

LYCÉE NOTRE DAME LE
MÉNIMUR



ASSOCIATION LES
CUISINIERS SOLIDAIRES



**BILAN
2020-
2021**



VILLE ET VILLAGE DÉSIRABLES POUR L'AVENIR

"ENSEMBLE POUR MIEUX MANGER"

SOMMAIRE

Présentation du projet	Page 1
Calendrier	Page 3
Séance 1	Page 3
Séance 2	Page 4
Séance 3	Page 5
Séance 4	Page 6
Séance 5	Page 7
Séances 6, 7 et 8	Page 8
Paroles d'élèves	Page 9
Et la suite ?	Page 9
Les retombées du projet	Page 10
Et si c'était à refaire	Page 10
Remerciements	Page 11

PRÉSENTATION DU PROJET

CONTEXTE & OBJECTIF

La DREAL et le Rectorat de l'académie de Rennes ont conjointement lancé une expérimentation en 2020 dont l'objectif principal était de soutenir la mise en place d'une démarche d'expression des jeunes sur la qualité de leur environnement immédiat. L'association Les Cuisiniers Solidaires est l'un des 15 lauréats de cet appel à projet. Associée à des élèves du lycée Notre Dame Le Ménimur, l'association a accompagné les élèves dans leur réflexion sur ce que serait une « ville désirable pour l'avenir ».



QUI SONT LES PARTIES PRÉNANTES DE CE PROJET ?



Elèves : 16 élèves volontaires et élus « éco-délégués » au lycée Notre-Dame Le Ménimur à Vannes

Au sein du lycée Notre-Dame Le Ménimur, 40 élèves sont élus « éco-délégués ». 16 d'entre eux se sont investis dans ce projet.

Personne référente : Madame Delphine Eveno (animatrice de la vie scolaire)

L'association vannetaise créée en 2015, intervient dans plusieurs directions grâce à la cuisine participative

- sensibilisation/pédagogie autour de l'écocitoyenneté,
- partage/convivialité autour du plaisir de faire ensemble
- restauration du lien social autour de la rencontre et des échanges de savoirs.

L'idée est toujours de faciliter les échanges, d'imaginer ensemble des solutions pour le monde de demain, pour améliorer le "vivre ensemble" et le "mieux manger", de proposer des passerelles avec les producteurs locaux, les entreprises du territoire et les différents acteurs locaux (autres associations, initiatives proches).

Elue référente : Madame Karine SCHMID (élue déléguée à l'économie sociale et solidaire de la ville de Vannes)

Le livrable final est une vidéo au format court (5 minutes) qui revient sur l'année entre les lycéens et Les Cuisiniers Solidaires.

“ ENSEMBLE POUR MIEUX MANGER ”

La thématique retenue de cette réflexion est la consommation et la production responsable correspondant aux objectifs du développement durable suivants :

Objectif du développement durable - ODD
- N°12 :

1. Mettre en œuvre des modes de consommation et de production durables
2. Parvenir à une gestion durable des ressources naturelles
3. Réduire les déchets alimentaires
4. Instaurer une gestion écologique et rationnelle des produits chimiques
5. Réduire la production de déchets
6. Encourager les entreprises à adopter des pratiques viables
7. Diffuser les connaissances nécessaires au développement durable.



CALENDRIER

8 séances ont eu lieu depuis le lancement de l'appel à projet. Elles se répartissent de la manière suivante :

SEANCE N°1

Rencontre avec les élèves du Lycée Notre Dame Le Mérimur

- Présentation en classe de l'association Les Cuisiniers Solidaires
- Présentation des élèves. Quel est leur mode de consommation ? Jettent-ils facilement des aliments ?
- Énonciation des thématiques exploitables. Qu'aimeraient-ils aborder comme sujet ?
- Définition du rendu final attendu : Vidéo courte présentant les parties prenantes, la démarche mise en œuvre, les grandes lignes de l'état des lieux réalisé et les propositions d'amélioration. Ouverture possible sur tout autre support (Maquettes, dessins, photos...)
- Réflexion sur comment travailler la vidéo, le savoir-faire de chacun (Notion de montage), quel format choisir... A quoi devra ressembler le film ? Est-ce que chacun aurait un rôle précis tout au long du film ou chacun serait polyvalent ?
- Programmation des prochaines rencontres



SEANCE N°2

2- Suivi des actions des Cuisiniers Solidaires : Récupération des invendus et distribution solidaire dans le cadre de l'opération de porte-à-porte organisée par Les Cuisiniers Solidaires suite au confinement pour rompre l'isolement.

