

HAUTE ÉCOLE GALILÉE : DISTRIBUTION À LA SAINT NICOLAS DE POMMES ISSUES D'UNE FERME LOCALE QUI PRATIQUE L'AGRICULTURE RAISONNÉE

DÉVELOPPEMENT DURABLE – ALIMENTATION SAINE, BIO, LOCALE



Traditionnellement, St Nicolas rend visite aux étudiants et aux enseignants et assure une distribution de biscuits pré-emballés individuellement. Désormais, la tradition a changé : St Nicolas distribuera des pommes bio.

Il y a deux ans, le conseil de catégorie de la catégorie pédagogique de la Haute Ecole Galilée (ISPG) a souhaité apporter une nouvelle dynamique à ce conseil en se donnant un projet précis à développer avec ses membres (enseignants, étudiants et représentants académiques). Assez rapidement, les questions liées au développement durable sont apparues comme prioritaires. Dans le souci de ne pas se disperser, l'équipe s'est dans un premier temps focalisé sur la cafétéria, service proposé aux enseignants et aux étudiants de la Haute Ecole. La volonté était, en collaboration avec le gestionnaire de cette cafétéria, d'atteindre progressivement un certain nombre de critères à remplir afin d'offrir une alimentation saine, équilibrée, de préférence bio et local.

UNE SENSIBILISATION À PARTIR D'UN ÉVÉNEMENT « ST NICOLAS »

L'objectif principal de cette action a été de sensibiliser un maximum de participants à adopter de nouvelles attitudes tant environnementales que de santé publique.

Traditionnellement, le 6 décembre, St Nicolas rend visite aux étudiants et aux enseignants. Il assure ainsi une distribution de biscuits préemballés individuellement. Sans déroger à la tradition, St Nicolas distribue désormais des pommes issues d'une ferme proche de Bruxelles qui travaille selon le principe de l'agriculture raisonnée. Cette distribution était accompagnée d'un petit flyer d'information.

Parallèlement à cette distribution, St Nicolas était également présent dans le hall principal de l'institut durant la pause de midi. Il était entouré de trois stands d'information : un stand proposé par les magasins du monde Oxfam qui proposa aussi une dégustation de chocolat équitable, un stand proposé par le magasin coopératif Beescoop qui présenta une alternative aux circuits de la grande distribution et un stand du gestionnaire de la cafétéria qui présentera les initiatives déjà mise en place pour rencontrer l'objectif d'une cafétéria plus saine et correspondant aux critères du développement durable.

UN OBSTACLE ?

Le principal obstacle a été la difficulté de partager suffisamment le sens de l'action proposée. Beaucoup d'étudiants et de membres du personnel ont été attirés par l'action sans toujours comprendre le lien avec la volonté de développer un projet d'une alimentation saine, durable et locale.

MAIS SURTOUT UNE BELLE RÉUSSITE

En terme de bénéfices quantitatifs, la distribution d'un fruit coûte moins cher et exit la distribution de centaines de biscuits emballés séparément dans un plastique individuel.

Et même....un processus a été lancé afin d'obtenir le label Good Food proposé par Bruxelles Environnement.

POURRAIS-JE LE FAIRE CHEZ MOI ?

Cette activité, certes ponctuelle, est tout à fait transférable dans n'importe quelle autre institution et ce à l'occasion de tout événement où une distribution alimentaire est organisée.

L'ÉTABLISSEMENT

L'ISPG, catégorie pédagogique de la Haute Ecole Galilée, se situe dans un quartier urbain (Schaerbeek) densément peuplé. Le bâtiment récent offre une très faible ouverture à des espaces verdurés. Relativement bien isolé, il demande une régulation constante des consommables énergétiques. L'école compte 1100 étudiants et 140 membres du personnel

PERSONNE DE RÉFÉRENCE POUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

» Sandrine Wawrzyniak, coordinatrice de la cellule de développement durable du Galileo - sandrine.wawrzyniak@galilee.be

Institut supérieur pédagogique Galilée (Haute Ecole Galilée), 336 rue Royale, 1030 Bruxelles - <https://www.ispg.be/>