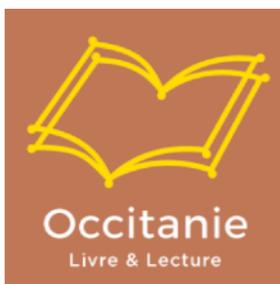


« Aller vers » : (s')ouvrir aux publics en médiathèque

Comment les droits culturels peuvent-ils renforcer la démarche d'« aller vers » des bibliothèques publiques ?



lionel.dujol@univ-grenoble-alpes.fr



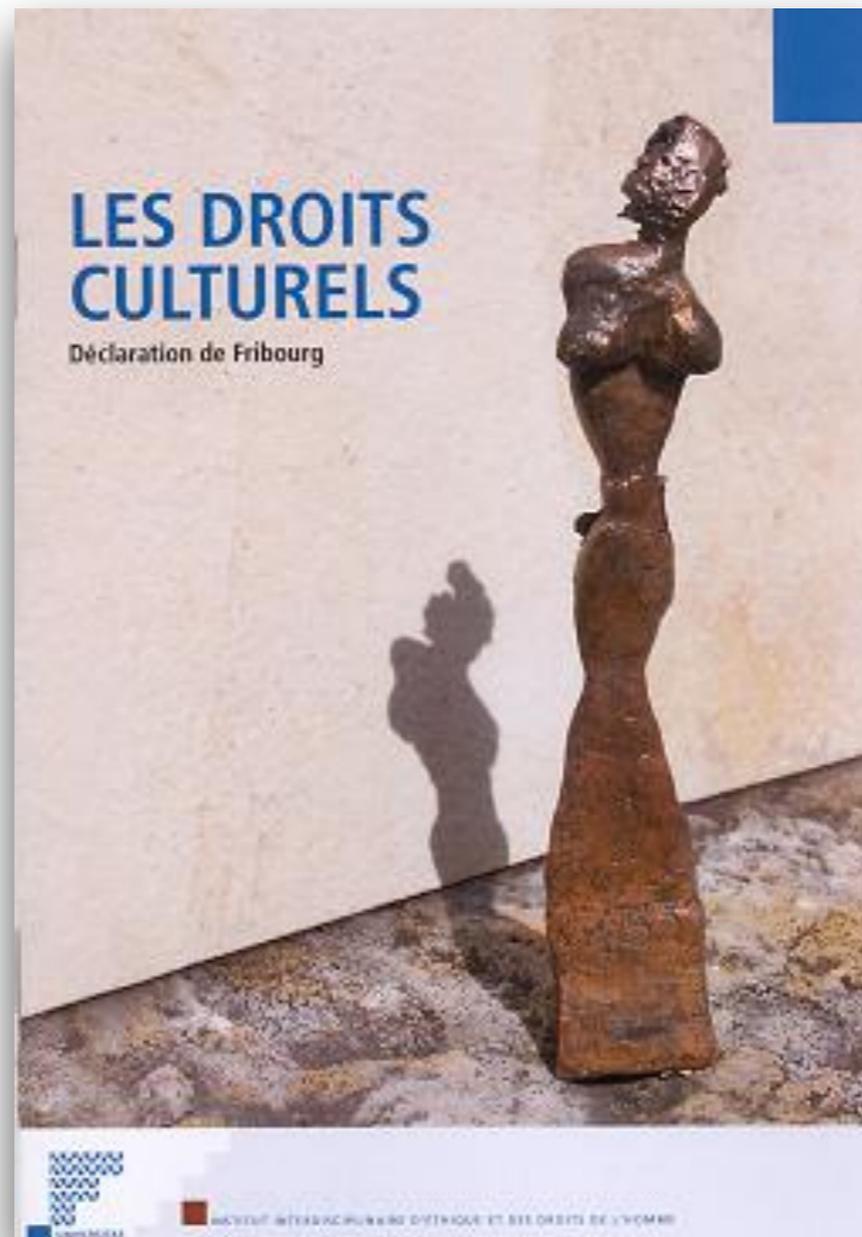
Les droits culturels ?

Les droits culturels désignent le droit pour chaque personne de participer à la vie culturelle, d'accéder aux ressources culturelles et d'exprimer librement son identité culturelle dans le respect des autres droits humains fondamentaux



