

### **Environnement et développement durable dans les écoles : Bilan encourageant... à poursuivre !**

Selon un récent audit de la Fédération Wallonie-Bruxelles, 85% de nos écoles font de l'Education relative à l'Environnement et au Développement Durable (ErE DD) ! Des activités variées, concrètes, originales et motivantes mettent en projet enseignants et élèves, et parfois même l'ensemble de la communauté scolaire : économies d'énergie, classe verte, prévention des déchets, découverte du quartier... Un constat encourageant mais néanmoins teinté de nuances : isolement des enseignants, cloisonnement des thématiques environnementales, peu de place pour l'éducation à l'environnement dans la formation des enseignants, manque de soutien à la gestion environnementale et plus largement besoin d'un renforcement de la place de l'ErE DD dans le système éducatif. Ces constats ont été dressés par l'Inspection de l'enseignement de la Fédération Wallonie-Bruxelles suite à un audit réalisé dans plus de 150 écoles francophones. Les inspecteurs ont également établi une liste de recommandations afin d'asseoir davantage encore l'environnement et le développement durable sur les bancs de l'école.

Pour en savoir plus sur l'audit et les recommandations :

[www.assises-ere.be/matinee-multiacteurs/](http://www.assises-ere.be/matinee-multiacteurs/)

### **Festival de projets scolaires en ErE**

Le 28 avril dernier, Bruxelles Environnement organisait son premier Bubble Festival. L'occasion pour plus de 150 enseignants et animateurs présents de découvrir les projets d'Education relative à l'Environnement (ErE) de 16 écoles bruxelloises : installation d'une

éolienne, atelier de construction d'hôtel à insectes, présentation d'une cour de récréation naturelle, d'une vermicompostière, de ruchers pédagogiques, de potagers, observation d'insectes, expériences sur l'eau, dégustation de pralines artisanales, spectacles...

Découvrez tous ces projets sur [www.bubble.brussels](http://www.bubble.brussels), ou rejoignez le réseau Bubble : 02 775 75 92 - <http://bit.ly/1B9N5eT>

### **Le marmiton belge des plantes sauvages**

Soupe d'orties, câpres de pissenlit, cocktail de lierre terrestre... Les mauvaises herbes envahissent nos assiettes. La cuisine des plantes sauvages a en effet le vent en poupe : les éducateurs nature y consacrent de plus en plus d'animations et de formations, les médias en parlent, les restaurateurs y trouvent de nouvelles saveurs. Afin de fournir une info appétissante et diversifiée, l'asbl Cuisine sauvage vient de lancer un nouveau site internet collaboratif, qui se veut le « marmiton belge des plantes sauvages ». Vous y trouverez des centaines de fiches botaniques et de recettes proposées par des chefs-coqs renommés, des écoles hôtelières, des particuliers... et validées par un comité scientifique. De quoi mettre du piment dans nos balades nature.

Infos : [www.cuisinesauvage.org](http://www.cuisinesauvage.org)

### **La forêt pour apprendre l'anglais**

En mars dernier, les élèves de 3<sup>e</sup> maternelle et 1<sup>er</sup>-2<sup>e</sup> primaire de l'école communale de La Croix à Ottignies ont eu cours d'anglais dans les bois. Leurs enseignants du jour : une quinzaine d'étudiants de l'UCL (ESPO Bac2 et Langues germaniques Bac1), qui ont préparé pour l'occasion des jeux sur les

couleurs et une chasse au trésor en anglais. « *C'était l'occasion pour ces jeunes d'enseigner la langue qu'ils apprennent*, explique Marielle Henriet, professeure de langues à l'UCL. *Ce contexte-ci ancre davantage les apprentissages* ». Catherine Minet, institutrice à La Croix : « *C'est important pour les enfants d'être dans la nature, de vivre des choses. Cela développe aussi leur psychomotricité, ça leur apprend à sortir des sentiers battus, de la cour de récréation et de l'environnement habituel* ». Une façon de donner vie aux différents cours, et d'y prendre plaisir. Cette leçon-pilote était organisée dans le cadre du projet *Bosquets*, proposé aux écoles par l'asbl GoodPlanet. Il invite les enseignants à investir en toute saison un bois, une forêt ou un simple petit bosquet proche de l'école comme un véritable lieu d'apprentissage. « *On peut utiliser la nature pour apprendre le calcul, le français, mais aujourd'hui aussi les langues* », souligne Céline Henriet, qui coordonne le projet chez GoodPlanet.

