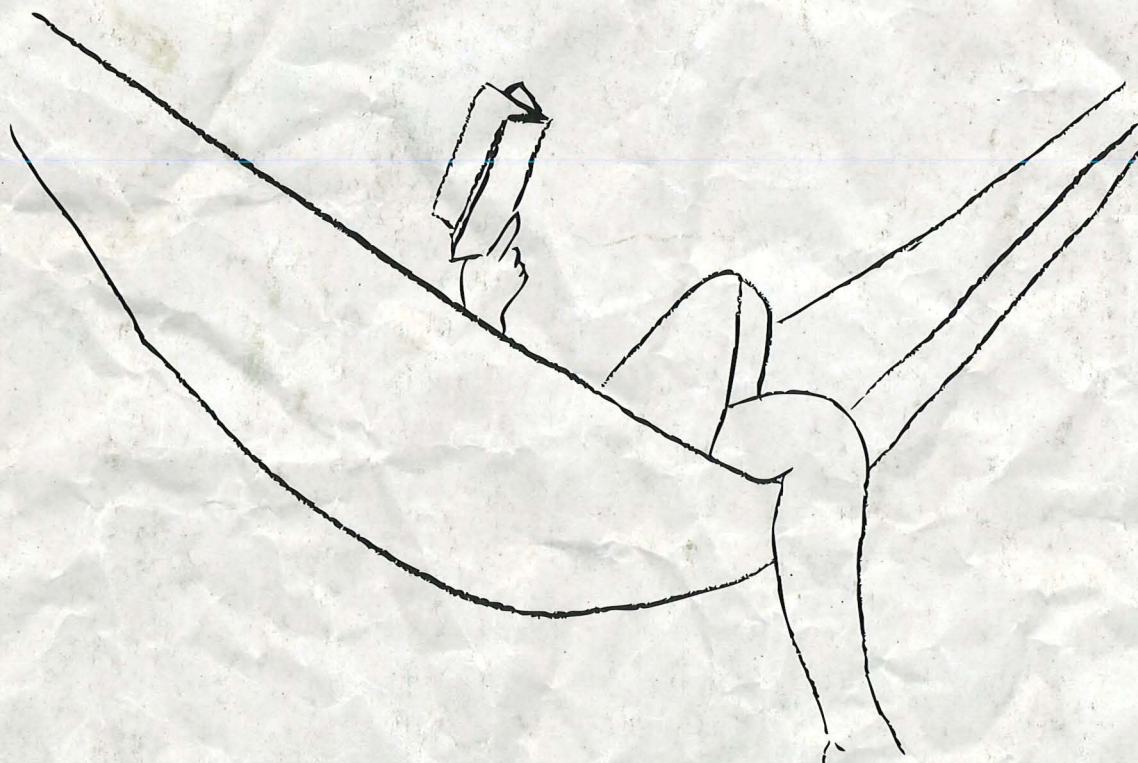


EDUCATIE OVER BIODIVERSITEIT VIA VOEDING

ÉDUQUER À LA BIODIVERSITÉ PAR L'ALIMENTATION

08 NOVEMBER 2011 | GEMBLoux | BELGIË





J.P.R.M. van Laarhoven

Beste lezer,

Sinds het nieuwe Benelux-Unieverdrag in 2008 door de bewindslieden werd ondertekend, vormt Duurzaamheid, naast Markt en Justitie, één van de drie thematische pijlers van de intergouvernementele Benelux-samenwerking.

Deze nieuwe basis voor de samenwerking alsmede verschillende ontwikkelingen in Europees en internationaal verband (m.n. de Verenigde Naties hebben 2005-2014 uitgeroepen tot Decennium van Educatie voor Duurzame Ontwikkeling) hebben de Benelux-werkgroep Educatie, informatie en communicatie over natuur en milieu ertoe gebracht zich te bezinnen op zijn eigen toekomst. Dit beraad heeft geleid tot een geactualiseerd Benelux-samenwerkingsmandaat, waarin rekening wordt gehouden met de huidige uitdagingen op dit terrein.

Ook de aanpak is aan verandering toe en behoort concreter, pragmatischer, meer projectmatig en resultaatgericht te zijn. Op basis van het geactualiseerde mandaat is in de Benelux-werkgroep afgesproken een thema in een cyclus van drie jaar op te pakken, volgens de filosofie dat van grof naar fijn wordt gewerkt. Thans gaat het hierbij om voeding. Het Groothertogdom Luxemburg trad in oktober 2010 als gastheer op voor de startconferentie van deze cyclus. Op 8 november 2011 volgt een tweede fase via een workshop die door het Waals Gewest wordt georganiseerd rond het thema « Educatie over biodiversiteit via voeding ». De derde fase waarmee deze cyclus wordt afgesloten, vindt in 2012 plaats en wordt gefaciliteerd door het Brussels Hoofdstedelijk Gewest. Echter laten we eerst afwachten welke resultaten de workshop van 2011 oplevert, alvorens we het einddoel van 2012 bepalen.

Zoals u kunt vaststellen, neemt iedere Benelux-partner met het oog op een evenwichtige samenwerking op zijn beurt de verantwoordelijkheid hierbij op zich in deze.

Ik wens u veel leesplezier en dank de Benelux-partners voor hun inzet en vertrouwen.

www.benelux.int

Het document geeft een overzicht op Benelux-niveau van ervaringen die zijn opgedaan met **educatieve projecten**, **initiatieven met een pedagogisch potentieel**, **met vorming (op het gebied van tuinieren)** en **met bewustmakingsacties rond (bio)diversiteit** in de sfeer van voedsel en voeding.

Het is bedoeld om aan te zetten tot kritische en systemische beschouwingen, de dialoog te bevorderen, partnerschappen en netwerken tot stand te brengen en te verstevigen en 'copy-paste'-effecten van ideeën en beproefde concepten te stimuleren, teneinde gezamenlijk bij te dragen aan een betere toekomst in de Benelux.

COLOFON

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER Jan van Laarhoven, Regentschapstraat 39, 1000 Brussel **REDACTIE** Benelux-Werkgroep « Educatie, informatie en communicatie over natuur, milieu en duurzame ontwikkeling », **AUTOREN** Amélie Brenner, Joke Flour, Michel Grevis, Ariane Koenig, Marc Lateur, Jean-Michel Lex, Marlies Regelink, Rob Renaerts, Pierre Reyland (voor IUEOA), Marjolijn Schrijnen, Jacques Stein, Pauline Trollé, Roel van Raij, newsletter of the Federation of City Farms and Community Gardens (UK) **ILLUSTRATIES** Michel Grevis **COÖRDINATIE** Michel Grevis (Service nationale de la Jeunesse au Grand-duché de Luxembourg), Marc Naessens (Team Duurzame ontwikkeling van het Secretariaat-generaal Benelux) **VERTALING** Dienst Taal van het Secretariaat-generaal Benelux **LAY OUT** Sven Becker **DRUKWERK** Drukkerij Faber **DATUM** 11.2011

EDUQUER À LA BIODIVERSITÉ PAR L'ALIMENTATION

L'alimentation : voilà bien une préoccupation majeure de nos concitoyens. Et pour cause puisqu'il faut manger pour vivre...

Dans nos contrées très développées du moins, les rayons du secteur alimentaire regorgent de produits venus des quatre coins de la Planète. Et les produits, encore saisonniers il y a deux ou trois générations, sont aujourd'hui présents dans les étagères toute l'année.

Certes une prise de conscience voit le jour sur l'impact environnemental de notre consommation sans nuance, saisonnière notamment. Quantité de CO₂ rejeté par le transport des fruits qui terminent leur existence dans le yaourt quotidien ; destruction de certains écosystèmes pour cause de surexploitation ou au profit de productions intensives, etc., ...

Et surtout, on mesure bien la sensibilité du problème alimentaire quand une bactérie, nouvellement découverte, ose prendre quelques unes de nos vies. La psychose devient alors générale, notamment grâce aux médias.

Par ailleurs, la perception de l'agriculture alimentaire par le grand public est fragmentaire. Il y a bien sûr les grands élevages qui sont censés produire la viande. Mais comment faire le lien entre les champs de maïs à perte de vue et notre alimentation ? Où sont produits les fruits et légumes de nos étals ? Qui produit le « Bio » ?...

Et enfin, que reste-t-il, dans l'esprit de nos contemporains, des relations entre l'alimentation et la Biodiversité ? Comment relier le « panier de la ménagère » à la diversité des espèces, des gènes et des services écosystémiques, aux valeurs écologique, économique, intrinsèque,



EDUCATIE OVER BIODIVERSITEIT VIA VOEDING

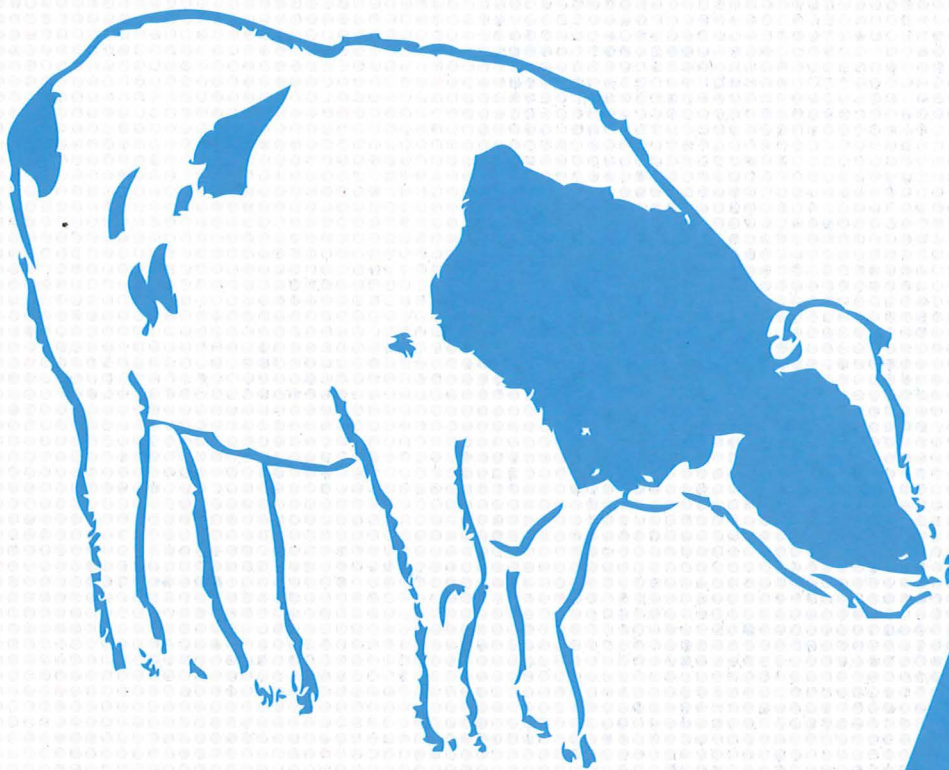
Onze burgers maken zich grote zorgen over voeding. En terecht, want we moeten eten om in leven te blijven ...

In onze zeer ontwikkelde streken puilen de rekken in de voedingsafdelingen uit met allerlei producten die van overal ter wereld komen. Producten die twee of drie generaties geleden nog seizoensgebonden waren, vind je tegenwoordig het hele jaar door in de rekken.

