: nougat du coin, yaourts de la ferme, ainsi que des crèmes desserts offertes par Anne-Laure.

«C'est quoi qui est si bon? C'est les producteurs locaux!»



RENDRE JUSTICE

Janusz Korczak (1878-1942) écrivain, médecin, pédagogue polonais n'a eu de cesse de montrer comment les adultes profitaient de leur pouvoir vis-à-vis des enfants. Il a cherché à changer le regard qu'on leur porte, leur reconnaître des droits (droits d'expression, de participation, d'association, etc) pour les respecter en tant qu'individus à part entière. Il défendait une position égalitaire. «Vous avez oublié que la nation n'est pas seulement formée par les adultes mais qu'il faut tenir compte, aussi, des enfants».



CRÉER DES NOUVEAUX LIENS.



Jocelyn et Maëlle trient les pommes pour la confection du jus, au Verger de l'Ille, Saint-Grégoire, le 3 octobre 2019

Alicia s'apprête à mélanger l'eau et la farine dans le pétrin

La patouille

ON Y VA???

Aujourd'hui j'accompagne ma collègue Noémie qui a proposé à 4 jeunes de cuisiner des gâteaux. Ils seront proposés demain au goûter pour notre fameuse journée de ramassage des pommes!

En voiture, nous passons chercher Daviti, Madalena et Noëllie à leur domicile puis nous rejoignons Tysem, déposée par sa mère sur la commune de Vignoc, lieu de notre activité.

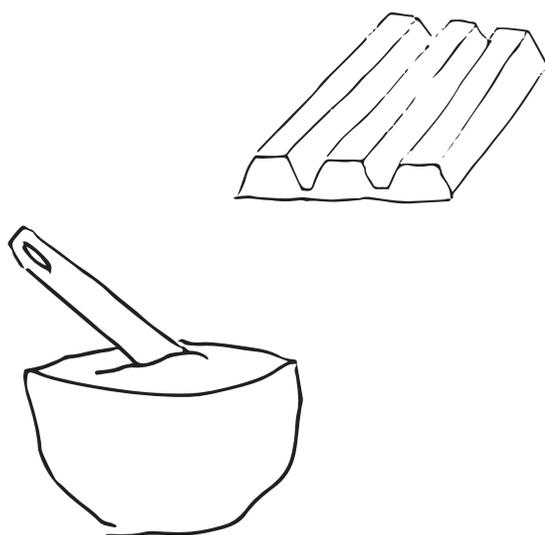
Première étape de la préparation: réunir les ingrédients. Nous avons quelques ingrédients de base mais quelques fruits agrémenteront savoureusement nos gâteaux. Noémie donne aux jeunes le défi de trouver des ingrédients dans la commune. Pour mettre les jeunes sur une piste, elle propose les pommiers qui se trouvent sur le parking de covoiturage, à la sortie du bourg.

Nous prenons bols et passoirs avec nous et décidons de traverser la commune jusqu'au parking. Hip hip hip, nous trouvons sur place les pommiers et une dizaine de pommes! Ça fera l'affaire. Sur le chemin, nous sommes à l'affût d'autres denrées que nous pourrions trouver. Des noix par exemple. Mais rien en vue.

L'idée traverse l'un d'entre nous d'aller toquer aux portes afin d'en demander aux habitants. Cette idée sera reçue par le groupe comme une petite blague qui fera sourire mais qu'on ne réalisera pas.

De retour à la voiture, nous déchargeons le matériel et nous nous installons dans une salle prêtée par la mairie en prévision du froid et de la pluie. Un groupe se met à éplucher les pommes, tandis qu'un autre groupe part à l'épicerie acheter quelques ingrédients manquants.

Nous réalisons une variation de gâteaux à base de pommes: pomme-chocolat, pomme-coco, pomme-tout-court, chocolat-tout-court. Nous nous régalons avec l'un d'eux et gardons les autres pour demain. MIAM!



ON PEUT PRENDRE
LES POMMES QUI SONT
DANS LES ARBRES ?



Madalena et Noëlie préparent l'un des gâteaux qui servira de goûter

Nous sommes le dimanche 26 septembre 2021. Aujourd'hui à Saint-Médard-sur-Ille près du fournil s'organisent un petit marché et la vente de petits pains et bretzels. J'ai mobilisé une petite équipe de jeunes pour passer la journée ensemble dans cette ambiance.

Le marché est récent, il met à l'honneur des créateurs du territoire (créations culinaires et artisanales) et s'organise autour de la chauffe du four maçonné, investi par l'association *l'Écot Pain du Fournil*.

Nous sommes sur place à 9h30 avec Gwen, Noëlie, Virgile, Félicie et Kelig; le marché s'installe tranquillement. Curieux, nous nous dirigeons à l'entrée du fournil. Des bénévoles de l'association sont là et nous saluent. L'accueil est convivial, on nous présente l'histoire du fournil. Nous faisons également la rencontre de PierJo qui nous explique le fonctionnement du four maçonné devant nos yeux ébahis par la chaleur qui s'en dégage.

PierJo est le boulanger de la fournée. Il nous explique que le four va cuire les plats des adhérents (terrines, tartes ou autres) mais aussi des petits pains au levain et des bretzels.

Nous aussi nous allons profiter de la chaleur du four pour la cuisson de notre repas. Nous avons dans le coffre de la voiture du matériel de cuisine, quelques ingrédients de base: des fruits et des légumes pour confectionner un plat et un dessert. Et justement, il ne faut pas tarder.

