



Les petits écoliers durables

Écoles Saint-Augustin & Tamaris

Driiiiiing ! C'est la récré, collation durable pour tout le monde ! Tel pourrait être le nouveau cri de ralliement des écoles Saint-Augustin et Tamaris.

Déjà impliquée dans l'alimentation durable avec l'instauration d'une collation fruit chaque mercredi, l'école primaire et maternelle Saint-Augustin a profité de l'appel à projets « alimentation durable » pour pousser plus loin sa démarche. Ce sont ainsi pas moins de cinq actions qui ont été mises sur pied : collation équitable, fruit du mois, soupe de saison, collation collective et petit-déjeuner équitable.

Grâce à cela, les enfants ont découvert le commerce équitable, les bienfaits de la consommation de produits locaux et de saison, la réduction des déchets. En bonus, ils ont appris à cuisiner sain car, chaque semaine, des écoliers ont joué les petits marmitons et préparé la soupe pour leurs camarades.

Aux Tamaris, on a profité de la « Semaine Européenne de Réduction des Déchets » pour se lancer dans l'alimentation durable, sur le thème : « Aux Tamaris, moins de gaspi ! ».

En prélude, les élèves de sixième primaire ont fabriqué une échoppe en carton recyclé. Voilà pour le cadre du Tama Marché. Il s'agit ensuite de faire tourner la boutique. Pour cela, des petits groupes d'élèves préparent eux-mêmes des collations durables (c'est-à-dire saines et sans emballages) : compotes, tartines, crêpes, crudités, œufs durs, soupes, pain d'épice... Les préparations sont ensuite vendues aux élèves à prix coûtant. Résultat : succès immédiat et réduction considérable des déchets !



Tama Marché : vraie bonne idée ! (école Tamaris)

UN BRIN DE MÉTHODE

ÉCOLE SAINT-AUGUSTIN

Trois des cinq projets nécessitaient l'appui financier de Bruxelles Environnement :

- **Collation équitable** : l'école achète les produits en gros et les revend aux élèves à prix coûtant dans un mini-shop établi pour l'occasion. Les collations classiques étaient vendues 50 cents/pièce, la version durable aurait dû coûter 80 cents. La différence a été compensée par l'intervention de Bruxelles Environnement, pour ne pas alourdir le budget des familles.



- Les **petits-déjeuners équitables** sont organisés avec Oxfam (coût : 2.10 EUR/personne), qui se charge de fournir les repas, les supports de communication et même des packs pédagogiques.
- **Soupe maison et de saison** : à midi, les élèves peuvent déguster un bon bol de soupe. Une fois par semaine, le potage est préparé par leurs camarades. Le financement a permis d'acheter du matériel pour cuisiner sur place (louches, économes, planches à découper, couteaux, marmites, récipients gradués, cuillers, balance, mixeur, plaques chauffantes... pour un budget total d'environ 750 EUR).

Les principaux partenaires ont été Oxfam pour les collations et le petit-déjeuner durables et le programme européen « Fruits et légumes à l'école » pour la soupe et la collation collective.



Un peu d'huile de coude et... à la soupe ! (école Saint-Augustin)

ÉCOLE TAMARIS

L'ouverture du **Tama Marché** a été annoncée par un avis aux parents.

Une inauguration officielle du magasin a permis d'officialiser le projet et de cibler tous les élèves directement.

Les matières premières sont achetées en gros pour limiter le suremballage. La directrice ou l'enseignante en charge du projet fait les courses une fois par semaine. Le marché est auto-suffisant : la vente des en-cas ne dégage pas de bénéfice mais permet d'acheter les collations suivantes. Et si nécessaire, l'école puise dans ses propres ressources.

Le magasin ouvre plusieurs fois par semaine en matinée, avant l'entrée en classe et à la récré. Il est tenu par les élèves de sixième primaire.

BILAN

Ces expériences ont permis aux enfants et aux parents de découvrir les vertus de l'alimentation durable aux moments-clés de la journée.

LA SUITE

À Saint-Augustin, le projet « soupe de saison » sera le plus facile à poursuivre car le matériel est là. La cuisine va désormais s'organiser par groupes d'âges mélangés plutôt que par classe, histoire de favoriser les échanges et l'entraide entre petits et grands.

Aux Tamaris, le Tama Marché ouvre désormais trois ou quatre jours par semaine, pour la joie de toute l'école.

L'ANECDOTE

Alimentation durable et programme scolaire, Saint-Augustin a fait d'une pierre deux coups : avec le commerce équitable, les plus grands ont abordé l'économie des pays en voie de développement, la cuisine en classe a permis de calculer des proportions, d'aborder les mesures, d'apprendre du vocabulaire... Et aux Tamaris, nul doute que les sixièmes auront acquis de bonnes capacités de gestion.

PORTEURS DU PROJET

- EFLS Saint-Augustin, avenue Saint-Augustin, 16, 1190 Forest
- Responsable du projet : Laurence Bihin (Institutrice primaire)
- Contact : 02 345 89 39
- &
- École Tamaris, avenue du Condor, 1, 1080 Molenbeek-St-Jean
- Responsable du projet : Aurélie Schelkens (institutrice primaire)
- Contact : ecoletamaris@molenbeek.irisnet.be