Wel groeit het bewustzijn dat onze ongebreidelde consumptie, met name zonder acht te slaan op de seizoenen, gevolgen heeft voor het milieu. Denk aan de hoeveelheid CO₂-uitstoot als gevolg van het fruit dat getransporteerd wordt om uiteindelijk in yoghurt te worden verwerkt en vernietiging van sommige ecosystemen door overmatig gebruik of intensieve teelt.

We zijn vooral gevoelig voor de voedselproblematiek wanneer een pas ontdekte bacterie een aantal dodelijke slachtoffers maakt. Dan ontstaat er algemene paniek, vooral door de media.

Trouwens, het grote publiek heeft een onvolledig beeld van de agrarische sector. Er zijn uiteraard grote veehouderijen die geacht worden vlees te produceren. Maar hoe kan het verband worden gelegd tussen oneindige maïsvelden en onze voeding? Waar worden de groenten en fruit uit onze winkels geteeld? Wie produceert biologisch?



esthétique, ... de la Biodiversité et, last but not least, à la crise que traverse aujourd'hui la Biodiversité face à des menaces désormais bien identifiées (changements climatiques, espèces exotiques envahissantes, dégradation physiques et chimiques du milieu, urbanisation, ...)

En ten slotte, wat blijft er in de beleving van onze burgers nog over van de relaties tussen voeding en biodiversiteit? Hoe kunnen we de « boodschappenmand van de consument » in verband brengen met - de diversiteit van soorten, van genen, en van ecosysteemdiensten? de ecologische, economische, intrinsieke en esthetische waarden van biodiversiteit?

- de crisis die Biodiversiteit vandaag doormaakt in het licht van duidelijk benoemde bedreigingen (klimaatverandering, invasieve exotische soorten, fysische en chemische verslechtering van het milieu en verstedelijking)?

8 November 2011 in Gembloux wordt zo georganiseerd dat het denkrichtingen uitzet waarmee passende methodes voor educatie over biodiversiteit via voeding kunnen worden ontwikkeld. Het vertrekpunt, hoe kan het ook anders met Gembloux en zijn boomgaarden met verschillende oude apperassen, is « de appel ». Welke soort(en) heeft (hebben) de duizenden variëteiten die tot dusver zijn geïnventariseerd voortgebracht? Waartoe dienen appels en boomgaarden binnen ecosystemen? Welke waarden worden aan de appel gegeven? Hoe zit het met de bestuiving en met de bestuivers? En ga zo maar door ...

Teneinde de gedachtevorming te faciliteren wordt aan iedere deelnemer een mindmap uitgereikt die kan worden ingevuld. Verder wordt de thematiek via veldbezoeken in

La journée du 08 novembre 2011, à Gembloux, est organisée de manière à apporter des pistes de réflexion susceptibles d'aboutir à l'élaboration de méthodes adaptées pour éduquer à la Biodiversité par le biais de l'alimentation. Le point de départ, Gembloux et ses vergers de variétés anciennes obligent, sera « la pomme ». Quelle(s) espèce(s) a (ont) produit les milliers de variétés inventoriées à ce jour. A quoi servent la pomme et les vergers dans les écosystèmes ? Quelles sont les valeurs associées à la pomme ? Qu'en est-il de la pollinisation... et des pollinisateurs? Etc., etc., ...

Pour faciliter la réflexion, un « Tableau de Travail » à compléter est remis à chaque participant et des visites de terrain cadrent la thématique.

SI ON VEUT DES POMMES, IL FAUT SECOUER LE POMMIER

(PROVERBE BULGARE)

SAUVEGARDE ET VALORISATION DES ANCIENNES VARIÉTÉS FRUITIERS DE NOS RÉGIONS

Alors que l'on peut recenser dans le monde pas moins de 10 à 15.000 variétés de pommes, actuellement, plus que cinq variétés commerciales représentent à elles seules plus de la moitié de la production mondiale. Dans nos anciens vergers de Wallonie on trouvait jadis une grande diversité de variétés fruitières dont les plus connues en pommes sont par exemples 'Reinette Etoilée', 'Reinette de France', 'Court-Pendu' ou les différents types de « Belle-Fleur ». Ces quelques anciennes variétés « phares » ne représentent que le petit sommet de l'iceberg car il s'agit bien de plusieurs centaines de variétés – souvent d'origine paysanne - de pommes, de poires, de prunes, cerises,...soit une énorme diversité qui étaient encore présentes dans nos campagnes.

Les recherches menées au CRA-W et au CRRG notamment dans le projet INTERREG BIODIMESTICA ont montré la grande richesse du patrimoine fruitier belge, wallon et du Nord Pas-de-Calais. La priorité a été donnée au matériel d'origine locale comme patrimoine historique et culturel mais aussi comme réservoir de diversité génétique de plantes rustiques adaptées à nos terroirs, qu'il s'agisse de variétés locales ou paysannes ou de variétés d'obtenteurs.

Les fruits aujourd'hui disponibles sur le marché sont ceux sélectionnés selon les critères actuels des filières de production et de commercialisation. Dans le futur, les goûts, les formes, les qualités gustatives et nutritionnelles vont sans doute tout à fait évoluer et il y aura aussi une demande croissante pour des fruits et légumes cultivés suivant des méthodes moins consommatrices d'intrants et toujours plus respectueuses de l'environnement. Il est donc indispensable de conserver une diversité suffisante d'anciennes variétés qui présentent une large panoplie de caractères intéressants de rusticité, de résistance aux maladies, d'arômes, de goûts, de couleurs, d'usages, de propriétés diététiques,... car, l'avenir de l'amélioration des plantes - non seulement en matière d'amélioration de la résistance aux maladies et aux ravageurs

ALS JE APPELS WILT MOET JE DE APPELBOOM SCHUDDEN

(BULGAARS SPREEKWOORD)

BEHOUD EN OPWAARDERING VAN OUDE FRUITRASSEN IN ONZE STREKEN

Terwijl er wereldwijd niet minder dan 10 tot 15.000 appelrassen kunnen worden onderscheiden, nemen momenteel zowat vijf commerciële variëteiten ruim de helft van de wereldproductie voor hun rekening. In onze oude boomgaarden in Wallonië kon eertijds een grote verscheidenheid aan fruitrassen worden aangetroffen, waarvan de bekendste appelrassen bijvoorbeeld 'Reinette Etoilée', 'Reinette de France', 'Court-Pendu' of de verschillende typen « Belle-Fleur » zijn. Deze enkele oude « toonaangevende » rassen vormen slechts het topje van de ijsberg want het gaat wel degelijk om verschillende honderden rassen – vaak van agrarische afkomst – van appels, peren, pruimen, kersen, ... – een buitengewone verscheidenheid dus – die nog op ons platteland konden worden aangetroffen.

Uit onderzoeken bij het CRA-W (Waals centrum voor landbouwkundig onderzoek) en het CRRG (Centre régional de ressources génétiques) in met name het INTERREG-project BIODIMESTICA is de grote rijkdom van het fruitergoed in België, Wallonië en Nord Pas-de-Calais gebleken. Er is voorrang gegeven aan het materiaal van lokale afkomst als cultuurhistorisch erfgoed maar ook als pool van genetische verscheidenheid van aan onze streken aangepaste, harde planten, ongeacht of het nu om lokale of agrarische rassen dan wel om variëteiten van kwekers gaat.

Het fruit dat vandaag op de markt beschikbaar is, is fruit dat volgens de huidige criteria van de productie- en afzetkanalen is geselecteerd. In de toekomst zullen smaken, vormen en smaak- en voedingseigenschappen

mais aussi pour ce qui concerne tous les autres caractères agronomiques - dépend justement des réserves de variabilité génétique que constituent ces anciennes variétés.

La collection de biodiversité fruitière rassemblée à Gembloux est, actuellement, l'une des plus importantes d'Europe tant par le nombre d'accessions que par la diversité et l'originalité du matériel qu'elle contient soit, 1650 variétés et sous-types de pommes, 1200 de poires, 350 de prunes, 90 de cerises, 80 de raisins, 70 de pêches et enfin 25 de figes. Notre partenaire français du CRRG possède également une vaste collection d'anciennes variétés fruitières qui comprend 700 accessions de pommes, 450 de poires, 150 de prunes, 150 de cerises, 40 de vignes et 15 de pêches. Ensemble, les deux collections rassemblent donc près de 5000 accessions fruitières !

Un réseau wallon de plus de 60 ha de vergers conservatoires hautes tiges - soit 4200 arbres de plus de 1500 variétés anciennes - s'est également constitué et se base sur une étroite collaboration avec pas moins d'une soixantaine de partenaires répartis sur l'ensemble des terroirs de Wallonie.

Depuis 2009, dans le cadre d'un projet INTERREG 'TransBioFruit', le CRA-W, la FREDON, le GABNOR et le CEB mènent activement des travaux de recherches et développement en Production Biologique. Les vergers commerciaux de pommes, de part une haute intensification d'une quasi monoculture de variétés très sensibles aux maladies, sont des systèmes à très forte consommation d'intrants. De nombreux travaux suggèrent que la biodiversité fonctionnelle joue un rôle majeur dans la régulation de nombreux bio-agresseurs. Un verger expérimental, conduit selon le mode de Production Biologique, et spécialement enrichi en biodiversité végétale (assortiment variétal résistant ou peu sensible, espèces végétales refuges pour les insectes utiles occupant 20% de la surface, refuges pour la faune,...) a été conçu. Des expérimentations y sont menées afin d'optimiser les méthodes de protection des plantes et de production rentable de fruits de qualité.

Centre Wallon de Recherches Agronomiques
Département Sciences du Vivant - Unité Amélioration & Biodiversité à Gembloux
rwdf.cra.wallonie.be

wellicht volstrekt veranderen en zal er ook een toenemende vraag zijn naar groenten en fruit die worden gekweekt volgens methoden die minder productiemiddelen verbruiken en almaar milieuvriendelijker worden. Het is dan ook volstrekt noodzakelijk dat er een toereikende verscheidenheid aan oude rassen wordt bewaard die een brede waaier van interessante kenmerken vertonen op het gebied van robuustheid, ziekteresistentie, geuren, smaken, kleuren, gebruiksdoeleinden, dieeieigenschappen,... want de toekomst van plantenveredeling - niet enkel op het vlak van verbeterde bestandheid tegen ziekte en schadelijke dieren maar ook voor wat betreft alle andere landbouwkundige eigenschappen - hangt nu precies af van de pool van genetische variabiliteit die deze oude rassen vormen.

De verzameling fruitbiodiversiteit in Gembloux is momenteel een van de grootste in Europa zowel door het aantal accessies als door de verscheidenheid en originaliteit van het materiaal van de verzameling, namelijk 1650 rassen en subtypen van appels, 1200 van peren, 350 van pruimen, 90 van kersen, 80 van druiven, 70 van perziken en tot slot 25 van vijgen. Onze Franse partner van het CRRG bezit eveneens een uitgebreide collectie van oude fruitrassen met 700 accessies van appels, 450 van peren, 150 van pruimen, 150 van kersen, 40 van wijnstokken en 15 van perziken. Samen omvatten de beide collecties dus bijna 5000 accessies van vruchten!

Er is eveneens een Waals netwerk van meer dan 60 ha beschermde hoogstamboomgaarden - d.i. 4200 bomen van ruim 1500 oude rassen - tot stand gekomen. Dit netwerk steunt op een hechte samenwerking met niet minder dan een zestigtal partners die verspreid zijn over alle streken in Wallonië.

