

## **ASBL retenues dans le cadre de l'appel à projet Goûts et Couleurs d'ici**

### **Ferme pédagogique du Bocq**

Rue du Bois du Bocq 5

5364 Schaltin

[www.fermeduboisdubocq.be](http://www.fermeduboisdubocq.be)

[flodecaus@gmail.com](mailto:flodecaus@gmail.com)

**Projet :** animations sur le thème de l'origine et la transformation des aliments (lait, céréales, pommes...).

**Activités :** Pour les plus jeunes, la Ferme pédagogique part d'une histoire ou d'un conte. Pour les plus grands, ils organisent des activités ludiques autour du thème abordé. Ex : jeu de type Pictionary sur la production laitière, un jeu sur les différentes céréales (toucher, identifier, classifier, remettre dans le temps la plantation, germination, récolte, ...).

**Ecoles ciblées :** maternelles, primaires, secondaires – section nutrition.

### **Rêve de terre ASBL**

Journal 30

6971 Tenneville

[www.revedeterre.be](http://www.revedeterre.be)

[asbl.revedeterre@gmail.com](mailto:asbl.revedeterre@gmail.com)

**Projet :** Découverte des produits locaux par des ateliers cuisine et/ou via des histoires avec des mascottes.

**Activités :** Mise à disposition de plusieurs recettes de saison à réaliser en classe ; visite d'un lieu de production à proximité de l'établissement scolaire ; fabrication d'un tableau d'Arcimboldo avec des légumes de saison...

**Ecoles ciblées :** maternelles, primaires, spécialisés, secondaires, jeunes placés par le juge, jeunes en AMO.

### **ReForm ASBL**

Régionale du Hainaut (Silly)

Rue de la Station 6

7830 SILLY

[www.reform.be](http://www.reform.be)

[g.limbourg@reform.be](mailto:g.limbourg@reform.be)

**Projet :** Conception de carnet de recettes de saison à base de produits locaux, rencontre avec des producteurs et ateliers culinaires.

**Activités :** mise en évidence d'un produit avec possibilité d'interroger le producteur sur ce produit et imaginer une recette qui sera réalisée en classe avec l'aide de l'animateur et de l'instituteur/trice...

**Ecoles ciblées :** primaires (7 à 12 ans)

**Asbl Cpecn/CRIE de Mariemont**

Rue du Parc 29

7170 Manage

[ww.crie-mariemont.be](http://ww.crie-mariemont.be)

[jp.cokelberghe@crie-mariemont.be](mailto:jp.cokelberghe@crie-mariemont.be)

**Projet :** Comparaison des différentes filières de fruits et/ou légumes avec les atouts et les inconvénients, de la production au consommateur en passant par le transport.

**Activités :** Dégustation de fruits et légumes, questionnement sur les habitudes de consommation et d'achat, préparation culinaire à base de produits locaux...

**Ecoles ciblées :** Primaires (4 à 6<sup>ième</sup>)

**CRIE Harchies**

Traverse des muses 1

5000 Namur

<https://crieharchies.natagora.be/>

[al.debrue@natagora.be](mailto:al.debrue@natagora.be)

**Projet :** Découverte des produits locaux, la saisonnalité et l'empreinte carbone des produits, identification de plantes comestibles et ingrédients de l'industrie agro-alimentaire...

**Activités :** Tour de paroles, jeu de coopération et atelier cuisine

**Ecoles ciblées :** Primaires (4 à 6<sup>ième</sup>) : thème empreinte carbone, identification de plantes comestibles et ingrédients de l'industrie agro-alimentaire.

Cycles supérieurs : insistance sur la technique, la manipulation, la compétence de lecture et en mathématique lors de la recette.

**Parc naturel Burdinale-Mehaigne ASBL**

Rue de la Burdinale 6

4210 Burdinne

[www.pnbm.be](http://www.pnbm.be)

[delphine.leroy@pnbm.be](mailto:delphine.leroy@pnbm.be)

**Projet :** Apprendre l'importance de la consommation locale via des jeux et animations ludiques.

**Activités :** Débat sur les produits locaux ; animations sur les aliments transformés ou non, sur la saisonnalité des produits, sur l'équilibre alimentaire... ; imagination d'une recette anti-gaspi...

**Ecoles ciblées :** Primaires

**GoodPlanet Belgium ASBL**

Rue d'Edimbourg 26

1050 Ixelles

[www.goodplanet.be](http://www.goodplanet.be)

[s.herve@goodplanet.be](mailto:s.herve@goodplanet.be)

**Projet :** Fruits et légumes voyageurs

**Activités :** Découvertes des fruits et légumes et la distance qu'ils peuvent parcourir avant d'arriver dans nos assiettes afin que les élèves réalisent l'impact écologique et ainsi favoriser les fruits et légumes de chez nous. Ateliers découpes et dégustations.

**Ecoles ciblées :** Primaires (3<sup>e</sup> à 6<sup>ième</sup>)

**Ma terre Mon Assiette ASBL**

Rue de la Procession 29

1310 La Hulpe

[www.materremonassiette.org](http://www.materremonassiette.org)

[marie@materremonassiette.org](mailto:marie@materremonassiette.org)

**Projet :** Changement des pratiques alimentaires en reconstruisant le lien avec la nourriture, ses origines et son impact sur la santé et la planète.

**Activités :** Sensibilisation et dégustation de collations locales.

**Ecoles ciblées :** Maternelles et primaires.

**CRIE d'Eupen**

Ternell 2-3

4700 Eupen

[www.ternell.be](http://www.ternell.be)

[magali.noldus@ternell.be](mailto:magali.noldus@ternell.be)

**Projet :** Le climat change... changeons avec lui nos habitudes ! Analyse des comportements, des goûts, des choix et préférences de chacun... Discussion sur la notion de consommation et de surcroît sur la consommation responsable.

**Activités :** Jeu de comparaison sur les produits provenant de pays chaud ou de la région, de saison ou non afin d'aborder la production de CO2 et le changement climatique ; jeu sur le calendrier des saisons ; jeu pour découvrir les productions et artisans locaux ; analyse de goût ; analyse d'une étiquette ; jeu sur l'origine des produits ; jeu sur la filière équitable ; jeu sur les achats malins et bien d'autres encore.

**Ecoles ciblées :** Primaires (3<sup>e</sup> à 6<sup>e</sup>) en Français et en Allemand.

**Environnement Patrimoine Nature - Brabant wallon asbl (EPNWB), CRIE de Villers-la-ville**

Avenue Georges Speeckaert 22b

1495 Villers-la-Ville

<http://www.crievillers.be/?PagePrincipale>

[presilia@crievillers.be](mailto:presilia@crievillers.be)

**Projet :** Conscientisation sur l'achat local. Démontrer qu'acheter local, frais et de saison est la meilleure décision à prendre pour la santé, pour soutenir les producteurs et pour contribuer à un meilleur environnement.

**Activités :** Introduction via une histoire ou un conte qui permet d'aborder le trajet d'un produit de chez nous de la terre à l'assiette. Les élèves devront ensuite, à l'aide de fiches, récolter des informations sur des produits et réaliser un plat fictif en réalisant le moins d'empreinte carbone... Des ateliers cuisines et dégustations seront également réalisées.

**Ecoles ciblées :** Maternelles, primaires, secondaires.