



Culture &
Développement asbl

RÉSEAUNANCES

Trimestriel de Culture & Développement - n° 86



Bulle d'air #3 | De Bouche à Oreille

Bulle d'air #4 | La Poissonnerie

Trait d'Union du GBEN

Les Incroyables Comestibles avec les femmes du GAFFI

3^e trimestre 2021 | Bureau de dépôt Grétry 4030 Liège | P104023



ÉDITO | 2020 : UNE ANNÉE PARTICULIÈRE |

Avant-propos du rapport d'activités

3



DÉCRYPTER | BULLES D'AIR

5

Bulle d'air #3 | Les projets de De Bouche à Oreille |
Nos Racines | Histoire d'un Grain | Le potager Saint Germain

Bulle d'air #4 | La Poissonnerie à Schaerbeek

DÉCRYPTER | TRAIT D'UNION

14

GBEN | Du neuf dans l'art de faire apprendre



RENCONTRER | A la découverte des Incroyables
Comestibles avec les femmes du GAFFI | Beau-Mur - GAFFI

16



CULTIVER & DÉVELOPPER | Des outils pour aller plus loin

18

Réseanances - revue trimestrielle publiée avec le soutien de la Fédération Wallonie-Bruxelles
Ont collaboré à l'élaboration de ce numéro : Thibaut Creppe, le groupe d'animation de Culture & Développement, Charles Pepinster, les femmes du GAFFI

Mise en page : Thibaut Creppe

Crédits photos/illustrations : Photographies © Culture & Développement

Photo en couverture : © Centre Liégeois du Beau-Mur

Editeur Responsable : Thibaut Creppe, rue du Beau-Mur 50 - 4030 Liège

communication@cultureetdeveloppement.be

CULTURE & DÉVELOPPEMENT asbl

Réseau associatif reconnu en Education Permanente

Réunissant sept associations de Bruxelles et de Wallonie.

Siège social : Rue du Beau-Mur 50, 4030 Liège - T 04 358 04 27

www.cultureetdeveloppement.be





ÉDITO

2020 : UNE ANNÉE PARTICULIÈRE

Avant-propos du rapport d'activités

L'année 2020 démarrait sur les chapeaux de roues pour Culture & Développement : une nouvelle équipe de coordination, un plan quinquennal 2016-2020 qui s'achevait par un long et riche processus d'évaluation, le départ imminent de notre président après des années de bons et loyaux services, de nouvelles perspectives, de nouveaux objectifs... Nous étions remplis de motivation. Après un retour aux fondamentaux de notre réseau - deux journées de formation sur la pensée de Paulo Freire en 2019 -, nous préparions la troisième et dernière phase d'évaluation des cinq années passées pour le mois de février 2020. Début février, les activités ne manquaient donc pas et le plan quinquennal 2021-2025 s'annonçait bien : nouvelles thématiques, réactualisation de nos enjeux et de nos stratégies, identification des faiblesses et des forces du réseau, nouveaux chantiers à mettre en route dès la rentrée de septembre...

Puis, soudain, plus rien... ou presque.

Durant notre processus d'évaluation, nous avons voulu marquer une attention particulière au vocabulaire que nous utilisons ensemble pour mettre en récit nos actions et pour parler de nos publics - souvent très éloignés de notre jargon professionnel. En effet, nous cherchons constamment à conscientiser notre rapport à la langue, qu'elle soit orale ou écrite, convaincus comme l'écrivait Camus que « mal nommer les choses, c'est ajouter au malheur du monde ». Or, le mois suivant, c'est une avalanche de nouveaux vocables qui s'est invitée dans nos conversations, dans nos échanges de mails, de notes, dans nos rapports de réunions, à faire rougir nos correcteurs orthographiques, soudain désuets, ringardisés, surpris eux aussi par la soudaine vague de crises à venir. « Covid », « coronavirus », « confinement », « cluster », « cas contact », « présentiel », « distanciel », « gestes barrières », « visioconférence », « télétravail »... soit autant de nouveaux termes et expressions qui accompagnaient les malheureux « virus », « épidémie », « pandémie », « courbes », « contaminations », « hospitalisations », « fermetures »... La crise sanitaire s'est invitée dans notre quotidien et a tout chamboulé. De part et d'autre de notre réseau, il a fallu s'adapter.

