



Dans le cadre de la campagne « GoodPlanet Challenges », soutenue par la Wallonie, GoodPlanet va coacher 15 écoles wallonnes, primaires et secondaires, pour expérimenter des solutions concrètes allant vers le Zéro déchet, la reconexion à la nature, l’Alimentation durable et l’hydratation.

## COMMENT ?

Le « Coaching » propose d’aller plus loin que les 5 journées de challenges en vous accompagnant vers des changements plus structurels au sein de votre établissement. Pour ce faire, GoodPlanet soutiendra un groupe de travail d’adultes et un groupe d’élèves qui promotionneront des challenges thématiques pour l’ensemble de l’école. Ces challenges seront à tester sur des durées de 2 semaines à un mois. Ces challenges seront en lien avec le projet que l’école a choisi :

**L’école choisit un ou deux axes parmi les projets ci-dessous :**

- Des collations « santé - zéro déchet » : fruits, légumes, fruits secs, biscuits en vrac, smoothies...
- Promotion de l’eau et des gourdes pour une hydratation zéro déchet.
- Des repas de midi « zéro déchet » : gourdes, boîtes à tartines, emballages réutilisables...
- Des repas midi durable : crudités de saison dans les sandwiches, fruits frais en dessert, produits bio...
- Distribution de soupe fraîche comme collation ou accompagnement du repas de midi.
- Des fêtes et activités d’école (Fancy-fair, Halloween, Saint-Nicolas...) « zéro déchet - alimentation durable » : local, de saison, moins et mieux de viande, alternatives végétariennes, vaisselles de récup...
- Des leçons en immersion nature pour les primaires.
- Des aménagements nature pour amener plus de biodiversité et de convivialité à l’école pour les secondaires
- Des sorties pour questionner la nature dans l’école/la ville pour les secondaires

## GOODPLANET VOUS PROPOSE

- Des challenges déjà testés dans d’autres écoles et qui ont portés leurs fruits ;
- Un accompagnement clé-sur-porte pendant une année scolaire ;
- Un coaching du groupe d’adultes ;
- Des animations de sensibilisation et d’organisation pour des classes-relais ;
- Des fiches pratiques pour l’organisation de ces challenges et des outils pédagogiques ;
- Une journée « tout le monde s’y met » pour les primaires ;
- Une rencontre au Parlement de Wallonie pour les écoles secondaires.

## ENGAGEMENTS DE L’ÉCOLE

Engagements de l’école

1. L'école s'engage à suivre les étapes proposées par GoodPlanet (voir programme primaires ou secondaires).
2. L'école crée un groupe d'adultes (appelé Ecoteam) constitué d'au minimum 2 enseignant.e.s et de la direction. Ces personnes vont chapeauter la dynamique de l'année scolaire en collaboration avec l'équipe éducative, les acteurs scolaires et GoodPlanet.
3. Parler d'alimentation/déchets/hydratation/nature demande des précautions pour éviter de creuser les inégalités, de stigmatiser les participants, mais aussi pour faciliter l'implication du public. Chacun a ses propres représentations de ces thématiques. Préalablement à l'animation, le/la coach interrogera les siennes, celles de son public, et le rôle à adopter. Il sera demandé aux 2 enseignant.e.s des classes relais de prendre connaissance du dossier thématique pour approfondir le contenu et prendre conscience des enjeux du projet.
4. L'école choisit 2 classes-relais ; celles-ci seront impliquées dans la préparation de l'événement « tout le monde s'y met », dans la communication autour des challenges, dans la participation au Parlement wallon et bénéficieront d'animations complémentaires.
5. Toute l'école se mobilise pour un événement de communication et de sensibilisation pour toutes les classes et s'engage à participer activement aux challenges proposés par l'école et aux pistes de solutions pour la pérennisation.

