

Actes du 2<sup>e</sup> séminaire



**Scuola  
Saperi  
Saponi**

*Pensare globale agire locale*



**SEMINARIO**

**MENDRISIO**

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



CONFÉRENCE INTERCANTONALE  
DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE DE  
LA SUISSE ROMANDE ET DU TESSIN

La CLACESO est une association soutenue par la CIIP  
pour ses actions et séminaires de formation continue.



MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA  
ENERGIA PER LA VITA  
NOURRIR LA PLANETE  
ENERGIE POUR LA VIE  
FEEDING THE PLANET  
ENERGY FOR LIFE

# Sommaire

## Séminaire du Tessin

---

Mot du Président 2015, M. Christian Berdoz	p. 1
Penser global, texte introductif	p. 3
Intervention de M. Alessandro Leto	p. 5
Education 21 « Tableau »	p. 7
Résumé des ateliers du jeudi 24	p. 9
Table ronde « Dans les coulisses des aliments »	p. 19
Synthèse finale de Dario Bernasconi	p. 22
Remerciements	p. 24
Les membres du comité CLACESO 2015	p. 25





Cari membri della CLACESO, Mesdames, Messieurs,



Dans sa première année d'existence, la CLACESO a choisi le Tessin pour son séminaire d'automne. Plus de 100 membres ont répondu à notre invitation de venir dans la région la plus méridionale de Suisse.

Le comité et les organisateurs du séminaire ont intitulé le séminaire Scuola, Saperi, Saporì. Le programme a permis aux participants de faire de belles découvertes dans des domaines variés.

Notre séminaire était placé sous le thème de l'alimentation et du développement durable ce qui, en italien se dit sviluppo sostenibile... ma che cos'è in fondo lo sviluppo sostenibile?

La première définition remonterait à 1987 dans le rapport Brundtland : le développement durable est un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre à leurs propres besoins.

Une telle définition ne peut laisser les chefs d'établissement insensibles : le développement, les projets, les besoins du présent, les générations futures sont en effet au cœur de nos préoccupations !

C'est dire si les nombreuses thématiques comprises dans cette définition ont nourri nos réflexions, nos discussions ... e le nostre azioni negli istituti!

L'organizzazione di un seminario è generalmente il lavoro di una squadra. In Ticino, questa squadra ha lavorato a stretto contatto con il direttore dell'Ufficio dell'insegnamento medio, Signor Vanetta, che ringrazio del suo sostegno e della sua presenza durante questa settimana.

Ringrazio tutte le persone che hanno lavorato per l'organizzazione di questo seminario ed in particolare i membri del gruppo di direttori che se n'è occupato.

Je vous souhaite une excellente lecture.



**Des écoles  
Des régions  
Un réseau**

## ***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.

L'Expo représentait en effet une occasion à ne pas rater, comme elle tombait exactement à l'époque de notre séminaire, qui ne pouvait donc qu'avoir lieu dans la région la plus proche de la frontière italienne, ce Mendrisiotto où les problèmes de trafic et de pollution coexistent avec une farouche volonté de préserver le territoire et de valoriser ses produits.

Le défi a donc 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 le soutien et la collaboration de notre chef de service, M. Francesco Vanetta, directeur de l'*Ufficio dell'insegnamento medio*, l'équipe d'organisation composée d'une dizaine de directeurs tessinois a beaucoup travaillé pour développer cette idée, dont la réalisation n'a été possible que grâce à nos partenaires *d'Education 21*, MM. Fabio Guarneri et Oliviero Ratti, qui non seulement ont épousé notre idée, mais qui ont été tout simplement indispensables pour qu'elle se traduise en un programme de travail qui puisse convaincre un grand nombre de collègues à faire le déplacement.

Grâce à eux, nous avons donc conçu un séminaire qui nous a conduits - après une introduction de M. Alessandro Leto, un grand spécialiste de développement durable, auteur d'importantes études sur ce thème, en particulier sur le rapport entre l'homme et l'eau - dans les pavillons de l'**Expo de Milan** pour une journée de travail qui a été l'occasion de découvrir comment les différents pays ont développé le thème proposé (*Nutrire il pianeta, Energia per la vita*) et qui a donné le cadre général.

