

# Manger avec et dans Le jardin.



Le binôme de professionnels :

Travailleur social :

Céline DALL'ARMELLINA

contact : SAVS OXYGENE, 7 rue de Lort - 74200 THONON

Educateur à l'Environnement :

Elise COUTABLE et Rosine BINARD, chargées de mission

contact : 04 50 59 00 61 / association art terre, 74200 MARIN

## Partie 1 : Le prévisionnel (ce que l'on envisage)

**Les participants :**

Le public attendu :

Les personnes concernées par le projet sont en situation de handicap psychique. Elles sont accompagnées par le Service d'Accompagnement à la Vie Sociale par un ou deux travailleurs sociaux, dont la mission est de permettre à ces personnes de retrouver une certaine autonomie dans leur vie quotidienne, de les amener à s'ouvrir sur l'extérieur, de tisser ou retisser des relations sociales. .

L'atelier est proposé à l'ensemble des personnes accompagnées par le SAVS. En règle générale, environ 4-5 personnes se mobilisent lors des actions collectives.

Ses caractéristiques en lien avec la précarité :

Les personnes accompagnées vivent en logement autonome. Mais, pour certaines d'entre elles, leur maladie psychique est un obstacle pour aller seules sur l'extérieur, être en relation avec d'autres personnes. Cette situation de handicap peut entraîner un certain isolement social source de souffrance.

Les « invités » :

1 accompagnant salarié du SAVS Oxygène.

Marion Lejay, accompagnatrice moyenne montagne, sur « cuisiner les plantes sauvages ».

Anne et Philippe Dufour, jardiniers nous accueillant.

**L'atelier :**

Le lieu et la / les dates pressentis :

- Jardin potager amateur (Féternes).

- Jeudi 28 août 2014, de 9h à 13h30.

### Les objectifs de chaque professionnel :

- Travailleur social :
  - Découverte du jardinage, échanges autour du jardin.
  - Se concentrer sur une activité, être dans le présent.
  - Passer un bon moment.
- Educateur à l'Environnement:
  - Goûter, donner l'envie de manger frais, ce qu'on a fait pousser soi-même
  - Sentir, touchez les légumes, les aromates et les plantes sauvages pour les associer.
  - Prendre plaisir à être dehors, à cuisiner en extérieur, au plus près de la source d'alimentation.
  - créer un lien avec art terre et ses jardiniers

### Les contraintes repérées :

- Incertitude quant à la mobilisation finale des personnes.
- Dispersément, difficultés à se concentrer.

### Les activités envisagées :

- cueillette des légumes
- cueillette des plantes sauvages
- visite du jardin : reconnaître les légumes
- laver, éplucher, râper
- donner ses idées de recettes
- goûter, manger, déguster

## Partie 2 : Le déroulement envisagé de l'atelier

### **La durée :**

3h00

### **Le déroulement des activités :**

En amont : Rencontre préalable entre éducateur à l'environnement et public lors d'un brunch (rendez-vous traditionnel proposé par la structure), le 30 juillet de 10h à midi. Présentations personnelles, présentation de l'activité, échanges autour d'un moment convivial, pour favoriser la mobilisation.

### Le jour J

#### **1/ Rendez-vous 8h30 devant le local du SAVS**

Les encadrants et le public partent tous ensemble depuis Thonon. Le public est amené en voiture par les encadrants.

#### **2/ Arrivée jardin de Philippe, 9h**

Présentation des propriétaires et de Marion, AMM.

Présentation de la matinée.

Tour du jardin.

Reconnaître les légumes, les fruits, les aromates.

Repérage des plantes sauvages comestibles.

#### **3/ Idée recettes, 10h**

par écrit, contribution des participants.

#### **4/ Cueillette, 10h15**

2/3 groupes de cueillette (petites quantités).

#### **5/ Cuisine, 10h45**

et cueillette complémentaire en fonction des besoins.

#### **6/ Dégustation, 12h**

#### **Les indicateurs de réussite durant l'atelier :**

- participation active à la cuisine
- implication sur tout le temps de l'atelier
- échanges, discussions
- curiosité des participants sur le jardin, les plantes sauvages...

### **Partie 3 : Le jour J - évaluation**

#### **Les participants :**

Le public présent : 4 personnes (2 hommes, 2 femmes)

Les « invités » : Marion Lejay, accompagnatrice moyenne montagne, sur « cuisiner les plantes sauvages ». Anne et Philippe Dufour, jardiniers nous accueillant.

