

Eduquer à l'alimentation

Green

Avec la campagne « Pour une école bien dans son assiette », l'asbl GREEN offre un accompagnement pédagogique aux écoles souhaitant agir en matière d'alimentation durable. Concrètement, une classe relais reçoit une animation sur le thème et imagine des actions à mettre en place de façon à sensibiliser l'ensemble des élèves. L'appel à projet vient de se clôturer pour 2010, mais pourrait être reconduit l'an prochain. Le site www.biendanssonassiette.be présente des retours d'expériences et d'autres infos utiles.

A citer également, le succès de l'action « Croque ta pomme » (locale et de saison) dans le cadre de leur campagne « Effets de jeunes... contre effet de serre » lancée chaque année par Green.

02 893 08 18 - www.greenbelgium.org

CJB L'autre voyage

CJB accompagne les classes de 4e-6e primaire durant toute une année autour du projet « Cultivons notre planète » : créez un jardin potager à l'école (en terre ou en bac) et sensibilisez les élèves à l'agriculture familiale et à nos modes de consommation. Le tout épicé de 5 animations sur l'alimentation. Deux de ces animations peuvent également être « commandées à la carte » (2h) : « notre assiette à travers les âges », « le repas à travers le monde ».

02 640 97 85 - www.cjb-to.be

Les Centres Régionaux d'Initiation à l'Environnement

La plupart des CRIE (www.crie.be), répartis sur toute la Région wallonne, organisent des activités d'éducation à l'environnement sur la thématique de l'alimentation :

* **le CRIE de Liège** offre une animation scolaire ludique pour découvrir les différents aspects des fruits de chez nous et d'ailleurs, une formation « Alimentation et durabilité - Outils et techniques d'animation » pour les acteurs de l'éducation, une conférence sur demande « Devenons-nous des analphabètes du goût ? » (04 250 75 00).

Son « association mère », l'asbl Education Environnement, propose quant à elle des animations et des formations sur la cuisine des plantes sauvages (04 250 75 10 - www.education-environnement.be);

* **le CRIE de Villers** accompagne des écoles primaires du Brabant wallon sur le thème de l'alimentation (accompagnement méthodologique et animations gratuites). D'autres propositions autour de l'alimentation et de la cuisine des plantes sauvages lors de balades pour les familles, des stages et clubs pour enfants, des animations scolaires (071 879 878);

* **le CRIE de Modave** organise la « Fête de la pomme » chaque année en octobre, accompagne des projets scolaires sur la

"pomme", et propose ponctuellement des ateliers-formations sur la cuisine naturelle (085 61 36 11);

* **le CRIE d'Anlier** prépare des recettes de plantes sauvages durant les stages pour enfants ainsi que des repas festifs pour familles et adultes ; il coordonne aussi un groupement d'achats, des animations intergénérationnelles, le projet « Cantines durables » (lire article p.9), etc. (063 42 47 27);

* **le CRIE de Mouscron** organise la Fête du sureau et celle de la nature et des fruits d'automne, aborde la cuisine sauvage, le jardin au naturel, etc. (056 48 17 20);

* **le CRIE d'Harchies** initie à la cuisine des plantes sauvages (069 58 11 72);

* **le CRIE de Mariemont** a proposé cet été des stages « Alimentation durable » et cet automne des animations « Graines germées et jeunes pousses » et « Sur la route du thé » (064 23 80 10);

* **le CRIE de Spa** propose l'animation « Ceci n'est pas une pomme : appréhendons à travers des œuvres d'art le cycle de l'aliment » (087 77 63 00).

Citons encore...

* **Les Carottes Sauvages asbl** organise des animations scolaires, ateliers, etc., notamment autour de l'alimentation (0477 34 31 39 - carottessauvages@gmail.com).

* **Coren** accompagne des audits scolaires (effectués par les élèves), notamment sur l'alimentation (02 640 53 23 - www.coren.be).

* **Le domaine de Mozet** propose diverses activités « nature et cuisine », pour les enfants et les adultes (081 58 84 04 - www.mozet.be).

* **Nature et Loisirs** a mis en place un projet « Mangeons bien, mangeons sain » dans ses plaines et centres de vacances.

