

L'instantané des goûts

EXPOSITION/DOSSIER PEDAGOGIQUE

GOUT D'ENFANCE

GOUT D'AUJOURD'HUI

GOUT A TRANSMETTRE

Exposition réalisée par un groupe de femmes
du Centre Social Plein Midi de Garges



Il/Elles ont fait...

L'instantané des goûts



Photographies et légendes

Nadia, Dalila, Dalila, Zohra, Marie-Christine, Faiza, Nassira, Nadia, Patricia, Nilo et Bertrand.

Coordination pédagogique

Bertrand Lecorps

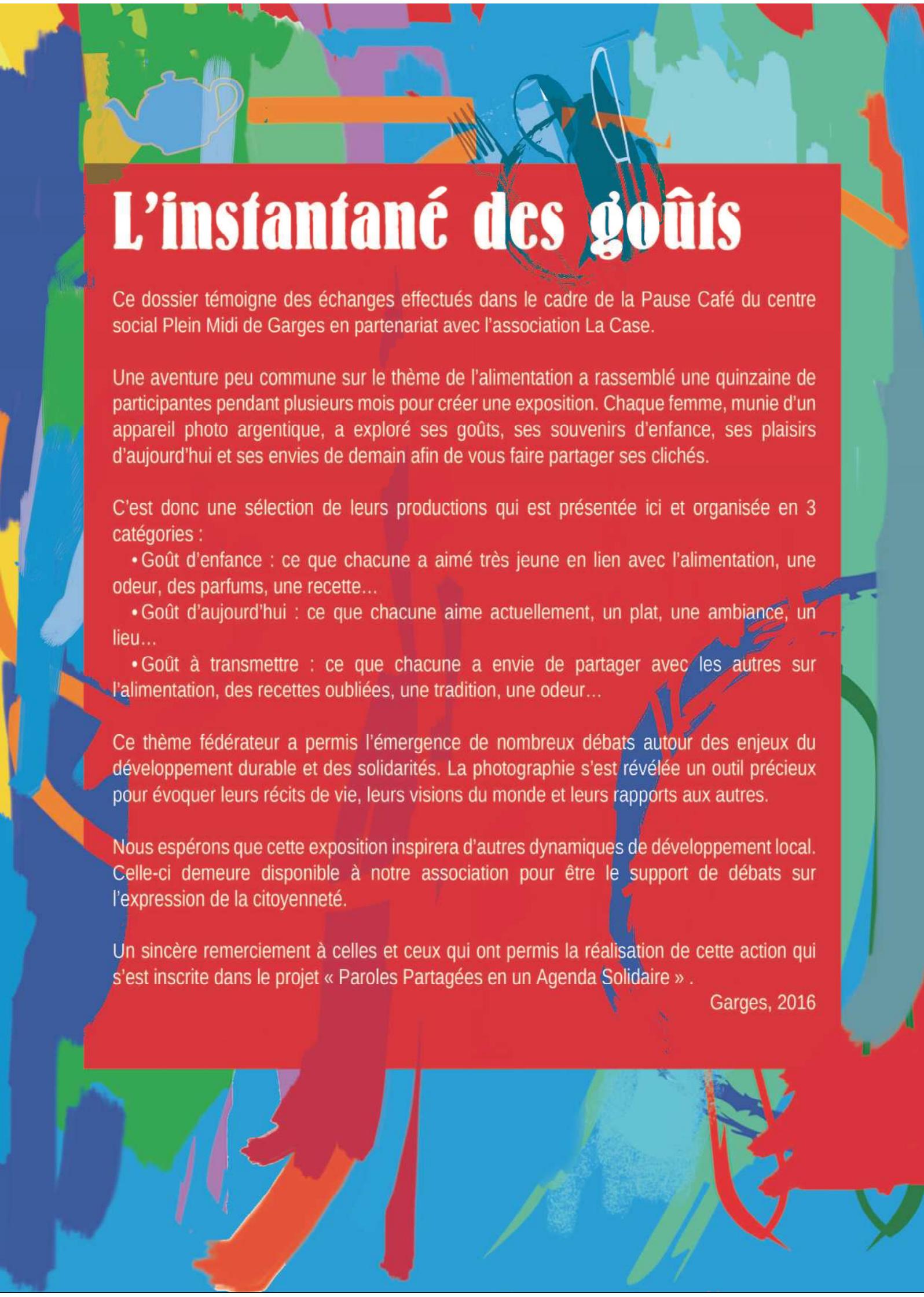
Rédaction et conception graphique

Ligia Bolivar

La Case, 2016
Villiers-le-bel

Tous droits de reproduction réservés sans l'autorisation de l'éditeur.
Imprimé sur du papier issu de forêts aménagées de façon durable.
Impression certifiée climatiquement neutre.





