

Programme

PREMIÈRES RENCONTRES « CUISINE – ÉDUCATION –
INSERTION »

« **Les cuisines en partage** »

Jeudi 31 mai & vendredi 1^{er} juin 2018

Amphithéâtre 2 du Campus de la Fonderie
16, rue de la Fonderie 68093 Mulhouse Cedex

Organisées par :



Institut de formation au
travail éducatif et social



ÉCOLE DE CUISINE



« **Dis-moi ce que tu manges et je te dirai d'où tu viens** »

Nos manières de nous alimenter nous renseignent déjà sur : nos environnements, notre culture, nos modes d'éducation, bref nos us et nos coutumes. La cuisine est un cœur de la maisonnée, et la salle à manger un lieu d'hospitalité et de palabres. Apprendre à cuisiner, dès le plus jeune âge, est une leçon de vie et aide à grandir, à gagner en autonomie et responsabilité. Offrir à manger participe des solidarités les plus élémentaires. Enfin, la cuisine, par bien des aspects, se révèle espace privilégié d'éducation et d'insertion.

L'école de cuisine ÉPICES envisage d'étendre son activité en créant l'INSTITUT HAEBERLIN qui offrira des formations en hôtellerie restauration mais sera également un lieu de recherche. Ces premières rencontres, organisées par l'IFCAAD, ÉPICES et l'UNIVERSITÉ DE HAUTE ALSACE, s'inscrivent dans l'objectif de cet institut.

En partenariat avec :



HAEBERLIN



espe École supérieure
du professorat et de l'éducation
Université de Strasbourg



Vous avez tout latitude



8h30 : Accueil

9h à 9h30 : Allocutions de Bienvenue

- Sophie BÉJEAN, Rectrice de l'Académie de Strasbourg
- Christine GANGLOFF, Présidente de l'Université de Haute Alsace
- Michèle LUTZ, Maire de Mulhouse

9h30-10h15 : ① Conférence « C'est pour mieux te manger »

« Partant de la manière dont des enfants et des adolescents traitent de la nourriture et de la gourmandise dans un atelier de philosophie AGSAS, nous verrons comment ils rejoignent l'universalité des contes. Les héros ont souvent « Une faim de loup », et nous montrent à travers ce besoin fondamental comment s'articulent les désirs, les peurs, les qualités et les défauts qui fondent notre humanité. »

- Maryse METRA, psychologue, vice-présidente de l'AGSAS (Association des groupes de soutien au soutien)

10h15-10h30 : Pause

10h30-11h30 : ② Table Ronde « Cuisiner et vivre ensemble »

Modérateur : Monique Baulieu, responsable pédagogique de la formation continue (IFCAAD)

- « Le restaurant et l'épicerie sociale « Le partage » »

« Épicerie

Les produits proposés ne sont pas donnés mais mis à disposition contre une participation financière (participation de 10%). Les produits proposés relèvent d'une alimentation quotidienne variée composée de fruits et légumes, de produits frais, épicerie ainsi que de produits d'hygiène et d'entretien. Les épiceries permettent ainsi un accès à une alimentation choisie, équilibrée et de qualité pour tous. Le bénéficiaire a droit à un passage tous les quinze jours.

Nous recevons les produits secs tous les quinze jours par la Banque Alimentaire. Tous les jours, nous cherchons les produits frais (fruits, légumes,...).

Restaurant

Le partage donne un repas aux personnes étant en urgences. Une liste gérée par le 115, nous est transmis tous les jours. Les repas nous sont livrés par l'Alsacienne de Restauration. Le Restaurant accueille environ 50 personnes par jour. »

Laetitia KURTZEMANN, Conseillère en économie sociale et familiale, (Armée du Salut).

