

Mission DD - Menu Alimentation Durable

(Menu conçu pour les élèves entre la 5ème primaire et la 2ème secondaire)

Résumé des activités

1/ Visites *

Les enseignant.e.s peuvent choisir une visite parmi les quatre visites proposées.

1.1/ Ferme du Chant des Cailles

La visite de la ferme du Chant des Cailles permet aux élèves de découvrir un site de maraîchage biologique à Bruxelles. Ils découvrent les métiers de maraîcher et de berger. Grâce à un jeu, ils découvrent les plantes et leur anatomie mais aussi les techniques utilisées en agriculture urbaine. En parallèle, les notions scientifiques reliées à ces différentes activités leur sont expliquées, à savoir l'équilibre entre la photosynthèse et la respiration. Les différents circuits alimentaires existant en région bruxelloise sont aussi illustrés.

Mots clés : Agriculture biologique - Élevage - Circuit alimentaire - Cohésion sociale - Anatomie végétale - Citoyenneté

En pratique : 20 septembre - 1er octobre / Deux heures / au chant des cailles

1.2/ La Ferme Nos Pilifs

La visite de la Ferme Nos Pilifs permet aux élèves de découvrir un site de maraîchage biologique à Bruxelles. Ils découvrent le métier de maraîcher. L'aspect économique et social de l'agriculture urbaine sera particulièrement abordé dans cette ferme qui travaille avec des personnes porteuses de handicap. Grâce à un jeu, ils découvrent les plantes et leur anatomie mais aussi les techniques utilisées en agriculture urbaine. En parallèle, les notions scientifiques reliées à ces différentes activités leur sont expliquées, à savoir l'équilibre entre la photosynthèse et la respiration. Les différents circuits alimentaires existant en région bruxelloise sont aussi illustrés. Enfin, les élèves seront amené.e.s à mettre la main à la pâte et à réaliser des travaux agricoles sur le potager de la ferme Nos Pilifs et à découvrir le quotidien des animaux de la ferme.

Mots clés : Agriculture biologique - Circuit alimentaire - Inclusion sociale - Anatomie végétale - Citoyenneté

En pratique : 20 septembre - 1er octobre / Deux heures / à la ferme Nos Pilifs

1.3 / Le Champ du Chaudron

La visite du Champ du Chaudron permet aux élèves de découvrir un site de maraîchage biologique à Bruxelles. Ils découvriront les métiers et les infrastructures liées au maraîchage. Grâce à un jeu, ils découvrent les plantes et leur anatomie, mais aussi les techniques utilisées en agriculture urbaine. En parallèle, les notions scientifiques reliées à ces différentes activités leur sont expliquées, à savoir l'équilibre entre la photosynthèse et la respiration. Les différents circuits alimentaires existant en région bruxelloise sont aussi illustrés. Les élèves seront amené.e.s à mettre la main à la pâte et à réaliser des travaux sur le Champ du chaudron.

Mots clés : Agriculture biologique - Circuit alimentaire - Cohésion sociale - Anatomie végétale - Citoyenneté

En pratique : 20 septembre-1er octobre / Deux heures / au champ du Chaudron

1.4 / Le jardin Mimosa de l'ULB (combinable avec l'atelier expérimental)

La visite du jardin Mimosa permet aux élèves de découvrir un site de maraîchage biologique à Bruxelles. Ils découvriront les métiers et les infrastructures liées au maraîchage et en particulier les aspects liés à la cohésion sociale des initiatives citoyennes de maraîchage. Grâce à un jeu, ils découvrent les plantes et leur anatomie mais aussi les techniques utilisées en agriculture urbaine. En parallèle, les notions scientifiques liées à ces différentes activités leur sont expliquées, à savoir l'équilibre entre la photosynthèse et la respiration. Les différents circuits alimentaires existant en région bruxelloise sont aussi illustrés. Les élèves seront amené.e.s à mettre la main à la pâte et à réaliser des travaux manuels sur le potager.

Mots clés : Agriculture biologique - Circuit alimentaire - Cohésion sociale - Anatomie végétale - Citoyenneté

En pratique : Combinable avec l'atelier expérimental / septembre/octobre - Deux heures - à l'ULB

2/ Atelier expérimental (+ récolte de données) *

Les enseignant.e.s sont invité.e.s à choisir un atelier expérimental parmi les deux proposés.

2.1 / Les sciences par le Pain

L'atelier "Les sciences par le Pain" est une introduction à la (micro)biologie et à la biochimie. Les élèves font leur pain. Par ce biais, l'ensemble de la chaîne alimentaire est abordée : de la production des différents types de céréales à leur digestion dans le corps humain en passant par la fermentation alcoolique et ses applications. À la fin de l'atelier expérimental, une mission sera attribuée aux élèves pour réaliser une récolte de données en lien avec l'alimentation dans leur quotidien.