L'instantané des goûts

Ce dossier témoigne des échanges effectués dans le cadre de la Pause Café du centre social Plein Midi de Garges en partenariat avec l'association La Case.

Une aventure peu commune sur le thème de l'alimentation a rassemblé une quinzaine de participantes pendant plusieurs mois pour créer une exposition. Chaque femme, munie d'un appareil photo argentique, a exploré ses goûts, ses souvenirs d'enfance, ses plaisirs d'aujourd'hui et ses envies de demain afin de vous faire partager ses clichés.

C'est donc une sélection de leurs productions qui est présentée ici et organisée en 3 catégories :

- Goût d'enfance : ce que chacune a aimé très jeune en lien avec l'alimentation, une odeur, des parfums, une recette...
- Goût d'aujourd'hui : ce que chacune aime actuellement, un plat, une ambiance, un lieu...
- Goût à transmettre : ce que chacune a envie de partager avec les autres sur l'alimentation, des recettes oubliées, une tradition, une odeur...

Ce thème fédérateur a permis l'émergence de nombreux débats autour des enjeux du développement durable et des solidarités. La photographie s'est révélée un outil précieux pour évoquer leurs récits de vie, leurs visions du monde et leurs rapports aux autres.

Nous espérons que cette exposition inspirera d'autres dynamiques de développement local. Celle-ci demeure disponible à notre association pour être le support de débats sur l'expression de la citoyenneté.

Un sincère remerciement à celles et ceux qui ont permis la réalisation de cette action qui s'est inscrite dans le projet « Paroles Partagées en un Agenda Solidaire » .

Garges, 2016

Démarche pédagogique

Objectifs

- Créer une dynamique de groupe pour favoriser les échanges, la participation et ainsi amener les femmes à réfléchir sur la consommation, l'alimentation et la transmission des savoirs, entre autres.
- Être capable d'exprimer son point de vue et de prendre la parole en public.
- Réaliser une exposition photo et s'investir dans tout le processus de création.
- Prendre conscience des enjeux environnementaux, sociaux et économiques liés à l'alimentation.

Étapes

Les séances ont eu lieu entre septembre 2014 et avril 2015. Une étape peut demander plusieurs séances de préparation.

1. Introduction

- Présentation du programme : objectifs et déroulé de l'atelier.
- Présentation du groupe.

Un préalable à la création de l'exposition est la cohésion de groupe et une ambiance de bienveillance entre les participantes. Il est important de ne pas négliger cette étape.

Techniques utilisées :

- **Les Blasons** (voir le détail de l'animation). Pour cet atelier nous avons proposé de faire un blason par personne.
<http://www.calameo.com/read/000702575b4031eda3540> page 4.



2. Sensibilisation à la thématique de l'alimentation

L'idée ici est d'interroger le groupe sur les rapports entre l'alimentation, la famille, la culture d'un pays, l'identité, etc.



Ressources :

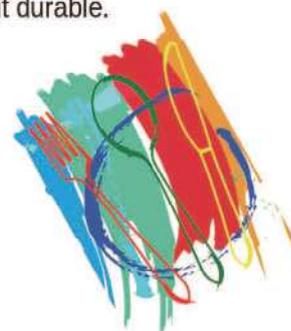
- **Exposition « A table 15 pays, 16 familles, leur alimentation »**

MENZEL, Peter, Photographe. - Paris : Sceren ; Bern : Alliance Sud, 2011, 16 photos couleur format A3. Chaque photo représente une famille avec sa consommation alimentaire pour une semaine.

La mise en perspective de ces photos permet de prendre conscience des inégalités scandaleuses dans l'accès à la nourriture mais aussi des différences culturelles face au besoin commun de s'alimenter.

- **Dossier pédagogique « A table ! »**

LITZENBURGER, Laurent; MORLOT, Philippe; THOMAS, Pierre-Jean. - France : Sceren 2011, 64 p. Les fiches d'exploitation pédagogiques, autour de sept thématiques, dont la lecture d'images, fournissent des pistes inventives pour utiliser les photographies, en lien étroit avec la problématique du développement durable.



3. Explication de la démarche et de la réalisation de l'exposition

Chaque participante a reçu un appareil jetable argentique pour réaliser des photos sur les « Goût d'enfance », « Goût d'aujourd'hui » et « Goût à transmettre ». Elles ont eu un mois et demi pour réaliser les prises de vue. Ensuite, une restitution de l'appareil photo et des échanges sur les difficultés rencontrées ont eu lieu.