- « L'escale »

« L'association SOLIDARITE FEMMES 68 a mis en place depuis 2015 cet atelier pour permettre aux femmes et enfants de découvrir d'autres cultures, d'échanger et ainsi améliorer le « vivre ensemble ». Une femme confectionne un plat typique de son pays et présente un exposé à l'issue du repas. Cette action qui a lieu une fois par mois permet aux familles inscrites pour la confection du repas d'être à l'honneur. De l'achat des aliments à leur préparation, elles s'investissent pour que leurs invités soient satisfaits et puissent découvrir les couleurs de leur pays. Cette préparation qui se passe dans la cuisine de l'association, attire du monde

et permet aussi d'échanger des recettes. Ainsi, les mamans et les enfants découvrent chaque mois un autre pays ce qui leur permet de voyager. Ces repas sont parfois accompagnés de musique et de danse. Ces temps collectifs sont valorisants pour la personne qui est fière de pouvoir parler de ses racines et de sa culture. »

Laurence SCHMITTER, Coordinatrice, (Solidarité Femmes 68).

➤ « L'atelier cuisine d'Ithaque »

« L'atelier cuisine de l'association Ithaque existe depuis 2010. C'est un véritable espace de rencontre, de partage et de créativité dans lequel se retrouvent des usagers de substances psychoactives, en démarche de soin ou non. Cet atelier permet véritablement de créer du lien entre les personnes, qu'elles soient usagères du lieu ou salariées. Il facilite l'échange et la rencontre et (ré) introduit la notion de plaisir. La temporalité de l'errance laisse la place au temps de cuisson d'une tarte au four et la clochette de la minuterie qui nous dit qu'un gratin est cuit remplace l'alarme du manque de produit. De l'élaboration du menu jusqu'au rangement et à la vaisselle, en passant par les courses et la dégustation, un groupe se constitue et chacun y trouve sa place dans une ambiance chaleureuse. Prendre le temps de s'asseoir, faire une pause avec la rue, partager des souvenirs qu'une odeur d'oignons qui blanchissent dans du beurre rappelle, tout cela fait partie intégrante de l'atelier cuisine d'Ithaque qui a lieu une fois par mois, mais aussi lors d'événements ponctuels comme le repas de Noël, les conférences et inaugurations interne à l'association. »

Frédéric KREMBEL, éducateur spécialisé, et Aline SCHUMACHER, éducatrice spécialisée (Ithaque).

➤ « Cuisine et (in)dépendances »

« La cuisine a toujours été facteur de partage, elle peut réunir la famille, les amis, des proches autour de valeurs communes dans lesquelles chacun peut se retrouver, se ressourcer... La cuisine opère donc comme un véritable vecteur de liens que ce soit avec autrui mais aussi comme lien avec soi-même, lien avec sa propre histoire. C'est au regard de ces valeurs qu'il m'a paru essentiel d'intégrer au fonctionnement et au projet thérapeutique du CTR « La Robertsau », un temps dédié à la pratique et à la réflexion culinaire. Les personnes que nous accueillons au CTR arrivent fréquemment en situation de grande précarité, et ce à différents niveaux, que ce soit social, de la santé mais aussi précarité du relationnel ou de l'estime de soi. L'objectif est, au-delà de l'élaboration d'un repas, de renouer avec des notions, des valeurs, des émotions souvent enfouies ou disparues. Par l'intermédiaire de la cuisine les résidents réinvestissent le temps du repas comme un temps essentiel et convivial et non plus comme un instant fugace nécessaire à s'alimenter. C'est souvent autour d'un repas, qui est également un temps d'expression, de communication et de partage, que les personnes apprennent à aller vers l'autre et à retisser un lien qu'ils n'avaient plus l'habitude de mettre en place. Par la même occasion ils retrouvent la possibilité de se valoriser par rapport à une réalisation personnelle (ou collective), de retrouver l'estime de soi du fait de sa propre appréciation et celle d'autrui. Un autre objectif est de permettre à la personne d'acquérir des notions d'hygiène alimentaire qu'il pourra mettre en application dans sa vie quotidienne, permettre à la personne de réinvestir la cuisine comme un instant de découverte et de plaisir et non plus comme une contrainte, permettre à la personne de développer son côté imaginaire et créatif, la cuisine est un vaste terrain propice à cela, si tant est que l'on ait un minimum de connaissances et de

