



*Moisson de sens* est le fruit d'une rencontre entre Clémence Morisseau et Clarisse Gimat, deux passionnées de la relation humaine, de la transmission et de la coopération. Nous avons souhaité construire notre métier, un métier de sens, artisanal, qui est aussi une contribution active et vitalisante aux enjeux essentiels que nous pose l'anthropocène, qui pose un regard neuf sur la place des humains dans les cycles du vivant.

Ensemble, nous avons semé des parcelles dans les écoles. Nous avons soigneusement choisi les grains de blé, d'épeautre et de seigle, nous sommes parties à la recherche de blés paysans et de leur histoire, nous avons sélectionné, aussi, féveroles et trèfles. Nous avons préparé la terre avec les enfants, découvert les sols gorgés d'eau et de vie, nous avons laissé pousser nos promesses de gourmandises en partageant les histoires, les peintures, et les chants de travail ; en cherchant les blés dans nos paysages et dans nos assiettes. Patiemment, nous avons laissé faire les alternances de pluie et de soleil, avons désherbé et observé nos parcelles qui grandissaient, comme les enfants avec lesquels nous travaillions. Nous avons tiré les fils de nos observations pour tisser la toile de notre pensée et avons donné vie aux débats qui agitent notre monde. Puis est venu le temps de la moisson, moisson des sens. Autour de notre parcelle, nous avons observé, senti, touché, nous avons mesuré le chemin parcouru, nous avons goûté, moulu, raconté. Nous avons récolté les épis et les grains jusqu'aux moissons suivantes puis nous avons partagé le pain, joyeux de vivre ce moment ensemble.



### *Clémence Morisseau*

Quinze années d'engagement en tant qu'éducatrice, enseignante, travailleuse sociale et médiatrice artistique auprès d'enfants de 5 à 16 ans à l'école de la Neuville (77) m'ont offert l'occasion de développer et ancrer des savoirs, savoir-être et savoir-faire concrets et pratiques dans la transmission et l'accompagnement. Ma pratique professionnelle, nourrie par une formation intellectuelle universitaire et pluridisciplinaire solide, est aussi le fruit d'une expérience de terrain en pédagogie active et en éducation populaire, ainsi que d'une sensibilité et une pratique artistique et musicale régulière. Elle se déploie depuis quelques années sur un nouveau terrain, nourrie par mon intérêt croissant pour les enjeux relatifs au "bien manger". Je trouve, dans la transmission et la sensibilisation aux questions agricoles, alimentaires et environnementales, un terrain riche et complexe permettant de faire une belle synthèse de mes compétences et de mes envies.



### *Clarisse Gimat*

Ingénieure de formation, j'ai mené pendant plusieurs années des missions de gestion de projet visant à accompagner les agriculteurs dans leur transition agroécologique ; la conception et l'animation de programmes pédagogiques autour de l'alimentation et des territoires, ainsi que la gestion de l'exploitation céréalière familiale en agriculture biologique. Abreuvée de travaux universitaires sur les thématiques de l'éducation et du développement durable, j'ai ensuite été façonnée par l'expérience directe du travail avec les enfants, de l'animation de temps d'intelligence collective auprès d'acteurs territoriaux, et d'interventions auprès d'étudiants aussi bien en amphithéâtres, qu'en arpentant avec eux les chemins agricoles des territoires agriurbains. Mon activité de formation s'appuie sur une éthique de l'accueil du vécu de chaque participant et participante, et sur la prise en compte de l'ensemble des composantes des systèmes, notamment écologiques, sociologiques, alimentaires et agricoles.

### *Notre dynamique professionnelle*

Dans une dynamique transversale et intégrative de l'ensemble des enjeux environnementaux, sociaux et économiques des territoires, nous avons choisi d'ancrer notre pratique professionnelle dans l'accompagnement des établissements scolaires et collectivités avec l'idée de leur permettre d'intégrer les thématiques agricoles et alimentaires dans leurs pratiques.

Nous croyons, comme Edgar Morin et Francine Pellaud, que les urgences actuelles nécessitent un regard entraîné, pouvant embrasser les principes de relativité, de complexité, d'incertitude, de non permanence et d'interdépendance. Ce n'est pas facile. Ce n'est pas compliqué non plus. C'est complexe.

