

Journée financée par :



## JOURNÉE D'ÉCHANGES ENTRE PROFESSIONNELS DE L'INTERVENTION SOCIALE ET DE L'ÉDUCATION À L'ENVIRONNEMENT

« Unir nos envies et nos compétences pour une alimentation saine et accessible pour tous »

**Jeudi 17 janvier 2019 - Centre socio-culturel CAF du Chemin vert à CAEN**

### CONTEXTE

Partant du postulat que les discours et actions sur l'environnement semblent avoir souvent exclu une partie de la population, on constate qu'en réalité, au fur et à mesure des années, les demandes d'intervention en sensibilisation à l'environnement auprès de nouveaux publics sont croissantes.

Les membres du GRAINE Normandie, réseau d'Acteurs de l'Éducation à l'Environnement et au Développement Durable (EEDD), développent une **éducation à l'environnement pour tous**, considérant que tous les publics doivent pouvoir rejoindre les enjeux de société d'aujourd'hui.

Amenés de plus en plus à intervenir à la demande de professionnels du secteur de l'intervention sociale, certains acteurs du réseau GRAINE ont émis le souhait d'organiser une rencontre interprofessionnelle en vue de mieux identifier leurs métiers, leurs besoins et permettre l'échange faisant valoir le fait qu'une acculturation réciproque pourrait faire apparaître des complémentarités très intéressantes.

En effet, s'il apparaît au premier abord que les publics dits « fragilisés » ont bien d'autres priorités à gérer que les questions environnementales, on voit se développer des interventions de la part des deux secteurs d'activité qui agissent en direction de ces publics sur des thématiques communes : énergie, mobilité, alimentation en sont des exemples.

Si les approches et les angles d'intervention diffèrent en fonction du professionnel qui intervient, il est intéressant de se questionner sur les possibilités qu'offrirait un croisement de compétences entre les professionnels des deux secteurs : acculturation des professionnels de l'EEDD aux publics de l'intervention sociale ; acculturation des professionnels de l'intervention sociale aux enjeux de l'environnement.

C'est ainsi qu'est née l'idée d'un temps d'échanges interprofessionnel permettant notamment de vérifier si l'EEDD est un vecteur de lien social ?

# FINALITÉS ET OBJECTIFS

**Finalité** : Permettre aux publics dits «fragilisés» de disposer des moyens d'agir au quotidien sur leur alimentation (en lien avec la santé, la protection de l'environnement dans un budget contraint)

## **Objectifs de la journée d'échanges :**

- Acculturer et favoriser les passerelles entre les acteurs sociaux et EEDD
- Proposer des ressources et outiller les acteurs des deux secteurs d'activité
- Transmettre des notions clés et identifier des freins et leviers à la réussite de projets

# LA JOURNÉE D'ÉCHANGES

La journée s'est déroulée le jeudi 17 janvier 2019 de 10h à 16h30 au Centre socio-culturel CAF du Chemin vert à CAEN.



Au programme de la journée :

## **Des témoignages :**

- **Épicerie sociale L'Epi vert** sur « *La qualité et le bien-être au cœur du projet* »
- **Centre de ressources en environnement de Chambray** sur « *Interventions auprès de jeunes de mission locale et des familles d'un centre social* »
- **Association Itinéraires** sur « *La formation des intervenants* »



## **Un repas :**

Confectionné avec des habitants d'un quartier sensible accompagné du témoignage de l'association « **Sauvage sur un plateau** », qui propose un lieu associatif et participatif, ouvert à tous, qui est à la fois un restaurant et le

quartier général d'une programmation d'ateliers et d'événements culturels autour de l'alimentation durable, dans le quartier de la Grâce de Dieu de Caen.

#### Des ateliers :

- « Freins et leviers pour aborder la question d'une **alimentation saine et accessible à tous** avec les publics dits fragilisés ? »
- « Freins et leviers pour **intégrer les notions environnementales** dans les interventions auprès des publics dits fragilisés » ? »

24 personnes des deux secteurs d'activité ont participé à cette journée.  
11 personnes du secteur social et 13 de celui de l'éducation à l'environnement, ce qui a permis un bon équilibre dans les échanges.