pratiques, notions travaillées dans le cadre de l'atelier. La réalisation d'un repas en un temps donné avec les moyens proposés permet à la personne de s'organiser dans le temps et de structurer sa manière d'entreprendre les choses. Au-delà de toutes ces considérations, au fur et à mesure de ces années, j'ai pu constater que cet atelier et la cuisine en général, sont avant tout un support d'échange et de rencontres. Le but n'est pas tant de réaliser une recette mais également de pouvoir en discuter et échanger autour de celle-ci. Le lien vers soi et vers autrui est de ce fait l'ingrédient principal de cet atelier qui donne à chacun « l'envie de » et « d'aller vers ». En effet l'Homme a la mémoire des goûts et des saveurs et de ce fait la cuisine est une véritable boîte à souvenirs qui ne demande qu'à être ouverte. »

Jean-Brice MAEHLER, éducateur spécialisé, (ALT Robertsau).

11h30-12h15 : ② Conférence « Peut-on "cuisiner" l'oralité ? »

« Quel rapport peut-il y avoir entre le fin gastronome, le goinfre rabelaisien et les porteurs de troubles alimentaires (anorexies, boulimies, goinfres de la sexualité orale) ? Il a fallu attendre Sigmund Freud, voire Rabelais ou Noëlle Chatelle pour avancer dans les plaisirs de la bouche. Enfin, on a trouvé les pulsions orales qui ne sont ni des instincts animaliers ni la spontanéité des mantes religieuses... Les pulsions partent d'une zone érogène, font le tour des objets proposés et font retour vers une satisfaction, ou vers un dégoût.

Alors, qu'est-ce que l'oralité ? C'est l'investissement de la bouche et vous remarquerez que les vrais boulimiques ne prennent pas le temps du plaisir de succion. Et pourtant, cette succion est si grandiose et incorporante. Hélas le stade oral avec sa dose de cannibalisme passe par le stade anal et aussi par le stade génital. Mais rassurez-vous, on trouve peu de génitaux purs. Si vous saviez... Les grands pervers sont d'un infantilisme grave ! Dieu merci, on garde la trace de son oralité (ce qui passe par l'os, par la bouche !).

Alors, au chef, au gastronome, au cuisinier de l'oralité ! À savoir, introduire dans le principe de plaisir, du principe de réalité. Qu'est-ce à dire ? Accepter et créer une recette, tout en n'en restant pas aux ingrédients. C'est Lucien Israël qui avait cette bonne formule : « l'art débute quand les ingrédients sont oubliés ». Cuisiner c'est sublimer les fruits de la terre pour le dire en termes quelque peu religieux. Dans la gastronomie, et vous le savez tous, c'est le style de celui qui la crée. Reconnaît-on le style comme pour la peinture ? Quand Picasso (en début de carrière) recopiait un Maître peintre, on reconnaissait déjà son style. Peut-on éduquer un style ? On peut le développer à condition que l'on ait traversé la technique. Attendre la « techné », dont l'étymologie donne l'art. L'art de la cuisine, c'est ce qui toujours échappe. Et cela ne se fait pas sans CHEF D'ORCHESTRE. Le génie culinaire se situe dans le savoir-faire. La question de l'insertion déborde cette approche. Elle nécessite de recuisiner la question de l'oralité, autrement dit, elle oblige à passer par la question du corps, ou plutôt par le rapport au corps.

- *L'anorexie est issue d'un gavage : gavage de « bouffe », de savoir, de religion, d'un trop obturant. « L'anorexique mange le rien » comme le dit Jacques Lacan. À savoir, il s'agit de PERCER ce trop de gavage.*

- *La boulimie est un désir alimentaire qui ne peut pas se réfréner. L'objet alimentaire est sans importance. Tout y passe sauf le plaisir de bouche. Le boulimique oublie la gastronomie, où il s'agit d'un autre temps de sa journée.*

Une bonne thérapie est bien de « cuisiner » l'oralité... »

- Jean-Richard FREYMAN, psychiatre, psychanalyste, praticien hospitalier au CHRU de Strasbourg, chargé d'enseignement à l'Université de Strasbourg, président de la FEDEPSY (Fédération européenne de psychanalyse),

directeur de l'École Psychanalytique de Strasbourg et directeur scientifique des éditions Arcanes.

