

WANZE - ENSEIGNEMENT

Alimentation saine dans les écoles de Wanze

Le Service de Promotion de la Santé à l'École collabore au projet

Depuis ce lundi, toutes les écoles communales de Wanze participent au projet « Semaine de l'Alimentation saine ». Une opération lancée l'année dernière par toutes les directions des écoles. Nous avons rendu visite à l'école de Vinalmont pour voir ce qu'il s'y passait de plus près.

« Nous voulions marquer le coup avec une semaine centrée sur l'alimentation. Après la première édition, qui fut un succès, nous avons voulu ajouter un élément en plus et améliorer le projet. Après un dialogue constructif entre les directions et le PSE, nous avons décidé d'ajouter un thème par jour », explique Géraldine Chapelle, directrice de l'école communale de Vinalmont. Les thèmes se répartissent de la sorte :

- 1er jour : on boit de l'eau.
 - 2e jour : on réalise une recette équilibrée
 - 3e jour : on apporte un fruit ou un légume comme collation.
 - 4e jour : zéro déchet.
 - 5e jour : réaliser des panneaux pour garder des traces + journal pour les parents.
- D'autres animations sont proposées par le PSE, comme le brossage des dents pour les maternelles ou un travail sur la pyramide alimentaire pour les élèves du primaire. Ce mardi, place à la réalisation d'une recette équilibrée pour les élèves, avec des Smoothies à la carte.

SORTIR DU CADRE

Chez les 5^e primaires de Madame Werenne, Sophie de son prénom, les élèves ont donc créé un smoothie différent par groupe. Plusieurs étapes prévues : créer une œuvre d'art avec les fruits ; mixer le tout ; revenir sur les étapes de création ; imaginer un nouveau Smoothie ; présenter sa réalisation et évidemment terminer par la dégustation. Sophie Werenne, est conquise par cette méthode : « On



On écoute attentivement madame pour en apprendre plus sur les fruits. © J.C.

caser l'image des enfants concernant la consommation de fruit ou de légume. Avec l'œuvre d'art, on embellit le fait de manger un fruit et on offre une nouvelle approche. On peut également mélanger un fruit inconnu ou moins apprécié avec un autre, et l'enfant va donc le goûter. À cela,

goûter les Smoothies ou non, de participer à la réalisation et d'être directement impliqués. Un pas important dans la compréhension :

« Parfois, ils ne comprennent pas la différence au début, comme par exemple entre une bouteille d'eau ou gourde. Après, ils réa-

lisent et font attention. Ils se sentent totalement concernés », conclut l'institutrice.

En fonction des établissements scolaires et de la disponibilité des membres du PSE, la semaine de l'alimentation saine se déroulera jusqu'au vendredi 22 mars. ●

MAXIME GILLES

Toutes les écoles communales de Wanze participent à ce projet, avec la collaboration du PSE

Projet de longue date

Redynamiser le local à Vinalmont

L'école de Vinalmont, et ses 200 élèves, n'a pas attendu la « Semaine de l'Alimentation saine » pour se lancer sur cette voie, rappelle la directrice Géraldine Chapelle : « Il y a 5 ans, les élèves de 5^e et 6^e primaire voulaient une cantine et nous avons donc cherché des solutions pour la mettre en place. De plus, nous avons la volonté de mettre les aliments de saison en avant et le circuit-court, comme du miel chez un apiculteur d'ici ». Des alternatives sont étudiées pour impliquer tout le monde, des petits aux grands.

Comme les maternelles, qui cuisinent le mardi pour avoir une collation le mercredi. Elle ajoute « Ils sont fiers de dire ce qu'ils ont fait et cela permet de toucher les parents par la même occasion. Tout le monde est réceptif et une dynamique générale se crée ». D'autres actions sont organisées, comme la visite de Capriflore chaque année. Pour finir, l'école s'oriente vers des expériences répétées dehors, et non plus constamment à l'intérieur des locaux. ●

M.GI.



Quel beau hérisson. Une vraie œuvre d'art !



Quels ingrédients pour le smoothie ?



Allez, on s'apprête à goûter !



Alors, délicieux ce smoothie ?

WAREMME

Un atelier gratuit pour apprendre à composter

Waremmé fait partie des communes qui participent à l'action « Zéro déchet ». Dans ce cadre-là, la Ville organise, en partenariat avec Intradel, un atelier pour apprendre à composter. Il aura lieu le samedi 23 mars en matinée et c'est gratuit ! L'atelier compostage est organisé au potager communautaire d'Oleye (en face du n°18 rue des Mayeurs). Pour y participer, il

faut se munir d'une tenue adaptée à la météo, de chaussures

Il sera aussi proposé de réaliser un compost collectif à partir de palettes

pouvant aller au jardin et d'un seau de 10L de déchets organiques pour faire démarrer le



Inscription avant le 20/3. © MB

compost. En plus de découvrir les bons gestes du compostage, des trucs et astuces, il sera proposé durant cet atelier de réaliser un compost collectif à partir de palettes.