En juin 2020, nous l'écrivions dans notre rapport général, nous étions pétris de doutes : difficile d'envisager les années à venir sans connaître les nouvelles contraintes que subiront nos lendemains. Quand et comment retrouver nos publics ? Comment nous rencontrer ? Comment nous serrer les coudes en gardant nos distances ? Comment créer des ponts dans une société où prévalent les gestes barrières ? Comment défendre l'ouverture à l'autre quand il faut contrôler les

frontières ?... Soit un grand nombre de questions, d'incertitudes avec lesquelles il a fallu composer.

Au-delà de la complexité d'organisation d'activités, au-delà de l'absence de perspective, il a fallu, il faut et il faudra encore gérer la santé mentale de chacun·e, prendre en compte les différences de perception et de vécu de la situation – ce qui rejoint d'ailleurs notre volonté - exprimée lors du processus d'évaluation - de nous investir dans le décryptage intersectionnel et systémique des dominations. De fait, il apparaît clairement, au sein de notre réseau même, que publics et travailleurs, selon qu'ils viennent d'un lieu ou d'un autre, selon qu'ils soient jeunes ou vieux, hommes ou femmes, noirs ou blancs, issus de milieux aisés ou précarisés, ont vécu, vivent et vivront une telle situation de crise totalement différemment.

C'est bien l'une des difficultés majeures à laquelle Culture et Développement se doit de faire face : convaincu du bien-fondé de son travail de mise en relation, fort d'une longue histoire de partenariats, d'échanges et de rencontres, le réseau lui-même est mis à l'épreuve. Les différences qu'il cultive et dont il tire sa force et sa raison d'être ont tendance à s'accroître, comme du reste la crise exacerbe les inégalités. Il y a fort à parier que nous sortirons grandis de l'expérience complexe et difficile dans laquelle nous avons plongé comme tout le monde. Reste qu'il nous faut tenir bon, garder espoir et nous serrer les coudes – en virtuel, en présentiel... et faire réseau, envers et contre tout. Reste alors à inventer, créer, imaginer au jour le jour pour réinvestir l'avenir en commun. Reste le concret de notre expérience pour baliser la reprise de nos activités en confiance. Reste la conviction de l'utilité de notre présence, du bien-fondé des valeurs que nous défendons depuis longtemps face à ces situations de crises qui découlent aussi d'un système que nous tentons de remettre sans cesse en question. Confinée, notre solidarité s'est tout de même organisée depuis les premiers jours de crise. D'un atelier de confection de masques à la distribution de colis de nourriture, en passant par de simples prises de nouvelles, nous avons veillé à prendre soin les un·es des autres.

C'est d'une année particulière dont il fut question. Une de ces années étranges où l'inactivité fut pesante, jamais légère, jamais tout à fait profitable. Une année où il s'est passé tant de choses, mais où quasi rien ne s'est passé comme prévu. Une année durant laquelle l'éducation permanente nous est apparue à la fois essentielle et difficile.

Pour Culture & Développement,
Thibaut Creppe
Rédaction | Communication



DÉCRYPTER

BULLES D'AIR

DU GROUPE D'ANIMATION



En ce début d'année, notre groupe d'animation, réuni une fois encore – covid19 oblige – en visioconférence, s'était donné pour tâche de composer un programme d'activités pour débiter le nouveau plan quinquennal (2021-2025). Privés de grands rassemblements, il fallait nous réinventer.

Fragilisés dans notre travail, inquiets du manque concret de perspectives, découragés parfois, présents toujours et malgré tout, nous avons conclu l'étrange année 2020 par un désir commun : celui de nous revoir, de respirer, de nous adapter aux règles tout en faisant vivre notre volonté de partage et de création de liens, parce qu'après tout : notre réseau n'a jamais été à l'arrêt complet.

Nous avons décidé de nous retrouver autour des projets qui, au sein de notre réseau, font la part belle à notre troisième thématique : **Ecologie, production et consommation**. Réunis en bulles de quatre personnes en extérieur, nous avons donc démarré un programme de « bulles d'air ». Nous nous sommes retrouvés à Liège autour du projet « Permis de végétaliser » mis en place par le Beau-Mur (janvier) et à Anderlecht où l'Institut de la Vie, ASBL partenaire de notre réseau, nous a présenté ses différents projets (voir Réseanances n°85).