12h15-14h : Déjeuner sur place réalisé par ÉPICES et le CROUS

14h-14h45 : ③ **Conférence « Anthropologie des comportements alimentaires »**

« Deux comportements humains colorent les cultures : les manières de s'alimenter et la vie sexuelle ; leur observation fine permet de comprendre les imaginaires et les idéaux prévalents d'un groupe social donné. Chez les aborigènes d'Australie, la rencontre d'un ami ou d'une connaissance commence, quasi invariablement, par la question : Utna ilkukabaka ? que l'on peut traduire aussi bien par « As-tu bien mangé ? » que par « As-tu bien fait l'amour ? ». Nous essaierons dans cette contribution d'identifier les grandes catégories anthropologiques des pratiques alimentaires à partir de quelques exemples issus autant des sociétés dites archaïques que des sociétés dites de la modernité avancée. »

- Thierry GOGUEL D'ALLONDANS, anthropologue, formateur à l'IFCAAD, professeur associé à temps partiel (ESPE/UDS), chercheur associé au laboratoire *Dynamiques européennes*.

14h45-15h45 : ② **Table Ronde « Cuisiner et grandir »**

Modérateur : Isabelle Haerberlin (EPICES)

- « CEF EVENT'S ou comment restaurer une image positive de soi »
« Le projet « CEF EVENT'S » consiste à la réalisation et au service de buffets déjeunatoires ou dinatoires en direction des partenaires du Centre Éducatif Fermé de Saverne qui accueille des adolescents en conflit avec la loi. Ce projet original s'inscrit dans le projet pédagogique de l'établissement dans le cadre des Enseignements et Pratiques Interdisciplinaires. Les objectifs éducatifs visés sont multiples ; permettre aux adolescents volontaires de vivre une expérience professionnelle dans le domaine des métiers de la bouche, renforcer leurs capacités relationnelles, s'investir dans un projet collectif à toutes les étapes, développer des compétences liées à la persévérance et à l'esprit créatif... »

Bruno WATTRON, éducateur technique/cuisinier, et Aline METZGER, éducatrice scolaire/coordinatrice, (CEF de Saverne).

- « Un concours de cuisine, une épreuve initiatique »
« Le concours de cuisine proposé aux élèves d'établissements médico-sociaux faisant partie du GXIV (Association Régionale regroupant une partie des établissements médico-sociaux d'Alsace) est une réelle épreuve technique, humaine, une épreuve de vie. Il est non seulement un challenge pour l'élève mais il est une émulation pour tout le groupe dont l'élève fait partie. Nous pouvons parler d'une véritable épreuve initiatique lors de laquelle l'élève est perçu différemment et sera autre à l'issue.

Sophie TREIBER, chef de service membre du G14 et le témoignage d'un jeune.

Yves ALBERTI, président de l'association G14 (G14, réseau régional d'établissements et de services médico-sociaux d'Alsace pour l'adaptation professionnelle).

- « Quand la cuisine prend corps »
« Et si la rencontre avec la cuisine pouvait donner naissance au goût de soi ? »

Benjamin NEYER, éducateur spécialisé, éducateur à la Protection judiciaire de la jeunesse (PJJ).

15h45-16h : Pause

16h-16h45 : ④ Conférence « Manger sain, un idéal devenu réalités »

« Régimes « sans », végétarisme, véganisme, bio autant de pratiques de plus en plus courantes, qui questionnent notre société et notre plaisir de manger ensemble. Ne serions-nous pas plus sages que nécessaire ? Manger sain, l'idée n'est pas nouvelle. Tout au long de notre histoire, nous nous sommes intéressés aux vertus de nos aliments. Mais depuis que la minceur et la bonne santé sont devenues des injonctions majeures, la diététique s'est imposée comme un pilier moral. Sans tomber dans « l'obsession du manger sain », nous prêtons tous une oreille attentive aux prescriptions qui nous sont faites pour surveiller notre assiette, éviter le diabète, le cholestérol ou des allergies potentielles. En ce début de XXI^e siècle, le fameux adage : « dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es » prend un sens nouveau. Nos choix alimentaires traduisent plus que jamais nos philosophies de vie, nos constructions

