

Bulletin de Liaison

Numéro 14 Août 2009



La fin des vacances approche et la rentrée scolaire pointe à l'horizon. Rentrée scolaire, mais aussi fin de mon contrat auprès de Fermécole...

J'ai apprécié travailler durant ces six mois pour Fermécole qui, je l'espère, sera reconduit par la nouvelle ministre de l'enseignement de la Communauté Française, Marie-Dominique Simonet. Loin de quitter le monde agricole et de l'éducation je vais travailler à partir du premier septembre pour le Contrat de Rivière de la Haine, à Mons. J'aurai, probablement encore l'occasion de travailler avec certains d'entre vous.

Nous avons œuvrées avec le Comité et les membres des fermes éducatives à la poursuite du projet, notamment en réalisant: un nouveau site internet, un nouveau folder, et en organisant une journée de rencontre, riche en apprentissage.... Le nouveau folder a été envoyé aux écoles de la Communauté Française. Quant au nouveau site il sera opérationnel début septembre.

Je vous souhaite d'ores et déjà une bonne continuation dans vos projets et plein de belles choses....

Saskia

Sommaire:

- Première rencontre de l'éducation au développement durable
- Colloque tranche de pain ou de vie
- Journée rencontre du 30 juin
- Rencontre du Rabad.
- Rencontre du Rawad.
- Semaine sans pesticides au Pt Foriest.
- Agenda

Partenariat entre les Fermes d'Animation et les Fermes Pédagogiques, soutenu par le Ministre-Président de la Communauté Française.
Fermécole travaille à la rencontre entre les fermes éducatives et les acteurs de l'école.



COMMUNAUTÉ | WALLONIE | BRUXELLES
COMMUNAUTÉ FRANÇAISE DE BELGIQUE

Première rencontre de l'Education au Développement Durable



Bulletin 14

Dans le cadre du sixième séminaire européen des écoles certifiées ISO/EMAS

La Reid, le 19 mars

Monsieur Delfosse, représentant de la Communauté Française nous parle de l'ERE et de l'EDD en Communauté Française.

Les programmes scolaires ont été revus et donnent le jour à un nouveau décret mission. Dans l'article six du décret, le troisième objectif consiste à préparer les élèves à devenir des personnes responsables.

Toutes les écoles doivent avoir un projet d'éducation à l'environnement.

Si on examine les compétences disciplinaires, transversales et inter disciplinaires,

on se rend compte qu'à peu près toutes les disciplines nous invitent à rentrer dans l'EDD ou l'ERE.

Qu'existe-t-il comme soutien pour les enseignants ?

- 1) Des centres de la communauté française (21), ceux-ci proposent des activités sur l'écologie. (il y a plus ou moins 850.000 élèves en Communauté Française et 200 écoles dans le fondamental et 500 écoles secondaires)
- 2) 10 CDPA (centre de dépaysement et plein air) qui accueillent 28.000 élèves pour une semaine.
- 3) 11 Crie (centre régionaux initiation à l'environnement) qui accueillent 30.000 élèves pour une journée.
- 3) Le gouvernement consacre 30.000€ pour soutenir les projets dans le secondaire.

20 % des écoles secondaires ont introduit un projet donc 1 école sur 5 !

Pour les écoles primaires, les consignes du gouvernement sont les mêmes et un budget de 10.000 € y est consacré.

La Région wallonne et la Communauté Française ont signé des accords pour coopérer dans différents programmes d'actions. Cet accord devrait s'étendre à la région Bruxelloise via BE (Bruxelles-Environnement, ex IBGE).

Il s'agit :

La Région wallonne → La Communauté française → La Région bruxelloise
DGARNE → AGERS → IBGE

L'inspection et l'administration soutiennent l'éducation à l'environnement dans les écoles.

Ils proposent de former des animateurs - experts qui seront envoyés dans les écoles.

Des journées de formations sur l'environnement sont organisées et proposées dans les carnets de l'IFC (Institut de Formation Continué).

En communauté germanophone, chaque enseignant a la possibilité de se former sur l'Education au Développement Durable pendant toute sa carrière à l'intérieur ou à l'extérieur de son établissement.

L'éducation à l'Environnement et au Développement Durable seront intégrés dans les programmes à la rentrée 2009-2010.

