

Quelle alimentation voulons-nous pour demain ?

ANNÉE SCOLAIRE
2014-2015

**Découvrez comment plus de
300 élèves** des écoles de Bousignies, Brillon,
Millonfosse, Rosult, Rumegies, Saméon
et Sars-et-Rosières **ont décidé d'agir !**



Cette année, l'Inspection de l'Education Nationale de Saint-Amand-les-Eaux et le Parc naturel Scarpe-Escout ont uni leurs moyens pour accompagner **15 projets scolaires destinés à faire évoluer les pratiques alimentaires.**

Pour y parvenir, les situations de découverte active et réflexive sur l'alimentation ont été multipliées car nous sommes convaincus que la connaissance basée sur **le questionnement, l'investigation et l'action** peut permettre de changer les habitudes des mangeurs. Si le mangeur est éduqué, il peut changer le système car il sera conscient de son empreinte sur le développement de l'économie, de l'environnement et de la société.

Pour faire des enfants des consommateurs éclairés, pour faire qu'ils deviennent demain des citoyens plus responsables qui favoriseront le passage de la société de l'avoir à la société de l'être, informer n'est pas suffisant. Il faut que ces enfants deviennent acteurs !

Nous avons élaboré avec chaque classe, un projet interdisciplinaire permettant la prise de conscience de l'existence d'une alimentation durable et de son bien-fondé. Dans les classes, se sont mises en place des démarches de construction expérimentales et innovantes faisant une belle place aux interrogations, aux découvertes, aux ateliers, aux rencontres... Certaines classes ont développé leur propre système d'échange, d'autres sont passées par la mise en mots et l'écriture de saynètes pour échanger. **Tous les projets, sous diverses formes, ont abouti à la création : jeux de plateau, de cartes, film, potager, productions artistiques.** A travers ces activités, les enfants ont acquis les connaissances et les compétences en lien avec le programme scolaire.

Nous avons contribué à développer chez les élèves les capacités à argumenter et à se prendre en charge personnellement. **Une telle démarche de projet permet l'ouverture et cultive la curiosité.**

L'approche transversale et territoriale autour de l'alimentation durable a incité de nombreuses écoles à demander la labellisation E3D de l'éducation nationale qu'elles sont en passe d'obtenir. Nous en sommes particulièrement fiers.

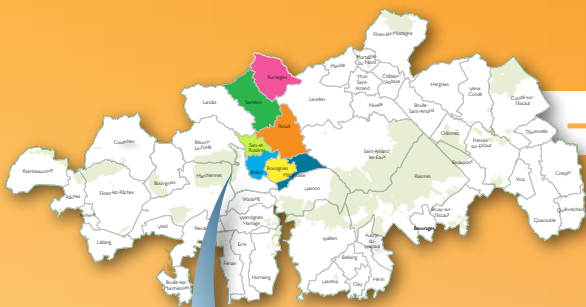
Cette aventure collective a fait naître des solutions concrètes que les élèves ont conçues et expérimentées. C'est ce foisonnement d'initiatives que nous avons le plaisir de vous délivrer ici !



Sylvie UGLIANICA
Inspectrice de l'Education Nationale
Circonscription de Valenciennes-Saint-Amand



Michel LEFEBVRE
Président du Parc naturel régional Scarpe-Escout



→ **Quelle alimentation
voulons-nous
pour demain ?**

Avec les élèves de Rumegies,
pour un petit déjeuner
équilibré et local !

Avec les élèves de Saméon,
une assiette,
ça se cultive !

Avec les élèves de Sars-et-Rosières,
biodiversité et
alimentation,
ça rime ?

Avec les élèves de Rosult,
des légumes locaux
et de saison dans
nos assiettes ?
Un jeu d'enfants !

Avec les élèves de Brillon,
pouvons-nous
consommer
autrement ?

Avec les élèves de Bousignies,
des Gaz à effets de
serre dans nos assiettes ?

Avec les élèves de Millonfosse,
de la fourchette
à la fourche !

Des légumes locaux et de saison dans nos assiettes ? **Un jeu d'enfants !**

Par les élèves des classes de Madame Vingt-Deux et
de Madame Brahimi à l'école des Prés verts de Rosult



Le mot des enseignantes

Pour sensibiliser les enfants aux légumes d'ici et de saison, nous avons choisi de nous intéresser aux légumes que nous consommons dans l'objectif de concevoir et de réaliser un jeu avec tous nos élèves.

Notre cheminement

Après avoir mené l'enquête au supermarché, nous avons répertorié tous les légumes que nous avons vus.

Il y en avait une quarantaine !

En novembre, Madame Brahimi les a commandés chez un maraîcher afin de mieux les observer en classe et apprendre à les reconnaître.

Surprise ! Le maraîcher ne lui a donné que quelques légumes.

Qui sommes-nous ?

La classe MS - GS de M^{me} VINGT-DEUX

MS : Bertagna Sach, Djamaoune Massinissi, Debavelaere Léon, Deneuille Emilie, Girondon Achille, Liévin Elio, Rossi Léonie. GS : Boisseau Toine, Croy Antoine, De Castro Timéo, Debuyser Margot, Delannoy Alexia, Desforges Camille, Doisy Rémi, Fourdin April, Hacart Léo, Hianne Clara, Levêque Ethan, Medjana Maxence, Moreau Baptiste, Noël Florine, Puma Enéa, Radoux Thibault, Ramoen Garance, Szlowieniec Clara, Van Wollegghem Emma

La classe de CP de M^{me} BRAHIMI

Apollon Ninon, Banzet Seth, Bertaux Luane, Bultez Joséphine, Claisse Marina, Cuvilliez Pruvost Léo, Dupas Agathe, Grebert Faustine, Havet Luke, Ilunga-Kabole Elisha, Jonniaux Aaron, Legrand Selyan, Lemaire Noah, Lyamoury Igbal, Musy Maxence, Paul Charles, Salomez Adam, Sedira Noam, Sozanski Léonie, Tarka Camille, Vantieghem Emma, Wodarczyk Lison

Pourquoi n'a-t-on eu que quelques légumes ?

Parce que les autres légumes n'étaient pas mûrs ? Parce qu'ils n'avaient pas encore poussé ?
Parce que le maraîcher ne les avait pas plantés ? Parce qu'il n'en avait plus ?

Pour répondre à cette question...

... Nous avons réalisé un exposé sur les légumes qui n'étaient pas chez le maraîcher avec l'aide de nos parents. On a ainsi découvert que certains légumes ne poussent pas dans notre région ou qu'ils poussent à une autre saison.

Nom du légume	Où pousse-t-il ?	Quand le récolte-t-on ?

Les réalisations des élèves de la classe de M^{me} Brahimi

On a préparé des semis pour organiser un petit marché de plants de légumes d'été en mai.



Pour nous aider à bien retenir les légumes que l'on peut consommer à chaque saison, ceux qu'il vaut mieux éviter de manger à certaines saisons ou encore ceux que l'on peut consommer toute l'année,

On a inventé un jeu électrique avec un quizz.

Chacun de nous a ensuite construit son jeu individuel pour y jouer à la maison avec maman et papa.

