



Balcon des Ardennes

*Circuits courts alimentaires,
gastronomie régionale
et enseignement agricole*

territoires en
résidences


Résidence n°10 / Mars à juin 2010

Immersion créative dans un Établissement Public Local de Champagne-Ardenne

En couverture

Préparation de conserves par les lycéens
dans les cuisines de l'établissement.

Territoires en Résidences est soutenu par l'Association des Régions de France, l'Union Européenne via le programme Europ'act, la Caisse des dépôts et Consignations et la Fondation Internet Nouvelle Génération.



Une résidence pour la 27e Région	5
Bienvenue à l'EPL de Balcon des Ardennes	6
La question environnementale au cœur du projet d'établissement Le patrimoine gastronomique populaire comme outil de développement	
Quatre résidentes pendant trois semaines	8
La gastronomie régionale, point de départ de la résidence	10
Recette de la cacasse à cul nu par la confrérie Comprendre et problématiser : pré-visites de la résidence	
La démarche résidence en action	17
Méthode <ul style="list-style-type: none"> > Tirer au maximum profit de l'interdisciplinarité > La rencontre de deux cultures projet 	
Actions <ul style="list-style-type: none"> > Rencontrer > Embarquer > Sensibiliser 	
Outils <ul style="list-style-type: none"> > Cartographie > Portraits sensibles > Remue-méninges > Modélisation / Représentation graphique > Jeu de rôle 	
Les projets en détail	40
Partageons nos recettes des Ardennes et d'ailleurs Cartographie des projets de l'EPL du Balcon des Ardennes Le Balcon des Ardennes mis en bouche	
Et ensuite ?	46
Plus d'informations	48



Une résidence pour la 27^e Région

La 27^e Région est le laboratoire d'innovation publique des Régions de France.

Elle a lancé en 2009 l'opération « Territoires en Résidences », une série de projets créatifs menés en résidence dans des lieux, des territoires, et sur des thèmes au cœur des compétences régionales. Ces projets reposent sur la mobilisation de méthodes participatives expérimentales, en immersion, dans l'action publique.

Les résidences accueillent sur quelques semaines une équipe pluridisciplinaire constituée de designers, d'innovateurs numériques, d'architectes, de sociologues et de chercheurs, au sein d'un équipement ou d'un espace public : un lycée, une université, une maison de service, une gare, un parc d'entreprises, un écomusée, une pépinière, un quartier, une intercommunalité, etc.

La même méthodologie de projet est utilisée, quel que soit le sujet de la résidence : entretiens, analyse, dessins, co-conception, prototypes... sont autant d'outils mis en œuvre pour construire ces projets innovants.

L'objectif est d'imaginer de nouvelles façons de produire des politiques publiques, plus créatives et conçues avec les usagers.

15 résidences sont prévues d'ici fin 2010.

Ce livret décrit la résidence qui s'est déroulée dans l'établissement public local (EPL) Balcon des Ardennes, situé à Saint-Laurent dans les Ardennes, de mai à juillet 2010.

Bienvenue à l'EPL Balcon des Ardennes

L'Établissement Public Local (EPL) Balcon des Ardennes est constitué d'un lycée d'enseignement agricole, d'un CFA (Centre de formation des apprentis), d'un CFPPA (Centre de formation professionnelle pour adultes) et d'une exploitation agricole à vocation pédagogique.

Il est situé sur la commune de Saint-Laurent, à proximité de Charleville-Mézière dans les Ardennes. Son rôle est de délivrer différentes formations aux métiers de l'agriculture, de la pêche et de la chasse, ainsi qu'autour de la transformation et de la conservation de la nourriture et des animaux. Ses missions n'en font pas seulement un lieu de formation mais aussi un acteur du développement, fortement inséré dans son territoire. Le lycée est relativement bien équipé, disposant entre autres d'un atelier de transformation et hébergeant également la Maison des produits de terroir.

La question environnementale au cœur du projet d'établissement

Labélisé Éco-école, l'établissement conduit depuis plusieurs années déjà un certain nombre de projets engagés dans une démarche de réduction de l'impact du « système EPL » sur l'environnement : tri des déchets dans tout l'établissement (classes, internat, cantine, administration...), passage au papier recyclable, utilisation de produits d'entretien éco-labélisés, repas bios servis mensuellement à la cantine, certains produits bios servis quotidiennement, approvisionnement en circuit court pour plusieurs types de produits, etc. L'ensemble des démarches est associé à un certain nombre de projets pédagogiques menés tous les ans avec les élèves.

Le patrimoine gastronomique populaire comme outil de développement

Le lycée héberge différentes confréries gastronomiques, œuvrant pour la sauvegarde de recettes traditionnelles ardennaises. La résidence a particulièrement suivi les actions de l'une d'elles : la « confrérie de la Cacasse à cul nu ».



Quatre résidentes pendant trois semaines

Qui sont-elles ?

Pour cette résidence, l'équipe mise en place par la 27e Région est composée de :

Adèle Seyrig, résidente-référent, est designer de service, spécialisée dans l'accompagnement de projets de développement local ;

Anne Fontaimpe est également designer ;

Hélène Caubel est sociologue et responsable de projets culturels ;

Shah-Dia Rayan est ingénieur agronome, animatrice de réseaux paysans. Elle est intervenue en tant qu'experte sur la résidence.

Les quatre résidentes ont été accompagnées par Stéphane Vincent, directeur de la 27e Région et Romain Thévenet, responsable de Territoires en Résidences pour la 27e Région.



Gastronomie régionale, point de départ de la résidence

Alors que deux résidences ont déjà été menées dans deux lycées de cette région (Résidence n°1 *Revin, vers un campus ouvert* et Résidence n°7 *Tinqueux, le lycée haute qualité humaine*), celle-ci débute par une discussion entre la 27e Région et la Région Champagne-Ardenne consacrée à la valorisation du patrimoine gastronomique. En effet, si la Champagne est internationalement connue pour ses productions d'alcool de luxe – on connaît d'ailleurs bien souvent le Champagne avant de savoir que c'est une région française – le reste de la gastronomie régionale a du mal à exister à côté d'un tel poids lourd !

D'où la volonté de la région de voir dans quelle mesure elle pourrait accompagner la reconnaissance d'autres produits culinaires locaux. Catherine Coutant, chargée de mission au conseil régional sur cette question, sera une des interlocutrices privilégiées de la résidence.

Trois contextes d'étude sont soumis à la 27e Région, associés chacun à une spécialité régionale (la « cacasse à cul nu », le fromage de Langres, la tarte au fromage).

Le choix se porte finalement sur la spécialité régionale de la « cacasse à cul nu ». Il s'agit d'une recette très populaire, une sorte de ragoût né avec les rudesses de la guerre, et souvent servie lors des festivités ardennaises. La confrérie portant la sauvegarde de cette recette particulière est installée dans un lycée, le lien avec la Région devient ainsi double (patrimoine et lycée) tout en offrant un lieu d'immersion facilité pour les résidents.