En communauté flamande, des projets ont été proposés pour le primaire jusqu'au 1° 2 cycle secondaire. Ces projets s'appuient sur différents sujets : l'énergie, la mobilité,

l'eau, la nature et les déchets. Une certification est prévue à l'aide d'un logo : « drapeau vert ». Un groupe de pilotage assure la guidance et précise les critères pour atteindre la certification.

Le Ministère de l'Education demande aux inspecteurs d'informer les établissements sur les mises à jour des programmes.

L'inspection veille à ce que l'école atteignent ses objectifs finaux en EDD et ERE.

Le Ministère de l'Education souhaite constituer des équipes différentes en EDD et en ERE et que celles-ci puissent travailler sur l'environnement dans toutes les écoles.

Le Ministère de l'Environnement demande que les écoles soient autonomes au niveau de la **gestion des déchets à l'école** et veut insérer le sujet dans le socle des compétences. En plus des objectifs concernant la santé, l'environnement et le développement durable, les élèves dès la 4^{ème} secondaire devront être capable de reconnaître les dimensions socio-économique et technologique d'un problème.

Quelques écoles ont l'occasion de présenter leur projet

L'Institut Robert Schuman, école d'enseignement technique et professionnel

L'établissement collabore à la rédaction d'un cahier, outil pédagogique commun aux professeurs et aux élèves qui répond à toutes les questions pratiques en lien avec l'éducation. Ce cahier permettra de comprendre le Développement Durable, d'acquérir la capacité à construire une approche systémique et de comprendre, connaître et savoir utiliser les autres Système de Management Environnementale (SME). Ce cahier sera publié en août 2009 avec le soutien de la Région wallonne et la collaboration de:

- l'inspection
- Des associations
- Des entreprises

Et sera distribué dans l'ensemble des écoles de la Région Wallonne.

Madame Delatre, enseignante dans un lycée en Haute Normandie nous parle de leur projet EMAS.

Un comité de pilotage met en place le projet EMAS.

Il propose(par exemple) au professeur de commerce de faire réfléchir ses élèves sur différents points :

- mise en rayon des produits et offre de produits équitables
- visites de stations d'épuration
- travail sur des commerces équitables
- élaboration de cartes des vins biologiques
- Quiz sur l'écologie
- BD sur la planète en 2050

Projet EMAS en Autriche.

Le projet s'appuie sur **une équipe de MEDIATEURS** considérés comme des experts.

Qui sont les médiateurs ?

Ce sont 20 élèves, 2 enseignants et 1 enseignant extérieur

Que font-ils ?

Ils informent les classes.

Les élèves, médiateurs ou **ECO-KIDS** sont choisis dans la classe et doivent trouver des ressources au sein de la classe.

Que font les ECO-KIDS ?

- ils peuvent répondre aux questions sur l'environnement
- ne sont pas responsables des bêtises des copains
- participent tous les deux mois à des ateliers avec les enseignants et les experts.
- traitent différents sujets: tri des déchets, consommation des énergies, bien être en classe...

A la fin de leur mission, les médiateurs reçoivent une certification **EMAS** pour l'école.

Les classes reçoivent des points pour leurs comportements et en plus de la certification, les élèves reçoivent un prix ou de l'argent.

Dans cette école, l'éducation est basée sur l'autonomie.

L'école secondaire de Jette nous présente la certification « Mos »

Le travail se fait en équipe

Qui fait partie de l'équipe ?

- des enseignants
- des élèves
- le directeur
- des personnes administratives

Quelles sont les activités ?

- travailler avec COREN et d'autres partenaires pour instaurer une politique de l'environnement dans l'école
- « la journée du pull chaud »
- réaliser du potage avec des légumes de saison de Belgique
- rédaction d'un journal relatant les journées et activités spéciales sur le thème de l'environnement

L'IESPP de Mons présente la certification ISO 14001

Chaque personne dans l'école est formée, motivée et amenée à participer à des réunions régulières. En terme de communication, il faut répéter souvent le même message et mettre tout le monde dans le coup ainsi que s'encourager !

Il ne faut pas oublier la communication externe, par exemple valoriser le travail des élèves et en parler dans le journal de l'école !

Penser à des actions de sensibilisation : spectacle, journée porte ouverte, journée gros pull...

Prévoir une vérification, chiffrer les progrès, ceci donne du crédit au projet.

A la fin de la mission, un auditeur externe vient certifier l'école et récompenser les élèves.

COREN (Asbl travaillant dans la sensibilisation) nous présente l'Agenda 21

Celui-ci permet de développer les synergies avec les partenaires extérieurs

Ses forces sont :

- entretenir la mobilisation
- établir une cohérence entre différents projets classes.