Avec l'association "les Sens du goût", balade et atelier cuisine

Au cours d'une balade sauvage et savoureuse, nous avons récolté des ingrédients pour préparer nous-mêmes un goûter que nous avons partagé avec la classe de Mme Vingt-Deux et nos parents le 5 juin 2015.

Au menu :

Madeleines sauvages au lierre terrestre, Soupe de fraises et rhubarbe aux fleurs de sureau, Crêpes à la pâte à tartiner du jardinier... **Miam !**

Par les élèves des classes de Madame Vingt-deux et de Madame Brahimi à l'école des Prés verts de Rosult (suite)

Avec Madame Vingt-Deux, nous avons aussi compris que le maraîcher vendait uniquement les légumes qu'il récoltait.

Les légumes présents au supermarché ne sont pas tous des légumes de notre région, ils viennent même souvent de pays étrangers. Pour les faire venir jusqu'à notre magasin, il a fallu que ces légumes fassent un long voyage en avion, en bateau et ou en camion. Ces déplacements ne sont pas très bons pour notre planète.

Nous avons imaginé un jeu de plateau dont le but est de nettoyer la planète en consommant des légumes de saison

Comment ça marche ?

Il faut tourner la roue des légumes. Après avoir reconnu et nommé le légume, on regarde comment il s'écrit. On compte le nombre de mots, le nombre de lettres dans le mot, on repère la première lettre...

Puis nous cherchons le nom du légume dans le tableau des saisons et nous plaçons les légumes sur la saison pendant laquelle le légume est cultivé dans notre région. Par exemple, l'aubergine peut être cultivée l'été. On place donc l'aubergine sur la case jaune du plateau de jeu.

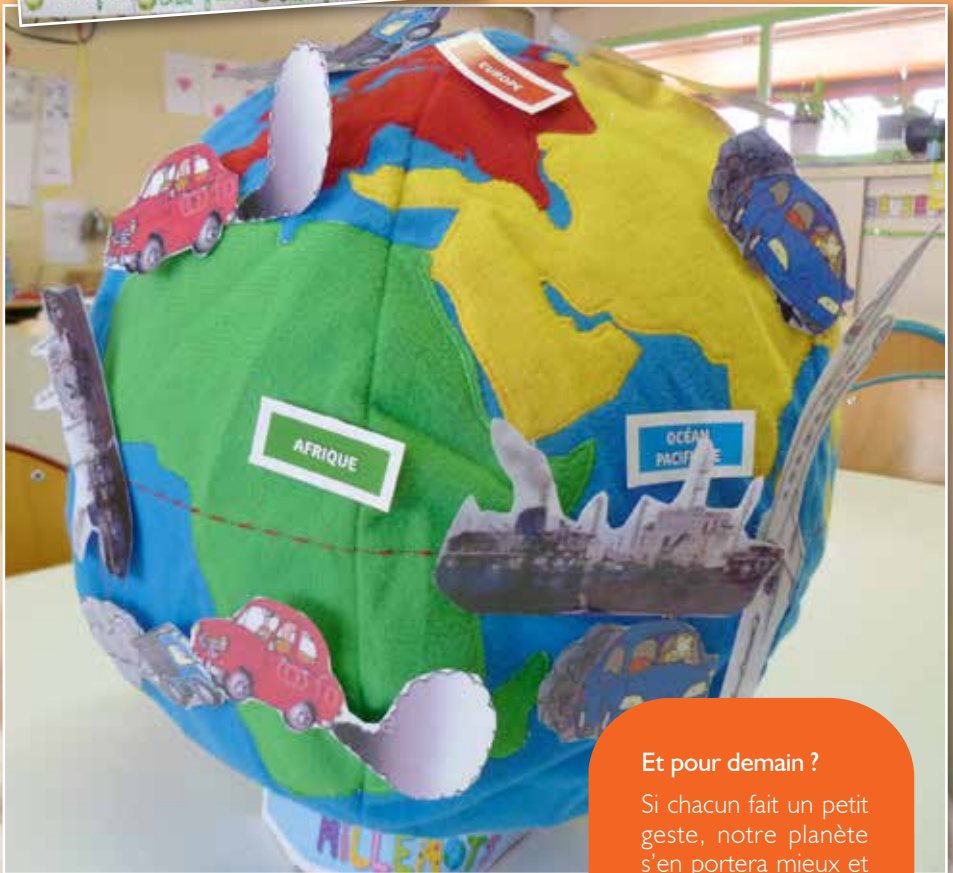


POIREAU	POIREAU	POIREAU	POIREAU
CELERI FLEUR	CELERI FLEUR	CELERI FLEUR	CELERI FLEUR
NAVET	NAVET	NAVET	NAVET
ASPERGÈ			
AUBERGINE			
CELERI BRANCHE	CELERI BRANCHE		
HARICOT VERT	HARICOT VERT		
AIL	AIL		
BROCCOLI	BROCCOLI		
CAROTTE	CAROTTE	CAROTTE	CAROTTE



printemps	été	automne	hiver
	ail	ail	ail
	aubergine	brocoli	
carotte	brocoli	carotte	carotte
	haricots verts	haricots verts	
poireau	poireau	poireau	poireau
	céleri en branche	céleri en branche	
navet	navet	navet	navet
asperge			
chou fleur	chou fleur	chou fleur	

Nous vérifions notre réponse sur le tableau autocorrectif. Si nous avons placé le légume dans la ou les bonnes saisons nous pouvons enlever un objet qui pollue la Terre (une voiture, un camion, un bateau ou avion).



Et pour demain ?

Si chacun fait un petit geste, notre planète s'en portera mieux et notre santé aussi !

De la fourchette à la fourche

Les élèves de l'école de Millonfosse ont trouvé une solution pour manger local

Le mot de la Directrice

Toute l'école s'est mobilisée autour de ce projet dans la perspective d'obtenir la labellisation E3D.

Notre point de départ a été de **connaître l'origine des aliments** qui composent le petit déjeuner des enfants.



Les élèves de maternelle ont préparé ces illustrations et ont aussi confectionné des petits animaux en utilisant les coquilles de noix du noyer de l'école.

Qui sommes-nous ?

La classe de TPS-PS-MS de M^{me} HURET

HUREZ Thaïs, LECRIVAIN Suzanne, VIVIER Raphaël, BRAHIM Noa, CHATELAIN Anaé, DEBONGNIE Lexie, DUPONT Devon, DUQUESNE Luce, GODIN Angèle, LAVOGIEZ Tyliaann, THEYSGEUR Alban, WAGRET Laly, AJAKANE Laura, DECOBECQ Angel, GIGANTE Lou-Eva, HUE Clement, HURET Elliot, MAERTEN Lilou, TENEUL Oceane, ZANNI Jules

La classe de GS / CP/ CEI de Mme THEYSGEUR

BEAUDUIN Emmy, CAPPE Camille, DASSI Charlotte, DECOBECQ Benjamin, DENISE Timothé, LECRIVAIN Zélie, TIMONT Mathieu, ZANNI Morgane, CUCIUFFO Evana, DUPONT Célestine, GODIN Elise, GOMBERT Maëlle, HUREZ Noham, L, VOGIEZ Timéo, MUTEAU Evann, SPETER Bradley, WAGRET Ylann, WILLEMS Jules, BEAUDUIN Axèle, CHANOINE Eugénie, DECOBECQ Clara, DOCHEZ Tom, LECRIVAIN Margo, MUTEAU Eloan, RAVIZZONE Fabio, THEYSGEUR Pierre, WOLFER Maë