« Manger sain ! », voilà un idéal qui n'est pas nouveau mais qui engendre des réalités multiples, complexes et surprenantes que la sociologie cherche à appréhender. Régimes « sans », végétarisme, véganisme, alimentation bio, etc. sont des discours et des pratiques alimentaires qui prennent de l'ampleur et permettent de questionner les enjeux actuels de l'alimentation et de la santé, nos appartenances. »

- Camille ADAMIEC, sociologue, chercheur associée au laboratoire *Dynamiques européennes*.

Vendredi 1^{er} juin 2018

9h : Accueil

9h30-10h15 : ⑤ Conférence « Accueillir la folie au point du jour à la cuisine et au restaurant de la clinique de La Borde »

« Jean Oury considérait que la cuisine était sans doute le lieu de soin le plus essentiel de toute la clinique de la Borde. À tel point que si les injonctions des hautes autorités de santé interdisaient un jour aux pensionnaires d'y être présents, d'y passer ou d'y travailler, il fermerait la clinique ! Ni la colère ni les menaces n'étaient entièrement feintes, même s'il en rajoutait un tout petit peu... Nos deux témoignages, de deux places très différentes, pourraient permettre d'entendre ce qui était en jeu dans "le soin de la cuisine" et dans la "cuisine du soin" ».

- Raymond BÉNEVENT, philosophe, psychanalyste, passager estival durant douze ans de la nef de La Borde & Jean-Michel BAILLY, cuisinier, pendant trente-huit ans à La Borde.

10h15-11h15 : ⑥ Table Ronde « Cuisiner au-delà de nos différences »

Modérateur : Josiane Stoessel-Ritz (UHA)

- « La cuisine pour tous »
« Chacun peut se retrouver au travers de nombreuses activités en lien avec la cuisine. Faire des choix, des achats, mettre la table, confectionner...manger bien-sûr et faire la vaisselle. Toute personne quel que soit son degré d'autonomie, pourra se sentir impliquée. »

Rachel MUNIER, monitrice d'atelier Enseignement ménager en IMPRO, (IME Bartenheim).

- « Le soin, la faim et les autres »

« Avec l'appui des chiffres d'Indice de Masse Corporelle (définis par l'OMS) des enfants présents à l'ITEP, nous souhaitons partager notre travail mêlant santé et éducatif. Les troubles des enfants altèrent parfois la socialisation et le rapport à eux-mêmes et aux autres. Certains enfants sont en surpoids ou en obésité, mais beaucoup sont en dénutrition. Ainsi nous souhaitons partager notre projet mené avec les enfants mélangeant pratiques culinaires, nutrition, santé et vivre ensemble, afin de passer de manger pour "se remplir" à manger pour prendre soin de soi et partager un moment de plaisir avec l'autre. »

Florence ECKART, éducatrice, et Nadine EBENER, infirmière, (ITEP Les Mouettes).

- « La bonne tenue à table »

Le Foyer d'Accueil Spécialisé, Résidence « Les Tuileries-Musau » est un établissement médico-social. Il accueille 40 personnes en situation de handicap psychique. Chaque année nous organisons une semaine de prévention autour de divers thèmes. En 2009, nous avons donc décidé de mener une animation sur le thème : « la bonne tenue à table ». Le constat de départ : sensibiliser les résidents à la tenue à table et corriger les attitudes, postures inadéquates induites par leurs pathologies ; leur enseigner à prendre le temps et à apprécier les repas ; renforcer la communication entre tous, recréer du lien, des moments de partage de convivialité ; travail sur les troubles alimentaires. Suite à cette semaine, et face au caractère éphémère des actions menées et de leur impact, il ne restait plus qu'à trouver une manière d'obtenir ces mêmes résultats au quotidien, avec un effectif plus restreint.