Roxane Keunings nous présente ce que propose Bruxelles-Environnement (ex IBGE)

BE offre des aides concrètes aux enseignants et aux écoles Bruxelloises (www.ibgebim.be). Il

Propose une méthodologie graduelle:

- s'engager personnellement
- s'engager collectivement
- participer à des actions au niveau de la classe
- participer à des actions au niveau de l'école

Bettina Cerisier, chef de projet pour « question santé » nous parle de la communication dans les écoles.

La **communication interne** est souvent un fiasco dans la plupart des écoles ! Beaucoup de projets sont conduits dans les écoles.

Mais malheureusement l'école ne pense pas communiquer tout de suite sur ce qu'elle fait et selon différents modes de communication car les publics sont différents):

- pouvoir organisateur
- enseignants
- parents
- enfants
- pse
- personnel de service et de surveillance

Or la communication permet :

- l'adhésion au projet (pour les nouveaux profs qui arrivent dans l'école)

- faire comprendre l'aspect global des problèmes
- de donner l'information de base
- de changer les représentations
- de parler d'une reconnaissance, d'un label.
- de motiver, valoriser
- d'augmenter la participation

par exemple : savoir expliquer aux parents pourquoi on propose 50g de viande par enfant à la cantine.

Comme le dit Bettina Cerisier à la fin de son exposé :

« communiquer, c'est accepter les différences »

« il faut exploiter tous les moyens de communication »

Pour conclure Joëlle Vandenberg, du Réseau Idée nous présente les principaux outils de ce dernier pour l'éducation au développement durable et à l'environnement.

A savoir:

- le Symbiose
- Base de données d'outils pédagogiques
- Rencontres de l'éducation relative à l'environnement
- Service d'information et de formation des professeurs

Vous trouverez les informations sur le site www.reseau-idee.be

Colloque Tranche de Pain OU Tranche de vie



Bulletin 14

Colloque tranche de pain ou tranche de vie ?

Colloque organisé par l'ASBL question Santé avec le soutien de la COCOF, qui s'est déroulé le 11 juin à Bruxelles.

Marie Martine De Nijs, Danielle Marvel et Saskia Meganck étaient présentes.

Les messages de prévention en matière d'alimentation sont à l'avant plan de l'actualité et reposent généralement sur l'hypothèse que les mangeurs sont des êtres rationnels qui se comportent erronément parce qu'il sont mal informés. On en arriverait presque à oublier que manger n'est pas seulement absorber des nutriments mais est un acte aux multiples dimensions... Voilà le décor dans lequel le colloque s'est déroulé.

Les invités de la journée étaient nombreux et d'origine diverses :

- M. Jean-Pierre Corbeau, professeur de sociologie (Université François Rabelais, Tours) : « Transmettre et apprendre les cultures alimentaires, une manière de modifier sociabilités et notre rapport aux aliments. »
- Mme Liliane Plouvier, historienne de la gastronomie (HEFF, Bruxelles) : « plaisir et santé à la table des califes abassides de Bagdad (IX e-XI e siècles). »
- Mme Simone Gerber, pédiatre, psychothérapeute : « Identités culinaires. »
- Mme Marie-Josée Mozin, diététicienne de pédiatrie, Présidente honoraire de Club européen des Diététiciens de l'Enfance : « Prévenir les maladies de la nutrition, améliorer le bien être et les performances scolaires par l'alimentation consommée à l'école ? »

1) Exposé de Monsieur Corbeau :

Il faut distinguer l'information nutritionnelle de l'éducation alimentaire. L'information nutritionnelle est réductrice par contre la notion de culture alimentaire accepte la complexité du mangeur.

Il nous cite l'exemple de José Bové, qui en dénonçant la malbouffie via le saccage d'un Macdonalds à fait prendre conscience d'une certaine forme d'identité culinaire aux français.

- Pour Monsieur Corbeau notre mode de consommation se base sur le modèle de Pierre Bourdieu proposé dans « l'art de la table » qui propose deux modèles alimentaires :
 - o Modèle aristocratique : abondance et diversité de l'assiette ou on mange à satiété, on goûte un peu de tout mais où on laisse beaucoup. Notion de légèreté, exemple la farandole de dessert
 - o Modèle populaire : la peur du manque fait que l'on mange beaucoup et rapidement. On mange moins varié, de saison mais sans laisser.