## LES TÉMOIGNAGES ET ÉCHANGES

---

Les 3 témoignages du matin ont fait ressortir différentes caractéristiques des lieux de vie et des publics avec lesquels les associations travaillent :

[Document joint 1 : Témoigne retranscrit de l'Épi vert]

[Document joint 2 : Présentation du Centre de ressources en environnement de Chambray]

#### **Quartier urbain défavorisé** [Témoignage Epi vert]

Quand on parle d'environnement ce dont on parle, c'est d'abord du quartier en zone prioritaire, laissé à l'abandon, considéré différemment des autres quartiers.

Les caractéristiques de ces quartiers font vivre des injustices aux personnes et familles qui y vivent :

- salubrité des logements ;
- pas d'isolation phonique ;
- vétusté des installations d'électricité et de plomberie ;
- atmosphère de violence et de saleté ;
- très peu de verdure...

Ces nuisances vécues au quotidien causent de dégâts psychologiques sur les personnes, « *parce qu'il s'agit bien du quotidien environnemental de ces familles. Un environnement brutal, sans fleur et sans douceur.* »

#### **Milieu rural** [Témoignages CREE de Chambray]

En milieu rural, malgré un environnement plus verdoyant, les publics précaires sont très « déconnectés » de la nature. Mais ce constat est fait de façon plus générale pour tout type de personne qui vit à la campagne et en ville.

#### **Spécificités des personnes en situation de précarité**

De façon générale, quelque soit le milieu dans lequel elles vivent, l'alimentation est la variable d'ajustement financière. Leur « reste à vivre » est inférieur à 5€/jour/personne.

Les personnes en situation de précarité passent plusieurs jours à s'approvisionner (alors que la plupart des gens le font en 1 clic), étant contraintes d'aller dans des endroits où elles pourront trouver de quoi nourrir leur famille en dépensant le moins possible.

Elles sont touchées dans leur dignité et peuvent ressentir de la honte à devoir être aidées, d'avoir recours aux banques alimentaires et aux dons, de se montrer dans ces endroits.

De façon générale, les personnes en situation de précarité ont la même sensibilité que n'importe qui en ce qui concerne les questions environnementales. Comme pour tout public, il y a les personnes sensibilisées et celles qui le sont moins, elles peuvent toutes avoir un niveau différent de conscience, de prise en compte dans leur vie au quotidien que n'importe qui d'autre. Elles ont les mêmes peurs des conséquences sur leur santé, elles sont conscientes des effets néfastes des pesticides. Elles partagent les mêmes interrogations politiques, voient les

mêmes images à la télévision, et partagent les mêmes inquiétudes sur le réchauffement climatique. Il est important de comprendre que oui, elles ont d'autres priorités à gérer et notamment celle de se nourrir, mais, que toutes ces personnes ont le mêmes rapports aux problématiques environnementales que l'ensemble de la société.

De la même manière leur rapport à l'alimentation et surtout à la cuisine est le même que pour d'autres personnes. Certaines savent cuisiner et d'autres ne cuisinent pas du tout. Il est donc important de savoir où en est chacun par rapport à cela.

### **Centres d'accueil** [Témoignage association Itinéraires]

Dans le cadre de l'accueil de demandeurs d'asile ou de victimes de violences, les préoccupations premières sont bien ailleurs que sur le thème de l'alimentation. Les priorités se situent dans la recherche de sécurité et notamment la possibilité d'avoir un toit sur la tête. Pour ces personnes, et pour les centres d'accueil, le budget consacré à l'alimentation est encore plus faible descendant à 2,5€/jour/personne et la marge de manœuvre est toute petite. Cependant, l'alimentation est un réel facteur de bien-être pour les personnes accueillies. Il faut faire revenir les « bonnes odeurs de cuisine » dans ces lieux d'accueil.

