

# De la graine à l'assiette : les élèves citoyens à la découverte de la nature

Ouverte en 2017, l'école de commerce Raymond-Uldry rassemble aujourd'hui des étudiantes et des étudiants suivant des formations diverses au sein d'un même bâtiment. Entre les salles de classe et les espaces de vie, l'apprentissage prend différentes formes. En effet, élèves, professeurs et membres de l'institution collaborent depuis 2018 pour porter un projet aux multiples facettes.



## Un potager scolaire

L'idée trottait dans la tête de la direction de l'établissement depuis le commencement: un espace dédié à la plantation et la récolte de légumes par et pour les étudiants, encadrés et guidés par le corps enseignant. Une fois le lieu déterminé, les premières graines ont été commandées auprès de paysans de la région, ainsi que chez Sativa, où l'on peut se procurer des variétés labellisées Bio et Pro Specie Rara. Ce dernier label offre l'accès à des légumes anciens, moins communs et parfois complètement nouveaux aux yeux des étudiants et de leur famille. Variétés de courges, de haricots, de melons, ainsi que diverses tomates et aubergines sont, entre autres, au programme. Les légumes sont également sélectionnés en fonction de leur cycle, afin que celui-ci s'accorde au mieux au rythme scolaire. Les étudiants étant absents deux mois en été, ils s'occupent du potager de la rentrée automnale jusqu'au début des beaux jours. La partie la plus conséquente de la récolte a alors lieu dans cet intervalle. Le potager est méticuleusement entretenu par la classe de l'Ecole de Formation Préprofessionnelle d'Uldry (ECFP Uldry) avec les méthodes les plus durables possibles. Les légumes et les plantes aromatiques sont agencés selon leurs forces et faiblesses respectives, ce qui permet par exemple de chasser les nuisibles de l'un grâce à l'autre, sans faire appel à un insecticide. Marianna Massa, référente Education au Développement Durable et enseignante des sciences à l'école de commerce, ainsi qu'au Centre de Formation Professionnelle Nature et Environnement, accompagne les

élèves qui s'occupent du potager à raison de deux matinées par semaine. Ainsi, chaque mardi et jeudi matin, quatre à cinq élèves viennent entretenir les plantes et découvrir différentes méthodes d'agro-écologie, telles que le système goutte à goutte, installé également avec eux et qui permet un entretien moins journalier. Les plantons sont produits par Marianna Massa, Séverine Verasani, bibliothécaire et Alexandra Muston, bibliothécaire responsable de la médiathèque, durant l'été, mais aussi avec les élèves à l'école, durant le printemps. Ils sont ensuite plantés au potager de l'école, entretenus, puis vient enfin l'heure de récolter les fruits de ce dur labeur. Fille d'agriculteurs, Marianna Massa est née les mains dans la terre volcanique fertile au pied du Vésuve. Passionnée par ce qu'elle a toujours fait, elle a à cœur de communiquer non seulement les connaissances acquises durant ses études, mais aussi le savoir-faire familial, transmis par son père. Elle constate les nombreux bienfaits d'une activité de jardinage régulière, hors des murs de la classe, sur les élèves. D'une part, la pratique ne s'oppose pas à la théorie des cours de biologie, au contraire. Mêler les deux permet de renforcer l'intérêt des étudiants pour chacune. D'autre part, une grande partie de la jeunesse étudiante de l'établissement a grandi en ville; la présence d'un potager scolaire leur facilite l'accès à la nature. « L'école doit aussi être là pour ça »: pour ouvrir une fenêtre sur un mode de vie durable, par la culture de la terre, mais aussi par la connaissance du commerce local. Jardinothérapie, fierté de ramasser un légume de ses propres mains après l'avoir vu grandir,



le retour aux choses simples de la vie humaine apaise et satisfait. Certains moments sont tout de même plus appréciés que d'autres par les élèves, sourit Marianna Massa; la récolte par exemple, semble plus attrayante que l'arrachage des mauvaises herbes...

## De la graine...

Planter et récolter oui, mais pas seulement! Le potager a fait germer une autre idée: celle d'un espace tout particulier à la médiathèque de l'école. Alexandra Muston, Séverine Verasani, mais aussi Christophe Morand, bibliothécaire et Giselle Miguel Dos Santos, apprentie AID, ont mis en place avec des élèves cet espace insolite. La grainothèque met les graines du potager à disposition de toute la communauté scolaire. L'automne, elles sont récoltées dans le potager, puis mises en sachets entre janvier et février. Ceux-ci sont disposés dans des valises fabriquées au Centre de Formation Professionnelle Construction. La grainothèque permet d'inclure dans le projet du potager scolaire un plus grand nombre d'élèves et de professeurs qui n'auraient pas eu l'opportunité d'y être directement impliqués. Tout un chacun peut se servir, planter les graines chez soi et même les offrir aux amis et à la famille, parfois lointaine. Les étudiants peuvent ainsi échanger, lors des vacances d'été à l'étranger, des graines genevoises contre des locales, qu'ils peuvent ramener ou non au potager, pour l'enrichir en variétés et en saveurs. Ils tissent ainsi des liens particuliers, à travers les pays et les générations. Rapidement intrigués, les élèves ont participé à l'inauguration de la grainothèque en montant un stand de

présentation, mais l'événement a malheureusement dû s'arrêter à cause des mesures imposées par la pandémie. Loin de se laisser démonter, ils ont utilisé leur compte Instagram, afin de diffuser des informations et des photos, de même que sur le site internet de l'école. L'expérience s'avère heureuse: l'intérêt pour la grainothèque a même traversé les murs de l'école de commerce, comme le montrent les retours positifs de collègues bibliothécaires d'autres établissements.