Recette de la cacasse à cul nu, par la confrérie

Confrérie de la Cacasse



à Cul Nu

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes - Cuisson : 45 minutes

*1 kilo de pommes de terre longues à chair ferme
4 belles tranches de lard maigre
2 oignons, 4 cuillères à soupe d'huile (ou du saindoux)
2 cuillères à soupe de farine
Thym, laurier, persil, 2 ou 3 gousses d'ail, sel et poivre.*

Dans une cocotte en fonte, faire revenir à feu moyen une belle tranche de lard par convive. Lorsque le lard est doré, le retirer de la cocotte et réserver. Ajouter de l'huile et augmenter le feu. Faire rôtir les pommes de terre entières ou coupées en deux selon la taille. Lorsque celles-ci sont dorées (pas noires), les retirer de la cocotte et réserver. Ajouter les oignons coupés en rouelles, éventuellement un peu d'huile, et faire blondir à feu moyen. Ajouter de la farine et faire un roux en grattant bien le fond de la cocotte. Remettre les pommes de terre, mouiller pour juste couvrir les légumes. Ajouter une branche de thym, une feuille de laurier, deux ou trois gousses d'ail, sel et poivre.

Laisser cuire à feu doux pendant 45 minutes environ, puis remettre dans la cocotte les tranches de lard. Juste avant de servir, parsemer le plat de persil frais et rectifier l'assaisonnement.

La cacasse peut être servie avec une viande de porc, des saucisses ou des blanc de poulet cuits avec les pommes de terre. Elle peut être avantageusement accompagnée d'une salade fraîche.

Astuces, on peut parfumer d'avantage le roux avec des restes : de cuisson d'un rôti, d'une sauce de viande, avec un fond de sauce du commerce ou encore avec du vin blanc. Mais ce n'est pas du tout conforme à la tradition !

Comprendre et problématiser : pré-visites de la résidence

Afin de définir l'axe de travail de la résidence, deux visites sont organisées en préambule, comme autant de moments pour s'immerger sur le territoire, rencontrer ses acteurs, mieux comprendre ses problématiques.

Première visite

Une première visite est organisée le 19 mars 2010 à Saint-Laurent au sein de l'établissement en présence de représentants de la Région, de l'établissement et de membres de la confrérie.

Après une réunion de travail au cours de laquelle sont présentés la 27e Région, le programme *Territoires en résidence* ainsi que la mission régionale de valorisation du patrimoine, les représentants de la 27e Région sont chaleureusement accueillis par l'équipe de restauration de l'établissement pour découvrir la fameuse recette. Le repas est l'occasion d'échanges autour de la gastronomie régionale, de traditions culinaires familiales et d'expériences de la confrérie.

Le reste de la journée est consacré à une présentation de l'établissement d'enseignement agricole du Balcon des Ardennes, de son mode de fonctionnement, de ses missions, de ses projets. Sont également présentés l'atelier de transformation et la *Maison des produits de terroir* ainsi que la *Confrérie de la cacasse à cul nu*, ses traditions et activités.

À l'issue de cette première visite, trois thématiques potentielles de résidence sont soumises à l'établissement du Balcon des Ardennes, à la région Champagne-Ardenne et à la confrérie.



Thématiques

1/ Patrimoine gastronomique et circuits courts

Associer la problématique de valorisation du patrimoine gastronomique à la problématique de soutien et de développement d'activités du secteur agricole et agro-alimentaire privilégiant les circuits courts ; faire de la gastronomie et des spécialités régionales un vecteur d'attractivité pour les activités agricoles et agro-alimentaires auprès des jeunes et un levier à l'installation en région Champagne-Ardenne. L'axe de développement des circuits courts sous-tendrait l'ensemble du travail autour de cette thématique.

2/ Patrimoine gastronomique et formation des professionnels du tourisme

Penser le patrimoine gastronomique régional en l'inscrivant dans la stratégie de développement et de formation / professionnalisation des acteurs du tourisme en région.

3/ Patrimoine gastronomique et économie sociale et solidaire

Associer la mission de promotion et de revalorisation du patrimoine gastronomique régional à des projets dans le champ de l'économie sociale et solidaire ; associer la problématique de la production agro-alimentaire à celle de l'alimentation dans le cadre de projets sociaux / solidaires en utilisant comme vecteur les produits et spécialités régionales.

C'est la première thématique qui est finalement retenue. Elle sera abordée sous l'angle suivant : **établissements d'enseignement agricole, spécialités gastronomiques régionales et circuits courts alimentaires.**



Seconde visite

Pour commencer à sonder le terrain de la résidence autour de la thématique choisie, deux jours de visite sont organisés les 28 et 29 avril 2010 pour l'équipe de résidents par Catherine Coutant de la région Champagne-Ardenne et Étienne Vivier, proviseur de l'EPL.

Différentes rencontres sont organisées avec les acteurs concernés par la résidence pour mieux comprendre le contexte agricole, gastronomique et éducatif en Champagne-Ardenne.

Ces deux jours de visite permettent d'affiner les problématiques à traiter plus spécifiquement dans le cadre de la résidence. Elles seront au nombre de trois :

- > **Circuits courts en région Champagne-Ardenne : les spécialités régionales comme levier de développement ?** Cette problématique sera abordée au cours de la résidence avec comme point d'entrée l'exemple de la Cacasse à cul nu.
- > **Circuits courts et formation des futurs professionnels de l'agriculture et de l'environnement : comment formateurs et apprenants s'emparent-ils du sujet ?** Comment cette problématique à la fois économique, sociale et environnementale fait-elle projet au sein d'un établissement d'enseignement agricole ?
- > **Entre un établissement d'enseignement agricole et des acteurs locaux associatifs engagés dans la promotion de leur terroir : quel partage ?** Quels échanges ? Quels projets au croisement de l'économique, de l'environnemental, du social et du culturel ?

Au travers de ces trois problématiques, les résidentes approfondiront le sujet et expérimenteront différentes pistes de projets en collaboration avec les usagers du Lycée du Balcon des Ardennes, la confrérie et les professionnels qui seront rencontrés.

Au fil de la résidence, la problématique « circuits courts » évoluera pour aborder le thème du « bien manger » : sa signification, les projets qu'il sous-tend...

La démarche résidence en action Méthode

Tirer au maximum profit de l'interdisciplinarité

En général, la méthode utilisée dans les résidences de la 27^e Région laisse la part belle au design (compréhension du terrain et de ses pratiques, représentation/modélisation, scénarisation des idées, prototypage).

