

L'ErE met les pieds dans le

L'alimentation était au cœur des 12^{es} Rencontres de l'Education relative à l'Environnement. Ateliers de réflexions et d'échanges pour partager recettes culinaires et éducatives.

Un thème central : l'alimentation.

145 participants : des animateurs, formateurs, enseignants, éco-conseillers et autres curieux, issus d'associations d'éducation à l'environnement, de la santé, de la solidarité internationale, de l'action sociale, d'administrations...

De « gentils organisateurs » : le Réseau IDée et ses partenaires associatifs CJB L'Autre Voyage, les CRIE d'Anlier, d'Harchies et de Liège, GREEN, l'Institut d'Éco-Pédagogie, Le Début des Haricots, et Rencontres des Continents.

Des contenus, informatifs et pédagogiques : une conférence et une vingtaine d'ateliers d'échanges.

Du concret : des visites sur le terrain et des ateliers culinaires.

Un cadre verdoyant : le domaine des Fawes, au Pays de Herve, en province de Liège.

Un invité inespéré : le soleil.

Des incontournables : convivialité, créativité, audace.

Voilà en substance, les quelques ingrédients des 12^{es} Rencontres de l'Education relative à l'Environnement (ErE). Trois jours, en juin et en résidentiel, pour expérimenter l'alimentation, la goûter, la partager, la cogiter. Pour la traduire en pratiques pédagogiques et la mettre en projet. Pour s'interroger sur le rôle de l'éducateur comme acteur de changement, sur l'alimentation comme levier de transformation, de l'individu au système, du local au global.

Relater l'entièreté de ces 12^{es} Rencontres relèverait de l'impossible tant le programme savamment concocté était riche et rythmé, les échanges multiples et intenses. Optons plutôt pour quelques pistes de réflexion et d'action glanées par-ci, par-là.

Conférence d'ouverture. Pierre Ozer, du département Sciences et Gestion de l'Environnement de l'Université de Liège, dévoile, chiffres et humour à l'appui, ce qui se cache derrière un repas de Noël en famille, en pointant surtout la question du transport des produits alimentaires : 799 grammes de CO₂ par kilomètre parcouru par avion, pour une tonne de marchandise. Contre 13 grammes seulement lors d'un transport maritime. C'est la base des calculs effectués par Pierre Ozer et son Collectif Avion Rouge, qui rappelle que « un litre de kérosène coûte moins cher qu'un litre d'eau en bouteille ».

Daniel Cauchy, formateur spécialisé en approche écosystémique, prend ensuite la parole. Il se penche quant à lui sur la fraise en février, parce que « raconter l'histoire de la fraise, c'est raconter l'histoire du projet de notre société ». Un projet qu'il est « grand temps d'interroger et de réinventer ». Voilà annoncée la couleur de ces Rencontres.

Ateliers thématiques de réflexion. Des intervenants de tous bords prennent la parole. L'occasion, pour les participants, d'interroger l'Afscsa sur les normes à respecter en matière de sécurité alimentaire, sur le modèle de société et d'alimentation qu'elle véhicule, sur les freins que cela

représente dans la mise en place de certains projets éducatifs. Tendu ! Tout comme la confrontation entre une agence de pub et une organisation de défense des consommateurs. Casser les stéréotypes, encore, en écoutant un représentant de la filière viande bovine nous expliquer que tous les bœufs de chez nous ne sont pas nourris au soja brésilien. Alors que, pendant ce temps, une fédération de groupements d'éleveurs et d'agriculteurs tente de nous faire comprendre le « système » agroalimentaire mondialisé, à partir des enjeux du lait et de la souveraineté alimentaire. Un autre débat, avec une sociologue, nous parle de pouvoir d'achat, de résistance au changement, du fait que les rapports à l'alimentation sont profondément culturels. Un atelier « promotion de la santé » ne dit pas autre chose : « Il n'y a pas de catéchisme de la bonne alimentation. Manger équilibré ou durable demande toute une série de choses en amont : savoir cuisiner, avoir les moyens financiers, prendre le temps... On est fait de traditions, de goûts, d'un environne-



« Quand on parle d'alimentation, cuisiner reste la meilleure façon de justement ne pas en parler, mais de le faire! » (Coline, Green asbl).

ment, d'un contexte... En promotion de la santé, on reconnaît cette complexité. On ne dit pas seulement "c'est une question de choix", car qui dit choix pourrait dire culpabilisation de celui qui "ne mange pas bien". Ce n'est pas si simple que "t'as qu'à faire ci ou ça" ».

Echanges de pratiques pédagogiques. Ou la preuve par 21 témoignages que les projets émergent et grandissent ! Par ici, une maison de quartier partage son expérience sur la sensibilisation alimentaire auprès des publics précarisés. Par là, une ferme éducative présente son dernier outil. Un autre atelier aborde la dynamique des jardins communautaires. Plus loin, des associations d'éducation à l'environnement débattent sur l'alimentation durable en milieu scolaire, sur les difficultés et les pistes pour la mise en place d'une cantine éco, alors qu'un autre atelier s'interroge sur la diversité culturelle en alimentation, ou sur ce que mangeaient les Gallo-romains.