Nous allons aujourd'hui vers la diversité et donc plus vers un modèle aristocratique.

Il nous donne une définition de la gastronomie: « selon lui, le mangeur se pense en train de manger, il n'y a pas de grignotage et il en tire du plaisir ».

Il nous propose trois scénarios :

- 1) « Ce que je mange me procure du plaisir ». Il y a un rapport à l'histoire personnelle du mangeur.
- 2) « Ce que je mange ou le lieu où je mange me donne le sentiment d'être reconnu socialement ». Exemple : manger dans un grand restaurant.
- 3) « C'est amusant », c'est un acte ludique.

Il y a selon monsieur Corbeau trois paramètres dont il faut tenir compte et qui évoluent au cours du temps. A savoir, le mangeur, l'aliment et la situation (rapport à l'histoire par exemple).

Toujours selon monsieur Corbeau il y a deux paradigmes dans l'action de manger :

- 1) « manger, c'est s'emplier », pour ne pas communiquer.
- 2) « manger, c'est découvrir l'autre », l'acte de manger est une façon de s'inventer de nouvelles formes de gastronomie. C'est faire pénétrer la notion d'altérité de l'aliment, des émotions, des mangeurs, des producteurs...

Les principes de transmission sont les suivants:

- apprendre à dire la préférence gustative (cela me rappelle, j'aime ou pas)
- apprendre l'histoire du produit
- importance de la dimension ludique
- donner toute sa place au plaisir avec une définition du plaisir qui n'est pas réductible à la sensation mais qui s'étend à un lien social, de partage, de préparer..

Il nous donne l'exemple des jeunes d'aujourd'hui qui boivent beaucoup et vite, c'est selon lui une forme d'évitement. Ils ne savent dès lors plus communiquer !

Il conclut que manger relève d'une éducation sensorielle, qu'il y a une dimension ludique et de plaisir très importante.

Préparer un repas ou le déguster, au-delà des sensations organoleptiques, c'est le plaisir de construire le repas, de partager et de comprendre l'histoire du produit.

Selon lui dans le futur nous irons vers ce qu'il nomme le « mangeur pluriel », c'est à dire défini en fonction de ses activités. Il donne l'exemple de ce qu'il appelle « le mangeur sensation » c'est à dire la personne qui la semaine n'a pas de moment de partage lors des repas, « aller vite et parce qu'il faut manger ». Cette même personne va par contre le week end faire des repas entre amis, prendre le temps d'aller faire le marché et de cuisiner. Un autre exemple qu'il appelle le modèle « restauration collective » est un modèle où on va vers l'utilisation des mêmes « produits », produits de saisons, du commerce équitable...

2) L'exposé suivant était celui de Madame Plouvier, qui nous a présenté les us et coutumes aux tables des abassides de Bagdad aux 8^{ème} et 9^{ème} siècles.

C'est une époque de révolution qui se produit à Bagdad. Les sciences, les arts explosent. Au niveau de la science, on retrouve d'un côté la « pharmacie » qui soigne les maladies par les médicaments simples et composés que sont les plantes, et, d'un autre côté la « Diète » qui reprend la façon dont un individu doit gérer son corps avec son esprit. Elles accordent toutes deux la même importance au goût.

« la santé passe par le ventre. »

C'est à cette époque que l'on voit apparaître ce que l'on appelle la « cuisine fusion » (technique de feuilletage, panification, gélification, soufflé..) qui utilise également les épices, le mélange des saveurs, les colorants et les herbes. Cette civilisation développe la culture de nombreux végétaux.

Le prince, Ibrahim ibn al-Mahdi a écrit un livre de cuisine de 1000 pages qui comprend des poèmes et 615 recettes de cuisine médicales. Mais aussi des aspects diététiques, pharmaceutiques, médicaux, les saveurs, les convenances de table et les règles de l'hospitalité.

La gastronomie est définie comme étant la loi du ventre, la pharmacie était essentielle-

ment composée de confiseries !

C'était une civilisation de culture islamique où le vin était consommé et utilisé pour ces vertus médicinales.

Avec le temps ,le terme de diététique est apparu, y est compris le bain, le sexe et la théorie des humeurs qui apparaît bien après. Notion qui reprend l'hygiène de vie et pas seulement l'alimentation.

