

APPEL A PROJETS ALIMENTATION DURABLE

A destination des écoles fondamentales

Formulaire à remplir sur <https://forms.gle/wvFsqwHzbV5ZfQnn8>

Deadline : 31 mai 2019

PROPOSITION « Alimentation & zéro déchet » de GoodPlanet

*Ci-dessous, vous trouverez toutes les questions incluses dans le formulaire en ligne. En grisé italique, il s'agit des suggestions de GoodPlanet, présentant le projet clef-sur-porte ainsi que des idées et suggestions pour les questions. **Nous vous demandons de tout relire attentivement et de compléter et ajustez les parties qui le nécessitent.** En jaune, nos remarques. Ensuite, il vous suffira de faire des « copié-collé » vers le formulaire en ligne. A vous d'ajouter tous les détails qui vous tiennent à cœur... Bon travail !*

Vos coordonnées

Adresse e-mail *

Nom de l'établissement scolaire : *

Numéro FASE de l'établissement : *

Numéro FASE de l'implantation : *

Adresse : *

Rue d'edimbourg

Code postal : *

Localité : *

Réseau d'enseignement : *

- WBE
- OS
- LSC
- LSNC

Niveau d'enseignement concerné : *

- maternel
- primaire
- fondamental
- ordinaire
- spécialisé

Nom et prénom du chef d'établissement : *

Courriel du chef d'établissement : *

Personne responsable du projet (nom, prénom et fonction dans l'école): *

Courriel de la personne de contact : *

Numéro de téléphone de la personne de contact : *

Choix d'un opérateur (facultatif) : *GoodPlanet Belgium*

Votre projet

Identifiez le ou les axe(s) de votre projet (développement d'une alternative végétarienne pour la cantine, réduction du gaspillage alimentaire, des produits locaux et de saison à la cantine, un potager pour mon école, ...) : *

Nous souhaitons nous concentrer, avec le soutien de GoodPlanet, sur la découverte et l'utilisation des fruits et légumes locaux et de saison, les produits bons pour la santé (fruits, légumes, soupe, fruits secs, eau...) et les habitudes « zéro déchets » (gourdes, boîte-à-tartine, eau du robinet, collations collectives...).

Nous aborderons également d'autres thématiques comme l'influence néfaste d'une alimentation trop sucrée, les alternatives végétariennes, le tri des déchets, le compostage... notamment lors d'ateliers culinaires ou de stands proposés durant le projet.

Décrivez brièvement votre projet : * (maximum 15 lignes).

A travers ce projet, nous souhaitons sensibiliser et motiver l'équipe éducative et les parents autour de certains enjeux liés à l'alimentation durable et au zéro déchet. Pour ce faire, nous comptons mettre en place des challenges sur une durée relative afin de concentrer l'énergie autour d'actions concrètes et positives. Ensuite, sur base de l'évaluation de ces challenges, nous souhaitons envisager des pistes pour tenter de changer les habitudes de manière pérenne et d'adopter de bons comportements. **Par exemple, nous souhaitons travailler en priorité sur :**

En septembre, avec l'équipe impliquée et le partenaire, nous choisirons de manière concertée de travailler sur 2 axes de travail parmi ceux-ci :

- Des collations « santé & zéro déchet » (fruits, légumes, fruits secs, biscuits en vrac ...).
- La promotion de l'eau pour une meilleure hydratation et des gourdes pour faire disparaître les emballages de boissons.
- Des repas de midi « sains & zéro déchet » grâce à l'utilisation de gourdes, de boîtes à tartines, et la valorisation des légumes.
- La distribution de soupe fraîche comme collation ou accompagnement des tartines.
- Des fêtes et activités d'école (Fancy-fair, Halloween, Saint-Nicolas...) « zéro déchet et alimentation saine et durable » : local, de saison, viande de qualité, moins de viande, alternatives végétariennes...

Notre projet est porté **par 2 ou ... enseignants et la direction.**

Deux classes relais bénéficieront d'un accompagnement plus soutenu grâce à des animations de GoodPlanet. Ces élèves deviendront les moteurs et communicateurs du projet au sein de l'établissement, ce sera leur projet d'année.

Quel serait le slogan, le titre de votre projet ?

