

Proposition de décret visant à « diminuer de manière considérable le nombre d’emballages de collations dans les écoles. »

École communale de Fisenne (Province du Luxembourg)

On vous explique **POURQUOI**...

Depuis des mois, nous entendons parler du climat, que ce soit dans les journaux, sur internet ou à la télévision. A l'école, les professeurs nous expliquent pourquoi il est temps que le monde se réveille. Ils nous informent des causes et conséquences pour notre génération ainsi que pour les générations futures.

Nous sommes donc bien conscients qu'il est grand temps d'agir. C'est pourquoi nous avons réfléchi ensemble à quelques actions concrètes et faciles à réaliser et à mettre en place dans notre école, ainsi que dans toutes les écoles qui désireraient participer à ce projet. Nous avons choisi d'axer notre projet sur les collations et leurs emballages.

Notre volonté est que chaque élève faisant partie de l'école, de la maternelle à la fin du primaire, puisse « bénéficier » et « participer » au projet. Pour cela :

- ° Deux élèves de 6^e sont désignés pour expliquer le projet dans chaque classe de l'école.
- ° Tous les élèves de 6^e sont désignés comme étant « personnes de référence » afin de répondre aux questions éventuelles d'enfants de l'école ou de parent(s).
- ° Tous les mois, les 6^e feront le point sur l'efficacité du projet et prendront en compte les remarques pour, éventuellement, modifier et améliorer celui-ci.

Ce beau projet qui nous tient à cœur permettra, nous l'espérons, d'apporter une petite pierre à l'édifice dans la lutte contre le réchauffement climatique.

Proposition de décret : La diminution des emballages de collations dans les écoles.

Article 1 – Définition

Nous constatons, principalement au niveau des collations, que la quantité d'emballages est vraiment très importante, trop importante.

Article 2 – Champ d'application

Ce décret est applicable dans toutes les écoles fondamentales de la FWB.

Article 3 – Organisation d'une séance d'informations sur les enjeux du réchauffement climatique (au niveau du primaire)

3.1. Visionner la vidéo explicative « Le changement climatique : comprendre ses causes et ses conséquences pour mieux réagir ». ¹

3.2. Inviter une personne-ressource qui répondra aux questions des enfants, après le visionnage de la vidéo.

Article 4 – Proposition

Diminuer le nombre d'emballages au niveau des collations.

4.1. Tous les mois, chaque classe organise un atelier culinaire intitulé « Mes collations zéro déchet ». Cet atelier propose plusieurs recettes choisies au préalable par l'enseignant(e) ou par les enfants. Le nombre de recettes à réaliser est à définir par chaque enseignant(e), en fonction du nombre d'élèves.

4.2. Les recettes réalisées lors de l'atelier sont rangées dans « Le livre de recettes de collations 100% zéro déchet ». Ce livre de recettes est accessible à TOUS les enfants de l'école, de la première maternelle à la sixième primaire. Un enfant qui désire une recette peut en obtenir une copie à la demande.

4.3. Dans le livre de recettes, on peut trouver une partie intitulée « Allergies » (recettes pour les intolérants au lactose, pour les enfants allergiques aux œufs, au gluten,...).

4.4. Avant cette activité, les élèves stockent tous les emballages de collations dans une poubelle ou un bac transparent(e) pendant une semaine. A la fin de la semaine, un enfant désigné dessine un trait au marqueur noir pour repérer le niveau.

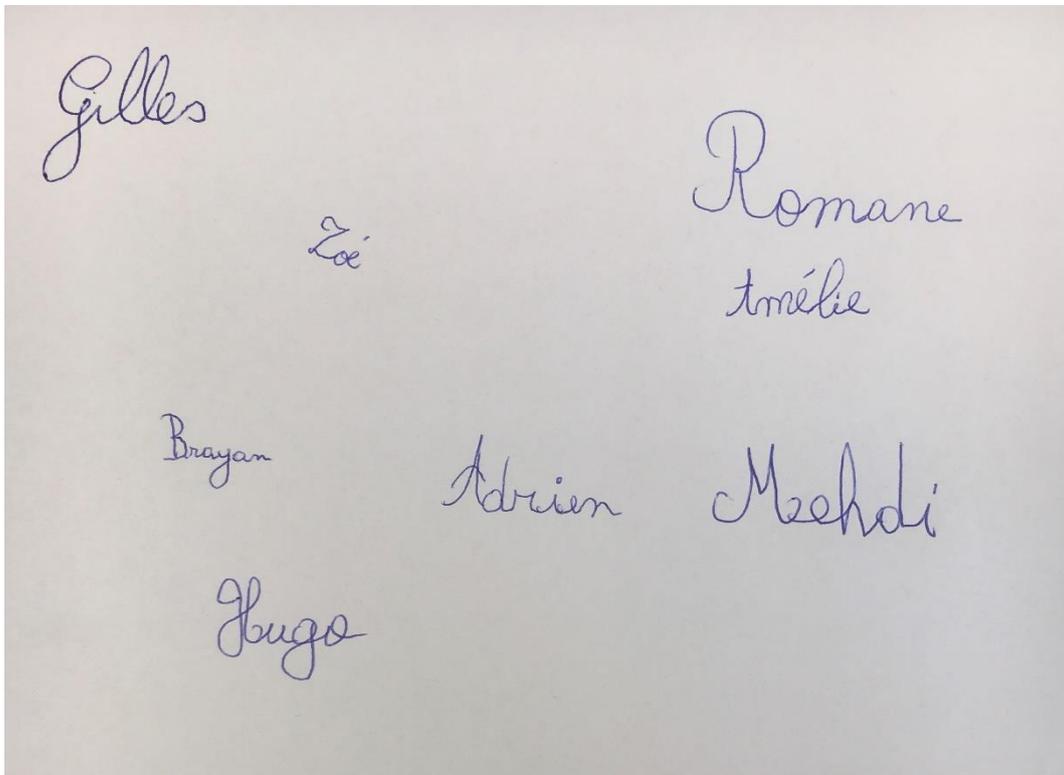
4.5. Deux semaines après chaque atelier culinaire, nous faisons le même relevé pour vérifier si la récolte des emballages a diminué ou non, pour vérifier l'efficacité du projet mis en place.