PierJo nous donne rendez-vous d'ici peu avec nos préparations. À nous d'être au fourneau!

Sur une table de pique-nique non loin du marché, nous préparons un cake aux légumes et un gâteau noisettes-chocolat. Les plats sont apportés au fournil puis nous profitons de la programmation d'un spectacle à côté du marché avant de déguster notre repas. L'ambiance est festive, le spectacle drôle, nos mets délicieux, nous nous laissons porter par ces chaleureux moments.

Avec PierJo, l'envie de se revoir pour vivre une fournée de A à Z naît. Je prends contact et on se quitte en se disant à bientôt. Quelques discussions entre l'association, PierJo et moi seront nécessaires pour construire la journée de fabrication de pains avec les jeunes.

Un mois plus tard, c'est le grand jour. Nous sommes six: Félicie, Kelig, Axel, Alicia, Eliez et Théophile à arriver de bonne heure au fournil. La chauffe du four va avoir lieu dans quelques minutes, notre première mission consiste à ramasser des branches cassées pour confectionner des fagots. Ils serviront à renouveler ceux que nous utiliserons pour la fournée.

Le dimanche 3 novembre nous retrouvons PierJo, et la magie des premières fois opère...





Alicia et PierJo pétrissent tandis que Axel et Kelig façonnent des pâtons

SE LAISSER PORTER PAR CE QU'É L'ON
DÉCOUVRE



Chaque automne, en collaboration avec la communauté de communes du Val d'Ille-Aubigné et la ferme arboricole *Les Vergers de l'Ille*, une pressée de pommes s'organise.

Tous les jeunes de l'association sont invité·e·s à participer à un temps de ramassage, puis deux autres temps sont proposés à des petits groupes pour découvrir les autres étapes de fabrication du jus de pommes.

Le jus sera utilisé pour les goûters toute l'année pour le plus grand plaisir des jeunes!

Équipé·e·s chaudement et muni·e·s de bottes, gants et de filets, la cueillette va pouvoir démarrer sur l'un des vergers conservatoires du Val d'Ille-Aubigné... mais pas avant que quelqu'un ait pu goûter les pommes du verger pour bien juger celles à ramasser et à privilégier, celles à limiter en nombre et celles à laisser.

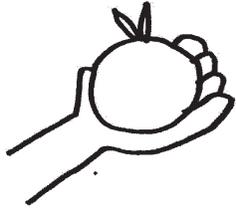
On fait attention à son dos, on prend le soin d'éviter les orties, on se réchauffe les mains, on fait la courte échelle, on papote, on rit, et surtout on prend du plaisir!

La communauté de communes met en place depuis 2015 L'opération jus de pommes pour les associations du territoire. Il s'agit de proposer aux associations intéressées la mise à disposition de vergers et d'informations nécessaires pour la fabrication de jus de pommes.



CUVÉE
2021

Ewan, Katell, Léa, Esteban J., Enzo, Kelig, Esteban M., Esteban G., Sydney, Benjamin, Daviti, Hugo, Tifenn, Jocelyn, Dimitry, Maëva C., Romain, Adèle, Mathurin, Julien, Evan, Salvina, Ewen, Noëllie



DÉCHARGEMENT

PRESSAGE



MISE EN BOUTEILLE



Ce mercredi, nous partons rejoindre l'équipe du fournil de Langouët pour participer à la fournée.

Midi: nous arrivons lorsque Candice et Louis finissent leur première fournée et qu'un groupe d'habitants dresse le banquet sur un touret en guise de table. Chaque mercredi c'est jour de chauffe et les habitants peuvent venir pour partager le repas.

Le principe : Candice et Louis mettent au four des petites pâtes triangulaires qui lèvent en 30 secondes pour donner des sortes de pitas appelées "fouet"*. Les convives apportent les ingrédients pour les garnir: houmous, beurre, salade, fromage, chocolat...

Jocelyn et Yann se lancent dans la fabrication des fouets. Puis nous faisons connaissance avec les habitants et nous nous mettons autour du banquet.

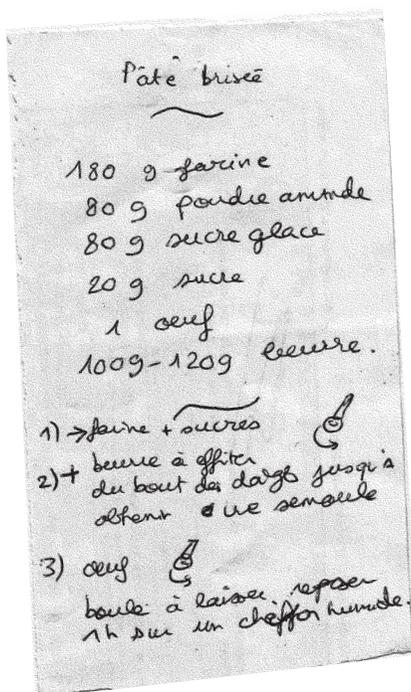
13h, deuxième fournée : Au chaud autour du poêle, le bar associatif de Langouët «La Cambuse», nous abrite pour un atelier de fabrication de pain. Candice nous explique la marche à suivre et puis on y va: pâte à diviser, pâtons* de 500g, façonner, disposer, geste répétitif, bonne humeur, farine partout.

Ça colle, on n'y arrive pas! On nous remontre. On teste. Ça marche!

Les pâtons commencent à prendre forme.

Les discussions fusent et les rires jaillissent. On enfourne les pains et dans l'attente du résultat, on se met à préparer le goûter : une tarte aux pommes nous requinquera en fin d'après-midi. Yann s'occupe de la pâte brisée (nous avons une bonne recette) et avec Jocelyn, on se met à couper les pommes. Ça part au four.