Pour ce faire, le rôle des maîtresses de maison est très important, leur propre sensibilité à l'alimentation et à la cuisine permet d'amener de la convivialité et une forme d'accueil chaleureuse tout en prêtant une attention particulière à la qualité des repas proposés. Le cuisine peut également être un lieu de rencontre des personnes accueillies. Souvent de cultures différentes, leur permettre de cuisiner ensemble les produits occidentaux pour la réalisation de plats de leur pays est un vecteur de bien-être.

### **La formation des intervenants** [Témoignage association Itinéraires]

Un partenariat de longue date entre l'association Itinéraires et le CTCR Normandie a permis de travailler la question de la formation des travailleurs sociaux aux questions alimentaires. Il apparaît fondamental que la question d'une alimentation saine et accessible à tous soit d'abord intégrer dans les préoccupations des intervenants pour qu'elles soient prises en compte tout au long de leur parcours professionnel ensuite.

Ainsi, un projet de développement d'un module sur l'alimentation dans le cadre des formations dispensées à l'IRTS est en cours. L'objectif étant de sensibiliser les futurs travailleurs sociaux et formateurs à la thématique de l'alimentation comme un thème fondamental.

En outre, un module d'e-learning va également être développé portant sur la qualité de l'alimentation, des modes de productions jusqu'à la problématique du budget.

L'association Itinéraires souhaite intégrer l'alimentation dans son projet d'établissement. Faisant le constat que 80 % des maîtresses de maison font leurs courses en grande distribution, l'association organise des modules de formation à base de visites de lieux où acheter des denrées en circuit court, d'apports de connaissances sur la diététique et sur l'agriculture biologique. Car, même si la marge de manœuvre pour agir sur les budgets disponibles pour l'alimentation est faible, les structures peuvent faire le choix de privilégier l'alimentation et probablement est-il également possible de faire des liens entre les structures sociales afin de réfléchir à optimiser les coûts en regroupant les achats.

### **Comment les intervenants parlent-ils d'alimentation avec ces publics ?**

Le thème de l'alimentation peut être abordé de différents angles, et même s'il est intéressant de permettre aux personnes d'approfondir leurs connaissances à propos de l'importance d'une alimentation saine, il faut avant cela répondre au besoin primaire de se nourrir.

Pour ce faire, différents éléments sont à prendre en compte dans les interventions pour créer un environnement propice à l'échange :

- La convivialité
- La qualité de l'accueil
- Être dans un rapport d'égal à égal entre l'intervenant et son public
- Ne pas avoir d'a priori sur le public
- Permettre à tous de faire des propositions, de participer à la création des activités

- Permettre un retour aux fondamentaux/lien à la terre
- Budget, alimentation locale, santé, nutrition, environnement, tout est lié !
- Chercher à surprendre, à s'interroger
- Développer la capacité à avoir un regard critique
- Questionner le groupe sur des exemples concrets
- Utiliser la Nature comme support
- Provoquer des échanges autour des différentes culture et des habitudes culinaires

## LES ÉCHANGES

---



Beaucoup de questions ont été posées et les échanges entre participants ont permis de faire ressortir des éléments de conseils :

- La prise en compte du rapport à la cuisine des personnes est essentielle : On ne fait pas passer une personne qui ne cuisine pas du tout à des habitudes de tout faire soi-même du jour au lendemain.
- Comme tout le monde, certains cuisinent et d'autres pas du tout. Il est nécessaire de laisser la place à une période de transition. Un des leviers est de passer par des dégustations et de la découverte culinaire, les goûts et les saveurs, pour donner des idées.
- Les personnes en situation de précarité n'ont pas plus envie de « manger des restes » (Dons) que n'importe qui. Il est important de leur permettre de choisir leur alimentation pour permettre la qualité.
- Les ateliers cuisine sont une bonne idée mais ne fonctionnent pas vraiment. Il est important de les rattacher à un événement particulier, de les inscrire dans autre chose. Les personnes ne s'inscrivent pas aux ateliers cuisine s'ils n'ont pas d'autre sens que de faire de la cuisine.
- Notion de circuit court = maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur.
- Importance de créer du lien entre les structures sociales d'un même territoire. Jardin d'insertion et épicerie sociale par exemple.
- Travailler sur la notion de « PRIX JUSTE ». Dans un contexte où le budget est inférieur à 5€/jour/personne et que l'alimentation devient la variable d'ajustement du budget d'une famille, il est important de faire prendre conscience que bien manger n'est pas gratuit. Les personnes ne doivent pas croire qu'il est possible de bien manger sans argent. Expliquer les modes de production permet cette prise de conscience.