## ... à l'assiette!

Dès l'ouverture du potager, la cafétéria a naturellement suivi le mouvement. L'assiette, c'est l'étape finale de ce grand travail d'équipe. Les étudiants de l'ECFP Uldry peuvent venir aider, ce qu'ils font en écosant les fèves de temps à autre. Il arrive également que des produits, comme des herbes aromatiques et des tomates par exemple, soient travaillés dans l'atelier de cuisine-pâtisserie de l'ECFP, qui se trouve à Conches, sous la responsabilité de Pascal Kaltenrieder, maître atelier cuisine-pâtisserie. Sébastien Gerval et Kevin Rapisardi, enseignants au Centre de Formation Professionnelle Service Hôtellerie Restauration, accompagnent leurs apprentis dans un cadre bénéfique, la seule cafétéria scolaire suisse à être labellisée Genève Région Terre Avenir, Fourchette Verte et Gastronomie Pro Specie Rara. L'apprentissage commence bien avant l'assiette, la proximité du potager induit plusieurs autres notions que les étudiants prennent en main l'une après l'autre. Quelques pas seulement les séparent

(suite ci-contre)

des salades à décrocher du sol. Peu de restaurants peuvent se targuer d'une telle proximité avec le produit: les légumes sont cueillis par les élèves de l'ECFP, puis cuisinés et servis dans l'heure qui suit par les apprentis de la cafétéria! Les cuisiniers en devenir aiguisent leurs yeux, leur nez et leurs doigts en partant à la recherche du bon produit. Ils apprennent à reconnaître les légumes consommables et les herbes aromatiques idéales, afin de n'arracher de la terre que ce qui sera mangé. Le potager est tout proche, mais pas extensible. S'il ne parvient pas à approvisionner la cafétéria entière, les légumes manquants sont intégralement locaux, livrés une fois par semaine par Lullier ou achetés hors-calibres. Les étudiants réalisent donc que chaque récolte est précieuse, ils doivent s'appliquer et ne prendre que ce dont ils ont besoin, pour ne rien gâcher. La récolte du produit forme également à l'hygiène, au marketing et à la sécu-

rité. Une fois en cuisine, certains des légumes du potager s'intègrent avec facilité dans les recettes de base, comme les diverses salades, alors que d'autres stimulent davantage l'imagination. Ces derniers amènent d'excellentes contraintes thématiques aux apprentis, qui peuvent alors tester et explorer, sous l'œil attentif des enseignants. L'exercice s'apparente à une sorte de puzzle sans image finale, où l'élève expérimente avec ce qu'il a. La cafétéria, c'est donc l'étape finale du cycle de la graine à l'assiette de l'école de commerce Raymond-Uldry. Une finalité qui, comme chaque étape du projet, mais peut-être plus encore, implique élèves, familles et membres du corps enseignant: découvrir une recette appétissante et profiter d'un bon repas, c'est universel!

L'école de commerce Raymond-Uldry est devenue, par la mise en place du potager, de la grainothèque et de la cafétéria, gardienne d'espèces auprès de Pro Specie Rara. Marianna

Massa, Alexandra Muston, Christophe Morand, Séverine Verasani, Giselle Miguel Dos Santos, Sébastien Gerval, Kevin Rapisardi, l'éducatrice Sabrina Egger, le maître atelier cuisine-pâtisserie Pascal Kaltenrieder, le responsable pédagogique de l'ECFP Uldry Nasser Tabbal, et bien d'autres unissent leurs talents et leurs efforts pour mener à bien ce projet pédagogique et écologique. Le travail

se poursuit, notamment durant la Semaine et le mois du goût 2021, durant lesquels Genève a été élue pour la première fois Ville du goût, et les idées fourmillent pour l'avenir. Installation de ruches, fabrication de sirops, collaboration potentielle avec le Cycle de la Gradelle, l'inventivité pousse sans relâche, la récolte sera bonne encore longtemps. 🌱

KELLY SCHERRER

+ d'infos

**Compte Instagram de la médiathèque:**

[https://www.instagram.com/mediatheque\\_ru/?hl=fr](https://www.instagram.com/mediatheque_ru/?hl=fr)