Article 5 – Date d'entrée en vigueur

A la convenance de chaque établissement. De préférence dans le premier trimestre de l'année scolaire, pour pouvoir observer l'évolution.

¹ <https://www.youtube.com/watch?v=NfaeoCORuzk>

Signatures des 8 auteur(e)s de cette proposition de décret :



Gilles

Zoi

Romane
Amélie

Brayan

Adrien

Mehdi

Hugo

Annexe 1

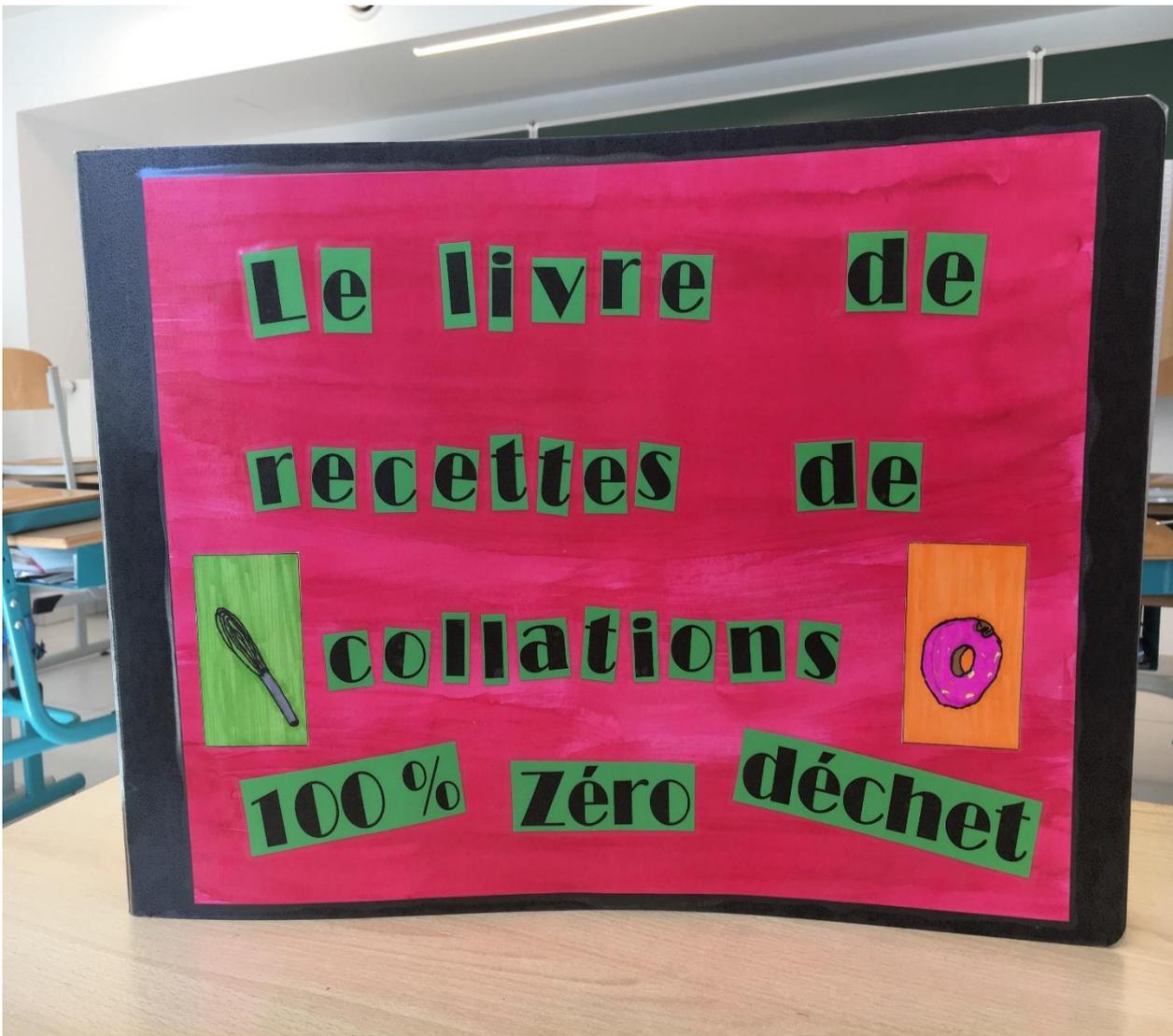
Notre parrain, René Collin, est gentiment venu dans notre école pour participer à l'un de nos ateliers culinaires. Au programme : bâtonnets au chocolat, petits sablés, cakes au citron et salade de fruits. Merci à lui pour toutes ses explications claires et précises sur le fonctionnement du Parlement mais aussi pour toutes ses explications données en lien avec notre projet. Et surtout...merci à lui pour sa participation très active ! ☺