Une pause se crée, un moment d'attente.



*
UN PÂTON
(FARINE + EAU)



Se rendre compte du travail nécessaire à la fabrication du pain à l'ancienne au four à bois.

Rencontrer des gens qui sont impliqués dans des initiatives, rencontrer de nouvelles personnes.

Apprendre par la pratique, s'immiscer dans le quotidien des autres, dans leurs réalités. Se rendre utile. Faire. Ne pas réussir. Recommencer. Et partager.

Passer ce temps avec Candice et Louis est un chouette prétexte à la rencontre: donner un coup de main et faire de multiples découvertes.



* UN FIVET
(SORTE DE PITA)

Nous partageons le goûter ensemble pour se réchauffer et en guise de remerciements pour l'accueil et continuons de discuter avec des habitants qui viennent acheter leur pain.

Nous finissons notre verre de jus de pommes et nous nous préparons à partir après ce bel après-midi à Langouët.

METTRE
LA MAIN
A LA PATE



Jocelyn, Océo, Yanis et Yann écoutent les instructions de Candice pour la réalisation des pâtons

AGIR DANS SON MILIEU

Paulo Freire (1921-1997), pédagogue brésilien, a souhaité accompagner les individus à une meilleure compréhension des oppressions vécues et gagner en connaissance et compétence pour devenir acteur d'une transformation sociale. Il luttait contre l'ignorance et la résignation des personnes les plus vulnérables en leur donnant l'occasion de s'engager dans un processus d'action et de réflexion sur leur milieu.

«Personne n'éduque autrui, personne ne s'éduque seul, les hommes s'éduquent ensemble par l'intermédiaire du monde.»

ÊTRE CURIEUX
DE CE QU'IL Y A
À PORTER DE MAIN

→ PRETEXTE À LA
RENCONTRE



Le troc patate goûter à Gahard réunit Maëva, Noé, Noah, Léanne, Alice et Abigaëlle, le 8 février 2023

Première animation cuisine de rue devant le collège de Melesse avec Maëlle,
Nina, Maïwenn, Lina, le 21 septembre 2018



La cuisine de rue

SUR LA PLACE DU VILLAGE

Nous sommes le samedi 5 octobre 2019, j'organise une activité à Feins, commune d'environ mille habitants.

L'idée est la suivante: inviter des jeunes à cuisiner, dans l'espace public, des produits de saison.

J'ai posé des affiches quelques jours plus tôt mais je n'ai aucune idée du nombre de jeunes que je vais retrouver, ni comment ça va se passer. Une chose est sûre, je rejoins à 14h Bernard, propriétaire d'un verger situé à une centaine de mètres du bourg. Lise-Anne et deux de ses garçons sont aussi au rendez-vous. Après quelques échanges et quelques minutes d'attente pour que d'autres jeunes nous rejoignent, nous partons ensemble jusqu'au verger pour récolter des pommes.

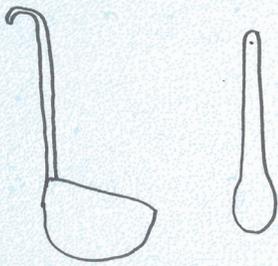
Bernard nous présente le verger, ses arbres, leurs âges, leurs histoires.

Le décor est beau, l'ambiance agréable et relaxante. On slalome entre les arbres, on goûte les différentes variétés de pommes aussi.

De retour dans le bourg, l'un des garçons va toquer aux portes de ses ami·e·s pour les inviter à cuisiner. Des passant·e·s et ami·e·s de Lise-Anne s'arrêtent, étonné·e·s de la voir. Enjouée par l'initiative, elle les invite à se joindre à nous. Quelques minutes plus tard, nous sommes une dizaine entre 6 et 40 ans à éplucher des pommes, des poires, casser des noix, confectionner la pâte brisée et discuter. Tout le monde s'affaire et je perçois un plaisir commun de partager ce moment peu ordinaire, sur la place du village.



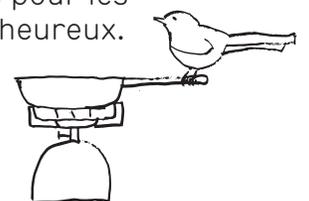
L'équipe de cuisine s'agrandit sur la place du village



Siméon et Joseph s'occupent de l'épluchage des pommes pour la tarte à venir

Je suis équipée de matériel de cuisine mais quand il manque quelque chose je me permets avec l'aide des jeunes et des habitant·e·s de toquer aux portes. On demande un service ou on troque. Cette fois-ci nous n'avons pas de four, il nous faut donc trouver un moyen de cuire nos tartes. C'est le café du village qui joue le jeu et on n'oubliera pas de remercier le tavernier avec une belle part de tarte.

Après la cuisson et toujours en extérieur, nous dégustons enfin notre goûter en papotant et sirotant notre jus de pommes. De nouvelles personnes se greffent, des rencontres se créent. Quand il ne reste plus que des miettes pour les oiseaux, on s'active, on remballa la cuisine improvisée et on se quitte heureux.



Aujourd'hui c'est jeu d'enquête sur la commune d'Aubigné avec Léa, Tifenn, Virgile et Yaëlle. La mission du jour se résume en quelques mots: EXPLORER, REPÉRER, RÉCOLTER, TROQUER, CUISINER.