Infos et fiches d'animation sur : [www.bosquets.be](http://www.bosquets.be).  
Sur le même thème, voir aussi [www.tousdehors.be](http://www.tousdehors.be)

### **Adoptez un chemin**

Pour la sixième année consécutive, le projet *Chemins au naturel* offre la possibilité aux élèves d'une classe de primaire (3<sup>e</sup> à 6<sup>e</sup>) d'adopter un chemin pour y réaliser des aménagements, des semis et des plantations en faveur de la nature. Les nouveaux projets se dérouleront durant l'année scolaire 2015-2016. Les candidatures sont à rentrer pour le 31 juillet 2015.

Plus d'infos : [www.sentiers.be](http://www.sentiers.be)

### **Des poubelles en vidéo...**

Ras-le-bol des mégots, canettes et autres déchets sauvages qui jonchent le sol de nos villes et les alentours de nos écoles ? A Jodoigne, les 18 jeunes qui composent le Conseil Communal des Enfants sont passés à l'action pour sensibiliser jeunes et moins jeunes à l'amélioration de la propreté publique, dans le cadre du projet A la poubelle !, coordonné par le Service Environnement de la ville avec le soutien de la Wallonie. Première étape : une promenade diagnostic pour comprendre les points à améliorer et les actions de sensibilisation à mener. Ensuite, fin décembre, les enfants ont participé à un stage durant lequel ils ont mis en scène et filmé une capsule vidéo de sensibilisation, qui a ensuite été visionnée par les élèves de 4<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> primaire de toutes les écoles de Jodoigne. Ils ont également réalisé une fresque, fabriqué et installé des cendriers urbains et dessinés sur les trottoirs des tags éphémères pour que les déchets prennent la direction des poubelles.

Infos et vidéo : [www.jodoigne.be/home/news/381-a-la-poubelle](http://www.jodoigne.be/home/news/381-a-la-poubelle)

### **...et en chanson**

Depuis plusieurs mois, la Maison Culturelle d'Ath arpente les écoles primaires de l'entité à la recherche de la « poubelle voix ». Objectif : sensibiliser les plus jeunes à la problématique du tri des déchets, le tout en musique. Suite à un atelier de sensibilisation mené par Xavier Simon, chanteur de Bric & Broc et de Skarbone 14, neuf classes de l'Athénée Royal Saint-François et Saint-Joseph ont composé des chansons sur le tri. De quoi alimenter un concert exclusif « en-chantons nos poubelles », organisé le 14 mai dans la cour de l'Institut Saint-François. « *Nous travaillons toutes les compétences de la partie musique du programme scolaire, en proposant un apprentissage différent du tri des déchets* », explique Patty Barbaix, de l'Athénée Royal (5<sup>e</sup> primaire). « *Pour les intéresser, il faut les rendre acteurs, les dynamiser, les responsabiliser* », estime Stéphanie Pirard, enseignante de 2<sup>e</sup> primaire à Saint-Joseph. Roland Hayette, de Saint-François (6<sup>e</sup> primaire), confirme : « *Approcher ce thème par le biais de l'écriture et de la musique va sensibiliser les élèves et les marquer, beaucoup plus que de longs discours* ».