Dans cette résidence, le choix est fait de laisser toute sa place à l'approche et aux outils de la sociologie afin de voir leur apport dans l'éclairage des problématiques traitées, de questionner leur adaptation au format court de résidence et de tester leur complémentarité avec les outils des designers.

Dès lors, si dans les autres résidences les rencontres et entretiens se déroulent principalement lors de la première semaine, ici ils forment le fil rouge de la résidence. Les entretiens de la première semaine deviennent des portraits sensibles qui formeront la matière première du projet 3/ *Le Balcon des Ardennes mis en bouche*.

Cette posture de départ impacte sur le déroulé de la résidence, la phase d'interrogation du terrain s'étirant sur l'ensemble de la démarche. Elle vient servir la compréhension d'un écosystème complexe pour mieux éclairer la problématique.

La rencontre de deux cultures projet

L'un des intérêts majeurs de la résidence est d'incarner très rapidement à travers des projets les réponses aux problématiques traitées. On dépasse ainsi la théorie, l'analyse, l'étude pour tangibiliser, scénariser, prototyper. On interroge une problématique en se projetant dans le concret. Cette approche est souvent assez nouvelle pour les acteurs interpellés dans les résidences et crée un effet catalyseur certain.

Dans le cas de cette résidence, l'impact de l'approche projet se révèle moindre. En effet, l'EPL Balcon des Ardennes s'inscrit lui-même dans une approche projet et est moins réceptif aux nouvelles idées proposées rapidement par les résidentes. L'incompréhension s'installe parfois face à ces nouveaux projets qui semblaient s'additionner aux initiatives déjà nombreuses de l'établissement. Pour dépasser cette incompréhension, les résidentes ne cherchent pas à multiplier les propositions mais veillent davantage à sensibiliser les acteurs de l'EPL à leur démarche fondée sur la co-conception, la mise en image, la scénarisation, le prototypage. Elles cherchent, par ailleurs, à faire évoluer les projets de l'établissement vers plus de transversalité et de lisibilité.









Actions

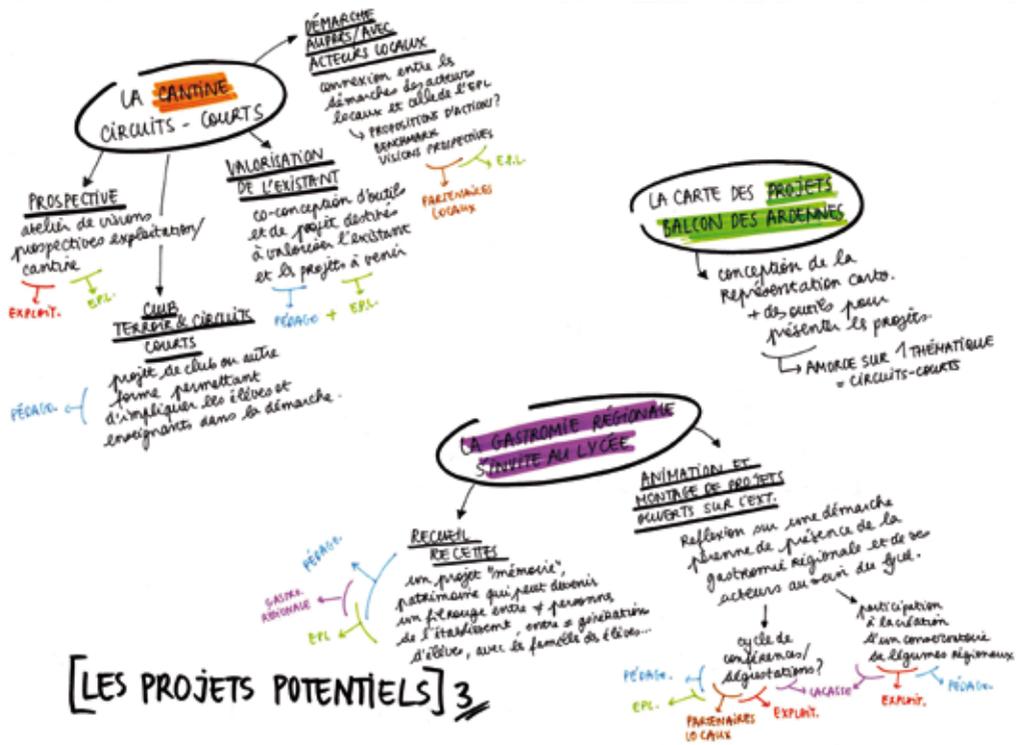
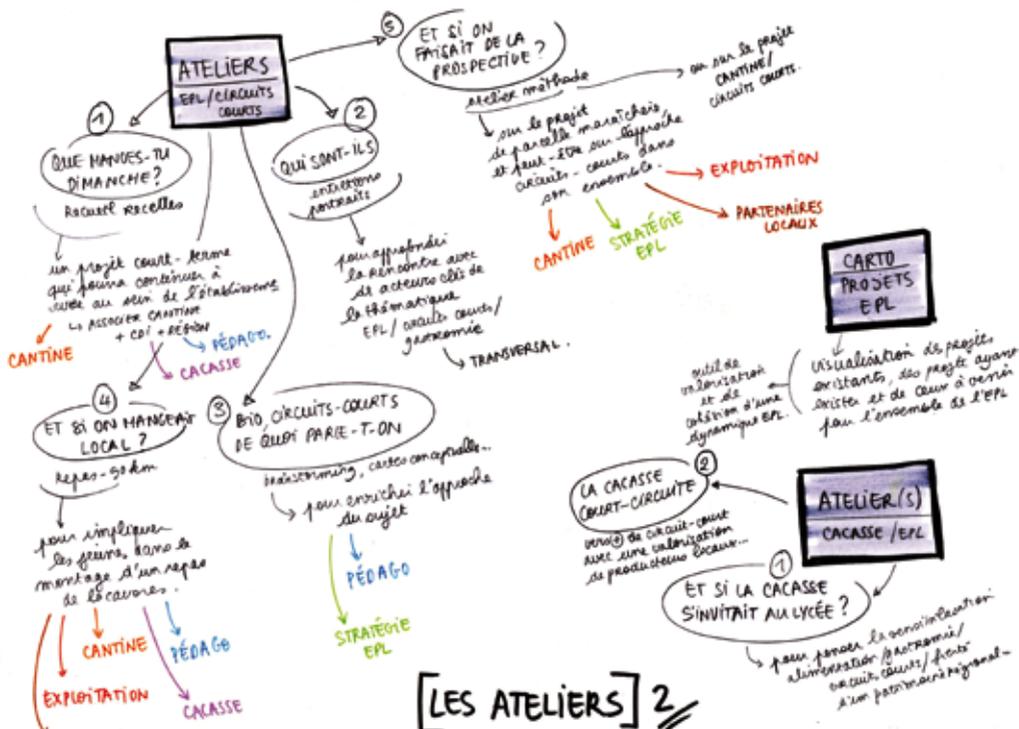
Rencontrer

Tout au long de la résidence, l'équipe cherche à comprendre et mettre en perspective la problématique en allant à la rencontre des acteurs locaux. De manière formelle, via différents rendez-vous organisés, ou au hasard d'un couloir, d'une salle de classe, les résidentes échangent avec ces personnes qui font l'écosystème local : le proviseur du lycée, l'équipe de direction, les professeurs, les élèves, le personnel administratif et technique, des responsables d'exploitation, des acteurs économiques, des administrations publiques, des associations...

