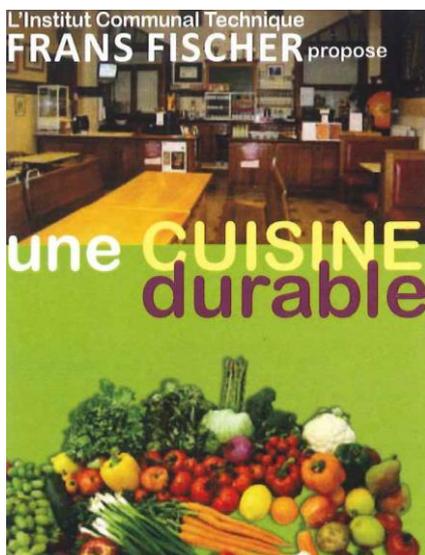


PORTES OUVERTES À L'ALIMENTATION DURABLE

INSTITUT TECHNIQUE COMMUNAL FRANS FISCHER - SECONDAIRE



Depuis un peu plus de deux ans, l'Institut Frans Fischer à Schaerbeek a fait de l'alimentation durable un thème central et fédérateur 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.

En entrant dans l'école, le visiteur était accueilli et pris en charge par les élèves de la section Tourisme. « Cette année, les portes ouvertes ont pour thème l'alimentation durable », explique l'un d'eux, « car c'est notre projet d'école depuis maintenant deux ans et c'est l'occasion de montrer tout ce qui a été fait sur le sujet par les différentes sections de l'école ». Les élèves de 6ème année avaient pour mission de guider et d'orienter les nombreux élèves de primaire des écoles schaerbeekoises venus visiter leur

potentielle future école. Mais également ceux du cycle inférieur de l'école ou encore les parents et habitants de la commune.

Au programme de la visite, un tour d'horizon des activités et projets de chaque section. Les 5ème section Tourisme proposaient, par exemple, aux visiteurs de jouer, sur base d'énigmes, à retrouver le plat traditionnel et sain de chaque pays sur un planisphère. En section Horticulture, c'est l'aménagement d'un terrain d'1 hectare cédé par Infrabel à la commune qui était présenté. « Ce terrain était en friche depuis longtemps, tout était à faire », explique Simon Rosillon, enseignant de la section, « depuis la rentrée 2014, les élèves y exploitent 18 ares de culture ». Le terrain est séparé en parcelles pour mettre en pratique le principe de rotation des cultures avec les élèves et déjà, quelques potirons, carottes, chicons, pommes de terre et autres salsifis ont été récoltés et utilisés en cuisine !

UNE CUISINE DURABLE

Car 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. En outre, ils proposent désormais des gaufres et de la soupe maison aux légumes de saison à 10h et à midi. De quoi ravir les élèves qui ne fréquentaient que très peu la cafétéria auparavant ! A l'avenir, les cuisiniers utiliseront systématiquement les produits du potager dans leurs menus et ceux-ci seront estampillés au logo « FFF », pour Frans Fischer Food.

En s'approchant du local des futures Aides Familiales, une douce odeur de chocolat venait titiller le visiteur. C'est qu'à l'instar de la section Aide Soignante, l'alimentation est au cœur de leurs cours. Aussi, ont-ils travaillé sur l'importance d'un petit déjeuner équilibré, des légumes oubliés et de la pyramide alimentaire. Ils ont également observé des photos de familles à travers le monde présentant leur nourriture durant une semaine pour se questionner sur les quantités, la provenance et le prix de l'alimentation. Enfin, ils ont



utilisé les pommes et les raisins du jardin pour la confection de leurs chocolats... Un délice !

AUSSI AU MENU : CRÉATIVITÉ ET DIVERSITÉ



Et les autres sections de ne pas être en reste ! Les élèves de la 6ème année Auxiliaires Administratifs et Agents d'Accueil ont élaboré des dialogues et saynètes sur le thème de l'alimentation durable. En sciences, les élèves ont travaillé sur l'effet de serre et le lien de cause à effet entre notre alimentation et les changements climatiques. Ils ont ensuite réfléchi collectivement aux alternatives possibles et ont fabriqué du jus de pommes bio de Belgique. Quant aux élèves de la section technique Artistique, ils sont allés visiter l'expo Shock 1914 à la Bibliothèque Royale et se sont questionnés sur l'alimentation en temps de guerre. Une œuvre tactile sur le sujet est depuis exposée dans les couloirs de l'école. Ils ont aussi réalisé des épouvantails en matériaux de récup' pour agrémenter le potager.

Tout au long de la visite, le visiteur prend conscience de l'ampleur du projet ! Ainsi, la section d'Infographie et les cours de la section Informatique ont intégré la thématique dans leurs réalisations. En outre, l'école a récemment investi dans du matériel vidéo professionnel et a réalisé un film sur la fabrication du jus de pommes. Un autre film sur les portes ouvertes verra aussi bientôt le jour. A titre d'exemple, les élèves ont développé un petit programme qui invite à découvrir les saisons des fruits et légumes sous forme de jeu. Ils ont confectionné les badges



des guides de la section Tourisme et participent à la réalisation d'un livre sur l'alimentation durable inspiré du peintre Arcimboldo et de ses portraits à partir de fruits et de légumes. L'affiche et le folder annonçant les journées portes ouvertes ont également été conçus par les élèves de Marc Charlier.

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, professeur 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 embrayé et ont réussi à exploiter le sujet dans leurs cours !* ». Les projets sont en cours et les suites sont prometteuses. Mais d'ores et déjà le pari de faire rimer alimentation avec communication, gestion, coordination et activités pédagogiques à l'unisson est bel et bien relevé à l'Institut Frans Fischer !

INFO ÉCOLE

- Institut Technique Communal Frans Fischer, Rue Général Eenens, 66 et Rue de la Ruche, 30 à 1030 Schaerbeek
- Personne de contact : Madame Schoetens, enseignante
- Contact : 02/240.17.80 et 90