## LES CHALLENGES

### Description des challenges (liste non exhaustive)

#### EN FAVEUR DU ZERO DECHET :

- Challenge « collations » : Le challenge consistera à proposer quelques variétés de collations « santé et/ou zéro déchet » soit, dans le petit magasin habituel de l'école, soit, avec le groupe Oxfam (en complémentarité de l'offre existante), soit en proposant un magasin temporaire « alternatif ». Dans la mesure du possible, les collations « déchets et malbouffe » en vente seraient supprimées, ou du moins, fortement diminuées, durant ce challenge.
- Challenge « repas de midi » : Le challenge consistera à faire une action spéciale pour les repas tartines pendant 1 semaine/1mois : utilisation de gourdes, de boîtes à tartines, de pochettes... A cette occasion, GoodPlanet proposera à nouveau une commande groupée pour l'achat de pochettes en tissu et de gourdes en inox
- Challenge « Change the system » : débranchement des distributeurs de boissons et de collations. Proposer à la place un bar à eau et un magasin alternatif de collations ZD (fruits secs, fruits de saison, biscuits en vrac)
- Challenge « Ma gourde à moi » : Défi interclasses pendant une semaine/1mois, où les élèves de toutes les classes sont mis au défi de venir à l'école avec une gourde et de ne boire que de l'eau. Les élèves des classes relais passeront chaque jour dans chaque classe pour faire une photo de classe « ma gourde à moi » et ainsi comptabiliser le nombre de gourdes.
- Challenge « Soupe anti-gaspi » : préparation d'une soupe pour un repas de classe ou une distribution à toute l'école à partir de légumes invendus récupérés dans les supermarchés.
- Challenge « Fête d'école ZD » : penser les fêtes d'école en mode ZD (gobelets réutilisables, verre consigné, ...) et proposer des stands zéro déchet animés par les classes relais (par exemple réalisation d'éponges tawashi, fabrication de baume à lèvres, ...)

#### CHALLENGE OBLIGATOIRE :

- Challenge « Le tri c'est parti » : Organisez/vérifiez le tri sélectif dans votre classe/école. Cela implique l'installation des 3 poubelles adéquates, une sensibilisation dans toutes les classes et un affichage des règles de tri

#### CHALLENGES COMPLEMENTAIRES :

- Challenge « Give box » : Le challenge consiste à installer une give box à l'école et à la populariser auprès des autres élèves et des enseignants.
- Challenge « interpellation des élus » : les élèves des classes relais challengent leur conseil communal à réaliser un conseil communal zéro déchet.
- Challenge « city Tour » avec les élèves et les profs : visite d'initiatives autour du zéro déchet dans la ville
- Challenge « anti-gaspi » : Organisez une semaine durant laquelle toute votre classe s'engage à ne pas jeter de nourriture. Vous prenez vos repas tous ensemble et aménagez la classe pour que ce soit convivial
- Challenge « bac de récup » : Installez un bac de récupération de papier dans votre classe et prenez l'habitude d'utiliser les feuilles du bac lorsque vous faites des exercices et du bricolage.
- Challenge « compost » : avec l'aide de la direction et des guide-composteurs, mettre en place un compost à l'école.
- Challenge « récup'attitude » Organisez une action de collecte d'objets, de foire aux objets ou de bourse d'échange
- Challenge « recyl'art » Fabriquez du papier recyclé sous forme de carnet de note à distribuer aux élèves, aux parents, aux enseignants, ...

