

Guide à destination des enseignant(e)s
de maternelles et de primaires

Recette
pour un projet
de collations
collectives
à l'école

D'après une expérience-pilote menée durant
l'année scolaire 2001-2002 par l'asbl Tournesol-Zonnebloem dans le
cadre de la campagne de l'IBGE :
« Un minimum déchets, on y arrivera ».



Table des matières

Introduction	3
Lancer la dynamique dans l'école	4
Susciter la collaboration des parents	4
Démarrer le projet	8
Idée d'animation pour initier l'action en classe	12
De quel matériel avez-vous besoin?	14
Ce qu'en pensent les enseignantes	16
La réaction des parents	17
Ce qu'en disent les enfants	18
Limites de la méthode	20
Conclusion	20
Adresses des écoles ayant participé à l'expérience-pilote	21

Réalisation: asbl Tournesol-Zonnebloem

Rédaction et conception: Catherine Gloesener, Laurence Masset

Graphisme: Laurence Ippersiel

Photos: Catherine Gloesener, Laurence Masset

Editeur responsable: Patrick Bulteel, Chaussée de La Hulpe 199, 1170 Bruxelles

Dépôt légal: 2002/6965/36

Ce guide peut être photocopié librement. Si vous souhaitez l'obtenir via internet, contactez-nous par téléphone au 02/675.37.30.

Nous vous rappelons également l'existence de trois cahiers sur la problématique de la gestion et de la prévention des déchets en milieu scolaire, avec des conseils très pragmatiques et ciblés pour diminuer la quantité de déchets produits. Commandez-les gratuitement par téléphone auprès de l'asbl Tournesol-Zonnebloem ou à l'IBGE (02/775.75.75).

Enfin, nous nous tenons à disposition pour tout soutien pédagogique: animations, conseils, ... N'hésitez pas à nous contacter par téléphone.

Introduction

Ce guide est le résultat d'une expérience-pilote menée dans trois écoles de la Région bruxelloise de milieu social différent, dans des classes d'accueil, maternelles et primaires. Notre défi fut d'y installer de manière durable le système des collations collectives.

Cette expérience s'inscrit dans le cadre de la campagne « Un minimum déchets, on y arrivera » de l'I.B.G.E. (Institut Bruxellois pour la Gestion de l'Environnement) sans le soutien duquel le présent guide n'aurait pas vu le jour.

En Région bruxelloise, on estime à 10.000 tonnes la quantité de déchets produits par les écoles chaque année, parmi lesquels une montagne d'emballages de boissons et de snacks individuels générés jour après jour par les collations des enfants.

D'où l'idée d'expérimenter la piste des collations collectives pour tenter de **réduire cette quantité de déchets** et faire prendre conscience aux élèves de leur capacité d'agir dans ce sens. A cet objectif initial, nous avons tenu à ajouter une dimension de **partage et de convivialité** d'une part et de l'autre une «**optique santé**», en essayant de diversifier et d'équilibrer les collations des enfants à l'école. Ces derniers aspects constituant, pour les enseignants et les enfants, des motivations supplémentaires à entreprendre une telle action.

C'est en constatant le manque de temps des enseignants pourtant désireux de réaliser ou de participer à de nouveaux projets, que nous avons eu l'idée de concevoir ce guide. Nous y proposons une marche à suivre en incluant les documents qui permettront à ceux et celles qui voudraient initier une action de collation collective dans leur école de gagner du temps et d'épargner de l'énergie. Nous espérons que cette expérience sera aussi passionnante pour eux qu'elle le fut pour nous. Bon appétit !

Lancer la dynamique dans l'école

Dans chaque école, seules quelques classes ont été choisies pour participer au projet de collation collective. Le choix des classes a été dicté par la motivation des enseignants et en tenant compte du budget alloué.