En avril, c'est le réseau De Bouche à Oreille qui nous a présenté trois projets : le magasin Nos Racines (Herve), la coopérative Histoire d'un Grain (Soumagne) et le potager Saint Germain (Pepinster).

En juin, c'est à Schaerbeek que notre Groupe d'Animation s'est rendu pour rencontrer les militantes et militants de l'occupation communautaire La Poissonnerie.

LES PROJETS DU RÉSEAU DE BOUCHE À OREILLE

DE BOUCHE À OREILLE - PAYS DE HERVE



En avril dernier, le Groupe d'Animation de Culture & Développement s'est rendu dans le Pays de Herve pour rencontrer différents projets du réseau De Bouche à Oreille dans le cadre de sa troisième « Bulle d'air ».

Alain Klein, secrétaire générale du réseau De Bouche à Oreille, et Joseph Vandenberg, ancien président et fondateur du réseau Culture & Développement, nous ont guidé à la rencontre de trois projets liés à notre troisième thématique - Ecologie, production & consommation :

- Le magasin Nos Racines à Herve
- La coopérative Histoire d'un grain à Soumagne
- Le Potager Saint Germain à Pepinster

L'occasion aussi de revenir sur les processus d'éducation permanente qui furent à l'origine du projet Nos Racines.

NOS RACINES | HERVE

Le magasin Nos Racines, à Herve, c'est le projet Circuit Courts de Li Cramignon, secteur du réseau De Bouche à Oreille. Il propose à la vente des produits bio et/ou locaux dans un lieu partagé avec Oxfam Magasins du Monde. Aussi, il est possible d'effectuer ses achats en ligne, via l'e-shop de Nos Racines, et de se faire ainsi livrer dans un des 16 points de dépôt.

Le magasin fonctionne grâce à quatre travailleurs permanents, une poignée de travailleurs en insertion mais aussi grâce à l'apport important de bénévoles - une vingtaine. On y trouve en effet beaucoup de produits locaux et/ou bio sélectionnés par un comité de bénévoles qui se réunit régulièrement pour veiller au respect des valeurs du projet. Ainsi, chaque produit est scrupuleusement sélectionné avant de rejoindre les rayons du magasin. En plus, les équipes de Nos Racines se chargent de reconditionner beaucoup de produits (en bocaux, en sachets papiers...). Il faut aussi bien entendu gérer les stocks, préparer les commandes et les livrer dans les différents points de dépôt. Il y a actuellement 16 points de dépôts répartis dans l'arrondissement de Verviers. Comme le fait remarquer Alain Klein : *Ce qui est intéressant, c'est que les raisons qui attirent les gens vers le magasin ont évolué avec le temps. Certains viennent d'abord pour les produits bio puis, ensuite, pour le local. Aujourd'hui, avec la crise sanitaire, le magasin représente aussi un modèle de consommation recherché parce que plus responsable. D'ailleurs, durant le premier confinement,*



les commandes de colis sont passées de 80 à environ 160 ! A présent, on est de retour à moins d'une centaine de colis, par contre les commandes elles-mêmes sont plus importantes, plus conséquentes.

A l'origine, des alternatives marginales

L'histoire de Nos Racines remonte aux années 70. Des citoyen-nés, parmi lesquels Joseph et Yvette Vandenberg, s'étaient organisés en groupement d'achat à Thimister. Sensibilisés aux questions de l'alimentation saine, du bio ou encore du tri des déchets, ces quelques citoyens militants passaient volontiers pour marginaux - le mot fait sourire Joseph aujourd'hui - et s'embarquaient sans le savoir dans une aventure qui les mèneraient - au moins - à la création de Culture & Développement et de tout un tissu d'associations alternatives.

A noter qu'à l'époque, comme nous l'explique Joseph, *c'est le bio qui intéressait surtout. L'idée de la consommation locale n'était pas primordiale. Le soutien aux*

producteurs agricoles, par exemple, est arrivé progressivement. Au fil du temps, les militants se sont rendus compte que, bien qu'entourés des champs du Pays de Herve, ils n'avaient pas d'accès direct à certains produits locaux. *Le lait ? On le mettait dans des cuves, les camions partaient bien loin, et on n'en voyait plus la couleur,* constate encore Joseph. L'importance de la consommation locale et du soutien aux agriculteurs commençaient à interpeller. Des rencontres avec les agriculteurs ont été organisées, les choses commençaient à bouger.