#### EN FAVEUR D'UNE ALIMENTATION DURABLE :

- Challenge « repas locavore » Organiser un repas 100% local. Le challenge consistera à travailler en collaboration avec la cantine de l'école pour envisager des actions concrètes pour aller vers plus de durabilité. Exemples : crudités de saison dans les sandwiches, qualité et équilibre nutritionnel des produits, alternatives végétariennes complètes en protéines, produits biologiques...
- Challenge « collations » : Offrir ou vendre des collations saines et locales et adapter l'offre du petit magasin
- Challenge « soupe » En collaboration avec la cantine ou le prestataire extérieur, distribution de soupe une à deux fois par semaine pendant un à 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, prix, caisse de solidarité...
- Les challenges « Cantine » :
  - Introduire plus de produits locaux dans l'offre scolaire
  - Revoir le cahier des charges du traiteurs ou fournisseurs
  - Former les cuisiniers
- Challenge « Change the system » : débranchement des distributeurs de boissons et de collations. Proposer à la place un bar à eau et un magasin alternatif de collations saines et durables
- Challenge « des fêtes d'école saine et durable » : Réflexion pour adapter les repas lors des fêtes d'école : légumes locaux et, de saison, viande de qualité, alternatives végétariennes... et proposer des stands animés par les classes relais
- Challenge « des cuistos BIO » : Collaborer avec les cuistots de l'école pour déterminer 1 menu pour une journée ou pour une semaine ou plus

#### CHALLENGES COMPLEMENTAIRES :

- Challenge « dégustation » Proposer à la dégustation des produits locaux et de saison ou organiser un marché des producteurs
- Challenge « interpellation des élus » : les élèves des classes relais challengent leur conseil communal à réaliser un conseil communal alimentation durable. Les familiariser au carnet blanc voir le signer
- Challenge « débat » Regarder un film sur la thématique et organiser un débat
- Challenge « city tour » Visiter les producteurs locaux de la ville et découvrir leurs pratiques

## EN FAVEUR DE LA RECONNEXION A LA NATURE :

- Challenge « signalez vos observations » : Observer un site naturel et encoder toutes les observations faites sur [biodiversite.wallonie.be](http://biodiversite.wallonie.be)
- Challenge « sentiers.be » Repérer un sentier aux abords de l'école et l'aménager pour plus de biodiversité et le faire connaître au public
- Challenge « water » Mesurer l'indice biotique d'un cours d'eau proche de l'école et développer des actions de sensibilisation sur la pollution de nos cours d'eau
- Challenge « Incroyable comestible » S'organiser avec les pouvoirs publics pour faire pousser des légumes en pleine terre sur un espace public (rond-point, petite friche, coin de parc, bordure de gare, ...)
- Challenge « cuisine buissonnière » Faire une récolte de plantes sauvages (orties, alliaires, berce commune, ail des ours, ...) et les cuisiner dans les bois.
- Challenge « fais le mur » : Semer des plantes grimpantes devant un des murs de l'école à l'avant du bâtiment
- Challenge « un mètre carré pour la biodiversité » : semer, planter ou laisser pousser sur 1m<sup>2</sup> pour observer la biodiversité
- Challenge « Ose le vert » : biodiversifier la cour et aménager un espace naturel pour plus de convivialité

## CHALLENGES COMPLEMENTAIRES

- Challenge « city tour » : rencontrer des acteurs qui œuvrent dans le respect de la biodiversité dans la ville
- Challenge « interpellation des élus » : Sur base d'un audit de la ville, les challenger avec 1 mission précise et les familiariser avec le plan maya voir le signer
- Challenge « déconnecte-toi dans les bois » : organiser une journée de sortie dans les bois en se déconnectant du monde virtuel pour mieux se connecter au monde réel
- Challenge « balade guidée » : organiser dans la ville un parcours VERT à soumettre au service du tourisme
- Challenge « éco-sème » : organiser une vente de fleurs au profit de l'école qui respecte les critères de semences et de plantes indigènes d'origine contrôlée
- Challenge « Journée de l'arbre » Organiser la journée de l'arbre dans l'école ou en partenariat avec la commune

## INFOS COMPLEMENTAIRES :

### Lenka Cerne

*Project manager*

M +32 (0)477 89 56 64

[l.cerne@goodplanet.be](mailto:l.cerne@goodplanet.be)



Ce projet de « Coaching » est coordonné par GoodPlanet Belgium  
grâce au soutien de la Wallonie. [www.goodplanet.be](http://www.goodplanet.be)



Wallonie