La conclusion de cet exposé est qu'à l'époque des Abassides même les plus pauvres mangeaient mieux que le « prolétariat » du 19^e siècle. Pas forcément à leur faim mais de façon plus équilibrée. En ce sens où il y avait à Badgad de nombreuses céréales, vergers,...on l'appelait d'ailleurs le croissant fertile.

3) Exposé de Madame Simone Gerbert, pédiatre depuis 40 ans et psychothérapeute à la Maison Verte.

Elle a eu l'occasion de suivre deux générations et vu l'évolution des pratiques culinaires. Qui se centre plus sur la prévention.

Le goût est du pour 5% à nos papilles gustatives et pour 85% d'origine olfactive. Nous captons de 2000 à 4000 odeurs différentes.

Elle nous présente une série d'exemples dont l'origine des troubles est liée à l'alimentation.

4) La journée s'est clôturée par l'intervention de Madame Mozin, diététicienne et pédiatre.
« Prévenir les maladies de la nutrition, améliorer le bien être et les performances scolaires par l'alimentation à l'école? »

Elle dresse une série de constats:

- une augmentation de l'obésité infantile
- du prédiabète
- de l'hypertension
- des maladies cardio-vasculaires
- Des carences en vitamines D, Cu, Fe.

Quels sont les moyens de prévention et le rôle des spécialistes:

- établir des recommandations
- éviter de faire des recommandations en fonction des particularités (âge, sexe..)
- informer
- adapter

Elle nous a présenté ensuite un cas concret dans une école de Woluwé.

Si vous êtes intéressés par les résultats de cette expérience, un résumé des différentes interventions de la journée sera proposé dans un numéro spécial de Bruxelles Santé, vous pourrez le consulter sur le site www.questionsanté.org à partir de septembre 2009.

Journée rencontre du 30 juin



Bulletin 14

Dans le cadre des journées rencontre organisées par Fermécole nous avons été accueilli ce 30 juin par Catherine Allard de la ferme de Warelles à Petit Enghien.

Le thème de la journée était : « Quelles sont les activités proposées aux élèves du début du secondaire en lien avec les réalités du monde agricole ». La matinée a été consacrée à l'exposé de Messieurs Soutmans et Belayew, sociologue et géographe à l'ENCBW- H.De Vinci et chercheur aux Facultés Universitaires Notre Dame de la Paix, à Namur.

L'après midi était consacrée à la présentation des valises de la Fondation Rurale de Wallonie sur « la maison et le village », « les façades de la maison traditionnelle » et les « matériaux de la maison traditionnelle ». L'objectif de cette partie de la journée était de proposer une adaptation possible de ces valises, dans le but d'analyser l'évolution du bâti et du paysage.

Ces valises sont disponibles à ACW et un exemplaire est également en dépôt à la ferme d'animation du Fagotin. Elles peuvent être un outil précieux dans l'aide à la conception d'une animation à proposer aux écoles.

Voici un résumé de l'intervention de Messieurs Soutmans et Belayew.

En Communauté Française les socles de compétences sont communs mais il existe quatre réseaux et donc quatre programmes différents.

Au 1er septembre 2009, le programme du cours d'Etude Du Milieu sera modifié. A savoir, il y aura six logiques à traiter sur deux ans :

