

LES ANNONCES

de Châteauneuf-sur-Loire en Transition

LA GAZETTE DE L'ASSOCIATION



Mars 2021

Sommaire

p 2-4 : La vie de l'asso : les annonces
film / bilan / JT / Adhésions /
Thème d'avril

p 5-7 : Contributions : le jardin :
Jardinage et transition / Le jardin : un lien inter-générationnel / La bonne idée : les oyas / La vie d'une famille de jardiniers à Châteauneuf-sur-Loire

p 8-9 : Rencontres
Elodie Lavy et Hugo Pobelle / Mathieu Fleury

p 10 : lectures, films, émissions

p11-13 : Annonces : partenaires



➤ *Edito : Cultiver la terre*

Depuis l'époque du néolithique, pour nourrir leur famille, les femmes et les hommes ont appris de leurs pères et mères, puis ils ont transmis aux générations suivantes leur « savoir cultiver la terre », pour lui permettre de donner les meilleurs produits et de lui redonner tout ce qui doit l'enrichir. Ils se sont adaptés au fil des siècles.

Le jardin potager est un lieu extraordinaire pour appliquer le changement, à partir d'observations personnelles ou collectives, en vue de nourrir ses proches et les habitants d'un territoire

Robert Chartier maraîcher dans la période d'après guerre, alors qu'il envoyait ses légumes aux Halles à Paris fut chercheur, à sa manière, adaptant le matériel pour faciliter le travail du personnel agricole, et essayant de nouvelles méthodes culturales. Il raconte ce qu'était la vie des maraîchers entre deux guerres.

Selon **Guylaine Gouffier**, venue présenter sa conception du jardinage lors d'un jeudi de la Transition en 2015, cultiver son potager « en lignes », c'est découvrir une autre forme de jardinage. Elle s'inspire de **Gertrud Franck**, responsable d'un grand potager en Allemagne dans les années 1950.

« Dans le potager de Gertrud, les légumes se mélangent entre eux, se mêlent aux fleurs aromatiques. Le sol n'est jamais retourné mais toujours couvert » (Guylaine Gouffier : Le potager en lignes)

Cette méthode culturale rejoint les fondamentaux de la Permaculture qui s'adapte à tout type de jardin. La Permaculture a pris forme en Australie dans les années 1970 grâce à **Bill Mollison** et **David Holmgren**. Leurs travaux sont inspirés des principes philosophiques de **Masanoku Fukuoka**. Celui-ci a développé dans les années 1920 une technique qu'il a baptisée « le non agir » : « Que pouvez-vous ne pas faire ? »

Pascal Matthias, pour alimenter sa famille, s'appuie sur ces principes, en précisant : « Dans son jardin, on protège, on nourrit son sol en le paillant, en l'amendant... On favorise la biodiversité et améliore son environnement immédiat en plantant des haies, en créant des zones refuges pour la faune et la flore (mare, tas de bois, mur de pierres sèches...) ».

Mathieu Fleury a choisi de devenir agriculteur biologique et permet donc aux personnes qui n'ont ni le loisir, ni l'espace pour produire leur propre nourriture, de trouver près de chez elles des légumes de saison. Il fournit l'AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) qui s'installe chaque semaine à la Maison de la Transition.

Au fil des pages, ces témoignages nous apportent divers éclairages sur les façons de cultiver la terre. Le sujet est tellement dense qu'il nous faudra d'autres gazettes pour aborder ce thème, avec votre collaboration.

Jeannette Thévard

La pensée du mois

Si nous jetons Mère nature par la fenêtre, elle reviendra frapper à la porte avec une fourche.

Masanobu Fukuoka

Contact : Jeannette ou Cécile
9 Place de la Halle St Pierre
45110 Châteauneuf-sur-Loire
- 06 63 75 46 08
transition.csl@gmail.com

L'asso à l'affiche !

Merci au Graine Centre pour cette belle mise à l'honneur de Châteauneuf-sur-Loire en Transition !

Dans le cadre de l'Objectif Développement durable n° 4 : Education de qualité, le Graine Centre, Association Réseau régional d'éducation à l'environnement, a réalisé un **petit film** pour illustrer des initiatives concourant à favoriser une éducation qualitative, par et pour toutes et tous.