Le jour suivant à Mezzana, dans le but de réfléchir à de possibles implications pédagogiques au niveau de nos établissements, les huit **ateliers** proposés dans les locaux du *Centro Professionale del Verde*, nous ont permis de 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, a visé à nous amener au niveau des choix individuels. Modérée par M.Alan Melchionda, journaliste à la RSI (*Radiotelevisione della Svizzera Italiana*), elle a vu s'exprimer M.Vito Bortolotti, producteur de la coopeérative *ConProBio*, Mme Valeria Cavalli, chimiste, vice-directrice du laboratoire cantonal tessinois et M.Ulrico Feitknecht, agriculteur et éleveur, fournisseur de la grande distribution. Pour en arriver à une **synthèse** centrée sur notre fonction de chef d'établissement, un "ami critique" (M.Dario Bernasconi ancien directeur et journaliste) nous a finalement proposé ses conclusions sur le rôle que les leaders que nous sommes peuvent assumer dans la promotion de projets pédagogiques dans ce domaine.

Tout au long des quatre jours du séminaire, nous avons aussi essayé d'ajouter d'autres éléments de réflexion, comme l'**exposition sur l'alimentation** créée par une école professionnelle de Bellinzone, l'*Ecole d'arts et métiers*, qu'on a pu découvrir dans les salles de travail de l'hôtel. Impossible de rester indifférent devant les 47.2 kg de pain que chaque famille suisse jette à la poubelle chaque année et que nous avons pu facilement recueillir en quelques jours seulement dans les familles des élèves d'une école de la région avec - en plus - ce qui est resté sur nos tables après le souper du premier soir du séminaire...

Et même le choix d'assurer l'animation de la **soirée de gala**, à la présence du Chef du *Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport*, M.Manuele Bertoli et du représentant de la Municipalité de la Ville de Mendrisio, M.Giorgio Comi, à travers les chansons d'une comédie musicale montée par les élèves de la *Scuola media de Breganzona* en 2014-2015, se voulait un exemple de projet pédagogique (certes, de tout autre genre) qui ne peut se réaliser que grâce à l'engagement de tout un établissement, à partir de son chef.

*Sortons de nos bureaux!*, c'est donc - finalement - le message que les directeurs tessinois ont voulu transmettre aux collègues de la *CLACESO*. Engageons-nous à promouvoir et soutenir des projets qui puissent réaliser ce **Think global, act local** qui ne s'applique certainement pas qu'au développement durable. L'enjeu c'est les valeurs qu'on partage en tant qu'individus et que citoyens, et qu'on est appelés à promouvoir en tant qu'éducateurs et que chefs d'établissement, dans nos écoles, avec nos élèves, les citoyens de demain.

*Fabrizio Buletti*

## **Seminario di Formazione**

### **CLACESO**

**Mendrisio, 23 Settembre 2015**

Buongiorno e grazie per l'invito,

ci sono molti modi diversi per interpretare l'EXPO 2015 di Milano, oggi però, forti del fatto che siamo avviati verso la conclusione della manifestazione, possiamo sviluppare un ragionamento funzionale alla comprensione del grande tema dell'Alimentazione e della sua collocazione al centro delle dinamiche di sviluppo che interessano le diverse comunità sul nostro pianeta, inserendolo all'interno di una dinamica culturale e didattica insieme.

Parlare di cibo in senso stretto è già di per sé affascinante, ma grazie all'incrocio fra saperi e sapori, se ne coglie appieno il senso profondo nelle sue più diverse dimensioni, materiali ed immateriali, in alcuni casi anche spirituali. Ne nasce una visione olisticamente culturale, grazie alla quale emerge una ragguardevole capacità di ibridarsi con nuove esperienze e contestualmente di contaminarsi con altre scienze. Consentendo così di cogliere appieno i differenti significati delle diverse tradizioni, le loro specifiche sfumature, svelando così l'essenza più intima degli alimenti, la loro storia e la loro relazione con l'essere umano che ne beneficia e con il territorio che li origina.

Testimoni di questo approccio, capace di grande estensione per la vastità dei temi toccati e per la loro diffusione territoriale, ed al contempo di grande profondità per la non comune capacità di narrarne l'origine, sono insieme le esperienze degli Studenti (oltre 2 milioni) e dei loro Professori, che hanno compreso pienamente l'evoluzione del significato dell'alimentazione, ed il suo radicamento, con il risultato di tracciare un affresco compiuto dell'antica storia fra il Genere Umano, il Territorio ed il Cibo. Come tante tessere di un affascinante mosaico quindi, essi concorrono a comporre un'unica tessitura sì, ma immergendosi ogni volta in una specifica individualità, utile a stimolare la voglia di approfondimento di alcuni fra i temi più affascinanti del complesso mondo dell'Alimentazione, che rappresenta, insieme con la gestione delle Risorse Idriche, la grande sfida del presente.