- habiter
- produire
- consommer
- se récréer
- vivre ensemble
- se déplacer



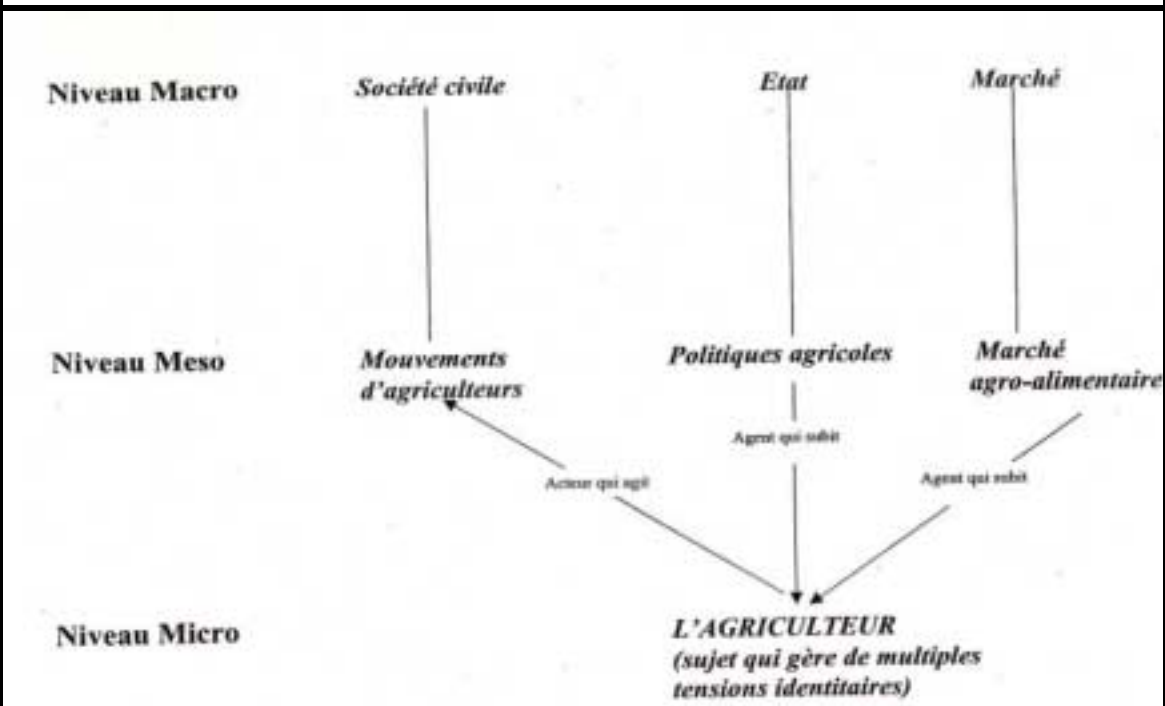
le milieu agricole peut être représenté aujourd'hui comme:

- un territoire
- des services
- des activités
- un patrimoine
- des habitants et un habitat.

Ce qui peut donner lieu, parfois, à des logiques et intérêts contradictoires.

L'agriculteur est aujourd'hui considéré comme un utilisateur de l'espace rural parmi d'autres. Il s'insère dans un système.

Sur 23 ans le nombre d'exploitations agricoles en Wallonie a diminué de 51% par contre la



surface des exploitations restantes a doublé.

En conclusion :

- la taille des exploitations augmente même si le nombre a diminué de moitié.
- la superficie moyenne de ces exploitations reste malgré tout faible (35ha).
- il faut > 50 ha pour assurer la pérennité de l'exploitation.

La place de l'agriculture dans notre société reste importante. On trouve en amont la fabrication d'engrais, de matières organiques, de nombreux transports....En aval nous retrouvons, les produits alimentaires. Elle joue également un rôle important dans l'aménagement du territoire et dans la gestion de l'environnement.

Ce n'est qu'un brève aperçu des informations que nous avons reçues lors de cette journée.

Vous trouverez joint un Cd rom qui reprend l'exposé....

Journée organisée par le Rawad



Bulletin 14

Cette journée s'inscrit dans un cycle de huit rencontres/échanges organisées par le Rawad, Réseau wallon pour une Alimentation Durable. Le thème de la journée de ce 16 juin était « alimentation et Santé ».

L'objectif de ces journées rencontres et du Rawad sont les suivants :

- Mettre en contact et établir des objectifs communs entre les participants.
- Appréhender les réalités de chacun afin de construire ensemble une vision de l'alimentation durable. Lors de la première journée d'échange il y avait 78 personnes d'horizons différents qui se sont réunis pour réfléchir à cette idée de réseau.

A la journée du 16 juin qui s'est déroulée à l'Observatoire de la Santé du Hainaut; à Mons; nous étions une trentaine .

La matinée était consacrée à une présentation générale de l'état de la situation de l'alimentation et de la santé en Région wallonne par Madame Véronique Tellier, médecin épidémiologiste, de l'Observatoire de la Santé du Hainaut.

Madame Tellier dresse les constats observés en province du Hainaut; entre l'espérance de vie et les facteurs influençant cette dernière.

Elle nous démontre le lien entre l'alimentation et la diminution des cancers. Les hainuyers sont en Belgique les plus touchés par le problème de surpoids; c'est également eux qui sont le plus concernés par une faible consommation de fruits et légumes et un taux très faible de pratique régulière de sport. Il en découle qu'il y a un fort taux de mortalité liés aux maladies cardiovasculaires.

Au départ de graphiques, Madame Tellier démontre que le surpoids est inversement proportionnel au niveau d'instruction et au statut socio-économique.

Les principales causes de décès en Région Wallonne sont d'abord les maladies de l'appareil circulatoire, viennent ensuite les cancers et les maladies de l'appareil respiratoire.

