

## **Ateliers d'échanges / Uitwisselingsateliers**

8 ateliers : deux séries de 4 ateliers  
seront présentées en parallèle avec participation au choix.

8 ateliers NL/F : 2 reeksen van 4 ateliers. Er is in elke reeks minstens één Nederlandstalig atelier. Je kiest zelf volgens het schema dat op 23 jan ter beschikking is.

Uitwisseling over vormingen, leermiddelen, activiteiten van de organisaties,... Gedurende een ruim kwartier laat men de deelnemers proeven van het onderwerp. Aansluitend is er nog tijd voor reflectie. 25 minuten per atelier. We voorzien 5 min. doorschuiftijd.

Temps d'échanges sur des méthodes d'animations, des outils pédagogiques, des activités de vos associations. Durant une dizaine de minutes, un projet est présenté et laisse place aux questions et interpellations des participants. Durée des ateliers : 25' (laissant 5' de battement pour les changements d'ateliers)

### **Van 15u30 tot 15u55 – De 15h30 à 15h55**

#### **1/ « Le miel, ambassadeur gourmand de la nature »**

Partage d'une expérience d'animation concoctée à la demande d'un professeur de biologie pour intéresser ses étudiants de secondaire (genre froebélienne) à la nature : l'idée était de partir du cours de cuisine et de réaliser un dessert au miel (cela tombait bien la grande majorité des étudiants étaient d'origine magrébine, population très friande de miel)... De passer ensuite par le cours de diététique en élargissant aux autres produits de la ruche dont le pollen. Pour arriver au cours de biologie, qui au départ d'une analyse de miel au microscope, identifiait comme un des composants, le pollen. Il n'y avait plus qu'à expliquer comment le pollen était arrivé là, les portes étaient ouvertes pour expliquer la pollinisation.

*Marc Wollast - Apis Bruoc Sella*

#### **2 / « Gezond en duurzame voeding »**

*Logo*

#### **3/ « Penser le monde autrement »**

Présentation d'un nouveau cycle de formations « jeu de la ficelle », pour les acteurs éducatifs, basé sur l'approche systémique, pour mieux comprendre les enjeux actuels de l'alimentation, valoriser les alternatives et dynamiques de changement et développer ces réflexions dans des activités de formation.

*Sébastien Kennes - Rencontres des Continents*

#### **4/Atelier « WWF » bilingue**

Met de campagne Voetzoekers van WWF kunnen hun ecologische voetafdruk berekenen en zich engageren om actie te ondernemen om die voetafdruk te verkleinen.

Voedsel is een van de thema's in de berekening van de voetafdruk. Hoe zwaar weegt voedsel door in de ecologische voetafdruk en hoe kunnen we onze voetafdruk voor voedsel verkleinene ? Aan de hang van de website van Voetzoekers ([www.voetzoekers.be](http://www.voetzoekers.be)) krijg je een antwoord op deze vragen.

Avec la campagne « C'est le pied » du WWF, les classes peuvent calculer leur empreinte écologique et s'engager à la réduire. L'alimentation est l'un des thèmes qui permet de calculer l'empreinte écologique. Quelle est la part de l'alimentation dans cette empreinte et

comment pouvons-nous réduire celle-ci ? Allez jeter un œil sur le site « c'est le pied » ([www.ceslepiet.be](http://www.ceslepiet.be)) pour répondre à ces questions.

### **De 16h00 à 16h30 - Van 16u00 tot 16u30**

#### **5/ « Qu'est-ce qu'un jardin collectif ? »**

Comment se réapproprier son alimentation au travers des techniques de jardinage écologique à Bruxelles ?

Après avoir traité de l'origine de cette initiative et l'avoir située dans le contexte bruxellois, nous aurons un échange avec les participants sur l'animation au sein d'un jardin collectif: Quelle place doit prendre l'animation? Comment favoriser l'émergence d'une dynamique participative et d'auto-gestion? Comment peut-elle contribuer à renforcer les liens sociaux au sein du quartier? Ces questions seront abordées en regard de l'expérience de l'asbl Le Début des Haricots et de celle des participants, animateurs en ErE.

Il s'agira principalement de traiter de la relation entre animation/éducation et auto-gestion/"autonomisation".

*Le Début des Haricots*

#### **6/ « De snackbar van moeder natuur / Les snackbar de mère nature » bilingue**

Welke rol speelt voeding in een ecosysteem?

Eerst brengen we de energiestromen in beeld. Zo komen we van voedselketen tot voedselpiramide.

We zoeken sporen zoeken van zonne-eters, planteneters en diereneters.

De kinderen nemen via de rol van plant of dier plaats in het grote en complexe levensweb.

Zo ervaart men dat voeding in hoge mate de samenhang in de natuur bepaalt.

*Kris van Ingelghem - GREEN*

#### **7/ Découverte de deux outils sur l'alimentation en santé**

- « En rang d'oignons » pour susciter la curiosité des élèves et les mettre en appétit de fruits et de légumes tout au long de l'année.

- « Jeu test santé – Dis moi ce que tu manges... » : un outil pour inviter aux échanges à propos de la nourriture et des repas et donner des pistes pour faire des choix « santé » dans les menus.

*Christine Delien et Claire Berthet - Cordes*

#### **8 « /De Molen van Evere/Le Moulin de Evere : présentation »**

De molen van Evere is een uniek industrieel erfgoed in Brussel. Het huisvest het Brussels Museum van de Molen en de Voeding: een permanente speelse en levende tentoonstelling over het maalterijwezen: van de oorsprong van het malen tot de industriële meelfabriek. De bezoekers ontdekken er een rijk verleden aan de hand van een honderdtal voorwerpen: antieke molenstenen en stampers, stoom- en elektrische machines, maquettes, kruiden en oude foto's. Vanaf 2009 wordt deze thematiek uitgebreid met jaarlijkse tijdelijke tentoonstellingen rond voeding. Van bij de opening kan u de expo met een gids bezoeken, is er animatie en worden er conferenties gehouden. U kunt ook de keuken en de kruidentuin bezoeken.

Ce moulin est un élément du patrimoine industriel unique à Bruxelles. Il abrite le musée des moulins et de l'alimentation : une exposition, vivante, permanente sur la meunerie : de l'origine du moulin jusqu'à la fabrique industrielle de la farine. Les visiteurs découvrent des moulins antiques, des maquettes, des herbes et de vieilles photos. Depuis 2009, la thématique

s'est développée en mettant sur pied des expositions temporaires autour de l'alimentation.