I temi di EXPO 2015 non si possono esaurire nel Semestre espositivo, ed è per questo che risulta utile ed opportuno offrire una ulteriore occasione di riflessione, trattando alcuni di questi stessi argomenti con piglio scientifico ed in maniera esaustiva, fornendo al contempo agli studenti un valido supporto didattico, capace di conservare sostanzialmente, la magia colorata dei giorni dell'EXPO, anche dopo la sua chiusura.

La narrazione che si è dipanata lungo il Decumano, si è rivelata oltremodo affascinante, trascendendo la pur importante dimensione scientifica, ed evocando antiche radici, anche mitologiche, che ricordano inoltre come la stessa Filosofia si dimostri alleata utile per comprendere l'essenza stessa di

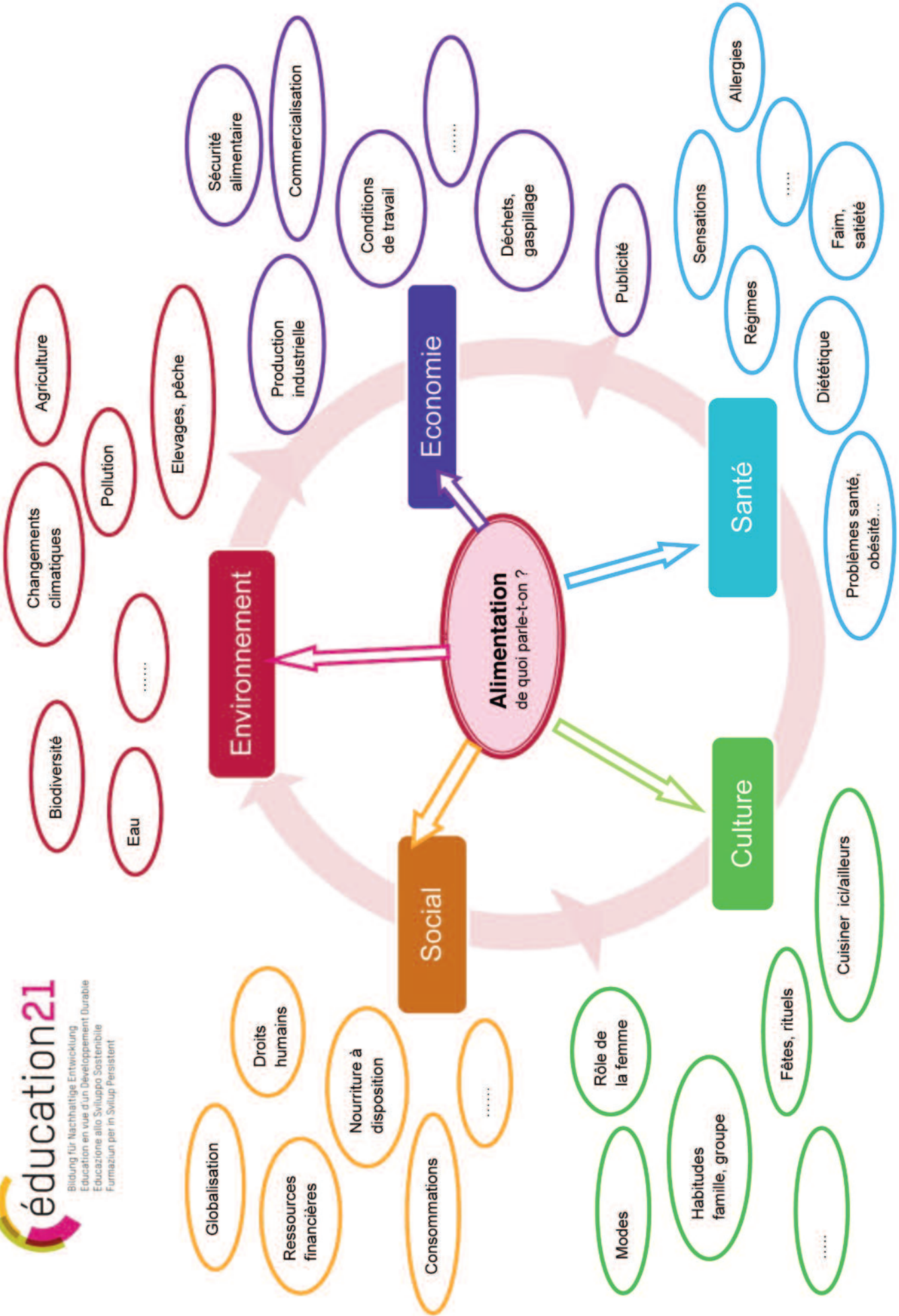
quella stretta relazione che intercorre fra cibo ed anima: pur facendo attenzione ad andare oltre la semplice analisi conservativa della cultura, per evitare una mera visione contemplativa del Territorio.