Au-delà de la compréhension du contexte local, ces rencontres permettent de révéler la richesse des initiatives développées par le lycée et son environnement proche sur les questions intéressant la résidence. Ces différents projets sont mis à plat à travers un outil de représentation cartographique à la fin de la première semaine (présenté pages 23 et 24). Il servira de point de départ à la réflexion autour de la valorisation des initiatives existantes sur les thèmes de la résidence.

Muscler les interviews : accompagner ces rencontres d'un guide-expert

Les entretiens sont assez chronophages pour l'équipe sur le temps très court de la résidence et pourtant ils ne semblent jamais être assez longs pour comprendre l'ensemble du contexte. Cela pointe la nécessité « d'embarquer » un complice local sur une partie du temps de la résidence, qui connaisse particulièrement le ou les sujet(s) et soit disponible pour jouer le rôle « d'interprète », de guide dans le contexte de la résidence.



Les cinq ateliers

ATELIER 1/ *Que manges-tu ce dimanche ?*

« Partagez les bonnes recettes ardennaises qui circulent dans votre entourage et les petits trucs qui vont avec (tours de main, souvenirs, anecdotes...). Bousculez les traditions en y ajoutant votre grain de sel ! »

L'idée derrière la collecte tous azimuts de recettes familiales est d'impliquer les élèves dans un travail sur la notion de patrimoine gastronomique.

Plusieurs moments d'échange sont organisés avec des groupes d'élèves ou le personnel du lycée sur le thème de la gastronomie régionale pour comprendre leur perception et leur expérience de celle-ci. Ils sont incités oralement et à travers des affiches à collecter et à transmettre des recettes familiales.

Cet atelier débouche sur la proposition du projet 1/ *Partageons nos recettes des Ardennes et d'ailleurs.*

atelier QUE MANGES-TU CE DIMANCHE ?



Partagez les bonnes recettes ardennaises qui circulent dans votre entourage et les petits trucs qui vont avec (tours de main, souvenirs, anecdotes...).

Bousculez les traditions en y ajoutant votre grain de sel !

QUI ?
les élèves et les enseignants du lycée et du CFA, les parents d'élèves,
tout le personnel du Balcon, la confrérie de la Cocasse à cul nu...

QUAND ?
à tout moment !

COMMENT ?

envoyez-nous un message sur recettes.balcon.ardennes@gmail.com
ou préparez vos recettes pour nous les remettre la semaine du 7 juin

ATELIER 2/ Bio, circuits-courts : de quoi parle t-on ?

« Circuits-courts, agrobiologie, agriculture raisonnée, commerce équitable local, terroir... Interrogeons-nous ensemble sur le sens des mots et les réalités complexes qu'ils désignent. »

Autour d'exercices de remue-méninges en cours ou au CDI avec les élèves, ou lors d'entretiens ouverts avec les acteurs de l'EPL et de l'environnement local, les résidentes interrogent les notions et l'étymologie des concepts abordés dans la résidence.

Les échanges se révèlent complexes car chacun semble appréhender les notions interrogées de façon très différente. Au-delà des entretiens, c'est un atelier qui nécessite une préparation de fond et une expertise sur le sujet. Il faut prendre le temps de poser des bases de dialogue communes en lien avec des experts, ce que ne permet pas le format court de la résidence.

atelier BIO, CIRCUITS-COURTS DE QUOI PARLE-T-ON ?



Circuits-courts, agrobiologie, agriculture raisonnée, commerce équitable local, terroir...

Interrogeons-nous ensemble sur le sens des mots et les réalités complexes qu'ils désignent.

QUI ?

les élèves et les enseignants du lycée et du CFA,
le personnel du Balcon

COMMENT ?

à travers des ateliers pédagogiques proposant
un jeu autour des clichés et des définitions ;
les pédagogues intéressés peuvent se mettre
en contact avec l'équipe de résidentes

QUAND ?

la semaine du 7 au 11 juin
puis la semaine du 21 et du 25 juin

ATELIER 3/ *Qui sont-ils ? Portraits sensibles*

« Nous partirons à la rencontre de quelques personnalités du Balcon des Ardennes et des environs immédiats pour qu'ils nous livrent leur vision de l'enseignement agricole, de la gastronomie régionale, et les relations qu'ils entretiennent avec la terre, le terroir, le territoire. N'hésitez pas à nous donner les noms de ceux que vous souhaiteriez entendre sur le sujet ! »

Tout au long de la résidence, Hélène Caubel, sociologue dans l'équipe, va à la rencontre d'acteurs de l'EPL pour réaliser leur portrait sensible. Interrogeant leur parcours et leur appréhension des thématiques traitées, elle glane au fil des échanges une matière précieuse pour ceux qui s'intéressent aux sujets traités par cette résidence.

Le fruit de ces entretiens a été regroupé dans un livret *le Balcon des Ardennes mis en bouche* (voir projet 3).

atelier QUI SONT-ILS ?



Laurent Cordier,
maralcher bio à Chagny

Laurent Cordier a suivi une formation d'exploitant agricole, option maraîchage bio, à Biers. Il obtient le diplôme en 05 après un an de formation et s'installe enfin comme producteur bio en mars 09.

« J'avais pour commencer une serre tunnel et 2 hectares de prairie louée avec 10 fermes qui l'occupent toujours. J'ai toujours deux hectares et j'aime cultiver les légumes pour leur diversité et la possibilité de retrouver des anciennes variétés», confie Laurent qui une vraie passion de naturel assure. « Je travaille sous abri froid et, en 2007, j'ai pu embaucher une personne. Nous travaillons tous les deux à plein temps. Nous travaillons tous les deux de main-d'œuvre pour embaucher beaucoup de main-d'œuvre pour lui « le bio a le vent en poupe mais c'est un métier très difficile.

Nous partirons à la rencontre de quelques personnalités du Balcon des Ardennes et des environs immédiats pour qu'ils nous livrent leur vision de l'enseignement agricole, de la gastronomie régionale, et les relations qu'ils entretiennent avec la terre, le terroir, le territoire.

N'hésitez pas à nous donner les noms de ceux que vous souhaiteriez entendre sur le sujet !