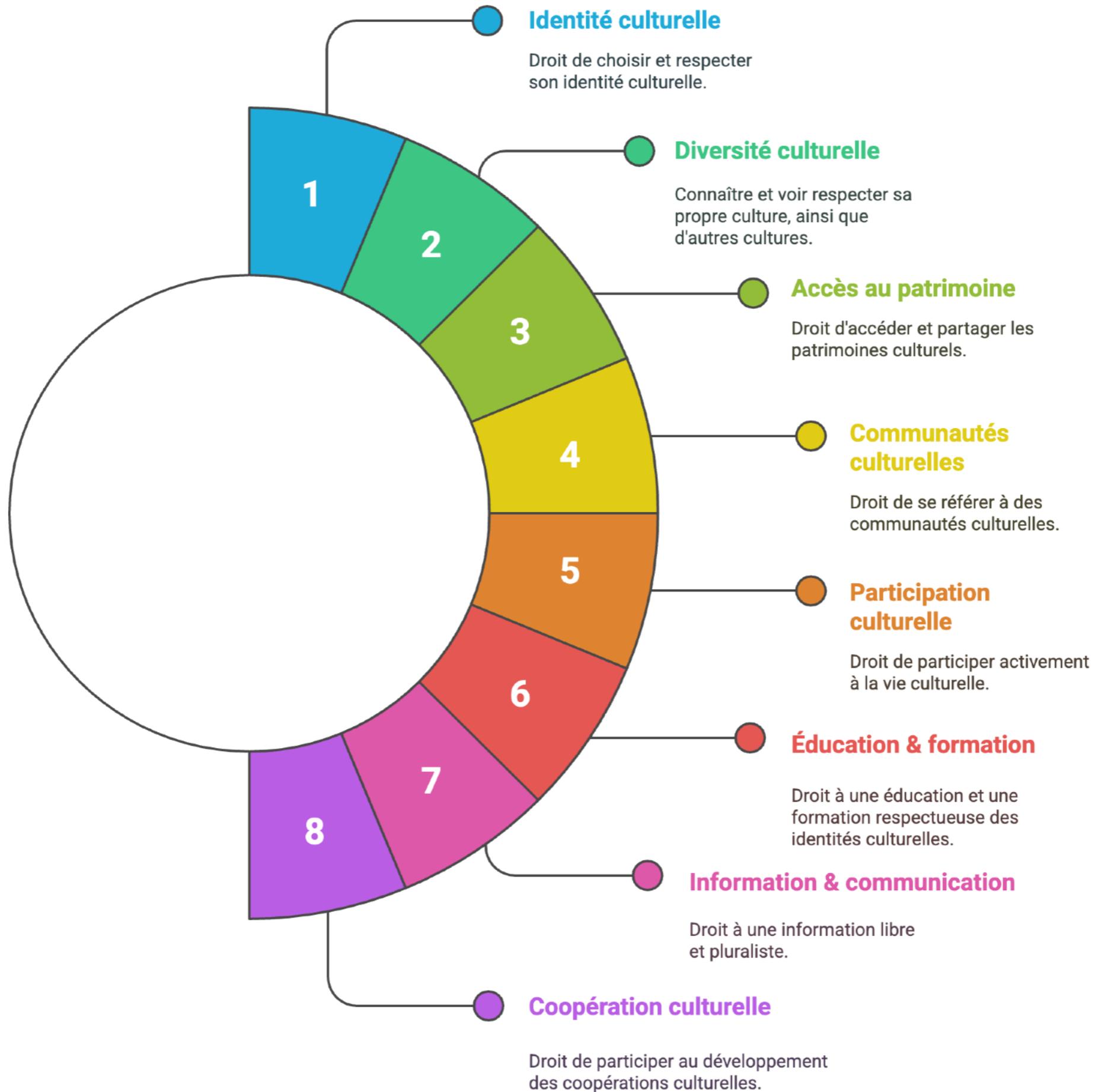
Évolution des droits culturels : jalons clés



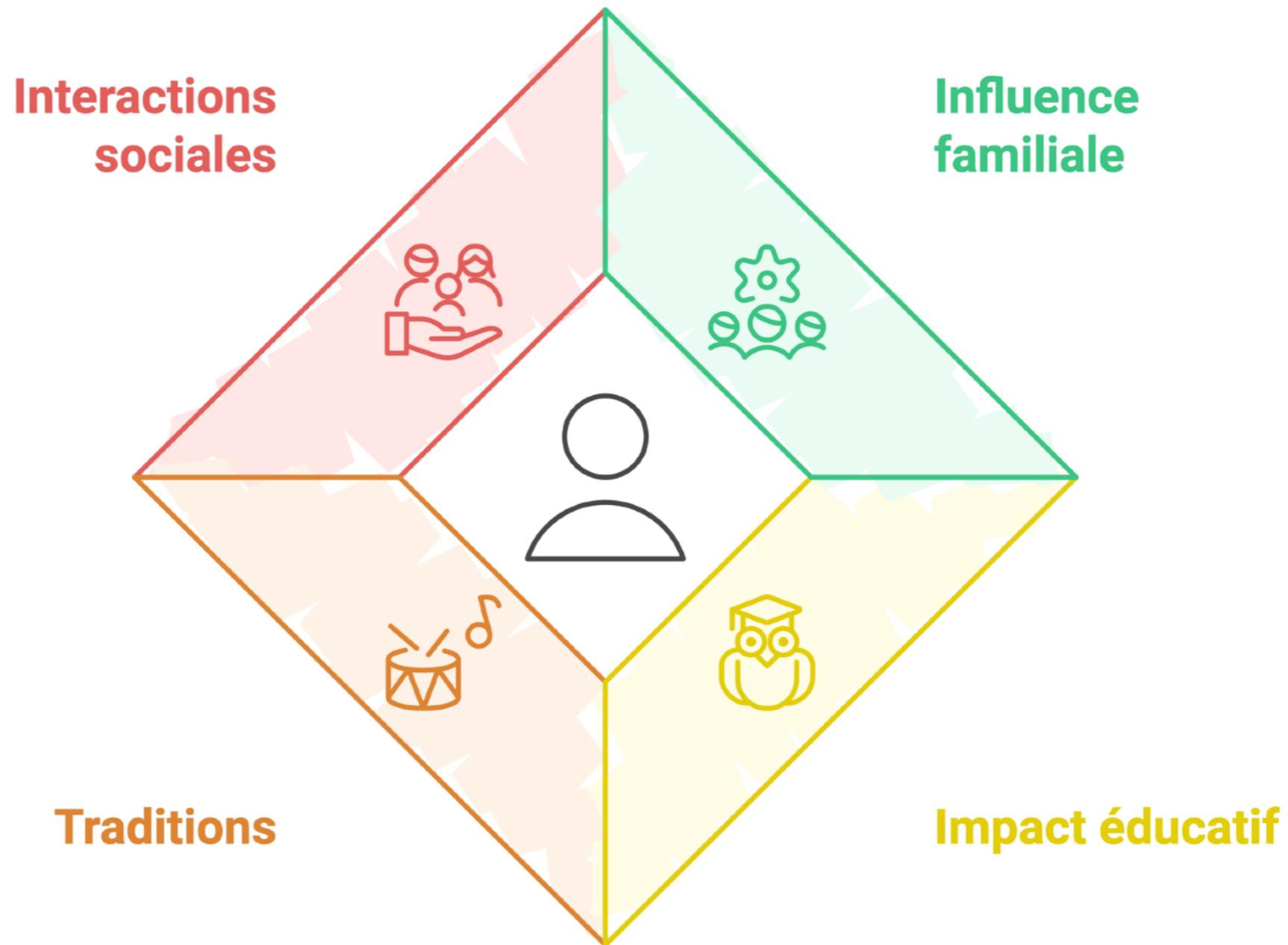


Cette Déclaration rassemble et explicite les droits qui sont déjà reconnus, mais dispersés dans de nombreux textes internationaux.

