

"Une alimentation durable en milieu scolaire, oui mais comment !? »

Présentation de l'atelier :

Expériences concrètes, obstacles & outils sur base des projets d'accompagnement mené en Wallonie et à Bruxelles par GREEN, Rencontre des Continents ASBL et le Début des haricots ASBL. A Bruxelles comme en Wallonie, nombreuses sont les écoles qui décident de se lancer dans une démarche liée à l'alimentation pour des raisons d'écologie ou de santé. Au-delà de ces questions, le changement alimentaire dans une école suppose un processus de transition, une question culturelle et un travail collectif de l'ensemble des acteurs liés à l'école. Quelles sont les difficultés ? Comment travailler cette thématique avec des élèves ? C'est ce que nous avons tenté d'éclaircir ensemble sur base des expériences de 3 associations actives dans ce domaine.

Méthodologie :

Nous sommes partis d'un tableau comparatif de présentation de nos expériences réalisé avant l'atelier (voir annexe 1). Un autre tableau comparatif reprend quand à lui les freins et leviers des 3 expériences de GREEN, RENCONTRE DES CONTINENTS et du DEBUT DES HARICOTS.

Nous avons ensuite travailler sur ces cinq questions, mais seules trois (en gras) ont été traitées en sous-groupes lors de l'atelier:

- **Comment susciter l'intérêt des élèves ?**
- **Comment mettre en place une action concrète dans une école ?**
- **Comment mettre en place un changement structurel durable dans l'école ?**
- Comment induire des changements de comportement concrets au niveau individuel en dehors de l'école ?
- Quelles pratiques d'évaluation ? Qu'évalue-t-on (savoirs, savoir-faire, actions, goût...) ? Et auprès de qui (élèves, professeurs, cuisiniers, direction,...)

L'analyse de ces questions a été menée en termes de freins et leviers. Les réflexions des participants à ces trois sous-groupes sont rapportées dans la dernière colonne du tableau (voir annexe 2).

Points débattus par les intervenants suite à l'atelier réalisé :

- L'implication des parents dans les projets scolaires. Expérience: le «café des mamans»
- La complexité comme levier et non comme frein.
- Projets de cantine : le bio comme dernière étape car peut devenir contre-productif : point de vue des coûts, de la main d'œuvre, etc. Avant tout : Comment repeupler les cantines, intégrer les notions de produits équitables, l'intérêt du local de saison, etc...?
- L'effet boule de neige. Partir d'une école et lui consacrer du temps (//Bioforum)
- Recherche avec les enfants des changements à effectuer. Point d'attention sur l'ouverture de l'enfant, avec les visites de ferme, les immersions nature, etc...
- Visiter d'autres acteurs qui ont mis sur pied des projets similaires, présentés lors des Rencontres. Collaborer davantage sur les projets écoles.
- Volonté de développer une plate-forme de plaidoyer politique, sur base des réflexions et expériences accumulées par les associations et écoles.

Impressions collectives des animateurs

Deux mois après les rencontres de l'Ere, il nous semble toujours important de relever ce qui a fait l'objet de plusieurs conclusions en fin des rencontres. Il est désormais temps, au sujet de l'alimentation durable dans les écoles, que les acteurs de l'Ere avec leurs écoles partenaires, agissent aussi au niveau des instances politiques responsables de l'enseignement et de l'Ere, afin d'obtenir des changements structurels de plus grande ampleur qui tiennent compte des constats et expériences déjà menées. Par exemple ; plus de moyens pour les écoles et les associations afin de favoriser un changement qualitatif et durable en matière d'alimentation...