Nous avons commencé par une sensibilisation de tous les élèves de l'école. Par le biais d'un petit spectacle, nous avons essayé de leur faire prendre conscience de l'urgence d'agir face à la montagne de déchets qui s'accumulent tous les jours. Nous avons tour à tour abordé la problématique de la propreté de l'école, du tri des déchets pour arriver à la notion de prévention des déchets. Cette démarche a permis d'introduire l'idée de collation collective et de susciter chez les enfants l'envie de participer. A l'issue du spectacle, chaque enseignant de l'établissement a reçu une affiche (ci-contre) à apposer dans sa classe, même s'il n'était pas directement concerné par le projet. Ceci afin d'inviter tous les élèves de l'école à participer d'une manière ou d'une autre à la dynamique.

Dans les classes-pilotes, nous avons également invité les enseignants et les enfants à procéder durant la semaine précédant le début des collations collectives, au tri et à la pesée des déchets des collations. Cela a permis aux enfants, par une visualisation du tas de déchets générés chaque jour et par une manipulation de ces derniers, de vraiment s'approprier l'idée de «trop de déchets».

Cette action autour des collations individuelles peut être aussi l'occasion de s'interroger sur la qualité et la variété des collations consommées chaque jour.

Susciter la collaboration des parents

La collaboration des parents dans un projet de collation collective étant primordiale, nous avons décidé de les inclure comme partenaires à part entière dès le départ. Voici la lettre (p. 5) et le questionnaire (p. 6 et 7) que nous leur avons adressés dans le but de les sensibiliser, de les informer et de leur demander leurs avis, remarques et suggestions.

Chers parents,

Dans le cadre de la campagne « Le minimum déchets, on y arrivera » de l'IBGE (Institut Bruxellois pour la Gestion de l'Environnement), l'asbl Tournesol propose une action-pilote de collations collectives dans trois établissements scolaires de la Région bruxelloise, dont l'école de votre enfant. Si l'objectif premier est bien sûr d'essayer de diminuer la quantité de déchets liés aux collations, la recherche d'une alimentation équilibrée et diversifiée ainsi que les aspects de partage, de convivialité, de responsabilité seront aussi privilégiés.

Cette action, conçue en collaboration avec les enseignants, débutera le 14 janvier 2002 et se déroulera les lundis et vendredis. Chaque enfant, à tour de rôle, apportera la collation et les boissons pour toute la classe et ce, jusqu'à ce que chaque enfant ait pu participer une fois au projet. Au terme de cette première phase de collations collectives, une évaluation avec les enfants, les enseignants et les parents permettra de remettre en question (ou non) la pertinence d'une telle action et sa faisabilité dans le long terme.

Un planning détaillé du jour de participation de votre enfant à la collation collective ainsi que la catégorie d'aliments (céréales, fruits, produits laitiers...) et de boissons (jus de fruits, lait, lait chocolaté,...en grand contenant ou eau avec sirops divers) souhaitée vous seront remis avant le début de l'action.

Nous espérons pouvoir compter sur votre collaboration et souhaitons que cette expérience soit la plus enrichissante pour tous et initiatrice, dans la durée, de comportements plus responsables en regard de la santé et de l'environnement.

Nous vous invitons à répondre (de manière anonyme) au questionnaire ci-joint afin de récolter quelques informations et de connaître vos avis et suggestions sur la question.

D'avance nous vous remercions et vous prions de recevoir nos meilleures salutations.

Questionnaire

1. Quelles sont la ou les collations-type que vous donnez à votre enfant pour le dix-heures de l'école (+ type d'emballage)? _____

2. Quelle(s) boisson(s) donnez-vous en général à votre enfant pour sa journée à l'école (+ type d'emballage)? _____

3. Quels critères privilégiez-vous actuellement pour la collation et les boissons de votre enfant à l'école? Cochez pour chaque critère la case correspondante.

	très important	moyennement important	sans importance
· goûts de l'enfant	•	•	•
· aspect pratique	•	•	•
· prix	•	•	•
· qualité	•	•	•
· variété	•	•	•
· quantité d'emballages	•	•	•

Remarque(s) éventuelle(s): _____

4. Seriez-vous prêts à faire utiliser quotidiennement à votre enfant une petite gourde pratique et solide?

OUI • NON •

Si non, pourquoi? _____

5. Que pensez-vous, à priori, d'un tel projet de collations collectives ?

Aspects positifs: _____

Aspects négatifs: _____

Dans notre cas, les réactions des parents furent très diverses, allant de l'enthousiasme et de l'encouragement à l'interrogation, voire la crainte :

- comment tenir compte des goûts de chaque enfant ?
- qu'en sera-t-il des enfants allergiques aux produits laitiers ?
- comment être sûr de la qualité des produits apportés ?
- comment fixer les quantités des collations à apporter ?
- quel budget consacrer aux achats des ingrédients de la collation ?
- ...