La classe de CE2 / CMI / CM2 de Mme LAMBINET

CAPPE Laly, CHATELAIN Diego, DENISE Hugo, HURET Anna, MERVILLE Inés, TRICART-SEGARD Valentine, WATRELOS - ZBINDEN TERENCE, WATRELOS-ZBINDEN Cassandra, WILLEMS Thaïs, CHANOINE Louise, FICHAUX Mathieu, GODIN Louis, LECLERCQ Ines, TENEUL Simon, TILMONT Anaïs, VAN POUCKE Mathys, WATRELOS - ZBINDEN Sacha, CATTIAUX Mathias, DECOBECQ Valentin, DUMORTIER Amelie, GODIN Simon, MUTEAU Jouliann, RAVIZZONE Célia, TENEUL Victor, VANSTRACEELE Kylan

Mais d'où vient ce que l'on mange ?




Nous consommons parfois des aliments qui viennent de très loin (ananas, kiwis, café, chocolat...)



Pour les amener en France, il faut utiliser des moyens de transport comme l'avion, le bateau, le camion qui consomment beaucoup d'énergie pour se déplacer et donc polluent beaucoup.



Pour éviter de polluer notre planète, il vaut mieux :

-  Acheter des aliments qui sont produits et vendus près de chez nous (lait, oeuf, légumes de la ferme voisine...).
-  Consommer des fruits et légumes de saison et produits en France.
-  Éviter de manger des produits qui viennent de loin quand on peut les trouver à proximité

Alors, pour que vive notre planète, mangeons et savourons localement des produits de saison.



Une solution concrète : le troc

Pourquoi ?

Les élèves de l'école de Millonfosse ont cuisiné des galettes des rois. On a dépensé 80 euros pour réaliser 8 galettes. C'est cher 10€ par galette !!!!

En plus, des aliments ont été gaspillés (du chocolat, deux œufs, du beurre...)

Les élèves de CM se sont aperçus, grâce au travail des élèves de CP/CE1, que le transport de ces marchandises pollue la planète car le cacao provient d'Amérique du Sud.

Ils ont constaté qu'il vaudrait mieux acheter des produits que l'on trouve localement, sans trop de transport: ce sont les circuits-courts.

Ayant pris plaisir à cuisiner, les élèves ont décidé de renouveler l'expérience en mettant en place des ateliers de cuisine.

Les enseignantes ont expliqué aux élèves que l'école n'avait pas assez d'argent pour financer tous les ateliers de cuisine. Les élèves de cycle 3

ont réfléchi au problème et ont pensé à mettre en place un système d'échange, qui nous permettrait d'acheter les aliments nécessaires à la réalisation des futures recettes sans dépenser d'argent.

Ce système s'appelle le TROC

Ils ont cherché quel était le bien que l'école possédait. Plusieurs idées ont jailli : échanger les aliments contre des livres, des stylos...

Ces échanges proposés n'étaient pas judicieux : **un dictionnaire contre 100 g de beurre, est-ce équitable ?**



Les élèves se sont donc souvenus qu'ils avaient, à l'automne, ramassé beaucoup de noix grâce au noyer de l'école. Alors l'idée est venue de troquer les ingrédients contre les noix de l'école.



Les élèves de cycle 3 ont organisé pendant plusieurs jours le troc afin de récupérer tous les ingrédients nécessaires à la réalisation de la pâte à crêpes. Les parents ont grandement participé à cette opération et nous les remercions pour ce geste solidaire.

Du troc à une monnaie locale : la noix

Les équivalences

- 1 kg de farine > 10 noix
- 1 kg de sucre > 10 noix
- 1 œuf > 2 noix
- 250g de beurre > 10 noix
- 1 litre de lait > 15 noix
- Parent bénévole lors des activités > 10 noix.



Si vous avez d'autres ingrédients à nous proposer, vous pouvez nous contacter !!!



Suite au troc, nous avons collecté tous les ingrédients. Tous les élèves de l'école ont pu réaliser la pâte pour confectionner les crêpes. Celles-ci ont été préparées par les parents volontaires puis dégustées (voire dévorées !!!) le jour de notre carnaval de printemps.

MIAM, MIAM !!

L'association "Les Sens du Goût", un partenaire pour l'éveil au goût avec la classe de M^{me} Laminet

Les sens en éveil, nous avons préparé une quinzaine de recettes avec des fruits et des légumes frais et de saison. Toute l'école a pu déguster nos préparations le 26 mai 2015 :

Petites tartines végétales à l'houmous
Soupe de fraises au fromage frais à la rhubarbe et son biscuit croquant, Petites papillotes végétales au fromage...

Et pour demain ?

Vous aussi, vous avez- peut-être des idées d'équivalence ?

On poursuit l'année prochaine notre projet avec la réalisation d'un potager qui alimentera nos ateliers culinaires !

Des Gaz à effets de serre dans nos assiettes ?

Les élèves de l'école de Bousignies se mobilisent et nous régalent !

Le mot des enseignantes
un cheminement gourmand et savant !

Cette année, l'école du village espère obtenir **un label éco-citoyen en travaillant sur l'alimentation.**

Nous sommes parties du constat que les questions d'origine et de saisonnalité des fruits et légumes n'étaient pas claires pour les enfants. Les enfants ont eu l'idée de lancer un appel aux habitants qui accepteraient de nous recevoir dans leur jardin pour une récolte de fruits ou de légumes à chaque saison.



Qui sommes-nous ?

La classe de TPS / PS / MS / GS
de M^{me} FONTENIER

JOZWIAK Noa , BURNOUF Lyna, BAILLEUX Hector,
BURY Dylan, LANCKMANS Noa, CHANTRAINNE
Julie, DEPELCHIN Emma, BISIAU Louise, CUVELIER
Auriane, BAILLEUX Jean, REMY Constance,
CHANTRAINNE Marianne, VERGIN Lucie, LEROY
Nathan, CANO-SIMON Malo, DUBART Timothé

La classe de M^{me} DESPRETZ

CHANTRAINE Jean-Philippe, CUVELIER Alice,
DESMEDT Leny, FACHE Jérémy, LANCKMANS
Louna, SZEWCZYKOWSKI Rose, JÉRÉMY Fache,
GOSSELIN Illian, BANASIK Valentin, BOUCKAERT
Mathilde, DO CANTO CHAVÈS Allan, BURNOUF
POMART Inès, DEMARLES POTIER Carla, LECAT
Julien, SAHTAT Assia

Pour commencer, nous avons organisé un ramassage de noix, le vendredi 21 novembre 2014

Dans le jardin, les enfants ont pu admirer un noyer centenaire, et ramasser les noix sur l'herbe toute fraîche et humide du matin.

Suite à cette récolte, ils ont réalisé plusieurs recettes : tarte à la poire et aux noix, gâteau au chocolat et aux noix, et biscuits aux noix.

Encore merci à Madame Lambert de nous avoir accueillis et offert une belle récolte de noix !

