



LE BLA-BLA

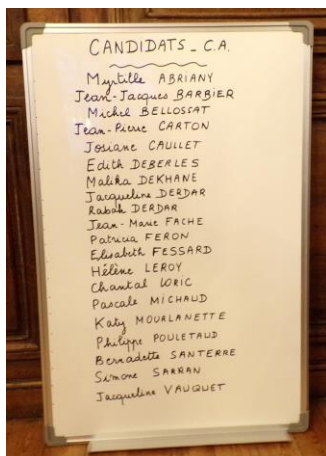
Transmettre, recevoir, donner, apprendre, découvrir...

Numéro 57 2018 - web : ricochets60.free.fr

Printemps

UNE FENÊTRE SUR TOUS LES SAVOIRS

Assemblée Générale du 17 mars 2018



Local :

Centre social du Puy d'Orléans, 1 bis avenue du général Weygand
60200 Compiègne

☎ : 03.44.86.87.54 (permanences)

Permanences :

Tous les lundis de 14 h à 19 h
mardis et vendredis de 14 h à 20 h

Dates à retenir

Vendredi 29 juin 2018 à 18 h :
Conseil d'Administration

Mardi 3 juillet 2018 à 18 h :
Commission des comptes

Forum des nouveaux compiégnais :
Samedi 15 septembre

Samedi 16 mars 2019 :
Assemblée Générale à l'Abbaye de Royallieu
du Parc Bayser

Ateliers

Atelier philo



Mercredi 6 juin au Puy du Roy
à 16 h 30

Thème non fixé

Atelier santé bien-être



Mardi à 16 h 45 tous les 15 jours
(se renseigner pour les dates)

La santé est dans l'assiette
(atelier proposé par Myrtille)

Atelier cinéma



Jeudi 21 juin à 16 h au local

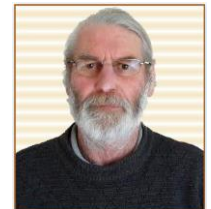
Titre du film non fixé

Voilà le printemps

Voilà le printemps est là et le général hiver pointe toujours son nez ; quelques flocons de neige tombent et fondent sur la ville, mais les arbres se parent de leurs plus belles parures de fleurs roses et blanches. Le printemps fait chanter les oiseaux dans les arbres et construisent leurs nids. Le coucou va pondre son œuf dans le nid des autres oiseaux, et élèvera son petit avec amour.

Chantal

édito



Cher(e)s adhérent(e)s,

Je vous remercie pour la confiance que vous m'avez accordé lors de l'Assemblée Générale et remercier également les personnes qui ont installées la salle.

Je souhaite à toutes et à tous une année de Savoirs et de Bonheur, des vacances joyeuses et un retour plein d'entrain.

Ricochement vôtre, à bientôt,

Jean-Marie F.

Ça y est : l'hiver touche à sa fin. Nous allons accueillir le printemps avec joie. Les arbres vont se parer de feuilles « vert tendre » ; les premières fleurs de printemps sortent timidement de terre pour se réchauffer aux doux rayons solaires et le moral des individus va monter en flèche.

Myrtille

Ode au printemps

Le printemps montre enfin son nez.

Petites hirondelles, venez en toute beauté.

Le jardin est plein de fleurs aux couleurs magnifiques de l'été qui arrive doucement.

Car tout pousse avec ardeur, ...

Le soleil nous fait de l'œil, et réchauffe notre seuil de maison... Que du bonheur à venir !

Dans le bois, le coucou chante à tue-tête.

Et la primevère charmante nous dit aussi : voici les beaux jours ; il faut fleurir la nature !

Profitez-en mes amours...

Monique

Conseil d'administration 2018

Suite à l'AG ont été élus :

Jean-Marie Fache (Président), Myrtille Abriany (Vice-présidente), Chantal Loric (Vice-présidente), Philippe Pouletaut (Trésorier), Jean-Jacques Barbier (Trésorier adjoint), Elisabeth Fessard (Secrétaire), Malika Dekhane (Secrétaire), Michel Bellossat (Secrétaire adjoint), Jean-Pierre C., Josiane C., Edith D., Rabah D., Monique D., Jacqueline D., Patricia F., Hélène L., Cathy M., Pascale M., Bernadette S., Simone S. et Jacqueline V.

Commission des comptes 2018

Suite au dernier CA ont été élus :

Myrtille A., Jean-Jacques B., Michel B., Malika D., Patricia F., Elisabeth F., Philippe P.

L'ouvrage a été coordonné par Josiane Grou, avec les contributions en particulier de 4 participantes de réseaux d'échanges réciproques de savoirs® ainsi que de l'équipe d'animation de FORESCO.

La pédagogie est cette pratique sociale de l'éducateur, de l'enseignant qui cherche à créer les conditions de l'appropriation par l'apprenant, des clés qui vont lui donner accès aux savoirs, à une culture pour vivre son humanité. La diversité des références, des démarches, des techniques et des outils est une richesse dans le vaste champ de l'apprendre. Dès la petite enfance, puis dans l'École et au-delà, des pratiques pédagogiques s'attachent à prendre en compte l'apprenant dans sa globalité et son irréductible singularité, en le considérant comme auteur de ses apprentissages et de sa formation.