Et l'éducation permanente

Petit à petit, les militant-es ont voulu penser leurs actions, communiquer sur celles-ci. Une démarche de sensibilisation devait avoir lieu et c'est en 1983 qu'une recon-

naissance en éducation permanente est arrivée. De loin en loin, c'est la naissance du réseau Culture & Développement qui s'était jouée, marquée par l'association avec des groupes de Bruxelles et de Charleroi qui donnaient alors de l'ampleur à la volonté de changement global.

En 1996, le groupe Li Cramignon visite une installation à Saint-Vith qui inspirera le projet actuel. Un magasin où les produits équitables d'oxfam étaient juxtaposés aux produits locaux. Dans le magasin actuel, à Herve, c'est encore le cas : les produits locaux de Nos Racines sont vendus aux côtés des produits d'Oxfam, une manière de défendre et de promouvoir les productions artisanales du nord et du sud en un même lieu. Quand on vous parlait de changement global...



HISTOIRE D'UN GRAIN | SOUMAGNE

La suite de notre troisième bulle d'air s'est effectuée à la coopérative Histoire d'un grain. Là-bas, notre groupe d'animation a rencontré Renaud Keutgen, militant passionné et enthousiaste.



Essaimer plutôt que grandir

Dès le départ, la coopérative s'est portée acquéreur de 4 hectares de terre à Clermont. *L'idée de ces 4 hectares, c'est d'y faire ce qu'on veut, sans être soumis à des impératifs capitalistes. On veut être l'étincelle qui prouve aux autres que les choses sont possibles. Le but n'est pas de nous agrandir mais bien d'inciter d'autres à prendre leur place. Le système coopératif nous permet des prises de risques, d'essayer des choses et, peut-être, de les rater. C'est le problème de l'agriculture actuelle : les risques ne sont jamais mutualisés, l'agriculteur est seul face à des possibles échecs et leurs lourdes conséquences.*



La coopérative, Histoire d'un grain, a été créée en 2018 sur le plateau de Herve. Son but ? Produire et transformer des céréales en pain dans le Pays de Herve. Partant du constat que « le pain consommé dans notre région contient moins de 8% de céréales wallonnes » et que « les moulins wallons représentent 2% de la meunerie belge » (Nature & Progrès), Histoire d'un grain souhaite développer « une offre locale et complètement intégrée *du grain au pain* ».

Après de multiples péripéties, la coopérative s'est installée depuis 2020 dans la ferme d'un de ses coopérateurs (Vincent Bemelmans) à Soumagne. Les moulins, révisés, y tournent depuis 2021. *Au fond, le projet est né en 2018 mais c'est véritablement maintenant que tout commence*, nous explique Renaud.





Changer les choses durablement

Il faut dire que la coopérative, si elle ne veut pas répondre aux impératifs de rendements imposés à l'agriculture actuelle, ne manque toutefois pas d'ambition. En collaboration avec Jean-Pierre Deru (cultivateur, coopérateur et administrateur), un processus de sélection de variétés céréalières anciennes a été lancé. Ainsi, en 2020, 18 variétés de céréales ont été plantées par la coopérative qui tentera de comprendre dans les années à venir - la durée du processus est estimée entre 5 et 6 ans - quelles variétés seraient les plus adaptées pour la région.

L'idée, c'est de prouver qu'il est pertinent de repenser la relocalisation de la filière de production de farine bio dans la région. *Je suis persuadé que la filière céréale est primordiale pour notre agriculture*, déclare Renaud. Il faut savoir que la région a depuis longtemps abandonner les céréales

pour lui préférer l'élevage bovin et la production laitière. Pour comprendre ce changement, il faut remonter jusqu'à Charles Quint qui avait fait interdire aux Pays-Bas anciens d'exporter le blé. Les agriculteurs de l'époque s'étaient ainsi rapidement tournés vers d'autres sources de revenus et la région avait été littéralement métamorphosée en moins de 50 ans !

Et la farine, à qui est-elle vendue ?