Une première expérience qu'ils ont eue envie de renouveler à chaque saison !



Notre recueil de recettes

A partir des ingrédients locaux et de saison, nous avons réalisé des recettes et fabriqué un recueil de recettes dans lequel nous incluons des informations concernant l'impact carbone lié à ce que nous mangeons.

En pratique, nous avons aussi abordé la question du gaspillage alimentaire suite à une importante récolte de pommes. On en a donné aux voisins et on les a échangées contre d'autres ingrédients pour nos recettes.



BISCUITS AUX NOIX

INGREDIENTS :

- 200G DE SUCRE
- 150G DE BEURRE
- 300G DE FARINE
- 2 OEUFS
- LA MOITIE D'UN CITRON
- DES NOIX (que nous avons ramassées chez une habitante de Bousignies)

USTENSILES :

- 1 saladier
- 1 cuillère
- 1 COUTEAU
- 1 BALANCE
- 1 PRESSE-CITRONS



1



2

1 : Mettre le beurre mou et le sucre dans le saladier. Mélanger.

2 : Casser 2 oeufs. Mélanger.



3

3 : Presser le citron, verser le jus dans le saladier.

4 : Mettre la farine dans le saladier, pétrir.



4



5 : Faire un rouleau avec la pâte. Couper des tranches et poser des morceaux de noix dessus.

6 : Faire cuire 10 min.

Illustration sans texte.

Les noix ont été ramassées à pied dans une habitation de Bousignies. Il s'y a eu un moment transport public, après lequel nous avons introduit pour nos noix. Ces noix ont été ramassées par une personne qui a les noix avant de les ramasser.

LA SOUPE AU POTIRON

ingrédients

CAROTTES
POMMES DE TERRE
POTIRON

EAU

POTIRON:

Légumes venant du potager
de Madame Michèle Vergin de Lecelles

USTENSILES :

- UN MIXER
- UN ECONOMISE
- UN COUTEAU
- UNE CASSEROLE



1. Laver les carottes, le potiron
les pommes de terre, les éplucher.



2. Couper les légumes.



3. Les mettre dans une casserole.
Saler, poivre, ajouter de l'eau.



4. Mixer les légumes.



5. Rajouter de la soupe qui fut.

soupe au potiron

Pourquoi notre alimentation, par exemple les fruits et légumes produite en France a-t-elle un effet de serre ?

A.azur.de

- fabrication des engrais
- culture des fruits et légumes
- transport à l'usine d'emballage
- transport jusqu'au magasin
- stockage au supermarché (si maintien au frais)
- transport jusqu'chez nous
- cuisson à domicile (si besoin)
- recyclage des emballages

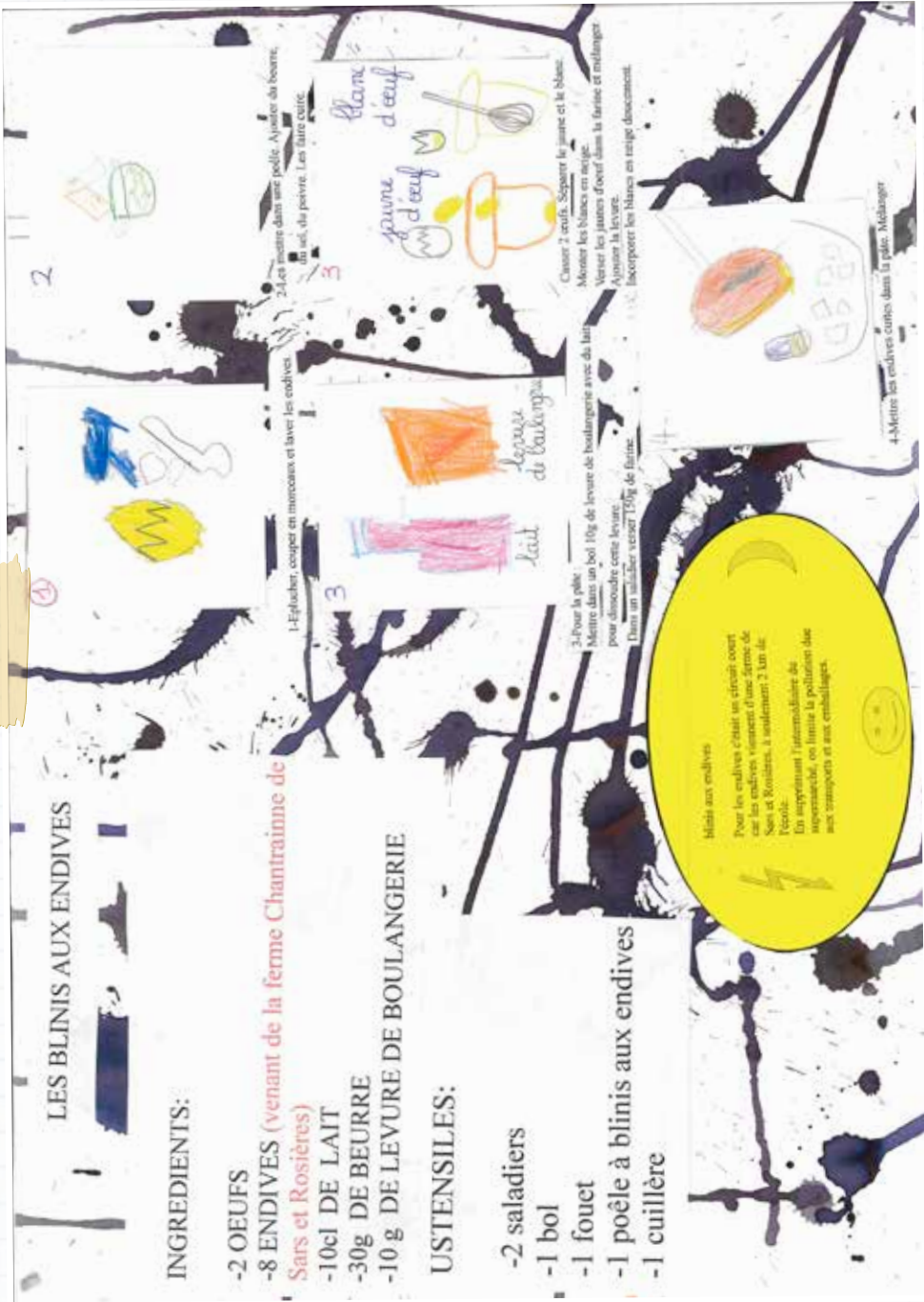
LES BLINIS AUX ENDIVES

INGREDIENTS:

- 2 OEUFS
- 8 ENDIVES (venant de la ferme Chantraime de Sars et Rosières)
- 10cl DE LAIT
- 30g DE BEURRE
- 10-g DE LEVURE DE BOULANGERIE

USTENSILES:

- 2 saladiers
- 1 bol
- 1 fouet
- 1 poêle à blinis aux endives
- 1 cuillère



Miseux aux endives
Pour les endives c'est un circuit court car les endives viennent d'une ferme de Sars et Rosières, à seulement 2 km de Pécelle.
Un apprentissage intermédiaire de la responsabilité, qui limite la pollution due aux transports et aux emballages.