Chaque équipe a un plan de la commune avec sa zone d'exploration, quelques sacs kraft et plastiques. Avant de se lancer, une petite mise au point s'impose. Tout le monde n'est pas au fait de ce que la nature offre en ce mois d'octobre. Les questions se posent: Que pouvons-nous trouver? Comment les reconnaître? Pour les pommes et les poires cela semble évident: le fruit est assez gros, il faut regarder attentivement dans les arbres ou à leurs pieds. Par contre, pour les noix, les noisettes et les châtaignes ça se complique!

Le jeu d'enquête amène son lot d'interrogations: comment fait-on la différence entre un gland et une noisette? Entre une châtaigne et un marron? J'ai avec moi quelques illustrations et nous éclaircissons ensemble les moyens de reconnaissance: observer les feuilles de l'arbre, la taille, la forme de la coque, l'aspect de la bogue, etc. L'entraide mutuelle servira dans nos apprentissages naturalistes.

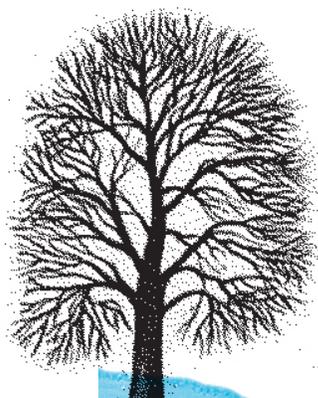
D'ailleurs, le jeu d'aujourd'hui invite les explorateur·ices à questionner les habitants. Trouver ces ressources par soi-même peut être long, pourquoi ne pas demander à celles et ceux qui y vivent? L'idée est lancée, le chrono aussi. Vous avez 30 minutes!

FEUILLE
DE CHATAIGNER →

FEUILLE
ET
FRUIT
DE NOISETIER →



CHATAIGNE OU MARRON ?



CHATAIGNIER



La cueillette a été bonne! Les binômes reviennent contents: nous avons quelques noix, quelques pommes, beaucoup de noisettes et de châtaignes. Maintenant il va falloir troquer! Il nous manque tous les ingrédients de base pour notre recette de gâteaux. Les jeunes sont tout excité·e·s de se prêter à cette nouvelle mission. Parti·e·s en autonomie dans une rue à proximité, iels reviendront enchanté·e·s de leurs rencontres et étonné·e·s d'avoir récupéré des quantités bien supérieures à celles demandées.

On s'affaire à cuisiner un gâteau mélangeant les différents fruits récoltés grâce à la caisse de matériel amenée avec nous et les bases d'une recette sélectionnée sur Internet. La préparation terminée, les jeunes sont allé·e·s troquer une part de gâteau contre l'utilisation d'un four chez une famille. On range, on papote le temps de la cuisson. Pris par le temps automnal, on écourte la cuisson du gâteau mais notre mi-cuit pommes-noix-chocolat est un vrai ravissement!

OPÉRATION

Aujourd'hui nous proposons un "TROC PATATES CUISINE" à Saint-Aubin-d'Aubigné. C'est une animation de rue, gratuite, pour tout le monde. Le rendez-vous est sur la petite place devant la bibliothèque.

Hier, Maude et moi avons diffusé l'information à la sortie du collège. Nous avons sorti notre panneau-patate géant, une table, du jus de pommes et nos flyers pour aborder les collegien.ne.s passant devant nous. Certain.e.s semblaient intéressé.e.s mais il est toujours difficile de savoir si ces jeunes auront toujours envie de venir le lendemain.

À l'heure de l'animation, je retrouve Baptiste, Erell, Lucas et Valentin et trois autres jeunes: Alice, Amandine et Elisa que je rencontre pour la première fois. Ces dernières nous ont rencontrés par hasard et ont décidé de participer à cette activité. Quatre de ces jeunes habitent la commune et trois habitent des communes voisines. Je leur présente le jeu: aller échanger des patates contre des ingrédients pour pouvoir confectionner des gâteaux qui seront dégustés ensemble (en invitant aussi les personnes rencontrées). Il faudra également trouver un four pour pouvoir les cuire (car sur place nous n'avons qu'un réchaud à gaz). Les jeunes n'ont jamais fait ça. L'idée leur semble amusante même si certain.e.s font sentir que parler à des inconnu.e.s ne fait pas partie de leur zone de confort. Nous faisons les équipes puis je leur donne une liste des ingrédients de base pour faire un gâteau ou des crêpes.

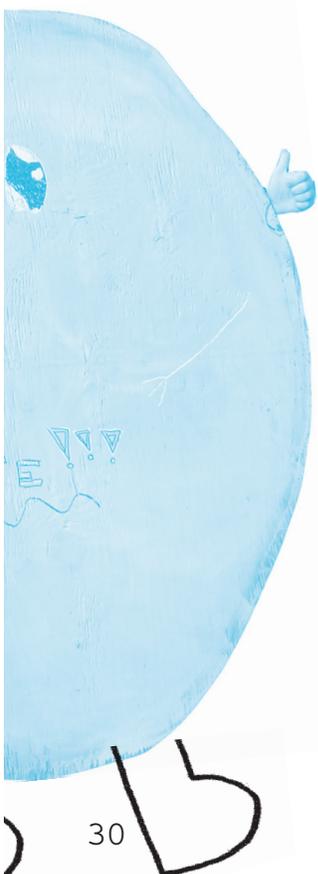
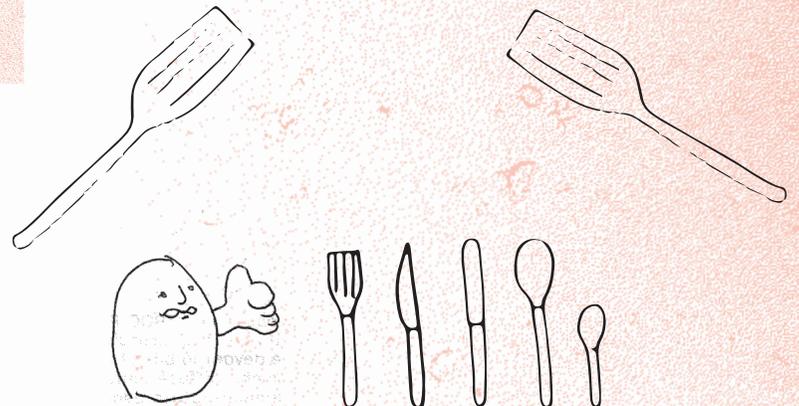
INGRÉDIENTS BASE GÂTEAU x1