Retrouvez en **vidéo** un petit aperçu de nos activités et notamment de notre journée « Voyage en Transition » sur le lien suivant :

<https://www.dailymotion.com/video/k7uwW4Yeg24Bt2wBvNs>



FAITES LE BILAN AVEC NOUS ! JEUDI 11 MARS À 20H

Comme vous le savez, notre assemblée générale a été reportée au mois de juin...mais en attendant, nous vous proposons de faire ensemble notre **bilan d'activités 2020**.

L'ensemble des groupes d'activité de CSLT seront présents le jeudi 11 mars en visio, afin de vous présenter leurs **bilans** 2020 (oui oui, il s'est quand même passé des choses !) et leurs **perspectives et rêves** pour 2021

Ce moment important de notre vie associative permet d'avoir une vue d'ensemble des très nombreux projets et bénévoles qui font vivre notre structure au quotidien.

C'est également l'occasion de poser des **questions**, de **proposer** des choses, de prendre des contacts ou juste de prendre plaisir à découvrir un peu plus notre association

Rendez-vous le jeudi 11 mars à 20h, via zoom, sur le lien suivant :

<https://us02web.zoom.us/j/84775395809>

Châteauneuf-sur-Loire en Transition



Jeudis de la Transition Informations, échanges

Prendre soin de ses intestins par l'alimentation



Conférence présentée par **Dominique Varenne**
Médecin homéopathe retraitée

Compte tenu du contexte sanitaire

Participation uniquement par vidéo-conférence
pour cela écrire à transition.csl@gmail.com

LE JEUDI 25 MARS 2021 à 20H30



L'ALIMENTATION NOTRE ALLIÉE POUR PRENDRE

SOINS DE NOS INTESTINS, NOTRE 2ème CERVEAU

COMMENT DYNAMISER MON
ENVIE DE ME SENTIR BIEN
DANS MON CORPS
DANS MA VIE

par *Dominique VARENNE*
Médecin homéopathe
retraitée

Depuis une quinzaine d'années une révolution fondamentale pour notre santé se met en place. Les études scientifiques de part le monde et la vulgarisation dans les médias nous font comprendre le rôle important de nos intestins. Ceux-ci sont dépositaires d'un nombre vertigineux de bonnes bactéries qui entretiennent notre vie. Ce monde des bactéries est à l'origine de la Vie sur Terre.

Leurs qualités dépendent de notre alimentation et de notre environnement matériel, psychique, émotionnel, d'où l'importance de réguler notre stress et de vivre dans un environnement le plus sain possible. Une alimentation vivante nous donne l'énergie nécessaire pour continuer à être des pionniers vivants de l'évolution de nos consciences vers une autre façon de vivre.

Une nouveauté cette année, vous pouvez adhérer directement en ligne, en passant par notre site internet :

<https://www.chateauneuf-sur-loire-en-transition.fr/>

Cliquez sur l'onglet « adhérer à CSLT » en haut de la page puis laissez-vous guider

C'est le moment de nous soutenir et de s'engager !

Pensez à votre adhésion pour 2021

La formule d'adhésion a évolué, vous pouvez dorénavant choisir votre contribution en fonction de votre engagement.

En Soutien (4€) pour un passage à la Maison de la Transition), **en Transition** (8€), ou pour **le Cogito (espace de coworking)** (25/30 €), vous choisissez !

... et vous gardez la possibilité de faire un don en supplément si vous le souhaitez

N'hésitez pas à nous envoyer un message sur l'adresse transition.csl@gmail.com si vous rencontrez des difficultés techniques ou si vous avez des questions

Merci pour votre soutien et votre engagement !

*En avril...
Ne te découpe pas d'un fil*

L'industrie textile connaît une révolution verte avec une envie de consommer de manière plus responsable.

Chiner... Revendre ses vêtements... Les fabriquer, les recycler... Ou encore les transformer...

Partagez nous vos bons plans et vos alternatives.
Envoyez-nous vos photos pour la gazette d'avril à l'adresse :

Transition.csl@gmail.com

Nous attendons vos témoignages !