Les 8 droits culturels de la déclaration de Fribourg (2007)

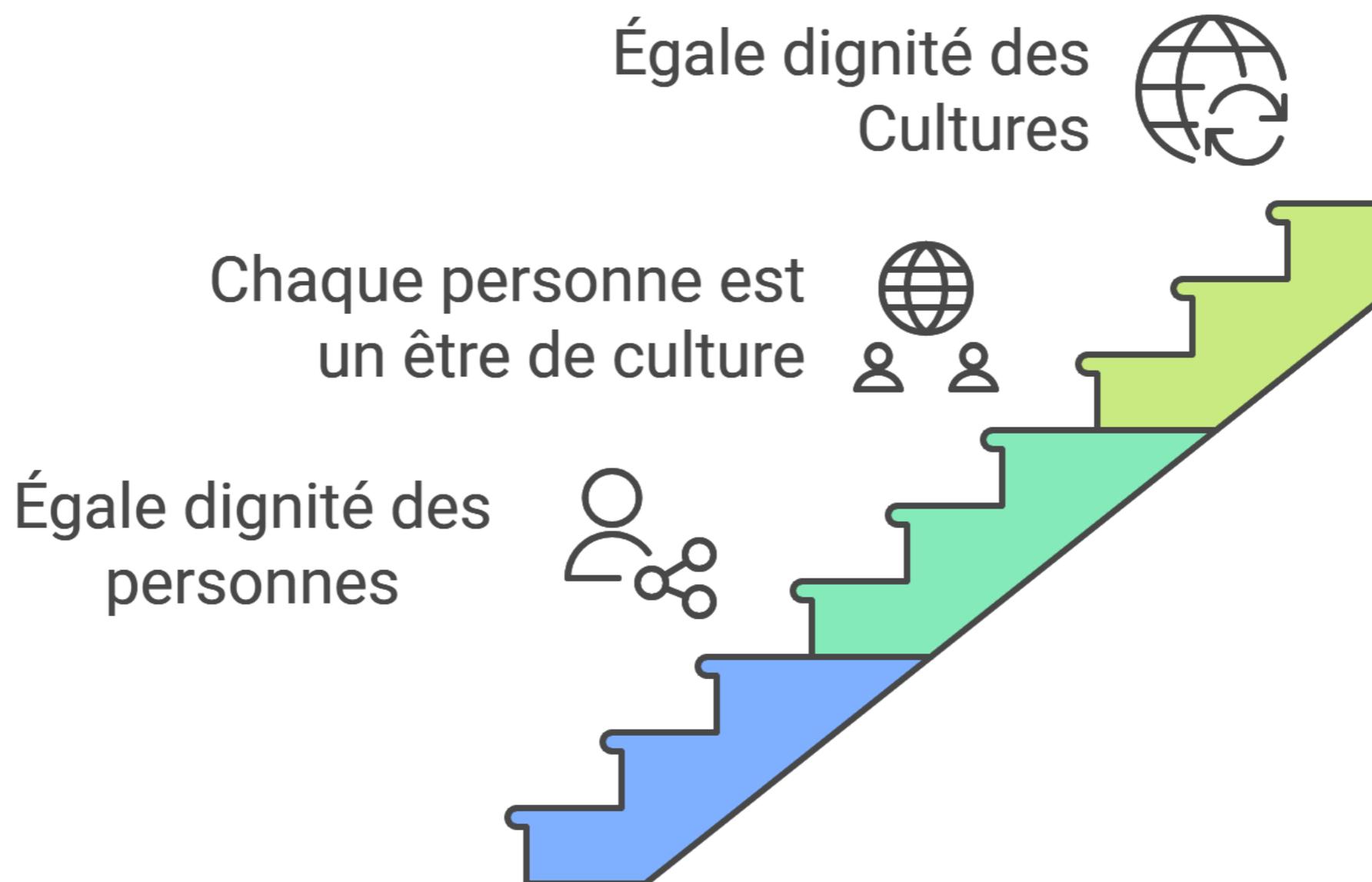


Chaque individu est un "être de culture"



C'est la personne qui choisit ce qui fait culture pour elle.

L'égale dignité de toutes les cultures



Contribuer à la communauté

Participer activement au développement culturel de sa communauté et de son territoire

Participer



S'exprimer culturellement

Renforcer sa légitimité à communiquer et à partager son identité culturelle et ses idées.

Partager



Accéder à ses références culturelles

Explorer et élargir ses horizons culturels.

Accéder



Les droits culturels ne considèrent pas les personnes comme porteurs d'un manque à combler, mais cherchent au contraire à renforcer leur capacité d'agir.