Per coloro che hanno responsabilità di natura didattica, questa esperienza rappresenta per tanto una esaustiva testimonianza, scientificamente stimolante e foriera di ulteriori approfondimenti. Che dovrebbero andare oltre l'istintiva tendenza del momento, che spesso indugia verso una settorializzazione "verticale" del sapere dimenticando l'importanza di una lettura olistica tendenzialmente "orizzontale". I tempi correnti impongono una rilettura dei Territori pressoché in ogni parte del mondo, non solo per effetto delle sollecitazioni politiche in atto che frequentemente scompongono gli Stati-Nazione, ma anche per effetto dei cambiamenti climatici e delle alterazioni di natura antropica che imprimono maggior velocità ai cambiamenti che inevitabilmente il pianeta stesso genera nel corso della sua evoluzione. E non è immaginabile rinunciare ai vantaggi portati in dote da una lettura geografica degli avvenimenti.

Come sempre accaduto in passato, nel succedersi spesso turbolento delle diverse epoche, la Cultura ha sempre aiutato il genere umano a fare "il punto nave", per capire dove si era e dove si andava. E la scuola ha rappresentato la "cinghia di trasmissione" del moto verso il futuro, consentendo ad ogni generazione di determinare il proprio tempo caratterizzandolo, ma senza rinunciare al portato storico in termini di "Culturale Legacy". E' evidente quindi come risulti determinante il ruolo dei Dirigenti Scolastici e dei Docenti, che debbono però essere consapevoli del fatto che il loro sforzo non si esaurisce solo nei tradizionali ambiti formativi delle giovani generazioni. Ma anche di sollecitazione nei confronti delle famiglie e dei diversi Attori, istituzionali e non, che interagiscono con il complesso mondo della Scuola, per far veicolare i messaggi e le best practices, contribuendo così anche a formare coloro che giovani non sono più. Perché non va dimenticato che esiste un vistoso gap fra la consapevolezza dei giovani sui vari temi legati all'ambiente, e quella dei reali detentori del potere che generalmente appartengono a generazioni precedenti: il potere decisionale non è dei giovani, anche se su di loro pesa la grande responsabilità di produrre quei cambiamenti epocali che soli potranno cambiare realisticamente in meglio il nostro pianeta.

Anche oggi quindi, in corrispondenza di questa complessa fase di passaggio verso una nuova epoca caratterizzata dalla sfida demografica e dalla contemporanea decrescente disponibilità di risorse naturali, in primis l'acqua, la somma delle singole esperienze culturali espresse dal genere umano, darà il suo contributo in termini di progresso verso un orizzonte ispirato ai valori dello Sviluppo Sostenibile e Responsabile. E questa volta lo fa partendo da EXPO Milano 2015.

Alessandro Leto



# Manifeste pour l'Éducation

VII Congresso Nazionale, Abano Terme, 16 maggio 2010

## L'éducation selon Slow Food

- est un **plaisir**, une occasion ludique et conviviale qui permet de se sentir bien, d'apprendre avec légèreté
- enseigne la valeur de la **lenteur**, le respect de ses propres rythmes et de ceux des autres
- c'est apprendre en faisant, car l'**expérience** directe alimente et renforce l'apprentissage
- valorise la **diversité** des cultures, des savoirs, des compétences et des points de vue
- reconnaît les besoins et stimule les intérêts et les **motivations** de chacun
- affronte les sujets dans leur **complexité**, en mettant l'accent sur le rapport entre les différentes disciplines et domaines impliqués
- c'est prendre le **temps** qu'il faut pour comprendre, intérioriser et élaborer une vision propre
- encourage la **participation** en facilitant le dialogue, la libre expression, la **coopération**, l'écoute et l'acceptation réciproque
- est un parcours intime qui intègre la **dimension cognitive, expérientielle, affective** et **émotive**
- se nourrit du **contexte** dans lequel elle est située, et valorise la mémoire, les savoirs et les cultures locales
- facilite la mise en lien de réseaux locaux et renforce le sens de la **communauté**
- développe la **conscience** de soi, de notre propre rôle et de nos propres actions
- stimule la **curiosité** et entraîne l'intuition et le **sens critique**
- promeut le **changement** en générant des pensées et des comportements nouveaux et plus responsables