JARDINAGE ET TRANSITION

par Pascal Mathias, Jardin « La Grand Cour » Fay aux Loges, du Groupe Jardins de semences

La nourriture représente un enjeu primordial et majeur pour la transition de notre société.

A titre individuel et au sein d'un petit collectif, la production de nourriture grâce à un potager, de petits élevagesdeviendra sûrement nécessaire et sera une source de résilience face aux jours incertains qui nous attendent.

La permaculture est alors une source d'inspiration pour qui veut atteindre une certaine autonomie alimentaire au sein de son foyer.

Elle s'appuie sur plusieurs principes dont l'un d'eux qui, pour moi, résume assez bien l'esprit : prendre soin de la terre, prendre soin des hommes, partager équitablement ...

Elle s'applique au potager mais pas seulement.

Dans son jardin, on protège, on nourrit son sol en le paillant, en l'amendant... On favorise la biodiversité et améliore son environnement immédiat en plantant des haies, en créant des zones refuges pour la faune et la flore (mare, tas de bois, mur de pierres sèches....). Ces micro écosystèmes seront une source d'équilibre et de ressources locales et participeront à atténuer les perturbations de notre système ...

"On prend aussi soin de soi en utilisant des techniques qui demandent moins d'efforts, de fatigue. "

Cela nous permettra de jardiner je l'espère plus longtemps. On protège aussi ses proches, ses enfants en leur donnant de bons produits, sains et sans la moindre trace de molécule de synthèse... et on partage équitablement ses surplus aux voisins. Et bien sûr on s'épanouit en apprenant toujours de nouvelles choses, en redécouvrant la nature et ses cycles..

D'abord sur un nouveau terrain, on observe, parfois longuement, (une année complète) son environnement : la course du soleil, les ressources déjà présentes (l'eau , l'état du sol , les zones froides ou plus chaudes.....) pour pouvoir cultiver au mieux. On en fait ce qu'on appelle le design pour mettre en adéquation ses objectifs d'autonomie alimentaire et ses ressources, ses manques, ses besoins ...

Beaucoup de techniques, de savoirs et de savoir-faire ont besoin d'être acquis pour tendre vers ce but et, si l'on est seul, cela peut être parfois plus compliqué et beaucoup plus long...

Je vous convie donc à mettre dès à présent les mains dans la terre, lancez-vous, plantez, testez, semez, tout ne marche pas la première fois. Il faut parfois recommencer. Et pour éviter d'être démotivé, allez chercher de l'aide dans des groupes locaux, travailler à plusieurs, partager vos connaissances, vos échecs, vos réussites ... ■



Le jardin : un lien intergénérationnel

par Jean-Marc Boullier
(extrait de témoignage)

Le jardin est pour nous un lien **intergénérationnel**. Il est un perpétuel motif pour se souvenir. Mes fraises ne sont jamais aussi goûteuses que celles que je cueillais, enfant, chez mes grands parents, derrière la grange de la ferme. Elles avaient un parfum particulier, celui de l'enfance. Il y en avait à profusion et point de rachitique ; toutes étaient jougflues et rouges à souhait. Chaque année, malgré des récoltes parfois un peu décevantes, je persiste, avec un certain atavisme, à renouveler les plants ou à rafraîchir ceux que je conserve. Cet **aspect mémoriel**, je le retrouve, étonnamment, avec les carottes.

Chaque printemps, face à mes deux pauvres rangs qui émergent péniblement de la terre et que je m'apprête, une fois de plus, à désépaissir, **je m'interroge sur les techniques de semis de mon grand père** ? Lui en faisait plusieurs arpents chaque saison. Ils les vendaient à un grossiste. Pour éviter un travail fastidieux et économiser sa peine, il effectuait un saupoudrage extrêmement léger des graines. Malheureusement et malgré de réels efforts, je n'ai jamais réussi à reproduire efficacement ce « geste auguste ». Enfin, pour moi, il est impossible de concevoir le jardin sans haricots verts. Ce légume est relativement facile à produire et il faut croire qu'il apprécie la terre du Val de Loire.