QUI ?

agriculteurs, producteurs, élèves et les enseignants du lycée et du CFA, personnel du Balcon...

COMMENT ?

à travers des entretiens pluriels et des photographies, sur des lieux coups de coeur choisis par chaque personne

QUAND ?

entre le 7 et le 11 juin

ATELIER 4/ Et si on mangeait local ?

« Aidez-nous à concevoir un repas dont les ingrédients proviendront tous de producteurs locaux, situés à moins de 50 kilomètres du Balcon des Ardennes ! »

L'idée ici est d'impliquer les élèves dans la composition, l'organisation et la réalisation d'un repas « circuits courts ». Ce « repas terroir contemporain » doit bien évidemment être réalisable dans et pour la cantine de l'EPL.

Plusieurs élèves volontaires de 3^{ème} se prêtent au jeu lors d'un premier atelier. En petits groupes, ils travaillent sur des propositions de plateaux complets imaginés pour la cantine pour un repas « découverte des Ardennes » et les présentent à l'économe.

Ce projet n'est cependant pas développé plus en avant, le calendrier de cette fin d'année scolaire ne le permettant pas. Il demeure un projet intéressant l'établissement, à tester, selon les conseils de l'économe, dans un rayon d'approvisionnement plus réaliste de 100 kilomètres.

atelier ET SI ON MANGEAIT LOCAL ?



Aidez-nous à concevoir un repas dont les ingrédients proviendront tous de producteurs locaux, situés à moins de 50 kilomètres du Balcon des Ardennes !

QUI ?

les élèves du lycée avec l'appui d'enseignants, de l'équipe de la Maison des Produits de Terroir, la confrérie de la Cacassee à cul nu et les cuisiniers du Balcon des Ardennes

COMMENT ?

à travers un atelier pédagogique aboutissant à un repas

QUAND ?

la semaine du 7 au 11 juin
puis la semaine du 21 et du 25 juin

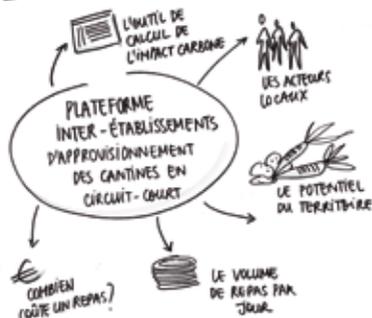
ATELIER 5/ Et si on pensait l'avenir ensemble ?

« Nous proposerons à l'équipe de direction et aux personnes intéressées d'expérimenter de nouvelles méthodes pour se projeter dans le projet d'établissement et pour scénariser ensemble une fiche action ou un projet. »

Les résidentes proposent à la direction de l'EPL de les accompagner dans un exercice de prospective. L'objet de cet atelier est volontairement un sujet qui n'est pas encore porté à l'heure actuelle dans l'établissement mais qui pourrait répondre à une demande identifiée : la création d'une plateforme inter-établissements d'approvisionnement en circuits courts, des cantines dans les établissements agricoles.

Si l'équipe de direction ne « les a pas attendu pour travailler avec des post-it », les résidentes apportent à cet exercice leur regard neuf sur le contexte et ses acteurs ainsi que des méthodes de projection différentes.

atelier ET SI ON PENSAIT L'AVENIR ENSEMBLE ?



QUI ?
l'équipe de direction de l'établissement,
les enseignants et élèves intéressés

COMMENT ?

↳ travers une réunion un peu différente de d'habitude

Nous proposerons à l'équipe de direction et aux personnes intéressées d'expérimenter de nouvelles méthodes pour se projeter dans le projet d'établissement et pour scénariser ensemble une fiche action ou un projet.

QUAND ?

la semaine du 7 au 11 juin
puis la semaine du 21 et du 25 juin



À ces cinq ateliers viennent s'ajouter deux ateliers imaginés pour travailler avec la confrérie de la Cacasse à cul nu :

ATELIER 1/ *La Cacasse court-circuite*

Un atelier créatif est proposé aux membres de la confrérie autour des opportunités et limites d'un engagement dans une démarche vers plus de circuits courts. Autour d'un jeu de rôle chacun a pris conscience des enjeux et s'est positionné sur cette question.

ATELIER 2/ *La Cacasse s'invite au lycée*

Dans le cadre d'un atelier d'échange, les résidentes interrogent les membres de la confrérie sur ses interactions possibles avec le Balcon des Ardennes. Quelles valeurs souhaite-t-elle partager ? Quels publics veut-elle toucher ? De quelle manière ?

De la difficulté d'impliquer

Les ambitions des résidentes concernant les ateliers sont un peu revues à la baisse au fil des semaines. La disponibilité relative des membres de l'EPL, accaparés par la fin d'année scolaire, ne permet pas d'explorer complètement l'ensemble des pistes proposées par les ateliers.

Les résidentes veillent malgré cela à impliquer dès que possible les habitants du lycée dans le questionnement et la co-conception de pistes de projets et à les familiariser aux méthodes sollicitées par la 27^e Région.

Sensibiliser

Se faire connaître

Une signalétique est mise en place dans le lycée pour indiquer le QG de l'équipe en résidence et encourager les gens à venir échanger. Les résidentes conçoivent également des cartes de visites qu'elles distribuent au fil de leurs rencontres et qui permettent de présenter qui elles sont et de pouvoir rester en contact au-delà des rencontres et des moments de présence au lycée.



Partager l'expérience

Un carnet de bord de la résidence est tenu via le blog du programme Territoires en Résidences du premier au dernier jour de présence au lycée. Il permet de documenter l'expérience, d'en partager les avancées et les doutes, de faire connaître la démarche, d'ouvrir le dialogue à travers les possibles commentaires. S'il est parfois source d'incompréhension au sein de l'équipe du lycée, le blog a le mérite de mettre à plat les réflexions de l'équipe et d'introduire une autre forme de dialogue, plus distanciée, avec les interlocuteurs locaux.

Chaque semaine de résidence est ponctuée d'un temps fort d'échange autour de la démarche. Ces présentations publiques visent à mieux faire comprendre la présence de cette équipe d'inconnues qui dort à l'internat, petit-déjeune, déjeune et dîne à la cantine et n'arrête pas de faire des allers-retours dans l'établissement... Autour d'expositions, de photos, de phrases dites et entendues, les résidentes partagent leur travail et interpellent les usagers/habitants du lycée.

Outils

Cartographie

Suite aux différentes rencontres organisées dans le cadre de la première semaine, l'équipe ébauche une schématisation de l'établissement et de tous ces projets dont elle a entendu parlé tout au long des entretiens. Ce travail de mise à plat nécessaire à la compréhension du contexte local dans un premier temps, soulève la question de la visibilité de ces initiatives par l'établissement et son environnement. Cette problématique est questionnée dans la suite de la résidence : comment rendre plus lisibles et visibles l'ensemble des projets et initiatives de l'établissement dans son engagement pour le respect de l'environnement, que ce soit dans ses initiatives autour du fonctionnement de l'établissement, de sa pédagogie, de la cantine, de l'exploitation, etc.

