

Une école grouillante de vie

Ce qui frappe lorsqu'on se promène dans le jardin entourant l'école de Peu d'Eau, c'est le piaillage d'oiseaux et leur présence animée. Nous sommes en juin et les niochirs installés dans les arbres semblent bien habités ! Voici plusieurs années que la classe des jardiniers a investi les pelouses de l'école par l'aménagement d'une mare, de haies, de fruitiers, de plantes aromatiques, d'une prairie à faucher... La nature reprend peu à peu ses droits.

L'

école Peu d'Eau propose un enseignement spécialisé primaire et maternel de type 1, 2 et 8 (*). Dans cette école à l'ambiance familiale, les deux principaux objectifs sont d'autonomiser et de socialiser les enfants. Tout l'enseignement est ainsi basé sur une pédagogie fonctionnelle, chaque classe ayant un fil rouge : jardinier, reporter, musicien, danseur, cuisinot...

Des projets concrets et utiles

Chaque activité est menée de bout en bout par les élèves. Dans la classe des jardiniers, chez Mme Martine François, classe de maturité 3, la construction de niochirs a ainsi nécessité toute une série d'étapes qui ont structuré de nombreux apprentissages. Comment se présente un niochir ? Comment le construire ? Chercher des plans, lire un plan, prendre des mesures, choisir du bois, chercher des prix, établir un budget, le soumettre à la direction. Lorsque le budget est accepté, aller chercher les planches et, en atelier, faire les découpes et assembler. Une partie des niochirs a été vendue, les autres ont été accrochés aux quelques grands arbres du jardin. Au cours des années, les niochirs sont entretenus, des réparations sont faites, certains niochirs sont refabriqués. Et chaque printemps, c'est l'occasion d'observer quels sont les niochirs habités, de reconnaître les oiseaux...

Mais d'autres tâches attendent nos jardiniers. Des plates-bandes méritent d'être refaites. Il s'agit de choisir des plantes bien adaptées et chercher à échelonner les floraisons. Pour faciliter l'entretien, du mulch doit être posé. Quelle quantité faut-il acheter ? A quel prix ? A nouveau l'occasion de mesurer, calculer un volume, comparer des prix. Et ensuite, réaliser, entretenir, observer... Pour les élèves de Mme François, ce sont autant de projets concrets, utiles, en prise avec le réel et au service de leurs apprentissages.

Au fil des mois et des saisons

Cet environnement diversifié profite aux autres classes. Chaque mois, M. Yves Thomas en fait le tour avec ses jeunes élèves de première. Ils observent les transformations et se construisent ainsi des notions de cycle de vie, et de mort. Pour mieux ancrer ces évolutions, et comparer d'un mois à l'autre, M. Thomas aimerait s'aider de prises de vue photographiques. Un projet pour le futur... A chaque rentrée scolaire, le raisin abonde sur la vigne et garnit les assiettes du dessert à la cantine. Les récoltes de pommes, poires, prunes sont cuisinées en compotes, tartes et confitures par tous. A chaque saison, ses plaisirs.

Pour les élèves de type 2 - maturité 1 - de Mme Martine Derèse, peser des fruits et autres ingrédients d'une recette n'a plus de secret. Dans cette classe de «cuisinots», on cuisine tous les mardis et, deux fois par mois, le repas du midi est entièrement confectionné par les enfants, du potage au dessert. Ce projet a été renforcé par un soutien de la Fondation Roi Baudouin lorsque la classe a participé à un concours organisé en 2007. La cuisine, installée dans la classe, a été rééquipée et une aire de potager a été installée dans l'ancien bac à sable de la cour de récréation, par l'ajout d'une bonne couche de terreau. Une bonne stratégie visiblement, car le potager produit de tout : herbes, poireaux, courgettes et potirons, haricots, mais aussi carottes, petits pois, salades. Les limaces ne semblent pas avoir découvert ce garde-manger !

Les enfants de Mme Derèse travaillent au potager les lundis et jeudis après-midi. Ils utilisent leurs récoltes pour confectionner leur repas du mardi. Les déchets de cuisine sont amenés au compost, qui apporte le terreau pour les jeunes plantations... Le cycle est bouclé.

Des récoltes à l'assiette

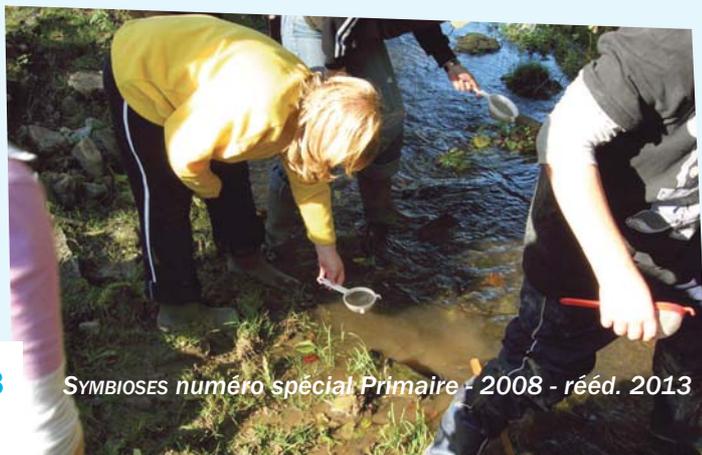
Au départ, la tendance à l'obésité de plusieurs enfants et le constat d'une alimentation très peu diversifiée furent les moteurs du projet. De manière générale, la cuisine de l'école s'est complètement orientée vers des repas à base de produits frais et l'obligation de manger le midi à l'école. Dans la classe des cuisinots, c'est tout un programme autour des goûts et des saveurs qui s'est mis en place, à l'aide d'intervenants extérieurs et à travers le potager et les ateliers cuisine.