LA GALETTE POIRE ET CHOCOLAT

ingrédients

Ingrédients :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 15 poires (que nous avons achetées au verger de l'Obeau à Auchy-les-Orchies)
- La moitié d'une tablette de chocolat
- 1 fève

USTENSILES :

- 1 plat à tarte
- 1 couteau
- 1 cuillère
- 1 râpe



poires et chocolat

Le plus gros producteur de poires en France est l'Italie, en supermarché il nous achètent des poires d'Italie alors que personnellement je suis belge.

Un trajet par la route de 1502 km produit 299,87 kg équivalent CO2 mais pour la route et l'énergie des poires d'Auchy les Orchies ce trajet ne fait que 16 km et produit 1,96 kg équivalent CO2.

L'équivalent CO2 moyen des animations de nos les jours est de 21 kg de CO2 et 1 kg de produits d'épicerie = 110 kg de CO2.

Le plus du projet

A travers cette action, nous avons pu aborder de nombreuses notions, transformer la matière collectée grâce aux recettes de cuisine, étudier l'équilibre alimentaire et les sources de pollution de l'air, comprendre l'impact environnemental de ce que nous mangeons et avec les plus grands, en déduire l'intérêt des circuits courts...

Puis percevoir, imaginer, sentir, créer pour la réalisation du livret de recettes.



Ce projet a entraîné des actions concrètes proposées par les enfants comme par exemple une réflexion concernant les habitudes de l'école pour les goûters d'anniversaire. Avec les parents, des solutions ont été trouvées pour en réduire l'impact environnemental.

Ce projet a été aussi l'occasion de faire de belles rencontres avec les habitants du village.

Nos partenaires

Un tel projet qui s'inscrit sur plusieurs années, n'est possible qu'avec la contribution active des enfants, des parents, d'habitants, de la municipalité, des ATSEM (Agents Territoriaux Spécialisés des Écoles Maternelles) de l'école, et aussi de partenaires comme le Parc naturel régional et la Communauté d'Agglomération de la Porte du Hainaut. Un grand merci à toutes et à tous !

Et pour demain ?

Nous espérons en fin d'année pouvoir faire un « marché des voisins » à l'école : le principe serait d'organiser un troc de fruits et légumes et un goûter avec les enfants.



Pouvons-nous consommer autrement ?

Découvrez les résultats de l'enquête menée par tous les élèves de l'école des Fresnelles de Brillon

Un projet commun à toute l'école : « **L'alimentation durable** »

L'année 2014-2015 aura permis de réfléchir, dans toutes les classes, de la maternelle au CM2, sur l'alimentation. Mille questions résolues, chacun à son niveau : **Qu'est-ce qu'un fruit**

ou un produit régional, un achat de proximité, comment mettre en place un potager, un compost, quel est l'impact de l'alimentation sur la santé et sur la planète ?

Qui sommes-nous ?

La classe de TPS - PS - MS de
M^{me} FERREIRA et M^{me} RIVELON

DABLEMONT Abel, DERACHE Apolline, EVRARD Zélie, LEFORT Lison, SALADIN Enzo, SIDORKO Clarisse, BAUDUIN Antonin, DEHAINE Hugo, DEJONGHE Lynne, DIVERCHY Robin, GARNIER Azélie, HOTTIN Thomas, MONNIER Chloé, OSTACH Emma, OWCZARC-ZAK Mathias, WAQUET Stanislas, BAYARD Flore, DEHAENE Amélie, DOBIEN Zoé, FLAMENT Nathan, LAMENDIN Arthur, LANDRE Sasha, LECLERCQ Lily, LEGAGE Juliette, RENAUT Diego, SALADIN Inaya, SIDORKO Thelma

La classe de GS - CP de M^{me} LEBÈGUE

BAUDUIN Noélie, CHENEVARIN Thomas, DANQUIGNY Alexian, DANQUIGNY Clarent, HALLAERT Thimothé, SZEREMETA Maxence, CELTON Claire, CORDONNIER Alexandre, CORDONNIER Raphaëlle, DUBOIS Maxence, DUHOT Victorine, FOK Zlatan, GIDEL - BURIEZ Jules, LEFORT Elouann, LEGROS Florian, LEJEUNE Perrine, REMY Axel, RUSCONNE Margot

La classe de CE1 - CE2 de M^{me} GARDIN

BAYARD Sacha, BEUGNET Lou, DAUCHY Clémentine, DEHAENE Margot, DEJONGHE Elisa, DIDION Marine, EVRARD Tom, HALLAERT Suzanne, HUBERT Apolline, MUSY Tristant, REMY Killian, STEPPE Rachel, DEPROST Camille, GIDEL - BURIEZ Lukas, GHESQUIER Mathis, LEGROS Aurélien, LOMBARD Charlotte, PELLETIER Baptiste, PINATON Thibault, RAVEZ Ines, VERHOEVE Cassandra, YPMA Anya

La classe de CMI - CM2 de M^{me} EDOIRE et M^{me} KAZEMIERCZAK

CELTON Elodie, COLLETTI Lisa, DESFONTAINES Laurette, DEVAUX Marianne, DUHOT Constance, GARNIER Ombeline, JOSSON Laure, LECLERCQ Ines, REMY Elliott, ROUSSEL Cyril, RUSCONNE Paul, STEPPE Hugo, BEIRNAERT Théa, BEIRNAERT Zoé, BEUGNET Clara, BIOT Elina, CHAUVIN Maximilien, CLIQUENNOIS Line, DIDION Romain, EVRARD Théo, HUBERT Victor, LIEVIN Paul, PIC Eléonore, RAVEZ Maxime, THEISEN Juliette

Découvrez les résultats de l'enquête menée par tous les élèves de l'école des Fresnelles de Brillon (suite)

Le mot de la directrice

Nous avons constaté en début d'année qu'il y avait une multiplication des goûters avec notamment l'instauration des NAP (Nouvelles Activités Périscolaires).

Déséquilibre alimentaire, augmentation des déchets... tout ceci nous a amenées à réfléchir sur la façon d'agir afin que les enfants prennent conscience des enjeux de l'alimentation.

Le plus de ce projet

Chaque classe de l'école a investi un domaine particulier de façon à pouvoir mutualiser ses découvertes avec les autres classes et partager ses expériences et son savoir. Ces recherches et ces découvertes ont permis des échanges entre les classes, une coopération entre élèves et l'apprentissage d'un respect mutuel.

Quelles sont les habitudes alimentaires ? Faut-il revenir à des achats de proximité ? Les CMI-CM2 enquêtent !

Nous nous sommes interrogés sur les habitudes alimentaires, les provenances, les coûts, la surconsommation, les influences de la publicité et des techniques de vente. **Nous avons réfléchi sur la gestion de l'eau sur la Terre**, l'impact de nos gestes sur la planète et sur la santé. Une correspondance par mail avec une école au Burkina Faso nous a montré que même s'ils produisent des bananes, très peu d'entre eux en mangent car elles restent trop chères. **Cela nous a choqués et peiné.**

Pour développer nos connaissances, notre esprit critique et être en mesure de faire des choix, nous avons travaillé sur des écrits, des photos, des vidéos. **Des interventions extérieures** de l'association Aulne et la Communauté d'Agglomérations de la Porte du Hainaut sur le tri, le chemin de l'alimentation, la pollinisation ont enrichi nos recherches.