En saison et en prenant soin d'alterner les variétés, **mon père en semait une planche complète** tous les quinze jours! C'est dire si nous connaissions le goût des haricots, les Mangetout, les Beurre de Roquencourt, les Triomphe de Farcy., **Ma mère cueillait les filets, les équeutait, les cuisinait** et, très souvent, en faisait des conserves en bocaux. Elle effectuait ce travail seule, répartition des tâches dans le couple oblige, et j'avoue que, mes frères et moi-même, n'avions pas beaucoup de motivation pour l'aider... Vous l'aurez deviné et même si mon épouse m'a fait rapidement comprendre qu'il y avait quelques limites au mimétisme familial, j'aime perpétuer, avec une certaine constance et **beaucoup de tendresse**, cette tradition largement héritée de mon père ... ■

La bonne idée : les oyas !

par Astrid Hémeray, adhérente

Bonjour !

Je livre une petite idée dont nous avons parlé avec quelques membres de la Transition au printemps dernier.

Fabriquer des "ollas" ou "oyas" avec des pots en terre cuite : Les oyas, remplis d'eau et enterrés, permettent une diffusion lente de l'eau aux racines des légumes (tomates ou autres légumes du soleil).

● Système écologique pour éviter trop d'arrosage. I

Pourquoi pas les fabriquer dès les mois de mars pour les enterrer ensuite au moment de planter.

Fabriquer des OYAS facilement - Ecoloko
<https://www.ecoloko.fr/fabriquer-oyas/>



TÉMOIGNAGE

La vie d'une famille de jardiniers à Châteauneuf-sur-Loire

dans les années trente

Extrait du témoignage de Monsieur Robert Chartier maraîcher à Châteauneuf sur Loire après la dernière guerre... Ces textes furent présentés dans le bulletin N° 78 des Amis du Musée de la Marine de Loire de juin 1997 par Madame Michèle Dupont.

...La tradition des deux jardins.

En dehors de la vigne, mon père était maraîcher. Il possédait un grand jardin en pente douce vers la Loire, et la particularité de ce jardin était d'être planté de légumes et d'arbres fruitiers. Ce qui faisait qu'à l'époque, il y avait deux types de jardin.

Il y avait le jardin purement maraîcher des ceintures vertes des villes comme Orléans où les gens cultivaient une parcelle de terre nue, où ils ne faisaient absolument que des légumes ; le mètre carré était très cher. Alors que mon grand-père a travaillé dans un type de jardin dit de « Maison Bourgeoise ». On trouvait ça dans les châteaux. Le potager du château était toujours contre planté d'arbres.

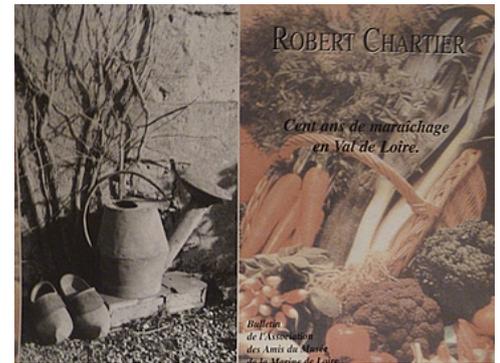
Il y avait des allées qui contournaient les carrés et ces allées étaient toujours contre plantées d'arbres fruitiers : pommiers, pêchers, poiriers...

L'écrasante tâche des femmes.

Le mari restait constamment au jardin. Il était occupé à la production du matin au soir, tandis que ma mère, comme ma grand-mère d'ailleurs, avait une tâche au moins aussi considérable qui consistait d'abord dans le travail de la maison, la cuisine et tout ce qui s'en suit ; et, en même temps la vente des légumes, car il fallait faire les tournées, tout étant vendu au détail. On allait « à la chine », comme on appelait ça à ce moment là, dans le pays. Ma mère partait avec son cheval et sa voiture chargée de tous les légumes, l'éventail que l'on avait. Et trois fois par semaine, mardi, jeudi et samedi, elle allait en tournée et le vendredi au marché... Entre temps, il fallait préparer les légumes, les désherber. Voyez la charge de travail... c'est impensable.

Les légumes sauvages

C'était très difficile d'avoir un éventail de légumes à offrir constamment. Je veux le signaler aussi. L'hiver, par exemple, nous n'avions plus de salades, les scaroles étant terminées.