On fait attention à ne pas s'engager auprès de trop de clients potentiels parce qu'on ne veut pas être soumis à un rendement qui nous pousserait à faire les mauvais choix. Pour l'instant, on vend à quelques particuliers et quelques boulangeries du coin (ex. Pomme de pain à Magnée, Vent de terre à Brialmont, Boîte à pain à Soumagne...).

Histoire d'un grain : histoire à suivre, assurément !



Pour terminer la troisième bulle d'air, le groupe d'animation s'est rendu à Pepinster, sur les terrains du potager Saint Germain. Jean-François Jérôme nous présente ce projet de maraîchage bio qui est aussi une structure d'insertion sociale.

La majorité de la production du potager est vendue sur place, dans un petit magasin, ainsi qu'au marché hebdomadaire de Pepinster. Ensuite, une partie est vendue à des partenaires comme des restaurateurs ou encore Nos Racines à Herve.

Depuis 2019, un pôle pédagogique est aussi plus particulièrement développé. Un

accompagnement d'école autour du potager est par exemple proposé, ainsi que des cours de jardinage pour adultes.

Jean-François nous a parlé de sa passion pour le maraîchage et nous a partagé, notamment, ce constat : « *Quand j'ai commencé, on était très peu à faire du maraîchage et les gens venaient d'assez loin pour acheter nos légumes. Aujourd'hui, il y a non seulement plus de gens qui se tournent vers cette activité, mais aussi de plus en plus d'acheteurs de produits bios. On vend donc davantage nos produits au niveau de la commune.* » De quoi rester positif quant à l'avenir de l'alimentation durable !



LA POISSONNERIE

LES AMIS D'ALADDIN - BRUXELLES



A deux pas de l'ASBL Les Amis d'Aladdin, en plein coeur de Schaerbeek, se trouve une ancienne poissonnerie, transformée - avec accord du propriétaire (Infrabel) - en un lieu militant, une occupation communautaire au nom tout indiqué : La Poissonnerie.

Les Amis d'Aladdin ont établi ces dernières années des contacts forts avec les militantes et militants du lieu. Ainsi, pour sa quatrième bulle d'air, notre Groupe d'Animation s'est rendu à Bruxelles pour visiter La Poissonnerie.

Projet social alternatif de l'association Woning123logement, La Poissonnerie prend à bras-le-corps la question du droit au logement pour les personnes les plus précaires dans le quartier nord de

Bruxelles. Des logements sont disponibles dans les étages du bâtiment ainsi que dans la rue du Progrès. Une permanence d'aide au logement est ainsi proposée. Aussi, tous les trois mois, une réunion d'inscription a lieu à La Poissonnerie et les candidatures qui sont recueillies sont alors réparties dans les logements pris en charge par l'association.

Comme nous le rappellent les militant-es, *le logement est une question fondamentale dans la construction de l'identité des gens. Il contribue à la sécurité, à la santé, à l'émancipation... C'est tout simplement un droit fondamental que nous devons défendre.*

La Poissonnerie fourmille ensuite de projets sociaux et culturels avec, entre autres :

- une friperie - à laquelle prene part des animatrices des Amis d'Aladdin
- une table d'hôtes qui réunit des bénévoles et des habitants du quartier autour d'un repas confectionné avec des récupérations alimentaires
- des concerts, des soirées jam, slam, des soirées jeux
- un atelier vélo, rue du Progrès
- des projets « Kino », des films conçus, scénarisés, tournés, interprétés, dessinés, montés et projetés en 5 jours
- un repair café
- une chaine youtube (AQUARIUM la chaîne)
- ..

Depuis quelques temps, un groupe de femmes du quartier s'organise en auto-gestion et anime des ateliers d'échange de savoirs et de savoirs-faire (écriture, couture, lacto-fermentation, restauration de meubles...).

Enfin, des militant-es ont aménagé un espace potager dans la rue du Progrès. Situé en bord de route et en contre-bas des rails de chemin de fer, le potager se porte très bien et fourni des légumes aux participants du projet.

Le groupe d'animation remercie les militantes et militants qui ont pris le temps de nous présenter ce fantastique lieu qu'est La Poissonnerie, lieu militant dynamique, vivant et forcément inspirant !