Questo documento è stato elaborato con la supervisione di Cristina Bertazzoni e con il contributo di:  
Angela Berlingò, Giada Borra, Valeria Cometti, Annalisa D'Onorio, Stefania Durante, Chiara Fornari, Davide Ghirardi, Simona Luparia,  
Mariagiulia Mariani, Michèle Mesmain, Simone Saccardi, Carmen Wallace.



Slow Food® Italia



## Seminario Mendrisiotto 2015

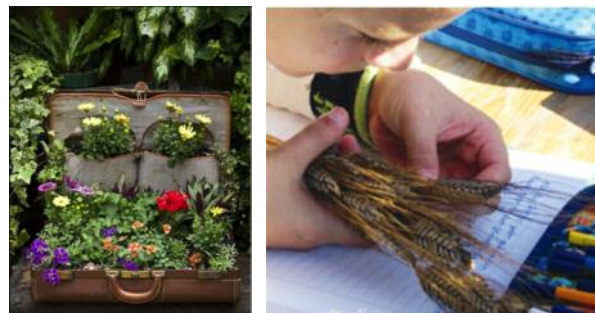
### Scuola, Saperi, Sapori / École, Savoirs, Saveurs

#### SCHEDA DI PRESENTAZIONE DEGLI ATELIER DI GIOVEDÌ MATTINA 24 SETTEMBRE FICHE DE PRÉSENTATION DES ATELIER DE JEUDI MATIN 24 SEPTEMBRE

**Atelier: Un orto dove coltivare se stessi**

**Relatori / Orateurs:** Cinzia Pradella, biologista Associazione Orto a scuola -  
Gionata Pieracci, insegnante SM Giubiasco -  
Sebastiano Pron, insegnante SM Gordola

**Lingua / Langue:** français



#### **Tema / Thème**

L'interesse da parte dei docenti ad affrontare tematiche legate al valore e alla produzione del cibo qui e altrove è in costante aumento. Orto a Scuola, associazione nata nel 2013, si offre come piattaforma di condivisione di esperienze nell'ambito degli orti didattici nella Svizzera italiana, per promuovere gli orti nelle scuole e suscitare interesse per le tematiche e le sfide a cui sono sottoposti oggi la produzione, il commercio e il consumo alimentare. Coltivando i propri ortaggi i ragazzi riscoprono ad esempio il valore dell'autoproduzione e della biodiversità selvatica e coltivata. Le esperienze di alcuni orti scolastici nella scuola media ticinese lo dimostrano: l'orto non è solo un luogo di coltura, ma anche di cultura, o di "perma-cultura", dove è possibile sperimentare tecniche colturali più vicine alla natura, sviluppare il senso critico, trovare risposte ai problemi globali da cui dipende attualmente la nostra alimentazione e allenarci a comportamenti più consapevoli.

*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.*

#### **Approccio / Approche**

La coltivazione di un orto scolastico rappresenta un'opportunità per svolgere lezioni basate sullo sviluppo di competenze trasversali, ancorché specifiche ai vari settori disciplinari quali l'educazione ambientale, alimentare, fino a toccare aspetti relazionali o riconducibili allo sviluppo sostenibile.

#### **Finalità / Finalité**

Gli obiettivi principali dell'atelier sono:

- mostrare come sia possibile realizzare un orto all'interno dell'orario e degli spazi scolastici;
- evidenziare l'efficacia dell'orto scolastico come strumento pratico, interdisciplinare, ben inserito nel programma scolastico;
- suggerire un approccio interessante per le tematiche con cui la scuola è chiamata attualmente a confrontarsi (alimentazione e salute, educazione allo sviluppo sostenibile, interdipendenze mondiali).

