

Coopérative des savoirs

PAYS NIVERNAIS-MORVAN ■ En fonction depuis quelques mois, ce projet prône l'échange des connaissances

« Apprendre » dans les deux sens

Il y a bientôt deux ans, est née dans la Nièvre la Coopérative des Savoirs. Porté par le Pays Nivernais-Morvan, avec une première action en place depuis quelques mois, le projet vise à diffuser les savoirs.

Jenny Pierre

jenny.pierre@centrefrance.com

C'est une drôle d'idée née de la réflexion d'un grand nombre d'acteurs du Morvan, quand a pris fin l'Université des Bistrots. Des associations, des établissements de formation, des centres sociaux, le Parc naturel régional du Morvan, Bibracte, des artistes et bien d'autres ont réfléchi à un moyen de diffuser les savoirs, populaires comme savant, sur l'est du département. Finalement a vu le jour il y a un peu moins de deux ans le concept de Coopérative des Savoirs.

En fonction depuis quelques mois, elle est portée par le Pays Nivernais-Morvan. Son objectif ? Aider tous ceux qui savent quelque chose à transmettre leurs connaissances.

Pour y parvenir, la Coopérative a déjà créé un Ré-



ACTIF. Cinquante personnes participent au réseau d'échanges des savoirs réciproques de la Coopérative. On peut y apprendre à fabriquer du jus de pomme, faire du karaté, parler anglais, faire du roller ou encore jardiner. PHOTO D'ILLUSTRATION FRED LONJON

seau d'Échanges Réciproques des Savoirs (RERS), comme il en existe déjà 400 en France. Le principe, né dans les années 1970 en région parisienne, est simple : je peux demander à apprendre un

savoir et je propose, moi aussi, de transmettre une connaissance. C'est le principe de « l'échange réciproque. »

Dans ce système, tous les savoirs, y compris (et même surtout) populaires sont acceptés. Du moment que le principe reste l'échange. On peut, par exemple, initier quelqu'un au maniement de la tronçonneuse et en retour, montrer, à cette personne ou une autre, comment

faire un ourlet. Ou encore prendre un cours d'espagnol et proposer d'initier quelqu'un à la pêche ou au piano. On apprend dans les deux sens du terme.

La Coopérative, c'est aussi des conférences sur le mode de l'Université des Bistrots. « Les Rencontres de la Coop ». Et prochainement, il y aura aussi un accompagnement pour aider la population à se former.

« La Coopérative est un médiateur culturel, dont le but est de réduire les inégalités » commente Christophe Tassano, président de la Coopérative des Savoirs. « Ce projet est ambitieux, mais si on remplit 10 % des objectifs, ou aura ouvert une brèche énorme. »

➔ **Plus d'infos.** Contacter Claudie Héline, animatrice de la Coopérative au 03.86.79.49.30 (ou 06.48.67.49.30), ou consulter le site Internet www.cooperativedessavoirs.org

➔ QUESTIONS À



CHRISTIAN PAUL
Président du Pays Nivernais-Morvan

D'où est venue l'idée de coopérative des savoirs ?

C'est un carrefour de différentes choses. Dans les années 1980, il y avait une université rurale morvandelle, un lieu d'éducation populaire apprécié. Puis il y a eu l'université des Bistrots de Jean Bojko. Quand il a voulu arrêter, nous nous sommes demandé comment continuer. Avec des associations, des centres sociaux, Bibracte, le Parc du Morvan et d'autres, nous avons réfléchi pendant dix-huit mois autour de l'idée de partage du savoir.

N'avez-vous pas peur que la distance géographique freine la participation ?

C'est le propre de l'identité rurale. Mais Internet facilite les choses. Il faudra qu'il y ait de petites équipes sur les cantons. Il y a une part d'invention.



« La Coopérative est un médiateur culturel. »

CHRISTOPHE TASSANO Président de la Coopérative des savoirs.

BERNARD ■ Il partage ses connaissances dans le réseau De la voile contre de l'anglais

Quand il est arrivé à Château-Chinon pour enseigner au lycée agricole, en septembre, Bernard Créatin a été interpellé par l'existence de la Coopérative des Savoirs et de son système d'échange de connaissances.