## « Freins et leviers pour **aborder la question d'une alimentation saine et accessible à tous** avec les publics dits fragilisés ? »

FREINS	LEVIERS
<p><b>Le contexte personnel :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Environnement familial</li> <li>• Ne jamais avoir appris à cuisiner</li> <li>• Les régimes alimentaires/les habitudes alimentaires/les habitudes de consommation/les croyances</li> <li>• L'accessibilité à l'information</li> <li>• Les préjugés / Manque d'intérêt pour ces questions (« C'est moins bon, je n'aime pas le vert, c'est triste »)</li> <li>• le coût de la viande et du poisson</li> <li>• Les représentations véhiculés par la publicité, les marques</li> <li>• Les stéréotypes négatifs associés à certains aliments</li> <li>• L'acculturation aux produits industriels</li> <li>• L'alimentation n'est pas une priorité par rapport au quotidien</li> </ul> <p><b>L'accès aux publics :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Où et comment capter les familles ?</li> <li>• Difficile de travailler sur la durée</li> <li>• Isolement des publics</li> </ul> <p><b>L'approvisionnement :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enjeux de transport et mobilité des personnes vers les lieux d'approvisionnement / Autonomie des personnes et des jeunes</li> <li>• Méconnaissance des lieux d'approvisionnement en circuit court</li> <li>• Manque de soutien aux petits producteurs/pas assez d'offres</li> <li>• Standardisation de l'alimentation</li> </ul> <p><b>Les aliments :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Méconnaissance des apports nutritionnels des aliments</li> <li>• Manque de lien avec la terre (Rupture avec la nature)</li> </ul> <p><b>Le budget :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prix des produits</li> <li>• Équipement pour cuisiner</li> </ul> <p><b>Les structures intervenantes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manque de moyens pour les structures et les</li> </ul>	<p><b>Le contexte pour donner envie :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Développer les pratiques collectives (cuisine, courses, rencontres)</li> <li>• Créer des temps conviviaux, des repas partagés</li> <li>• Créer des temps de plaisir, des émotions positives, du bien-être</li> <li>• Travailler sur la gourmandise, la découverte des saveurs</li> <li>• Permettre les partages</li> <li>• Rester dans la simplicité et dans la variété</li> <li>• Instaurer un rituel autour du repas</li> <li>• Aborder le thème via une multitude d'approches éducatives.</li> </ul> <p><b>Les contenus :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aborder la question de la santé de la famille, des enfants</li> <li>• Partir des habitudes alimentaires pour trouver des alternatives simples</li> <li>• Aborder les questions nutritionnelles et l'équilibre alimentaire</li> <li>• Faire déguster dès le plus jeune âge</li> <li>• Amener les personnes sur les lieux de production locaux, rencontrer les acteurs de la production</li> <li>• Sensibiliser à l'environnement / recréer le rapport à la nature, à la saisonnalité</li> <li>• Faire des propositions multiples (pluri-activités)</li> <li>• Montrer des exemples (évolution positives en cuisines scolaires)</li> <li>• Amener des informations via plusieurs acteurs</li> <li>• Permettre aux personnes d'être dans le FAIRE (Jardinage, disco-soupe)</li> </ul> <p><b>S'appuyer sur les dispositifs existants :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantie jeune en mission locale</li> <li>• Développer des réseaux de production locale</li> <li>• Mutualiser les lieux d'approvisionnement de produits sains</li> <li>• Développer une communication sur les expériences locales (production, dégustation, projets existants)</li> </ul> <p><b>Les intervenants :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Besoin de plus d'animateurs sur le terrain</li> <li>• Former les intervenants pour qu'ils puissent</li> </ul>

projets <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trop peu de sentiment d'efficacité des intervenants</li> <li>• Manque de concertation entre les structures / isolement</li> </ul>	mieux accompagner/mieux former/mieux éduquer
--	--