In het kader van een INTERREG-project TransBioFruit doen het CRA-W, de FREDON (Fédération Régionale de Défense contre les Organismes Nuisibles), de GABNOR (Groupement des Agriculteurs Biologiques du Nord-Pas de Calais) en het CEB (Centre d'Essais Bio) sinds 2009 actief aan onderzoek en ontwikkeling in Biologische Productie. Commerciële appelboomgaarden zijn wegens een hoge intensivering van nagenoeg een monocultuur van zeer ziektegevoelige rassen systemen die heel veel productiemiddelen verbruiken. Heel wat werkzaamheden suggereren dat de functionele biodiversiteit een belangrijke rol speelt bij het reguleren van tal van biologische agressoren. Er is een proefboomgaard tot stand gebracht die wordt geleid volgens de methode van de Biologische Productie en speciaal in plantenbiodiversiteit is verrijkt (resistent of weinig gevoelig rassenassortiment, als schuilplaats voor nuttige insecten fungerende plantensoorten die 20% van de oppervlakte innemen, wijkplaatsen voor dieren,...). Hier worden proeven uitgevoerd om de methoden voor de bescherming van planten en de rendabele productie van kwaliteitsfruit te optimaliseren.

Centre Wallon de Recherches Agronomiques
Département Sciences du Vivant -
Unité Amélioration & Biodiversité à Gembloux
rwdf.cra.wallonie.be



BIODIVERSITÉ CULTURELLE :

LES JARDINS INTERCULTURELS

A Marienthal au Luxembourg se trouve, au milieu de la forêt, un foyer pour demandeurs d'asile. Cent vingt personnes, soit environ trente-cinq familles y vivent. Une épicerie sur roues vient deux fois par semaine afin que les familles y achètent ce dont elles ont besoin. Et pour le reste ? Pas de voisins, très peu de bus pour se rendre en ville, un accès très limité au marché du travail, une procédure judiciaire qui peut durer plusieurs années... Dès lors, comment passer le temps ? Comment continuer à vivre ou, pour certaines personnes, revivre ?

Le jardin interculturel « **Beieneen**¹ » propose aux demandeurs d'asile de cultiver un jardin, non seulement pour manger, mais aussi et surtout pour vivre, c'est-à-dire pour rencontrer des gens, échanger des savoirs, partager une récolte et passer du temps ensemble.

On connaît les bienfaits du potager pour l'alimentation. Les légumes et herbes aromatiques du jardin « **Beieneen** » ne sont pas traités, ils sont cueillis à maturité et ne souffrent pas du transport puisque le jardin est juste derrière le foyer ! Les fruits de la récolte conservent donc saveurs et vitamines.

Différentes cultures (c'est le cas de le dire !) se côtoient : parmi les demandeurs d'asile, des familles sont originaires des Balkans, d'autres d'Irak, d'Afghanistan, ou encore de Russie... Et parmi les différentes personnes qui s'associent au projet figurent des Luxembourgeois, des Allemands, des Français, des Belges, des Portugais, des Roumains...

Des formations sur des thèmes comme l'utilisation de plantes aromatiques dans les huiles ou les pestos, le séchage de fruits ou des champignons, la fabrication d'huiles pour le corps permettent de réunir demandeurs d'asile et résidents de la région pour échanger savoirs et pratiques.

La réalisation du jardin requiert un important travail de coordination et d'animation, mené ici par la jardinière Regina Schneider et par les éducatrices Eliane Lamesch et Pauline Trollé. Des activités annexes, telles que des ateliers de français et des groupes de parole font également partie intégrante du projet.

Infos et renseignements :
(00 352) 43 83 33 – 31
lamesch@asti.lu, lichtfous@asti.lu, trolle@asti.lu

¹ Le mot a un double sens en luxembourgeois : il signifie « ensemble », mais désigne aussi une ruche et évoque ainsi un site de rucher écologique qui se trouve sur la même commune que le foyer.

CULTURELE BIODIVERSITEIT :

INTERCULTURELE TUINEN

In Marienthal in Luxemburg bevindt zich in het midden van het bos een opvangcentrum voor asielzoekers. Het biedt onderdak aan honderd twintig mensen of ongeveer vijfendertig gezinnen. Tweemaal per week komt er een rijdende winkel langs, waar de gezinnen kopen wat ze nodig hebben. De asielzoekers hebben geen burens. Ze hebben een zeer beperkte toegang tot de arbeidsmarkt of zitten in een procedure die jarenlang kan duren. Er komen heel weinig bussen om de stad in te gaan. Hoe moeten deze mensen de tijd door komen? Hoe moeten ze verder leven?

De interculturele tuin « **Beieneen**¹ » stelt de asielzoekers voor om samen een tuin te bewerken. Deze tuin is niet alleen om uit te eten, maar ook en vooral om samen in te leven, m.a.w. om mensen te ontmoeten, kennis uit te wisselen, een oogst te delen. Dat de moestuin een heilzame werking op de voeding heeft, is bekend. De groenten en kruiden van de tuin « **Beieneen** » zijn onbespoten, ze worden geplukt als ze rijp zijn en lijden niet onder het transport want de tuin ligt vlak achter het opvangcentrum! De vruchten van de oogst behouden dus hun smaak en hun vitamines.

Hier komen verschillende culturen (zeg dat wel!) met elkaar in contact. De asielzoekers zijn onder andere afkomstig uit de Balkan, Irak, Afghanistan en Rusland. De andere mensen die bij het project betrokken zijn komen uit Luxemburg, Duitsland, Frankrijk, België, Portugal, Roemenië.

Tijdens vormingssessies rond thema's zoals het gebruik van aromatische planten in olie of pesto, het drogen van vruchten of paddenstoelen en het bereiden van oliën voor de lichaamsverzorging kunnen asielzoekers en inwoners uit de streek elkaar ontmoeten en kennis uitwisselen.

De aanleg van de tuin is een arbeidsintensieve bezigheid op het gebied van de coördinatie en de begeleiding. Dit werk wordt verricht door tuinierster Regina Schneider en de educatief medewerksters Eliane Lamesch en Pauline Trollé. Nevenactiviteiten zoals workshops Frans en praatgroepen vormen een integrerend deel van het project.

Inlichtingen:
(00 352) 43 83 33 – 31
lamesch@asti.lu, lichtfous@asti.lu, trolle@asti.lu

¹ Het woord heeft een dubbele betekenis in het Luxemburgs: het betekent « samen » maar wijst ook op een bijenkorf en verwijst zo naar een ecologische bijenstal in dezelfde gemeente als het opvangcentrum.

SOLIDAIRE LEERTUINEN KALENDULA- PROJECT

Het Kalendula-project is een netwerk van tien solidaire tuinen die verspreid liggen over Luxemburg.

Maar wat is een solidaire tuin?

Een solidaire tuin is in de eerste plaats een tuin die gebaseerd is op de principes van de biologische landbouw en de overdracht van daaruit voortvloeiende kennis en waarden.

Een solidaire tuin is voor iedereen aangelegd: personen met beperkte mobiliteit, kinderen van alle leeftijden, ouderen, enz.

Gebaseerd op de principes van de solidaire economie vormt de solidaire tuin een belangrijk bindend element: het is een plek waar mensen, generaties en maatschappelijke organisaties elkaar ontmoeten, zaken onderling delen en uitwisselen. Onze tuinen dienen ook ter ondersteuning van opleiding en het creëren van groene banen op lokaal niveau.

Uit pedagogisch oogpunt zijn Kalendula-tuinen schitterende instrumenten voor de schoolwereld. Ze stellen de leerlingen in staat om een persoonlijke band met de natuur te ontwikkelen alsook om de theoretische kennis, die in de klas werd opgedaan, in de praktijk te brengen. Verder kunnen gedragingen en waarden als onderling delen, onderlinge hulp, gezonde voeding, en dus verantwoord burgerschap, worden verworven. Ook ondersteunen ze de creativiteit want alle zintuigen worden gestimuleerd. Men leert andere teeltwijzen kennen en andere consumptiemogelijkheden - en dus anders denken.

Kalendula-tuinen functioneren in een netwerk. Via ons kenniscentrum, gelegen in het zuidoosten van Luxemburg (Altwies), kunnen de andere tuinen technisch en pedagogisch advies inwinnen.

Het kenniscentrum van Altwies is eveneens gestart met het oprichten van een kwekerij van hagen van Luxemburgse oorsprong, een boomgaard met oude soorten, het bewaren van zaden, en met ecologische bouw. Wij bieden ook manden met biologische en seizoensgroenten aan, waardoor de consument zich bewust wordt van het belang van gezonde, duurzame en lokale voeding en tevens om oude - soms vergeten - groentesoorten te ontdekken.

www.kalendula.lu

JARDINS PÉDAGOGIQUES ET SOLIDAIRES PROJET KALENDULA

Le projet Kalendula est un réseau de 10 jardins solidaires répartis sur le territoire du Luxembourg.

Mais qu'est-ce qu'un jardin solidaire ?

Un jardin solidaire est avant tout un jardin fondé sur les principes de l'agriculture biologique et de la transmission des savoirs et des valeurs qui en découlent.

Un jardin solidaire est aménagé pour tous: personnes à mobilités réduites, enfants de tous âges, personnes âgées etc.

Basé sur les principes de l'économie solidaire, il joue un rôle fédérateur important: c'est un lieu de rencontre, de partage et d'échange entre les personnes, les générations et les milieux sociaux. Ces jardins servent aussi de support de formation et de création d'emplois verts au niveau local.

D'un point de vue pédagogique, les jardins Kalendula sont de formidables outils pour le milieu scolaire. Ils permettent aux élèves de créer un lien personnalisé à la nature ainsi que d'expérimenter et de concrétiser des savoirs théoriques acquis en classe. Ils favorisent également l'acquisition de comportements et de valeurs de partage, d'entraide, d'alimentation saine et donc de citoyenneté responsable. Ils sont aussi des supports à la créativité en stimulant tous les sens et en s'initiant à d'autres façons de produire, de consommer et donc de penser.

Les jardins Kalendula fonctionnent en réseau. Notre centre de ressource, situé dans le sud-est du Luxembourg (Altwies), permet aux autres jardins de bénéficier de conseils techniques et pédagogiques.

Le centre de ressource d'Altwies s'est également engagé dans la création d'une pépinière de haies d'origine luxembourgeoise, dans un verger d'anciennes variétés, dans la conservation de semences, et dans l'éco-construction. Il fournit aussi des paniers de légumes biologiques et saisonniers, afin de sensibiliser les consommateurs à une alimentation saine, durable et locale et à la découverte d'anciennes variétés de légumes parfois oubliés.

www.kalendula.lu

EDUCATION ET PÊCHE DURABLE AUX PAYS-BAS

Production alimentaire durable devrait toujours rimer avec consommation durable. Dans cet esprit, une bonne éducation a tout son sens si, dans toute la chaîne, on accorde une attention suffisante à la durabilité.

Ces dernières années, aux Pays-Bas, on s'est penché de très près, de différentes manières et via différents projets, sur l'éducation et la production alimentaire durable. Le dossier de la pêche durable - un dossier typiquement néerlandais - en est un bon exemple.