“Ecofresnelles” : Les coulisses de notre tournage

1. La réalisation d'un film

Par groupe, nous avons inventé des textes dans le but de faire un film et de le montrer aux autres classes pour illustrer « l'alimentation durable » et faire réagir.

Nous avons mis en scène nos textes en y ajoutant des moments d'expression corporelle et enfin on nous a filmés ! Des élèves de 1^{er}es littéraire et scientifique du Lycée du Pays de Condé ont réalisé le montage de notre film intitulé « EcoFresnelles ».

L'ensemble met en valeur l'importance des achats de proximité pour l'avenir de la planète et la santé de chacun.

Découvrez notre film sur www.pnr-scarpe-escaut.fr



Nos journalistes enquêtent...

« Aujourd'hui est une date à retenir : le 1^{er} février 2015 a été un grand jour de questionnement à l'école des Fresnelles. Quelles sont les habitudes liées à l'alimentation ? Faut-il revenir à des achats de proximité, pourquoi ?

En direct d'un supermarché et d'une exploitation agricole, Line, notre envoyée spéciale. »

FLASH INFO

« Dans l'usine « FautHT », tout le monde s'active. Depuis quelques semaines, les plats préparés ne se vendent plus car les gens préfèrent acheter les produits à la ferme. Mais que se passe-t-il ??? Les acheteurs deviendraient-ils raisonnés ?

« Faut-HT » a informé tous les supermarchés qu'une grosse campagne de promotions allait être proposée... »

Découvrez les résultats de l'enquête menée par tous les élèves de l'école des Fresnelles de Brillon (suite)

2. Des affiches et des slogans !

Opposer la nature et le monde du supermarché en découpant dans des magazines nous a permis de coopérer, de faire des choix, de réaliser une composition qui puisse amener un slogan choc, de l'exposer à la classe, de débattre et surtout de réfléchir !



Exemple de slogan créé :

« Se laisser influencer, c'est acheter, gaspiller, polluer et détruire notre avenir! STOP PUB ! »

Alimentation et changement climatique par les CE1-CE2

Nous avons constaté les effets du changement climatique et découvert que l'activité humaine en était responsable. Les aliments ont aussi des impacts sur le changement climatique.

Alors, à notre niveau, que faire ? En changeant légèrement nos habitudes alimentaires, nous pouvons réduire facilement et rapidement notre contribution à l'effet de serre. Nous sommes donc partis à la recherche des produits régionaux. Nous avons situé toutes les spécialités régionales sur la carte du Nord-Pas-de-Calais. **Quelle richesse !**



Après la découverte du potjevleesch, du petit salé, de l'andouillette, de la gaufre fourrée ou encore de la tarte au sucre, les élèves ont réalisé **la recette de la fameuse tarte au lait bouilli**, traditionnellement consommée lors des ducasses.

Le jeu de 7 familles des CE1 / CE2

Nous nous sommes inscrits au concours des écoles « Alice et Théo ». **Chacun a réalisé une affiche** ayant pour thème l'alimentation durable et les produits régionaux. La classe a ensuite voté pour la meilleure affiche que nous avons envoyée.



Nous avons fabriqué un jeu de 7 familles des produits régionaux que nous avons partagé avec les autres classes.

Une sortie au PASS de Frameries sur le trajet et le devenir des aliments a soutenu notre projet.



Les CM et les maternelles ont mis en place un potager avec l'aide de la mairie et de bénévoles



Les plus petits ont inventé un livre à compter intitulé « **Dans mon potager il y a ...** »

Ils se sont amusés à créer des « Monsieur et Madame » fruits et légumes. Nous vous présentons **Madame CITRON**.



La mise en place d'un potager nécessite de nombreuses compétences : aller au potager c'est être équipé, ratisser, nettoyer, mesurer, planter, semer, étalonner, arroser, utiliser des outils variés, observer ce qui pousse, se questionner, rechercher.

Pour les CM, c'est aussi collectionner des données pour faire, par exemple, le plan du terrain et des cultures à l'échelle en utilisant les mesures, en calculant. C'est surtout toucher la terre, apprendre des techniques, réfléchir, être rigoureux, respectueux, c'est goûter et apprécier **une formidable aventure collective !**



Les découvertes de la classe de GS-CP



Dans notre classe, on a décidé de manger des fruits à la récréation et on a appris à connaître les fruits et les légumes, comment ils sont constitués, comment ils poussent, comment la matière végétale se transforme... Pour cela on a mené de nombreuses expériences, on a formulé des hypothèses, on a observé et on a manipulé !

Histoire d'une expérience : **la poire qu'on fait rance**

Les objectifs étaient de montrer le temps qui passe en suivant un portrait végétal et que la matière végétale se transforme

Les différentes étapes :

- Peindre la poire avec de l'acrylique blanche
- Réaliser ensuite un portrait
- Photographier les portraits à intervalles réguliers (toutes les semaines).

L'histoire de Monsieur Conférence

Semaine 1 : le persil collé sur sa tête a très vite fané.

Semaine 2 : Monsieur Conférence devient tout mou, il n'a pas de chance. Il ramollit, il rejette un jus jaunâtre.

Semaine 3 : Monsieur Conférence se décompose, il sent mauvais. Que pouvons-nous en faire ?

Conclusion de l'expérience :

Le temps agit sur les végétaux. La poire est moins résistante que les autres fruits, c'est peut être que sa peau est plus fine et sa chair plus tendre.

Un fruit est vivant puisqu'il meurt. Peut-il servir à autre chose dans cet état ?

Faire un compost, c'est notre solution !

Nous avons fabriqué notre compost pour aider les maternelles et les CM au potager. **Un vrai travail d'équipe !** Et maintenant tout le monde s'y met. En plus, on sait trier les déchets. Nous avons aussi créé des jeux et leur notice pour apprendre en jouant et pour partager nos connaissances avec les autres.

En fait, à travers ce projet, on a grandi !!

Jeux créés :

- Les 5 familles de légumes
- Les 6 familles de fruits
- Un memory des fruits d'été
- Un memory des fruits en anglais



Pour finir, on s'est amusé à créer des slogans qui riment :

- « Pour être balaise, mange des fraises »
- « Pour être en bonne santé, mange un fruit à la récré ! »



Le compost pas-à-pas : les conseils d'Olivier Bouchet de l'Association Aulne

Olivier nous a expliqué que les végétaux, en se décomposant, donnaient une matière très riche qu'on appelle le compost et que l'on utilise dans les potagers pour aider les plantes à mieux pousser. C'est un engrais naturel. Olivier (Monsieur Compost) nous a donné 3 règles d'or pour réussir notre compost, que nous partageons avec vous :

Règle n°1 :

- Il faut mettre la moitié de déchets verts car ils sont humides : tontes fraîches, épluchures de fruits et de légumes, feuilles vertes, mauvaises herbes, marc de café, thé...
- La moitié de déchets bruns car ils sont secs : brindilles, feuilles mortes, papier, carton, journaux, essuie tout, paille...