Attention, les inscriptions sont limitées. Il est donc impératif de s'inscrire par mail à environnement@waremme.be avant le mercredi 20 mars. ●

WALLONIE

Trois mois de lutte contre les pesticides

C'est devenu un rendez-vous à l'échelle de toute la Wallonie : le Printemps sans pesticides, grande campagne de sensibilisation contre l'utilisation des produits phytosanitaires, redémarre en 2019 pour sa 12^e édition.

Le 20 mars débutera une grande campagne de sensibilisation à travers toute la Wallonie. Son objectif : montrer aux particuliers, mais aussi aux communes et autres utilisateurs de pesticides qu'il est possible de changer ses habitudes et respecter davantage l'environnement.

« C'est un moment important dans notre année », commence le ministre wallon de l'Environnement, Carlo Di Antonio. « Le Printemps sans pesticides en est en effet à sa douzième édition. Quand elle a commencé, la campagne ne durait qu'une semaine. Elle s'est largement étendue ensuite pour couvrir tout le printemps, la période au cours de laquelle les pesticides sont les plus utilisés, malheureusement. »

La lutte contre les pesticides s'est en effet amplifiée au cours des années, que ce soit au niveau européen, fédéral ou wallon.

« La législation a en effet beaucoup évolué en la matière. Nous avons commencé par l'interdiction du glyphosate, puis d'autres produits phytosanitaires. Tant dans la sphère privée que publique. Il y a encore beaucoup à faire, notamment dans le milieu agricole, mais nous avançons

vers le zéro pesticide en Wallonie. Quand on comptabilise les efforts menés au niveau des communes, des particuliers, et du secteur agricole, c'est près de 60% du territoire wallon qui n'est plus couvert par les produits phytosanitaires. La preuve que c'est possible et que des alternatives existent. Il faut bien sûr les connaître et prévoir un accompagnement de tous les secteurs pour y arriver. »

DES ACTEURS MULTIPLES

Montrer les alternatives, c'est l'objectif premier de ce Printemps sans pesticides, géré par l'ASBL Adalia 2.0.

« Pour cette douzième édition, nous comptons pas loin de 150 actions qui seront menées du 20 mars au 20 juin à travers tout le territoire », précise Isabelle Bourge, la responsable de la campagne. « Le but est de donner la parole à une multitude d'acteurs (communes, associations ou encore particuliers), qui peuvent ouvrir leur jardin pour montrer comment ils évitent l'utilisation des pesticides. »

Au total, ce sont quelque 51 associations, 29 professionnels (dont des jardinerie qui ont pris la décision de mettre en avant des alternatives aux produits phytosanitaires), et 18 particuliers qui proposeront des ateliers, des expositions, des conférences, etc.

Pour vous aussi atteindre cet objectif du zéro pesticide vous aurez le choix des activités. Pour les retrouver, une adresse : www.printempsanspesticides.be. ●

CÉLINE PAQUET



Le ministre de l'Environnement entouré des organisateurs. © C.P.

HANNUT - APPEL

200 poules pondeuses sauvées à adopter

L'asbl S.E.A. (Suppression des Expériences sur l'Animal) a conclu un accord avec un éleveur du Luxembourg pour sauver 5.000 poules pondeuses biologiques de l'abattoir. 200 d'entre elles ont été placées dans des familles d'accueil de Villers-le-Peuplier (Hannut) et Flémalle, en attendant leur adoption.

Si vous souhaitez offrir un nouveau départ à ces poules bio, vous pouvez contacter l'association S.E.A. au 0497/62 00 89 (Solange) ou via les particuliers qui les accueillent au 0476 74 77 54 (Marie-Christine) ou au 0493/50 91 15 (Bruno).

« Ils les ont reçues samedi dernier, elles ont eu le temps de se retaper un petit peu. Les faire adopter soulagerait les familles d'accueil et nous permettrait d'aller chercher les 1.000 poules restantes que le fermier veut bien



En familles d'accueil. © D.R.

nous céder », commente Solange T'Kint, de l'association S.E.A.

Il s'agit donc de poules pondeuses brunes et biologiques. Leur prix est fixé à 4,5 euros la poule. ●

A.G.