On y distingue plusieurs intervenants, approchés par différents projets éducatifs. Les pêcheurs eux-mêmes sont très importants. Tant pour les écoles de pêche que pour la formation permanente du secteur, on a développé des logiciels éducatifs parfaitement adaptés à la pratique professionnelle. Ils s'inscrivent souvent dans la foulée de l'évolution technologique des techniques de pêche et s'adressent à la conscience et aux compétences des pêcheurs. Le NME (Centre Ecomare) et la Fondation Prosea www.prosea.info/wp-content/uploads/2010/11/Scholing-duurzame-visketens-werving-7jun2011.pdf & http://www.prosea.info/?page_id=50 ont développé des cours de ce type grâce à des subsides du Ministère de la Pêche. On vient même de désigner un chargé de cours spécial pour la filière de l'enseignement vert www.visinbedrijf.nl/nieuwsarchief/nieuws_/707.

Un autre projet vise plus particulièrement la conscientisation du commerce de détail. Il promeut la vente de poissons certifiés MSC, tant auprès des commerçants que des restaurateurs. Exemple : un cours de la Fondation De Noordzee et autres, basé sur les recommandations du MSC (Marine Stewardship Council). www.mscdetailhandel.nl/training.html
Les logiciels éducatifs se rapprochant le

EDUCATIE EN DUURZAME VISSERIJ IN NEDERLAND

Duurzame voedselproductie hangt samen met duurzame consumptie. Daarom heeft educatie vooral dan zin, als er in de gehele keten aandacht is voor duurzaamheid.

In de afgelopen jaren is in Nederland op verschillende wijzen en via verschillende projecten aandacht gegeven aan educatie en duurzame voedselproductie. Een goed voorbeeld is het dossier duurzame visserij. Natuurlijk een typisch Nederlands dossier.

Op dit dossier zijn veel verschillende stakeholders te onderscheiden, die via verschillende educatieprojecten zijn benaderd. Belangrijk zijn de vissers zelf. Zowel in de opleidingen (vissersschool) als in de nascholing van de sector zijn educatiepakketten ontwikkeld, die passen in de beroepspraktijk. Vaak aanvullend op technologische ontwikkelingen in de vistechiek zelf als ook op het bewustzijn en de competenties van vissers. Met name NME centrum Ecomare en Stichting Prosea www.prosea.info/wp-content/uploads/2010/11/Scholing-duurzame-visketens-werving-7jun2011.pdf en www.prosea.info/?page_id=50 hebben daar met behulp van een LNV subsidie cursussen voor ontwikkeld.

In de praktijk van het groene onderwijs is recent zelfs een speciale lector op dit gebied aangesteld.

www.visinbedrijf.nl/nieuwsarchief/nieuws_/707

Een ander project richt zich meer op de bewustwording van de detailhandel. Het gaat dan om het promoten van de verkoop van MSC gecertificeerde vis. Het gaat daarbij zowel om de handelaren als bijvoorbeeld restauranteigenaren. Een voorbeeld is een cursus van Stichting De Noordzee en anderen, gebaseerd op het concept Marine Stewardship Council. www.mscdetailhandel.nl/training.html

Maar het meest dicht bij de praktijk van de reguliere NME liggen de educatieve pakketten die zich richten op bewustwording van de consument. Via een speciale



NME subsidie van de Regeling Draagvlak Natuur is een coalitie van partijen al jaren bezig met de zogenaamde VisWijzer .

www.noordzee.nl/bibliotheek/viswijzer/

Deze lijst met aanwijzingen voor de meest duurzame vis is in de vorm van een actiekaartje, een benchmarklijst, een App voor de telefoon of via een uitgebreidere versie op internet te bestuderen. Via verschillende organisaties zoals WNF, horeca-intermediairs, dierentuinen, branche verenigen en zelfs supermarkten (bijv. de Belgische Delhaize) is info te vinden van dit initiatief. Google maar de tem 'viswijzer' en 40.000 websites geven aan ermee te werken.

plus des concepts NME réguliers sont ceux qui promeuvent la conscientisation du consommateur. Grâce à un subside spécial NME du RDN (Regeling Draagvlak Natuur), une coalition de partis s'occupe depuis plusieurs années de ce qu'on appelle le VisWijzer www.noordzee.nl/bibliotheek/viswijzer. Cette liste édictant des recommandations pour le poisson le plus durable peut prendre différentes formes : une carte-action, une liste de référence ou une App pour téléphone, en passant par une version étendue à consulter sur Internet. On trouvera davantage d'informations sur ces initiatives auprès de différentes organisations telles que le WWF, des intermédiaires horeca, des jardins zoologiques, des associations professionnelles et même des supermarchés (notamment Delhaize en Belgique). Google (voir „viswijzer“) et 40.000 autres sites web entendent y collaborer.

Dans l'enseignement aussi, on peut trouver différentes „leçons“ pédagogiques, tant aux Pays-Bas qu'en Belgique. Elles nous proviennent d'Ecomare, de la fondation Kust & Zee, du Voedingscentrum, ou encore d'Aquatopia(be). Même dans le stage social, on travaille avec le Viswijzer www.codenamefuture.nl/projecten-mas/93-702.aspx.

Ce concept est donc un excellent exemple d'approche éducative trouvant un bon écho, sous des formes diverses, auprès de nombreux intéressés et dans bien des secteurs.

Ook in het onderwijs zijn lespakketten rond de viswijzer beschikbaar, zowel in Nederland als ook in België. Bekende afzenders zijn Ecomare, stichting Kust en Zee, het Voedingscentrum, Aquatopia(be), en zelf in de maatschappelijke stage wordt gewerkt met de viswijzer www.codenamefuture.nl/projecten-mas/93-702.aspx

Daarmee is dit concept een goed voorbeeld van educatieve aanpak die een bijzonder brede doorwerking in allerlei sectoren en voor allerlei stakeholders heeft gekregen, in tal van vormen.

LES ABEILLES

NOUVELLES TENDANCES PÉDAGOGIQUES

Qu'il s'agisse de leur prochaine disparition ou du miel contaminé par du pollen issu d'OGM, les abeilles sont au centre de l'intérêt médiatique. La recherche sur les abeilles n'a jamais été aussi poussée et financée qu'en ce moment et beaucoup de nos 'croyances traditionnelles' ne s'avèrent qu'à moitié vrai ou même erronées. L'âge moyen des apiculteurs ne cesse d'augmenter et leur nombre de diminuer. Ces constats influencent-ils les pratiques pédagogiques relatives aux abeilles ?

Quelques tendances actuelles :

- le retour des abeilles sauvages

Longtemps réduites à un second rôle, les abeilles sauvages restaient dans l'ombre de leurs grandes sœurs, les abeilles mellifères et les interventions pédagogiques se résumaient souvent à la construction des fameux hôtels pour abeilles sauvages. Si, ce moment, colloques, formations et publications sur les abeilles sauvages semblent se multiplier, les retombées éducatives restent encore trop modestes.

- la publicité découvre le potentiel émotionnel de l'abeille auprès des jeunes

Sur internet et plus précisément sur 'youtube', l'environnement virtuel le plus fréquenté par les jeunes, une suite de vidéos nous offre des variantes de la danse des abeilles:

- www.youtube.com/watch?v=Wa0db-7bsAo&NR=1
- www.youtube.com/watch?v=p2peVVywsHk

Les bee-boys, un dance group, sensibilisent les jeunes à la disparition des abeilles et les dirigent vers le site www.helpthehoneybees.com afin de contribuer à les sauver. Mais attention : le site est un site publicitaire de la marque Häagen-Dazs, qui appartient au groupe Nestlé. Quand la pédagogie ne réagit pas assez vite, la publicité s'en charge...

- une ruche minimaliste avec un grand impact pédagogique

Le site et les initiatives de www.mellifera.de sont d'une toute autre qualité. Ce réseau allemand propose des initiatives créatrices et innovantes en promouvant, par exemple, une 'boîte à abeille' ('Bienenkiste') – une ruche qui demande un minimum de connaissance en apiculture, de temps à investir et d'investissement dans du matériel cher. Cette boîte à abeilles peut être facilement placée à proximité d'écoles ou de structures de garde pour enfants, rapprochant ainsi les abeilles et les jeunes.

BIJEN

NIEUWE EDUCATIEVE TRENDS

Of het nu gaat over de verdwijning van de bijen of de honing die gemaakt is met pollen afkomstig van GGO's: bijen staan in de spotlights. Nooit werd er zo'n diepgaand onderzoek verricht naar bijen en nooit werd er zoveel geld voor vrijgemaakt als nu. Vele van onze 'traditionele waarheden' blijken maar gedeeltelijk waar te zijn of volledig onjuist. De gemiddelde leeftijd van de bijenkwekers blijft maar stijgen en hun aantal dalen. Is het dan niet tijd om onze educatieve praktijken rond de bijen aan te passen aan deze nieuwe realiteit?

Enkele huidige trends:

- comeback van de wilde bijen

De wilde bijen werden door de onderwijswereld jarenlang in een tweederangs rol geduwd ten opzichte van hun grote zussen, de honingbijen. Op school beperkte men zich vaak tot het bouwen van de bekende wilde bijenhôtels. Nu ziet men dat wilde bijen meer in de picture staan: meer lezingen opleidingen en publicaties. Op scholen daarentegen blijven zij onderbelicht.

- de reclamewereld speelt in op de gevoelige snaar van de jeugd door de verdwijning van de bijen voor het voetlicht te brengen

Op internet, 'youtube', de door jongeren drukst bezochte virtuele omgeving, zijn een aantal video's te zien met een bijzondere variant op de dans van de bijen:

- www.youtube.com/watch?v=Wa0db-7bsAo&NR=1
- www.youtube.com/watch?v=p2peVVywsHk

De bee-boys, een dansgroep, vragen aandacht voor het verdwijnen van de bijen en sporen jongeren aan te surfen naar de site www.helpthehoneybees.com om bij te dragen tot het redden van de bijen. Maar er zit een addertje onder het gras : via de site kom je terecht bij reclame voor Häagen-Dazs, die deel uitmaakt van de Nestlé groep. Wanneer de onderwijswereld niet snel genoeg reageert, neemt de reclamewereld van de agro- en voedingsmiddelenindustrie het over.

- een minimalistische bijenkorf met een groot educatief potentieel

De site en de initiatieven van www.mellifera.de zijn heel anders. Zo zijn op de Duitse site Mellifera veel creatieve en vernieuwende initiatieven terug te vinden en wordt bijvoorbeeld een 'bijendoos' ('Bienenkiste') gepromoot. Dit is een bijenkorf die een minimum aan kennis vraagt over bijenteelt, aan te investeren tijd en aan investeringen in duur materiaal. Deze bijendoos kan makkelijk worden geplaatst in de onmiddellijke omgeving van scholen of kinderdagverblijven en zou zo de bijen en de jongeren letterlijk dichterbij elkaar kunnen brengen.

- een sociaal netwerk dat eruit springt : Be(e) in Contact

Op het netwerk Mellifera is een zeer interessante educatieve rubriek te vinden – een sociaal netwerk voor jonge bijenkwekers die via internet ervaringen met elkaar kunnen uitwisselen.

beeincontact.netzcheckers.net

- HOBOS (HOnig-Bienen-Online-Studien) van de Universiteit van Würzburg

De BEEgroup is misschien wel het meest innoverende en actieve onderzoeksteam op het gebied van de bijen op dit ogenblik. Onder leiding van Dr.Jürgen Tautz heeft dit team zendertjes aangebracht op bijen zodat veel informatie constant wordt doorgestuurd naar de computers van de universiteit. Deze informatie is vrij toegankelijk voor de scholen die geïnteresseerd zijn. Zo kunnen ze eigen onderzoeksprojecten op poten zetten.

www.hobos.de

- bijen houden in de stad

Kent meer en meer succes. Andere jongerenbewegingen in de stad zouden daar wel eens op kunnen aanhaken zodat nieuwe groepen en sociale lagen van jongeren ook bijen gaan kweken.