Règle n°2 : Il faut humidifier le compost (il ne doit être ni sec ni inondé). S'il est trop humide, on doit ajouter des déchets bruns, s'il est trop sec, on doit ajouter des déchets verts et de l'eau.

Règle n°3 : Il faut brasser le mélange régulièrement à la surface.

Et pour demain ?

L'aventure continue. Nous espérons obtenir notre labellisation E3D demandée cette année et nous avons des projets plein la tête notamment équiper toutes les classes de poubelles pour rendre le tri effectif.



🍌 Pour un petit déjeuner équilibré et local !

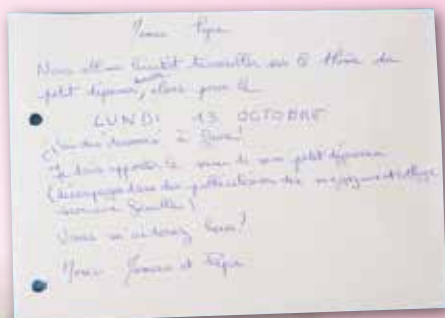
Les élèves de la classe maternelle de l'école de Rumezies ont testé pour vous !

Mais que mangent les enfants le matin, au petit-déjeuner, avant de venir à l'école ?

C'est avec grand plaisir que tous les enfants de la classe (aidés de leurs parents) firent donc « leurs devoirs » pour le jour demandé.

Voici la lettre adressée aux parents :

Ainsi fût constitué le « mur des petits-déjeuners ».



Qui sommes-nous ?

Les classe de Maternelle de M^{me} WARTELLE

AUGUSTIN Corentin, DANEL Peter,
GAYRAUD Charlotte, QUINCHON Mya,
WAGRET Lylian, BOSCHAT Lottie, CLAIR
Joakim, DELGUSTE Nyla, DESSENNE
Lola, FROMONT Louane, GODARD
Camille, HORNAIN Tristan, LECOEUVRE
Capucine, THOREZ Alexis, VANDEN
STORME Isaac, BERTEAU Estelle,
DENOULET Marion, DESOUBRY Emma,
MONNIEZ Leane, RATCLIFFE Scarlet

Pour le petit-déjeuner,
voici la formule magique
pour une bonne journée !



Nos découvertes

Cette formule magique est-elle bien présente dans les petits-déjeuners de chacun ?

Pas toujours ! Pour jouer aux coins cuisine et épicerie de la classe, on a créé des fiches « **petit-déjeuner modèle** ».

On a constitué des groupes de recherche et découpage
Boissons / Céréales / Laitages et on a confectionné ces fiches.

Les élèves de la classe maternelle
de l'école de Rumegies ont testé pour vous ! (suite)

Notre proposition

Préparer nous-mêmes, tous ensemble, un **petit déjeuner équilibré et durable** que nous prendrons à l'école.



Répond-il à la formule magique ?

Pour pouvoir manger tout ça que faut-il faire ? Nous allons faire les courses nous-mêmes, sans les parents et pendant la classe !!! Alors où Madame ??? **Mais à RUMEGIES bien sûr !**

**En reprenant chacun des composants
du petit-déjeuner proposé, nous avons cherché
où nous pouvions les acheter**

- >> Le pain à la boulangerie du village (avec visite et fabrication du pain)
- >> La margarine, le lait, le cacao à l'épicerie du village
- >> Les pommes les poires et le jus au verger du village
- >> Fabrication de la compote à l'école par les enfants
- >> La confiture : appel aux mamans, mamies cuisinières pour avoir des confitures « maison »

Enfin le vendredi 20 Mars « PETIT-DEJEUNER A L'ECOLE ! »
Et chacun est reparti avec un « petit-déjeuner type » à afficher chez lui.

**Pour le carnaval, les enfants
ont imaginé des masques
avec la formule magique !**



Un grand merci à :

La boulangerie DELBASSE
L'épicerie « Martine et Jean-Yves »
Le verger de la Couturelle
L'EARL WALLEZ

Merci aux mamans et mamies pour
les confitures « maison »

Merci aux parents qui ont aidé les
enfants à faire leurs « devoirs »

Biodiversité et alimentation, ça rime ?

Quand nous aurons mangé la planète...
par les élèves de l'école de Sars-et-Rosières

L'école s'est lancée dans une demande d'éco-label cette année et a décidé d'investir le thème de la biodiversité.

A partir de recherches sur la biodiversité et de l'album d'Alain Serres (Editions rue du Monde) : « Quand nous aurons mangé la planète », les élèves ont cherché toutes les déclinaisons possibles entre biodiversité et alimentation.



Quelle biodiversité dans nos assiettes à la cantine ?
D'où proviennent les fruits et les légumes ?

Qui sommes-nous ?

Les classes de TPS / PS / MS de M^{me} LEROY

BARBAUT Mathys, BARBAUT Mélyna,
BECART Aurélie, BEUKENNE Anna,
DUBRUNFAUT Adam, DUBRUNFAUT
Eden, GUGEL-DEBRUYNE Théotime,
HIRBEK Hanga, LANGLOIS Arthur, OLIVIER
Axel, BEHAREL Alexis, CAT Charles,
DESLANDES Tom, DETREZ Naël,
DIVRECHY Cyrielle, DUTHOIT Lucie,
FENUEIL-MATHIEU Zoé, LE PIFRE Rémy,
WADBLED Lucie, BARBAUT Méloody,
BECART Margaux, BILLIET Timothée,
BOUCHET Robin, DELRUE Sony, FAVERO

Gabin, FENUEIL-MATHIEU Llyana, GILLOT
Ferdinand, LECOCQ Rose, VAUTHEROT Léa

Les classes de CE2 / CMI / CM2 de M^{me} HAYEZ

Audibert-delamer Ayana, Camus Cyrian,
Desurmont Rosalie, Duhem Henrique,
Gosselin Léa, Manche Ines, Billiet Julien,
Carlier Simon, Duthoit Thomas, Lalou Yuna,
Loridan Julien, Mannechet Mathis, Blanchet
Manon, Carlier Martin, Debrabant Appo-
line, Favero Eliott, Gillot Merlin, Hardy Lou,
Jacquemin Nicolas, Le Pifre Anthony,
Leclercq Lucas, Marlière Lou, Rigaux Baptiste



Nos réalisations

1 - Création d'un abécédaire biodiversifié géant par les élèves de maternelle : A comme abeille (pollinisation), E comme éco citoyen (gestes environnementaux), H comme Humus (couche fertile à préserver)... **Chaque lettre a offert l'occasion d'aborder un aspect de la biodiversité ou du développement durable.**

2 - Création d'un diaporama-clip vidéo : Quand nous aurons mangé la planète !

Les enfants ont pris conscience qu'ils sont des graines de vie en interprétant le texte poétique d'Alain Serres jusqu'à réaliser concrètement des semis dans les jardins tout autour de l'école. Les élèves de CE2-CM1-CM2 ont participé au projet en réalisant des illustrations à partir de leurs recherches sur la biodiversité.



Zoom sur l'intervention d'un expert mobilisé par l'école : l'association AULNE

Avec Olivier, nous avons découvert la vie des petites bêtes, créé une usine à humus et réalisé des plantations.

Et pour demain ?

