

Lycée agricole Jean baptiste Le Taillandier – Fougères – Région Bretagne

“Mangeons sainement sinon le monde nous mangera”.

Je vais vous raconter l’histoire de quelques humains qui avec 7 pelles , 4 râteaux, 10 plaques électriques et une dose de courage et de cœur se sont battus pour qu’on mange autrement.

Notre projet : se nourrir en travaillant avec des personnes en situation de handicap qui produisent de l'alimentation en circuits courts.

Ou comment le fruit ou le légume de la coopération entre des bac pro Services Aux Personnes et Aux Territoires et des travailleurs handicapés a permis en Bretagne de cueillir les roses de la vie.

Bonjour à tous et aux citoyens du monde.

7 milliards d’humains; bientôt 9 ; ça fait du monde sur le caillou ; et pourtant je vous le dis, y a de la place ; je serais plutôt Pierre Rhabi que MALTHUS. Y a de la place dans ce grand monde que forme la mosaïque humaine si on respecte tous les microcosmes

« Nous ne sommes rien, soyons tout ».

L’agriculture biologique ne fait que 5 % . Notre projet n’est qu’une goutte d’eau mais ce sont les gouttes d’eau qui font les grandes rivières. Notre action annonce le tsunami de l’espoir. **Stop au grandissime, oui aux Lilliputiens** qui pollinisent les fleurs de **demain qui commence aujourd’hui.**

Je vais vous parler du projet; ce n’est pas **le miroir aux alouettes** mais sans lui, plus d’espoir: **“Noir, c’est noir, il n’y a plus d’espoir”.**

Notre projet : travailler avec les acteurs locaux; ici, les personnes en situation de handicap, travailleurs qui sont des bêcheurs mais surtout pas des bêcheurs de la parole; c’est par des petits gestes qu’on avance et pas par des appels à l’humanité.

A Fougères, on dit **“Grand Disou, petit Faisou”.** Notre action est un embryon mais tout commence par un début. Notre but commun est **beau**: rassembler des élèves et des personnes en situation de handicap autour de réalisations culinaires.

Dans toutes les grandes histoires, il y a un repas : la Cène ,Gargantua, , Astérix et son banquet, ...

On y est allés bras dessus, bras dessous: les travailleurs de LADAPT de Lécousse et des élèves de bac pro.

Nourrir, c’est s’alimenter !!! Un peu triste mais pour l’écrivain Brillat-Savarin, en 1825, sans l'**umami**, point de vie !!! L'umami, terme précieux pour désigner la culture de la saveur....Sans saveur , sans plaisir, sans mosaïque, le fait de manger devient l’hara-kiri du consommateur.

C'est par la variété de ses cultures qu'un plat est grand. Une galette-saucisse dégustée à Fougères, les yeux posés sur le granit éternel avec un p'tit coup de cidre ben de chez nous et on est benèze.

Les circuits courts, c'est quoi ? C'est le fait de produire **local** et de consommer **local** ; déjà quand j'étais keniaou, le goûter, c'était à base de craquelins de Saint-Malo. Même si, moi, faut le dire, boire du lait ribot était un calvaire.

Il faut que moi, que toi, que vous toutes et tous , consommions responsables et cette responsabilité dont nous sonnons ici même le tocsin au Salon International de l'Agriculture, commence ici aujourd'hui à Paris , ville de la COP 21.

Le projet fougerais ne se veut pas universaliste mais, il est déplaçable, transférable, réalisable partout; c'est dommage qu'on ne travaille plus avec nos voisins !

Moi, je préfère partager la **gazinière, le râteau avec mon prochain plutôt que de m'en prendre un par ce dernier.**

La vie est courte mais sans circuit-courts, elle n'est qu'un long no man's land aseptisé.

Il faut garder la saveur, le plaisir de manger mais aussi chacun doit se battre pour les traditions ; ce combat est l'affaire de tous et il ne doit pas y avoir de rejetés.

Tout le monde à son poste, pour déguster et produire avec l'aide et le concours de tous : « **Debout les forçats de la faim !** » ;

« **Il n'est pas de sauveur suprême !** ».

Dans notre repas, on n'y met pas des haricots du Burkina, du quinoa du Pérou mais des bons légumes de saison qui poussent au pied de mon école.

Albert Jacquard a dit ""Je" est le résultat de tous les" tu "que tu m'as adressés". Nous les élèves du lycée pro et les travailleurs de l'ETP, pas si protégés que ça, on échange nos pratiques et on évolue ensemble. On est des vrais paysans; des gens du pays, des humains qui veulent une alimentation saine et locale.

