



COMMENT PARLER DE DEMOCRATIE DANS... UN ATELIER CUISINE?

PRÉSENTATION

Un centre social organise un atelier cuisine toutes les semaines, le soir, de 18h30 à 22h. Il est situé dans une zone urbaine, avec beaucoup d'adhérents. L'atelier est suivi fréquemment par un groupe d'une quinzaine de personnes, ce qui est important, mais permet de se répartir les tâches, entre le choix du menu, les courses, la cuisine, la dégustation et la vaisselle.

 **Ingrédients à retenir :** Atelier fréquent (durée à déterminer), zone urbaine avec beaucoup d'adhérents, un groupe assidu de 15 personnes

CONFIGURATION

Comme le groupe se connaît bien et se réunit souvent, il peut être simple d'amener la thématique. Celle-ci peut s'intégrer dans la préparation, dans le choix du menu, la manière de l'animer : penser un fonctionnement démocratique du groupe

.L'atelier peut être l'occasion d'avoir des débats sur des sujets de société (l'alimentation, la santé), ou sur la démocratie en général. Mais attention à ne pas tomber dans les discussions houleuses des repas en famille du dimanche midi !

Le repas peut être rythmé par différentes séquences, plusieurs questions, des animations diversifiées.
Pourquoi ne pas voter des choses ? Le choix du prochain menu ? Où fait-on ses courses ?
Pourquoi ne pas faire des quizz ? Discuter du territoire ?
Pourquoi ne pas inviter d'autres gens ? Aller à la découverte des producteurs du territoire ?

Pleins de possibles !

CONSEILS

Au-delà des espaces pour cuisiner et manger, quelques conseils :

- Un groupe assidu, qui se retrouve souvent, c'est chouette pour le partage et la progression des échanges, mais n'est-ce pas enfermant ? Comment ne pas fonctionner en club ? Comment penser l'accueil de nouvelles personnes ? Comment témoigner du chemin parcouru ?
- Comment passer de l'atelier cuisine avec un groupe assidu à autre chose ? Est-ce que les débats au sein du groupe peuvent déclencher de l'action ?






COMMENT PARLER DE DEMOCRATIE DANS... UN ATELIER CUISINE?

PRÉSENTATION

Un centre social organise un atelier cuisine, une fois par mois, autour des recettes du monde. Cela attire une vingtaine de participants de l'ensemble du territoire, plutôt rural. Ce sont des enfants de l'école du secteur et des résidents de l'EHPAD.

-  **Ingrédients à retenir :** Zone rurale (fréquence modérée), vingtaine de participants, contraintes de déplacements, atelier intergénérationnel

CONFIGURATION

Pour une première fois, il peut être nécessaire d'aller rencontrer l'équipe enseignante de l'école, ainsi que le personnel de l'EHPAD pour communiquer sur l'initiative, voir si celle-ci trouve de l'écho et des envies ! Mais sinon, vous pouvez aussi voir parmi les adhérents du centre social...

Une première rencontre doit permettre de s'organiser : c'est quoi le menu ? Comment fait-on les courses ? Et à cette occasion, la possibilité de lancer, via une animation prévue, des premiers échanges et débats : qu'est-ce que vous mangez à l'école ? Qui décide des menus ? C'est quoi le rôle de la mairie pour les écoles ?

Le jour j, vous pouvez imaginer :

- De 10h à 12h, la préparation du repas, en collectif
- A partir de 12h, le repas partagé !

La préparation du repas, lorsque l'on épluche les légumes, peut être un espace de discussion et de débat, sur des questions (simples) à identifier. Dans notre exemple, le thème étant la cuisine du monde, autour d'un pays, la préparation du repas peut être l'occasion de partager ce que l'on sait du pays, sa situation politique, son fonctionnement démocratique (ou pas !), croiser les communs et les différences entre les deux pays...Le tout en apportant un peu de matière !

Que savons-nous d'une monarchie parlementaire, le tout en épluchant ses carottes ? Vaste sujet !

Les discussions pourront se prolonger à table, en mixant les publics : pourquoi ne pas croiser les « âges » et échanger entre aujourd'hui et hier ? Ou un référendum sur la présence ou pas de telle ou telle marque de soda ?

Et pour conclure, si on a envie de proposer ce type d'atelier une seconde fois, pourquoi ne pas mettre en œuvre des processus démocratiques (vote, etc.) pour se partager les tâches, faire les menus, choisir où faire les courses ? Et pleins d'autres choses à imaginer !

CONSEILS

- Privilégier des questions de débat ouvertes, ne pas réduire à des choix
- Mobiliser les acteurs du territoire
- Animer un repas sans trop en mettre, laisser naître le plaisir de l'informel
- Mixer les publics à table aussi !

