

INTERVENANTS

Introduction à la journée à l'Expo

- Alessandro Leto, professeur universitaire en développement durable et journaliste

Ateliers

- A)** Micaela Mazzoli e Matteo Monti, formateurs
Slowfood Italia
- B)** Cinzia Pradella, biologiste
Associazione Orto a scuola
Manuela Ghezzi, agronome
ProSpecieRara
- C)** Luca Reggiani e Urs Kocher, formateurs et chercheurs *SUPSI/DFA*
- D)** Moreno Bianchi, enseignant
Romano Losa, directeur
Istituto scolastico di Roveredo GR
- E)** Ivano Fosanello, expert pour l'enseignement de la géographie *scuola media TI*
- F)** Claire Hayoz Etter, responsable de projets *éducation21*
- G)** Antoine Casabianca, économiste
président ACSI
- H)** Elena Contento Bonandini, psychologue,
Centro per i disturbi alimentari
Vincenza Guarnaccia, psychologue,
Radix Svizzera italiana

Table ronde

- Valeria Cavalli, chimiste
vice-directrice *Laboratorio cantonale TI*
- Brigitte Bertoli, secrétaire de la coopérative
ComProBio
- Ulrico Feitknecht, agriculteur et éleveur,
fournisseur de la grande distribution
- Alain Melchionda, journaliste *RSI*,
modérateur

Synthèse

- Dario Bernasconi, journaliste et
ancien directeur *scuola media TI*

Consultants coordinateurs

- Fabio Guarneri e Oliviero Ratti, responsables de
projets *éducation21*

ATELIERS DU JEUDI MATIN

A) *Esploratori del gusto*

en italien

La promotion de la culture alimentaire à travers une sensibilisation sensorielle et une approche ludique, pour donner une contribution à la sauvegarde et à la promotion des saveurs et des traditions culturelles.

B) *Un orto dove coltivare se stessi*

en français

L'expérience tessinoise des jardins potagers didactiques, un outil interdisciplinaire pour développer des capacités transversales liées à la protection de l'environnement et au développement durable.

C) *Il territorio cambia sotto i nostri occhi*

en français

L'exemple d'une méthode participative d'apprentissage dans les écoles du Mendrisiotto, dans le domaine de l'éducation au développement durable, par une enquête sur le territoire.

D) *Mangem roba nostrana*

en italien et en français

Le projet d'une école grisonne, développé en collaboration avec *Helvetas*, *éducation 21* et *Parc Adula*, de promotion de la "nourriture km 0".

E) *Viaggio di studio in Nicaragua: un esempio di formazione continua*

en italien

Le récit d'un voyage d'étude pour des enseignants: valeur éducative et formative, implications pédagogiques.

F) *Réaliser un projet d'établissement sur la nourriture: par où commencer?*

en français

Les bonnes pratiques, les ressources pédagogiques, les offres des acteurs extrascolaires, les aides financières et la formation dont on dispose.

G) *Ecologia nutrizionale: per andare oltre il piatto equilibrato*

en français

Les conseils de *l'Associazione dei Consumatori della Svizzera Italiana* pour parler en classe d'alimentation solidaire, de commerce équitable et d'impact sur notre planète de nos choix nutritionnels.

H) *Disturbi alimentari nell'adolescenza*

en italien

Les implications psychologiques des troubles alimentaires dans l'adolescence: prévenir, détecter et gérer des situations.

Seminario Mendrisiotto 2015

Scuola Saperi Sapori

École Savoirs Saveurs

Pensare globale agire locale

**MENDRISIO
(22) 23-25 SETTEMBRE 2015**

LE MOT DU PRÉSIDENT

Chères et chers collègues, cari colleghi,

Nos collègues tessinois, emmenés par Daniele Bianchetti et Fabrizio Buletti, ont préparé un séminaire de haute tenue sur la thématique du développement durable et plus particulièrement de l'alimentation. Avec la découverte, guidée et commentée par des consultants d'éducation 21, de l'exposition universelle de Milan, vous serez, mercredi, au cœur du sujet pour une journée d'étude riche et variée.

Les activités prévues jeudi et vendredi vous permettront également de nourrir vos réflexions pour, par exemple, développer dans vos établissements des projets pédagogiques en lien avec la thématique.

Je me réjouis de vous retrouver nombreuses et nombreux dans le Mendrisiotto.

Alors, inscrivez-vous sans tarder !

