



LA BOUTEILLE A LA MER

Réseau d'Échanges Réciproques de Savoires de Gradignan M V M n° 58

Edito

« Bouteille A la Mer » ? Quel drôle de nom pour un bulletin d'information, celui de notre Réseau d'Echanges Réciproques de Savoir.

La première parution, datée de juin 2000, après un an d'existence du réseau, était un appel à participation lancé, comme une bouteille à la mer, par l'ilot du petit groupe d'animation vers le continent des inscrits.

Il s'agissait d'une simple feuille A4 dont le verso récapitulait les offres et demandes ainsi que les échanges réalisés ou en cours. Le recto faisait le point sur le fonctionnement du réseau et invitait les participants à venir épauler l'équipe d'animation « afin d'améliorer son efficacité ». Il y était aussi fait mention d'une permanence mensuelle en plein air sur la place du centre commercial de Malartic et d'une « boîte à idées ».

Le réseau va donc avoir bientôt 18 ans, l'âge de la majorité pour une personne. Mais qu'en est-il pour un groupe de personnes tel qu'un réseau ? A relire les numéros suivants de cette BAM, il semble qu'une question perdure : comment faire pour que le réseau soit l'affaire de chacun et pas seulement du petit groupe d'animation ? la question reste posée. Et la bouteille relancée à la mer !

Pour revenir au Présent, ou du moins au passé récent, depuis la précédente BAM, des échanges « individuels » ont continué à être mis en place au cours de « Mises En Relation » faites par les animateurs et les échanges « collectifs » ont été organisés et ont été annoncés par les calendriers mensuels diffusés par internet. Pendant cette période il y eu deux moments particuliers :

Le 26 novembre, de 10 heures à midi, un PETIT DEJ' a permis à la trentaine de participants d'apprécier les viennoiseries préparées les jours précédents en « ateliers cuisine ». Pendant cette rencontre très conviviale, un rappel des objectifs du RERS et une présentation des échanges individuels et collectifs ont été faits pour les nouveaux inscrits. Ensuite, ceux-ci été invités à formuler leurs offres et leurs demandes. Ce type de réunion permettant de faire se rencontrer anciens et nouveaux et trouvant un écho favorable, un autre **PETIT DEJ' est prévu, le 1^{er} avril prochain.** (Non, il n'est pas question d'un vertébré aquatique !) il sera annoncé par la diffusion habituelle des calendriers mensuels, mais vous êtes invités à réserver la date.



Le 28 février se tenait l'Assemblée Générale de l'association M.V.M.

Le réseau en étant une commission, un compte-rendu de son activité pour l'année 2016 a été présenté. Un extrait des points principaux de ce C.R. est reproduit en page 2 de ce bulletin.

Pour permettre à sa commission RERS d'être en contact au niveau national avec les autres réseaux, MVM est adhérent à FORESCO (Formations Réciproques, Echanges de Savoires, Créations Collectives) dont un des objectifs est la mutualisation des expériences des différents réseaux. Cette année, son Assemblée Générale aura lieu à Angers et se déroulera sur deux jours, les 4 et 5 mars. Une information a été faite par internet, demandant à ceux qui le souhaiteraient de s'inscrire pour y participer.

L'équipe d'animation du RERS

Inter-réseaux – P'tit Dèj à Créon – le 21 janvier 2017

Depuis longtemps nous n'étions pas retournés rencontrer nos amis de Créon, et comme nos agendas nous le permettaient, Lily et moi, Martine, nous y sommes allées pour prendre des nouvelles.

Nous avons bien écouté et avons noté des idées à essayer lors de notre prochaine rencontre avec vous à Gradignan.

Lily a été interpellée par une offre culinaire et après un bref échange téléphonique, Françoise L. était d'accord pour venir à Créon avec elle afin d'apprendre à confectionner une pâtisserie orientale dont elles nous feront la surprise lors d'un prochain échange culinaire.

Nous vous transmettons toutes les amitiés du Troc Savoires de la Cabane.

Lily et Martine

Sommaire

Edito – Rencontre inter-réseaux	P 1
Rapport d'activité de l'année 2016 (extrait)	P 2
Rapport d'activité des échanges culinaires	P 3
Photos-souvenirs des échanges culinaires	P 3
Photos-souvenirs des échanges art floral	P 4

Les Prochaines Permanences :

Salle de LA GRANGE du château de Malartic
16 h 00 à 18 h 00
Tous les lundis
(hors vacances scolaires)

Courriel : nersgradignan33@gmail.com

Françoise Loriquet - 06 71 49 04 48
Aline Tissidre – 06 78 66 51 90
Françoise Claverie – 05 56 89 81 50
Pour vous renseigner

La vie du Réseau d'Echanges Réciproques de Savoirs (R.E.R.S.) en 2016

Une équipe d'animation : qui la composait en 2016,

Annie Bordenave a arrêté ses activités. Nous la remercions pour sa collaboration pendant plusieurs années. Nous remercions aussi Francine Lebrun qui a arrêté ses fonctions en septembre (de cuisine et mise en relation).