Ce sondage a eu le mérite de se faire une idée de l'état d'esprit initial des parents et d'en tenir compte au mieux dans le démarrage du projet.

Démarrer le projet

Au retour des questionnaires, les parents ont reçu le courrier suivant :

Chers parents,

Nous avons bien reçu en retour les questionnaires concernant les collations collectives et nous vous en remercions. Nous sommes bien conscientes que ce type de projet suscite pas mal de craintes et d'interrogations auprès des parents. Aussi, nous avons tenté de tenir compte le mieux possible de vos remarques et suggestions. De commun accord avec les enseignantes, nous avons décidé de mettre l'accent sur les critères de **variété** et de **qualité**.

Nous vous faisons parvenir le planning des collations qui démarreront le 14 janvier 2002. A côté du nom de chaque enfant, sont inscrites la date à laquelle l'enfant apporte la collation ainsi que la catégorie d'aliments et la boisson souhaitées.

La variété sera obtenue par l'alternance des trois grandes catégories d'aliments, à savoir les **fruits et légumes**, les **produits laitiers et leurs substituts**, et les **produits céréaliers**, mais peut se retrouver aussi au sein de chaque catégorie par la diversité de vos choix. La qualité, quant à elle, sera celle que chaque parent y mettra, sachant que cette tâche lui reviendra une fois sur trois ou quatre mois. Les institutrices veilleront elles aussi à ce que la qualité soit respectée.

Voici, parmi les trois grandes catégories d'aliments, quelques suggestions de collations saines et pratiques faisant généralement l'unanimité auprès des enfants.

Les fruits et légumes



- ◆ Les fruits frais ou en boîte (de préférence conservés au naturel ou au jus) conviennent tous: la présentation de fruits épluchés, sous la forme de macédoine ou de mini brochettes de fruits facilite le travail de distribution.
- ◆ Quelques légumes comme les tomates cerise, de jeunes carottes épluchées, des bâtonnets de concombre ou de céleri, de jeunes radis, ...
- ◆ Les fruits secs: dattes, figes, raisins secs, pruneaux dénoyautés, ...
- ◆ Pour les enfants de primaire uniquement (risque de fausse déglutition): les fruits oléagineux non salés ou sucrés (noix, noisettes, arachides, pistaches, ...).

Les produits laitiers

Pour plus de sécurité, les préparations lactées seront conservées au frais à l'école jusqu'au moment du service.

- ◆ Flans, puddings, riz au lait, semoule de riz, crèmes, clafoutis... sont forts appréciés des enfants. Les préparations au lait de soja ou au lait dé lactosé permettront aux enfants allergiques aux protéines de lait de vache et/ou à ceux qui sont intolérants au lactose d'en profiter également.
- ◆ Le yaourt ou fromage blanc nature aromatisé au sucre, à la cassonade, au miel, à la grenadine ou mélangé à des fruits, de la compote, ...
- ◆ Et pour changer, du fromage blanc aux fines herbes légèrement salé sur pain de mie, des petits cubes de fromage.

Les produits céréaliers



Afin de faciliter la gestion du moment collation, évitons les préparations «dégoulinant» de crème, de chocolat, de chantilly !

- ◆ Tartines garnies ou pain surprise, mini sandwiches, pain d'épice, céréales pour petit déjeuner, biscuits pour enfants, barres aux céréales, cakes, madeleines, galettes, mini gaufres, ...

En ce qui concerne les boissons, ce sont les enseignantes qui vous proposeront sur le planning la boisson la mieux adaptée à la collation du jour.

