

**Katrien Tibau, prof de néerlandais et d'anglais à Maria Boodschap  
Projet autour du gaspillage alimentaire**

Collaboration avec ACR+, une association qui travaille surtout sur les déchets mais ici on a surtout travaillé le thème du gaspillage alimentaire.

Travail avec des élèves volontaires (Ecoteam), pas au sein d'une classe.

Projet similaire organisé dans une école francophone.

Workshop, animations avec explications sur gaspillage alimentaire et beaucoup d'exemples concrets.

Avec l'école francophone, organisation d'une journée qui a rassemblé des structures externes, pour sensibiliser, s'informer...

Voyage à Milan où rencontre avec d'autres écoles d'autres pays. Visite de l'Expo Milan.

Présence aussi d'autorités publiques. Toutes les solutions et propositions des différentes écoles ont été rassemblées et une charte a été construite ensemble et présentée à la presse.

Sensibilisation auprès des autres élèves.

Campagne pour le public : les élèves ont choisi de faire une vidéo, ils ont écrit le scénario et fait les costumes eux-mêmes. Les jeunes ont porté le projet, avec l'aide d'un professionnel pour le tournage et montage. Voir le résultat via YouTube, en tapant « Don't waste our future – Check it before you throw it ! » Djapo. Ou

<https://www.youtube.com/watch?v=iOEcnFs-CnU>

C'est aussi important pour les jeunes de communiquer autour du projet, de le valoriser (conférence de presse).