DÉCRYPTER

TRAIT D'UNION

GRUPE BELGE D'ÉDUCATION NOUVELLE



Du neuf dans l'art de faire apprendre

L'élève devient pédagogue - la fraternité organisée

La pédagogie du chef-d'œuvre, je l'ai initiée en 1978 en tant qu'inspecteur belge de l'enseignement. Je l'ai ensuite appliquée à l'école publique de Buzet- Floreffa dès 1992. Jean-François Manil et Léonard Guillaume, tous deux docteurs en sciences de l'Éducation et instituteurs, l'ont reprise, théorisée, améliorée et enfin racontée dans un livre collectif : « Du chef-d'œuvre pédagogique à la pédagogie du chef-d'œuvre. » Ed. Chronique Sociale.

Il s'agit bien d'un nouveau courant émancipateur où l'on apprend seul puis en groupe dans la perspective non pas d'être interrogé arbitrairement et de gagner ainsi des points factices pour soi, mais dans l'intention manifeste de faire apprendre amicalement aux autres ce que l'on vient de comprendre. La connaissance est partagée fraternellement.

Il s'agit là du cœur de la pédagogie du chef-d'œuvre : en faisant apprendre, on apprend soi-même deux fois tout en posant un acte citoyen désintéressé fait de créativité et de solidarité sous le regard vigilant et bienveillant du maître d'apprentissage.

Cette approche, qui emprunte pour se construire des avancées de l'Éducation Nouvelle (dont la project method de John Dewey et l'apport consécutif de Célestin Freinet), tranche avec l'enseignement mutuel en vigueur au XIX^{ème} siècle. Là, dans

des classes très populeuses mélangeant des enfants de 6 à 12 ans, le maître allégeait sa tâche en confiant aux aînés le soin de passer du savoir élémentaire aux plus jeunes ; c'était de la transmission pure et simple d'une qualité souvent médiocre vu le jeune âge des instructeurs. Dans ce cas, aucune place à la construction du savoir par l'apprenant, aucun travail de groupe, pas de formulation d'hypothèses hardies donc de créativité, bref de la réception aléatoire.

Dans la pédagogie du chef-d'œuvre, en revanche, l'élève moniteur a lui-même élaboré de façon créative et solidaire avec le maître, le savoir à faire ensuite apprendre et ceci de telle manière qu'il va mettre à son tour, son/ses condisciples en recherche, se gardant de trop expliquer sous peine de dispenser ses ingénus disciples de réfléchir.

Ainsi, habitué pendant des années à apprendre pour faire apprendre, l'étudiant sera-t-il en mesure de présenter durant plusieurs heures son chef-d'œuvre pédagogique multidisciplinaire, apothéose du partage des connaissances en une interaction vivante indemne de compétition, de notes. Ce nouveau paradigme s'inscrit dans une philosophie de l'éducation faite de liberté, de confiance, de non violence, d'invention et d'aide mutuelle afin de forger un monde plus humain dès l'enfance, fortement.

Si une pandémie fermait les classes, des

élèves se concerteraient pour préparer, via l'Internet, des retrouvailles instructives et partagées.

Une nouvelle émulation

Quand on était élève des Pères Jésuites, on apprenait la compétition en appartenant soit au camp des Romains, soit à celui de leurs ennemis les Carthaginois.

Après une épreuve écrite difficile, la classe était partagée en deux camps opposés hiérarchisés en raison des résultats obtenus : d'un côté les numéros pairs du classement (Rome), de l'autre les impairs (Carthage).

Chacun avait son émule ; ainsi le Romain ayant obtenu 15/20 luttait désormais avec un suppôt d'Hannibal ayant fait le même score. Donc les forts s'affrontaient entre eux et les faibles aussi. Lors de l'épreuve générale suivante, le Bon Père déclarait vainqueur le camp ayant remporté le plus de combats singuliers... et chacun découvrait un nouvel émule à sa taille. On mesure le fossé qui sépare cette pratique héritée d'Ignace de Loyola de la pédagogie du chef-d'œuvre. Dans celle-ci, ce qui stimule l'étude, ce n'est plus de surpasser l'autre mais de tout mettre en œuvre pour le faire réussir à apprendre en profondeur.