Les clients réclamaient la mâche et les pissenlits : ma mère allait donc au Mesnil, dans les champs ramasser la mâche et les pissenlits ; et un légume qui a disparu, la raiponce, une campanule sauvage, qui était très bonne parce qu'on consommait à la fois la partie aérienne et les racines.

Ça se mangeait cru, les racines avaient un petit goût de noisette, extrêmement intéressant...

...Il fallait préparer les légumes qui avaient été rentrés en cave, les premières endives apparues entre les deux guerres. On les forçait avec du fumier de cheval. C'était un système assez empirique et ça donnait beaucoup de travail... Tout se faisait à la main, à la maison, à la veillée. Il arrivait certains soirs qu'on épluche jusqu'à minuit la mâche, les choux de Bruxelles, les pissenlits blancs, les pissenlits verts, les oignons, les échalotes, tout un tas de légumes comme ça qui étaient très longs à préparer. Les clientes de Châteauneuf pouvaient les relaver si elles voulaient, mais tout était vendu très propre ! Nous les enfants, nous étions obligés de donner la main en dehors de nos devoirs, ce qui ne nous plaisait pas toujours... ■

TRANSITION

Elodie et Hugo

NOUVEAUX AGRICULTEURS

Elodie Lavy et Hugo Pobelle sont de jeunes agriculteur-riche récemment installés à Fay-aux-Loges, et adhérent-e de CSLT.

par Cécile Daimay

Quels sont vos métiers aujourd'hui ? Depuis quand êtes-vous installé-es ?

Nous sommes agriculteurs : maraichère et éleveur. Nous produisons des légumes de saison, des œufs, des volailles de chair, de l'agneau, et des produits transformés issus des produits de la ferme : confitures et veloutés (avec les surplus de production), farine de sarrasin. Le tout en agriculture biologique, sauf pour les agneaux, pour le moment. Nous sommes installés depuis le 1er avril 2019. La ferme a été achetée par Terre de Liens en mars 2020.

Que faisiez-vous avant ?

Nous étions dans la fonction publique hospitalière : agent administratif et infirmière.

Pourquoi avoir choisi de vous reconverter ?

Hugo : j'ai eu ce souhait là en premier. Celui de changer de travail, de vie, d'être mon propre patron, d'avoir une organisation plus souple.

Elodie : pour suivre Hugo dans le projet dans un 1er temps, et puis j'ai trouvé le maraichage qui me plaisait.

Je souhaitais aussi changer d'unité à l'hôpital, et je ne voyais pas où. Donc c'était le moment !



Comment cette reconversion s'est-elle déroulée ? Des difficultés ? Bonheurs ?

Les difficultés : tout ce qui est administratif pour l'installation. C'est assez compliqué. Comme tout environnement nouveau : il faut apprendre, on manque d'expérience... Il y a des choses qui marchent, qui ne marchent pas. On apprend au fur et à mesure. Mais le plus compliqué a été de trouver la ferme.

Ça nous plait ce qu'on fait. On ne regrette pas ! C'est le bonheur quand tu travailles et que ça te plait. C'est enrichissant, les contacts avec les clients, on est soutenus, c'est important. Par contre la gestion du temps de travail par rapport à la vie de famille est compliquée, et pas sûr qu'on passe plus de temps ensemble qu'avant ! Mais c'est aussi normal car on commence.

7- Quand avez-vous rencontré la transition ?

CSLT c'était au forum des associations, un an après le début de l'asso, en 2012. On ne sait pas si on aurait eu le même parcours si on n'avait pas rencontré la transition. Ça nous a amenés à réfléchir autrement, même si on avait déjà un peu d'élevage et de potager. On a rencontré des gens, eu des discussions.

Par exemple nous avons rencontré Pascal qui nous a présenté le fermier de la ferme dans laquelle on s'est installés ! Ça a été synonyme d'évolution, de changement dans les habitudes de vie : ouverture, enrichissement dans les thèmes avec les Jeudis de la transition.

Qu'est-ce que ça veut dire "transition" dans votre vie ?