Une école bien dans son assiette.

Quelles raisons ont motivé la mise sur pied de ce projet ?

A COMPLETER PAR ECOLE

Pistes :

Par exemple, nous observons : trop de malbouffe dans les mallettes, des problèmes de surpoids parmi nos élèves, les poubelles débordent, l'école est sale, unir la communauté scolaire autour d'un thème qui allie santé et environnement, sensibiliser les parents à travers la mise en place des challenges zéro déchet et alimentation saine et durable, mieux valoriser les fruits et les légumes dans les repas de midi, agir concrètement en faveur de la santé et de l'environnement, améliorer la santé de nos élèves, ...

Quel(s) changement(s) ou impact(s) visez-vous à long terme? *

A COMPLETER PAR ECOLE

Sélectionner les impacts visés en fonction des axes de travail choisis.

Grâce à ce projet, nous comptons apporter les impacts suivants :

- une meilleure santé chez les élèves
- de meilleures habitudes alimentaires.

Concrètement, par exemple :

- Des collations santé et zéro déchet (fruits, légumes, biscuits en vrac, fruits secs...) plus régulièrement pour toutes les classes.
- L'usage généralisé de l'eau du robinet pour une meilleure hydratation et la diminution, voire la disparition, des emballages jetables pour les boissons.
- Des repas de midi sains et zéro déchet grâce à la valorisation des légumes et l'utilisation des gourdes et boîtes à tartines.
- La distribution de soupe fraîche à 10h ou en accompagnement des tartines plus régulièrement pour assurer un apport de vitamines et minéraux aux élèves.
- Améliorer l'offre alimentaire lors des fêtes d'école : moins de déchets, plus de légumes et fruits frais, plus de légumes de saisons, une meilleure qualité pour la viande, moins de protéines animales...

Nous envisageons aussi l'écriture de ces gestes dans le règlement de l'école et son suivi par les enseignants, intervenants extrascolaires et parents.

Quels résultats concrets et mesurables visez-vous à court terme ? *

A COMPLETER PAR ECOLE

Voici qqes pistes...

Grâce à ce projet et aux actions menées, nous comptons cette année :

- proposer à nos élèves d'apporter des collations plus saines/ de l'eau du robinet/ des gourdes durant une période définie ; pendant le « challenge ».
- des capacités et meilleures compétences en cuisine, choix d'aliments, proportions...
- nous pourrions comptabiliser les collations saines et préparées à l'école que nous avons réalisés mais également les soupes collations.
- une meilleure connaissance des enjeux santé / environnement pour une bonne alimentation, pour des fruits et légumes de saison, pour une bonne hydratation...

Quelles actions allez-vous entreprendre pour obtenir les résultats souhaités ? *

Voici le programme général que nous avons envisagé avec GoodPlanet

Calendrier	Etapes	
Septembre 2018	Premier contact téléphonique : choix d'un RDV pour 1 ^{ère} animation pour les deux classes relais et d'un moment de concertation avec les enseignants et la direction.	
Octobre-novembre	<p>Dans les 2 classes relais, animation de LANCEMENT sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'alimentation durable - le zéro déchet <p>Cette animation permet de réaliser une mindmap de la vision des jeunes concernant la problématique (ainsi que d'avoir une mesure « zéro » de leurs connaissances, attitudes et comportements vis-à-vis de la problématique), ensuite, d'envisager les champs d'action au sein de l'école. Différents ateliers permettent de découvrir plus en profondeur différents aspects de la problématique.</p> <p>Réunion de concertation sur le temps de midi avec enseignants-relais et la direction.</p> <p>Objectifs de la réunion : explication des étapes de l'année, choix de l'accompagnement GP, explication de l'événement de communication, choix du challenge et des dates clefs de l'année.</p>	Visite 1
Entre novembre et avril	<p>Pour les classes relais et/ou d'autres classes intéressées, deux ou trois journées d'animations de 2 X 50 minutes ou 2 X 60 minutes au choix pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - approfondir certains aspects de l'alimentation durable et/ou du zéro déchet (voir propositions d'animations ci-dessous), - préparer le(s) challenge(s) : organisation au sein de l'école, rôle des élèves de la classe relais... - préparer l'événement de communication en préparant les stands avec les élèves... <p>Types d'animations disponibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ateliers cuisine sur : <ul style="list-style-type: none"> o Les fruits et légumes de saison (avec ou sans cuisson) ; o Petits-déjeuners sains, o Découverte d'alternatives végétariennes ; o Préparation de collations santé ; o Préparation de collations-pâtisseries incluant des fruits et légumes cachés ; o Recettes spéciales « hydratation ». - Animation « Gourde, hydratation et eau du robinet » - Ateliers « Do it yourself » zéro déchet : sac récup, emballage tartine réutilisable, savon main, baume à lèvres, furoshiki, tawashi, colle maison... 	V 2 V 3 V 4