Un collectif d'animation et de gestion des MER fonctionne avec Elisabeth Joussain, Françoise Lorient, Martine Obis, Raymond Jeanne, Liliane Dupas, Aline Tissière, Françoise Claverie, Jacqueline Cahoreau, Claudine Laurence, Annie Garçon. Maryse Baquedano ne vient pas aux réunions mais se propose pour faire des mises en relation. Monique a fait aussi des MER (en langues) et a formé Lily.

L'équipe assure :

- le fonctionnement du RERS en se réunissant régulièrement,
- Certains de l'équipe coordonnent les Mises en Relation (MER) des échanges de savoirs (Elisabeth, Martine, Lily, Aline et Annie),
- propose et anime les rencontres trimestrielles et le petit déjeuner,
- prépare le bulletin trimestriel : la BAM inséré dans Mosaïque,
- fait les liens avec les autres Réseaux de Gironde et le Mouvement national,
- tient à jour le site et la page facebook,
- la gestion des O et D par informatique.

Françoise Claverie provisoirement envoie les mails d'information. Danièle Siergiej s'occupe et alimente la page facebook. Martine fait la mise en page de la BAM et Raymond assure la mise à jour du site. Chacun contribue à la vie du RERS, en fonction de ses disponibilités.

En 2016, 18 nouvelles personnes ont rejoint le RERS, (23 en 2015), 106 sont inscrites au RERS, 43 mises en relation ont été faites et les personnes ont participé à au moins un échange de savoir individuel (informatique, jardinage, musique, poser sa voix, peinture sur œufs, apiculture, généalogie, danse.....

Des échanges collectifs : en cuisine, langues, santé respiration et mouvement, art-floral, expérience de voyage, histoire des religions, sortie champignons et d'autres... Les échanges collectifs mensuels, « ouverts à tous »

- **Les échanges culinaires** (responsables : Françoise L et Lily) avec des offreurs variés. Elles se réunissent un samedi soir par mois. Ce sont des offreurs différents à chaque séance. Le groupe prépare un repas ensemble et une belle décoration de table. Enfin, tous dégustent, dans la bonne humeur, les différents plats qui viennent d'être réalisés.

- **Les échanges sur les religions** depuis 2006 (responsable Raymond) ont eu lieu une fois par mois le lundi de 18 à 20h (6 à 12 personnes). Les rencontres se font avec l'appui de Jean Claude, sociologue des religions qui se base sur les écrits. Le but est d'explorer ce qui de tous les temps a été pour beaucoup d'hommes, la réponse aux questions existentielles. Chacun vient avec ses questions et les réponses qu'il propose et la discussion est toujours sereine, ouverte et amicale. Chaque fois sujets et dates des séances suivantes sont fixés d'un commun accord.

- **Les échanges sur les expériences de voyages** (responsable : Aline a remplacé Monique en 2016) deux échanges en 2016 : le Japon (monsieur et madame Richet) et la Colombie (Antoinette).

- **Les échanges en art floral**, fonctionnent chaque mois : un samedi matin et après midi sous la responsabilité de Jacqueline C qui est offreuse (12 à 14 demandeurs). De nombreux thèmes floraux et saisonniers ont été abordés.

- **L'échange « Respiration et Mouvements »** offert chaque mois par Christine Sens: 6 personnes sont inscrites. Cet échange est arrêté momentanément.

- **Les échanges en langues étrangères** (Anglais, Espagnol, Italien) sont des petits groupes d'environ 6 personnes qui se réunissent une fois par semaine et il existe aussi des échanges en langues étrangères en individuels.

- **Les rencontres trimestrielles de tous les inscrits au RERS** : C'est un moment de rencontre pour apprendre à se connaître, mettre des visages sur les noms, renouveler ses demandes et ses offres..., faire part de ses propositions et remarques. En 2016, une seule réunion a eu lieu, nous nous sommes retrouvés à partir de 19h00 en commençant par un repas tiré du panier et partagé. C'est un moment convivial, la réunion c'est déroulée avant le dessert et ce dernier a servi de conclusion à la soirée.

- **Les petits déjeuners** :

Deux petits déjeuners ont eu lieu, le premier : le samedi 28 Mai, à la grange de 9h30 à 11h30 et le deuxième : le 26 Novembre. Cela a réuni une trentaine de personnes à chaque fois. Pendant cette rencontre conviviale, une présentation des objectifs du RERS et un panel des échanges individuels et collectifs ont été développés pour les nouveaux arrivants. Après ce moment convivial, des nouveaux adhérents ont exprimé leurs demandes et leurs offres.

Nous les avons répertoriés et nous avons aussi vu si certaines propositions ne pouvaient pas faire l'objet d'une mise en place rapide.