Le Creusotin cherchait, en effet, à se perfectionner en anglais. « Dans ma profession, je suis amené à développer des échanges internationaux avec les élèves. Dans mon établissement précédant, nous avions reçu des Slovaques, par exemple. Donc je me suis dit que je devais améliorer mon anglais à l'oral. » Depuis plusieurs semaines, grâce au réseau de la Coopérative, Bernard



SETTONS. Bernard initie à la voile. PHOTO CHRISTOPHE MASSON

prend alors des cours avec Délia, une Anglaise installée dans le Morvan.

« Par contre, je me suis demandé ce que je pouvais apporter en retour » explique Bernard. En cher-

chant bien, il a trouvé : la pratique du bateau à voile. Avec l'arrivée de la saison touristique, l'enseignant pourra proposer une initiation à la voile aux participants du réseau intéressés. « Attention, c'est davantage une découverte qu'un apprentissage » prévient Bernard. « Je ne propose pas des cours. Mais je pense que c'est intéressant car c'est comme ça que j'ai découvert la voile. » ■

« Je ne propose pas des cours de bateau à voile, mais une découverte. »

BERNARD CRÉATIN Membre du réseau



ÉLISABETH ■ Sa deuxième langue contre de la couture Transmettre un savoir facile

« Quand j'ai entendu parler du réseau d'échanges de la Coopérative des savoirs, lors d'une réunion d'information, je me suis dit : « Ce que je sais faire le mieux, c'est parler ! Et en espagnol ! » Depuis quelques mois, Elisabeth Orosco, une jeune retraitée de Neuilly, propose des cours d'espagnol à des personnes participant au réseau d'échanges.

Une langue facile à transmettre pour elle, puisqu'elle baigne dedans depuis qu'elle est petite. « Ma grand-mère était Espagnole. Et elle parlait le français comme une vache espagnole ! » sourit-elle. « Alors je faisais tout le temps la traduction de ce qu'elle disait. » Par la suite, Elisabeth Orosco a enseigné en Espagne et en Amérique latine. Elle garde donc de bonnes bases en grammaire, qu'elle se sent capable de transmet-



LANGUE. Dans le réseau, Elisabeth « offre » de l'espagnol. Et elle demande » de la couture. PHOTO CHRISTOPHE MASSON

tre à des débutants.

« Pas très manuelle, à part en cuisine »

En échange de son savoir, elle demande à pouvoir apprendre quelques notions de couture. « Je ne suis pas très manuelle, à part en cuisine » confie-t-elle. « Ma demande était de pouvoir faire un ourlet, couper un pantalon, enlever un morceau de ceinture pour le remettre

ailleurs, et savoir quels points faire. »

Maintenant qu'elle a appris à faire les points de chausson ou des ourlets sur des matières légères, Elisabeth prend goût à cet apprentissage et ambitionne d'apprendre d'autres savoirs par le biais du réseau. « Pourquoi pas le dessin. Mais il ne faut pas que je multiplie trop les activités. » ■

Coopérative des savoirs

RENDEZ-VOUS ■ Ce sera l'occasion de présenter de nombreuses actions de la Coopérative

Samedi, la fête pour faire savoir

Samedi, une Fête des Savoirs est organisée dans le Nivernais-Morvan pour présenter la Coopérative. Beaucoup d'animations ont lieu, surtout à Montsauche et Lormes où l'on joue collectif.

Jenny Pierre

Histoire de faire connaître la Coopérative des savoirs et ses initiatives, une Fête des Savoirs sera organisée samedi dans tout le Pays Nivernais-Morvan et au-delà. À cette occasion, pas mal de communes et leurs habitants se mobilisent pour présenter et partager leurs savoir-faire. À Lormes et Montsauche, on a choisi de regrouper les initiatives dans un seul lieu pour en faire un véritable événement.

Fabrication de paniers, crapiaux...

Du côté de Montsauche, l'essentiel des activités se fera avec l'appui du centre social. La journée se déroulera dans la salle des fêtes. Il n'y a pas de thème particulier, si ce n'est que les savoir-faire traditionnels seront prédominants : fabrication et réparation de paniers en noisetier, confection d'une couverture en laine de mouton selon la méthode de la piquerie à l'ancienne, travail du rotin et de l'osier, travail de la laine de moutons, préparation de crapiaux avec atelier cuisine pour en réaliser soi-même,



LORMES. Un thème commun a été retenu : les cuisines du monde. « Pour donner à cette fête une identité forte » explique Fabien Bazin, le maire de Lormes (à gauche), en compagnie de Christophe Tassano, directeur du centre social et président de la Coopérative.

dentelle au fuseau, apprentissage du patois et sensibilisation à la musique trad'.