#### **L'atelier :**

La durée effective : 4h30 (atelier+repas)

#### **Le déroulement des activités :**

Ce qui était prévu et qui a été réalisé

- cueillette des légumes et des plantes sauvages
- visite du jardin : reconnaître les légumes
- laver, éplucher, râper
- donner ses idées de recettes
- goûter, manger, déguster

#### **Les points d'évaluation :**

Les objectifs des professionnels ont-ils été atteints ?

Travailleur social :

- *Se concentrer sur une activité, être dans le présent.* Participants et animateurs étaient en binôme pour réaliser chacun une recette, depuis la cueillette des légumes jusqu'à la présentation du plat. Chaque recette a été choisie conjointement et menée à bien. Tout était excellent !
- *Mobiliser, participer, être en groupe.* Des participants au fonctionnement très différent ont cuisiné ensemble, des liens se sont créés.
- *Passer un bon moment.* Le temps était magnifique, dans un cadre bucolique. L'ambiance fut excellente.

Educateur à l'Environnement :

- *Goûter, donner l'envie de manger frais, ce qu'on a fait pousser soi-même.* Chacun a apprécié de manger les fruits et légumes frais, mais difficile d'évaluer les conséquences sur la vie quotidienne...

- *Sentir, touchez les légumes, les aromates et les plantes sauvages pour les associer.* Les conditions étaient idéales pour ces activités : beau temps, ambiance conviviale, intervenante agréable... Découvrir les légumes dans leur milieu, les cueillir pour les manger aussitôt : ce fut une belle ouverture.

- *Prendre plaisir à être dehors, à cuisiner en extérieur, au plus près de la source d'alimentation.* La notion de plaisir a été sans conteste très présente. La séance a d'ailleurs duré plus longtemps que prévu.

- *Créer un lien avec art terre et ses jardiniers.* Le lien avec art terre est créé, mais très fragile, puisqu'il n'y a plus de rencontre avant l'automne prochain. Les échanges ont été très positifs avec les jardiniers qui nous ont accueillis, mais qu'en reste-t-il ? Peut-être art terre pourra-t-elle inviter les participants à assister à des événements qu'elle organise...

Participants :

Pas d'évaluation formelle prévue au départ, mais échanges avec les salariés du SAVS : retours très positifs. Ils ont fortement apprécié de faire quelque-chose à l'extérieur, en dehors de Thonon. Pour Martine, ce fut « une parenthèse positive ». Visiblement un peu de frustration sur le fait qu'il n'y ait pas de suites (à ce jour).

### **L'avis des professionnels :**

#### Ce qui a marqué les professionnels :

Travailleur social :

Une participante a très peur des chevaux. Pour la découverte des plantes sauvages, elle a réussi à vaincre sa peur et à entrer dans un champ avec un cheval, qui est venu lui toucher l'épaule. Elle a gardé un fort souvenir de ce moment, de crainte surmontée et de fierté. A nouveau, les échanges avec les participants étaient différents de d'habitude. Des échanges simples en tant qu'individus, et non en tant que travailleur social/personne en difficulté.

Educateur à l'Environnement :

J'ai été déçue dans un premier qu'il n'y ait que 4 participants, après le succès du 1<sup>er</sup> atelier. Les participants étaient vraiment actifs et participatifs, jusque dans le choix des recettes, des assaisonnements, etc. Le fait de cuisiner en extérieur peut être déroutant et limite les possibilités, mais dans le cas présent ce fut une très belle expérience.

#### Ce qui a été repéré par les professionnels :

##### - Les Moins :

Nous n'avions pas prévu un vrai temps de bilan avec les participants. Dommage car cela leur permettrait de se sentir plus « acteur » que « consommateur ». C'est en faisant le bilan entre nous que nous avons pointé cette faiblesse. Nous avons donc programmé une séance projection photo suivi d'un bilan avec les participants le 19 novembre. La projection photo sera ouverte à tous. Ce bilan sera également important pour construire ensemble de futurs projets.

##### - Les Plus :

Pour les travailleurs sociaux, ce fut très intéressant de travailler avec un intervenant

extérieur. Leur place auprès des participants étaient ainsi différente, ils ont eux-même participer à l'activité et créé un lien différent avec les participants. Les échanges étaient différents du fait qu'ils ne maîtrisaient pas le sujet de l'atelier. Pour moi, ce fut une vraie découverte de travailler une structure d'accompagnement social. J'ai appris un peu leur façon de travailler, leurs objectifs, etc.

Des deux côtés, nous espérons mettre en place une activité jardin/cuisine à l'automne 2015.

**Rédigé le 25 octobre 2014 par Elise Coutable. Validé et complété par Céline Dall'Armellina.**