SYMBIOSES Printemps 2015



## Portes ouvertes à l'alimentation durable

**D**epuis un peu plus de deux ans, l'Institut Frans Fischer à Schaerbeek a placé l'alimentation durable au cœur de ses activités. Décliné sous toutes ses formes et dans toutes les sections, le thème a été mis à l'honneur lors de la semaine portes ouvertes de l'école en février 2015. De quoi révéler les multiples exploitations pédagogiques et toute la richesse de ce projet. Lors de la visite, guidée par les rhétos de la section Tourisme, le visiteur a pu découvrir quelques activités et projets alimentation de chaque section : un jeu conçu par les 5<sup>e</sup> Tourisme pour retrouver le plat traditionnel et sain de chaque pays sur un planisphère, une friche aménagée par la section Horticulture pour produire des légumes pour la cantine, du chocolat pomme-raisin local préparé par les futurs aides-familiales, les saynètes sur l'alimentation durable imaginées par les élèves Auxiliaires Administratifs et Agents d'Accueil, les films réalisés par la section Infographie, un jeu informatique...

Le projet alimentation durable de l'école est à la fois un projet pédagogique et de gestion environnementale. En effet, les responsables de la cafétéria ont été accompagnés et formés par Simply Food en matière d'approvisionnement durable et de constitution des menus. A l'avenir, les cuisiniers utiliseront systématiquement les produits du potager dans leurs menus et ceux-ci seront estampillés « FFF », pour Frans Fischer Food.



Autant d'exemples qui démontrent la variété et l'interdisciplinarité que suscite un projet autour de l'alimentation durable. Derrière l'organisation de cette semaine thématique, Sylvie Schoetens, professeure de morale et coordinatrice. Elle insiste : *« je n'ai fait "que" superviser et veiller au bon déroulement de la semaine et j'ai été épatée de voir de quelle manière tous les enseignants ont embayé et ont réussi à exploiter le sujet dans leurs cours ! ».*

## Je mange donc je suis...

**E**bullition de projets pédagogiques et effervescence artistique dans les écoles de la commune d'Uccle. Comme chaque année, l'échevine de l'enseignement a invité les classes de 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> primaire de toutes les écoles communales à participer à un concours culture-éducation. L'édition de cette année tournait autour du thème *Je mange donc je suis*. L'idée étant de créer dans chaque école une œuvre artistique collective, tout en développant une réflexion pédagogique sur le thème. Et les écoles s'y sont investies ! L'école du Centre a créé une « insecterie », alors que celle de Calvoet s'est plongée dans la réalisation d'un livre. Une réflexion sur la pyramide alimentaire a animé l'école St Job, avec une sensibilisation menée par les grandes classes auprès des plus petits. L'école des Eglantiers a misé sur une approche globale de l'alimentation, de l'assiette aux enjeux mondiaux. A l'école spécialisée ICPP (Institut Communal



Professionnel des Polders), les élèves ont réalisé une magnifique installation artistique en lien avec la viande.

Ces projets et d'autres furent exposés début avril au Centre culturel d'Uccle lors d'une matinée de clôture du concours. A cette occasion, tous les élèves participants ont visionné LoveMEATender, un documentaire sur la consommation et la production de viande\*. S'en est suivi un débat, avec la présence de l'auteur du documentaire Yvan Beck, de l'asbl Planète Vie. De la souffrance animale à l'élevage intensif, en passant par le rôle du consommateur, les questions, nombreuses et pertinentes, ont montré tout l'intérêt des élèves pour cette thématique. L'investissement tant pédagogique qu'artistique de chacune de ces écoles participantes valait le détour. Chapeau bas !

\* Le Réseau IDée a réalisé le dossier d'accompagnement pédagogique de LoveMEATender. Les derniers exemplaires, ainsi que le DVD du film, sont disponibles pour les enseignants auprès de l'asbl Planète Vie : 02 347 44 50 - info@planete-vie.org. Le dossier est aussi téléchargeable sur : [www.reseau-idee.be/dossier-lovemeatender.pdf](http://www.reseau-idee.be/dossier-lovemeatender.pdf)