Voici quelques photos de sa visite dans notre école :



Annexe 2

Voici quelques photos de notre livre de recettes (nous avons choisi une farde au format A3). Nous avons fait un modèle vierge à compléter lors de chaque nouvel atelier. Nous annexons aussi quelques recettes sympas déjà réalisées 😊



Bâtonnets au chocolat



Pour 20 biscuits



30 min



20 min



1h

Ustensiles et ingrédients



- ° 125 g de farine
- ° 70 g de sucre blond
- ° 70 g de beurre ramolli
- ° 1 jaune d'œuf
- ° 2 cuillères à soupe de lait
- ° 200 g de chocolat au lait
- ° Papier sulfurisé

Déroulement

Pour les bâtonnets

Préchauffe le four à 180°C (th.6). Mélange la farine et le sucre dans un saladier. Ajoute le beurre ramolli, puis le jaune d'œuf et le lait. Malaxe jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Forme des petits boudins de 8 cm environ.

Dépose-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Fais-les cuire au four pendant 20 minutes.

Laisse refroidir les biscuits à température ambiante.

Pour l'enrobage

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.

Badigeonne les bâtonnets de chocolat à l'aide d'un pinceau et dépose-les sur une plaque ou une assiette recouvertes de papier sulfurisé.

Patiente au moins une heure avant de les croquer !

Madeleines au citron



Pour 20



20 min



10 min



15 min

Ustensiles et ingrédients



- ° 3 œufs
- ° 100 g de sucre
- ° Le zeste d'un citron
- ° Le jus d'un citron
- ° 200 g de farine
- ° 1 sachet de levure chimique
- ° 100 g de beurre fondu
- ° 50 ml de lait

Déroulement

- 1° Blanchir les œufs avec le sucre.
- 2° Ajouter le zeste, le jus de citron et le lait. Mélanger.
- 3° Ajouter la farine et la levure. Mélanger.
- 4° Ajouter le beurre fondu. Mélanger.
- 5° Placer les moules remplis au froid minimum 1h
- 6° Préchauffer le four à 250°
- 7° Enfourner, baisser le four à 200°
- 8° Laisser cuire 10 minutes
- 9° Démouler de suite

Les sablés



Pour 20



30 min



20 min



15 min

Ustensiles et ingrédients



- ° 1 œuf
- ° 120 g de sucre vanillé
- ° 250 g de farine
- ° 125 g de beurre
- ° Un saladier
- ° Emporte pièce
- ° Cuillère en bois
- ° Papier sulfurisé

Déroulement

- 1° Casser l'œuf dans un saladier, y ajouter une pincée de sel, le sucre et le sucre vanillé. Mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 2° Ajouter la farine puis mélanger avec les doigts pour obtenir « du sable ».
- 3° Ajouter le beurre et pétrir pour obtenir une pâte bien homogène.
- 4° Frapper la pâte en la lançant d'une main à l'autre jusqu'à obtenir une boule régulière. Si la pâte semble trop grasse et molle, y ajouter un peu de farine.
- 5° Laisser reposer la pâte au réfrigérateur durant un quart d'heure.
Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6).
- 6° Étaler de la farine sur la table et sur le rouleau à pâtisserie puis étaler la pâte sur 5 millimètres d'épaisseur.
- 7° Découper au couteau, à l'emporte-pièces ou avec un verre les formes que vous souhaitez.
- 8° Poser ces formes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 9° Mettre au four 20 minutes

Annexe 3

Ici, nous voulions vous montrer que notre projet commence à porter ses fruits. Comme expliqué dans la proposition, nous avons dans un premier temps récolté tous les emballages de collations pendant une semaine (voir photo 1).

Pour ce faire, nous avons choisi un bac transparent.

Photo 1



Ensuite, deux semaines après le premier atelier culinaire, nous avons de nouveau pris le même bac transparent en photo, au même endroit. Nous avons constaté, pour notre plus grand plaisir, une nette diminution du nombre d'emballages. Voici le résultat :



Nous nous réjouissons de continuer ce projet tous ensemble !

La classe de 6^e de l'école de Fisenne

