



## Duurzame scholier(t)jes

*Saint-Augustinusschool en School Les Tamaris*

Triiiiiing ! Speeltijd, een duurzaam tussendoortje voor iedereen ! Het zou het nieuwe motto van de Sint-Augustinusschool en Les Tamaris kunnen zijn.

De kleuter- en basisschool van Sint-Augustinus had met het invoeren van “woensdag fruitdag” al een stap gezet in de richting van de duurzame voeding en profiteerde van de projectoproep « duurzame voeding » om nog verder te gaan. Zo zijn er maar liefst 5 acties op poten gezet: eerlijke tussendoortjes, fruit van de maand, soep van het seizoen, collectieve tussendoortjes en een eerlijk ontbijt.

Dankzij die initiatieven ontdekten de kinderen de eerlijke handel, de voordelen van de consumptie van lokale en seizoensgebonden producten, de afvalvermindering, ... En bovendien hebben ze gezond leren koken want elke week hebben er leerlingen de koksmuts opgezet en de soep voor hun medeleerlingen gemaakt.

Bij Les Tamaris hebben ze van de « Europese Week van de Afvalvermindering » gebruik gemaakt om zich te verdiepen in de duurzame voeding rond het thema « Minder verspilling in Les Tamaris ! ».

De leerlingen van de zesde klas hadden op voorhand een winkeltje van gerecycleerd karton gemaakt in het teken van “Tama Markt”. Daarna kwam het erop aan om het winkeltje te doen draaien. Daarvoor maken leerlingen in kleine groepjes zelf duurzame tussendoortjes (dat wil zeggen gezond en zonder verpakking): appelmoes, boterhammen, pannenkoeken, rauwkost, hardgekookte eieren, soep, peperkoek, ... De producten worden daarna aan de leerlingen tegen een prijsje verkocht. Resultaat: onmiddellijk succes en een aanzienlijke vermindering van het afval!



*Tama Markt : een topidee ! (School Les Tamaris)*

## OM EEN IDEE TE GEVEN VAN DE METHODE

### SINT-AUGUSTINUSSCHOOL

Drie van de vijf projecten hadden de financiële steun nodig van Leefmilieu Brussel:

- **Eerlijke tussendoortjes** : de school koopt de producten in het groot aan en verkoopt ze tegen kostprijs aan de leerlingen in een miniwinkel die voor de gelegenheid wordt geïnstalleerd. De klassieke tussendoortjes werden aan 50 eurocent/stuk verkocht, de duurzame versie kostte eigenlijk 80 eurocent. Dat verschil werd bijgelegd door Leefmilieu Brussel om de gezinnen niet op kosten te jagen.
- De **eerlijke ontbijten** worden in samenwerking met Oxfam georganiseerd (kostprijs : 2,10 EUR/ persoon). Oxfam ondersteunt de communicatie en levert de ontbijten en zelfs pedagogische pakketten.
- **Huisgemaakte soep van het seizoen**: tijdens de middag kunnen de leerlingen genieten van een lekker kommetje soep. De soep wordt eenmaal per week door medeleerlingen bereid. Met de financiële steun kon materiaal gekocht worden om ter plaatse te koken (soeplepels, dunschillers, snijplanken, messen, kookpannen, maatbekers, lepels, een weegschaal, een mixer, warmhoudplaten ... voor een totaal budget van ongeveer 750 EUR).

De belangrijkste partners waren Oxfam voor de duurzame tussendoortjes en ontbijten en het Europese programma voor "groenten en fruit op school" voor de soep en de collectieve tussendoortjes.



*Even de handen uit de mouwen steken en.. er is soep! (Sint-Augustinusschool)*

### SCHOOL LES TAMARIS

De opening van "Tama Markt" werd op voorhand aan de ouders meegedeeld.

Een officiële opening van het winkeltje gaf het project een officieel karakter en zorgde voor een directe betrokkenheid van alle leerlingen.

Het basismateriaal werd in het groot aangekocht om te veel verpakking te vermijden. De directrice of de leerkracht die verantwoordelijk is voor het project doet eenmaal per week de inkopen. Het winkeltje is zelfvoorzienend: de verkoop van de hapjes levert geen winst op maar zorgt ervoor dat de volgende tussendoortjes kunnen worden aangekocht. En moest het nodig zijn, dan kan de school nog haar eigen middelen aanspreken.

Het winkeltje is meerdere keren per week 's morgens geopend, voor het begin van de lessen en tijdens de pauze. De leerlingen van het zesde jaar houden het open.

### BALANS

Dankzij deze ervaring hebben de kinderen *en* de ouders de voordelen van duurzame voeding op sleutelmomenten van de dag ontdekt.

### HET VERVOLG

In de Sint-Augustinusschool zal het project « soep van het seizoen » het makkelijkst vol te houden zijn omdat al het materiaal aanwezig is. Eerder dan per klas, zullen voortaan gemengde groepen in de keuken werken, zo wordt de samenwerking en behulpzaamheid tussen de kleinen en de grotere leerlingen bevorderd.

Bij school Les Tamaris is "Tama Markt" vanaf nu drie of vier keer per week open en daar is de hele school blij om.



## DE ANEKDOTE

Sint-Augustinus heeft met de duurzame voeding en het schoolprogramma twee vliegen in één klap : met de eerlijke handel hebben de oudsten de economie van ontwikkelingslanden bestudeerd, tijdens het koken in de klas werden verhoudingen berekend, werd over maten, woordenschat, ...geleerd. En bij de school Les Tamaris leidt het geen twijfel dat de zesdejaars zaken hebben leren beheren.

## PROJECTBEHEERDER

- Sint-Augustinusschool, Sint-Augustinuslaan 16, 1190 Vorst
- Projectverantwoordelijke : Laurence Bihin (leerkracht basisschool)
- Contact : 02 345 89 39
- &
- School Les Tamaris, Condorlaan, 1, 1080 Sint-Jans-Molenbeek
- Projectverantwoordelijke : Aurélie Schelkens (Leerkracht basisschool)
- Contact : [ecoleTamarisken@molenbeek.irisnet.be](mailto:ecoleTamarisken@molenbeek.irisnet.be)