- Farine (≈ 120g)
- Sucre (≈ 120g)
- Sucre vanille (1 sachet)
- Levure (1/2 sachet)
- Oeufs (≈ 3)
- Beurre (≈ 100g)

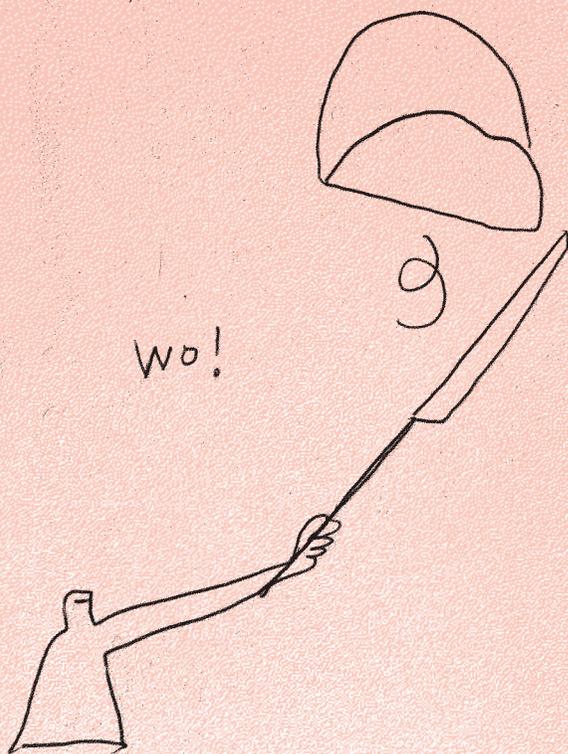
+ pommes, bananes, chocolat,
poudre d'amande...

Le troc fonctionne parfaitement, les jeunes reviennent très excités. Nous parlons avec Lucas de la facilité ou non de toquer aux portes et de parler à des inconnus. Il confie que le fait d'être en binôme lui donne de l'énergie, qu'il n'aime pas trop parler mais que ça fonctionne bien d'être avec quelqu'un qui n'a pas peur d'engager la conversation.

Les ingrédients arrivent à foison sur la table, sans pour autant avoir troqué les patates. Les habitant.e.s ne tiennent pas tous.tes à recevoir une patate en échange mais cette proposition a pu briser la glace.



TROC
PATATE IVV
PATATES



TROC PATATES

auprès des habitant.e.s
plus
CONFECTION GATEAUX

avec la récolte



MERCREDI 29 JUIN 14H

devant la bibliothèque
S^t Aubin d'Aubigné

GRATUIT 😊

Par le :



GARIANE: 0749941180

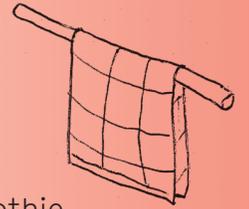
Affiche créée pour annoncer l'animation

Une fois tous les jeunes revenu.e.s, nous faisons le bilan de nos récoltes. Nous avons bien plus que les ingrédients de base et allons pouvoir expérimenter des recettes avec des fruits et du chocolat. Nous sortons nos ustensiles, les pâtissier.e.s en herbe s'activent et se relaient au coup de fouet.

Une fois les gâteaux prêts, Alice et sa sœur se rendent chez un habitant qui a accepté de s'occuper de la cuisson des gâteaux chez lui. Alice nous raconte à son retour qu'elle a découvert l'émission *Des chiffres et des lettres*; qu'elle n'a pas trouvé très palpitante mais que son hôte semblait adorer.

L'heure du goûter arrive. Quelques personnes se joignent à nous, mais la majorité des personnes rencontrées à leur domicile ne peuvent pas se déplacer. Les jeunes leur préparent des assiettes et vont leur apporter. Nous goûtons les gâteaux et échangeons sur cette expérience ; les jeunes sont fier.e.s de leur réalisation! Iels se relaient pour approvisionner la pile de crêpes.

D'autres qui traînaient sous le porche de la bibliothèque viennent nous demander des crêpes. Réticent.e.s au début à l'idée de participer, iels finissent par se prêter au jeu de les cuire elle-eux-mêmes. Certain.e.s jeunes vont même tenter de faire sauter leur crêpe... Et ça marche!



Aujourd'hui, le 09 août 2022, je propose à Ewan et Dimitry un défi smoothie sur la commune de Montreuil-sur-Ille : partir de rien (excepté un blender et la caisse d'outils de cuisine) et réussir à se faire des smoothies pour le goûter ! Cela suppose donc de récolter des fruits, soit par cueillette soit par le porte à porte et de trouver de l'électricité pour y brancher le blender. J'aime particulièrement ce type d'activité car il crée inévitablement des rencontres passionnantes !