Bien sûr, toute autre suggestion est la bienvenue, tant que vous respectez la catégorie qui vous a été désignée. Nous aimerions également réinsister ici sur le fait que cette action s'inscrivant dans la campagne «Un minimum déchets, on y arrivera», l'enjeu de chaque collation est d'avoir le moins de déchets possible, aussi bien lors de l'achat des produits que de leur présentation à l'école. Optez donc de préférence pour les emballages réutilisables ou les grands contenants! Un grand panier et un grand tupperware seront donnés la veille à l'enfant responsable de la collation du jour. En outre, les enfants disposeront en classe de petits bols, de gobelets et de petites cuillères, matériel fourni par nos soins.

Il nous reste à souhaiter à chacun beaucoup de plaisir, de surprise et de découverte dans ce projet-pilote.

Veuillez recevoir, chers parents nos plus sincères salutations.



Idée d'animation pour initier l'action en classe

Pour amorcer la dynamique, nous avons apporté nous-mêmes la première collation collective avec l'appui d'une animation autour de la découverte sensorielle des fruits. Nous vous la présentons ci-dessous afin de vous donner une recette pour démarrer le projet avec vos élèves.

Objectifs

- ◆ Prendre conscience de «l'aspect déchets» dans le choix des collations.
- ◆ Mettre en avant la variété des fruits, inciter les enfants à les découvrir en utilisant leurs 5 sens.
- ◆ Susciter un esprit de partage, de convivialité et de respect.

Déroulement

Avant de déguster la collation ensemble, nous avons proposé aux enfants un jeu-découverte de différents fruits et légumes en 4 petits ateliers sollicitant respectivement le **goût**, l'**odorat**, le **toucher** et la **vue**. Les enfants répartis en sous-groupes passent à chaque atelier; nous les invitons à exprimer leurs sensations et à mettre les mots évocateurs sur la forme, la texture (au toucher et dans la bouche), la couleur, l'odeur, la saveur (sucré, acide, amer) des différents fruits et légumes proposés.

Ce jeu suscite beaucoup de curiosité et d'enthousiasme auprès des enfants.

Description des ateliers :

- le **GOÛT**: différents fruits sont présentés, découpés en petits morceaux, sur des assiettes. Chaque enfant est amené à se servir sur chaque assiette d'un petit morceau et à s'exprimer sur la saveur et la texture de l'aliment en question. Les fruits présentés ont bien sûr été choisis en fonction de ces deux aspects: par exemple le pamplemousse pour la saveur amère, les figues pour la saveur sucrée, la carotte pour sa texture croquante,...
- l'**ODORAT**: 5 fruits ont été découpés en petits morceaux et ont été disposés dans des bocaux opacifiés au couvercle percé de petits trous. Chaque enfant est invité à placer son nez au-dessus des 5 bocaux et doit essayer de deviner à l'odeur les fruits qui s'y cachent...

- le **TOUCHER**: des fruits ou légumes de taille, de forme et de texture différentes ont été placés dans de petits sacs fixés sur un support en bois. Chaque enfant est invité à plonger sa main dans chacun des sacs (sans regarder!) et à décrire ce qu'il touche sans nommer le fruit ou le légume caché...
- la **VUE**: ici, l'accent est mis sur les couleurs: plusieurs fruits ont été disposés dans une boîte avec un couvercle percé de trous laissant apparaître une partie seulement de chaque fruit. Les enfants sont invités à observer la boîte pendant quelques instants; puis celle-ci est recouverte d'une plaque en carton sur laquelle ont été collés des scratch aux endroits correspondants aux trous de la boîte. Les enfants reçoivent alors des petits ronds de couleur qu'ils doivent disposer sur les scratch aux bons endroits suivant la couleur du fruit caché dessous. Ensuite, on vérifie en retirant la plaque de la boîte. On peut aussi demander aux enfants s'il connaissent d'autres fruits ou légumes ayant les mêmes couleurs.

Après ce jeu-découverte, nous avons partagé la collation qui se composait de bananes, pommes, carottes et raisins secs ainsi que d'un mélange de noix pour les grands. Nous avons découpé le tout en petites portions sur des assiettes et nous avons désigné quelques enfants pour faire la distribution collective.