Dans cet atelier, les participantes ont rencontré des difficultés à trouver une photo représentant les goûts d'enfance (aliments qui ne se fabriquent plus ou d'origine étrangère). D'autre part, elles ont pris plaisir à cuisiner des plats spécialement conçus pour être photographiés.



4. Visualisation « anonyme » des photos

Le but est d'essayer de deviner à laquelle des trois catégories correspond la photo et qui en est l'auteur. Il est intéressant de pointer qu'une même image peut être sélectionnée pour des raisons différentes (par exemple le couscous).

Prévoir un vidéo projecteur et également les photos développées. En effet, les participants aiment « toucher » les photos prises.



5. Echanges sur les photos réalisées

Chaque personne présente individuellement tous les clichés réalisés et explique le pourquoi de son choix.



6. Sélection des photos

Parmi toutes les photos réalisées, chaque participant doit en sélectionner seulement trois, une pour chaque catégorie.

Cet exercice peut s'avérer compliqué pour certaines personnes qui veulent sélectionner toutes leurs photos. L'animateur doit essayer de rester « ferme » et d'amener les participants à réfléchir sur ce qu'ils souhaitent « vraiment » exprimer. Cependant, dans le groupe, une des participantes a sélectionné 3 photos pour chaque catégorie.

7. Rédaction des légendes

En petits groupes, tous les participants rédigent leurs légendes. Prévoir des accompagnateurs rédacteurs pour les personnes qui ne se sentent pas à l'aise avec l'écriture ou qui ne maîtrisent pas bien le français. Il peut être bénéfique également pour la relation animateur/participant d'avoir un moment privilégié et de complicité. En effet, certaines personnes ont du mal à exprimer leurs points de vue et le fait d'être questionnées fait émerger leur parole.



8. Réalisation de l'exposition

Rédaction de l'introduction, choix des couleurs et charte graphique. Pour valoriser le travail effectué, on peut réaliser des photos portrait pour montrer les femmes en tant qu'auteures de l'exposition. Lors du vernissage, afin de rendre plus interactive l'exposition, les participantes ont proposé d'amener les objets ou plats photographiés pour les montrer et les faire déguster.



9. Diffusion

Les participantes étaient en charge de la distribution des invitations et de la promotion de l'exposition. Elles ont bien communiqué autour d'elles et leurs familles, voisins et amis sont venus en nombre pour découvrir leurs œuvres. Un pari réussi car elles ont éprouvé de la fierté à partager ce travail avec leurs proches.



10. Préparation à la posture de l'animateur

Tous les photographes en herbe se préparent pour savoir comment bien présenter l'exposition lors du vernissage au centre social Plein Midi.

Les participantes ont bénéficié d'une mini-formation sur la posture de l'animateur ou PSADRAFRA (Préparation, Sensibilisation, Accueil, Déroulement, Rythme, Animation, Fin, Rangement, Analyse).

Préparation

Objectif : permettre le bon déroulement de l'animation par une prise en charge des besoins matériels au préalable.

La préparation du vernissage prend en compte différents paramètres :

- l'aménagement de l'espace,
- la disposition des photographies et des recettes,
- la connaissance du déroulement de la soirée et du rôle de chacun.

Sensibilisation

Objectif : susciter l'intérêt et l'envie.

- On peut donner des explications sur comment a été conçue l'exposition.
- On peut parler de ses photographies ou recettes.
- On peut parler de son propre lien avec l'alimentation.



Accueil

Objectif : prendre en charge les postures physiques et mentales du groupe, créer une ambiance.

- Accueillir les invités : se présenter et montrer les photos et les plats.
- S'assurer de la présence d'affiches et d'une signalétique.
- Faire un petit discours de présentation.



Déroulement

Objectif : animer en fonction des objectifs fixés au départ, en favorisant l'équilibre entre les différents supports choisis (photographies, dégustation des plats) et la posture de l'animateur.

Rythme

Objectif : garder l'intérêt des invités.

- La voix est très importante pour la maîtrise du rythme.
- La gestuelle est également à prendre en compte. Il s'agit de faire attention à ce qu'elle ne focalise pas toute l'attention du public au détriment du message oral.



Animation

Objectif : éduquer en fonction des objectifs de départ liés au contenu de l'exposition.

- On fait ici appel à des supports variés. Pour le vernissage, les participantes ont choisi la dégustation des plats et les recettes de cuisine.

Fin

Objectif : permettre la conclusion et ouvrir sur d'autres problématiques ou sur une réflexion plus large.

- Prévoir par exemple, le discours de clôture, les remerciements, les photos de groupe.

Rangement

Objectif : permettre de réutiliser les lieux et le matériel pour d'autres fonctions et/ou animations.