Les jeunes sont motivés par le porte à porte ! Nous nous trouvons dans leur commune, ils connaissent bien le coin. Ils ont l'intuition que nous pourrions trouver une prise électrique derrière la mairie. Nous allons voir : bingo ! On ne sait pas si elle marche mais nous avons déjà une piste pour brancher notre blender. Ensuite, je les suis dans une résidence de la commune : Nous apercevons de nombreuses portes donc plein de rencontres potentielles ! Je leur avais proposé de trouver des éléments que l'on pourrait troquer, mais les jeunes ont préféré y aller sans, confiants de pouvoir obtenir des fruits par le seul fait d'en demander.

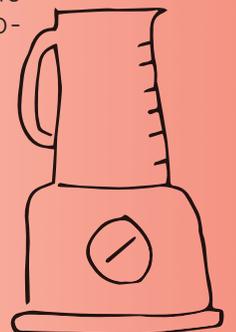
Les premières tentatives ne sont pas une réussite. Beaucoup de gens disent ne pas avoir de fruits. Beaucoup de portes ne s'ouvrent même pas. Puis, notre chance tourne ! Une femme nous sourit de sa fenêtre et semble très avenante, elle nous propose de nous donner un coup de main. Nous lui parlons de notre défi, elle n'en est pas surprise car elle a déjà rencontré auparavant des jeunes du G.P.A.S dans la commune. Elle nous propose de revenir une fois tous les fruits collectés pour nous donner des fruits rouges de son congélateur et mixer notre récolte. Mission électricité validée !



Nous poursuivons notre route. La témérité des garçons à parler à des inconnu.e.s fluctue de porte-en-porte. Parfois, l'un encourage l'autre, parfois ils n'osent plus et je leur donne un coup de pouce. Ils n'en démordent pas pour autant de vouloir trouver des fruits par le biais du porte à porte. Rapidement la motivation se ravive. Une ancienne du village nous ouvre, accueille notre demande avec sympathie. Dimitry lui fait penser à son petit-fils, elle appelle son mari pour qu'il vienne constater la ressemblance. Nous repartons avec un bon sac de prunes de leur jardin. Par la suite, nous troquons quelques prunes contre différents fruits : myrtilles du jardin, nectarines, abricots. Nous finissons notre aventure en trouvant des mûres dans un buisson de la commune.

Place maintenant à la cuisine ! Nous retournons chez notre hôtesse. Nous nous mettons à couper les fruits, accompagnés des trois enfants de la maison. Malgré la différence d'âge entre les deux groupes le contact passe bien, l'ambiance est à la bonne humeur et à la convivialité !

Viens le temps de mixer le tout ! Un smoothie rose flashy apparaît ! C'est une découverte culinaire pour la moitié du groupe qui ne connaissait pas les smoothies ! À nos verres... Goûtons !



TOC
TOC
TROC
TOQUE !
ET TOC !



Noémie, pédagogue installe quelques éléments pour être repérée

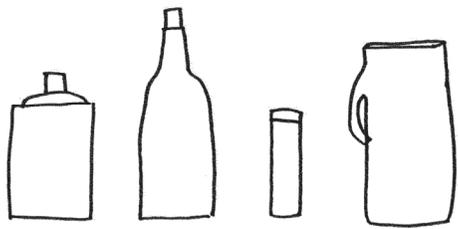
ON ATTEND LES JEUNES
À LA SORTIE DU CAR AVEC
DE LA PÂTE À CRÊPES

on crée un
abri contre
le vent



on se
réchauffe
avec du
chocolat

ON LES INVITE À FAIRE
DES CRÊPES POUR SE RENCONTRER



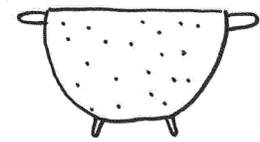
Elouann attentif à la cuisson des prunes pour faire une bonne confiture, à Saint-Symphorien, le 1er août 2019



Enzo, Kelig, Léa et 7 autres jeunes profitent du goûter improvisé élaboré grâce au jeu de troc, à Andouillé-Neuville, le 16 octobre 2021



Elsa et Maëlle cherchent des fruits rouges pour la confection d'une tarte, à Mouazé, le 29 juillet 2020



Confection d'une tarte tatin avec Samuel, Daviti et Théophile, à Saint-Germain-sur-Ille, le 14 octobre 2020



FAIRE AVEC LES MOYENS DU BORD

Claude Lévi Strauss (1908 - 2009), ethnologue français
Dans son livre *La Pensée Sauvage* il décortique le concept de bricolage où il oppose l'action de l'ingénieur avec celui du bricoleur. "La règle de son jeu est de toujours s'arranger avec les «moyens du bord (...)». Les éléments sont recueillis ou conservés en vertu du principe que «ça peut toujours servir (...) Sans jamais remplir son projet, le bricoleur y met toujours quelque chose de soi».

INVESTIR LE
PAYSAGE, LES
RUES, LES PLACES

AVEC DES ~~SI~~
SCIES
ON PEUT TOUT FAIRE!