Un travail de cartographie des projets est engagé lors de la deuxième semaine de résidence. Il vise à répertorier les projets en cours ou en devenir, liés au terroir, au bio, au respect de l'environnement, etc. dans l'EPL. Cet outil est conçu comme un outil participatif et évolutif, que chacun serait invité à compléter. Une façon de donner à voir ce qui se fait déjà et ce qui devrait se faire prochainement. Il sera exploité plus en avant dans le cadre du projet 2/ *Cartographie des projets de l'EPL du Balcon des Ardennes*.



Portraits sensibles

Abordant par le détour du récit de vie les thématiques de la résidence, Hélène Caubel conduit onze entretiens semi directifs, en face à face, d'une durée moyenne d'une heure. Une fois retranscrits dans leur intégralité, ces entretiens sont remis à leur auteur et commentés par celui-ci. Ces paroles sont ensuite mises en forme dans un livret afin de faire émerger des questionnements, de mettre en perspective les thèmes abordés.

Il s'agit d'une méthode librement inspirée des enquêtes qualitatives et participatives en sciences humaines. Elle n'a pas de valeur scientifique ainsi déployée. Elle ne cherche, en effet, pas à vérifier des hypothèses, ni à dresser un inventaire exhaustif et le plus objectif possible d'une réalité. Mais elle veut :

- > poser comme condition à la prise de décisions et à l'élaboration de politiques, l'écoute attentive, la considération des paroles de ceux que ces décisions et politiques concernent,
- > donner une reconnaissance à la richesse et à la complexité de ces paroles,
- > valoriser le potentiel de réflexions et d'innovation contenus dans ces paroles.

Cette méthode est une façon de réfléchir le projet, à forte teneur participative et créative, complémentaire d'autres outils de prise de décisions et d'élaboration de politiques. Elle est à la fois simple à mettre en œuvre matériellement mais exigeante philosophiquement et éthiquement.

Remue-méninges

A plusieurs reprises, l'équipe en résidence fait appel aux méthodes de remue-méninges, de façon plus ou moins formalisée, pour libérer la parole et favoriser l'échange. Il s'agit, en effet, d'un outil facile à solliciter et à mettre en place quand la possibilité d'échanger avec les élèves ou d'autres acteurs se présentait. Étant donné les difficultés rencontrées par les résidentes pour impliquer de façon formelle les acteurs de l'EPL

dans les ateliers, cet outil se révèle très utile pour mettre en perspective rapidement les pistes de projets envisagées. Il est, par exemple, utilisé en deuxième semaine avec des élèves en permanence au CDI autour du sujet « *Que mange-t-on dimanche ?* ».

L'utilisation de cet outil ne produit pas toujours les résultats escomptés. Difficile, en effet, d'intéresser les élèves au sujet de la gastronomie régionale et des circuits-courts et de les faire entrer dans un mode « participatif-actif » sur leur temps de liberté. Pour ceux qui se prennent au jeu et se dévoilent sur leurs goûts, les recettes ardennaises cuisinées à la maison, leur rapport à l'alimentation, etc., leur participation reste tout de même très limitée aux questions posées. Le débat peine à se tisser entre les jeunes eux-mêmes et à dépasser l'énumération de ce que l'on aime ou n'aime pas. Face à ces constats, les résidentes doivent remettre en cause l'ambition qu'elles avaient mise dans la co-conception avec les élèves.



Modélisation / Représentation graphique

Afin de lancer l'atelier « la Cacasse court-circuite », les résidentes introduisent le temps d'échange par un travail commun sur le « cycle de vie » de la Cacasse, du produit brut à la dégustation. À travers une modélisation/représentation graphique de ce « cycle de vie », elles cherchent à faire prendre du recul aux participants, à mettre en perspective la notion de circuit court et à les aider à se poser collectivement la question des marges possibles de progrès.



Jeu de rôle

Le travail sur l'atelier « la Cacasse court-circuitée », se poursuit par un jeu de rôle spécialement conçu pour l'occasion autour de l'objectif de la mise en place d'un concours et la création d'un label par la confrérie de la Cacasse.

L'objectif du jeu : se remuer les méninges de façon ludique sur ce qui tient à cœur à la confrérie comme la provenance des produits utilisés, la façon dont ils sont cuisinés, la recette, le mode de présentation, le prix etc. Sont-ils des critères entrant en compte dans l'attribution d'un label délivré par la confrérie ?

Chaque groupe pioche des contraintes (ingrédients, mode de cuisson, lieu de distribution, etc.) avec lesquelles il doit ensuite composer pour réaliser sa Cacasse, qu'il doit ensuite défendre auprès des autres participants qui prennent le rôle de jurés. Les membres de la confrérie se prennent au jeu et tout le monde participe de bon cœur. On se retrouve avec une Cacasse (plat populaire par excellence) servie en brochette dans un Relais et Château... ou encore avec une Cacasse réalisée à partir de pommes de terre sous vide, mais épluchées main pour « créer de l'emploi »... Au travers du jeu, en conclusion, les participants listent finalement l'ensemble des critères qui rentreraient en compte dans la labellisation de la Cacasse.

Ce temps d'atelier avec la Confrérie de la Cacasse est une réussite. C'est pour l'équipe une belle démonstration qu'un outil d'animation de réunion spécialement conçu pour l'occasion permet de faire sortir bien plus d'idées qu'une discussion en groupe informelle. D'autant qu'au travers du jeu, le sujet est abordé sous un angle constructif et positif, et le fait de se mettre dans la peau de... pour dénoncer telle ou telle pratique permet de faire tomber bien plus facilement les préjugés, les tabous, etc. L'atelier a permis entre autres d'interroger la provenance de la farine entrant dans la composition de la recette de la Cacasse.



à la maison
à la maison



RECETTE

→ colle la
→ pensée à la
de la com
→ des variétés
jusqu'à
→ une pièce
trad

→ les membres de la Cam
→ des consommateurs/amateurs

INGRÉDIENTS

→ application sur
la SUMITE des ingrédients
→ pas de pommes-de-terre
de Hollande
→ des ingrédients
modernes
→ pas de pdt mou-ride
→ origine bio = pas un
critère
→ des produits locaux
et de qualité
→ ni origine, origine

→ un type de sucrose
sucrose fumée
+
lait fumé
recommandations
caractéristiques qui ai un
goût assemblé, de
terroir

→ Nos pdt sont de hollandais
mais pas bon car ils
changent bio, collections
→ on va s'appeler bio-contraint
alors!