La transition pour nous c'est la résilience. On l'a vu l'année dernière avec le covid : on a voulu s'installer en vente en circuits courts, avec des choses qu'on sait faire. Donc on n'était pas dépendants de filières longues. Quand les marchés ont été fermés, on a pu fonctionner. On a une dynamique sur notre territoire, nos employés sont proches, ils ont pu venir travailler. C'est important pour nous de rester sur notre territoire. Et aussi de travailler avec des collègues locaux, les villages autour. On travaille l'autonomie : le fumier va au maraichage par exemple. Et le bio avait aussi du sens aussi, on ne sait faire que ça !



Quel message avez-vous envie de faire passer ? De dire à nos lecteur-rices ?

Qu'on peut avoir des idées, qui deviennent des projets, qui peuvent se réaliser si on y va ! Se donner les moyens d'y aller pour que ça se concrétise. Même si on peut avoir des difficultés.... ■

Mathieu Fleury, agriculteur, co-président de CSLT

Une vie en Transition, par Annie Verrier

Comment ton chemin a-t-il croisé celui de la Transition ?

Je suis allé à la première conférence que Benoit Thévard a donnée à Châteauneuf en 2012 sur le thème de la vie après le pétrole. La façon d'aborder le sujet m'a conforté dans mes idées, à savoir que le pétrole n'est pas inépuisable et qu'il va falloir passer rapidement à autre chose. En tant qu'agriculteur, réfléchir la vie après le pétrole ne m'était pas étranger car nous sommes dépendants du pétrole pour nos exploitations. Je savais que notre génération connaîtrait la fin du pétrole mais là j'ai compris que nous devons nous préparer rapidement.



En quelques mots, la Transition c'est quoi pour toi ?

La Transition, c'est une réflexion profonde sur la relation entre la Terre et les humains et prendre conscience qu'on a davantage besoin d'elle pour vivre qu'elle n'a besoin de nous ! Nous sommes arrivés au bout de notre système de vie. Il va falloir penser et agir différemment. On a encore du pétrole, on a encore des ressources naturelles à disposition. Ça nous laisse un peu de temps pour inventer un nouveau système tout en utilisant ce qu'il nous reste à bon escient. Il faut passer rapidement aux énergies renouvelables et arrêter de gaspiller.

Comment intègres-tu la Transition dans ta vie de tous les jours ?

J'essaie de consommer le moins possible. Je favorise les produits d'occasion. Je répare dès que je le peux. Je rentabilise au maximum. . Quand je jette quelque chose, c'est que je ne peux vraiment plus rien en faire. Je consomme localement et à 99% bio. Je prends le train dès que c'est possible quand je me déplace. En ce qui concerne les énergies, à la maison comme à la ferme, j'économise autant que possible, chaudière à bois, etc.

Un petit plus pour mieux te connaître ?

Ne pas aimer jeter les choses me rend inventif. J'essaie toujours de trouver une fonction alternative pour redonner vie à un objet en bout de course. Par exemple, à la ferme, j'avais un vibroculteur (brise-motte) avec deux rouleaux. Le brise-motte est hors d'usage mais les rouleaux peuvent encore servir. J'ai aussi un outil à dents appelé canadien qui sert à décompacter la terre. Mon projet est de souder ensemble les deux rouleaux puis de les installer derrière le canadien. Grâce à ce nouvel outil, les mottes produites par les dents seront directement brisées et la terre nivelée en un seul passage. Mes rouleaux auront ainsi une seconde vie et grâce à ce nouvel outil j'éviterai aussi d'utiliser un outil rotatif : le rotovator (roto-fraise) qui fait « une semelle de labour » et détruit une partie de la vie du sol. J'utiliserai aussi moins de carburant car le moteur tournera moins vite. C'est 100% gagnant ! ■



<https://www.franceinter.fr/emissions/l-invite-du-week-end/l-invite-du-week-end-21-fevrier-2021>

Charles Pépin : "Le confinement m'a confirmé dans ma thèse selon laquelle on ne se rencontre pas assez"