- un réseau social un peu particulier : Be(e) in Contact

Le volet pédagogique du réseau Mellifera comporte une particularité très intéressante – un réseau social pour jeunes apiculteurs permettant d'échanger, via internet, leurs expériences.

beeincontact.netzcheckers.net

- HOBOS (HOnig-Bienen-Online-Studien) de l'Université de Würzburg

Le BEEgroup est peut-être actuellement l'équipe de recherche la plus innovante et la plus active dans le domaine de l'abeille. Sous la responsabilité du Dr.Jürgen Tautz, cette équipe a équipé des abeilles avec des mini-capteurs qui transmettent en permanence un grand nombre d'informations aux ordinateurs de l'université. Ces informations sont librement accessibles en temps réel pour les écoles intéressées leur permettant ainsi de développer des projets de recherche propres.

www.hobos.de

- l'apiculture urbaine

est un phénomène qui se développe avec une vitesse croissante en vue de s'intégrer dans d'autres mouvements urbains de jeunes et d'ouvrir l'apiculture à de nouveaux groupes.

more: www.freestylecrew.lu

PROJECT: IUEOA MAGAZINE

by: IUEOA asbl - Luxembourg

description: a non-profit and freely distributed magazine about sustainable development targeting young people

originality: original design, interesting views and new perspectives on sustainable development by a new generation of authors and artists, combines sustainability and art ('développement culturel')

more: www.iueoa.lu

PROJECT: STUDIO MARIJE VOGELZANG

by: Marije Vogelzang - Netherlands

description: offers eating experiences, performances, restaurant and hospital concepts, workshops and exhibitions around eating design

originality: combines in its approach techniques from art and communication design with eating and cooking experiences

more: www.marijevogelzang.nl

PROJECT: DE MEESTER-WROETERIJ

by: de Meester-Wroeterij – Flanders

description: organic community farm in Astene (Deinze) growing fruits and vegetables for about thirty families living within a radius of 5 km around the farm

originality: the farm operates on the principle of self-harvest, the harvest shareholders are paying beforehand their share of the harvest

more: www.demeesterwroeterij.be

PROJECT: RESTAURANT VIEUX SINZIG

by: Jean-Marie Dumaine – Germany/France

description: Gourmet Restaurant in the German village of Sinzig run by the French cook Jean-Marie Dumaine

originality: Gourmet cuisine experimenting on a high level with wild-growing plants. Herbal excursions and cooking parties let the customers participate actively in the collecting, preparing, cooking and eating of the wildflowers

more: www.vieux-sinzig.de



OPEN YOUR FRIDGE

EIGHT PROJECTS TO BE COPY-PASTED

PROJECT: DONDERDAG – VEGGIEDAG

by: EVA – Flanders

description: promotes a vegetarian day per week (Thursday) as well for private persons as for (school) cantinas. The project has emerged in Gent (Flanders) and is rapidly spreading

originality: approaching the theme of vegetarianism and veganism by a once a week approach and thus finding an easier acceptance, getting whole cities as partners

more: www.donderdagveggiedag.be

PROJECT: FREESTYLE TOUR

by: Service National de la Jeunesse - Luxembourg

description: promotes a healthy lifestyle for young people (combining nutrition and sports) by freestyle

PROJECT: UNE ÉCOLE BIEN DANS SON ASSIETTE

by: Green asbl - Wallonia

description: a campaign for a more sustainable way of eating in schools, functions as a platform of exchange and promotes best practices. The project tries to involve directly schools by a call for participation

originality: was launched on the demand of young people (Assemblée des Jeunes Wallons pour l'Environnement) and works with 6 pilot schools

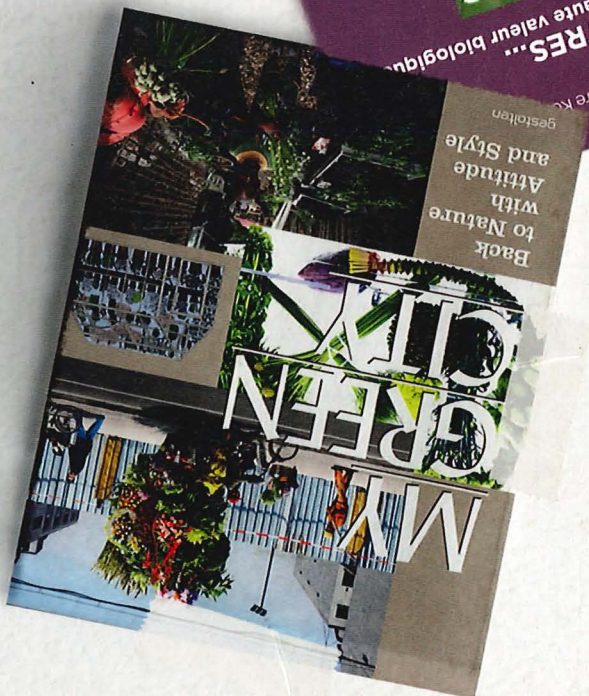
more: www.biendanssonassiette.be

PROJECT: GOÛTER BRUXELLES

by: SlowFood – Karikol Bruxelles - Brussels

description: aims to show another image of Brussels as an eco-gastronomical capital, a green city to be discovered with all senses

originality: conviviality, pleasures of the table, education of taste, protection of the environment, defense of biodiversity and nutritional heritage, network connecting producers and consumers



GROWING TRENDS

The Growing Trends research project, conducted over the last year by the Federation of City Farms and Community Gardens (a large United Kingdom Federation, supporting communities to manage their local green spaces) investigated the latest innovations in community food growing.

As a result of their studies into this vibrant and fast moving scene the working group members have created a web-based information resource around 18 of the most important trends, from local food coalitions to guerrilla gardening, from community gardens to land sharing schemes.

This online resource is aimed at community groups (both new and more established), the public, local authorities, researchers, students and anyone else who wants information on the complex variety of initiatives that are emerging as result of the demand for local food growing.

The research into growing trends was carried out as a response to the rapid expansion in initiatives and projects around community gardening and food growing over the recent years. This has been due to an upsurge in interest in 'growing your own', as well as awareness of other issues such as health and well-being and climate change.

The research project detected 10 key tendencies:

1. Emerging trends fall into two broad categories: developments of well-established ideas and fresh ideas
2. People in local areas are increasingly using partnership-working to further their aims
3. Large institutions with an interest in the community sector are becoming involved with food growing
4. There is a need for information and help around legal aspects and land use
5. There is a crossover between trends
6. There is a definite need for guidance and information
7. Well-being is a strong characteristic of several trends, particularly the emergence of care farming and Gardening For Health Initiatives
8. Sustainability and environmental awareness are important factors
9. Some of the trends actively promote more sustainable methods of food production including organic and permaculture
10. Many of the trends demonstrate that - with adequate support - aspects of the Big Society agenda are being achieved thanks to the hard work and dedication of local people

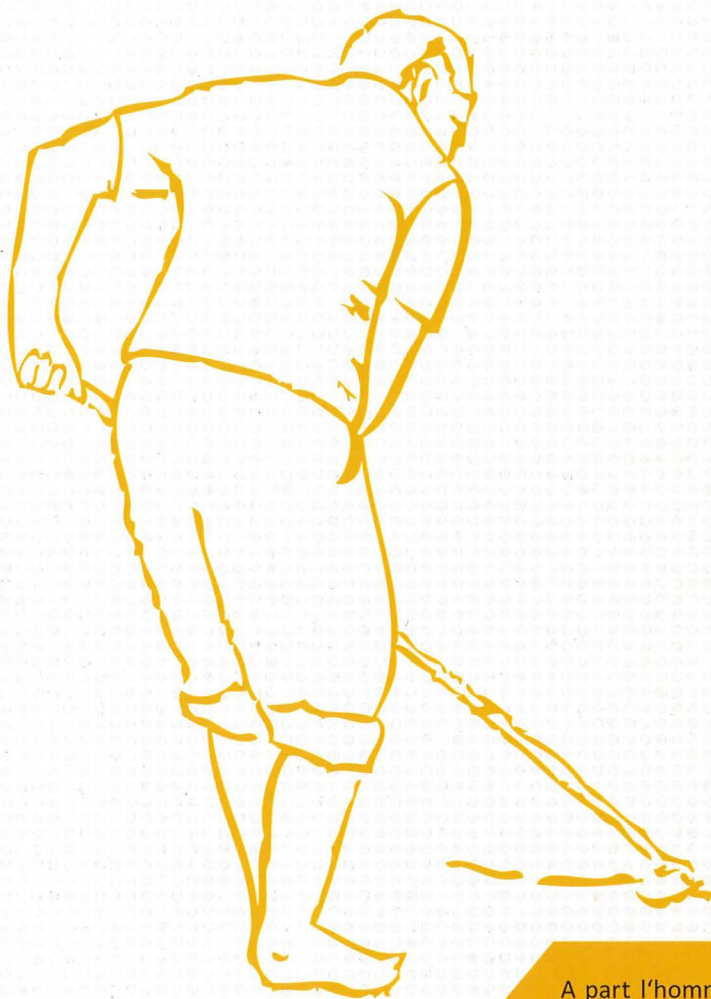


These tendencies could be of larger interest in the educational work in the Benelux.

To find out more about

- Abundance
- Allotments
- Care Farming
- Community Farms and Gardens
- Community Land Advisory Service
- Community Orchards
- Community Supported Agriculture
- Forest Gardens
- Gardening & Health
- Guerrilla Gardening
- Land-sharing Schemes
- Local Food Coalitions
- Meanwhile Leases
- School Farms & Gardens
- Social Housing Land
- Street Schemes
- Transitions Towns
- & University Growing Projects

go to www.farmgarden.org.uk/growingtrends



A part l'homme et sa machette, seul l'agouti parvient à craquer les coques extrêmement dures qui protègent ces fruits. Ils les ouvrent avec leurs dents très tranchantes pour arriver jusqu'à la noix. Ce sont des animaux très économes, aimant mettre de côté pour affronter des temps plus durs. Mais ils entassent tellement de noix qu'ils en oublient la plupart. Celles-ci ont alors toute liberté de germer pour former de nouveaux arbres.

Amazonenoten, rijst, koffie, cacao,... worden nog lekkerder als we kiezen voor een eerlijk en biologisch product. We proeven het verhaal van een rijke biodiversiteit en sociale rechtvaardigheid.

www.natuurpunt.be

Une coopérative paysanne veille à ce que sa méthode de récolte respecte cet écosystème particulier en vue d'assurer un revenu équitable de la culture.

La cigogne blanche (*Ciconia Ciconia*) est une des grandes figures d'histoires qui se racontent de la Flandre à l'Afrique. Elle migre vers l'extrême sud pour y passer l'hiver. En chemin, elle cherche des endroits adaptés pour s'y rassasier et se reposer. Comme les zones marécageuses offrant une eau de qualité se font rares, de nombreux oiseaux migrateurs et nicheurs cherchent à se poser dans des champs de riz cultivés de manière écologique. Voilà comment le riz biologique équitable devient facteur de biodiversité.