Les habitants de Montsauche proposeront aussi de la peinture sur soie, une initiation à la guitare, la fabrication de cartes décoratives en relief (pop-up) ou encore la répétition d'un groupe de rock. « On espère que cette journée va déboucher sur des actions collectives » commente Dominique Robichon, directeur du centre

social.

À Lormes, les initiatives seront regroupées autour du marché des producteurs. Et un thème commun a été retenu : les cuisines du monde. « Plutôt que d'être sur une offre éclatée, on a voulu travailler autour de la cuisine pour donner à cette fête une identité forte » explique Fabien Bazin, maire de Lormes.

« En plus, la cuisine est très à la mode avec toutes

les émissions de télévisions » fait remarquer Christophe Tassano, directeur du centre social. Films sur la cuisine, échange de recettes, ateliers de cuisine du monde, consultation de livres de cuisine, atelier arts de la table avec la confection d'origami, jeux de société sur la cuisine, jukebox gastronomique (avec chansons sur la cuisine)... les animations ne manquent pas. Même les enfants pourront profiter

d'expériences scientifiques culinaires.

Rendez-vous dès demain, à 19h, au restaurant Le Préau, à Châtillon-en-Bazois, pour le lancement de la Fête. Claire Héber-Suffrin, fondatrice des réseaux d'échanges réciproques des savoirs, animera une conférence. ■

➔ **Horaires.** Lormes : de 9h à 13h, au marché place François Mitterrand ; à Montsauche : de 10h à 18h (de 14h à 17h pour la plupart), à la salle des fêtes.

ESTELLE

L'art de la Pyssanka, tradition de décoration venue d'Ukraine

C'est une passion qu'elle cultive dans sa maison de Dun-les-Places. Samedi, à l'occasion de la Fête des Savoirs, Estelle Burlotte, jeune formatrice, propose un atelier de décoration d'œufs selon la technique Pyssanka. Une bonne idée pour décorer sa maison ou offrir en ce week-end pas-cal.

« Il s'agit d'une technique ukrainienne, qui ressemble à celle du batik pour les tissus » détaille la jeune femme. Des dessins sont effectués sur l'œuf avec de la cire avant de le tremper dans de la teinture. « C'est très minutieux. »

Au-delà de cette journée, Estelle participe déjà au réseau d'échanges des savoirs. Elle y propose non seulement sa fameuse technique Pyssanka, mais aussi de la couture. « L'idée est de savoir se



LOISIR. Estelle Burlotte initiée à la décoration des œufs. PHOTO PATRICE HENNEQUIN

débrouiller en couture à la main » explique Estelle. ■

➔ **Pratique.** Atelier teinture et décoration d'œufs, samedi 7 avril, de 10h à 15h, au lieu-dit Mézauguchard, Dun-les-Places. Possibilité de pique-nique à partager sur place, 5 personnes au maximum. Réservation et information au 06.83.26.79.69 ou au 03.86.76.16.37.

PIERRE ■ Ancien compagnon, il reçoit dans son atelier

S'initier à la taille de la pierre

« Tailleur de pierre, c'est un métier peu connu et les gens se tournent peu vers ce métier. » C'est pour contribuer à l'inversion de cette tendance, ou tout au moins susciter la curiosité, que Pierre Geneau de Lamarlière propose une découverte de son métier lors de la Fête des savoirs, samedi, dans son atelier de Brinon-sur-Beuvron.

« Je vais prendre un petit groupe sur la journée entière pour avoir une approche réelle du métier » prévient le tailleur de pierre. Approche théorique avec découverte des différents types de pierre, présentation de l'outillage du tailleur et travail de la pierre : l'initiation prévue par Pierre Geneau de Lamarlière est complète. L'artisan s'investit à fond pour cette Fête des Savoirs.

« J'ai fait mon tour de France en tant que com-



TECHNIQUE. Pierre Geneau de Lamarlière prendra le temps de la journée pour donner quelques bases de son métier.

pagnon et transmettre est un des principes fondamentaux du compagnonnage » justifie-t-il.