« Freins et leviers pour **intégrer les notions environnementales** dans les interventions auprès des publics dits fragilisés » ? »

FREINS	LEVIERS
<p><b>Contexte national :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'environnement n'est pas une préoccupation politique majeure</li> <li>• De plus en plus de monde en situation de précarité (« à nourrir/à loger ») = les questions environnementales ne sont pas prioritaires</li> </ul> <p><b>Psychologiques du public :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Non disponibilité des publics lors de la rencontre</li> <li>• Pas de demande/pas une priorité pour eux</li> <li>• Publics en situation d'urgence face à un besoin &gt; s'alimenter.</li> <li>• Faut-il augmenter la charge mentale de ces publics ?</li> <li>• La perception de l'animateur par le public (animateur EEDD = écolo militant / bobo)</li> </ul> <p><b>Posture et connaissances de l'intervenant :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Par quelle entrée aborder la question environnementale ?</li> <li>• Manque de connaissances, de vulgarisation, donc de légitimité</li> <li>• Comment ne pas faire culpabiliser les personnes ?</li> <li>• L'intervenant vit souvent dans un autre milieu socio-culturel : il doit s'adapter.</li> </ul> <p><b>Facteur temps :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Projets trop courts / inefficacité du « one shot »</li> </ul>	<p><b>Posture et connaissances de l'intervenant :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rester dans de la simplicité d'animation</li> <li>• Partir des publics, de leur vécu, leurs savoirs, leur culture : les valoriser et montrer ce qu'ils font déjà.</li> </ul> <p><b>Les outils/contenus :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Outils pédagogiques existants et faciles d'appropriation : « L'épée dans le plat » ; « Qui veut gagner des millions d'économies »...</li> <li>• Activités pluri-disciplinaires</li> <li>• Créer de l'événementiel populaire</li> <li>• Actions de retour à la terre et actions très concrètes</li> <li>• Rencontres de producteurs</li> <li>• Replacer les personnes dans leur rôle citoyen/leur permettre d'être acteur</li> </ul> <p><b>Développer des partenariats entre les professionnels :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Partager les pratiques</li> <li>• Partager les réseaux et les connaissances</li> </ul>

## TEMPS DE BILAN

### Quelles envies des participants ?

- Trouver un moment pour cuisiner avec les publics, manger ensemble en se donnant la contrainte du budget. Ceci était prévu mais n'a pu être mis en place ce jour avec les participants.
- Recevoir des références d'animations possibles à faire et un calendrier de formations.
- Se recontacter et mettre en place des échanges entre nous. Lever au moins ces freins là sur lesquels nous avons la main.
- Rencontrer des animateurs qui n'arrivent pas à travailler sur la question de l'alimentation ou qui ne le

souhaitent pas pour identifier leurs propres freins.

- Reconduire une autre journée, continuer à faire des actions multi-secteurs, informer de manière plus large et valoriser les initiatives qui existent.

