

**Formation : Faire germer l'alimentation saine et durable à l'école :
quelle(s) recette(s) ?**

<p>Réseaux et niveaux concernés</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Fédération Wallonie-Bruxelles</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Libre subventionné</p> <p style="margin-left: 20px;"><input checked="" type="checkbox"/> libre confessionnel</p> <p style="margin-left: 20px;"><input checked="" type="checkbox"/> libre non confessionnel)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Officiel subventionné</p> <p style="margin-left: 20px;"><input checked="" type="checkbox"/> Niveaux : Secondaire ordinaire</p> <p>Type de circulaire</p> <p><input type="checkbox"/> Circulaire administrative</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Circulaire informative</p> <p>Période de validité</p> <p><input type="checkbox"/> A partir du</p> <p><input type="checkbox"/> Du</p> <p>Documents à renvoyer</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Oui</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Date limite : 10 mars 2016</p> <p><input type="checkbox"/> Voir dates figurant dans la circulaire</p> <p>Mots-clés : Alimentation durable - Formation</p>	<p>Destinataires de la circulaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - À Madame la Ministre-Présidente, membre du Collège de la Commission communautaire française, chargée de l'Enseignement ; - À Madame et Messieurs les Gouverneurs ; - À Mesdames et Messieurs les Bourgmestres et Echevins de l'Instruction publique ; - Aux Pouvoirs de tutelle des Communes ; - Aux Directions et Pouvoirs Organisateurs des écoles secondaires ordinaires organisées ou subventionnées par la Fédération Wallonie-Bruxelles ; - Aux Organes de représentation et de coordination des pouvoirs organisateurs. <p><u>Pour information :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Au Service général de l'Inspection ; - Aux organisations syndicales ; - Aux Associations de Parents.
---	--

Signataire		
Ministre / Administration :	Administration générale de l'enseignement Jean-Pierre HUBIN	
Personnes de contact		
Service ou Association :		
Nom et prénom	Téléphone	Email
Service ou Association :		
Nom et prénom	Téléphone	Email

Madame, Monsieur,

La Commission communautaire française (COCOF) développe depuis plusieurs années un processus visant à promouvoir l'alimentation saine et durable, tant dans les cantines scolaires que dans les programmes de formation de ses futurs diplômés en restauration.

Dans ce cadre, elle a décidé, en collaboration avec le service d'Inspection du secteur 4 (Hôtellerie-alimentation), l'ensemble des réseaux d'enseignement, le CAF, la Coordination Agenda 21 du Hainaut et l'Institut Robert Schuman d'organiser, **le 15 mars 2016 de 8 h 30' à 15 h 30'** sur le Campus du CERIA à Bruxelles, une journée de formation inter-réseaux pour les enseignants des secteurs 1 et 4 afin de les sensibiliser et de les informer sur les enjeux de l'alimentation durable et des productions dans le cadre de l'agriculture biologique.

J'attire votre particulière attention sur le fait que le nombre de places est limité à 200 personnes et qu'il est dès lors recommandé de s'inscrire rapidement.

Vous trouverez, en annexe, les modalités pratiques ainsi que le programme relatif à cette journée.

En vous remerciant de bien vouloir diffuser la présente circulaire auprès des enseignants de votre établissement.

L'Administrateur général,

Jean-Pierre HUBIN.

Journée de formation inter-réseaux du 15 mars 2016

« Faire germer l'alimentation saine et durable à l'école : quelles recettes ? »

Public cible

Membres du personnel de la direction d'un établissement scolaire ; Professeurs de CTPP et de cours généraux ; Chefs d'atelier ; Chefs des travaux ; Economes dans les secteurs 1 « l'agronomie » et 4 « hôtellerie-alimentation ».

Présentation

Vous êtes intéressé(e) par l'alimentation saine et durable, vous aimeriez aborder ce thème dans votre école mais vous ne savez pas par où commencer ?

