



## DES ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES À L'ÉCOLE



*« Un enfant, un professeur, un livre, un crayon peuvent changer le monde »*

nous enseigne [Malala](#).

Si cela est vrai pour l'éducation, il en va de même pour l'alimentation. Comme nous cherchons à modifier des pratiques pour aller vers une alimentation plus durable, quoi de plus essentiel que de sensibiliser les enfants ?

Les signataires Green Deal Cantines Durables ne s'y sont pas trompés et offrent une panoplie inspirante d'activités et/ou d'outils pour rendre cette approche pratico-ludique.

Découvrez-en quelques exemples ci-dessous.

### A LA DÉCOUVERTE DES EXEMPLES DE 4 ETABLISSEMENTS SCOLAIRES

#### [L'établissement Les Roches](#) ↗

à Comblain-au-Pont en province de Liège, propose un enseignement fondamental maternel de [types 2 et 3](#) et un enseignement fondamental primaire de [types 1 – 2 – 3](#) et 8. Ils travaillent à l'éveil des enfants à la nature grâce à un potager en permaculture.

#### [L'école fondamentale Autonome de Trazegnies](#) ↗

en province de Hainaut, est une école fondamentale à immersion scientifique sur laquelle ils fondent leur projet lié à l'alimentation.

#### [L'école communale de Donceel](#) ↗

en province de Liège, encourage, entre autres, le jeune à participer à la construction d'une société démocratique et l'amène à s'exercer à la citoyenneté responsable.

#### [Silly Slow Food](#) ↗

en province de Hainaut, est à l'origine de deux projets dont l'objectif est de développer l'alimentation saine et équilibrée dans les écoles avec les produits fermiers et l'éducation au goût.

Quatre profils différents et pourtant convergents dans la créativité pour sensibiliser les plus jeunes. Il s'agit, dans cette fiche détaillant leurs avancées inspirantes, de vous conter leurs histoires afin de pouvoir vous en inspirer, selon vos propres réalités.

## ⇒ SE METTRE EN MOUVEMENT / SORTIR DE SA ZONE DE CONFORT

A l'établissement Les Roches, une institutrice, maraîchère en permaculture dans sa vie privée, a décidé de faire profiter les enfants de l'école de son expérience et a créé un potager pédagogique. Le point fort, c'est l'entraide de l'entièreté du corps professoral, administratif et d'entretien.

A Trazegnies, c'est également l'engagement des instituteurs qui est à souligner dans la démarche. En effet, l'équipe en cuisine propose des menus thématiques par mois et les enseignants s'y associent dans une démarche d'explications scientifiques. Ainsi, le melon par exemple est l'occasion de parler du climat, des semis ou de la récolte. Silly Slow food n'est pas en reste par rapport aux enseignants qui valorisent également l'alimentation dans leurs cours. « *Les enfants réclament ça chaque année !* », nous indique d'ailleurs Madame Storme.

A Donceel, l'école regorge également d'outils pour les jardins potagers. L'école est soutenue, en matière d'animation pédagogique par le [GAL Jesuishesbignon.be](http://GAL Jesuishesbignon.be) et par l'asbl [Devenirs](http://Devenirs). Dans un autre registre, l'école est labellisée « école plus propre ». Grâce à un *comportementomètre*, ils offrent aux enfants des gourdes ou des boîtes à collation en récompense. « *Ce n'est pas grand-chose, mais les enfants sont hyper motivés* » nous confie le directeur, Monsieur Pirson.