Pour conclure ce bilan :

La nouvelle organisation informatique a permis de mieux gérer les Offres et Demandes. Un travail important a été fait, l'équipe d'animation peut visualiser les fiches d'inscriptions et les mises en relation en cours.

Toutes les bonnes volontés qui pourraient offrir un peu de temps pour le bon fonctionnement du RERS seraient les bienvenues.

Elisabeth Joussain

LES ÉCHANGES CULINAIRES EN 2016

Depuis la rentrée de Septembre 2016 l'équipe d'animation des échanges culinaires s'est transformée avec le départ de Francine et l'arrivée de Lily.

Merci Francine pour ta précieuse collaboration depuis le départ de Régine et bienvenue à toi Lily.

En 2016, ont eu lieu 11 échanges culinaires collectifs dont 4 exceptionnels. 122 personnes ont participé à ces échanges, ce qui a donné une moyenne de 14,5 personnes par échange pour 16 en 2015

Le prix moyen d'un échange culinaire collectif a été de 6,20 € pour 6,80 € en 2015. Nous restons donc entre 5€ et 10 €, fourchette de prix fixée lors de notre sondage en 2015. Ces échanges culinaires collectifs ont donné lieu à 8 échanges en décoration de table où de plus en plus de personnes s'investissent en apportant fleurs, branchages ou objets en accord avec le thème.

Le porte monnaie de la ménagère était de 31,30.€ au 1er Janvier 2016 et de 50,38 € au 1er Janvier 2017, il en est sorti 6,36 € et rentré 25,44 €.

Deux achats sont prévus en ce début d'année: une bouilloire électrique et uneessoreuse à salade.

Notre objectif pour 2017, garder le côté convivial de cet échange mensuel mais pour cela, recevoir plus de propositions culinaires.

Un nouveau projet a vu le jour lors de notre dernier échange culinaire: faire une table d'anniversaire une fois par an et fêter chaque personne présente ce jour là, dans le but de n'oublier personne.

Lily et moi-même, tenons à remercier toutes les personnes qui participent à ces échanges, un merci tout particulier aux offreurs et rappelons que nous sommes ouvertes à toutes propositions.



Table d'automne décorée par Françoise L.

Pour recevoir les offres :
- de Danièle : salade composée au pamplemousse,
- de Lily : poulet au vinaigre et riz,
- de Danièle : salade de fruits.



Françoise

Gourmandises de fin d'année :

- petits gâteaux italiens, offreuse : Maryse M.
- truffes chocolats, offreuse : Françoise L.

Ce soir c'est **Marie Paule qui nous propose un voyage gustatif en Alsace**. Françoise L et Lily ont organisé la soirée, elles ont fait les courses sous les directives de Marie Paule.

Au menu : apéritif, entrées variées, baeckeoffe, roses de pommes. Françoise L a dressé la table en mettant en place un décor alsacien haut en couleur : verres traditionnels à pied vert, un petit moule de kougelhopf, des coeurs.....



Vers 18h30 les inscrits arrivent pour préparer ensemble le repas : on pèle, on coupe, on papote. L'ambiance est chaleureuse, c'est un bon moment de partage, on échange la façon de s'y prendre, la façon de varier les recettes. Les senteurs commencent à venir de la cuisine, on partage des anecdotes, les souvenirs se réveillent, les papilles s'excitent à l'odeur du Baeckeoffe.

Et pour le dessert, beaucoup de participantes ont voulu mettre la main à la pâte en confectionnant des roses avec des bandes de pâtes feuilletées sur lesquelles on pose des lamelles de pommes en les faisant chevaucher. Une fois la bande de pâte enroulée sur elle-même, voilà nos premières roses, c'est magique !

Un grand merci à toutes les trois pour ce moment d'échange, de transmission et de convivialité.

Françoise C



Les chouquettes de Lily préparées avec Claudine, Françoise et Marie Paule pour le Petit Dèj'

Echanges Art Floral



Une boîte de conserve recouverte d'écorce de bouleau ou de pin, décorée de champignons secs, de graines diverses, de mousses, et le pot peut recevoir les fleurs de saison, les feuillages cueillis dans les bois, les écorces de pin ou les bois flottés ramassés lors de nos promenades.

Martine



Des chrysanthèmes Tokyo, des roses, des branches tortueuses, des boules suspendues pour recevoir les fleurs, une composition qui accroche le regard.



Un autre contenant et c'est un autre style.



Des anthuriums, des orchidées, des branches de houx avec ses boules rouges, des branches de pin, etc., tout pour un air de fête sur les tables de fin d'année des participantes.



Des tiges d'osier, du fil de fer déco, des roses de toute beauté et voilà une composition en équilibre et originale.



Un set de table, des pipettes collées, une branche souple de lierre, des petites fleurs en bouquets, et voici un autre style de suspension. Et cette tête d'éléphant, qui l'avait vue avant la photo ?