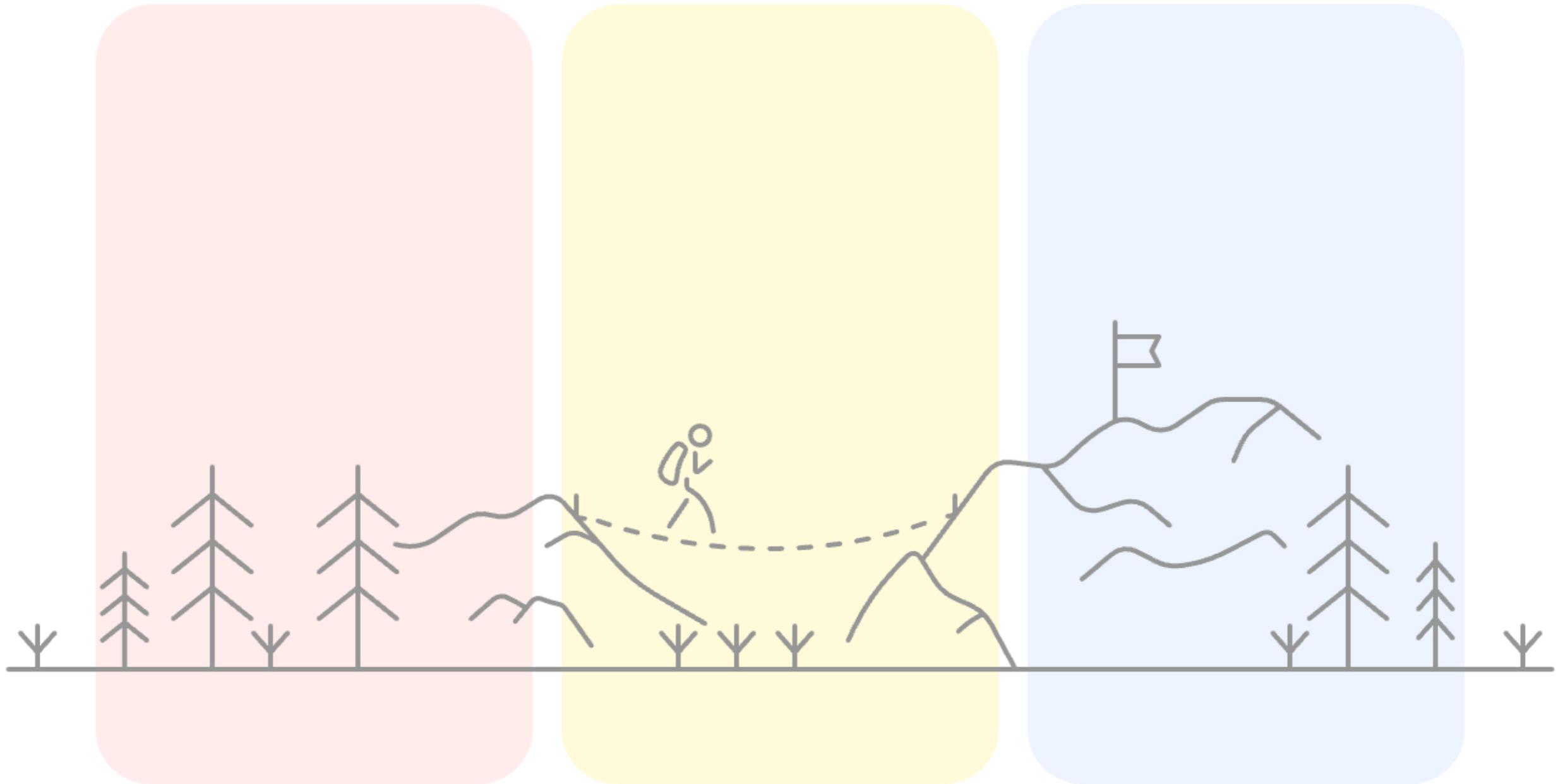
[LOI n° 2021-1717](#) du 21 décembre 2021 relative aux bibliothèques et au développement de la lecture publique

ARTICLE 1 | CP [ART. L310-1 A](#)

« 2° Conçoivent et mettent en œuvre des services, des activités et des outils associés à leurs missions ou à leurs collections. Elles en facilitent l'accès aux personnes en situation de handicap. Elles contribuent à la réduction de l'illettrisme et de l'illectronisme. Par leur action de médiation, elles garantissent la participation et la diversification des publics et l'exercice de leurs droits culturels ; »



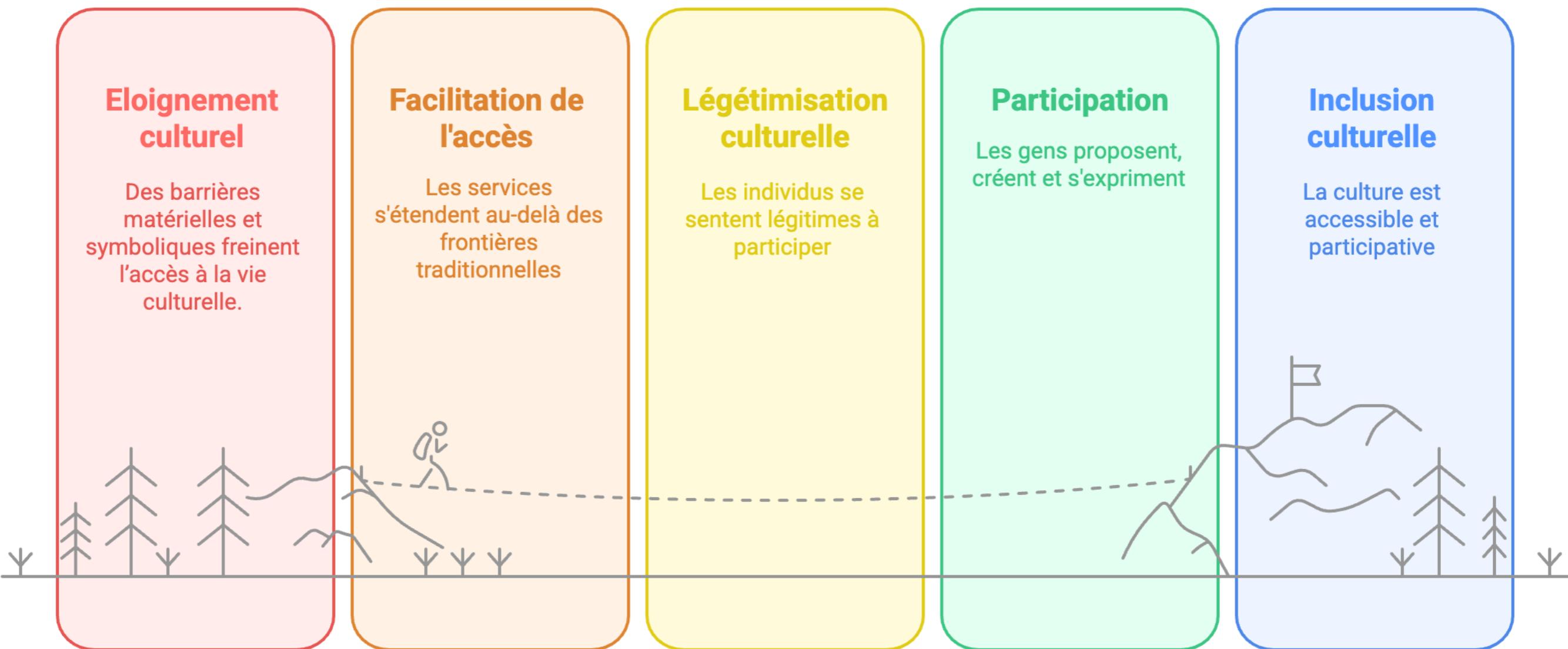
La démarche « aller vers » est une mise en mouvement physique et symbolique vers l'autre ...