	- <i>Jeu du spaghetti : les dessous de notre assiette.</i>	
<i>Entre novembre et mai</i>	Événement de communication avec stands d'infos et de sensibilisation pour toute l'école et les parents (de 10h à 16h30 en fonction de la taille de l'école et du souhait de communiquer vis-à-vis des parents). Cet événement peut être envisagé en amorce du projet d'école ou en clôture du travail des classes relais.	V5
<i>Entre décembre et mai</i>	Mise en place par l'école du ou des challenges durant 2 semaines au minimum, et, idéalement 1 mois. GoodPlanet soutient les enseignants dans la réflexion pratique concernant la mise en place de ce challenge, l'école prend en charge sa mise en place concrète. GoodPlanet peut venir avant ou durant le challenge pour appuyer la classe relais...	L'école travaille en autonomie
<i>Juin</i>	Pérennisation du challenge et évaluation via une réunion avec le groupe de coordination. Evaluation des connaissances, attitudes et comportements de la classe relais. Par téléphone ou à l'occasion de l'événement	

Événement de communication

L'école recevra des fiches clef-sur-porte pour pouvoir mettre en place aisément et avec l'aide de GoodPlanet différents stands de sensibilisation au « zéro déchet » et à « l'alimentation locale ». L'objectif de cet événement est de mobiliser toute l'école et les parents autour de différents aspects de l'alimentation durable : fruits et légumes locaux et de saison, offre alternative à proximité de l'école, importance de l'hydratation, valorisation des gourdes et boîte-à-tartines. De plus, il s'agira d'informer sur le challenge du second semestre.

Voici les stands envisagés

- **PRODUCTEURS ET ALTERNATIVES** : Présentation de producteurs locaux ou bio proches de l'école ou de magasins alternatifs : bio, zéro déchet...
- **ACTIONS ECOLES** : Valorisation des éventuelles activités positives existantes au sein de l'école en lien avec le zéro déchet et/ou alimentation locale
- **FUITS ET LÉGUMES DE SAISON** : Deux ateliers sur la découverte twister des légumes de saison, dégustation de légumes à l'aveugle...
- **STAND SUR L'EAU** : dégustation de différentes eaux, de sirops à diluer dans l'eau, importance de l'hydratation, cout des boissons emballées, transports des eaux en bouteilles...
- **TRI DES DECHETS** : Jeu autour du tri des déchets et promotion du compost
- **PYRAMIDE ALIMENTAIRE** : Activités autour de la pyramide alimentaire
- **ALTERNATIVES VÉGÉTARIENNES ET CUISINE DU MONDE** : Découverte des légumineuses, céréales et légumineuses, préparation et dégustation de tartinades.
- **GOURDES ET BOITES À TARTINES** : infos sur leur aspect pratique, leur prix, les points de vente et éventuellement organiser un achat groupé.

L'école choisit de travailler avec GoodPlanet sur deux axes de travail parmi ceux cités ci-dessous. Il s'agira de mener durant l'année scolaire un challenge concret, en voici un bref descriptif. **SI POSSIBLE CHOISISSEZ DEJA VOS CHALLENGES 😊**

Challenge « collations santé & zéro déchet ».

Le challenge consistera à réaliser des collations alternatives (fruits, légumes, fruits secs, biscuits en vrac ...) une à deux fois semaine pendant un à deux mois ; soit une personne (en tournante) amène pour tous, chacun apporte et on partage, chacun apporte pour lui.