« La bonne tenue à table », cela consiste à inviter les résidents à tour de rôle, autour d'une « table VIP » spécialement dressée pour l'occasion. Ils sont en nombre de trois et sont accompagnés d'un éducateur qui supervise le déroulement du repas. C'est un moment convivial où chaque résident s'implique en participant à différentes tâches : servir, débarrasser, chercher les plats, prendre des initiatives (par exemple : remplir la cruche d'eau, lorsqu'elle est vide, chercher le pain, etc.) L'éducateur qui accompagne, rappelle certaines règles de bonne conduite ; à savoir les formes de politesses, lorsqu'elles sont oubliées.

Tourya MAZROUI, éducatrice spécialisée, (FAS Tuileries-Musau).

- « Ateliers cuisine en SESSAD (Service d'éducation spéciale et de soins à domicile) »

« Le SESSAD est un service spécialisé « hors les murs » qui s'adresse à des jeunes déficients intellectuels scolarisés. Il privilégie un accompagnement au plus près des événements qui jalonnent la vie du jeune dans les situations ordinaires qu'il peut vivre dans la société. Dans ce cadre, comment se saisir de l'atelier cuisine comme support éducatif et de médiation ?

Témoignage de la réflexion d'une équipe pluridisciplinaire et de sa mise en œuvre à travers différents ateliers. Présentation de deux ateliers.

Béatrice DE COCKBORNE, éducatrice spécialisée et Dorothea MAGNIN, éducatrice spécialisée, (SESSAD Le Tremplin - AAPEI de Strasbourg).

11h15-11h30 : Pause

11h30-12h15 : ⑥ Conférence « Agriculture urbaine outil de “démocratie alimentaire” »

« L’agriculture urbaine est un ensemble multiforme, qui relie une véritable mosaïque d’acteurs et de pratiques, si l’on considère qu’elle inclut aussi bien des exploitations agricoles « professionnelles », des entreprises relevant de l’économie sociale et solidaire, toute une série de nouveaux acteurs, associatifs ou professionnels qui produisent des biens alimentaires hors sol, et toutes les déclinaisons de jardins collectifs. L’agriculture urbaine, telle que je l’aborde, n’est pas simplement une pratique réductible à un type d’acteurs, mais un faisceau de relations et de pratiques. Ce qui rassemble tous ces acteurs est étroitement lié à la question alimentaire. En effet, les mobilisations citoyennes d’une part, et ce qu’on peut qualifier de « mobilisations de l’action publique » d’autre part, contribuent à fabriquer un « fait social alimentaire » objet de préoccupations, de débat et d’action publique. L’une des problématiques centrales de ces mobilisations (citoyennes et publiques) portent sur la relocalisation des systèmes alimentaires. En effet, « manger sans produire », « manger sans savoir » et « manger sans aménager » seraient les trois facteurs qui caractérisent des systèmes alimentaires déterritorialisés, sources d’épuisement des terres agricoles, de la biodiversité, d’atteinte aux réserves d’eau, au climat, etc. L’agriculture urbaine fournit des outils, à travers les initiatives qui s’inscrivent dans ce mouvement, capables de relever ces défis (on prendra pour exemple les Amaps et les partenariats agriculteurs-consommateurs, les jardins partagés, et plus récemment les PAT-projets alimentaires territoriaux). Et cependant, il faut également considérer les limites de ces expérimentations et initiatives du point de vue de la justice sociale et de la construction d’une démocratie alimentaire. Celles-ci ont été analysées de plus longue date dans l’espace nord-américain à travers les travaux sur la justice alimentaire. Plus récemment est apparu le concept de démocratie alimentaire. Nous ferons un bref état des lieux des principales questions soulevées par ces travaux sur la justice alimentaire et nous verrons en quoi la notion de démocratie alimentaire vient renouveler ces approches ou marquer l’évolution des contextes auxquels elle est appliquée. »

- Laurence GRANCHAMP, maître de conférences, sociologue, chercheur au laboratoire *Dynamiques européennes*.