... hors de ses cadres habituels, pour créer des liens en dépassant les frontières institutionnelles et sociales, pour rejoindre chacun là où il se trouve réellement et culturellement.

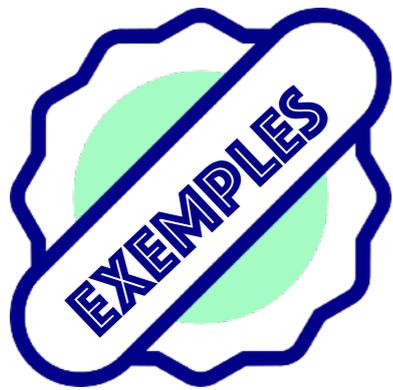
Comment les droits culturels enrichissent la démarche d'« aller vers » ?

« Aller vers » ne doit pas être une simple extension des services en dehors des murs mais un espace où la personne, être de culture, se sent légitime à accéder, s'exprimer, proposer, créer.



Les droits culturels ne sont pas une recette à appliquer mais une grille de lecture de nos actions.





Quand « l'aller vers » précède le « venir à »



Labo des possibles #1: une grainothèque mais pas que !

Bibliothèque "Berthe Morisot"
Sente des carreaux 78780 Maurecourt

**val
d'oise** 
le département

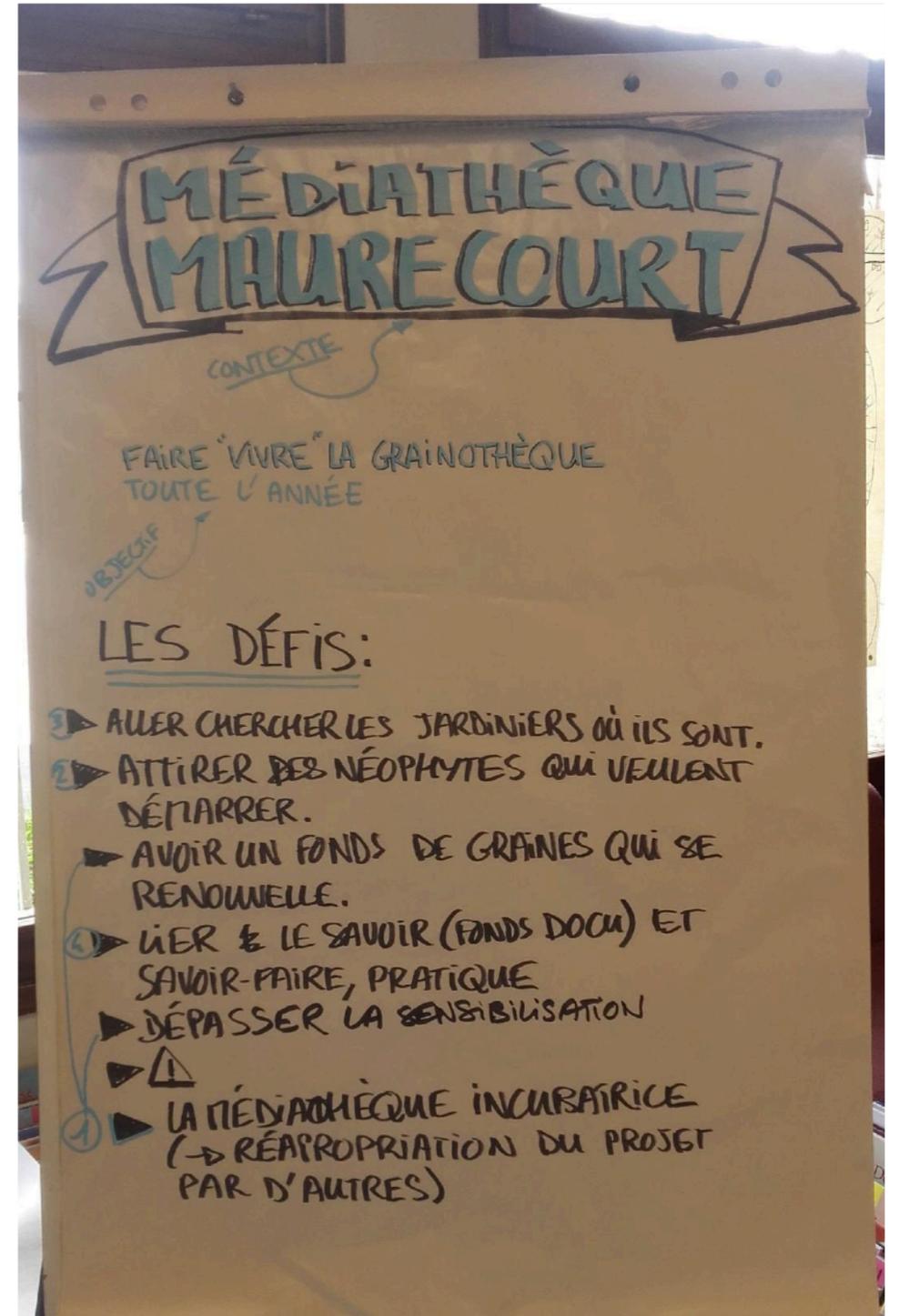
« Labo des possibles » s'est tenue les 12-13 avril et 30 mai 2018 à la médiathèque Berthe Morisot de Maurecourt (réseau des bibliothèques de Cergy-Pontoise).