LOW
TECH

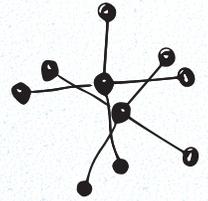


Maëva s'aide d'une pierre pour casser des noisettes. Elles serviront à la confection d'une pâte à tartiner, le 22 septembre 2021 à Sens-de-Bretagne

Adrien confectionne son rocket stove, Vieux-Vy-sur-Cousnon, le 29 Octobre 2021

La bidouille

LE VÉLO-MIXEUR



C'est fin 2018, lors de la semaine de la mobilité et la journée PARTAGE TA RUE à La Mézière que nous découvrons avec Arthur, Awen et Kelig un dispositif ingénieux: L'utilisation du mécanisme d'un vélo pour actionner un blender et ainsi mixer des fruits. L'idée est originale, les jeunes, des bricoleurs en herbe, venaient de trouver une nouvelle inspiration pour du bricolage.

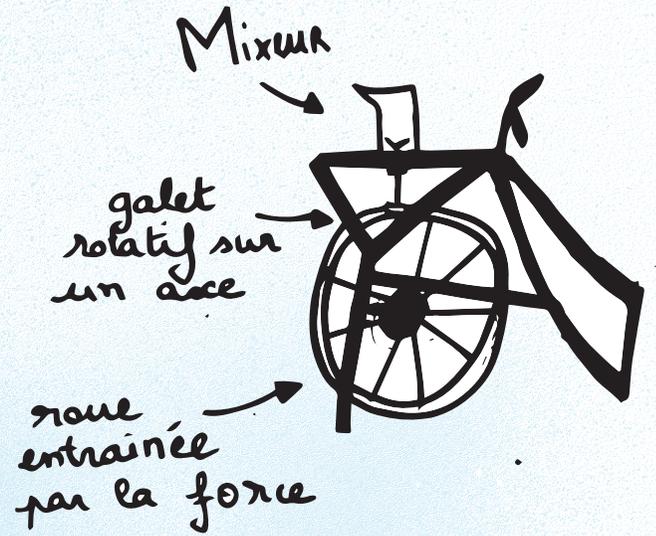
Et puis, le processus de création est lancé et consiste à:

- S'inspirer et tester
- Être conseillé
- Noter, esquisser
- S'équiper
- Bricoler, tâtonner, ajuster
- Décorer

Et puis, pédaler, déguster, recommencer...

*le vélo d'apartement
dégoté a emmaüs*

FACILE??



Merci à Awen, Kelig, Arthur, Benjamin, Dimitry, Alexis, Paul, Léa B., Samuel B., Dorian B., Enzo, Adrien, Maëva C., Eliez et Eythan.
Landry, Régis, Marion et La communauté Emmaüs d'Hédé-Bazouges

TADA!!



Lors des animations « cuisine de rue », l'utilisation du four des habitant·e·s est un sacré coup de pouce pour la cuisson des gâteaux, cookies et tartes confectionnées par les jeunes. Comment ferions-nous sans ? Pour gagner en autonomie, pourquoi ne pas fabriquer un four nous-même ? Un four du dehors, mobile et sans électricité.



ÇA CHAUFFE



NE PLUS
Avoir
BESOIN
D'ÉLECTRICITÉ



ET LÀ

Merci à Noëllie, Jérémy, Kelig, Hugo,
Lucie, Pacifique, Haïlé, Nora et Agathe.
Claude, Hubert et la famille Valomet

LE ROCKET STOVE*

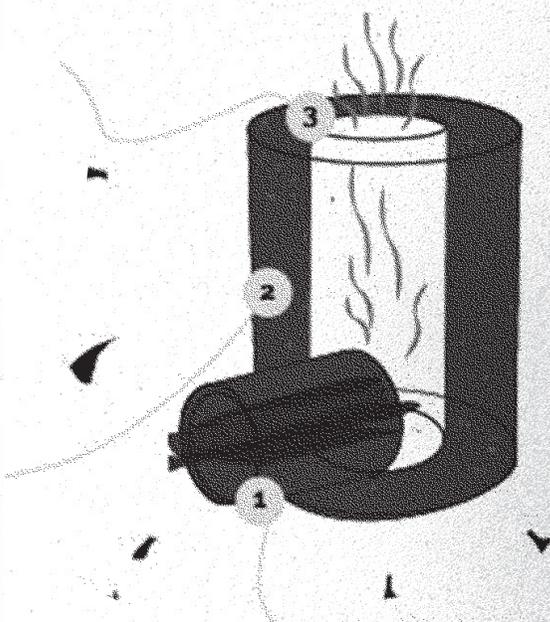
GRATUIT
FACILE

En 2022, après avoir découvert l'utilisation d'un rocket stove lors d'un atelier de rue, l'envie de créer ce nouveau type de cuisson low-tech émerge chez les pédagogues.

Et si le rocket stove remplaçait l'utilisation de notre réchaud à gaz?

Après quelques petites recherches sur une fabrication simplifiée de rocket stove et avoir rassemblé le matériel, trois jeunes sont conviés à bricoler le temps d'un après-midi.

Adrien, Kelig et Eliez répondent positivement à l'invitation. L'atelier est installé en extérieur pour l'occasion. Après avoir sorti le matériel nécessaire et présenté à l'aide d'un tuto les étapes de fabrication, nous nous mettons au travail. Munis de scies, pinces, les garçons transforment des boîtes de conserve en rocket stove. Chacun confectionne le sien. Un autre, au format un peu plus gros, est également fabriqué pour l'association. Ce dernier servira pour des animations de cuisine de rue: fondre du beurre, du chocolat, faire un chocolat chaud en hiver...