Aujourd'hui, quels peuvent être les apports de pratiques éducatives et de pédagogies « différentes » du modèle courant de transmission des savoirs ? Quels autres chemins proposent-elles pour apprendre à tout âge ?

Sont présentées dans leurs fondements et illustrées par des pratiques pédagogiques non seulement les pédagogies bien connues, comme Pikler, Montessori, Freinet, Steiner, et la pédagogie coopérative, mais aussi d'autres chemins à découvrir dont les réseaux d'échanges réciproques de savoirs, la dynamique naturelle de la parole, la métapédagogie...

Edition Chronique sociale
www.chroniquesociale.com

Des chemins pour apprendre

Pédagogies et pratiques éducatives à tout âge

Coordonné par
Josiane Grou



Chronique Sociale



Inter-réseaux « Transition écologique »

Deux journées, le 19 et 20 janvier, ont été consacrées à la réflexion sur la transition écologique afin de chercher ensemble comment faire circuler, dans les Réseaux d'échanges réciproques de savoirs®, des offres et demandes de savoirs concernant : l'écologie et la transition écologique, la consommation responsable, les nouveaux choix alimentaires nécessaires pour la santé, pour la planète...

Le vendredi, c'est dans les locaux de La Paillassé, laboratoire de recherche ouvert et citoyen, au 226 rue Saint-Denis à Paris, que le travail de réflexion a été amorcé sous la direction d'André Giordan, professeur en Sciences de l'éducation. Une quarantaine de personnes étaient présentes, issues de réseaux d'échanges réciproques de savoirs®, mais également du réseau « La Chaîne des Savoirs ».

Le samedi, sous la houlette de Claire Héber-Suffrin, les participants ont jeté les bases d'un projet écologique dans le Mouvement national. Au cours des discussions, ont été évoqués :

L'émission : Manger c'est voter | Public Senat
<https://www.publicsenat.fr/>

et l'article : « Alerte de 15 000 scientifiques : leurs 9 indicateurs de dégradation de la planète analysés ».

<https://www.franceculture.fr/environnement/alerte-de-15000-scientifiques-leurs-9-indicateurs-de-degradation-de-la-planete-analyses>



Pass Permis Citoyen

Les Pass Permis Citoyens, ce sont des jeunes Oisiens de 18 à 19 ans, souhaitant passer leur permis B. Ils s'inscrivent dans une démarche citoyenne d'offrir leurs temps libres, leurs savoirs et de s'enrichir en découvrant un lieu associatif participatif.

Ricochets accueille actuellement 1 jeune en Pass permis.

Le jeune bénéficiaire s'engage à effectuer une contribution de 70 heures de bénévolat au sein de l'association partenaire du Pass Permis Citoyen. Le Conseil départemental lui fera bénéficier de 600€ d'aide financière pour financer son permis B.

Cette expérience permet de renforcer son esprit citoyen et de créer du lien social.

Pour plus d'informations :

<http://www.oise.fr/mes-services/education-jeunesse/pass-permis-citoyen/>

Bla-blaques

Un homme veut acheter un perroquet. Le vendeur lui dit :

- Il est bilingue français anglais.
- Ah oui ! Et comment choisit-on la langue ?
- C'est très simple : il a un fil à chaque patte. Vous tirez sur le fil de gauche ; il parle en français. Vous tirez sur le fil de droite ; il parle en anglais.

L'acheteur est perplexe et interroge :

- Et si je tire sur les deux fils à la fois ?
- Le perroquet lui répond :
- Je me casse la figure, pauvre cloche !

Deux poules discutent.

- Comment vas-tu ma cocotte ?
- Pas très bien. Je crois que je couve quelque chose !

BLA-BLAGUES



« J'ai passé une excellente soirée... mais ça n'était pas celle-ci. »
Groucho Marx

Qu'est-ce qui est rose et qui aime l'informatique ?

Réponse : *Un porc USB*

Bon appétit

TARTE ALSACIENNE - flamme tarte

Recette proposée par Myrtille pour 4 personnes



- Mélangez 150 g de farine avec 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, 1 jaune d'œuf bio, du sel et 8 cuillerées à soupe d'eau froide.
- Formez une pâte, badigeonnez-la d'huile et laissez reposer 10 mn.
- Chauffez le four à 250°C (th. 8-9)
- Etalez la pâte en 2 morceaux identiques.
- Badigeonnez-les avec de la crème fraîche
- Décorez avec quelques lamelles d'oignon blanc.
- Cuisez 6 mn à four chaud.
- Parsemez de feuilles de roquette et de 200 g de filets de maquereaux.

FONDS D'ARTICHAUTS AU GRATIN

Recette proposée par Monique



- Prendre de gros artichauts bretons.
- Les cuire à l'eau bouillante, les égouttez.
- Gratter chaque feuille et réservez la partie comestible que vous mélangerez avec de la béchamel fromagée.
- Débarrassez les fonds du foin (poils).
- Remplissez-les de la préparation.
- Parsemez de fromage râpé et faites gratiner au four 10 à 15 mn.