Source : [Labo des possibles #1: une grainothèque mais pas que !](#)

Inspiration - Immersion



Idéation



Itération





Grainothèque
à
Semences
Partager
Prenez, déposez, librement
les graines qui vous plaisent

MERCI DE PARTAGER
GRAINOOTHÈQUE
SEMENCES À PARTAGER
PRENEZ, DÉPOSEZ, LIBREMENT LES GRAINES QUI VOUS PLAISENT
NE PAS PRENDRE TOUS LES SACHETS

LEGUMES FRUITS FLEURS

LES 1000 PLANTES
LES 1000 VÉGÉTAUX
LES 1000 FLEURS
LES 1000 FRUITS
LES 1000 LEGUMES
LES 1000 HERBES
LES 1000 ARBRES
LES 1000 BUISSONS
LES 1000 CACTUS
LES 1000 PALMIERS
LES 1000 ROSIERS
LES 1000 JARDINS
LES 1000 VÉGÉTAUX
LES 1000 FLEURS
LES 1000 FRUITS
LES 1000 LEGUMES
LES 1000 HERBES
LES 1000 ARBRES
LES 1000 BUISSONS
LES 1000 CACTUS
LES 1000 PALMIERS
LES 1000 ROSIERS

Cultiver les légumes
SOUS SERRE ET AUTRES ABRIS
Jardins, tunnels, châssis, serres

toma
1000 Jardins
Idées, plans, conseils
pour planter

LA TABLE
ATLAS DES PLANTES
ET FRUITS DU MARCHÉ
SCULPTURES VÉGÉTALES
CROISSONS POUR LE JARDIN
LE POTAGER
Le potager anti-crise
compost - recycler

MÉMO DU TRI
DÉCHÈTRES



Accueil



Infos pratiques
du réseau



Coups de
cœur



Multimédia &
Numérique



Jeunesse



La
médiathèque
dont vous
êtes le héros

Je cherche...

Titre, auteur, résumé ...



SE
CONNECTER

VOUS AVEZ DES PASSIONS, DES SAVOIRS-FAIRE, DES COMPÉTENCES ? PARTAGEONS-LES ENSEMBLE !



La Médiathèque entre Dore et Allier est conçue pour vous et se fait avec vous ! Les usagers peuvent contribuer à la vie quotidienne de cet équipement en mettant en avant leurs propres ressources - savoir-faire, livres, collections, objets et bien d'autres connaissances et passions. Cette démarche existe dans de nombreux autres pays et s'inscrit progressivement dans nos modes de vie et de relation à l'autre. Alors vous aussi, venez contribuer et enrichir l'offre pour la partager avec le plus grand nombre. L'espace participatif est à votre disposition pour accueillir ce que vous souhaitez mettre en commun.

JE VEUX PARTICIPER ET CONTRIBUER. COMMENT ÇA MARCHE ?

Récupérer le formulaire :

- A la médiathèque
- Compléter [le formulaire directement en ligne](#)
- [Télécharger le en ligne](#)

Une fois complété et transmis, l'équipe de la Médiathèque Entre Dore et Allier prend contact avec vous et finalise les contours et les modalités de votre contribution

AGENDA DES HÉROS



EXPOSITION D'AVRIL

Lundi 01 avril - Mardi 30
avril
Médiathèque
intercommunale

LE RENDEZ-VOUS DES HÉROS

Vendredi 10 mai -
Médiathèque
intercommunale

LES HÉROS DE LA MÉDIATHÈQUE



Loïc et le cinéma



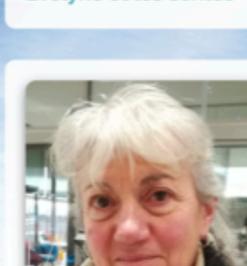
Ardonote et le dessin animalier



Coline et les paniers kawaii



Elisabeth et le cinéma



Monique et les massages



Thomas et l'origami



Thomas et jeux video



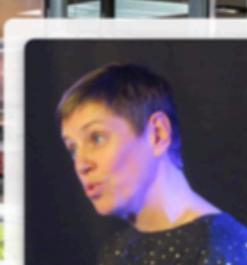
Didier et le cinéma



Alysia-Anglo-auvergnate



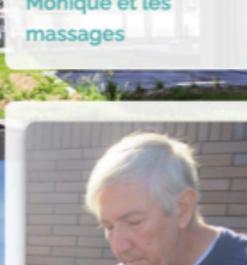
Sonia et la pâtisserie



Isabelle et les contes



Claudy et les voyages



Christian et le compost



Odette, loisirs créatifs !