Nous en avons profité pour visualiser les déchets laissés par cette collation, à savoir uniquement des épluchures, déchets pouvant se décomposer naturellement sur un compost. Quelle différence par rapport à une collation classique avec son nombre imposant de petits emballages de toutes sortes, la plupart non recyclables!

Les enfants ont fort apprécié ce moment où l'on prend du temps pour être ensemble et partager.

Nous leur avons présenté notre intervention du jour comme une manière d'agir en faveur des déchets et de la santé, une manière de concevoir la collation collective, parmi de nombreuses idées et actions à imaginer, créer, inventer. Nous avons également encouragé leur participation et leur responsabilisation tout au long de l'expérience.



De quel matériel avez-vous besoin ?

Se munir d'un petit matériel (de préférence durable et réutilisable) facilite grandement le bon déroulement des collations collectives et permet d'éviter les emballages individuels. C'est pourquoi, il nous a paru indispensable de le fournir aux enseignants dès la mise en route du projet.



- ✓ Un **PANIER EN OSIER** : il permet de faire le lien entre la maison et l'école. C'est un moyen original de rappeler aux parents qu'ils doivent le rapporter rempli le jour suivant. L'enfant est très fier d'emporter chez lui ce panier. Le fait qu'il soit en osier évoque la campagne, les pique-niques en plein air, les saveurs du marché ... ce qui a suscité chez les parents l'envie d'y déposer des collations saines. **Prix** : ± 18 €

- ✓ Des **BOLS** et des **GOBLETS** : ceux-ci ont été achetés chez Ikéa. La diversité des couleurs a séduit tous les enfants. Pendant les collations, les professeurs des classes d'accueil et de maternelles ont utilisé ce matériel comme outils d'apprentissage des couleurs. La contenance s'est avérée adéquate.

Prix : 1.71 € pour 6, 1.24 € pour 5.



- ✓ Des **PETITES CUILLÈRES** : un ustensile également indispensable.
Prix : 3.69 € pour 12 (chez Colruyt).

- ✓ Un **GRAND TUPPERWARE** : celui-ci, placé dans le panier, permet à l'enfant qui prépare la collation d'y déposer les aliments qui ne peuvent pas être posés directement dans le panier (par exemple: une salade de fruit ou un cake fait maison,...).
Prix : ± 5 €

- ✓ Une **RÉSERVE** en cas d'absence de l'enfant concerné par la collation collective. L'enfant qui s'est absenté est invité à son retour à rapporter quelque chose qui puisse se conserver facilement pour reconstituer la réserve. Dans le cas de nos classes-pilote, les enseignants avouent n'avoir eu aucun problème à cet égard. En effet, en cas d'absence d'un enfant, soit un des parents apportait lui-même la collation à l'école, soit les parents s'arrangeaient avec les parents d'un autre élève pour permuter le jour d'apport de la collation.



Ce qu'en pensent les enseignantes

Les enseignantes ont soutenu l'expérience avec enthousiasme, malgré des doutes initiaux quant à la participation des parents. Elles sont aussi très éloquentes lorsqu'elles énumèrent les nombreux apports positifs pour les enfants quel que soit leur âge:

- sentiment de responsabilité et de fierté des enfants qui apportent la collation du jour ;
- découverte et apprentissage de nouveaux goûts: les enfants apprennent à aimer des aliments qu'ils rejetaient à priori ;
- moment partagé dans la convivialité ;
- prise d'autonomie des enfants par leur participation à l'organisation de la collation ;
- prise de conscience des enfants d'une autre manière de concevoir la collation : c'est du temps que l'on consacre à un moment de partage tous ensemble pour découvrir ce que chacun apporte, tout en dégustant des aliments plus sains, plus variés, et qui de surcroît produisent beaucoup moins de déchets que l'éternel snack emballé individuellement que l'on mange rapidement dans son coin dans la cour de récréation ;
- contact privilégié de l'enfant qui prépare la collation à la maison avec sa maman ou avec sa grand-mère ou encore qui fait les courses avec son papa,...



