



Les savoirs agro-écologiques Comment les aborder dans l'enseignement agricole ?

26 au 29 mai 2015 - Centre de formation du Merle, Route d'Arles, 13300 Salon de Provence

Contexte :

Depuis 2008, SupAgro Florac développe des projets concernant les savoirs agroécologiques dans le cadre du Système National d'Appui à l'Enseignement agricole. Les difficultés rencontrées dans la mise en œuvre des actions nous ont amené à nous questionner sur le nécessaire changement de posture et de pratiques pédagogiques pour aborder ces savoirs, aux caractéristiques qui interfèrent fortement avec leur mode d'acquisition. Aussi nous avons proposé une recherche-action sur le sujet, intitulée Sagiter (Savoirs AGroécologiques et Ingéniosité des TERroirs), financée par un programme européen Leonardo da Vinci développement de l'innovation. Ce stage est donc répertorié au Plan National de Formation et tout à la fois un espace de réflexion qui s'inscrit dans ce programme. C'est pourquoi des partenaires européens seront présents sur le stage.

Objectifs :

- Connaître les caractéristiques des savoirs agroécologiques,
- Savoir repérer les situations propices à la construction de ces savoirs qui allient savoirs scientifiques et savoirs empiriques.
- Ébaucher une pédagogie et identifier des outils pour aborder les savoirs agroécologiques d'expérience en lien avec la question du terroir.
- Encourager les apprenants à interroger leurs (futurs) pratiques professionnelles au regard des interactions avec leur territoire (approches économique, sociale et environnementale) et à oser l'expérimentation pour produire autrement.

Suggestions :

Merci d'amener un produit de terroir de votre région pour une dégustation partagée le mardi soir.

Hébergement : A l'Interhôtel, Hôtel d'Angleterre situé à 10 mn du centre de formation du Merle en voiture avec 3 chambres à lits individuels et 14 chambres à lit double. Nous avons à notre disposition un mini-bus pour nous déplacer.

Restauration : Il n'y pas de service de restauration sur place. Nous aurons des repas livrés par un traiteur les midi. Le premier soir nous ferons un repas partagé du terroir, le deuxième, nous goûterons l'agneau du Merle en grillade, et pour le troisième et dernier soir, nous vous proposons d'aller dans un restaurant local.

	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
<i>Matin</i>		<p>9h-12h30</p> <p>Modélisation d'accompagnement :</p> <p>Serious game Méjean</p>	<p>9h-12h30 :</p> <p>Les savoirs controversés :</p> <p>Méthode CLIM</p>	<p>8h30</p> <p>SAE : des savoirs incertains, situés, engagés, polymorphes et implicites</p> <p>Définition et caractéristiques</p> <p>10h : <i>Pause</i></p> <p>10h30</p> <p>Evolution de nos représentations</p> <p>12h-12h30</p> <p>Bilan du stage</p>
	<i>Accueil à partir de midi</i>			
<i>Midi</i>	<i>Repas SupAgro Florac</i>	<i>Repas traiteur</i>	<i>Repas traiteur</i>	<i>Repas traiteur</i>
<i>Après-midi</i>	<p>14h</p> <p>Nos représentations :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des savoirs agroécologiques - de leur transmission <p>15h30 : <i>Pause</i></p> <p>16h</p> <p>Introduction à la définition et à la caractérisation des SAE</p>	<p>14h</p> <p>Présentations théoriques brèves</p> <p>Présentation de l'auto-confrontation et du récit de vie</p> <p>Tests de différentes techniques d'entretien :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instruction au sosie - In-depth interview - Entretien d'explicitation <p>17h30</p> <p>Debriefing techniques d'entretien:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quels intérêts : de collecter avec les élèves, de chaque technique au regard des caractéristiques des SAE ? - Qu'est ce qui est utilisable avec des élèves ? 	<p>14h</p> <p>Quelques outils pour contribuer à identifier les obstacles et travailler les postures</p> <p>14h30</p> <p>Problématisation et valorisation pédagogique :</p> <p>Construire un projet ou une séquence pédagogique autour des SAE par alternance de temps de travaux collectifs et individuels</p> <p>Accélérateur de projet*</p> <p>*selon difficultés rencontrées</p>	
<i>Soir</i>	<i>Repas du terroir</i>	<i>Grillades d'agneau</i>	<i>Restaurant local</i>	