Challenge « repas de midi sains & zéro déchet »

Le challenge consistera à avoir une attention particulière sur les repas tartines pendant deux semaines d'affilée : grâce à l'utilisation de gourdes, de boîtes à tartines, et la valorisation des légumes.

Challenge « promotion des gourdes et de l'eau pour une meilleure hydratation ».

Un mois concours gourdes interclasses.

Challenge « Soupe »

Distribution de soupe une à deux fois par semaine pendant deux mois comme collation ou accompagnement des tartines. Pour ce faire, il faudra réfléchir avec le groupe d'adultes aux solutions concrètes : avec fournisseur actuel, nouveau, parents, prix, caisse de solidarité...

Challenge « Des fêtes d'école zéro déchet et alimentation saine et durable »

Réflexion pour adapter les repas et collations lors des fêtes d'école (Fancy-fair, Halloween, Saint-Nicolas...) : légumes locaux et, de saison, viande de qualité, moins de viande, alternatives végétariennes...

Combien de classes et d'élèves seront impactés par le projet ? *

Toute l'école sera concernée par le projet grâce au moment de challenge « alimentation durable » et/ou « zéro déchet » et via l'événement de communication du projet qui proposera des stands d'activités et de sensibilisation autour des thèmes des fruits et légumes de saison, de l'hydratation via l'eau du robinet, la promotion des gourdes et boîtes à tartines, la pyramide alimentaire et la découverte des légumineuses pour des tartines avec moins de produits animaux.

Les 2 classes relais seront plus particulièrement impactées car elles bénéficieront d'animations de GoodPlanet et elles auront pour mission, avec l'aide des adultes porteurs de projet, de communiquer autour des challenges auprès des autres élèves et des parents.

Le cas échéant, quels acteurs de l'école participeront à l'accompagnement et aux formations en partenariat avec l'opérateur choisi ?

(Po, Direction, enseignants, éducateurs, élèves, parents, cuisiniers, personnel d'entretien, ...)

Au minimum les 2 enseignants des classes relais et la direction qui seront les coordinateurs et impulseurs du projet.

L'ensemble des enseignants sera mis à contribution pour l'événement de communication, en participant avec leurs élèves.

Les parents et les intervenants extrascolaires seront également invités lors de cet événement pour être tenu informés du projet de challenges à tester au second semestre et découvrir des trucs et astuces autour de l'alimentation durable et du zéro déchet.

Une communication régulière auprès des parents sera, par ailleurs, réfléchi et développée avec les porteurs de projet adulte. Une mise en valeur des challenges sera présentée lors de la fête de fin d'année de l'école.

Le projet intègre-t-il un ou plusieurs partenaires externes à l'école (associations ou structures externes telles que le CPMS, PSE...) ? Lesquels et de quelle manière ? *

GoodPlanet sera notre partenaire principal. Avec eux et Fost Plus, nous envisageons aussi des animations « prévention et gestions des déchets » pour toutes nos classes.

Nous ferons peut-être appel à d'autres partenaires, par exemples :

- BioWallonie et Influences végétales pour le coaching en cuisine /*
- Les CRIE et autres associations locales pour des animations autour de la prévention des déchets et du tri, sur l'alimentation locale et les potagers /*
- Fresho et l'APAQW pour la distribution de fruits et légumes à l'école.*

Montrez en quoi le projet s'intègre dans le projet d'établissement, le projet éducatif ... et que l'alimentation est au cœur des préoccupations de l'école.

Comment l'alimentation se place-t-elle au cœur des préoccupations de votre école ?

A COMPLETER PAR ECOLE

Quel processus de sensibilisation pédagogique en lien avec le projet est/sera mis en place auprès des élèves ? *

Vécu des thèmes de l'alimentation durable et du zéro déchet par la mise en pratique de challenges concrets.

Animations lors de l'évènement de communication pour comprendre l'importance des gestes.

Communication de pairs à pairs grâce aux classes relais.

D'un point de vue pédagogique, les enseignants ont également des apprentissages à valoriser.

Des dossiers pédagogiques pourront être créés au départ des découvertes gustatives de leurs élèves (deviner les ingrédients ; découverte de légumes oubliés, ...) ; travailler les proportions, découvrir la provenance de divers ingrédients, ...