Visites et rencontres sur le terrain. Discussion informelle avec le dernier artisan à fabriquer du fromage de Herve.

Découvrez bientôt toutes les traces écrites et audios de ces Rencontres sur www.reseau-idee.be/rencontres

e plat

vironnement (ErE).
es. Bref retour.



Il raconte les réalités des petites exploitations, la pression des banques, de l'Afscsa, des multinationales. Il montre aussi la fabrication de son fromage, cette recette ancestrale passée de génération en génération. Et l'incertitude quant au futur... Balade dans la campagne de Herve, avec les éclairages d'un petit monsieur passionné, exultant quand il parle de l'évolution du paysage sur le plateau de Herve, alarmant quand il fait état de la biodiversité. Et enfin, des échanges, questionnant, houleux même parfois, avec un acteur associatif local au sujet de l'avenir de l'agriculture. Ce qu'il en ressort : un besoin urgent de créer de vrais liens entre consommateurs et producteurs, de tomber les stéréotypes d'un côté comme de l'autre, et de construire ensemble des alternatives aux multinationales et à la grande distribution. Les groupes d'achats communs/solidaires sont une piste. Un appel clair est lancé au monde de l'éducation afin qu'il contribue à cette prise de conscience générale et plaide pour une action citoyenne.

Ateliers culinaires. Parce que l'alimentation, c'est surtout une histoire de goûts et de saveurs, les participants découvrent l'art de la cuisine en mettant la main à la pâte. Tofu aux herbes sauvages ramassées dans la prairie voisine, tapenade d'ortie, sushi végé du plat pays, crumble du potager, fabrication de fromage à base de lait de vache... Des petits plats délicieusement engloutis lors du repas du soir.

Et aussi : une soirée de projection de **documentaires**, un coin d'**outils pédagogiques**, et « A table ! », du **théâtre interactif** invitant à élargir les représentations et à s'interroger sur nos contradictions, non sans humour.

Clôture et constats. Des intervenants extérieurs posent leur regard sur ces Rencontres et sur le secteur de l'éducation à l'environnement. Tantôt doux, tantôt amers, les constats percolent. Oui, l'alimentation insuffle aux pratiques pédagogiques une approche résolument systématique. Tout enfant - et tout adulte, ajouterons-nous -

peut entrer dans la compréhension globale d'une réalité complexe (Jean-Michel Lex, enseignant). Les changements individuels ne suffisent pas pour changer la société, l'heure est aux projets collectifs (Catherine Rousseau, conseillère environnement au cabinet Environnement de la Région bruxelloise). Du portefeuille aux traditions, les déterminants de nos choix alimentaires sont nombreux. L'action est donc nécessaire à différents niveaux, d'où l'importance de donner à tous - avec une attention particulière aux précarisés - la possibilité de se (ré)approprier la capacité d'agir (Véronique Halbardier, CERES). Le secteur de l'éducation à l'environnement est également invité à changer son regard sur l'autre, à ne pas enfermer les gens dans des catégories, mais plutôt à les accompagner en tenant compte de leurs conditions, de leurs réalités (Adélie Miguel Sierra, Iteco). D'autres mots fusent : utopie, plaidoyer politique, vers plus d'ouverture... Et l'envie que ces messages et projets sortent du terrain conquis de l'éducation à l'environnement.

Christophe DUBOIS ET Céline TERET



« Ce que j'ai apprécié, c'est la mise en réseau de personnes qui travaillent sur le thème de l'alimentation, les recettes, tant de cuisine que les façons de faire et d'amener des animations dans différents milieux, sur différents thèmes... C'était extrêmement riche ! » (Delphes Dubray, éco-conseillère).

Repas « durables » en collectivité

Du petit-déjeuner au repas du soir, les participants des 12^{es} Rencontres de l'ErE ont savouré une alimentation « durable », en toute cohérence. Lors de la préparation de cet événement, un groupe de travail a préalablement planché sur la question, tentant d'élaborer une liste de critères pour le choix des produits : proximité (circuit court), saisonnalité et biodiversité des ingrédients (variétés oubliées et anciennes), conditionnement (minimiser les emballages), social (respect des producteurs et des conditions de travail), santé (respect des pyramides alimentaires), moins de viande, type d'agriculture (bio, paysanne, intégrée), naturel (produits peu transformés), coût (abordable et prix juste), apport culturel (découverte de cultures alimentaires), et le goût, bien entendu. Pas toujours évident - voire impossible - de rencontrer l'ensemble de ces critères : il faut donc mettre des priorités. Un bon conseil : passer par des relais locaux (association, groupe d'achats communs, etc.).