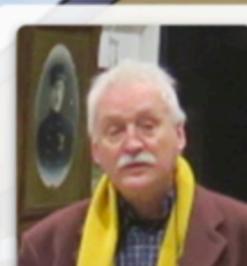
Lucas et la peinture



Yolande et la sophro



Anne-Marie et la randonnée
Comment remplir son sac à dos... ->



Guy et les diplômes militaires



Jean-François et la littérature



Micheline et la généalogie



Marie-Noëlle et le Reiki



Aycellin et Minecraft
Mini Fun ->



Pierre et les Lego



Danielle et les légos



Florian et la coutellerie



Vanessa et le scrap



Véro et le pain



Delphine et la pâtisserie



Pascal et la cuisine anti-gaspi



Dany et la stéatite



Michel et le vitrail



Association : Les enfants d'abord

Réseau des médiathèques entre Dore et Allier

Horaires :
Lundi : Fermé
Mardi : 10h-12h et 16h-19h Vendredi : 10h-12h et 16h-19h

Melting popotes : des ateliers de cuisine participatifs



Des femmes du quartier de la Monnaie à Romans sur Isère, d'origines géographiques diverses, apprennent à d'autres habitants de la communauté romanaise à cuisiner comme dans leur pays.

Partenariat entre Médiathèque et la maison citoyenne du quartier



CALAMARS FARCIS

Voici une recette de calamars farcis à la mode algérienne, un repas délicieux! Ingrédients pour 12 calamars 400 gr de riz Un bouquet de persil 14



BOUREKS

Les boureks, célèbre entrée algérienne préparée tout particulièrement lors de la période du ramadan. – Les ingrédients : 1kg de farine 700 g de viande hachée 1 kg d'oignons 200 g de margarine...

[Lire la suite →](#)



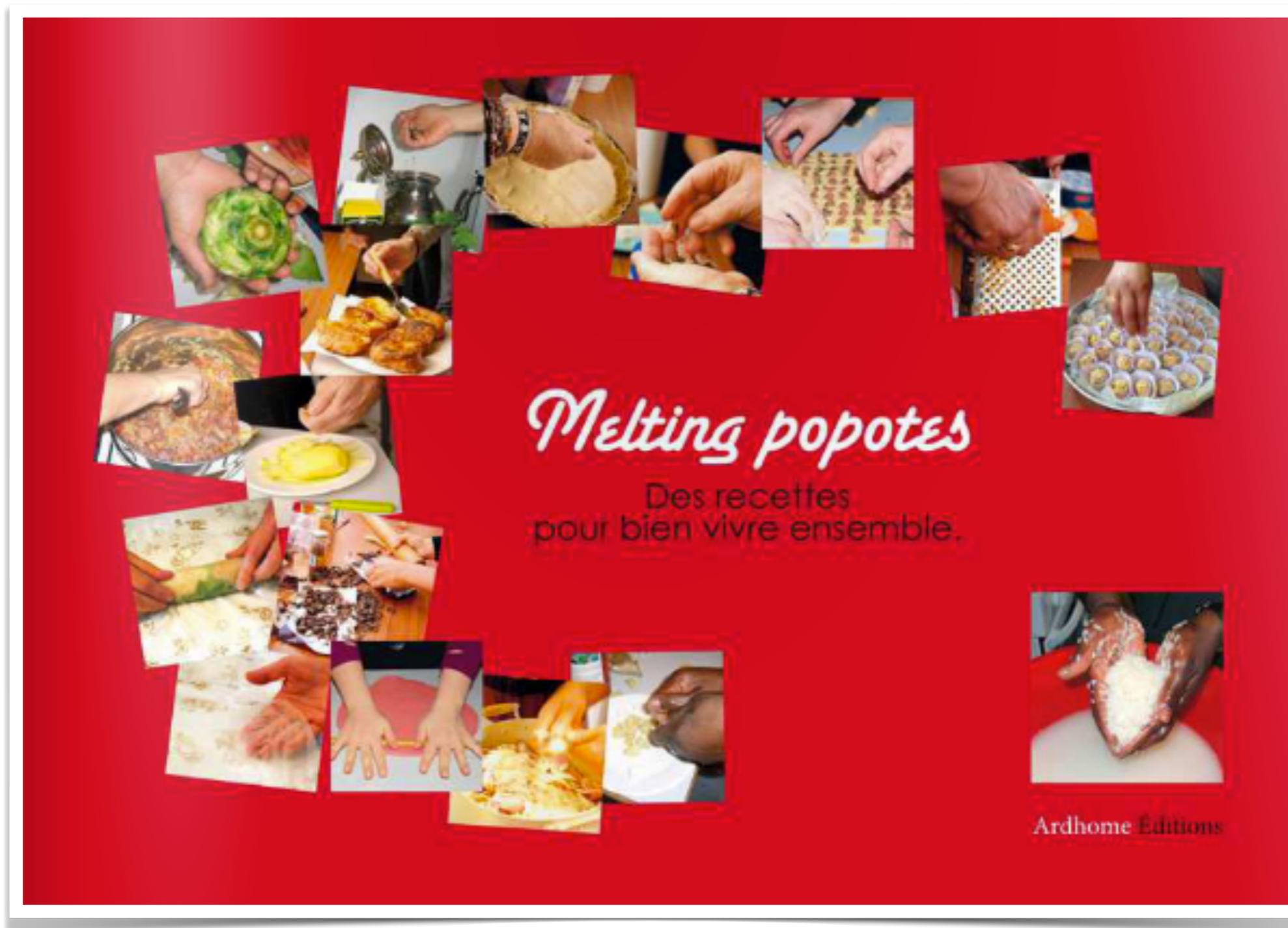
POULET ET SON RIZ À LA SAUCE TCHOU

Embarquons nous pour le Sénégal avec un succulent riz à la sauce tchou! Les ingrédients : riz long parfumé une cuisse de poulet par personne trois tomates cinq oignons un petit sachet de...

