

# Nos aliment

## Histoire d'une école dyna

L'école fondamentale de Romsée, bourgade du pays de... primaire, pour un voyage tous azimuts dans l'univers m... voyage pluriel et plein de ressources.



Le loup, mascotte de l'école et de l'exposition, est le signe distinctif des élèves qui, masqués, accueillent et guident les arrivants.



Atelier de pressage de fruits avec Les Coyeux de Magnée, l'un des partenaires du projet.



Au gré de leurs réalisations et grâce à leurs explications, les élèves font vivre leurs expériences vécues tout au long de l'année.

**L**ES ENFANTS, coiffés de masques de loup, mascotte de l'école et de l'exposition, accueillent et guident les arrivants. Chaque classe a investi son local pour présenter ses réalisations, et proposer des jeux aux visiteurs. Chaque année a choisi de mettre en valeur le thème de l'alimentation selon un angle de vue particulier. « *J'ai voulu insister sur le côté systémique de l'alimentation. Ainsi, plus on avance dans les âges, plus le voyage s'élargit. Du blé à la tartine en première maternelle, on aboutit au commerce équitable ou aux relations entre nos modes de consommation et l'environnement, en 6<sup>e</sup> primaire - nous confie Servais GRAILET, le directeur de l'école - L'intérêt était de montrer tous les liens qu'on peut établir à partir de l'alimentation : la santé, la citoyenneté, la gestion des déchets, l'agriculture, la sécurité alimentaire, les produits locaux, etc. Car manger, c'est bien plus qu'entretenir son corps, c'est surtout ce qui nous relie au sol, à la nature, aux autres et au reste du monde* ». Le but principal du projet d'année était d'ouvrir l'école au monde extérieur : « *L'école fait avant tout partie d'une communauté, elle se doit de l'inviter dans sa diversité. L'école doit être une société en miniature, c'est ainsi qu'elle peut au mieux prétendre à sa fonction d'apprentissage de la citoyenneté* » nous affirme le dynamique directeur.

### Tous partenaires

Ce projet est devenu partie intégrante du projet pédagogique de l'école, jusqu'à mobiliser toutes les personnes qui y travaillent, de la direction au personnel d'entretien. Pour le mettre en route, chaque enseignant a reçu, en début d'année, une feuille présentant tous les angles exploitables à partir du thème général de l'alimentation. Ensuite, chaque instituteur a choisi son sujet, en concertation. Mois après mois, au cours de la réunion habituelle, le projet est inscrit à l'ordre du jour. L'enseignant a ainsi, régulièrement, l'occasion de s'exprimer sur l'état d'avancement du projet dans sa classe.

De même, le directeur a fait appel à des partenaires extérieurs issus du milieu associatif, public et privé. « *Ces partenaires sont d'une importance capitale dans le cadre d'un projet d'école, ils apportent l'expertise dans un domaine précis qui est le leur - souligne le directeur. Cela permet aux élèves de s'apercevoir que le projet dit "d'école" existe aussi à l'extérieur, dans la vie réelle, et aux enseignants de se sentir soutenus dans leur démarche.* » Les partenaires du projet se sont impliqués dans différentes classes en fonction des sujets choisis. D'Oxfam-MDM aux coyeux d'Mangneye en passant par le Consulat d'Italie, le Carrefour Régional et Communautaire de la Citoyenneté et de la Démocratie (CRECCIDE), l'éco-conseiller de la commune, Intradel (Intercommunale de gestion des déchets), et bien d'autres encore.

### Attenzione all'alimentazione

L'exposition, quant à elle, présente les différentes facettes du projet, des plus petits aux plus grands. Six espaces se dispersent ainsi aux quatre coins de l'école. L'espace « maternelles » présente ses réalisations sur deux thèmes : du blé à la tartine et de l'œuf à la poule, avec des jeux visuels. L'espace « cycle 5-8 ans » présente le thème du lait et de ses dérivés, au moyen d'objets permettant de se figurer le parcours du lait, de la vache à notre bol. Plus loin, des photos témoignent de l'expérience des « collations-fruits » où

# Les : un voyage au long cours

## Écologique qui pense le monde à l'intérieur de ses murs

De Herve, a mis sur pied un projet d'une année entière emmenant chaque âge, de la maternelle à la sixième, à découvrir les multiples facettes de l'alimentation. L'école a ouvert ses portes aux parents le 7 mai dernier, histoire d'évoquer ce

chaque élève apporte, chaque semaine, un fruit pour faire une grande salade en classe. Dans une autre classe, les élèves invitent à venir « jouer à faire ses courses » dans leur petit magasin alimentaire en pâte à sel. Enfin, une dernière classe est dédiée à la culture et la cuisine italienne. Un aperçu des différents médias utilisés par les enfants pour faire connaissance avec la langue y est présenté ainsi que des petites douceurs du pays. Comme nous le dit le directeur, « beaucoup de cultures se retrouvent au sein de l'école, dont la communauté italienne. Pour mettre en valeur cette dernière, nous avons eu l'idée de mettre une culture européenne à l'honneur chaque année, en faisant bénéficier les enfants, dès la 3<sup>e</sup> maternelle jusqu'à la 2<sup>e</sup> primaire, d'une initiation à la culture choisie ».