Les jeunes ont eu l'occasion de se mêler à l'équipe de bénévoles des Cuisiniers Solidaires et de se rendre, par paire, dans différents immeubles du quartier de Ménimur, avec des paniers de légumes et fruits récupérés. L'objectif était donc d'offrir les paniers aux personnes rencontrées en porte-à-porte mais, surtout de prendre le temps d'échanger, de créer un lien, d'orienter les personnes qui auraient besoin d'aide. Les jeunes ont pu rencontrer à cette occasion chacun une vingtaine de personnes isolées ou en précarité.

Ainsi, cette action est une manière de rendre les lycéens acteurs de l'éco-citoyenneté, de leur faire découvrir le monde du bénévolat, l'importance de la sensibilisation au gaspillage alimentaire, l'importance du lien social et de la solidarité.

Les retours des lycéens sur cette opération étaient très positifs : ils ont apprécié de se sentir utiles, de faire une action solidaire et d'éviter aussi le gaspillage alimentaire.



SEANCE N°3

3- Visite et interview dans une ferme familiale biologique toute jeune à Treffléan « Le Champ du Marais »

- Echanges avec les maraîchers travaillant sur place : notamment, Marine, jeune maraîchère, qui a pu expliquer tout son parcours avant d'en arriver là. En effet, elle s'est lancée dans cette nouvelle aventure après avoir passé des années dans un tout autre domaine. C'est une véritable reconversion et elle a pu partager tout le défi que cela représente et en même temps le bonheur qu'elle ressent de faire aujourd'hui une activité qui a du sens pour elle, qui lui plaît vraiment.
- Découverte de toutes les cultures présentes : pourquoi ces cultures-là ont été choisies ? quelle saisonnalité ? quel entretien ?
- Réflexions autour du défi pour le lancement d'un tel projet : beaucoup de paramètres à prendre en compte, trouver un terrain, des partenaires, se former, créer une société, prévoir le lancement des ventes, etc.
- Réflexions autour du mode de culture privilégié : agriculture paysanne, biologique, sans pesticides, éviter d'avoir à trop arroser, optimiser l'irrigation. Mise en place d'une serre non chauffée.
- Réflexions autour de la gestion du terrain, des qualités du sol
- Atelier pratique : plantations de pousses de salades par les jeunes dans les serres.

Retour des lycéennes : les lycéennes étaient enchantées par cette journée de découverte d'une ferme maraîchère, ravies de pouvoir échanger aussi simplement avec quelqu'un qui s'était lancé tout récemment dans ce projet. C'était également très inspirant pour des femmes d'échanger avec une femme entrepreneure !



SEANCE N°4

4- Visite du jardin partagé de Bernus

Rencontre avec Christine, la responsable bénévole de la parcelle des Cuisiniers Solidaires située dans les Jardins Familiaux de Bernus à Vannes. Cet après-midi a été l'occasion pour les élèves de découvrir la culture de nombreux légumes, d'herbes aromatiques ou encore de petits arbres fruitiers. Christine est revenu sur le cycle de vie d'un légume et sur l'entretien que nécessite une telle parcelle.



SEANCE N°5

5- Suivi des actions des Cuisiniers Solidaires : atelier cuisine

Les élèves ont assisté et aidé les bénévoles des Cuisiniers Solidaires lors d'un atelier cuisine avec des aliments invendus. Le légume cuisiné était la courge. L'objectif était de faire découvrir aux élèves une recette sucrée incluant la courge et leur faire connaître ce légume méconnu. Des gâteaux à la courge ont été réalisés et le résultat a été offert à une bénévole de l'association dans le besoin. Une soupe a également été réalisée. Tous ont été agréablement surpris du résultat final, et tous ont apprécié !



SEANCES N°6, 7 & 8

5- Réalisation de la vidéo finale

Ces séances, qui se sont déroulées au sein du lycée Notre Dame Le Ménimur ont été l'occasion pour la nouvelle équipe salariée des Cuisiniers Solidaires de retracer l'historique du projet et de refixer les objectifs concernant le livrable.

Les élèves sont d'abord revenus sur l'ensemble des séances, et ont rassemblé les photos et vidéos qu'ils avaient réalisés. Par la suite, un plan a été réalisé pour le déroulé de la vidéo. Chaque élève a précisé les points qu'il souhaitait aborder dans la vidéo. Il a été choisi de diviser la vidéo en deux grandes parties : un retour d'expériences sur les séances et rencontres puis leurs projections et idées sur l'avenir.