→ Remettre la occasion pour
la faire connaître à nos
clients qui l'avaient
pas découverte sous
une forme en
fait

→ l'histoire de
recommandés
par la Confédération
→ une
type qui avait
été
→ pour établir
recommandations
→ mettre
la

LABTE

GOÛT
TEXTURE

CRITÈRE PRINCIPAL

- le goût avant tout
- à l'opinion

plus la recette est facile
plus possible son certain
me
notation rationnelle

meilleur
forme de terre
au minimum

le bon goût
pas de arômes

TRANSFORMATION/ CUISSON

- épéuchage à la cuisinière mais préférence pour l'épéuchage manuel
- pas d'urgence ni la cuisson dans cocotte
- RATIS cuisson traditionnelle pour le service en restauration
- (pour BOUCHON → possible en autoclave)

PRIX

critère de prix qui rentrent en compte
↓
devrait pas être > de 10€

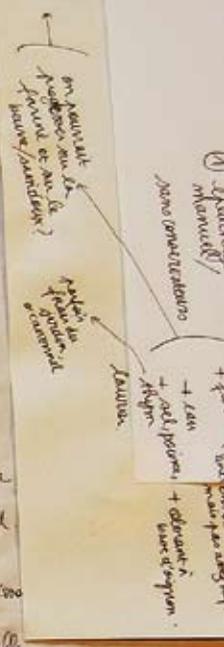
CONVIVIALITÉ

→ c'est la qualité du plat qui fait la différence, pas nécessairement l'accueil

→ nous on aime la cocotte originale; elle qui est fidèle avec le plat populaire

→ on gagne du temps et on a choisi les ingrédients pour que ce soit bon mais à consommer

→ la cocotte originale porte mieux à dedans



Les projets en détail

Comme expliqué quelques pages plus tôt, le nombre de projets imaginés et prototypés dans cette résidence est moindre que dans d'autres résidences. Face à une culture projet déjà forte et des initiatives nombreuses et pertinentes de l'EPL, les résidentes ont davantage cherché à proposer une autre approche de la conception de projet fondée sur le prototypage, l'illustration ou encore l'utilisation d'outils sociologiques.

Les projets présentés ci-dessous ont donc autant vocation à venir éclairer une problématique qu'à enrichir une démarche projet déjà bien rôdée.

Projet 1 **Partageons nos recettes des Ardennes et d'ailleurs**

Afin d'interpeller les élèves sur les questions de patrimoine gastronomique, les résidentes proposent un projet autour des recettes des Ardennes et d'ailleurs. L'idée est d'impliquer les lycéens dans le recueil auprès de proches, membres de l'établissement, acteurs locaux de recettes ardennaises familiales et dans le récit de celles-ci sur un site Internet dédié et/ou sous forme de publication. Un mode d'emploi visant à aider les lycéens à recueillir les recettes est proposé, de même qu'un prototype de la plateforme internet de valorisation de ces recettes.

A travers ce sujet facile d'accès et fédérateur, l'idée est de mettre en place un projet à vocation pédagogique transverse (travail sur l'expression écrite, orale et plastique, sur l'histoire, la géographie...) re-questionnant les notions d'alimentation et de patrimoine, à l'échelle de l'établissement et de son territoire. Ce projet commun est également un outil de communication intéressant pour le Balcon des Ardennes qui se positionne dès lors comme un acteur clé sur les questions de gastronomie régionale et peut valoriser son travail en distribuant, par exemple, le recueil de recettes lors de ses portes ouvertes.



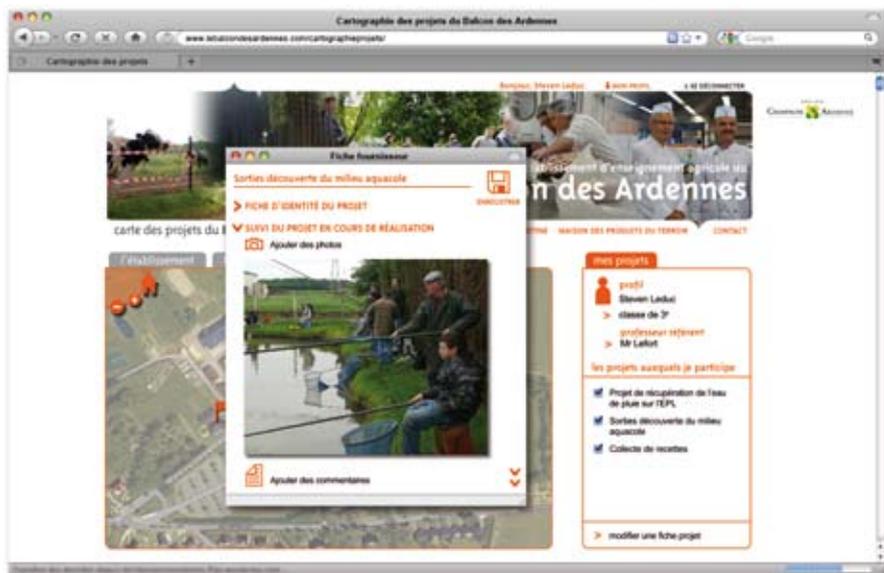
Projet 2

Cartographie des projets de l'EPL du Balcon des Ardennes

Attentives au fait que le Balcon des Ardennes fourmille d'initiatives, de projets, d'idées qui sont apparues comme parfois peu communiquées ou valorisées, en interne et à l'extérieur, les résidentes prolongent le travail ébauché sur le développement d'un outil de cartographie des projets, utilisable en interne mais également à l'extérieur de l'établissement.

Cet outil numérique a pour vocation de donner à voir l'EPL dans son environnement, de mettre en relief la façon dont il interagit avec le territoire des Ardennes (lieux de stage des élèves, producteurs sollicités pour la cantine, professionnels utilisant la maison du terroir...). Il permet d'inventorier et de cartographier les projets de l'établissement en son sein et sur son territoire. C'est un outil d'aide à la planification et à la gestion des projets en interne et à leur valorisation en externe.