**Informations sur la grainothèque:**

<https://edu.ge.ch/site/ecraymonduldry/grainothèque/>

**Informations sur le potager:**

<https://edu.ge.ch/site/ecraymonduldry/jardin-didactique/>

**Informations sur les activités de la Semaine du goût:**

<https://www.gout.ch/programme/?canton=GE&city=Ch%C3%AAne-Bourgeries>

**Pro Specie Rara:** <https://www.prospecierara.ch/fr.html>

**Interview de M<sup>me</sup> Denise Gautier, responsable du bureau Pro Specie Rara en Suisse romande:** <https://www.youtube.com/watch?v=lsJXckUM2q0>

## L'ECG pour adultes: des cours du soir à Chêne-Bougeries

*L'École de Culture Générale pour Adultes, aussi appelée ECGA, est une offre chenoise unique dans le canton. Les étudiantes et les étudiants qu'elle accueille travaillent le jour et étudient le soir. L'existence de cette formation permet ainsi à des adultes de reprendre une scolarité après avoir arrêté l'école et s'être insérés dans le monde du travail.*

**L'ENCEINTE DE L'ÉCOLE DE CULTURE** Générale Jean Piaget à Chêne-Bougeries a la particularité de ne pas être ouverte uniquement le jour. Le soir, les cours continuent et s'adressent à un public plus âgé que durant la journée. Il s'agit de l'ECG pour adultes. C'est au milieu des cartons de déménagement et en pleine préparation de la rentrée que Catherine Polli, une professeure responsable du suivi de ses collègues qui travaillent avec des adultes, a accepté de me présenter l'ECGA. Cette formation délivre les mêmes enseignements qu'aux élèves qui sortent du cycle d'orientation; cependant ceux-ci sont aménagés pour convenir à des personnes qui exercent déjà une profession. De 18h à 21h30, des adultes viennent ainsi étudier les maths, le français, les langues et d'autres matières liées à l'option qu'ils auront choisie.

**Un certificat pour entrer en HES** L'ECGA a ouvert ses portes 1989. En partant du constat qu'il existait peu de formations dédiées à des personnes souhaitant se reconverter professionnellement, c'est une directrice adjointe de l'ECG, Marietta Kovacz, qui a proposé d'ouvrir son établisse-

ment à des adultes. En s'inspirant du modèle du collège du soir, cette enseignante voulait créer, pour les anciens apprentis, des opportunités d'obtenir un diplôme qui leur permettrait d'entrer dans des écoles pour devenir notamment assistant social, infirmier ou éducateur. Depuis, la scolarité obligatoire a connu de nombreuses réformes et l'ECGA accueille aujourd'hui des étudiants avec des profils plus variés qu'à l'époque, mais le principe de départ reste le même: l'école délivre un certificat fédéral qui ouvre les portes des Hautes Ecoles. Le succès de cette formation atteste de son utilité et du besoin qu'éprouvent certains adultes de reprendre des études: l'ECGA accueille environ 600 étudiants par an aujourd'hui, contre une quarantaine à ses débuts.

### Des études secondaires pour adultes

Depuis la rentrée, le cursus type d'un étudiant se déroule en trois ans. On peut aisément imaginer qu'il peut ne pas être évident d'étudier en ayant une charge professionnelle ainsi qu'éducative pour les personnes qui ont des enfants. Il est ainsi possible de faire durer la formation plus long-

temps si nécessaire. Les deux premières années sont consacrées aux matières principales et la dernière est dédiée à l'option spécifique choisie. En effet, les étudiants de l'ECGA peuvent décider de s'orienter davantage dans des sphères liées à la santé, au travail social ou alors à la communication. En général en lien avec l'option choisie, les élèves doivent également réaliser un travail personnel de certificat. La formation a ainsi à la fois pour but de fournir une bonne culture générale et des bases dans des domaines qui pourront être approfondis en HES, mais aussi de réapprendre à étudier à des personnes qui ont quitté l'école depuis parfois plusieurs années.

### Une pluralité de parcours

Les parcours antérieurs des étudiants peuvent beaucoup varier. C'est pourquoi il est possible d'établir des équivalences dans les disciplines que certains élèves auraient déjà approfondies dans leurs cursus scolaires par le passé. Cette hétérogénéité dans les profils des personnes qui fréquentent l'ECGA permet un partage d'expériences très riche. Cependant, les enseignants doivent savoir s'adresser en



même temps à des étudiants qui ont des âges et des métiers très diversifiés, ce qui peut ne pas toujours être aisé. Il faut également tenir compte des personnes qui ont vécu des échecs scolaires difficiles, qui sont non-francophones, ou qui ont connu des systèmes scolaires étrangers. « Je me retrouve de plus en plus souvent face à des étudiants qui sont employés en tant que livreurs de repas. Ils doivent souvent quitter la classe au milieu d'un cours », raconte Catherine Polli, qui est enseignante de français. Les formations pour adultes ont ainsi sans cesse de nouveaux défis à relever, afin de créer un cadre qui puisse permettre au plus grand nombre de personnes de reprendre des études. 🌱

MATHILDE FOEHR