

Mettre la mer aux fourneaux

Depuis dix ans, la Semaine de la Mer invite les écoliers à user de leurs sens pour découvrir notre littoral belge. Cette année, le goût est à l'honneur. Une façon originale de vivre la mer, sur l'eau ou la plage, dans les dunes ou les cantines.

« **G**oûtez la mer ». A l'occasion de la dixième édition de la Week van de Zee, qui s'est étendue du 28 avril au 14 mai derniers, la Province de Flandre occidentale et les dix communes belges du littoral ont lancé cette idée gustative aux écoles flamandes, comme une bouteille à la mer. « Avec l'appui financier des communes, la plupart des écoles fondamentales du bord de mer se sont inscrites. 15 000 élèves ont ainsi participé aux activités de terrain », estime Claude Willaert, chargé de l'éducation à l'environnement littoral pour la Province. Le programme a en effet de quoi mettre l'eau à la bouche, avec plus de cinquante animations proposées par de nombreux organismes : partir à la recherche des épaves, découvrir la faune et la flore des dunes, en faire une soupe, goûter le vent,... En mer, sur la plage, dans les dunes. Par l'analyse, la poésie, l'imagination, les sens. On vous le répète : « il y en a pour tous les goûts ».

« Natuur beleven »

Ici, sur la page de Koksijde, l'occasion est offerte aux élèves d'une école d'enseignement spécialisé du Westhoek de découvrir leur milieu environnant sous un autre angle. Affublés de leur ciré rouge, trois pêcheurs de crevettes d'une association locale raclent inlassablement le sable du bord de mer. Au sortir de l'écume, ils déploient leurs filets devant les yeux médusés des élèves de Patricia Vandembroucke. Herman, l'exubérant guide du jour, un crabe accroché au doigt, passe en revue les différentes sortes d'animaux récoltés. « Regardez cette chouette crevette, elle transporte ses œufs ». Ou ce petit être vivant gélatineux de 3 cm. « Devinez son nom ? Groseille de mer ! ». S'il y a un air de ressemblance, on vous déconseille cependant d'y goûter.

Pour Claude Willaert, « le but est de montrer aux enfants qui habitent là que la mer et la plage, ce n'est pas seulement pour jouer, mais c'est une nature qu'ils peuvent rencontrer, connaître et protéger, tout en s'amusant. Ce ne sont pas de simples visites guidées. La pédagogie recherchée, c'est vraiment "Natuur beleven" (ndlr : littéralement « vivre la nature »), l'enfant est acteur de son apprentissage ». Reste ensuite aux enseignants à exploiter ce vécu pour alimenter leurs cours de sciences, d'histoire, de géo ou de néerlandais.

De la mer à l'assiette

« L'enfant acteur de son apprentissage ». Les mêmes mots clés résonnent à quelques kilomètres de là, dans les locaux de l'école hôtelière « Ten duinen ». Avant de partir escalader les dunes, les neuf élèves de 6^e primaire de l'école communale de Wulpen - la plus petite école de Flandre, paraît-il - viennent y apprendre à cuisiner le « poisson durable » (lire aussi l'encadré page suivante). Leur prof du jour ? Les grands élèves de l'école, cuisiniers de demain. Au menu : fish stick d'aiglefin sauce tartare. Les doigts s'affairent pour découper les lamelles de poisson, les rouler dans la chapelure, fouetter la sauce... Le sourire aux lèvres et la bouche encore pleine, le jeune Bram lâche un « Lekker ! ». Ses copains et copines acquiescent, dévorant leur œuvre en hors-d'œuvre. Un met d'autant plus savoureux qu'ils viennent d'apprendre par le menu que ce poisson-là avait été pêché avec des techniques respectant l'environnement et les hommes, sans

épuiser les réserves halieutiques (lire aussi truc pratique p.10).

« Apprendre par le menu ». Durant cette Week van de Zee, l'expression est utilisée à son sens propre par 150 écoles de l'arrière-pays. Claude Willaert nous explique : « Au niveau scolaire, en dehors des activités de terrain principalement offertes aux écoles littorales par leur commune respective, mon collègue Leo Declercq a suggéré à toutes les autres écoles flamandes de proposer du poisson durable lors d'un repas de midi, et de l'exploiter pédagogiquement à l'aide d'une brochure. Une façon d'aborder la thématique même si elles ne peuvent se déplacer durant l'événement. Le message étant : « faites votre propre Semaine de la Mer ». Nous avons aussi offert des formations pour adultes, notamment pour utiliser nos malles pédagogiques, afin que les enseignants puissent venir éduquer eux-mêmes leurs élèves à l'environnement, quand ils le veulent. »

Et pour les francophones ? « Nous organisons des activités pour des écoles françaises, dans le cadre d'un projet transfrontalier (lire article ci-contre). Plusieurs centres de classes de mer offrent aussi des programmes francophones. Mais pour la Week van de Zee, nous n'avons pas de programme spécifique en français à proposer aux écoles wallonnes et bruxelloises », regrette Claude. « Cela mériterait d'être développé ». Une telle offre arriverait sans nul doute à bon port, répondant à la demande de enseignants francophones désireux de faire découvrir à leurs élèves ces appétissantes facettes du Nord du pays.

Christophe DUBOIS

Contact : service NME de la Province de Flandre Occidentale - www.weekvandezee.be, Claude Willaert - T. 051 51 93 50 - claudewillaert@west-vlaanderen.be ou Leo Declercq - T. 050 40 33 11 - leo.declercq@west-vlaanderen.be

Photos © Claude Willaert