Christian Berdoz, président



L'albero della vita Expo Milan



Le Pavillon suisse Expo Milan



La Curt di Poo Mendrisio

PRÉSENTATION DU SÉMINAIRE

Penser global à l'Expo, agir local à Mendrisio

L'éducation au développement durable constitue un des domaines de formation générale dans les plans d'études de la scolarité obligatoire, tant en Suisse Romande qu'au Tessin.



Quand ce thème a été choisi pour le séminaire de 2015 au Sud des Alpes et qu'on venait de dévoiler celui de l'Expo de Milan, ouverte pendant les jours de notre semaine à quelques kilomètres au-delà de la frontière, il a été quasi inévitable de se focaliser sur un des principaux enjeux liés au développement durable : l'alimentation.

Le défi a alors été d'essayer de mettre sur pied un parcours cohérent et complet qui, en partant des grandes problématiques planétaires présentées à Milan, permette ensuite aux participants de revenir au niveau de notre quotidien de chefs d'établissement appelés à gérer des questions de santé scolaire et responsables de la promotion de projets pédagogiques.

La nourriture, qui accompagne l'être humain dès sa naissance, suit son développement et influence son environnement, ses rapports avec la nature, ses traditions et sa culture, représente un point de départ idéal pour traiter à l'école de nombreux thèmes et de défis très actuels. Comment nourrir l'ensemble de la population mondiale qui ne cesse de croître ? Est-il possible de produire de la nourriture de qualité sans endommager l'environnement ? Savons-nous vraiment ce que nous mangeons ? À travers la nourriture, il est donc possible d'aborder à l'école différents sujets: on peut parler d'histoire, de géographie, d'éducation à l'environnement, de santé mais aussi de langues, de cultures et de citoyennetés.

Avec cette idée en toile de fond, nous avons donc conçu un séminaire qui nous conduira d'abord dans les pavillons de l'Expo pour une journée de travail qui, après un moment introductif en séance plénière, sera l'occasion de découvrir comment les différents pays ont développé le thème proposé (*Nutrire il pianeta, Energia per la vita*) et qui nous donnera ainsi le cadre général, dans lequel ensuite réfléchir à de possibles implications pédagogiques au niveau de nos établissements.

Le jour suivant à Mezzana, dans les huit ateliers proposés, on pourra en effet prendre connaissance de comment ce thème peut être concrètement abordé à l'école, avec ses implications interdisciplinaires et ses aspects de formation générale.

La table ronde du vendredi matin, nous amenant dans les coulisses des aliments, pour découvrir ce que les étiquettes ne mentionnent pas, les contrôles qui existent et la réalité des gens qui travaillent pour produire des aliments sains, visera à nous faire réfléchir sur des choix individuels responsables.

Pour en arriver à une synthèse centrée sur notre fonction de chef d'établissement, un "ami critique" nous proposera finalement ses conclusions sur le rôle que les leaders que nous sommes peuvent assumer dans la promotion de projets pédagogiques dans ce domaine.

PROGRAMME

Mardi 22 septembre

Dès 17h00 Accueil des participants du mardi soir à l'Hôtel Coronado à Mendrisio
Repas et partie conviviale à la Curt di Poo

Mercredi 23 septembre

8h00-8h30 Accueil des participants
8h30-9h30 Ouverture du séminaire et introduction à la journée à l'Expo
Départ pour Milan
9h45 Journée de travail à l'Expo: visites ciblées, guidées par *éducation 21*
11h30-18h00 Repas de midi libre
Poursuite du travail à l'Expo
18h15 Départ pour Mendrisio
20h30 Souper à l'hôtel

Jeudi 24 septembre

8h30 Départ pour Mezzana
9h00 Feedback de la visite de l'Expo et introduction à la journée
9h30-10h30 Ateliers 1 : développement durable et alimentation à l'école
10h30-11h00 Pause
11h00-12h00 Ateliers 2 : développement durable et alimentation à l'école
Départ pour Mendrisio
12h15 Repas de midi à l'hôtel
12h30
14h30 Départ pour les activités culturelles et sportives
18h30 Déplacement au Serpiano
Apéritif et repas officiel avec les autorités

Vendredi 25 septembre

8h45-10h15 Table ronde
Dans les coulisses des aliments
10h15-10h45 Pause
10h45 Feedback
Le rôle du chef d'établissement
Clôture du séminaire
12h00 Repas standing dinner