Analyse

Objectif : évaluer en fonction des objectifs de départ et évaluer la forme de l'animation.

- Après le vernissage un bilan a été réalisé.



GOÛT D'ENFANCE



Quand j'étais enfant, j'accompagnais mon père au café et il m'offrait une limonade. Ça pétillait et ça piquait la gorge. Patricia



Le pain que je fais me rappelle le pain que ma mère faisait quand j'étais petite... Quand on rentrait de l'école, on le mangeait au goûter. Dalila



Les olives me rappellent la cueillette des olives que nous faisons en famille en Kabylie. Nadia F.



J'aime cette photo qui me rappelle quand j'allais avec mon arrière-grand-mère ramasser les œufs que je déposais dans ce même panier. Marie Christine



Avec les galettes, je me souviens du temps passé avec ma grand-mère autour du feu à cuisiner et à cueillir les légumes dans le potager. Nadia A.



Le thé et ces pâtisseries me font penser à quand j'étais petite, je buvais du thé tous les jours. Je me souviens de mes grands-parents, c'est ma grand-mère qui faisait le thé tout le temps... avec du miel, du vrai miel. Nassira



Le couscous me rappelle l'ambiance familiale quand j'étais petite



Dans mon enfance... lors du goûter, un régal à l'oriental



Le poulet aux olives et citrons confits, c'était le plat des grandes occasions. Zohra

GOÛT D'AUJOURD'HUI



Le gratin est un plat, bon, rapide et facile à réaliser quand on a une famille nombreuse et peu de temps. Nadia F.



De par son origine Basque Espagnole, mon mari prépare la tortilla, plat que j'aime déguster aujourd'hui. Patricia



Le four à micro-ondes est rapide, on n'a pas besoin de prendre des casseroles. Maintenant, je l'utilise beaucoup, c'est tellement pratique. Dalila



J'aime aujourd'hui partager mes crêpes avec tout le monde. Marie Christine



Des batbouts... en période de ramadan, ces mêmes pains farcis sont les bienvenus.



Les beignets ! Le goûter préféré des enfants.



C'est la fête aujourd'hui. Zohra



J'aime les légumes en tajine marocaine, les poivrons avec les tomates et un peu d'huile, c'est trop bon. J'utilise tout le temps des légumes pour cuisiner. Nassira



J'aime faire plaisir à mes enfants qui aiment les lasagnes. Nadia A.

GOÛT A TRANSMETTRE



J'aimerais transmettre ce plat, car il réunit plusieurs générations chez moi. Patricia



Hum... la brioche c'est trop bon et ça devra le rester.



J'aimerais vraiment transmettre ce plat (msemen) qui est un souvenir d'enfance.



Crêpe aux mille trous, avec du miel, s'il y en a encore c'est meilleur.
Zohra



J'aimerais bien que mes quatre filles apprennent à faire le couscous et, qu'à leur tour, elles puissent le transmettre à leurs enfants. Comme cela, ça reste de génération en génération, comme je l'ai appris de ma mère. Dalila



Cuisiner le couscous, c'est notre patrimoine ! Nadia A.



Dans les épiceries on trouve de tout. J'aimerais que les générations futures continuent à faire leurs courses dans un magasin de quartier. Nassira



Le couscous, c'est un plat qu'on transmet de génération en génération chez nous. Nadia F.



Je voudrais transmettre ce plat parce qu'il est délicieux et qu'il sent bon. Marie Christine



L'instantané des goûts

Ce dossier présente la démarche pédagogique et détaille les étapes qui ont permis la réalisation de l'exposition « L'instantané des goûts ». Dans ce dossier, on y trouve également la vingtaine de photographies prises et sélectionnées par un groupe de femmes fréquentant le centre social Plein Midi.

Ainsi, ce projet témoigne-t-il des échanges réalisés pendant plus de six mois entre les participantes.

Un sincère remerciement à celles et ceux qui ont permis la réalisation de cette action qui s'est inscrite dans le projet « Paroles Partagées en un Agenda Solidaire » porté par l'association La Case.

La Case

www.lacase.org

Depuis 25 ans, La Case contribue à l'éducation au développement durable et à la solidarité internationale. Par ses moyens d'action : centre de documentation, animation et formation, elle est un acteur identifié par les professionnels éducatifs de la région île-de-France.

La Case a pour objet de contribuer à l'Education populaire et de favoriser les solidarités par des approches pédagogiques actives et innovantes où le public cible est acteur et au centre de l'action. Elle accomplit ces desseins par la mise en place de programmes d'animations, de modules de formations, d'ingénierie de projet en développement local, d'encadrement de projets pédagogiques, d'accompagnement des porteurs de projets et le prêt de documentation.



 île de France

