

ÉCOLE DE RECHERCHE GRAPHIQUE : ERG À TABLE (EAT)

DÉVELOPPEMENT DURABLE – ALIMENTATION DURABLE



Trouver un bon repas de midi, avec des produits bio, locaux et de saison, à prix étudiant, dans un quartier gentrifié d'Ixelles ? Mission impossible.

Pour contrer ce problème, les étudiant.e.s de l'ERG ont mis sur pied une cantine autogérée qui propose une fois par semaine un plat de qualité à moindre coût.

UN PROJET EN PLUSIEURS ÉTAPES

- 01.** Obtenir un soutien financier afin de disposer d'une formation sur l'alimentation durable, la gestion d'un projet collectif, les normes d'hygiène et la cuisine collective.
- 02.** Construire une cuisine répondant aux normes d'hygiène.
- 03.** Constituer un « noyau dur » d'étudiant.e.s volontaires pour se former et cuisiner. Pour ce faire et au vu du niveau des formations prévues, un cours technique à choix permettant de valoriser ces apprentissages et cet engagement en ECTS a été créé.
- 04.** Suivre les formations délivrées par l'équipe Simply Food, autrice notamment du Guide pratique pour une cantine durable.
- 05.** Sonder les habitudes et les souhaits alimentaires des étudiant.e.s, définir un prix de repas avec le soutien du Service social de l'ERG, définir des menus et mettre en place des procédures (organisation d'un service, gestion administrative et comptable, etc.)
- 06.** Cuisiner !
- 07.** Avec le soutien des cours artistiques, créer un guide de partage des pratiques et des apprentissages pour en faire un projet répliquable.

UNE MISE EN ROUTE ÉNERGIVORE MAIS TRÈS ENCOURAGEANTE

Le moins que l'on puisse dire, c'est qu'il faut de l'énergie et du temps pour créer une cantine qui corresponde à toutes les valeurs du développement durable : importance du collectif, horizontalité, alimentation durable, de qualité et accessible. La réalisation de ce projet a nécessité l'engagement et le soutien de nombreuses personnes (l'équipe à l'origine du projet, les étudiant.e.s, le Pouvoir organisateur, la direction, les ouvriers, les enseignant.e.s, le service social, le service comptable).

Le jeu en valait la chandelle : ce projet a permis aux étudiant.e.s d'accéder à un repas de qualité à prix démocratique, d'en savoir plus sur l'alimentation durable, de visibiliser le travail existant derrière une cantine collective mais aussi de partager un moment de convivialité au sein de l'école. Le prochain défi ? Faire perdurer le projet tout au long des années en formant de nouvelles générations d'étudiant.e.s.

UN PROJET RÉPLICABLE DANS D'AUTRES INSTITUTIONS D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ?

Bien sûr ! C'est exactement ce que le guide pédagogique élaboré par les étudiants de l'ERG (disponible sur le site web de l'école) se propose de démontrer.

L'ÉTABLISSEMENT

L'ERG est un établissement de pratiques artistiques, plastiques et graphiques qui entrent dans les zones à risque théoriques et formelles. C'est un lieu et des pédagogies à définir et à redéfinir collectivement, un lieu où l'on peut apprendre de ce qui ne marche pas. Somme toute, un lieu où la recherche prime sur le reste.

PERSONNES DE RÉFÉRENCE POUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

- » Maryline Ledoux – maryline.ledoux@erg.be
- » Pour contacter « ERG à table » – eat@erg.be

École de recherche graphique, rue du Page 87, 1050 Bruxelles – <https://wiki.erg.be/m/>