Nous souhaitons poursuivre nos efforts en faveur de la biodiversité, des économies d'énergie, de la préservation de l'eau ... et faire reconnaître notre action en obtenant la labellisation E3D de l'Education Nationale.

Une assiette ça se cultive !

La preuve en action avec les élèves de Saméon

Le mot de l'enseignante

La notion d'alimentation durable est complexe pour des enfants de maternelle ou même de CP.

Nous avons donc orienté notre projet sur l'alimentation de proximité (récolte de graines de leur jardin ou des fruits et légumes consommés, création d'un jardin, vente de produits récoltés et récolte de graines des produits plantés.)

Nous avons ainsi observé le cycle des saisons : constat de la consommation de produits de saison ou non et observation des cycles des végétaux en fonction des saisons.

Notre cheminement

On a commencé par écrire une lettre à Monsieur le Maire afin d'**installer des carrés potagers dans notre école.**

Qui sommes-nous ?

La classe de TPS / PS de M^{me} LHOMME

BACCOU Naëly, CHAVAL Arthur, EUGENIO Tess, GRUMIAUX Constance, LHIRONDELLE Elsa, RADOUX Juliette, WATTELIER Jeanne, ALIEMART Alicia, BEUTIN Paul, BIJOWSKI Emeline, CORREA Lara, DECLERCQ Eliott, DELBROUCQ Alizée, DURIEZ Jules, HAPPE-MALLART Nahomy, JOCAILLE Victor, LE MERCIER Anaïs, PIERARD Raphaël, POULET Hugues, SPILLEMAECKER Thomas, VANDESOMPELE-VERSE Baptiste, ZIND Axel

La classe de MS / GS de Mme FERMAUT

BOSQUILLON Tracy, CARLIER Maxime, FOURMEAU NOA, GRUMIAUX Martin, GUESTIN Jean, JOCAILLE Blanche, LICTEVOUT Sacha, MUET Odin, PLANCKAERT Jeanne, POULET Gabrielle, SAINTOBERT Enzo, SANDROCK Maïa, DELANGUE Léa, DELANGUE Léo, DUMORTIER Louane, LAGACHE MORGAN, LECLERCQ-LHOMME Angèle, LEFEBVRE Eliott, LURANT Pierre, SERVE Robinson, VANDENHENDE SIMON, VLERICK-GUILBERT Lili-Rose, WATTELIER Louis, WATTERLOT Corentin

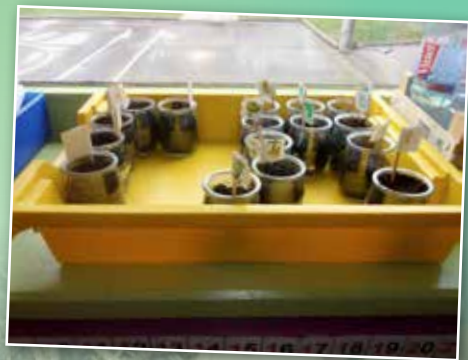
La classe de CP / CEI de M^{me} DENIS

BACCOU Louka, BACCOU Thaïs, BODET-DEFONTAINE Livio, BOUCLY-JARRIN Quentin, CARLIER Amandine, CHAMPAGNE Carmen, DUSART Julien, GLANTENET Mathias, SPILLEMAECKER Romain, BEUTIN Charlotte, BIJOWSKI Lucie, BOSQUILLON Emmy, COLLIER Valentin, DELERUE Aurianne, DELERUE Maëlice, DUREZ Lucas, GUESTIN Pierre, NAVEZ Calliste, SERVE Camille, SOULIER Léo, TORDOIR Adrien, VERCRUYSSÉ Gabriel, VLERICK-GUILBERT Thaïs



En automne,

on s'est demandé comment on obtient des plantes. On a donc récolté des graines, des noyaux sans passer par le commerce et **on les a plantés en classe.**



Le « repos » hivernal ?

Pas pour tout le monde !

On a observé les arbres et des plantes du jardin. La terre se repose... **et le jardinier aussi !** Pendant ce temps on a étudié les bulbes, les boutures et les stolons. Rien de tel que de passer à l'action en réalisant des boutures et en forçant des bulbes de crocus, narcisses, jonquilles, tulipes, jacinthes, iris que nous avons ensuite plantés dans des jardinières. On a aussi découvert que les jardiniers ont des amis : Le hérisson, le ver de terre, l'escargot (nuisible/non nuisible) et on a décidé de créer un terrarium pour observer le travail du lombric.

La preuve en action avec les élèves de Saméon (suite)



L'arrivée du printemps

Oh surprise ! Que de couleurs ! Nos bulbes ont poussé et les arbres à fruits autour de l'école sont remplis de fleurs. **A nos carrés potagers !** Après quelques expérimentations de semis, nous mettons en terre nos plants de radis, carottes, salades, courges, haricots et céréales...



Nos 1^{ères} récoltes en juin : radis, salades.

... Et nos premiers soucis de jardiniers nous donnent l'idée de créer un épouvantail, des structures sonores et **divers moyens écologiques pour éloigner les nuisibles** car on ne veut pas de produits chimiques dans notre jardin ! On a aussi prévu la visite d'une ferme pédagogique pour observer la transformation des céréales en pain et cueillir des fraises.



Notre préparation de purin d'ortie

Et ensuite ? Récolte d'automne : les courges, les salades, les concombres, radis, céréales.

Et pour demain ?

Récupération de nos graines et constitution d'une « grainothèque »

Organisation d'un **marché de saison**

Ateliers sensoriels et cuisine avec nos produits

Labellisation E3D de l'Education Nationale



Développées sur le thème des zones humides en 2014, « Nos P'tites Fabriques d'ici » créées par le Parc naturel régional Scarpe-Escout, portent aujourd'hui sur l'alimentation durable.


Un projet collectif pour faire évoluer le système alimentaire local se construit cette année. Dans le cadre de l'appel à projets scolaires "Là où je vis, là où j'habite... j'agis !", 26 classes de la maternelle au lycée ont choisi d'y participer.

Avec la circonscription de Valenciennes-Saint-Amand, un partenariat privilégié s'est mis en place dès la rentrée 2014.

15 enseignants et leurs élèves ont décidé de relever le défi pour s'interroger sur ce qu'on mange, d'où ça vient, pour mieux comprendre les liens entre alimentation et santé, alimentation et environnement, alimentation et activités économiques, alimentation et lien social... alimentation et plaisir !

Ils ont alors proposé des solutions concrètes d'une grande créativité qu'ils ont expérimentées et que nous avons le plaisir de partager aujourd'hui avec vous !

Tous les projets scolaires sont sur www.pnr-scarpe-escout.fr
rubrique **Comprendre et s'engager**

 **Pour tout renseignement**

Parc naturel régional Scarpe-Escout
Agnès Lavergne
357, rue Notre Dame d'Amour
59230 Saint-Amand-les-Eaux
tél. +33 (0)3 27 19 19 70
fax. +33 (0)3 27 19 19 71
a.lavergne@pnr-scarpe-escout.fr

Education Nationale
Suzy Jacquart
conseillère pédagogique, référente EDD
51 Rue des Viviers du Clos,
59230 Saint-Amand-les-Eaux
tél. +33 (0)3 27 19 11 80