Le temps qui nous était imparti était serré, notamment suite aux restrictions sanitaires qui avaient décalé le projet. Au regard de ce délai et du nombre de séances restantes, il a été décidé de faire appel à Erwan Le Luhern, bénévole de l'association et auto-entrepreneur vidéaste.

Avec l'aide d'Erwan, les élèves ont d'abord choisi les images et vidéos qu'ils avaient réalisé tout au long de l'année. Par la suite, en partant du plan qu'ils avaient préparé pour le contenu de leur vidéo lors de la séance précédente, chaque élève a tourné un témoignage et a parlé de ses idées sur la vision de leur futur cadre de vie.

La dernière séance a permis le montage final de la vidéo, auquel les élèves ont participé, avec l'aide d'Erwan.



PAROLES D'ÉLÈVES

« POURQUOI ON NE PEUT PAS REDISTRIBUER LA NOURRITURE NON-CONSOMMÉE AU SELF ? »

« EST-CE QUE JE POURRAIS REVENIR CUISINER AVEC VOUS POUR AIDER DES GENS DANS LE BESOIN ? »

« LES CHIFFRES SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE FONT PEUR »

« C'EST POURTANT PAS SI COMPLIQUÉ DE CHANGER LES CHOSES »

« A VANNES J'AIMERAIS QU'IL Y AIT PLUS DE SOLIDARITÉ POUR NOURRIR PLUS DE PERSONNES DANS LE BESOIN ... »

« ... PLUS DE VISIBILITÉ POUR LES ASSOCIATIONS FAVORISANT LES RENCONTRES »

« J'AIMERAIS QUE NOUS CONSOMMIONS DE FAÇON PLUS RESPONSABLE »

ET LA SUITE ?

La vidéo réalisée par les élèves va être présentée à notre élu référente. Cette diffusion sera l'occasion pour les élèves de discuter de leur vision avec les référents municipaux mais aussi de valoriser leur travail.



LES RETOMBÉES DU PROJET



POUR LES CUISINIERS SOLIDAIRES

Cet appel à projet a été l'occasion pour l'association de travailler en collaboration avec des lycéens de Vannes et de sensibiliser ces jeunes à la cause de l'anti-gaspillage. Le groupe de jeunes a été très intéressé par le sujet et cela a permis d'avoir des échanges constructifs et de faire émerger de nouvelles idées pour la suite des actions.



POUR LES ELEVES DU LYCÉE

A travers cet appel à projet, les élèves ont pu découvrir l'association des Cuisiniers Solidaires et prendre part à certaines de leurs actions. Les séances ont été l'occasion pour eux de rencontrer des producteurs locaux de leur territoire, d'accompagner les bénévoles de l'association dans une action de solidarité avec une distribution aux portes à portes ou encore de cuisiner un légume mal connu et de découvrir de nouvelles recettes.

L'ensemble de ces rencontres ont amené à des échanges sur les thèmes de l'anti-gaspillage, du mieux manger et de la solidarité. Ces discussions ont suscité des réactions chez les élèves, qui se sont sentis concernés par ces sujets. Chacun nous a fait part de sa volonté de s'investir dans une démarche d'anti-gaspillage mais également de solidarité.

ET SI C'ÉTAIT À REFAIRE ?

Comme pour beaucoup de projets, la situation sanitaire a entaché le déroulé de cet appel à projet. En effet, les confinements ont conduit à l'annulation de certaines séances. L'association Les Cuisiniers Solidaires avaient alors sollicité la DREAL pour être autorisée à décaler le rendu final à décembre 2021. Ce délai supplémentaire a permis de reprendre le déroulé des séances en septembre 2021. Certains élèves étaient en terminale au début du projet et n'étaient donc plus au lycée en septembre. Un nouveau groupe a donc été reconstruit, ce qui a demandé de revenir sur l'historique du projet et de reprendre un ensemble de point. Ces changements ont suscité un retard dans la réalisation du livrable, et les séances finales pour le montage de la vidéo ont été très intenses. Dans un contexte sanitaire normal, le délai initial aurait permis des séances moins fourrées et plus fluides, avec les mêmes élèves.

REMERCIEMENTS

L'association Les Cuisiniers Solidaires, le lycée Notre-Dame Le Ménimur et les élus de la ville de Vannes remercient la DREAL Bretagne ainsi que le Rectorat d'avoir soutenu le projet.