## LISTE DES PARTICIPANTS

PRÉNOM	NOM	STRUCTURE	COMMUNE	EMAIL
Monsieur	BERTHILIER	AIFST	CAEN	<a href="mailto:fpr.aifst@orange.fr">fpr.aifst@orange.fr</a>
Raphaële	BIROT	Individuelle	CAEN	<a href="mailto:raphaellebirot@hotmail.fr">raphaellebirot@hotmail.fr</a>
Yann	BOURDIEL	stagiaire Dejepts Territoires et réseaux	DUCEY	<a href="mailto:yannbourdiel19@gmail.com">yannbourdiel19@gmail.com</a>
Béatrice	CHEVALIER	Centre Socio-Culturel CAF Chemin Vert - 17 rue Pierre Corneille	14000 CAEN	<a href="mailto:beatrice.chevalier@cafcaen.cnafmail.fr">beatrice.chevalier@cafcaen.cnafmail.fr</a>
Emilie	DA SILVA	CREPAN / REGAL de Normandie	CAEN	<a href="mailto:emilie.dasilva@crepan.org">emilie.dasilva@crepan.org</a>
Michèle	DUBOIS	Les petits débrouillards	CAEN	<a href="mailto:michele.siobud@orange.fr">michele.siobud@orange.fr</a>
Quentin	FRÉNEHARD	Les petits débrouillards	CAEN	<a href="mailto:quentin.frenehard@debrouillonet.fr">quentin.frenehard@debrouillonet.fr</a>
Cécile	GASCOIN	Territoire de Granville terre et Mer / REJOUETS	GRANVILLE	<a href="mailto:gedeancoincoin@laposte.net">gedeancoincoin@laposte.net</a>
Pascal	GILOIRE	CTRC Normandie	CAEN	<a href="mailto:ctrc@consonormandie.net">ctrc@consonormandie.net</a>
Stéphanie	GOMIS	le champ des possibles	ROUEN	<a href="mailto:animationslcdp@gmail.com">animationslcdp@gmail.com</a>
Anne-Marie	JOSSEAUME	Conseil départemental du Calvados	CAEN	<a href="mailto:Anne-marie.josseume@calvados.fr">Anne-marie.josseume@calvados.fr</a>
Ogier	MAILLARD	association les petits débrouillards	CAEN	<a href="mailto:o.maillard@lespetitsdebrouillards.org">o.maillard@lespetitsdebrouillards.org</a>
Anne-Marie	PLANCHOT KERMORVANT	GRAINE Normandie	HÉROUVILLE	<a href="mailto:a.planchotk@graine-normandie.net">a.planchotk@graine-normandie.net</a>
Emmanuelle	PRUNEAUD	GRAINE Normandie	HÉROUVILLE	<a href="mailto:e.pruneaud@graine-normandie.net">e.pruneaud@graine-normandie.net</a>
Isabelle	RAIMBOURG	CREE Lycée de Chambray	MESNILS SUR ITON	<a href="mailto:isabelle.raimboung@educagri.fr">isabelle.raimboung@educagri.fr</a>
Pascal	ROGUE	Centre socioculturel CAF du Chemin Vert	CAEN	<a href="mailto:pascalrogue@cafcaen.cnafmail.fr">pascalrogue@cafcaen.cnafmail.fr</a>
Morgane	SIMON	Territoire de Granville terre et Mer / REJOUETS	GRANVILLE	<a href="mailto:morganesimon@hotmail.com">morganesimon@hotmail.com</a>
Jean-Philippe	TURCAS	CREPAN	CAEN	<a href="mailto:Jean-philippe.turcas@outlook.fr">Jean-philippe.turcas@outlook.fr</a>
karen	YVAN	le champ des possibles	ROUEN	<a href="mailto:karen.yvan@gmail.com">karen.yvan@gmail.com</a>
Jean Luc	GODET	Itinéraires	CAEN	<a href="mailto:jlgodet@association-itineraires.fr">jlgodet@association-itineraires.fr</a>
Véronique	Lamblin	CREE du lycée de Chambray	MESNILS SUR ITON	<a href="mailto:veronique.lamblin@educagri.fr">veronique.lamblin@educagri.fr</a>
Marylin	Chaumont	Epi Vert	CAEN	<a href="mailto:lepivertcaen@orange.fr">lepivertcaen@orange.fr</a>
Maryvonne	Derrien	Epi Vert	CAEN	<a href="mailto:lepivertcaen@orange.fr">lepivertcaen@orange.fr</a>
Violaine		Sauvages sur un plateau	CAEN	<a href="mailto:sauvagessurunplateau@gmail.com">sauvagessurunplateau@gmail.com</a>