On le voit, ces activités nature rythment l'année. Au-delà des plaisirs et apprentissages qu'elles génèrent, elles aident à construire des repères de «temps et espace» et des notions de cycles et de saisons, quasi oubliées dans notre système de consommation où l'on mange des fraises en hiver et du raisin toute l'année.

Le Directeur, M. Jean Corbaye, n'a pas manqué de souligner l'importance de tels projets interdisciplinaires : les compétences transversales qui peuvent être abordées et évaluées prennent ici concrètement toute leur valeur !

Joëlle VAN DEN BERG

(*) 1 et 2 (capacités intellectuelles plus ou moins faibles), 8 (troubles instrumentaux)



Idées à prendre

 L'école travaille avec de nombreux partenaires : les soutiens financiers de la Fondation Roi Baudouin («Manger plus sain à l'école» en 2006 et campagne «mangerbouger.be»), la réhabilitation de la mare avec le Domaine de Mozet, les ateliers « goûts et saveurs » avec des Maîtres cuisiniers...

 L'utilisation d'un ancien bac à sable (lesquels ne sont plus autorisés), recouvert d'une bonne couche de terreau semble très efficace comme support de potager.

 Le même fil rouge sur une année, voire plusieurs années de suite, par une même classe, et la reprise de ce fil rouge par de nouveaux élèves permet un travail en continu dans le suivi des réalisations et dans les apprentissages.

Contact

Ecole Peu d'Eau - Andenne - 085 84 33 34 -
info@ecolepeudeau.be - www.ecolepeudeau.be

La Nature, cela se vit!

Tous les quinze jours, M. Calvagna se rend avec ses élèves de 5^e primaire dans un espace vert proche de l'école, aménagé au cours du temps par des projets de classes et avec l'aide de personnes extérieures. Ils y travaillent une heure, à semer, récolter, débroussailler... Ce lieu magique, situé au cœur d'un réseau de potagers sur le Plateau d'Avijl, à quelques pas de la ville, dispose d'une prairie à faucher, de pommiers et poiriers palissés et d'un petit potager.

« *Ce qui compte dans ce contact régulier avec la nature, c'est moins le résultat de la production que de répondre à un besoin fondateur de contact avec la terre, d'enracinement* », affirme M. Calvagna. Au gré des observations du moment, c'est aussi toute une construction temporelle qui prend forme. « *Tiens, il y a quinze jours, il y avait des fleurs, maintenant ce sont les fruits qui apparaissent...* ». Pas besoin de livre pour parler d'éveil ou de biodiversité, cela se vit sur le terrain, même à Bruxelles.

Ce plaisir hors du bitume, d'autres enfants de l'école peuvent le vivre, lors de l'atelier nature organisé un midi par semaine par cet enseignant passionné. Par beau temps, quand l'envie les prend, la récré se passe dans le pré, à se rouler dans l'herbe.

J.vdB.

Ecole communale de Saint-Job - Uccle - 02 348 65 27 -
info@saintjob.be - www.saintjob.be



Accueil en douceur des jeunes élèves de première année dans le verger ...

La garderie, une bonne idée : à l'école des Pagodes à Laeken, la coordination du potager est assurée par une auxiliaire d'éducation. Les élèves peuvent alors aussi s'occuper du potager pendant les temps de midi et de garderie. (Mme Winkin - 02 266 11 30)



Planteurs d'arbres

Reinette Gris-Braibant, Cwastresse double et Reinette étoilée. Voici les trois espèces de pommiers que les élèves de l'école de Mohiville ont plantées dans leur école, en conclusion d'un projet pilote avec le CRIE de Modave. Durant un an, la classe de 3-4-5 et 6^{ème} de M. Francis Gilson est partie à la découverte de ce fruit. Après une journée passée dans le verger du CRIE (découverte des sortes de pommes, fabrication de jus...), ils ont eu envie de partir à la rencontre des variétés anciennes de pommes. Ils ont alors parcouru leur village afin de répertorier les différentes variétés de pommiers présentes chez les habitants. Ils ont ensuite fait des recherches sur ces fruits, leur nom et leurs particularités, via des documents, internet et les connaissances de Cédric, l'animateur du CRIE. Une visite dans les magasins du coin leur a aussi permis de découvrir l'origine (parfois lointaine !) des pommes vendues en Belgique et de comparer les quantités de CO₂ émises par ces pommes voyageuses et celles de Mohiville.

Après avoir observé et goûté les pommes locales, ils ont voté pour élire leurs trois favorites. Quelques semaines et un soutien communal plus tard, les trois pommiers élus étaient installés dans la cour de récré !

E.O.

Contact : Ecole communale de Mohiville - 083 61 14 91
ecole.mohiville@hamois.be