12h15-13h45 : Déjeuner sur place réalisé par ÉPICES et le CROUS

13h45-14h30 : ⑦ Conférence « Cuisine et lien social : Échanges et transactions sociales »

« Cette contribution se propose de comprendre de manière socio-anthropologique comment se construit le lien social à partir des cuisines en adoptant une analyse du point de vue des pratiques sociales d’échanges, des relations d’interactions et de la négociation qui se joue autour des mets en termes de sociabilités et d’acceptabilité. Les cuisines sont abordées en trois séquences différentes qui sont autant de temps sociaux communs dans des espaces dédiés à différentes échelles : la première renvoie à l’enfance, temps d’éveil dans le foyer familial dont le centre de gravité est la cuisine, espace de socialisation par l’intériorisation des goûts et des saveurs ; la seconde séquence renvoie à la fabrique des repas et des mets dans la cuisine et l’acquisition (ou non) des habiletés pour une cuisine artisanale, le rapport concret et imaginaire aux aliments, l’activité de transformation des produits de base qui crée des liens aux autres par la connivence et les différences de goûts et des dispositions

dans l'art de fabriquer. Enfin, la dernière séquence se rapporte à l'échange contenu dans la consommation commune et au don (matériel et immatériel) contenu dans les transactions autour des repas et des aliments partagés. Il s'agit de cerner les transactions sociales potentielles dans l'ouverture aux autres par la cuisine pensée en termes de convivialité. »

- Josiane STOESEL-RITZ, professeur de sociologie (UHA), chercheur au laboratoire SAGE.

14h30-15h30 : ④ Table Ronde « Cuisines solidaires »

Modérateur : Benjamin Neyer, éducateur spécialisé (PJJ).

- « ÉPICES, acte 1 »
« Responsable de la cuisine de l'association ÉPICES depuis octobre 2013 au 44 avenue Kennedy à Mulhouse, je témoignerai de mon quotidien à ÉPICES : les différents publics accueillis, les ateliers menés avec les mamans et les enfants, les ateliers sensoriels et découverte du goût, les tutorats entre jeunes de la Pjj et les petits de maternelle, les binômes organisés entre les élèves de SEGPA et les étudiants de prépa HEC, la Table Ouverte du vendredi... Je parlerai de mon expérience mais aussi de l'actualité des jeunes passés par ÉPICES, ce qu'ils deviennent, où ils en sont dans leur parcours professionnel et personnel. »
Stéphanie WEILL, directrice d'ÉPICES.
- « ÉPICES, acte 2 »
Témoignage de la présidente et fondatrice d'ÉPICES.
Isabelle HAEBERLIN, présidente d'ÉPICES, porteur du projet d'INSTITUT HAEBERLIN.
- « ÉPICES, acte 3 »
Témoignage d'un jeune, réfugié politique tibétain, passé par ÉPICES, puis embauché comme cuisinier à l'Auberge de l'III.
Niyma DORJEE, cuisinier, ancien stagiaire d'ÉPICES.
- « ÉPICES, acte 4 »
Témoignage d'un des acteurs du futur Institut Haeberlin.
Jacques HAYME, cuisinier, enseignant en lycées hôteliers.

15h30-15h45 : Pause

15h45-16h30 : ⑤ Conférence « « Slow-food et pratiques alternatives »

« Cette communication se propose d'introduire l'association internationale Slow Food, née en Italie en 1989, en mobilisant un travail d'enquête mené de 2010 à 2015 au sein du Schnaeckele, la structure strasbourgeoise de l'association. Après avoir présenté son histoire, son manifeste et ses principales actions, il s'agira de décrire comment les idéaux de Slow Food se traduisent sur le terrain alsacien, notamment la manière dont sont mises en œuvre les ambitions de préservation de la biodiversité, de solidarité et d'éducation au goût. »

- Mireille DIETSCHY, docteure en sociologie, chercheuse associée au laboratoire *Dynamiques européennes*.

16h30 : Allocutions de conclusion

- Isabelle HAEBERLIN (ÉPICES),
- Thierry GOGUEL D'ALLONDANS (IFCAAD),
- Josiane STOESEL-RITZ (UHA).

16/04/2018