* POÊLE À BOIS
ARTISANAL





Romain, Loukas et Izy découvrent la récolte de la sève de bouleau à Guipel, le 6 mars 2020



Le rocket stove attire du monde lors de son utilisation à l'Assemblée Générale, le 14 mai 2022 à St Médard-sur-Ille

Toute l'équipe du G.P.A.S Val d'Ille-Aubigné tient à remercier

Les jeunes ayant participé aux activités exposées (photo ou récit) dans l'ouvrage :

Jocelyn, Baptiste, Maëva, Yaëlle, Erell, Sydney, Kelig, Tess, Abigaël, Eliez, Iuliann, Madalena, Virgile, Tysem, Maëlle, Alicia, Daviti, Noëllie, Gwen, Félicie, Théophile, Axel, Hugo, Katell, Tifenn, Benjamin, Mathurin, Adèle, Esteban G., Esteban M., Romain, Enzo, Dimitry, Evan, Salvina, Ewan, Léa, Esteban J., Ewen, Ylann, Océo, Yanis, Nina, Maiwenn, Lina, Siméon, Joseph, Barnabé, Louann, Loudvig, Lucas, Valentin, Amandine, Alice, Elise, Anouk, Lison, Adrien, Pacifique, Lucie, Ugo, Elsa, Morgane, Elouann, Samuel B., Samuel L., Jérémy, Nora, Hailé, Loukas, Noé

Les jeunes ayant participé à des activités dans le cadre de ce projet mais n'apparaissant pas dans l'ouvrage (depuis janvier 2019) :

Ilona, Liny, Enzo, Lilou, Mathilde, Gatien, Kelig J., Nathan, Célia, Noah, Lucas, Yuna, Isis, Merlin, Perec, Arthus, Maëlia, Stevan, Noam, Jean-Baptiste, Edwina, Tristan, Laurent, Manon, Ludivine, Arthur, Maxime, Pierre, Charly, Noham, Alexis, Achille, Louise, Anna, Léa B., Léa L., Adrien, Marin, Julie, Nino, Tom, Arthur, Zoé, Arthur, Gaetan, Kaeli, Efflamm, Gwendoline, Jessica, Jean, Sacha, Arnaud, Océane, Aedan, Lorenzo, Héréata, Leïna, Maia, Colombe, Malou, Gabriel, Dov, Clément, Enzo, Agathe, Erwann, Mona, Bertille, Leyson, Ethan, Alvina, Salpa, Myrtille, Théo, Julie, Gwenael. G, Evan, Lorenzo, Ursula, Mathieu, Mathis, Emeline, Pedro, Rebecca, Maïlisse, Mayline, Mathys, Dylan, Charlotte, Léo, Movla, Lilou, Guillaume, Anelle, Lili, Liam, Louann, Alexandre, Ambre, Tyfenn, Timéo, Loan, Anaïs, Titouan, Romero, Lucas, Ewen, Enzo, Noé, Noah, Léanne, Alice, Abigaëlle, Dorian, Raphael, Paul, Awen, Deilly, Léanne

Les personnes (professionnelles, amatrices, passionnées) qui ont partagé leur savoir, leur expérience, qui ont donné de leur temps ou nous ont accueilli.e.s :

M. Arnaud Delaroque (Anti-Gaspi), Alain Mercier (Au Fenouil), Candice Petit clair et Louis Maillard (Le Champ de Patate), Anne-Laure et Gaëtan (Ferme du P'tit Gallo), Pierre-Jo et les bénévoles de l'association L'Ecot Pain du Fournil, Etienne Lehuger et Jean-Charles (Les Vergers de l'Ille), Bernard (habitant de Feins), Jacques Charpentier (habitant de La Mézière), Landry Marie (habitant de Saint-Symphorien), Régis (habitant de Andouillé-Neuville), Julien Hamon (pédagogue au G.R.P.A.S)

Les membres du conseil d'administration de l'association, qui soutiennent les pédagogues et les accompagnent dans leurs initiatives.

Les partenaires financiers et institutionnels

Les financeurs du projet :

La communauté de communes du Val d'Ille-Aubigné
La Voix De l'Enfant (fédération de 82 associations)
Le Service Départemental à la Jeunesse, à l'Engagement et aux Sports (SDJES)

Les financeurs de l'association :

La communauté de communes du Val d'Ille-Aubigné
La Caisse d'Allocation Familiale dans le cadre d'une aide au poste PS Jeunes (Prestation de Service Jeunes)
L'Etat dans le cadre d'une aide au poste F.O.N.J.E.P (Fond National Jeune Education Populaire)





Aux actions de terrain

Les pédagogues de l'espace public : Marie Dryll, Diane Rabreau, Noémie Le Lu, Ariane Chopani, Sébastien Riollier, Charly Zumelzu, Maude Henry, Adeline Menargues, Louise Rupin

Rédaction

Ariane Chopani, Charly Zumelzu, Adeline Menargues

Préface

Gurvan Bricaud, animateur/pédagogue de rue pour l'association *Tous les Maquis*

Conception graphique & dessins

Sébastien Riollier

Crédits photos

G.P.A.S Val d'Ille-Aubigné

Édition & réalisation

G.P.A.S Val d'Ille-Aubigné

1 place du marché

35250 Saint-Aubin-d'Aubigné

Avec l'aimable relecture d'Anaïs Massot, chargée de formation & coordination réseau, association G.P.A.S Bretagne ainsi que Anne-Catherine Pivard, Edith Mazel, Eleonora Banovich, Laura Boutier, Marion L'Helguen, sympathisantes de l'association

Impression

Édicolor, Bain-de-Bretagne

Imprimé en 500 exemplaires sur papier recyclé

ISBN 978-2-9526918-9-5

Dépôt légal : mai 2023