L'alimentation est une question centrale, selon un sondage un bon nombre de personnes pensent avoir une bonne hygiène alimentaire.

Elle nous présente une série de pyramide alimentaire et qui sont proposés par les producteurs/revendeurs. Elle attire notre attention sur l'intérêt d'être être vigilant vis à vis des « outils » proposés.

Après l'exposé de Madame Tellier, Monsieur Bergmans, médecin-santé publique à l'observatoire de la santé du Hainaut nous a présenté: « le fonctionnement et les recommandations du Plan National Nutrition santé ».

Les avantages d'un plan national nutrition santé sont nombreux:

- permettre la mobilisation d'acteurs multiples
- travailler sur du long terme
- agir sur le structurel

Il y a selon le PNNS (Plan National Nutrition Santé)une série de facteurs qui influencent l'alimentation:

- les secteurs de l'agro-alimentaire
- de la distribution
- de la restauration.

Ces secteurs vont influencer l'offre et la demande.

A côté de cela nous avons les facteurs:

- individuels
- familiaux
- sociaux
- culturels

Ces facteurs vont influencer les comportements individuels.

L'excès de graisses alimentaires, de calories, le déficit en fruits et légumes constituent un risque pour la santé.

Le PNNS est établi pour la période de 2005-2010.

Le but de ce plan:

« pour une meilleure qualité de vie, améliorer les habitudes alimentaires et augmenter le degré d'activité physique afin d'accroître le niveau de santé de la population et de diminuer l'incidence de maladies évitables. »

Ces objectifs sont au nombre de 7 :

- adéquation de la balance nutritionnelle
- augmentation des apports en fruits et légumes
- diminution des apports lipidiques
- diminution de la consommation des glucides simples (ou rapides) et augmentation des glucides complexes (ou lents).

- Substitution du sel par du sel iodé
- Diminution des carences en minéraux et vitamines
- Augmentation de l'apport en eau.

Les aspects positifs de ce plan sont les suivants :

- il y a une bonne médiatisation
- l'existence d'un référentiel commun et matériel correspondant
- une approche multisectorielle
- l'amélioration du système de surveillance
- un lieu de concertation

il y a cependant une série de points à améliorer :

- la gestion opérationnelle est difficile à mettre en place
- l'évaluation du processus n'est pas encore au point
- la concertation avec les Communautés n'est pas prévue
- la qualité du dialogue avec le privé
- les ressources humaines et budgétaires. A titre d'exemple, il y a un financement de 0,08 euros/habitant pour le PNNS alors que le budget prévu par la publicité est de 310 euros/habitant.

Le programme de la journée était fort chargé mais nous avons cependant eu une série de présentations sur des initiatives qui visent à lier alimentation et santé dans des écoles qu'à l'échelle d'une commune.

La journée s'est clôturée par une tentative de définition de ce qu'est l'alimentation durable, il n'y a pas vraiment de définition qui a été établie et le débat sera poursuivi lors de la prochaine rencontre qui se tiendra le 22 septembre sur le thème « Alimentation-production ».

Si vous êtes intéressés vous trouverez les informations sur le site www.pourunealimentationdurable.be

Journée Rencontre du Rabad le 14 mai à Bruxelles



Bulletin 14

Qu'est ce que le Rabad ?

= Réseau Bruxellois pour une Alimentation Durable.

L'objectif du réseau est de promouvoir l'alimentation durable auprès d'un public large et varié en Région bruxelloise, en vue d'encourager une modification des choix et modes alimentaires favorables à un développement durable. Faire connaître les enjeux des modes de consommation sur l'environnement, la santé, le développement.

Quel genre de réalisation/action le Rabad peut réaliser:

- organiser des journées événements
- participation à Bioul lors du village alimentation durable
- visites dans des fermes
- foires et événements
- newsletter
- groupes de travail

Lors de cette journée, Marie Martine De Nijs et Danielle Marvel ont proposées un atelier sur « L'éducation à l'alimentation durable dans les fermes éducatives. »

Voilà le contenu de leur présentation:

Semaine sans pesticides au Petit Foriest



Bulletin 14

Activités proposées à toutes les classes présentes du 20 au 30 mars 2009

(7 Classes d'élèves de troisième primaire qui sont pour 5 jours en classes vertes à la Ferme du Petit Foriest, Centre d'éducation à l'Environnement de la commune de Woluwe-Saint-Lambert)

Découvrir la gestion sans pesticides pratiquées depuis 19 ans au Petit Foriest

Lors d'une petite discussion, nous expliquerons aux élèves que, dans le cadre de la participation du Petit Foriest à " la semaine sans pesticides " nous leur demanderons de repérer tous les endroits marqués d'un logo évoquant des pratiques de gestion sans pesticides ou en rapport avec l'agriculture biologique.