## ⇒ METTRE EN PLACE DES ACTIVITÉS LUDIQUES ET PÉDAGOGIQUES (AVEC L'AIDE D'APPELS À PROJETS)

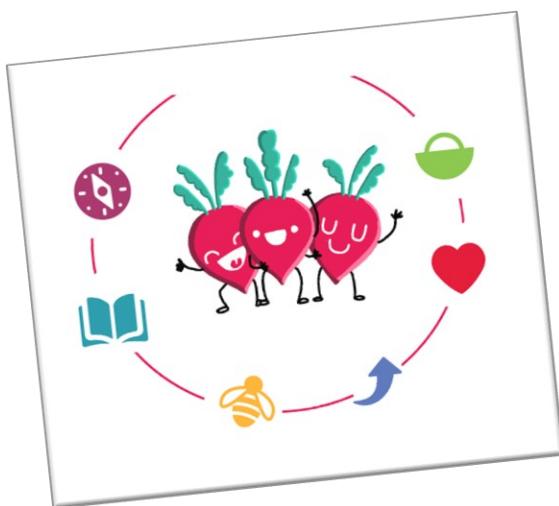
La liste est longue et la créativité sans limite ! A Silly Slow Food, ce sont des potagers scolaires intergénérationnels ou encore une fancy-fair de produits locaux. La plupart ont également évoqué la distribution de collations saines dans leurs écoles.



A l'école les Roches, la collation vient directement du potager, puisque les élèves participent du semis à la récolte, avec l'aide de parents, personnel ou autres bénévoles pendant les vacances... car l'alimentation est l'affaire de tous ! Ils vont même un cran plus loin en accompagnant les enfants en cuisine pour nettoyer, découper (avec des couteaux adaptés) les légumes du potager. Le système est maintenant bien rôdé, car en septembre, place à la congélation pour éviter le gaspillage ! A Trazegnies également l'accent est mis sur les fruits et légumes. Avec un thème par mois, les cuisiniers s'en donnent à cœur joie tant pour les adapter au goût des enfants que pour créer une décoration appropriée et associer le plaisir et la convivialité au repas ! Mieux que ça, les fruits sont en libre consommation toute la journée. Manger est un plaisir pour les 5 sens !

## ⇒ L'UTILISATION D'OUTILS PÉDAGOGIQUES

Manger Demain a sorti quelques [fiches pédagogiques](#) utilisées par les écoles.



1. Mon alimentation est-elle durable ?  
([Cliquez ici pour télécharger la fiche](#))
2. La nouvelle pyramide alimentaire  
([cliquez ici pour télécharger la fiche](#))
3. Pyramide alimentaire et nutri-score  
([cliquez ici pour télécharger la fiche](#))
4. Les bienfaits des fruits et des légumes  
([cliquez ici pour télécharger la fiche](#))

Elles utilisent aussi l'outil [Graines d'Agri](#), de l'APAQ-W et les outils des GAL. Certains en conçoivent même : initiation à la confiture de coings ou aux fruits secs et aux légumineuses pour Silly Slow Food, ou encore la rédaction d'une newsletter par les enfants des écoles proposées ensuite en toute boîte aux riverains et aux parents. Des activités qui permettent aussi un apprentissage scolaire différent. Les parents peuvent également assister à des conférences sur des thématiques liées à l'alimentation. A Donceel, les enfants ont travaillé des recettes pour en faire un livret à ramener à la maison.

## ⇒ SATISFACTION

Les Roches n'a pas hésité et a fait parvenir une enquête de satisfaction auprès des parents. Cela a permis d'ajuster certaines pratiques au plus près et cela a donc été bénéfique pour tout le monde !

Avec peu de moyens, mais des envies et une créativité sans limite, ces différentes expériences nous prouvent que proposer des animations, quelles que soient leurs envergures, est positive dans l'environnement scolaire, en y incluant, les enfants, bien sûr, mais également les corps professoral, administratif et logistique et les parents.

Ces 4 projets ne sont qu'une infime partie de tout ce qui est fait au jour le jour par les écoles et par les organismes qui les accompagnent. N'hésitez pas à partager et à faire remonter vos bonnes pratiques en la matière via [votre chargé.e de mission territoriale](#).

## **Vous voulez vous lancer ?**

Voici quelques outils :

- Se mettre à table ! <https://www.etudierenhainaut.be/projets/proxial.html>
- [https://www.reseau-idee.be/outils-pedagogiques/fiche.php?media\\_id=3958&index=8&no\\_reload=23eea3\\_1](https://www.reseau-idee.be/outils-pedagogiques/fiche.php?media_id=3958&index=8&no_reload=23eea3_1)
- [https://www.mangerdemain.be/outils/?\\_sft\\_category=outils-pedagogiques](https://www.mangerdemain.be/outils/?_sft_category=outils-pedagogiques)