Les noix d'Amazonie, le riz, le café, le cacao... seront encore plus savoureux si nous optons pour un produit équitable et biologique, donnant ainsi de nouveaux droits tant à la biodiversité la plus riche qu'à une véritable justice des hommes.

www.natuurpunt.be

DE LA FLANDRE... À L'AMAZONIE

A PROPOS D'UN AGOUTI AMNÉSIQUE ET DE CIGOGNES BLANCHES SANS FRONTIÈRE

Conservation de la nature, biodiversité, commerce équitable et développement durable sont des concepts indissociablement liés.

L'écologie très particulière du noyer d'Amazonie met en valeur cette importante interaction tout en valorisant le commerce équitable et le label de garantie bio. Les noyers d'Amazonie ne fructifient pleinement qu'au sein d'une forêt pluviale intacte. Les acteurs principaux de cette belle histoire sont une abeille très sélective, une orchidée sauvage et un rongeur un peu amnésique appelé agouti.

Les grandes fleurs blanches du "castaneiro" ou noyer d'Amazonie ne peuvent être fécondées que par un groupe de grosses abeilles sauvages. Ce sont les seules à se montrer assez fortes pour pouvoir écartier les feuilles du castaneiro afin d'arriver au nectar. Les abeilles mâles sont ensuite attirées par une orchidée sauvage de la forêt, qui les fait penser à une abeille femelle complaisante. L'orchidée laisse sur l'abeille mâle qui la „fréquente“ un parfum dont l'abeille femelle raffole. C'est donc grâce au parfum de cette orchidée que les abeilles se rencontrent, assurant la descendance qui fertilise le noyer d'Amazonie.

EEN TOCHT... VAN VLAANDEREN TOT DE AMAZONE

OVER EEN VERGEETACHTIGE AGOUTI EN OOIEVAARS ZONDER GRENZEN

Natuurbehoud, biodiversiteit, eerlijke wereldhandel en duurzame ontwikkeling zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden.

De bijzondere ecologie van de Amazonenoot-bomen toont ons deze belangrijke samenhang en geeft een bijzondere dimensie aan het Fair Trade- en biogarantie-label. De Amazonenoot-bomen dragen pas optimaal vrucht in een intact regenwoud. De hoofdrolspelers in het verhaal zijn een kieskeurige bij, een orchidee en een vergeetachtig knaagdier; de agouti.

De grote witte bloemen van de "castaneiro" of Amazonenootboom kunnen enkel worden bestoven door een groep van dikke wilde bijen. Enkel zij blijken sterk genoeg om de stijve bloemblaadjes van de castaneiro opzij te duwen om tot bij de nectar te komen. De mannetjesbijen voelen zich daarnaast aangetrokken tot een orchidee uit het woud die hen doet denken aan een bereidwillige wijfjesbij. De orchidee laat op de mannetjesbij die op haar afkomt een parfum achter waar de wijfjesbij dol op is. Door de orchidee vinden de bijen elkaar via het parfum en wordt nageslacht verzekerd die de Amazone-noot bestuift.

De steenharde bolsters rond de noten kunnen behalve door middel van een machete slechts door de agouti gekraakt worden. Met hun vlijmscherpe tanden openen ze de bolsters om zo bij de noten te kunnen. Het zijn spaarzame dieren die graag wat opzij zetten voor wanneer het wat slechter gaat. Ze verstoppen zoveel nootjes dat ze een groot deel gewoon vergeten. Deze kunnen dan ontkiemen en weer uitgroeien tot nieuwe bomen.

Een coöperatie van boeren waakt erover dat hun oogstwijze dit bijzondere ecosysteem respecteert en zorgt voor een eerlijk inkomen uit de teelt.

De ooievaar (*Ciconia ciconia*) verschijnt in cultuurverhalen van Vlaanderen tot Afrika. Ze reist helemaal naar het Zuiden om er te overwinteren. Onderweg zoekt ze geschikte plaatsen om te rusten en te foerageren. Omdat moerasgebieden met een goede waterkwaliteit zo schaars geworden zijn vinden heel wat trek- en broedvogels hun toevlucht in ecologisch-geteelde rijstvelden. De eerlijke biorijst komt de biodiversiteit ten goede.

RABAD

Le Rabad (réseau des acteurs bruxellois pour l'alimentation durable) rassemble à l'heure actuelle 37 membres dont des agriculteurs, des restaurateurs, des organisations de la société civile, des distributeurs et des ONG. Lors de la création de ce réseau, une charte reprenant une définition de l'alimentation durable a été rédigée. Elle prend en considération les problèmes environnementaux, la santé, les relations Nord-Sud, la consommation locale... Les signataires de la charte sont tenus de promouvoir, dans leurs activités quotidiennes, une ou plusieurs formes d'alimentation durable.

Le Rabad vise à approfondir la coopération entre ses membres par l'échange de connaissances et d'informations et le lancement de projets communs. Par ailleurs, les membres du réseau souhaitent informer davantage le public sur la thématique de l'alimentation durable et améliorer l'accessibilité des produits. Concrètement, le Rabad entend augmenter la proportion de l'alimentation durable à Bruxelles.

Afin de réaliser ces objectifs, le Rabad souhaite que les différents acteurs du terrain se rencontrent, coordonnent leurs actions et que les organisations membres échangent leurs meilleures pratiques. À cet effet, il convient d'instaurer des enceintes de coopération entre les membres, d'organiser des groupes de travail autour de différents thèmes comme celui du « jeudi, veggio » (donnerdag-veggiedag), de créer un centre de distribution de produits biologiques à Bruxelles,...

En outre, le Rabad organise des ateliers consacrés à certaines thématiques spécifiques (le gaspillage alimentaire, par exemple) ainsi que des moments de rencontre où les membres peuvent échanger sur leurs travaux.

Finalement, le Rabad met sur pied un événement annuel permettant d'informer les consommateurs et de les persuader d'opter pour l'alimentation durable.

Le Rabad est un projet soutenu par le ministère de l'Environnement, de l'Énergie et de la Politique de l'Eau de la Région de Bruxelles-Capitale.

www.rabad.be

RABAD

Het Rabad (Netwerk van Brusselse organisaties voor een duurzame voeding) groepeert op dit ogenblik ~~37 actoren~~ het netwerk 37 actoren waaronder landbouwers, restauranthouders, middenveldorganisaties, distributeurs en ONG's.. Bij oprichting van het netwerk werd een charter opgesteld met daarin een definitie van duurzame voeding. Hierbij gaat aandacht naar milieuproblemen, gezondheid, Noord-Zuid relaties, lokale consumptie... Het charter verplicht de leden in hun dagelijkse activiteiten promotie te voeren voor ~~één~~ één of meerdere^v van duurzame voeding. *v inspectie*

Het doel van het Rabad is de samenwerking tussen de leden vergroten door de kennis en informatie uit te wisselen en gezamenlijke projecten op te zetten. Daarnaast willen de leden van het Rabad het publiek beter informeren over duurzame voeding en de producten toegankelijker maken. Concreet wil het Rabad het aandeel van duurzame voeding in Brussel vergroten.

Om deze doelstelling te realiseren wil het Rabad de verschillende actoren op het terrein laten kennis maken met mekaar, hun acties op elkaar laten afstemmen en goede praktijken laten circuleren binnen de deelnemende organisaties. Dit gebeurt door het opzetten van samenwerkingsverbanden tussen de leden en het organiseren van werkgroepen rond thema's zoals donderdag Veggiedag, een distributiecentrum voor biologische producten in Brussel....

Verder organiseert het Rabad workshops rond specifieke thema's zoals bijvoorbeeld voedselverspilling en zijn er kennismakingsmomenten waarbij leden meer over mekaars werking te weten kunnen komen.

Tenslotte organiseert het Rabad jaarlijks één jaarlijks evenement om de consument te informeren over en te overtuigen om te kiezen voor duurzame voeding.

Het Rabad is een project dat ondersteund wordt door het ministerie van milieu, energie en waterbeleid van het hoofdstedelijk gewest Brussel.

www.rabad.be



UNIVERSITY OF LUXEMBOURG:

COURSE ON 'SCIENCE AND CITIZENS MEET CHALLENGES OF SUSTAINABLE DEVELOPMENT' ORGANIZED BY THE ULC FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT

As revealed by questions on sustainable agriculture, food production and consumption, social transformation for sustainable development often involves hard choices, trade-offs and value conflicts, as individual person or group. Tough decisions have to be made on complex issues fraught with uncertainties and uncomfortable knowledge. The course at the University of Luxembourg attempts to equip a diverse learning community with tools and practice to negotiate such challenges with oneself and in a diverse group. The main intended learning outcomes is to become effective actors in diverse learning communities to develop local approaches to challenges of sustainable development. Our learning community will practice to construct socially robust knowledge by constructively drawing on multiple disciplines and perspectives and reconciling disparate view points. Aspects addressed include cognitive pitfalls in complex situations and questions of social justice facing individual and societal trade-offs. Tools include models to handle value conflicts and reveal values underlying diverse claims on science, participatory 'Design Thinking Processes', systems analysis and action research, as well as approaches to evaluating the social quality of numbers, indicators, aggregates and statistics in controversies and planning around the social dimension of measurement regimes. The three dimensions of learning of the first course remain central themes across all units:

- How we know, why do we accept?
- How can we better take account of diverging interests and expertise
- Local and global interconnectedness, interdependencies and inequalities and tensions

Learning is conceived to take place at three levels: including professionals and lecturers), largely relies on group interaction during course sessions and informal learning during joint social activities. Peer-groups of 5-6 students are assigned to thematic units and have tasks that involve the integration of course material across thematic units. *Individual reflexive learning is facilitated by individual assignments throughout the course*, keeping a course diary after each session and writing a reflexive essay at the end of the course on the impacts of the course on personal and professional activities and plans.

The course is organized in five thematic units on water quality and equity; the design of sustainable farm systems, sustainable energy production and use, measuring your environment: quantity and quality; and democratizing science in society. It features closed and open lectures as well as sessions with Engaged Learning Activities, a field visit, a film and debate evening and several receptions and dinners. The course runs one afternoon a week over a whole semester.

ariane.koenig@uni.lu
Tel.: +352 46 66 44 6233



MANGER SAIN SANS CROQUER LA PLANÈTE !

UN EXEMPLE D'ALIMENTATION DURABLE À L'ÉCOLE.

A l'Institut Robert Schuman d'Eupen, la bataille a fait rage de longues années, opposant les partisans des distributeurs de sodas et friandises sucrées et les tenants d'une école cohérente entre ce qu'elle dit qu'il faut faire pour être une école en santé et ce qu'elle fait réellement.

On ne peut rien faire bouger durablement

- si l'on ne prend pas en considération le paramètre financier ;
- si l'on néglige la dimension éducation et la formation aux différents aspects d'une alimentation durable ;
- si l'on n'a pas exploré des voies nouvelles, par de multiples petites actions qui ont chacune abordé tel élément de culture, telle tentative technique ou telle facette de l'alimentation, domaine aussi vaste que l'ensemble des défis qui se présentent aux hommes : agriculture, emploi, environnement (déchets, pesticides, gaspillages des ressources), santé (sur-, sous-, et mauvaise alimentation, maladies de société).

L'expérience menée a abouti au maintien et au redéveloppement du restaurant scolaire dont les bases intellectuelles, éthiques et techniques sont plurielles: rejet des emballages jetables, suppression du gaspillage, option préférentielle pour les produits régionaux, issus de l'agriculture équitable et/ou biologique sur toile de fond de projets éducatifs portés par une série de professeurs.

