

PROGRAMME 2021-2023 ALIMENTATION DURABLE

Ecoles secondaires wallonnes



GoodPlanet se déplacera 5 fois par an dans votre école afin de vous soutenir dans votre démarche. Nous proposons, ci-dessous, un programme clef-sur-porte afin de baliser l'année. Toutefois, cette structure sera adaptée en fonction de la thématique et de vos contraintes, besoins et objectifs.

La classe relais sera entre la 1^{ère} et la 5^{ème} année. Il est en effet important d'avoir des élèves impliqués qui seront encore dans l'école l'année suivante de manière à optimiser la pérennisation du projet.

Calendrier	Etapes	Rôle GoodPlanet / Ecole
Fin juin	Annnonce des écoles sélectionnées et premiers contacts.	Par téléphone
Fin août/ début septembre	Réunion d'information avec l'ensemble de l'équipe intéressée . Objectifs : Présenter et préciser le projet, définir les rôles des enseignants impliqués, choisir le challenge de l'école pour cette année, expérimenter la thématique choisie, signer la convention et déterminer les dates des rendez-vous de l'année. + audit réalisé par GoodPlanet pour analyser la situation de départ, en fonction de la thématique.	Sur place
Septembre	Réalisation d'un petit sondage pour analyser les habitudes et enquête auprès des acteurs de l'école.	Réalisé en autonomie par les classes relais (outils fournis)
Septembre Octobre	Animation de sensibilisation (2 x 50 min) pour l'écoteam, pour présenter le projet et expliquer le challenge. + débriefing avec les enseignants concernés.	GoodPlanet vient dans votre école
Octobre Novembre	1 ^{er} challenge pour l'écoteam en fonction de la thématique <ul style="list-style-type: none"> • Une semaine « Croque local », idéalement du 14 au 18 octobre OU/ET • Une semaine « Zéro déchet », idéalement du 18 au 22 novembre. <p>Différentes formules, testées dans d'autres écoles, vous seront proposées en lien avec vos axes de travail. Des outils vous seront aussi proposés.</p>	En autonomie
Décembre Janvier	Evaluation de la semaine de challenge, seconde animation (de « contenu ») pour l'écoteam. Débriefing avec les enseignants concernés.	GoodPlanet vient dans votre école
Entre janvier et avril	Mise en place du challenge choisi en début d'année pour l'ensemble de l'école.	En autonomie
Avril	Weekend à la Marlagne (Namur) avec les autres écoles secondaires en coaching afin d'échanger sur les expériences vécues et de s'enrichir.	GoodPlanet et l'écoteam se rejoignent à la Marlagne.
Mai	Mise en valeur de ce qui a été mis en place durant l'année lors de la fancy fair, la réunion des parents, les portes ouvertes...	En autonomie
Juin	Evaluation et pistes de pérennisation du challenge avec l'ensemble de l'équipe impliquée + Animation de clôture festive avec l'écoteam.	GoodPlanet vient dans votre école

Année 2 Reprise en septembre	OBJECTIFS : intégrer le zéro déchet dans le ROI. Intégrer l'alimentation durable dans les événements scolaires et avancer dans le plan d'actions. Préparation de la rencontre au Parlement des Jeunes Wallons pour l'Environnement	Le plan d'action sera défini avec l'équipe éducative
------------------------------------	---	--

!! N'oubliez pas d'ajouter à votre calendrier une demi-journée (ou journée entière) de formation en lien avec la thématique, dans le cadre par exemple de vos journées pédagogiques !!

LISTE DES CHALLENGES EN FAVEUR D'UNE ALIMENTATION DURABLE (non exhaustive) :

- 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 cuistots BIO » : Collaborer avec les cuistots de l'école pour déterminer 1 menu pour une journée ou pour une semaine ou plus
- 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

INFOS COMPLEMENTAIRES :

Lenka Cerne
Project manager
M +32 (0)477 89 56 64
l.cerne@goodplanet.be



Ce projet de « Coaching » est coordonné par GoodPlanet Belgium grâce au soutien de la Wallonie. www.goodplanet.be

