



PROJET PÉDAGOGIQUE

« MARYSE, LOUCHE ET POTIMARRON »

Séjour de remobilisation



.....

Délégation régionale de Solidarités jeunesse en Provence-Alpes-Côte d'Azur

CHANTIERS DE JEUNES / CHANTIERS D'INSERTION / VOLONTARIAT INTERNATIONAL / ACCUEILS / FORMATIONS

Siège social : 39, rue Surville 05400 VEYNES

Sommaire

1. Présentation générale.....	3
2. Pour qui ?.....	4
3. Objectifs du séjour	4
4. Contenu pédagogique	5
5. Modalités d'accueil	6

Le lieu d'accueil

Les Villages des Jeunes est une association loi 1901 créée en 1964, devenue depuis délégation régionale du mouvement national Solidarités Jeunesses en Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA). L'association œuvre pour un décloisonnement social, culturel et intergénérationnel et la participation volontaire de tous à la vie locale, nationale et internationale. C'est une association d'éducation populaire reconnue d'utilité sociale, agréée par le Ministère de la Jeunesse et des Sports, l'aide sociale à l'enfance et l'Education nationale.

Les objectifs principaux de l'association sont :

- d'encourager la participation active de tous à la vie sociale, locale et internationale
- favoriser la rencontre et l'échange de savoirs entre personnes d'âges, de statuts et d'horizons très divers : volontaires du monde entier, salariés en parcours d'insertion, jeunes issus de structures socio-éducatives, bénévoles associatifs, familles, artistes, randonneurs, touristes...
- d'agir dans différents domaines : la lutte contre les exclusions, l'insertion sociale et professionnelle, la revitalisation de lieux abandonnés, la préservation de l'environnement et du patrimoine bâti, l'animation de la vie culturelle locale, le soutien à des projets locaux.»

L'association Les Villages des Jeunes est née de la double volonté de faire revivre des lieux abandonnés en milieu rural et de permettre à des personnes d'origines sociales et culturelles diverses de se rencontrer autour d'une action utile. Pour cela, l'association rénove, gère et anime deux lieux d'accueil internationaux en milieu rural : la Ferme du Fai et le hameau de Vaunières.

Le hameau est situé à 1200 mètres d'altitude, sur la commune de Saint Julien en Beauchêne, dans les Hautes-Alpes.

L'association y exerce son action sociale et d'éducation populaire autour de ses deux supports principaux : le chantier et la vie collective. Ses nombreux dispositifs d'accueils (volontariats nationaux et internationaux, chantier d'insertion, bénévolat, maison tremplin, résidences d'artistes...) permettent la rencontre d'une grande diversité de personnes autour du vivre et du faire ensemble.

Descriptif du séjour

1. Présentation générale

La cuisine est au cœur de notre quotidien, de son élaboration à sa consommation. Elle reflète à la fois les habitudes sociales et culturelles de chacun-e, mais aussi l'art du partage et de la rencontre. Elle apparaît alors comme un outil de création, de transmission et de faire ensemble permettant l'émancipation de chacun.

C'est dans cette idée que nous proposons un séjour de remobilisation autour de ce thème d'une durée de trois semaines, **du 12 novembre au 2 décembre**.

Ce séjour a pour objectif principal de permettre une remobilisation autour d'un rythme quotidien de chantier et d'ateliers de cuisine. Nous proposerons une découverte des techniques culinaires, dispensée par une intervenante diplômée en cuisine.

L'aboutissement de ce séjour sera l'élaboration d'un évènement pour l'inauguration de la nouvelle salle culturelle du village.

Cet évènement sera co-construit par les participant-e-s du séjour de remobilisation et ceux/celles de l'échange de jeunes européens (France, Espagne, Tchéquie, Estonie) se déroulant aux mêmes dates sur Vaunières. Les jeunes travailleront sur l'aspect culinaire de l'évènement (composition des menus, du budget, achat des produits auprès des différents producteurs locaux, préparation du repas, service...), les volontaires de l'échange sur l'aspect artistique, autour de la thématique : « Au rythme de l'eau ».

Ce projet commun facilitera la rencontre entre toutes les personnes présentes sur le village et permettra de faire vivre une mixité sociale et internationale.

Le séjour sera encadré et animé par une équipe éducative qui garantira la sécurité de chaque participant ainsi qu'un cadre bienveillant. Elle véhiculera dans ses pratiques les valeurs de l'éducation populaire en impulsant la participation aux ateliers mais aussi à la vie quotidienne.

Une attention particulière sera aussi apportée à la qualité des repas : préparés à base de produits frais, de saison, en partie issus de l'agriculture locale et/ou biologique. Une

sensibilisation autour de nos habitudes de consommation sera proposée, avec notamment la rencontre de différents producteurs locaux.

2. Pour qui ?

Pour des jeunes âgés de 16 à 18 ans, ayant l'envie de participer à ce projet.