On ne change pas le contenu des assiettes sans changer ce qu'il y a dans les têtes ! Et le défi est permanent parce que le public se renouvelle d'année en année et que chaque élément acquis techniquement doit, chaque année, être représenté pédagogiquement.

Nous avons utilisé la technique des petits pas inscrite dans le cadre d'un outil de management de la qualité certifié ISO14001, qui nous a grandement servi ! Travailler la santé, puis, l'année d'après, davantage le thème des déchets pour ensuite se tourner vers un projet solidarité avec le Nicaragua ou la création d'une exposition sur le développement durable, telle est la vie d'une école : il faut saisir les opportunités, accueillir les soutiens extérieurs ou fonder de réels partenariats avec des associations.



Parmi les étapes clairement identifiées : la suppression (sur 10 ans !) des distributeurs, la participation à un appel à projets pilote de la Fondation Roi Baudouin, la formation du personnel, le passage à un self-service, le travail avec l'association Nature et Progrès, la réalisation d'un calendrier par la section artistique etc.

Une fois toutes ces choses mûries, le temps des décisions est venu : direction, comptabilité, comité de pilotage ISO s'accordent pour adopter un modèle d'alimentation durable en partenariat avec Bioforum. Nous passerons progressivement à des fournitures bios, en fonction de l'évolution du marché et de la structuration du secteur bio.

Aujourd'hui, le gouvernement de la Communauté Germanophone a choisi notre modèle comme standard pour les écoles du réseau officiel. Comme évoqué, tout reste à faire pour gagner les mentalités, ce qui se construit et se défend chaque jour... La prise de conscience et le soutien des pouvoirs publics sont acquis. On ne peut plus laisser à la toute puissance du marché et de sa publicité le soin d'assurer la santé des jeunes... sous peine d'une catastrophe sanitaire future.

Tout peut changer dans les assiettes scolaires, si l'on change ce qu'il y a dans les têtes.

GEZOND EN PLANETVRIENDELIJK ETEN! IMPLEMENTATIE VAN DUURZAME VOEDING OP SCHOOL: EEN VOORBEELD

In het Instituut Robert Schuman van Eupen heeft er jarenlang een strijd gewoed tussen de exploitanten van de frisdrank- en snoepautomaten en de aanhangers van een school die consistent is in wat zij zegt dat gedaan moet worden om een gezonde school te zijn en wat zij daadwerkelijk doet.

Er kan geen enkele duurzame verandering tot stand worden gebracht - als er geen rekening wordt gehouden met de financiële parameter; - als de educatieve dimensie en de opleiding in de verschillende aspecten van een duurzame voeding worden veronachtzaamd;

- als er geen nieuwe wegen zijn verkend via een heelboel kleine acties, waarbij telkens is stilgestaan bij een bepaald cultureel element, een bepaald technisch probeersel of een bepaalde facet van de voeding, een gebied dat even uitgestrekt is als alle uitdagingen waarmee mensen te maken krijgen: landbouw, werkgelegenheid, milieu (afval, pesticiden, verspilling van hulpbronnen), gezondheid (overvoeding, ondervoeding) en slechte voeding, ziekten van de moderne samenleving).

Het experiment dat is uitgevoerd, heeft geleid tot de instandhouding en uitbouw van het schoolrestaurant met meervoudige intellectuele, ethische en technische grondslagen: afwijzen van wegverpakkingen, bannen van verspilling, verkiezen van streekproducten afkomstig uit de eerlijke en/of biologische landbouw tegen de achtergrond van educatieve projecten die door een aantal docenten werden gedragen.

Er komt geen verandering in wat er op de borden ligt als er geen verandering komt in wat er in de hoofden leeft! En dit is een constante uitdaging want de doelgroep vernieuwt zich van jaar tot jaar en elk element dat technisch wordt verworven, moet elk jaar pedagogisch worden vertaald.

We hebben een stapsgewijze aanpak gevolgd als onderdeel van een ISO 14001 gecertificeerde kwaliteitsmanagementtool,

die voor ons zeer goed van pas kwam! Werken rond gezondheid en het jaar daarop meer rond afval om dan te focussen op een solidairheidsproject met Nicaragua of het opzetten van een tentoonstelling rond duurzame ontwikkeling, zo is het leven van een school: er moeten kansen worden gegrepen, externe steunactes worden aanvaard of effectieve partnerships met verenigingen worden aangegaan.

www.rsi-eupen.be

Alles wat er op de borden op school ligt kan worden veranderd, als eerst werk wordt gemaakt van wat er in de hoofden leeft.

gezondheidsramp af.

De regering van de Duitstalige Gemeenschap heeft ons model vandaag gekozen als standaard voor de scholen van het officiële net. Zoals gezegd moet er nog heel wat werk worden verzet om een mentaaliteitsverandering te bewerkstelligen. Dit vergt een dagelijkse inzet... De We kunnen het niet meer aan de almachtige markt en dito reclame overlaten om te zorgen voor de gezondheid van de jongeren... anders sterven we in de toekomst op een ware

overstap maken naar bioproducten.

Zodra al deze zaken tot rijpheid zijn gekomen, is het tijd om beslissingen te nemen: directe, boekhouding en ISO-stuurgroep komen overeen om in samenwerking met Biorum een model voor duurzame voeding in te voeren. We zullen, afhankelijk van de marktontwikkeling en de structurering van de biosector, geleidelijk de

kunstaafdeling laten maken enz.

Enkele van de duidelijk benoemde stappen: de automaten afschaffen (over een periode van 10 jaar!), ingaan op een uitnodiging voor pilotprojecten van de Koning Boudewijnstichting, personeel opleiden, overstappen op zelfbediening, werken met de vereniging Nature et Progrès, een kalender door de kunstafdeling laten maken enz.

DE GEZONDE SCHOOLKANTINE

Het programma De Gezonde Schoolkantine is een ondersteuningsprogramma voor het voortgezet onderwijs en middelbaar beroepsonderwijs. Doel van het programma is dat leerlingen op school, in hun kantine, leren, zien én proeven dat gezond en lekker prima samen gaan. En; dat zij bewuster leren kiezen voor aspecten als dierenwelzijn, het milieu en fair trade. Met de concrete handvatten van het Voedingscentrum kunnen scholen snel zelfstandig aan de slag. In 2015 moeten alle schoolkantines in Nederland gezond zijn!

Het programma bestaat uit een vierstappenplan;

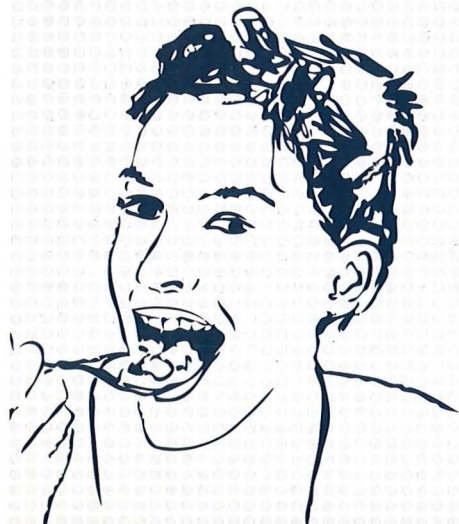
- 1) inventariseren;
- 2) doelen en acties bedenken;
- 3) uitvoeren;
- 4) evalueren.

De school bepaalt zelf aan de hand van de inventarisatie aan welke thema's zal worden gewerkt. De school werkt in elk geval aan het aanbod en draagvlak onder alle betrokken partijen. Het Gezonde Schoolkantine-team wordt gevormd door de school zelf. Dit team stuurt het programma aan en bestaat idealiter uit iemand van de directie, de kantinebeheerder en/of cateraar, een leerling, een docent, een ouder en iemand van de GGD. Deze integrale benadering is belangrijk voor een breed draagvlak. Bij een optimale uitvoering van het programma is er, naast het werken aan een gezonder aanbod in de kantine, ook aandacht voor gezonde en duurzame voeding in de lessen. Daarnaast wordt gewerkt aan opname van een gezonde kantine en aandacht voor voeding binnen het curriculum, in het school(gezondheids)beleid.

Schoolkantine Award 2011

Het Voedingscentrum reikt dit jaar voor de vierde keer een prijs voor De Gezonde Schoolkantine uit. In 2011 heeft een recordaantal van 137 scholen zich ingeschreven, waarmee het totaal aantal scholen dat werkt aan een gezonder aanbod inmiddels circa 300 is.

Kijk voor meer informatie over dit programma op :
www.degezondeschoolkantine.nl



LA CANTINE SCOLAIRE SAINE

Le programme « La cantine scolaire saine » (De Gezonde Schoolkantine) est un programme de soutien pour l'enseignement secondaire et la formation en alternance. Ce programme a pour objectif que les élèves apprennent, voient et goûtent à l'école, dans leur kantine, qu'il est possible de concilier goût et santé. Ils peuvent ainsi apprendre à poser des choix plus conscients en termes de bien-être animal, d'environnement et de commerce équitable. Les directives concrètes du Voedingscentrum permettent aux écoles de rapidement passer à l'action en toute autonomie. En 2015, toutes les cantines scolaires néerlandaises devront proposer des repas sains !

Le programme s'articule autour d'un plan en quatre étapes :

- 1) dresser l'inventaire,
- 2) élaborer des objectifs et des actions,
- 3) mettre en œuvre,
- 4) évaluer.

À l'aide de l'inventaire, l'école détermine elle-même quels seront ses thèmes d'action. L'établissement travaille de toute façon sur l'offre et la portée parmi toutes les parties concernées. L'école constitue sa propre équipe de La cantine scolaire saine. Cette équipe gère le programme et se compose idéalement d'un représentant de la direction, de la gestion de la kantine ou de la cafétéria, d'un élève, d'un professeur, d'un parent et d'un membre du GGD (service de santé publique). Cette approche intégrale est essentielle pour atteindre un degré élevé d'acceptation. Une mise en œuvre optimale du programme implique, outre la mise en place d'une offre plus saine à la kantine, du temps consacré à l'alimentation durable et saine pendant les heures de cours. Par ailleurs, la réflexion porte sur la manière d'intégrer la kantine saine et l'alimentation dans le programme scolaire et dans la politique (de santé) de l'école.

Prix de la cantine scolaire 2011

Le Voedingscentrum décernera cette année, pour la quatrième fois, le prix de La cantine scolaire saine. Avec 137 nouvelles écoles en 2011, les inscriptions ont battu un record, ce qui porte le nombre total d'établissements travaillant sur une offre culinaire plus saine à près de 300.

Visitez le site Internet suivant pour plus d'informations sur ce programme :
www.degezondeschoolkantine.nl

COURS DE GOÛT

Les « cours de goût » (Smaaklessen) constituent un programme de leçons sur le goût, l'alimentation et la nourriture organisé pour un groupe de 1 à 8 élèves de l'enseignement fondamental. L'objectif central est d'expérimenter et de ressentir la nourriture. Les enfants découvrent leurs aliments par le goût, l'odorat, le toucher, l'ouïe et la vue.

Cette expérience culinaire pousse les enfants à vouloir en apprendre davantage sur la nourriture. Les « cours de goût » entendent ainsi éveiller l'intérêt et la curiosité des enfants afin qu'ils apprennent à choisir consciemment des aliments sains.