La journée du 15 mars est organisée pour vous ! Quel que soit votre poste dans un établissement scolaire, vous aurez l'occasion de trouver des réponses à vos questions et d'identifier des pistes d'actions.

Durant cette journée, venez découvrir des outils pédagogiques, rencontrer des acteurs ressources, découvrir des moyens d'approvisionnement, d'échanger avec vos pairs ou encore prendre connaissance de conseils de l'AFSCA.

Déroulement

En matinée, des experts présenteront leur(s) initiative(s) portant sur la gastronomie et l'horticulture ainsi que sur la mise en place d'un système alimentaire durable dans une école.

Durant la pause de midi, vous aurez la possibilité de visiter des stands d'acteurs ressources tout en dégustant des préparations originales réalisées par des élèves de l'Institut Emile Gryzon avec des produits issus de la section horticole de l'Institut Redouté Peiffer et d'agriculteurs locaux.

L'après-midi sera axée sur les échanges et la réflexion, que vous assistiez à la table ronde ou à des ateliers participatifs.

Objectifs

- S'approprier la vision de l'Education relative à l'Environnement et au Développement Durable du système éducatif en FWB à partir des exemples de portes d'entrée inscrits dans les référentiels inter-réseaux.
- Apprendre à poser les problèmes à partir d'une situation concrète pour trouver des solutions alternatives et penser le changement, y compris en clarifiant les valeurs sur lesquelles reposent ces solutions.
- Partager et analyser des expériences mises en place dans différentes situations d'apprentissage. En chercher les voies d'adaptation pour ses propres pratiques.

Programme

8h30- 9h : Accueil

9h-9h30 : Présentation du contexte

- Cabinet de la Ministre Laanan
- Cabinet de la Ministre Frémault
- Service général de l'Inspection en Fédération Wallonie-Bruxelles

9h30-10h30 : Interventions d'experts

- Il ne sert à rien de changer le contenu des assiettes sans changer ce qu'il y a dans les têtes - *Jean-Michel Lex- Cahiers du DD*
- La restauration sera saine, durable, gastronomique ou ne sera plus... - *Slow Food*
- Concevoir un système alimentaire dans une école à partir de la production d'une section horticole - *Athénée Provinciale Jean d'Avesnes*

10h30-11h : Pause-café + visite des stands

11h-12h : Acteurs de l'alimentation saine durable : Ils vivent et ils pensent l'alimentation saine et durable au jour le jour, présentation.

1. Accompagnement de cantines durables - *Joke de Ridder - Bruxelles Environnement*
2. Témoignage de professionnels
 - Comptoir de plats du jour bons et sans pesticides - *Au Marché Noir*,
 - Être un maraîcher biologique - *Fan(e)s de carottes*
3. Interviews d'acteurs pédagogiques ressources - *Carlo de Pascale*

12h-13h15 : Lunch durable, visite de stands des acteurs ressources et « foire aux questions »

13h30-14h30 : Inscription préalable entre une table ronde ou un atelier participatif – (NB : pour plus d'information sur ces ateliers, reportez-vous à la procédure d'inscription)

14h45-15h30 : Synthèse

Lieu

Campus du CERIA - Auditorium Jacques Brel
Avenue Emile Gryzon, 1
1070 BRUXELLES

Cette journée est coorganisée par :

- Le Service de l'Inspection de l'enseignement secondaire
- La Commission communautaire française
- Le CPEONS
- Le SEGEC
- La CFWB et le CAF
- La Coordination Agenda 21 du Hainaut
- L'Institut Robert Schuman

Procédure d'inscription

Cette formation fait partie du programme des formations inter-réseaux organisées par l'I.F.C. Pour vous y inscrire, rendez-vous sur le site de l'IFC www.ifc.cfwb.be. Vous aurez besoin d'une clé d'inscription aux formations (C.I.F.) disponible auprès de votre direction. La référence du code consacré à cette formation porte le numéro **409001520**.