Cette structure médico-sociale a fait l'acquisition, il y a 5 ans d'un terrain de 1,5 hectare où elle fait du maraîchage bio avec :

7 travailleurs comme les **7** jours de la semaine

ou les **7** merveilles du monde ;

Notre lycée œuvre maintenant avec ces mains de fourmis, lueurs d'espoir dans le scepticisme ambiant de notre époque .

Voisins du lycée, ces travailleurs handicapés comme les a casés notre société ne sont pas sur notre territoire des charges à porter mais au contraire les mentors pédagogiques pour notre formation filière Services Aux Personnes et Aux Territoires. C'est devenu **notre arbre des possibles** qui doit

éclairer l'humanité pour que la production alimentaire de ces 7 mercenaires de l'espoir associés à mes camarades contribue à faire de mon campus un éden du développement durable.

Notre projet du circuit court n'a pas vocation à nourrir l'humanité mais juste des communautés. Développer la notion du Circuit Court avec l'apport d'un public différent sur leur savoir être, leur vision, permet de fédérer **la mosaïque humaine**.

Cela s'inscrit depuis 4 ans dans notre établissement avec le label Eco lycée : Et notre lycée devient plus beau et plus vrai. On y voit des pommiers, un arbre artistique, du compost et même avec les travailleurs d'un autre ETP, **un jardin éphémère récup-art est créé**. Et bien, nos résidus, ils attirent des visiteurs. ; **Tiens, même les déchets, c'est du bon**. Et puis l'apothéose, 2016/2018, des ateliers cuisine et **on se marre en tranchant le lard qui décore nos épinards**. Y a plus de handicap **mais seulement des hommes**.

Avec les travailleurs de LADAPT, nous voulons nous adapter aux grands défis de notre siècle ; on ne veut plus **clancher** les portes comme on dit chez moi mais au contraire **déclencher** des initiatives.

Ce sont les travailleurs de cette structure qui produisent des légumes et qui nous apprennent à dépasser nos préjugés. Grâce à eux, nous déchiffrons mieux les codes de l'agriculture dont on en avait perdu le sens ; **par binômes, par trinômes, nous entrons en symbiose**, il n'y a plus de lycéens, il n'y a plus de travailleurs d'ETP mais des *artistes en devenir* : **des Bocuse de la casserole, des Picasso de la carotte, des Mozart de la pluche...**

on est des copains ; c'est-à-dire des gens qui se partagent le pain, les mets qu'ils ont produit pour certains alors que d'autres ont donné de la dignité à ces légumes.

Nous, les **fans** des fast-food, nous devenons les émissaires du bon goût et ces partenaires en marge du système scolaire deviennent nos moniteurs de savoir-être.

Si on veut développer la Bretagne, il faut œuvrer **mano en la mano** pour que notre alimentation dans cette terre paysanne ne soit pas un **ersatz de mondialisation** alors que les deux trésors de notre espace sont notre campagne et ses habitants. Et demain, il faudra créer avec nos partenaires des petits jardins dans nos lycées afin que les élèves des filières services puissent accueillir les écoliers pour que ceux-ci soient les **éco-héros** des années à venir.

Oui, sans les handicapés, l'agriculture restera le fief d'une **poignée d'agro-technocrates**. L'école doit s'ouvrir avec le médico-social.

Cette séquence scolaire doit être annonciatrice. L'alimentation doit être le fait de tous; nous, demain, au lycée, on veut que tout le monde trouve sa place; que ceux qu'on appelle handicapés aident les handicapés de la vie.

Pensons à **Juvénal** : **"un esprit sain dans un corps sain"**. Une alimentation produite localement est saine. Mais c'est de nous tous dont dépend le fait qu'elle ait l'aspect d'une mosaïque ou d'une bombe humaine et la solution, on la tient dans notre main.

Lycée agricole Jean-Baptiste Le taillandier-Fougères- Région Bretagne

Et dans 30 ans, on ne sera plus au lycée sauf pour y voir nos enfants étudier ...On aura la fierté de constater que partout dans le Pays de Fougères et ailleurs, des initiatives comme la nôtre auront germé.

Le lycée sera avec le concours de ses partenaires quasi-autonomes en nourriture; des binômes d'enseignants et de travailleurs en situation de handicapés encadreront des ateliers verts en cuisine, jardinage...

Et des sages centenaires viendront nous expliquer les gestes traditionnels porteurs d'avenir et nous penserons l'air béat que nous avons **dérangé l'indérageable** et que grâce à nous, les gens auront retrouvé le parfum du local et le **goût des autres**. **Sans utopie, point de vi** . **Notre éco-lycée** est parti pour 30 ans de révolutions et d'évolutions.

Merci de nous avoir écoutées sur cette thématique chère à nos établissements agricoles.