Les dangers des pesticides seront évoqués et les principes d'agriculture biologique également. Les enfants devront non seulement reporter sur un plan les lieux où ils ont repéré des logos mais également expliquer la gestion utilisée à cet endroit.

En fin de semaine, une mise en commun sera faite ainsi qu'une correction.

En plus des brochures " jardiner sans pesticides" et "les alternatives aux pesticides", les enfants pourront rapporter dans leur famille le plan annoté par eux expliquant la gestion écologique du Petit Foriest, ainsi qu'une explication générale par poste.

Activités proposées aux classes présentes du 20 au 30 mars 2009 qui ont choisi une activité jardinage

(4 Classes d'élèves de troisième primaire qui sont pour 5 jours en classes vertes à la Ferme du Petit Foriest, Centre d'éducation à l'Environnement de la commune de Woluwe-Saint-Lambert)

Ces élèves recevront le dossier permettant de réaliser un plan de potager biologique intégrant les rotations, les associations et la lutte biologique.

Agenda



Bulletin 14

- Les dernières fermes en ville auront lieu les:
 - 11, 12 et 13 septembre à Waterloo.
 - le 20 septembre à Bruxelles
 - 23, 24 et 25 octobre à Namur.
- la ferme du Planois vous accueille le 13 septembre à partir de 10h avec une balade nature, suivi d'un barbecue et à 14h d'animations pour les enfants. Pour de plus amples renseignements : www.lefermeduplanois.be

Elle organise également deux après-midi champêtre les dimanches 23 et 31 août à partir de 14H

Animation , petite restauration et traite des chèvres à 17H

2) « Fête de la Ferme pour enfants » Les 12 et 13 septembre, tous à vos loupes!

de 11h à 18h adresse: petite rue Sainte-Anne 172

Pas de rentrée de septembre sans fête à la Ferme pour enfants. Le traditionnel week-end festif de la ferme se tiendra cette année les 12 et 13 septembre. Pour sa grande fête "Zoom Nature", les animateurs de la Ferme pour enfants ont concocté un panel d'activités à vivre en famille. Petits et grands devraient tous trouver leur bonheur dans ce coin de verdure préservé en bordure du bois régional du Laerbeek. De nombreuses activités sont prévues. Vous pourrez vous retrouver dans la peau d'une fourmi le temps d'un jeu, participer au quizz des familles et testez vos connaissances "nature", visiter une exposition interactive,... Surtout, n'hésitez pas à confier vos bambins à une des conteuses présentes pour qu'ils rêvent cette belle nature. Que ces quelques exemples ne vous induisent pas en erreur, la tradition ne sera pas délaissée. La Ferme pour enfants vous invite à vous laisser guider au fil des nombreuses animations plus habituelles telles que la pêche aux canards, l'atelier pain, le grimage, les balades en attelages et à dos de poneys ainsi que le mât de cocagne. Un spectacle surprise vous attend sous chapiteau.

Les gourmands et les gourmets seront autant choyés que les sportifs: le petit magasin proposera les nombreux produits de la ferme et un artisan fromager vous tentera avec ses nouveaux produits. En plus, une petite restauration campagnarde vous sera proposée. Il ne nous reste plus qu'à croiser les doigts pour que le soleil soit de la partie!

- Samedi 12 septembre à partir de 14h septième édition du Harby Farm

Festival. Animation pour enfants, podium découverte, scène cabaret.

12 heures de musique non stop.

Lieu: Ferme du Harby, Chemin du Harby, 3 7750 Anseroeul (Mont de l'Enclus)

Tel: 069 45 57 42 ou mail: fermeduharby@swing.be



Bulletin 14

- Samedi 12 septembre à partir de 14h septième édition du Harby Farm

Festival. Animation pour enfants, podium découverte, scène cabaret.

12 heures de musique non stop.

Lieu: Ferme du Harby, Chemin du Harby, 3 7750 Anseroeul (Mont de l'Enclus)

Tel: 069 45 57 42 ou mail: fermeduharby@swing.be