Nous avons de nombreuses fois constaté à quel point le changement reposait sur l'adhésion de l'ensemble des parties prenantes, salariés et bénéficiaires ; enfants et enseignants et enseignantes ; mangeurs, mangeuses et cuisiniers, cuisinières ; élus, élues et techniciens, techniciennes. Cette adhésion nécessite que chacun ait eu l'opportunité de se questionner, de comprendre ce qui se joue, et de développer un désir d'en être.

### *Répondre aux besoins des personnels en formation*

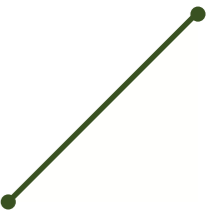
Nos formations, loin de délivrer un positionnement sur ce qu'il convient de faire ou de penser, privilégient l'accompagnement de chacun dans le déploiement de sa pensée, en proposant un cadre de formation s'appuyant à la fois sur des connaissances scientifiques précises, mais aussi sur un protocole favorisant l'expérience sensorielle, les échanges, la mise en perspective de nos représentations respectives, et la mise en pratique concrète.

### *Un cadre de formation structurant et structuré*

Notre dispositif de formation repose sur 4 pivots complémentaires. Ils permettent de décloisonner les espaces d'expérience et d'apprentissage et de mettre en jeu les dimensions intellectuelles, émotionnelles et sensorielles. Ils sont autant de "moissons de sens" pour le groupe et les individus qui le constituent.

- **Entendre là où chacun en est en début de formation.** Donner à chacun la possibilité de s'exprimer et d'entendre les autres (dans leurs parcours, contexte de vie, lectures, appuis philosophiques) offre un terrain fertile à la formation et à la dynamique de groupe. Cela permet l'identification des apports croisés, scientifiques et culturels, et la mise en lumière de nos croyances, craintes, inquiétudes, et aspirations.
- **Mettre les sens à contribution.** Semer du blé ou des plantes mellifères, faire du pain, déguster une confiture locale sur un pain au levain, humer et goûter un jus de poire du territoire, tailler un arbuste, faire glisser des graines le long de ses doigts, observer et dessiner le paysage, entendre des témoignages d'acteurs du terrain, écouter des poèmes, des musiques, des sons de la nature. Mettre en place des ateliers pratiques en salle ou dans la nature permet de mesurer l'importance de l'expérience sensorielle dans l'accompagnement au changement.
- **Transmettre des connaissances techniques, scientifiques et juridiques précises** dans une juste proportion de ce qui sera vraiment utile aux stagiaires dans l'appréhension de la thématique, et dans l'exercice de leur activité professionnelle.
- **Ouvrir des espaces de partage et de mise en commun** tout au long de la formation par des ateliers interactifs, (Interview mutuelles, photolangage, débats mouvants) permettant à chacun de façonner sa pensée et ses ressentis.

*Créativité, expérience sensorielle, curiosité, confiance, écoute et partages sont des mots clefs de l'approche de Moisson de sens.*





### *Références*

Formation démarche Hygiène et HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point / Formation PNNS (Plan National Nutrition Santé) / Facilitation de Forums Ouvert, World café, Débats en étoile / Master de recherche en formation de formateurs en éducation au développement à l'INSPE (Institut National Supérieur du Professorat et de l'Éducation) de Clermont Ferrand / Formation initiale d'ingénieur en management environnemental à l'ENSE (Ecole Nationale Supérieure de l'Eau l'Energie et l'Environnement) / Gestion d'une exploitation céréalière en agriculture biologique. / Master en Management culturel - Paris X / Master Institut d'études européennes à Paris VIII / DU en éducation populaire à Lille 2. / Membre de l'ANEG (Association Nationale d'Éducation au Goût) et du réseau GRAINE Ile de France. / Partenaire référencé CNFPT. / Partenaire pédagogique de Terre et Cité depuis plusieurs années pour l'animation, la formation, les visites de ferme et de territoire.

Nous sommes entrepreneures salariées au sein de la coopérative les champs des possibles, et travaillons ainsi au sein de son réseau, en partenariat avec des paysans, des paysannes, des producteurs, des productrices et diverses fermes d'Ile de France.

### *Contact*

Clémence Morisseau : 06.03.80.45.85 / [clem.morisseau@ouvaton.org](mailto:clem.morisseau@ouvaton.org)  
Clarisse Gimat : 06.32.59.88.47 / [clarisse.gimat.conseil@gmail.com](mailto:clarisse.gimat.conseil@gmail.com)