Les enseignantes, tout en étant très positives n'en reconnaissent pas moins les quelques difficultés pratiques inhérentes à ce type de projet, en ayant toutefois pu les dépasser assez rapidement, leur motivation personnelle aidant :

- la collation se prend bien évidemment en classe avant ou après l'heure de récré proprement dite et « empiète » donc sur les moments de cours. Ceci risque d'être d'autant plus problématique que l'on monte en niveau. Néanmoins, vu les apports cités ci-dessus, c'est un problème qui peut être facilement géré. Libre aussi aux enseignants de choisir la fréquence des jours de collation collective par semaine ;
- il y a la vaisselle du matériel utilisé à gérer : présence ou non d'un évier dans la classe, participation ou non des enfants suivant l'âge, moment choisi pour la faire, accès des enfants aux cuisines, ... ;
- difficultés pour les parents d'évaluer les quantités justes pour toute la classe et pour l'enseignant de gérer les éventuels surplus, car ici le goût des enfants joue aussi ! Mais avec un peu d'habitude, ce sont des aléas qui sont vite réglés;
- et enfin lorsque la collation collective se transforme en de nombreux petits pots de yaourt ou autres emballages individuels, que dire, que faire ...? Simplement en discuter avec les enfants pour trouver ensemble d'autres solutions mieux adaptées à l'objectif «moins de déchets». En général, cela n'arrive qu'une fois!



La réaction des parents

De manière générale, les parents , même les plus réticents au départ, ont été très vite enthousiasmés par la bonne marche du projet et se sont rendu compte, aussi par l'emballement de leurs enfants, de l'apport positif de ce type d'expérience.

Avant d'entamer une deuxième tournée, les enseignantes les ont sollicités pour connaître leur envie ou non de poursuivre. Ils ont quasi à l'unanimité exprimé un avis positif.

Ce qu'en disent les enfants

Ils se sont vraiment pris au jeu et ont beaucoup de plaisir à ce partage. Voyez d'ailleurs les témoignages repris ci-dessous !

Pour les quelques exceptions d'enfants qui sont par exemple allergiques aux produits laitiers, ce jour-là, ils apportent leur propre collation.



« Moi je trouve que c'est super bon ; on a chaque fois l'occasion de goûter de nouvelles choses... »

« Moi j'ai apporté quatre tartes aux pommes que j'ai faites avec ma maman et j'ai donné la recette à tout le monde... »



« Depuis qu'on mange tous ensemble en classe, il y a moins de déchets dans la cour de récré... »



« Moi j'ai préparé des gaufres avec ma grand-mère. C'était super chouette ! »



« Avant je n'avais jamais mangé un litchee... »



« Avec ma grand-mère, j'ai fabriqué des brochettes de pomme-céleri-carotte. Comme déchets, il n'y avait que des épluchures... »





« Moi j'ai aidé ma maman à faire des speculoos-maison en forme de vaches... »



« Avec les collations collectives, on est sûr d'avoir tous les jours une collation... »

« Dommage que la collation collective c'est pas tous les jours de la semaine ! »



« Ce serait chouette que d'autres écoles puissent faire aussi la collation collective ! »

« Une fois, on a préparé tous ensemble des crêpes en classe ; c'était délicieux... »



« Moi j'ai aidé maman à faire la salade de fruits »



« Il y a beaucoup moins de déchets. A la première collation collective, on n'a eu que deux grandes bouteilles au lieu de plein de petits jus ... »

« Avant, on mangeait dehors et on n'avait pas de set de table... »



Limites de la méthode

Nous sommes conscientes que la méthode telle que décrite dans ce guide n'est pas adaptée à tous les contextes scolaires.

Par exemple, dans les établissements au milieu défavorisé, diverses difficultés peuvent être rencontrées, telles que : impossibilité de toucher les parents par lettre écrite (lorsque beaucoup d'enfants de la classe sont issus de familles immigrées), problèmes de moyens financiers des familles, problèmes d'hygiène, priorités des parents fort différentes de celles de milieux plus aisés, ... Cela ne signifie pas qu'on ne puisse rien y entreprendre mais demande seulement une approche différente, plus personnalisée, avec une autre manière de toucher et de sensibiliser les parents et une démarche plus adaptée classe par classe.