Trois axes composent ces cours. Le pilier du goût sert de point de départ pour éveiller la **curiosité culinaire** des enfants. Qu'est-ce que le goût ? Quels sont les sens à jouer un rôle ? Comment est-ce de goûter de nouvelles choses ? Le deuxième axe s'attache à **l'alimentation et à la santé**. Les enfants analysent leurs habitudes alimentaires et ce dont ils ont besoin. Qu'est-ce qui est sain et qu'est-ce qui ne l'est pas ? En quoi l'alimentation et l'activité physique sont-elles liées ? Le troisième axe est celui de la **qualité alimentaire**. D'où provient notre nourriture et comment est-elle produite ? Quelles sont les différences entre les méthodes de productions habituelles et biologiques, par exemple ? Qu'en est-il du bien-être des animaux ?

Les écoles qui participent aux cours de goût reçoivent gratuitement un « coffret goût ». Ce coffret d'apprentissage contient des manuels adressés aux enseignants, des livres pour les élèves, des denrées alimentaires non périssables et du matériel tel que des petits récipients ou des gobelets pour les expérimentations. Près de 2300 écoles néerlandaises ont acquis ou emprunté un coffret de ce type auprès d'un centre pour l'Environnement, la Nature et l'Éducation (ENE).

Vous désirez organiser des cours de goûts ? Visitez le site Internet www.smaaklessen.nl. Vous pouvez télécharger le matériel pédagogique gratuitement ou passer une commande payante. Les centres ENE aux Pays-Bas peuvent recevoir le coffret d'apprentissage gratuitement en envoyant une demande à l'adresse suivante smaaklessen@wur.nl.



SMAAKLESSEN

Smaaklessen is een lesprogramma over smaak, voeding en voedsel voor groep 1 t/m 8 van het basisonderwijs. Het ervaren en beleven van voedsel staat centraal. Door te proeven, ruiken, voelen, horen, voelen en te zien verkennen kinderen hun eten.

Doordat kinderen eten ervaren en beleven willen ze meer weten over eten. Smaaklessen hoopt dat kinderen zo, vanuit hun eigen interesse en nieuwsgierigheid, leren bewuste en gezonde voedselkeuzes te maken.

Binnen Smaaklessen komen drie pijlers aan bod. De pijler smaak wordt gebruikt als ingang om interesse over eten op te wekken. Wat is smaak? Welke zintuigen spelen een rol? Hoe is het om nieuwe dingen te proeven? De tweede pijler is eten en gezondheid. Kinderen kijken naar hun eigen eetpatroon en wat zij nodig hebben. Wat is gezond en wat niet? Hoe zijn eten en bewegen met elkaar verbonden? De derde pijler is voedselkwaliteit. Waar komt ons voedsel vandaan en hoe wordt het geproduceerd? Wat zijn de verschillen tussen reguliere productiemethoden en bijvoorbeeld biologische? Hoe zit het met dierwelzijn?

Scholen die deelnemen aan Smaaklessen ontvangen kosteloos een Smaakleskist. In deze leskist zitten lerarenhandleidingen, leerlingenboekjes, lang houdbare levensmiddelen en materialen zoals bakjes en bekertjes om de proefjes mee uit te voeren. Bijna 2300 Nederlandse scholen zijn in het bezit van een leskist of lenen de leskist bij een Natuur, Milieu en Educatie (NME) Centrum.

Wilt u ook aan de slag met Smaaklessen? Kijk dan op www.smaaklessen.nl. U kunt het lesmateriaal gratis downloaden of tegen betaling bestellen. NME Centra in Nederland kunnen de leskist kosteloos aanvragen via smaaklessen@wur.nl.

RECIPE FOR DISASTER

Ingredients

- 3 large excuses
- 1 car
- extra-virgin ignorance
- 2 lies, trimmed and peeled
- 1 cup of confusion
- 2 packets of instant selfishness
- 750 ml of sweet white greed
- 4 tablespoons of mixed habits
- 1 dollop of laziness
- Likes & Dislikes

Main dish

Get your **excuses** ready and drive to the nearest conventional supermarket. The local market/organic foodshop might be better for the planet and healthier, but there is less choice and it's too expensive. And if you spend too much money on food, how can you afford other essential items such as an HDTV screen or a holiday in Greece...?

Those who have doubts about taking the **car** (if you live quite close to the shop, for example), remember that most people drive to the supermarket anyway and that there's plenty of parking space. Why should you be the stupid one waiting at the bus stop with your shopping bags? Leave public transport or walking to those who have the luxury of time and/or no children. Marinate your **excuses** in **extra-virgin ignorance**, now widely available in most good Western democracies. Ignorance is still the best way to defend yourself against animal-loving vegan eco-fanatics questioning your way of life. "Meat is murder!" - what do they mean by that? As far as you're concerned, meat tastes nice and is good for you.

If you can't find **ignorance** (or are allergic to it), use **confusion**. It works very well with fish. Do you know which types of fish you can still eat nowadays? Thought so. Most people don't. You might have read or heard that some species (such as bluefin tuna) are close to extinction because of overfishing. But deciding which fish is definitely off the menu is a complex and confusing task. Try Greenpeace's information about soles: "Fishing levels for sole in the Celtic Sea, Western Channel and Skagerrak and Kattegat are sustainable but harvesting

levels in the North Sea, Irish Sea, Eastern Channel and Bay of Biscay are at risk of being unsustainable". Uh?? My sole is from Cactus (chain of supermarkets in Luxembourg).

Adding a couple of **lies** always brings out the full flavour of your **excuses**. A good selection of **lies** can usually be found in the media. For this recipe I recommend the following **lies**: 1) Organic/regional/local food can't feed the world. 2) Without pesticides or genetically modified organisms (GMOs) there simply wouldn't be enough to eat. To prove these points, the media often use scientific studies written by lobbying groups supporting the conventional food industry and GMO corporations. Remembering and quoting the arguments used by these experts during your dinner conversation makes your recipe almost irresistible.

Side dish

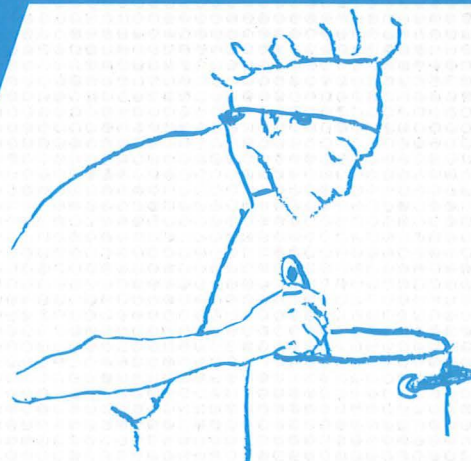
With supermarkets offering an ever greater variety of all-year-round products from all over the world, consumer choice has become more difficult. As a result of this, the undecided "lost shopper", stunned and immobilised by the size of a yoghurt or muesli section, has become a familiar sight in many supermarkets.

To avoid this and get what you really, really want, I recommend a good portion of **instant selfishness** dissolved in a bowl of **sweet white greed**. Adding a few pinches of **likes and dislikes** will nicely balance out any doubt or hesitation you might have about, for instance, preferring the juicy shiny red apples from New Zealand to the old rumpled green ones from your own region.

For perfect results, real gourmets will carefully add a few **tablespoons of mixed habits** and a **dollop of laziness** at the end. This will ensure that you stick with what you know and won't feel tempted to change your food and/or shopping habits too drastically.

Why fix something if it ain't broken.

Bon appétit!





Jan van Laarhoven

Chers lecteurs,

Depuis 2008 et la signature du nouveau Traité d'Union Benelux par les Ministres, le Développement durable représente un des trois piliers thématiques de la coopération intergouvernementale Benelux, aux côtés des piliers liés au Marché et à la Justice.

Cette nouvelle base de coopération ainsi que divers développements aux échelles européenne et internationale (*je pense par exemple aux Nations Unies qui ont proclamé 2005-2014 'Décennie de l'Éducation en vue du Développement durable'*) ont incité le groupe de travail Benelux « Education, information et communication à la nature et à l'environnement » à se pencher sans peur et avec beaucoup de conviction sur son futur. Cette réflexion a abouti à un mandat actualisé de coopération Benelux qui prend en compte les défis actuels en la matière.

Les méthodes de travail doivent, elles aussi, évoluer. Elles se veulent plus concrètes, plus pragmatiques et plus orientées sur des projets et des résultats. Considérant le mandat actualisé, le groupe de travail Benelux a décidé d'aborder un sujet sur une base triennale, en partant du général pour se diriger vers le particulier. Il s'agit de l'alimentation. Le Grand-duché de Luxembourg a accueilli en octobre 2010 la conférence de démarrage de ce cycle. Une seconde étape sera franchie le 8 novembre 2011 par le biais d'un atelier organisé par la Région wallonne, et dont l'objet est « Eduquer à la biodiversité par l'alimentation ». La troisième étape qui clôturera ce cycle, aura lieu en 2012 et sera encadrée par la Région de Bruxelles-Capitale. Mais laissons d'abord l'atelier de 2011 produire ses fruits avant de déterminer l'objectif final de 2012.

Comme vous le constatez, chaque partenaire Benelux prend ses responsabilités à tour de rôle, dans un objectif de coopération équilibrée.

Je vous souhaite une agréable lecture et remercie les partenaires Benelux pour leur travail et leur confiance.

www.benelux.int

Le document présente un aperçu à l'échelle Benelux de témoignages relatifs à **des projets éducatifs**, **des initiatives à potentiel pédagogique**, **des approches formatives (au jardinage)** et **des démarches de sensibilisation aux (bio)diversités** dans le domaine de la nourriture et de l'alimentation.

Il est destiné à inciter des réflexions critiques et systémiques, à promouvoir le dialogue, à créer et renforcer des partenariats et des réseaux, à stimuler des effets 'copy-paste' d'idées et de concepts expérimentés, afin de contribuer ensemble à un meilleur avenir dans le Benelux.

COLOPHON

EDITEUR RESPONSABLE Jan van Laarhoven,
Rue de la Régence 39 à 1000 Bruxelles

RÉDACTION Groupe de travail Benelux

« Education, Information et Communication à la Nature, à l'Environnement et au Développement durable », **AUTEURS** Amélie Brenner, Joke Flour,

Michel Grevis, Ariane Koenig, Marc Lateur, Jean-Michel Lex, Marlies Regelink, Rob Renaerts, Pierre Reyland

(pour IUEOA), Marjolijn Schrijnen, Jacques Stein, Pauline Trollé, Roel van Raij, newsletter of the Federation of City Farms and Community Gardens (UK) **ILLUSTRATIONS** Michel Grevis

COORDINATION Michel Grevis (Service national de la Jeunesse au Grand-duché de Luxembourg), Marc Naessens (Team Développement durable du Secrétariat général Benelux)

TRADUCTION Service linguistique du Secrétariat général Benelux **GRAPHISME** Sven Becker **IMPRESSION** Imprimerie Faber

IMPRIMER Papier recyclé cyclus **DATE** 11.2011

MANGE TON ASSIETTE ! EET JE BORD LEEG !

ALIMENTATION ET EDUCATION AU DÉVELOPPEMENT DURABLE
VOEDING EN EDUCATIE OVER DUURZAME ONTWIKKELING

27, 28 & 29 OCTOBRE 2010 | WEICHERDANGE | GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG



Service National
de la Jeunesse



SECRETARIAAT-GENERAAL
SECRETARIAT GÉNÉRAL