Terrains de jeu

L'objet d'étude peut être assigné par le professeur ou bien être choisi par les étudiants dans des points du programme. Ainsi, les A apprendront le système auditif pour le faire apprendre aux B occupés eux, à comprendre le fonctionnement de l'œil dans le but de mutualiser ensuite ce savoir. Chez les plus jeunes, ce sera par exemple faire apprendre les tables de multiplication rien qu'avec des ciseaux et du papier quadrillé sans d'abord écrire de chiffres ou bien apprendre toutes les façons de dessiner les arbres (ou les maisons, les bovins...) à partir de livres illustrés. Il est donc proposé, dans la pédagogie du chef-d'œuvre,

de créer les conditions d'émergence de la fraternité dans les apprentissages. J'ose même dire qu'il s'agit d'IMPOSER la coopération grâce à un dispositif didactique contraignant et libérateur à la fois, fort et doux.

Atmosphère

C'est dans un climat de sérénité fait de non violence et d'interdisciplinarité culturelle que se développe cette neuve organisation.

Les écoles qui ont d'abord renoncé à la notation individuelle, à la compétition, au bachotage, aux punitions, aux redoublements, aux devoirs obligatoires, à la dénonciation aux parents (toutes choses non prévues par la Loi), peuvent entrer dans ce nouveau courant... les autres, pas avant une cure de rajeunissement, une forte réflexion sur le rôle de l'éducation dans la sauvegarde de la vie.

Un souffle nouveau

Alors que quelques professeurs gardent intacte la flamme de leur engagement professionnel premier toute leur carrière, bien d'autres s'essouffent, laissent tomber les bras. Adopter la pédagogie du chef-d'œuvre pourrait rallumer leur enthousiasme tant ses effets sont gratifiants pour eux d'abord, pour leurs élèves ensuite.

Organiser méthodiquement la fraternité en vue d'un monde plus vivable, ne voilà-t-il pas du neuf exaltant pour tous dans l'art de faire apprendre ?

Charles Pepinster
pepinstercharles@yahoo.be

Sites : www.gben.be et www.panote.org

RENCONTRER



A LA DÉCOUVERTE DES INCROYABLES COMESTIBLES AVEC LES FEMMES DU GAFFI



BEAU-MUR - GAFFI

| Les Incroyables Comestibles en Pierreuse | les coteaux de la citadelle |
| les bacs en Saint-Léonard |

Vendredi 28 mai et lundi 31 mai, l'équipe du Beau-Mur accueillait deux groupes d'une vingtaine de femmes du Gaffi pour partir à la découverte de notre projet Incroyables Comestibles/Permis de Végétaliser et des Coteaux de la Citadelle. L'occasion pour nous de mettre en avant notre travail d'accompagnement des Incroyables Comestibles en cité ardente, de faire du lien au sein de notre réseau d'éducation permanente et de partager les beautés

verdoyantes des Coteaux.

Nous avons commencé par une présentation des objectifs du projet in situ devant les bacs de la Dynamique Pierreuse, un petit historique et les avancées à Liège, puis nous avons entamé l'ascension du Péri, admiré la vue au dessus des marches de Bueren, et traversé le bois des Coteaux pour arriver en Saint-Léonard et ses nombreux bacs.

La présentation de installations comestibles devant la Maison médicale de Saint-Léonard, ainsi que celle devant une habitation personnelle, était l'occasion de montrer que les Incroyables Comestibles sont un mouvement qui peut-être adopté par tout un chacun : de manière individuelle pour embellir sa façade, ou de manière collective pour parler d'alimentation saine et durable avec un collectif de patients de la Maison Médicale.

Grand succès pour ces deux balades : soleil, bonne humeur, découvertes de nouvelles variétés comestibles, partage d'anecdotes et de proverbes (*planter des soucis pour ne*

pas en avoir, par exemple), sentir l'odeur des plantes aromatiques, voir les sourires sur les visages, et pique-niquer en compagnie de moutons ! Que du beau, que du bon !

La balade est réalisable par qui veut (il suffit de nous demander l'itinéraire – 3km – prévoir minimum 3h avec pause pique nique) et nous envisageons d'en développer dans d'autres quartiers.

Envie de faire une balade avec un de vos groupes ? Contactez-nous !

