

L'animation, un métier passionnant

Carquefou - 23 Juillet



Les animateurs Katy, Marie, Marion et Hugo sont de retour d'un séjour Escalade. Ils ont un week-end pour reprendre des forces avant de repartir vers de nouvelles aventures. |

« **Dix-huit, dix-neuf, vingt... Le compte y est !** » À chaque déplacement de la petite troupe, c'est le même rituel « **On compte et on recompte pour vérifier que tout le monde est bien là** », sourient les animateurs, à l'heure de réunir tout le monde autour d'un ultime grand goûter. « **C'est toujours un peu sportif et on est content de souffler quand tout est bien rangé, mais on revient toujours avec un grand plaisir.** » Laure, directrice du séjour à la ferme, orchestré pour le 6 août, en est la parfaite illustration. À 28 ans, la jeune femme a déjà une solide expérience derrière elle. « **J'ai commencé par faire mon stage pratique du Bafa à l'Alac (Association de loisirs et d'animation de Carquefou), puis j'ai enchaîné en tant qu'animatrice. J'ai eu très vite envie de faire de l'animation jeunesse mon métier.** »

Son Brevet professionnel de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport (BPJEPS) en poche, Laure multiplie les interventions, jusqu'à assurer un an de remplacement à l'Alac. Aujourd'hui, la jeune femme, qui s'appête à ouvrir une nouvelle page de sa carrière professionnelle, est toujours aussi motivée. « **C'est un métier passionnant. C'est aussi un métier qui demande à être organisé, à aimer travailler au contact des enfants, sans perdre de vue l'objectif pédagogique, d'avoir de vraies qualités relationnelles, le goût du travail en équipe, aimer aussi transmettre des valeurs.** »

Des valeurs fortes comme la solidarité, le respect de l'environnement, le souci du bien manger, qui participent au bien vivre ensemble. « **Il y a plein de moyens sympas d'y sensibiliser les enfants. En les invitant par exemple à prendre part tous ensemble à la vie quotidienne : mettre le couvert, faire la vaisselle, préparer les repas... Cela participe aussi à les rendre autonomes et tout le monde est heureux de s'y mettre. En leur faisant découvrir la ferme, ses animaux et comment en prendre soin. Les enfants adorent. En faisant la cuisine, avec des recettes simples qui privilégient les produits frais, des produits locaux, et bien sûr des produits de la ferme, précise la directrice. Mais à l'Alac, j'avoue que nous sommes privilégiés, car c'est un aspect fort du projet pédagogique et le budget consacré à la nourriture va de pair.** »

À juger des commentaires des enfants, fin prêts à reproduire à la maison les recettes apprises à la ferme et pas peu fiers d'avoir fait eux-mêmes leur pain ou épluché comme des grands les légumes, le message est passé.