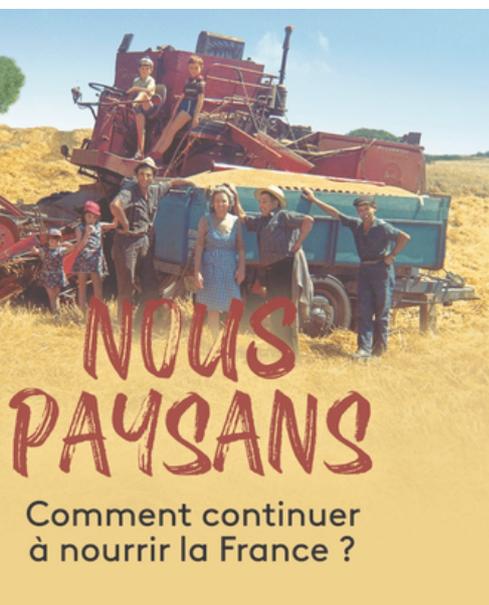
19 minutes

Pourquoi certaines rencontres nous donnent-elles l'impression de renaître ? Comment se rendre disponibles à celles qui vont intensifier nos vies, nous révéler à nous-mêmes ?

« Charles Pépin montre que toute vraie rencontre est en même temps une découverte de soi et une redécouverte du monde »

Une philosophie salutaire en ces temps de repli sur soi.

LA RENCONTRE une philosophie
Charles Pépin, éditions Allary



Magnifique documentaire : Nous paysans de Fabien Béziat et Agnès Poirier

Du 23 février au 7 mars, France Télévisions a ouvert ses antennes au monde rural : documentaires, débats, portraits, reportages, fictions, divertissements... Pour vivre nos territoires au plus près, pour donner la parole à ceux qui façonnent nos campagnes. Coup d'envoi avec un documentaire exceptionnel, « Nous paysans » – avec la voix de Guillaume Canet –, qui revient sur un siècle d'agriculture. Mardi 23 février à 21.05 sur France 2. L'histoire d'une incroyable épopée, celle des paysans français qui, en à peine un siècle, ont vu leur monde être profondément bouleversé. Alors qu'ils constituaient autrefois la grande majorité du pays, ils ne sont plus aujourd'hui qu'une infime minorité.

<https://www.france.tv/france-2/nous-paysans/2264015-nous-paysans.html>



Documentaire « Se nourrir demain - Science & Fictions » Création Greenpeace

Pour de nombreuses personnes, la crise sanitaire a renforcé le sentiment que notre modèle devrait changer en profondeur, afin de préserver le climat et notre avenir.

Quelles alternatives pour demain ?

Comment trouver un équilibre entre moins d'élevage et trop d'élevage, qu'il soit bovin ou d'insectes ...

Comment faire évoluer nos modes de production, nos jardins, nos façons de cuisiner ...

Un scientifique et un chef-cuisinier, 2 regards pour un même sujet !

<https://www.youtube.com/watch?v=V9qUYXkIH34>



3èmes Rencontres du réseau régional Oxygène en ligne - Vers une nouvelle économie territoriale ?

En avril 2019 plus de 200 personnes s'étaient réunies au lycée agricole de Tours-Fondettes Agrocampus sur le thème « Les territoires en transition, de l'ambition à l'action ».

<https://www.villesaucarre.org/3emes-rencontres-du-reseau-regional-oxygene-vers-une-nouvelle-economie-territoriale/>

Cette année, cap sur l'économie pour interroger, partager et enrichir d'expériences nouvelles, les dynamiques de territorialisation des activités et les processus de coopération et de transition à l'œuvre.



Réseau
OXYGÈNE
Le lab des initiatives
en Centre-Val de Loire

**MERCREDI
31 MARS 2021**

**3^{èmes} RENCONTRES
ANNUELLES DU
RÉSEAU OXYGÈNE**
Vers une nouvelle
économie territoriale !

**SAVE
THE
DATE**

Parmi les questions en débat le 31 mars prochain :

- Comment réduire la dépendance de nos territoires au profit d'une économie renouvelée ?
- Quel est le rôle des différents acteurs dans la relocalisation des activités ?
- Quelles coopérations sont nécessaires à la bonne gestion des ressources communes ?
- ...

Cette journée alternera des interventions d'expert-es, des ateliers, des tables rondes et des temps d'échanges entre participant-es.

Toutes les ressources collectées et élaborées par le Réseau Oxygène, Lab' des initiatives sont disponibles en ligne sur le site Internet du Réseau : <https://www.reseau-oxygene.fr/>

Les bulletins d'inscription et les programmes seront bientôt diffusés, en attendant, "sauvez la date".