L'entrée choisie est celle du développement durable et de l'alimentation au sein du Balcon des Ardennes, mais la plateforme est imaginée de sorte que l'équipe puisse décliner cette cartographie en lien avec d'autres thématiques (la santé, les projets par formation, etc.).





de 50 km de 50 km de 50 km

LÉGUMES BIO CULTIVÉS
À LA FERME DES QUATRE VENTS
-NOVION PORCIEN (08)-

Projet 3

Le Balcon des Ardennes mis en bouche

Le « cahier-livre » produit pour ce projet est le prolongement des portraits sensibles réalisés par Hélène Caubel. Cet outil permet d'explorer l'enseignement agricole et le « bien manger » à travers l'expérience qu'en ont certaines personnes, dans une quête de paroles plutôt que de discours, d'intimité. Ce livret propose une mise en forme de ces récits et paroles et tente de faire ressortir ce qu'ils contiennent de bouleversant, de vivant, d'inspirant. Les extraits des entretiens réalisés sont mis en perspective avec des constats et des visions partagées pendant la résidence sur les transformations du monde de l'agriculture, sur l'évolution de l'éducation en ce domaine et sur la souveraineté alimentaire.



en famille

«Moi j'aime bien quand mon papa cuisine les œufs parce qu'il les fait très bien avec du lard, des oignons, des échalotes. Ça sent bon. J'aime bien. En plus ce sont mes poules qui pondent les œufs et ça me rend content.» (Jean-François Lambert)

Ce livret a pour objectif de proposer – à tous ceux qui sont amenés à prendre des décisions, ou à élaborer des politiques touchant une communauté d'hommes et de femmes – une méthode de travail pour que ces hommes et femmes ne soient pas évacués de cette décision et de ces politiques mais qu'ils l'orientent, l'inspirent, la nourrissent en profondeur. C'est un outil d'aide aux décisions et à l'élaboration d'orientations et de politiques, fondé sur la participation.

Ce document peut être évidemment décliné sur d'autres thématiques que celles des circuits courts, de la gastronomie régionale et de l'enseignement agricole dans d'autres lieux, sans que soit fait l'impasse d'une réflexion sur la pertinence de sa « reproductibilité » à l'identique.



Le cahier-livre est téléchargeable à cette adresse :
http://dl.dropbox.com/u/2369364/balcon_des_ardennes_mis_en_bouche.pdf

Et ensuite ?

La résidence se termine par une présentation de ces différents projets à un groupe composé d'élus régionaux, d'agents, de membres du lycée et de partenaires extérieurs. Ici encore, en petits groupes, les résidentes interrogent les différents participants sur la pertinence de ces projets afin de les mettre en perspective de leur départ.



Il en ressort un projet facile à mettre en œuvre qui devrait être porté par la direction patrimoine de la région : le livret de recettes.

Les portraits sensibles, s'ils touchent les agents, semblent difficiles à appréhender par les élus, qui n'auront probablement pas le temps de rentrer dans les détails de cette narration. La forme continue d'interroger.

Enfin la cartographie ne pourra certainement pas être mise en œuvre dans la version idéale dessinée par les résidentes, mais elle commence à être maqueté par Étienne Vivier et l'équipe de direction sous la forme d'outils numériques facile à mettre en place tels que des agendas partagés ou des cartes numériques.

Des enseignements pour la Région

La sociologie, un moyen de faire remonter l'expertise locale

Le « cahier-livre » réalisé par les résidents a montré que la sociologie pouvait fournir aux collectivités des instruments de compréhension des représentations et des pratiques de terrain, capables de nourrir et d'influer sur ses politiques (ici, la mise en œuvre d'une politique à la croisée entre promotion du bien manger, culture gastronomique et valorisation des circuits courts). Le plus souvent, les études ponctuelles et les entretiens menés dans le cadre d'évaluations ne permettent pas d'atteindre une telle qualité d'écoute, ni d'offrir les garanties de rigueur et d'éthique dues aux participants. À côté de l'expertise technique, pourquoi ne pas produire cette fonction d'écoute de façon continue, et la programmer longtemps à l'avance ?

Prolonger les expériences locales pour en nourrir d'autres

Les résidences sont souvent le point de départ de nouveaux outils faciles à diffuser, à amplifier, à réutiliser dans d'autres projets : à partir de la résidence menée au lycée de Saint-Laurent, il est facile d'étoffer et de nourrir les recettes pour en faire une collection régionale, d'allonger à volonté la liste des portraits, de poursuivre la cartographie des projets à l'échelle de plusieurs lycées, de diffuser et améliorer en continu le jeu gastronomique, etc. Il y a là un mode original d'intervention et de développement de projets dont peuvent s'inspirer les Régions.

Adopter des approches éco-systémiques

Le traitement des nouveaux enjeux appelle l'emploi de méthodes éco-systémiques. Dans le cas présent, la résidence aborde la question alimentaire de façon multidimensionnelle, en la traitant sous des angles distincts mais interdépendants. Elle articule les approches culturelles (les pratiques alimentaires des lycéens et de leur famille, les questions de vocabulaire), patrimoniales (les traditions gastronomiques ardennaises), sociales (l'évolution du métier d'exploitant agricole, du personnel d'une cantine), technologiques (les outils numériques du lycée), etc. Cette capacité à articuler les approches, à traiter les sujets de façon globale pourrait inspirer tous les champs de compétences des Régions.

L'ensemble du contenu de ce document est le fruit de la réflexion de l'équipe de la 27e Région et ne présente en aucun cas l'avis de la Région Champagne-Ardenne, de l'EPL Balcon des Ardennes ou de leurs partenaires.

Plus d'informations

La 27e Région

- > **Stéphane Vincent**, Directeur de projet
- > **Romain Thévenet**, Chargé de mission design de services
- > **Charlotte Rautureau**, Chargée de mission Europ'act

8, passage Brulon

75012 Paris

01 83 62 98 28

infos@la27eregion.fr

www.la27eregion.fr

www.territoiresenresidences.net



Résidence n°1 Revin, vers un campus ouvert.

Immersion créative dans un lycée de Champagne-Ardenne

Résidence n°2 Rennes, vers une citoyenneté augmentée.

Immersion créative dans un réseau social en région Bretagne

Résidence n°3 Conseil régional Nord-Pas de Calais, vers un laboratoire d'innovation régional.

Immersion créative au siège d'un Conseil Régional

Résidence n°4 PACA, la région basse consommation.

Immersion créative dans une politique de développement durable

Résidence n°5 Communauté de Communes de Pionsat, vers la création d'une maison de santé en Auvergne.

Immersion créative dans une communauté de communes en milieu rural

Résidence n°6 Hauts-de-Garonne, l'activateur numérique du territoire.

Immersion créative dans l'espace physique et numérique de quatre communes périurbaines

Résidence n°7 Tinqueux, le lycée haute qualité humaine.

Immersion créative dans un lycée de Champagne-Ardenne

Résidence n°8 Annecy, habiter le lycée.

Immersion créative dans un lycée de Rhône-Alpes

Résidence n°9 La Seyne-sur-Mer, penser l'avenir des espaces numériques.

Immersion créative dans un ERIC-Cyber-base de PACA

Résidence n°10 Balcon des Ardennes, circuits-courts alimentaires, gastronomie régionale et enseignement agricole.

immersion créative dans un lycée agricole de Champagne Ardenne

www.la27eregion.fr

www.territoiresenresidences.net



Sustainable
Everyday
Project

SDS
DIS

