

Collations collectives

Marre des poubelles qui débordent de déchets suite à la prise de la collation ?

Organiser des collations collectives pauvres en déchets est un moyen de réduire la quantité de déchets générée par la collation, tout en apportant une certaine variété alimentaire et une dimension de partage et de convivialité.

EN PRÉAMBULE : Qui gère ?
Une tournante est organisée entre les parents qui préparent la collation de toute la classe (en privilégiant les aliments en vrac ou en grand contenant, la préparation de collations « faites-maison » avec l'aide de l'enfant,...).
L'école ou la classe se charge de commander les collations (en vrac ou en grand contenant) ou de la préparer. Une contribution financière est demandée aux parents au début du mois.

Suivez le guide !

Dans le cadre d'une expérience-pilote menée dans 3 écoles bruxelloises, un guide « Recette pour un projet de collations collectives à l'école » a été élaboré par l'asbl Tournesol et l'IBGE : documentation.
bruxellesenvironnement.be/

1) En amont du projet : peser la quantité de déchets générée par la collation
Une bonne entrée en la matière ? Peser la quantité de déchets provenant de la collation (y compris les déchets de boisson) pendant toute une semaine et identifier les types de déchets rencontrés. Ensuite, sur base de cette observation, demandez aux élèves quelles seraient les alternatives sans emballage possibles.

2) Rédiger un courrier d'information aux parents
Que la collation collective soit gérée ou non par les parents, leur implication est indispensable pour le bon déroulement du projet. Prévoyez donc un courrier expliquant le projet, de manière à susciter leur collaboration (à la préparation de collations ou au fait de ne pas donner de collation à l'enfant le jour de la collation collective).

3) Décider de la fréquence de la collation collective et de la répartition des catégories alimentaires

Combien de fois par semaine ? A vous de voir ce qui est réellement faisable. Pourquoi ne pas commencer par fixer 1 ou 2 jour(s) par semaine et augmenter par la suite ?
Afin d'assurer une certaine variété dans les collations, déterminez de quelle catégorie (fruits et légumes, produits laitiers, produits céréaliers) devra être issue la collation. Dressez, avec les élèves, une liste d'idées de collations pour chacune de ces trois catégories d'aliments. Les boissons elles aussi peuvent générer de grandes quantités de déchets, identifiez donc avec eux les solutions à privilégier.
Afin que chacun sache quand il doit apporter la collation ainsi que sa catégorie, élaborer un planning (nom de l'enfant, date, catégorie d'aliment) en précisant également la boisson.

4) Faire le point

Une fois le projet bien mis en place, c'est le moment de reprendre la balance pour peser la quantité de déchets produits par la collation et d'observer à nouveau le type de déchets. Comparez avec les résultats obtenus avant la mise en place du projet de collation collective. Profitez-en pour demander aux élèves quels avantages ils voient à l'organisation de la collation collective. Quant aux éventuelles difficultés rencontrées, prenez les temps de réfléchir ensemble à des solutions.

Pensez à communiquer sur le projet (photos, commentaires des enfants, tableau de quantité de déchets,...) auprès des parents et des autres classes de l'école afin de lui donner encore plus de vie et pourquoi pas d'étendre le projet à toute l'école !

Des fruits et légumes gratuitement un jour par semaine ? Consultez programme européen « Fruits et légumes à l'école », cofinancé par la Wallonie
http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/article.php3?id_article=435



QUE CHOISIR ?

Pour faire le plein d'idées de recettes de collations saines, de saison, et plus écologiques, rendez-vous le site www.biendanssonasiette.be



Profitez-en pour mettre les **fruits et légumes locaux et de saison** à l'honneur ! Des calendriers de fruits et légumes de saison sont disponibles sur internet par exemple sur le site documentation.bruxellesenvironnement.be/

Pensez aux producteurs se trouvant à proximité de l'école. Pourquoi ne pas en profiter pour organiser une visite de l'exploitation avec toute la classe ?

PETIT + : Certains enfants rechignent face à de nouveaux aliments ? Organisez un atelier de découverte par les sens de fruits et légumes.