De nombreux organismes sont aussi actifs dans l'initiation au jardinage bio, la découverte de la ferme, le décryptage du système agro-alimentaire, la mise sur pieds de circuits courts, la promotion des producteurs locaux, bio, artisanaux...

RETROUVEZ-LES DANS LE PRÉCÉDENT NUMÉRO DE SYMBIOSES (ÉTÉ 2010) « ALIMENTATION - TOME 1 : PRODUCTION ».

(02 384 89 59 - www.nature-et-loisirs.be).

* **Rencontres des Continents** (Bruxelles) organise des cycles d'ateliers culinaires écologiques et de réflexion (02 734 23 24 - www.rencontresdescontinents.be).

* **L'asbl Tournesol - Ferme d'Uccle** (Bruxelles) propose notamment des animations scolaires et des activités tout public autour de l'alimentation, la consommation et les plantes sauvages (02 675 37 30 - www.tournesol-zonnebloem.be).

* **Le service éducatif du WWF** aborde l'alimentation à travers ses campagnes « C'est le pied! », axée sur l'empreinte écologique, et « Le climat c'est nous » (02 340 09 39 - www.wwf.be/ecole).

* **L'asbl Eco-vie** (à Mouscron) organise des ateliers de cuisine végétarienne (056 33 72 13 - www.eco-vie.be).

Et bien d'autres organismes, à découvrir sur www.reseau-idee.be/adresses-utiles



Côté santé

Question Santé

Question santé a consacré quelques outils pédagogiques sur des questions liées à l'alimentation (OGM, convivialité autour de la table, « se nourrir, acte individuel ou communautaire ? », « Obésité, les normes en question », etc.). Son service « Education permanente » aide les animateurs à se les approprier et offre des animations gratuites.

Par ailleurs, Question Santé gère le site www.mangerbouger.be. Selon votre profil (enseignant, animateur, parent, jeune,...) vous y trouverez une série d'outils, d'infos, de projets et de bonnes adresses en matière d'alimentation saine.

02 512 41 74 - www.questionsante.be

Cordes

L'association Coordination Education et Santé coordonne des campagnes à l'attention des écoles autour de la promotion de la santé. Après « En rang d'oignons » pour le maternel et le primaire (affiche calendrier + jeu de 81 cartes magnifiquement illustrées + carnet pédagogique), elle lance « Une année... aux petits oignons » pour le primaire et le secondaire. Du matériel pédagogique, un accompagnement et des conseils sont offerts en appui du projet de classe/groupe. Objectif : réfléchir de manière ludique et participative à nos pratiques de consommation alimentaire, à mener éventuellement des actions individuelles et collectives, au croisement de la santé et de l'environnement.

02 538 23 73 - cordes@cordes-asbl.be

S'informer et consommer malin

écoconso

écoconso vise à encourager des comportements de consommation plus respectueux de l'environnement et de la santé. Il mène actuellement deux campagnes, touchant notamment aux questions alimentaires : « Les étiquettes sans prise de tête » (lire article p.14) et « Achats verts » (visant à informer et accompagner les collectivités, dont les écoles - www.achatsverts.be). Au menu : animations, formations, brochures, conseils... **écoconso** organise aussi des animations sur l'alimentation durable, à destination d'adultes, à la demande. Véritable référence, son site web regorge de dossiers et fiches-conseils pour s'alimenter mieux. Vous pouvez également leur poser toutes vos questions.

081 730 730 – www.ecoconso.be

CRIOC

Dans ses missions de défense et d'information des consommateurs, le Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs est très actif sur les questions d'alimentation. Il a publié sur son site de nombreuses études sur le contenu de nos assiettes. Vous pourrez les retrouver, celles-là et d'autres, sur le site www.observatoire-consommation.be de l'**Observatoire de la consommation alimentaire**, fruit d'un partenariat du CRIOC avec la Faculté Universitaire des Sciences Agronomiques de Gembloux.