De plus, ce séjour peut être adressé aux jeunes qui :

- s'intéressent de près ou de loin à la cuisine.
- sont en recherche ou en construction d'un projet personnel et professionnel.
- ont le désir de s'engager sur un projet interculturel.

Une réunion de préparation au séjour sera proposée en amont afin de présenter davantage le projet, de se rencontrer, de faire émerger des réflexions, des envies et/ou des propositions.

3. Objectifs du séjour

- ❖ **Permettre aux personnes de se remobiliser autour d'un projet ;**
 - Tenir un cadre, des horaires, participer aux ateliers proposés, pouvoir proposer des idées, participer à la création d'un événement.
- ❖ **Leur permettre d'apprendre de nouveaux gestes techniques en vue d'acquérir une plus grande autonomie future et/ou de faire émerger des envies professionnelles ;**
 - reprendre confiance en ses capacités d'apprentissages, prendre du plaisir dans l'élaboration des plats, développer la créativité et la curiosité.
- ❖ **Mettre en valeur les capacités, savoirs et apprentissages de la personne ;**
 - Être à l'écoute des savoirs de chacun-e, favoriser l'émergence des capacités de chacun-e. Favoriser l'échange de savoirs.
- ❖ **Faire en sorte que chacun participe aux tâches de la vie quotidienne ;**
 - Co-construire les outils d'organisation de la vie collective.
- ❖ **Créer un cadre bienveillant permettant à chacun de participer de manière active aux différents temps d'élaboration de la vie du séjour ;**
 - Offrir des lieux d'échanges et de discussion adaptés aux besoins individuels et collectifs.

4. Contenu pédagogique

Les ateliers cuisine

Ces temps, qui se dérouleront les après-midi seront composés d'expériences pratiques, d'apports théoriques sous forme innovante et ludique, d'interactions, d'échanges et de production :

- *Apprentissage de différentes techniques culinaires* : savoirs de bases : techniques, préparations de bases (fonds, sauces, appareil, cuisson, pâtes de bases, crèmes de bases) connaissance du matériel de cuisine, recettes de bases (potages, entrées, tartes, plats, dessert, cuisine végétarienne, vegan, transformations culinaires, visites chez des producteurs locaux.
- *Découverte de l'économat et des principales règles et normes d'hygiène en cuisine* : équilibre alimentaire, quantités, diététique, élaboration de menus, gestion du stock.
- *Création d'un ou plusieurs événements* : repas cabaret, repas dans la vallée et préparation du repas pour le festival en fin de séjour : cuisine pour le festival en étroite collaboration avec l'échange de jeunes.
- *Sensibilisation et réflexion autour de la consommation* : visite des producteurs et productrices locaux, accompagnement autour du choix des produits, sensibilisation autour du recyclage/compostage...

Les chantiers

Les temps de chantier sont une part importante dans la proposition de ce séjour de remobilisation. Ils auront lieu chaque matin, du lundi au vendredi. Ce sont les lieux formalisés du faire-ensemble et de la rencontre.

Ils peuvent prendre de nombreuses formes : cuisine, rénovation du bâti, potager, atelier bois, création artistique... Ils sont coordonnés et animés par le responsable technique du hameau ainsi que les volontaires et les salariés polyvalents qui assurent également le respect des règles de sécurité.

Les jeunes du séjour de remobilisation auront l'occasion de s'essayer aux différents chantiers proposés durant les matinées ou participer aux chantiers cuisine du jour.

Journée type

8h30/ 9h30	Petit déj' en autonomie
9h30-10h	Point matin : réunion collective puis lancement des chantiers
10h-12h30	Chantiers
12h30-14h	Repas
14h-17h	Ateliers thématiques
19h30	Dîner
21h	Soirées (animées ou libres)

Ce programme journalier pourra être modifié occasionnellement en fonction des ateliers thématiques émergeant des propositions et envies du groupe de jeune.

5. Modalités d'accueil

Encadrement

L'équipe éducative de ce séjour est composée :

- d'une directrice, éducatrice spécialisée et formée à la cuisine (CAP cuisine) : encadre les ateliers thématiques, apporte son soutien sur la vie quotidienne et au chantier,
- d'un animateur : en charge de la vie quotidienne, des chantiers et en soutien aux ateliers,
- de l'équipe permanente du lieu (5 personnes), en soutien global au séjour.

Durée et tarif

Nous proposons un séjour de trois semaines, du 12 novembre au 2 décembre 2018 avec une capacité d'accueil de 7 jeunes, de 16 à 18 ans.

Le tarif du séjour est de **2100 euros par personne pour 21 jours**.

Hébergement et locaux

Le groupe sera logé en dur, dans des chambres collectives non mixtes.

L'Hôtellerie, bâtiment d'accueil, dispose d'une cuisine collective aux normes HACCP, elle sera à disposition du groupe pour les différents ateliers.