Selon lui, tout le monde peut prétendre à cette initiation, et pourquoi pas à se lancer dans le métier, que l'on soit jeune ou moins jeune. Mais il y a quand même un petit plus à avoir, d'après Pierre : « la niaque, car c'est un métier

qui s'exerce par passion. »

Il est conseillé de réserver car les places seront limitées : quatre à cinq personnes. ■

➔ **Pratique.** Initiation à la taille de pierre, samedi 7 avril, de 9h à 17h, rue du Père-Castor, à Brinon-sur-Beuvron. Atelier sur la journée entière. Prévoir des lunettes de protection et un pique-nique pour déjeuner. Réservation au 06.81.58.00.46.

➔ ET AUSSI...

ANOST (SAÔNE-ET-LOIRE). Dégustation de patois. Lecture ou écoute de textes, Maison du patrimoine oral, 14 h-18 h.

AUTUN (SAÔNE-ET-LOIRE). Jardinage bio. Jardin des curiosités, Couhard, 13 h 30-16 h, groupe de 8 à 10 personnes toutes les 30 mn, 03.85.52.26.23.

BIBRACTE. Les couilluses de BibRACTE. Visite du musée archéologique, 18 h-19 h.

BAZOCHES. Vidéo. Champignolles-le-Bas, 5 personnes maxi, 06.11.25.32.23.

Initiation à la peinture à la chaux. 15, rue Ruées, 10 h-13 h, 6 personnes maxi, 06.15.25.04.89.

BRASSY. Techniques de massage chinois des pieds. L'Huis Carré, 9 h 30-12 h 30, réservation obligatoire au 03.86.22.22.52 ou 03.86.22.25.49.

Patchwork. Cité des Enfants, 06.31.89.36.70.

Calligraphie, écriture monastique, écriture onciale. Cité des Enfants, 14 h-18 h, 06.31.89.36.70. À partir de 10 ans.

CHÂTEAU-CHINON. Bien-être au naturel. Maison de la Solidarité, place Notre-Dame, 8 h-19 h, 06.72.16.24.77.

CHAUMARD. Ikebana et calligraphie. Les Roches, 10 h-12 h.

Initiation à la cithare et poésie. Les Roches, 14 h-17 h, Réservation obligatoire au 03.86.78.04.40.

CORBIGNY. Réalisation de Plant'hom. Jardin de l'Abbaye, 10 h-12 h, <http://association-ar-over-blog.com/>.

DUN-LES-PLACES.

Randonnée à cheval débutants. Ranch du Morvan, 9 h 30-12 h et 14 h-16 h 30, 3 personnes maxi, réservation obligatoire, 06.71.58.85.58.

GLUX-EN-GENNE. Les couilluses de BibRACTE. Visite des couilluses du centre de recherche, 17 h-18 h.

GOULOUX. Fabrication de pain au levain. Chambres d'Hôtes La Fornote Creusot, 8 h-19 h en deux groupes de 15 à 20 personnes maxi, 03.80.64.19.15 ou 06.79.76.40.53.

Démonstration de fabrication de sabots.

Saboterie Marchand, 14 h 30-16 h, 03.86.78.76.90, 2,50€ par personne.

LAROCHEMILLAY. Fabrication de pains bio. Le lupin des chemins, près de l'église, 10 h-17 h, 06.87.36.06.44.

MHÈRE. Guitares et chansons. Douloin, 10 h-16 h, 10 personnes maxi, contact : clairdevega@free.fr. Venir avec sa guitare et un pique-nique.

MONTSAUCHE. Guitare. Centre social, 11 h-12 h 30, 5 personnes maxi, 03.86.84.52.52.

Fabrication de cartes décoratives. Pré-Gaumont, 14 h-16 h, 4 personnes. Contact : john.bersek@wanadoo.fr. Participation : 2 €.

MOULINS-ENGLIBERT. Veillée avec un chanteur-conteur. Maison de l'élevage et du Charolais, 20 h, avec un en-cas sur réservation, 10 €.

OUROUX-EN-MORVAN. Pléchie. Haie à l'Ancienne, devant le camping d'Ouroux, 14 h 30-16 h 30, inscription obligatoire au 03.86.78.23.79.

PLANCHÈZE. Initiation à l'apiculture. Hameau Les Petits Jeans, 10 h-12 h, 06.73.60.28.96.

VILLAPOURÇON. Vannerie. Ferme de Jean-Philippe et Marie Rollet, Lavau, 17 h 30, 03.86.78.63.26.