Les enfants vivront la thématique par la mise en pratique des challenges concrets.

Les animations lors de l'évènement permettront de mieux comprendre l'importance des gestes. La communication de pairs à pairs sera, quant à elle, exploitée grâce aux classes relais

Quelles sont les mesures, les engagements pris par l'école pour assurer au mieux la durabilité du projet ? *

A COMPLETER PAR ECOLE

Pistes : écriture des nouvelles habitudes dans le règlement de l'école et communication régulière auprès des parents et des élèves, cohérence entre les gestes proposés aux élèves et l'exemplarité des enseignants, soutien envers les gardiennes pour poursuite du projet lors des garderies, formation sur le zéro déchet et l'alimentation locale pour les gardiennes via les formations ONE, organisation de repas d'équipe zéro déchet et/ou alimentation locale pour les profs, organisation d'ateliers cuisine récurrents pour les élèves, suivi d'ateliers cuisine durable pour les enseignants, organisation d'ateliers cuisine pour les parents, organisation d'ateliers Furoshikis (emballage des cadeaux avec des tissus) avant les fêtes....

A quelle(s) dépense(s) souhaiteriez-vous affecter le soutien financier ? Détaillez votre budget en euros (6000 euros maximum) *

Exemples de dépenses éligibles : rémunération des animateurs, des diététiciens, des formateurs, des conférenciers, achat de matériel pour la réalisation d'une production finale en lien avec le projet, etc. Exemples de dépenses non éligibles : achat informatique, de mobilier, etc. En cas de doute, contactez le chargé de mission à la Direction générale de l'Enseignement obligatoire)

Nous comptons investir 3050 € dans l'accompagnement proposé par GoodPlanet. Par ailleurs, nous aurons besoin de € pour faciliter la confection de repas et ateliers cuisine à l'école, distribuer des boissons, collations et soupes dans des contenants réutilisables.

Pour l'ensemble de l'accompagnement, GoodPlanet demande un budget forfaitaire **de 3050 €**. Ce budget comprend les 5 interventions d'une journée dans l'école, dont l'événement de communication, la préparation des challenges, des animations pour les élèves, une réunion de pérennisation mais aussi des documents, du matériel, des conseils personnalisés en lien avec nos axes de travail.

Remarque : Pour toute journée complémentaire d'animation, de suivi ou de coaching, vous devrez ajouter un forfait complémentaire de 500 €/JOUR TTC.

Remarque : il est également possible de prévoir du budget si vous souhaitez faire appel à d'autres opérateurs en plus de GoodPlanet.

Exemple d'autres FRAIS DE PROJET A PREVOIR si vous souhaitez faire régulièrement de la cuisine à l'école (proposition !! ajouter d'autres postes au besoin)

Achats ingrédients à valeur pédagogique

- Achats ingrédients pour stands cuisines lors de l'évènement de lancement	150 €
- Achats ingrédients pour 2 ateliers cuisines (50 enfants en tout)	65 €

Achats matériels pour ateliers cuisines et meilleure alimentation

Achat matériel de cuisine

<i>Kit mixer - blender</i>	100 €
<i>Planches et couteaux X 25</i>	200 €
<i>Gobelets réutilisables X 50</i>	125 €
<i>Bols en plastiques X 50</i>	125 €
<i>Taques électriques</i>	75 €
<i>Une grande casserole</i>	60 €
<i>3 grands saladiers</i>	25 €
<i>En vrac : couteaux, fourchettes, cuillères, louche</i>	200 €
<i>Autres frais structurels : lave-vaisselle ou frigo de seconde main</i>	300 €
TOTAL frais projet	1275 €

Quel est le montant total sollicité ? *

3050 € + vos frais de projets = € Pour rappel : Max 6000 €

Données financières

Compte IBAN de l'école ou du PO sur lequel la subvention devrait être versée : *

Intitulé exact du compte *

IMPORTANT : Documents à joindre

Afin que votre dossier de candidature soit complet, envoyer par mail à l'adresse alimentation@cfwb.be

- la convention de partenariat avec GoodPlanet.
- la copie d'un extrait du compte renseigné (page de présentation, en format .pdf)
en précisant le nom de l'appel à projets, le numéro FASE de l'école et ses coordonnées complètes.