[Lire la suite →](#)



Des ateliers d'écriture, un livre de recettes



Manti - Ravioli turc

Pâte : 750 g de farine, 5 œufs, ½ cs de sel, eau.

10 personnes

Farce : 400 g de viande de bœuf hachée,

2h

- ½ oignon, ½ bouquet de persil, sel et poivre.

Les sauces :

- n°1 : 500 g de yaourt turc (yaourt bulgare), ½ tête d'ail, sel.

- n°2 : piment doux, concentré de tomate, huile.

1 Pâte : mélanger les ingrédients dans un saladier et bien malaxer avec les mains. Former 4 boudins et les laisser reposer 10 minutes.

Farce : mélanger la viande, l'oignon haché, le persil coupé fin sans les tiges, sel et poivre.

2 Étaler une boule de pâte assez finement, et former un quadrillage au couteau ou avec le rouleau spécial « manti ».

Mettre sur chaque carré, un morceau de farce. Fermer un par un les manti et les rouler légèrement dans la farine.

3 Cuisson : soit dans de l'eau

bouillante pendant 15 minutes, soit au four, disposer les joliment dans un plat à tarte et les faire dorer. Servir avec la sauce au yaourt.

4 Sauce n°2 : dans une casserole, un peu d'huile chauffée, du concentré de tomate, 2 cc de piment doux, poivre, eau. Verser le dans le plat à tarte sur les manti cuits au four et continuer à cuire à feu doux 5 minutes.

5 S'il vous reste du mélange à la viande, former de petites boules, les faire revenir dans l'huile et les servir sur une assiette avec des piques et de la sauce au yaourt dessus, parfait en apéritif!



- 17 -

Zarife

TURQUIE

Je suis originaire de Yalvac, un village à la campagne en Turquie. Je vis en France depuis 1999. Mon mari est né en France et ses parents habitent aussi à Yalvac. J'ai commencé à cuisiner vers l'âge de 12 ans ; mon premier plat a été du boulgour : je l'ai mal dosé, il a gonflé... et on en a eu pour plusieurs jours...

En Turquie, on cuisine comme ici avec des cuisinières à gaz. Mais on a aussi des poêles qui chauffent les maisons et sur lesquels on peut cuire. L'été à la campagne, on les sort devant la maison pour préparer les repas.

Quand j'étais enfant, on faisait nous-mêmes le pain. Le samedi ma mère en achetait du tout prêt pour faire du pain perdu : c'est un très bon souvenir car j'aimais beaucoup ça. Et tous les dimanches, elle nous préparait de la « soupe de farine » et c'était délicieux. Chez nous, chaque village a une spécialité pour les grands événements. A Yalvac, c'est le Helva, un dessert qui demande beaucoup de force et de travail.

En France je me sens bien ; j'ai des amies turques et aussi arabes. Mais mes parents me manquent.

- 16 -



Buttermilk crumb muffins

- 525 g farine

6 personnes

- 450 g vergeoise

1 h

- 165 g beurre ramolli

- 2 cc levure

- ½ cc bicarbonate de soude, de cannelle et de sel, ¼ cc muscade

- 1 cs de vinaigre blanc mélangé à 250 ml de lait

- 2 œufs bien battus

1 Mélanger la farine et la vergeoise dans un grand saladier, ajouter avec les mains ou une fourchette le beurre pour que cela devienne comme du gros sable.

Mettre de côté un verre de ce mélange.

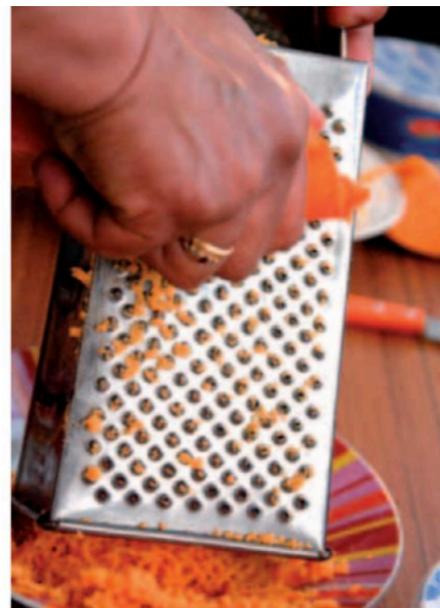
2 Ensuite, ajouter la levure, le bicarbonate, la cannelle, la muscade et le sel, bien mélanger.

3 Mélanger le lait et le vinaigre et laisser quelques minutes jusqu'à ce que des grumeaux se forment dans le lait.

4 Ajouter au mélange, ainsi que les œufs battus. Malaxer jusqu'à ce que le mélange soit épais et lisse.

5 Remplir des moules à muffins auparavant beurrés jusqu'aux 2/3, ajouter une cuillerée de la mixture mise sur le dessus.

6 Cuire au four à 180°C pendant environ 35 minutes.



- 9 -

Deborah

ÉTATS-UNIS

Je suis arrivée en France fin septembre 2001. Drôle de moment pour prendre l'avion ! J'ai quitté les États-Unis pour vivre en France avec Olivier et nos deux filles, qui sont nées aux États-Unis.

J'ai remarqué qu'avec les premières amies que j'ai rencontrées, la cuisine était déjà au centre de nos intérêts : goûters pour les enfants, le thé entre nous, les dîners pour que les maris se rencontrent...

J'ai toujours associé la cuisine avec quelque chose d'agréable, et de partagé. Petite, j'aidais ma mère à faire des cookies, à préparer des brunchs le dimanche matin, c'était un moment privilégié entre nous.

Aujourd'hui, j'essaie de partager ce plaisir avec mes propres filles, et avec mes amis. Nous échangeons des recettes, nous faisons des essais, des partages, et ça me rend très heureuse !

- 8 -