Mots clés : Recherche participative - Céréales - Fermentation - Transformation alimentaire - le Système digestif

En pratique : 1er octobre au 15 octobre / Deux heures / à l'ULB ou en classe

2.1 / Zoom sur la Chlorophylle

Réalisé au Jardin botanique Jean Massart, l'atelier "Zoom sur la Chlorophylle" est une introduction à l'écologie et à la microbiologie. Les élèves réalisent une chromatographie et découvrent le rôle de la chlorophylle et des pigments en général dans les systèmes vivants. À travers des observations au microscope, ils découvrent différentes structures des cellules végétales et l'existence de tissus et de substances de réserve. Finalement, une introduction aux réseaux trophiques est réalisée et servira de base pour la séance de contextualisation. À la fin de l'atelier expérimental, une mission sera attribuée aux élèves pour réaliser une récolte de données en lien avec l'alimentation dans leur quotidien.

Mots clés : Recherche participative - Photosynthèse - Méthode scientifique - Botanique - Réseaux trophique - Ecologie

En pratique : 1er octobre-15 octobre / Deux heures / au jardin massart

3/ Contextualisation

Les animateurs-trices abordent l'université, la science et la recherche scientifique via l'histoire de feu de Saint-Antoine et de l'ergot du seigle. Ensuite, les élèves établissent un réseau trophique d'une forêt belge. En transposant cette démarche, les élèves partent de leur plat préféré pour remonter les différentes étapes des flux alimentaires dans nos sociétés : production, transformation, distribution et consommation. Finalement, Elle.il.s reconstituent l'ensemble du flux alimentaire qui aboutit à leur plat préféré, du sol jusqu'à l'assiette. Les enjeux liés à ces flux sont abordés au fur et à mesure.

Mots clés : Université - Science - Alimentation - Réseaux trophique - Flux alimentaire - Anatomie Végétal

En pratique : Octobre / Deux heures / à l'ULB ou en classe

4/ Mise en Projet et Recherche-Action-Participative

4.1/ Colloque de Mise en Projet

Les classes ayant participé au Menu Alimentation durable sont invitées à l'ULB pour un Colloque Interclasse. Dans un premier temps, sur base de leurs vécus, des résultats de leurs récoltes de données, des informations reçues lors des visites, des ateliers expérimentaux et des séances de contextualisation, les élèves échangent avec d'autres classes. Ils.elles prennent conscience des différentes réalités et des différentes opportunités liées aux différents contextes bruxellois.

Dans un second temps, les élèves sont regroupé.e.s par classes et amené.e.s à mettre en place un ou plusieurs projet(s) de classe de nature scientifique (collecte et analyse de données), citoyen (interpellation d'un.e acteur.trice clé) ou artistique (réalisation de courts-métrages, de supports graphiques ou audios, ...). Les outils d'intelligence collective seront utilisés tout au long du colloque pour faciliter les échanges entre élèves et pour faire émerger des idées de projet à réaliser en classe.

Mots clés : Analyse de données - Projet de classe - Recherche-Action-Participative - Intelligence collective - Échanges
En pratique : Février / Deux heures / à l'ULB

4.2/ Suivi des projets *

Suite au Colloque de Mise en Projet, si un ou plusieurs projets se sont dégagés, les animateur.trice.s d'Infosciences, suivent les classes ou les groupes d'élèves pour les accompagner à réaliser leur(s) projet(s). La réalisation d'un projet n'est pas obligatoire mais sur base volontaire des enseignant.e.s et des élèves.

Mots clés : Projet de classe - Arts - Citoyenneté - Recherche-Action-Participative - Intelligence collective
En pratique : Mars et Avril / le temps qu'il faut / ou il faut

5/ Colloque de clôture

Les classes ayant participé aux deux menus (Énergie & Climat et Alimentation Durable) sont invitées à l'ULB pour un colloque final. Les résultats généraux de l'opération sont présentés. Les élèves participent à une évaluation de l'opération 2021/2022 et formulent leurs critiques, leurs idées et leurs suggestions pour l'amélioration de la Mission DD. Ils.elles découvrent les projets des autres classes, y compris ceux des classes ayant travaillé sur les questions liées à l'énergie et au climat. Ils.elles ont la possibilité d'échanger avec les autres élèves. Les modalités pratiques de cet événement ne sont pas encore définies

Mots clés : Analyse de données - Projet de classe - Échanges - Évaluation - Intelligence collective
En pratique : Avril / Deux heures / à l'ULB,

La Mission DD est **un programme qui évolue en Co-Création**. Des moments d'échange et de réflexion collectifs sont prévus pour que nos activités correspondent au mieux aux attentes et aux besoins des enseignant.e.s et des élèves. Certaines activités sont optionnelles et nous pouvons réaliser un **parcours sur mesure** si nécessaire.

* L'atelier expérimental, la visite et la réalisation d'un projet sont des activités optionnelles.

Contact : Hari Verlaet & Sarah Devooght - 02/650 59 69 - missiondd@ulb.be