CHATEAUNEUF-SUR-LOIRE

Les Bénévoles de JALMALV Orléans
vous invitent à les rejoindre
lors d'un

CAFÉ DEUIL



27 mars 2021

de 10h à 12h

Rencontre autour du deuil

dans la limite de 8 personnes, dans le respect des règles sanitaires en vigueur
et donc sans consommation.

au café "La Baleine"

la Maison de la transition - 9 place de la Halle Saint-Pierre
45110 CHATEAUNEUF-SUR-LOIRE.

Cette rencontre conviviale permet à chacun d'écouter et de parler du deuil d'un proche
dans le respect de la douleur de chacun.



Contact groupe deuil :

> 06 11 40 56 23

> 02 38 53 15 85

> jalmalv-45@orange.fr

1^{er} rue Henri ROY 45000 ORLÉANS
Permanence : le mardi de 14h30 à 16h30



Il est nécessaire de s'inscrire aux N° ci-dessus car le nombre de
personne est limité. L'entrée se fera par la rue de La Vrillière.
Le port du masque est obligatoire.



Centre de Liaison et d'Information Voyage Ecole



Centre de Liaison et d'Information Voyage Ecole

Formation cercles conteurs



Organisée par Le CLIVE

les 10 et 11 avril 2021

à UPAYA l'école par nature

Le bois d'Auluy

45370 DRY

De 9h30 à 17h00

Les cercles d'enfants conteurs, c'est quoi ?...

C'est s'asseoir en cercle et partager des contes transmis oralement sans le support d'un livre.

Conte est une manière de faciliter la prise de parole aussi bien à l'école qu'à la maison.

Or peut-on bien apprendre à lire et à écrire si l'on n'a pas appris à parler ?

Pour l'ethnolinguiste africaniste Suzy Platiel, la maîtrise du langage oral et corporel est essentielle dans le développement de l'enfant.

Elle le conduit à devenir un adulte accompli et respectueux des autres. Ce sont les travaux de cette chercheuse du CNRS qui ont inspiré le concept des cercles conteurs, dans le but de valoriser la place de la parole en communication directe.

« Le conte, écouté et raconté, s'il ne peut pas, à lui seul, résoudre tous les problèmes, permet au moins la reconstruction d'un lien social, le développement d'une solidarité de groupe et la maîtrise de la parole qui permet, entre autres, son usage plutôt que le recours à la violence pour résoudre les conflits. » Suzy PLATIEL (février 2018)

Les cercles d'enfants conteurs, oui mais comment ?...

Notre formation vous propose d'allier théorie et pratique.

CONTENUS THÉORIQUES

- Projection du film « Au pays du conte » réalisé par Alexandra ENA. Ce documentaire du CNRS présente l'itinéraire et les recherches de Suzy Platiel ainsi que des témoignages d'enseignants sur les cercles conteurs.
- Les bénéfices langagiers, cognitifs et sociaux de la pratique des cercles d'enfants conteurs.
- Les différents types de contes et les « petites formes » de la littérature orale, leur intérêt respectif en fonction de l'âge des auditeurs.
- La structure d'une séance de cercle d'enfants conteurs.

CONTENUS PRATIQUES

- Vivre un cercle conteur animé par la formatrice.
- Organiser une séance de cercle d'enfants conteurs : le lieu, le moment, la durée, le choix des contes, la gestion de la prise de parole...etc...
- Bâtir concrètement sa première séance.
 - Expérimenter des techniques de mémorisation d'un conte.
 - Vivre des activités dynamisantes.

Votre présence aux deux journées est obligatoire afin de bénéficier de l'ensemble des contenus. Pour participer, si vous n'êtes pas adhérent au CLIVE, connectez-vous sur le site <https://www.clive-asso.fr/> et cliquez sur "Devenir adhérent".

L'adhésion s'élève à 15 €.

Pour vous inscrire : (et pour plus d'informations)

formulaire en ligne depuis notre site :

<https://www.clive-asso.fr/formation-cercles-conteurs-10-11-04>

Contact : doune.chastel@gmail.com

Téléphone : 06.13.89.70.92