

Jardins dans la ville

Au cœur d'Argentan, les « Jardins dans la ville » ont pour vocation de retisser du lien social à partir de la culture de légumes. C'est ici que l'université populaire du goût a vu le jour, insufflant une nouvelle dynamique au chantier d'insertion.



Les premières années, « Jardins dans la ville » cultivait des légumes destinés principalement à l'approvisionnement des associations caritatives – Secours populaire, Restaurants du cœur, épicerie sociale. Mais les légumes ne trouvaient pas leur public. « A chaque nouvelle livraison, nous retrouvions des légumes non vendus pourris sur les étals, relate Jean-Luc Tabesse – directeur de « Jardins dans la ville ». Cela n'était pas motivant pour les personnes qui les cultivaient. »

L'association sollicite donc la mesure 10b pour écouler une partie de la production via un public d'adhérents. Depuis 2005, ceux-ci viennent tous les mercredis acheter les légumes aux jardins. Ils étaient 45 en 2005, 65 en 2006 et plus de 100 en 2007.

Les légumes sont cultivés de façon biologique. « Nous avons fait une demande de labellisation « bio » pour 2008. »

Retrouver le goût des aliments

Un jour, Jean-Luc Tabesse se retrouve à parler avec son vieil ami le philosophe Michel Onfray du gâchis qu'il constate sur les légumes invendus car les gens ne savent pas les cuisiner. Mûrit alors l'idée de créer une université populaire du goût à Argentan comme il existait une université populaire à Caen.

Le projet devient réalité grâce à la participation du critique gastronomique Marc de Champérard. « Il a tout de suite été intéressé par notre projet car il avait une idée similaire. » Grâce à son carnet d'adresses, Marc de Champérard fait venir six grands chefs étoilés la première année.



Topinambour, le retour.



Éric Fréchon, du Bristol
à Paris, vous attend à
la salle des fêtes d'Argentan,
pour un cours gratuit
autour du topinambour



L'université « propose aux gens de toutes conditions d'apprendre à retrouver le goût des choses », pour que la grande cuisine ne soit plus réservée aux plus riches. Son principe : décliner les légumes cultivés aux « Jardins » en recettes gastronomiques par un grand chef invité.

Un conservatoire de légumes oubliés est créé, parallèlement, par les « Jardins » avec l'aide du jardin conservatoire « Montviette Nature » de Saint-Pierre-sur-Dives. On y cultive des légumes anciens comme le panais, le topinambour, le haricot du Saint-Sacrement d'Argentan...

La première université du goût est lancée en décembre 2006 à Argentan. « On attendait une cinquantaine de personnes pour le lancement, et il y en a eu des centaines. Maintenant, nous accueillons mille personnes. » Une véritable dynamique s'est instaurée autour des « Jardins ». En 2007, une série d'autres séminaires se sont même greffés sur l'université du goût : « goûters philo » avec les enfants, musique, cinéma, histoire des légumes. Il est également prévu pour 2008 des expositions de sculpture dans le jardin.

« Grâce à ces activités, beaucoup de gens viennent voir le jardin. Cela est très valorisant et très motivant pour les 17 personnes en insertion qui y travaillent. De leur côté aussi, la vision du jardin a beaucoup changé. Avant, peu de personnes voulaient travailler dans l'association car ce n'est pas toujours plaisant de travailler dehors en hiver. Mais aujourd'hui, il y a une mise en valeur du travail que nous faisons. Et la vision des gens sur les « Jardins » est beaucoup plus positive. Nous avons une liste d'attente de personnes qui souhaitent travailler aux « Jardins ». »

De nombreuses activités se déroulent autour du Manable construit en 2007 dans le jardin par l'architecte Patrick Bouchain avec des matériaux de récupération. « Maintenant, les personnes qui travaillent aux « Jardins » ont un lieu pour se changer. Elles se retrouvent ici le midi pour partager le repas. » Car cuisiner ou partager un plat, c'est aussi retrouver de la convivialité et du lien social.

Les « Goûters philo »



Parce que les enfants se posent très tôt des questions métaphysiques sur la mort, les relations humaines, la morale, etc. L'atelier de philosophie des « Goûters philo » les invite à réfléchir et à débattre autour de ces grands thèmes. Grâce à une littérature de jeunesse contemporaine d'une très grande richesse, Edwige Chirouter aborde avec intelligence et subtilité ces grandes interrogations universelles.

Des bibliographies d'albums de littérature de jeunesse sur de grandes notions philosophiques sont mises à disposition des parents et des enseignants pour continuer à guider les enfants dans leur réflexion sur le sujet (sur le thème de l'amitié par exemple, lecture d'Otto de Tomi Ungerer, Le Génie du pousse-pousse de Jean-Côme Noguès ou Le Chien invisible de Claude Ponti. Sur la différence, Le Diable des rochers de Grégoire Solotareff ou Le Chien bleu de Nadja, etc.)

Dans la convivialité du moment du goûter, les enfants peuvent ainsi élargir leur culture littéraire et leurs capacités à débattre, à argumenter, à penser.... Dans le but avoué de leur faire « goûter » aux joies de la littérature et de la philosophie...

Edwige Chirouter est professeur de philosophie à l'IUFM des Pays de la Loire (site du Mans). Elle anime régulièrement des ateliers de réflexion philosophique dans les écoles élémentaires. Elle est l'auteur d'un manuel pour les professeurs des écoles : Lire, réfléchir et débattre à l'école. La littérature de jeunesse pour aborder des questions philosophiques, Hachette Education, coll. Pédagogie pratique, 2007.

Source : Université populaire du goût à Argentan, www.up-argentan.com

Manable – Jardins dans la ville
Un mercredi par mois – Pour les enfants de 3 à 11 ans
De 16h à 17h
Courriel : up-argentan@orange.fr



Contact

Jardins dans la ville
14 bis avenue de la 2e DB
61200 Argentan
Tél. : 02 33 12 11 60
Courriel : asijvr@wanadoo.fr