### Affamés de Sud, d'art et de citoyenneté

L'espace « cours philosophiques » comprend les réalisations faites au cours de religion catholique, musulmane, protestante et laïque. Leur travail s'est orienté autour de comparaisons entre les aliments et les façons de prendre les repas au temps des différents prophètes. Avec la collaboration d'OXFAM-Magasins du Monde et de l'opération 11.11.11 comme partenaires, ils ont abordé la sécurité alimentaire et le commerce équitable. L'institutrice, elle, invite les parents à venir découvrir les aliments du commerce équitable à travers une petite dégustation.

L'espace « degré moyen » nous balade dans sa galerie d'art où les quatre saisons des aliments sont figurées à la manière d'Arcimboldo. Dans un coin de la classe, des objets de récupération représentent la pyramide alimentaire et le trajet des aliments dans le corps. Dans une autre salle, un écran d'ordinateur dévoile un montage photo des différentes étapes de construction du compost et d'aménagement du potager. Dans la dernière classe, enfin, on découvre sur une carte du monde, le travail sur les aliments fait par les élèves au cours de géographie. Et histoire de bien comprendre, le visiteur gourmand déguste des pancakes au sirop d'érable préparés selon la recette d'un élève canadien.

L'espace « degré supérieur » présente trois projets complémentaires menés par autant de classes différentes. Première escale, dans une classe de 5<sup>e</sup> qui a travaillé sur la citoyenneté. Chaque lieu de la classe nous fait parcourir par étape le projet : de la visite de la commune et des institutions jusqu'à la réalisation d'un journal télévisé avec l'aide d'un journaliste, en passant par l'exposition d'objets fétiches des chasseurs de miel mexicains prêtés par l'association « Miel Maya ». Deuxième escale dans une autre classe de 5<sup>e</sup> qui a travaillé sur l'alimentation, cette fois-ci côté déchets. Des panneaux retracent toutes leurs actions : substitution des rapiers en plastique par des assiettes à la cantine, suppression des canettes dans le distributeur et remplacement par des bouteilles d'eaux et de jus d'orange en verre consigné, mise en place d'un petit magasin où les collations vendues sont achetées en paquets collectifs, nettoyage d'un site naturel proche de l'école, etc. « Au départ, quand je leur ai dit qu'on allait travailler sur les déchets, ils ont soupiré. Après avoir nettoyé le site naturel et fait un état des lieux de tout ce qu'on pouvait changer dans l'école, un déclic s'est opéré chez chacun d'eux, au point de devenir les misters "zéro déchets" de l'école », nous confie leur professeur. Troisième escale dans une classe de 6<sup>e</sup> pour une découverte des saveurs locales. Leur par-

tenaire : les Coyeus d'Mangneve, confrérie folklorique de défense des fruits du pays de Herve, étaient présents pour un atelier de pressage de pommes. La classe, quant à elle, présente ses aventures à la siroperie et à la fromagerie du coin, et ses préparations de produits locaux selon les recettes ancestrales.

### Pas un régime mais un changement d'habitudes

Le côté systémique de ce projet a été envisagé dans la façon d'exploiter le thème – montrant l'ensemble des liens possibles avec l'alimentation, au sein d'un système complexe – mais aussi à travers les relations entre les classes. Pour ne citer qu'un exemple : la classe de maternelle qui prend sa « collation-fruits » tous les lundis et l'équipe responsable de la gestion des déchets en 5<sup>e</sup> veillent tous les midis à ce que les déchets organiques viennent alimenter le compost fabriqué par la classe de 2<sup>e</sup>. Ce projet d'un an est d'autant plus riche qu'il ne se terminera pas le 30 juin ! Il continuera à vivre durablement au travers des réalisations des élèves présentes un peu partout dans les classes et les couloirs de l'école mais aussi au travers des actions mises en place. Beaucoup d'entre elles ont, en effet, été envisagées sur le long terme : le distributeur, le petit magasin, le compost, le potager qui donnera bientôt des légumes, le tri et la gestion des déchets, etc. Enthousiasme et esprit d'équipe sont le lot désormais quotidien de cette petite école sans prétention... qui a tout d'une grande dans ses ambitions !

Marie FRIPIAT

Contact : Servais GRAILET,  
École communale Fondamentale mixte Thomas Leclercq,  
rue de l'enseignement 4624 à Romsée (Fléron) – 04 355 91 36.



L'équipe des miss et misters « zéro déchets » de l'école pose fièrement à côté de leurs poubelles 100% triées et diminuées.