Par exemple, à l'école n° 8 de Schaerbeek, une enseignante de 3^e maternelle a décidé de commencer la collation collective *une* fois par semaine, tous les mercredis. C'est elle-même qui apporte la collation tout en ayant préalablement décidé avec les enfants du « menu collation » du jour. Elle demande aux parents une petite participation financière de 50 cents par semaine.

Certaines semaines, les enfants ont l'occasion de cuisiner en classe avec leur institutrice ; ils font des crêpes, un cake aux fruits, ... Le tout s'accompagne d'un petit « rituel », avec distribution des sets de table par un enfant, chansonnette pour souhaiter bon appétit, ... toutes des petites choses qui ouvrent les enfants à de nouvelles valeurs.

Les parents, quant à eux, ont été sollicités à participer à la première collation collective apportée par nos soins via des invitations décorées de dessins évocateurs coloriés par les enfants.

Conclusion

Nous avons esquissé ici *une* manière de mener un projet de collations collectives à l'école; une méthode qui a fait ses preuves vu les feedbacks positifs reçus de toutes parts. Celle-ci possède de nombreuses variantes et gagnera à être enrichie par les idées créatives de tous les partenaires en présence : à chaque classe son propre projet, unique même si reproductible !

En outre, d'autres recettes existent et font également leurs preuves, comme de nouvelles sont à inventer.

Adresses des écoles

ayant participé à l'expérience-pilote

Nous vous livrons ci-dessous les coordonnées des trois établissements ayant participé à notre projet ainsi que le nom des enseignants concernés, de manière à ce que vous puissiez vous adresser directement à eux pour toute demande de renseignements complémentaires :

- ✓ **Ecole de La Sapinière**, 346 chaussée de la Hulpe, 1170 Watermael-Boisfort
Tel : 02/672 76 10
Direction : Madame Hanneuse
Classes concernées : accueil (enseignante : Mme Catherine), 3^e maternelle (enseignante : Mme Stéphanie) et 4^e primaire (enseignantes : Mmes Vincianne et Micou)

- ✓ **Athénée Royal d'Auderghem**, 25 avenue du Parc de Woluwé, 1160 Auderghem
Tel : 02/672 07 40
Direction : Madame Delbecq
Classes concernées : cycle 5-8 ans, à savoir une 3^e maternelle (enseignante : Mme Sylvie), une 1^e primaire (enseignante : Mme Dominique) et une 2^e primaire (enseignante : Mme Marie)

- ✓ **Ecole n°8 de Schaerbeek**, 124 A rue Gaucheret, 1030 Schaerbeek
Tel : 02/201 16 76
Direction : Madame Papy
Classes concernées : accueil (enseignante : Mme Parez), 3^e maternelle (enseignante : Mme Colette), 1^{eres} primaires (enseignantes : Mme Gilsoul et Mme Smets), 4^e primaire (enseignant : Monsieur Degrandsart)



asbl Tournesol-Zonnebloem vzw

Chaussée de La Hulpe 199
1170 Bruxelles

Tél: 02/675.37.30

fax: 02/660.53.38

e-mail: tournesol@skynet.be

Site: <http://www.ful.ac.be/hotes/tournesol/>



Institut Bruxellois pour la Gestion de l'Environnement
est l'administration de l'environnement et de l'énergie de la
Région de Bruxelles-Capitale.

Service Info-environnement : 02/775 75 75

courriel éducation : mge@ibgebim.be.

Préserver l'environnement, c'est aussi éduquer la nouvelle génération. C'est pourquoi, l'IBGE a développé de nombreux outils afin d'aider les professeurs à aborder les thèmes complexes de l'environnement avec leurs élèves.

Pour les connaître :

- Consultez le site www.ibgebim.be;
- Inscrivez-vous à la base de données «contact professeurs» pour être personnellement informé des nouveautés en matière d'éducation à l'environnement ;

Abonnez-vous au journal gratuit « Ma ville, notre planète » qui, tous les trois mois, fournit des informations concrètes pour préserver les ressources de la planète. Deux rubriques sont consacrées exclusivement aux enfants et à l'éducation.