L'équipe du Beau-Mur



**« C'était une journée magnifique.
J'aime bien ce que les gens ont fait dans leur quartier.
J'ai posé des questions pour savoir comment ils avaient mis les bacs
dans la rue, à qui ils avaient demandé les autorisations.
Par exemple, dans mon quartier, il y a beaucoup de familles.
On pourrait faire la même chose, comme ça on pourrait cultiver
avec les enfants et les voisins.
On pourrait faire ensemble. »**



CULTIVER ET DÉVELOPPER DES OUTILS POUR ALLER PLUS LOIN



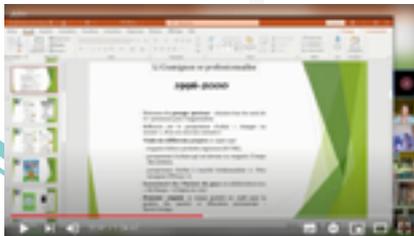
Les recettes de Celia Rousseaux | de mars à juillet 2021, Nos Racines a publié une recette par semaine sur son site. Ces recettes étaient proposées par Célia Rousseaux, naturopathe et membre de l'équipe dans le cadre d'un Service Citoyen. On vous propose ci-contre une « recette de la semaine » et on vous invite à vous inspirer des nombreuses idées de Célia sur le [site de Nos Racines](#).



Pédagogie | Retrouvez tous les **Traits d'Union du GBEN** sur le site du Groupe Belge d'Education Nouvelle.



A la rencontre du réseau De Bouche à Oreille | Découvrez les projets et les équipes du réseau DBAO grâce aux rencontres organisées en visioconférence ces derniers mois, à consulter sur le site de l'ASBL.



SALADE BETTERAVES ROTIES, MILLET, FETA ET FIGUES

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES (SI REPAS COMPLET)
POUR 7-8 PERSONNES (SI ACCOMPAGNEMENT BBQ)



- 3 betteraves rouges (5-6 si petites)
- 7-8 petites betteraves chioggia
- ½ concombre (ou 1 petit)
- Quelques feuilles de salade, environ 150g (batavia ou chêne)
- Quelques brins de persil frais
- 1 oignon jeune ou une échalote jeune
- 160g de Feta
- 2 figues fraîches en quartiers (ou 1 nectarine en quartiers ou 1 poignée de cerises coupées en 2)
- 170g de millet
- 2 c. à café de miel
- 1 citron
- Huile d'olive
- Vinaigre de cidre
- 1-2 c. à soupe de graines de courges

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 190C°.
- Lavez, pelez et coupez les betteraves en quartiers. Disposez-les dans un plat allant au four.
- Pressez le citron, ajoutez le miel, 1 c. à soupe d'huile d'olive et 1 pincée de sel. Versez sur les betteraves et enfournez pour environ 45 minutes jusqu'à ce que les betteraves soient moelleuses et bien rôties.
- Cuisez le millet dans de l'eau bouillante pendant 15-20 minutes (2 volumes d'eau pour un volume de millet).
- Une fois cuit, ajoutez 1 c. à soupe d'huile d'olive et 1 c. à café de vinaigre de cidre. Laissez refroidir au frigo.
- Lavez la salade et coupez les feuilles, mettez-les dans un saladier.
- Lavez et hachez le persil et la tige verte de l'oignon jeune.
- Lavez le concombre et coupez-le en lamelles.
- Mélangez le tout dans le saladier : concombre, persil, millet, betterave, feta en cube...
- Assaisonnez avec un peu d'huile d'olive, sel et poivre.
- Garnissez avec des graines de courge et des quartiers de figues fraîches

Nos Racines

CULTURE & DÉVELOPPEMENT



Les Amis d'Aladdin

Rue Destouvelles 18 - 1030 Bruxelles
02/203 95 84
amis.aladdin@yahoo.fr



Le Centre Liégeois du Beau-Mur

Rue du Beau-Mur 48 - 4030 Liège
04/349 01 44
info@beaumur.org



De Bouche à Oreille

Verte Voie 13 - 4890 Thimister
087/44 65 05
secretariat@dbao.be



El Majone

Rue du Mayeur, 71 - 6200 Châtelet
071/50 57 48
elmaujoneasbl@gmail.com



GAFFI

Rue de la Fraternité 7 - 1030 Bruxelles
02/221 10 10
coordination@gaffi.be



Groupe Belge Education Nouvelle

Contact : Jean-François Manil
Rue Massaux-Dufaux, 19A 5150 Floreffe
Tél. : +32/81-44.42.15
jm474157@scarlet.be