Le CRIOC alimente par ailleurs le site www.lebienmanger.be, où il ausculte les allégations santé (ex : light, « diminue activement votre cholestérol », etc.), décrypte les étiquettes et évalue l'intérêt nutritionnel de plusieurs centaines de produits. Enfin, le CRIOC a réalisé, en collaboration avec Bruxelles Environnement, un petit Guide de l'Alimentation Durable à Bruxelles. 02 547 06 11 - www.crioc.be > alimentation

Bioforum

Couple du secteur bio en Wallonie et courroie de transmission entre producteurs, transformateurs et consommateurs, Bioforum vous donne toutes les adresses où acheter des aliments bio (magasins, vente

directe à la ferme, marchés...). Par ailleurs, il développe une aide à la mise en place de projets visant une introduction progressive de produits biologiques dans les collectivités (scolaires, homes et hôpitaux, entreprises). Cette démarche est couplée à des modules de formation/information en amont (gestionnaires et cuisiniers) et en aval (convives). 081 61 46 55 – www.bioforum.be

Green Cook

L'asbl Espace Environnement est le chef de file d'un nouveau projet européen appelé « GreenCook, vers une gestion intégrée et durable de la nourriture ». Objectif : réduire le gaspillage alimentaire. Aujourd'hui, 1/4 de la nourriture produite dans le monde est jetée sans avoir été consommée... Les impacts négatifs de ce gaspillage sont réels : pour les ménages (dépenses inutiles), pour les collectivités (surproduction de déchets à traiter, augmentation des coûts), pour l'environnement (utilisation de ressources et pollutions inutiles), pour l'économie (chute des prix). Les partenaires du projet développeront des stratégies innovantes pour agir sur la relation du consommateur et du cuisinier à la nourriture, tant au niveau des professionnels de la restauration que des ménages. Au menu : guides méthodologiques et modules de formation, outils d'audit, logiciels de gestion des stocks, d'aide à la décision et à la planification des achats, livres de recettes, capsules vidéo de sensibilisation, etc.

071 300 300 - www.espace-environnement.be - www.green-cook.org

Les groupes d'achats

Que le groupe d'achat soit appelé « commun » (GAC), « solidaire » (GAS) ou « Solidaire de l'Agriculture Paysanne » (GASAP), il s'agit d'un groupe de personnes qui se réunissent pour acheter ensemble des produits de qualité et de saison directement aux producteurs et transformateurs locaux (exemples : le pain, les produits laitiers, la viande, les légumes, etc.), sous forme de partenariat, selon des critères fixés par le groupe (à noter que dans les GASAP, le groupe de citoyens

s'engage généralement à acheter au même producteur paysan durant toute une année). Cela favorise la diversité des productions, un lien direct et de confiance entre producteur et consommateur, une juste rémunération, tout en réduisant les coûts.

Pour rejoindre un Groupe d'Achat existant, ou en créer un nouveau :

* à Bruxelles : allez sur le site du Réseau Bruxellois des GASAP (www.gasap.be) ou contactez le Début des Haricots (02 644 07 77)

* en Wallonie : contactez Nature et Progrès (voir ci-dessous) ou Les Amis de la Terre (081 39 06 39 - www.amisdelaterre.be)

Nature et Progrès

Cette association veut favoriser une alimentation biologique et les circuits courts. Outre ces cours de jardinage bio, vous trouverez dans son « Biotin alimentaire » - téléchargeable - toutes les adresses bio de chez nous : commerces, mais surtout fermes, maraîchers et arboriculteurs, marchés, groupes d'achats, restos, etc.

081 40 14 78 – www.natpro.be

Sur le web

www.lemangeur-ocha.com : un site ressource de tout ce qui se fait comme recherches sur l'alimentation, les cultures et les comportements alimentaires.

www.bioguide.be : toutes les adresses bio à Bruxelles (groupes d'achats, magasins, marchés, producteurs...)

www.infolabel.be : la base de données des labels s'est enrichie de labels alimentaires et sépare le bon grain de l'ivraie.

www.topino.be : plateforme pour vendre ou chercher des fruits, légumes et produits frais, locaux, à un prix juste et directement chez le producteur.

www.taty.be/nature/adrateliers.htm : pour trouver des cours de cuisine saine et/ou écologique.

www.pourunealimentationdurable.be et <http://fr.observ.be/rabad.php> : deux réseaux regroupant des organisations très diverses impliquées dans l'alimentation durable et sa promotion, en Wallonie et à Bruxelles.