#### **Svolgimento / Déroulement**

L'atelier si svilupperà come segue:

- **Introduzione:** presentazione dei relatori e del programma
- **Parte espositiva:** testimonianza di alcuni docenti di SME riguardo esperienze concrete in alcuni orti scolastici ticinesi (presentazione ppt)
- **Parte interattiva:** coinvolgimento dei partecipanti alla scoperta di ortaggi, stagionalità, tecniche colturali e vari spunti tematici inerenti al fare l'orto nella scuola media
- **Discussione:** domande e conclusioni

## Seminario Mendrisiotto 2015

### Scuola, Saperi, Sapori / École, Savoirs, Saveurs

#### SCHEDA DI PRESENTAZIONE DEGLI ATELIER DI GIOVEDÌ MATTINA 24 SETTEMBRE FICHE DE PRÉSENTATION DES ATELIER DE JEUDI MATIN 24 SEPTEMBRE

**Atelier: Il territorio cambia sotto i nostri occhi**

**Relatori / Orateurs:** Luca Reggiani e Urs Kocher,  
formateurs et chercheurs SUPSI/DFA

**Lingua / Langue:** français



#### **Tema / Thème**

L'indagine diretta sul territorio favorisce il processo di apprendimento attivo e partecipativo e mette le persone di fronte all'urgenza di porsi delle domande critiche, di lavorare per un futuro positivo e sostenibile e di esplorare in modo dialettico le relazioni tra tradizione e innovazione.

La strategia didattica pedagogica basata sull'indagine e l'analisi di casi di studio è stata proposta in modo congiunto dagli studenti del settore Bachelor e Master del DFA della SUPSI nella regione del Mendrisiotto. 4 operatori locali si sono messi a disposizione per presentare le loro attività nel settore agroalimentare direttamente nelle loro aziende. Nel corso delle visite alle aziende gli studenti hanno avuto modo di individuare gli aspetti più controversi che legano l'industria agroalimentare e gli aspetti etici coinvolti nel modo di gestire le aziende in un contesto economico in rapida trasformazione e sempre più competitivo che sottrae terra ad uso agricolo. L'indagine sul territorio è stata per gli studenti una fonte d'ispirazione per progettare itinerari didattici di ESS sia per i bambini di scuola elementare, che per allievi di scuola media.

*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.*

#### **Finalità / Finalité**

- **ESS a scuola perché e come** - Trovare il tempo per pensare al rapporto quotidiano con il cibo è un'impresa ardua, è già un successo se nonostante i ritmi di lavoro riusciamo sederci davanti a un piatto di minestra o più semplicemente a nutrirci. In un'istituzione scolastica oltre alla necessità di riappropriarsi dei momenti e del tempo per l'alimentazione si aggiunge la complessità di rivolgersi a un pubblico di età, interessi, cultura e funzioni molteplici.

L'atelier è impostato per dare una visione generale sulle strategie possibili per introdurre l'ESS nelle scuole medie attraverso la descrizione delle fasi di una sperimentazione didattica sul tema "alimentazione ed etica".

È possibile promuovere all'interno degli istituti scolastici una maggiore consapevolezza sul tema dell'alimentazione senza dover sconvolgere la programmazione didattica annuale e più in generale applicando le strategie didattiche dell'ESS, si possono cogliere le opportunità per ridare un senso più aderente alla realtà degli apprendimenti proposti nella scuola pubblica.

- **ESS sul tema dell'alimentazione: un esempio d'applicazione** - Saranno descritte le fasi di un progetto didattico impostato sul concetto di scuola aperta per promuovere un apprendimento che passi attraverso la partecipazione attiva degli allievi e ancorato a problematiche vive, al mondo reale e al territorio. Sarà possibile percepire come un tale approccio permetterebbe di ritrovare un senso nelle attività scolastiche attraverso lo sviluppo di competenze trasversali che nel caso specifico vertono su:
  - o la presa a carico delle proprie responsabilità nel fare delle scelte, basandosi su osservazioni concrete e riconoscendo i propri valori.
  - o la messa in relazione delle conoscenze per una visione sistemica delle problematiche sul tema dell'alimentazione.

Saranno presentate e commentate le fasi del progetto e il suo carattere interdisciplinare. Alcuni estratti dalle produzioni finali degli studenti saranno mostrati e messi a disposizione come base di valutazione sull'esito finale del progetto.

- **Se il mio istituto ha fame... e non di solo pane...** I partecipanti saranno chiamati a considerare gli

istituti scolastici come organismi complessi che consumano cibo e a prendere in considerazione questa complessità come una sfida per promuovere attività didattiche innovative dove sia data la possibilità a tutti gli attori di:

- Porsi di fronte ai problemi complessi ponendosi delle domande in modo critico e riflessivo.
- Riconoscere e chiarire i propri valori.
- Pensare in modo sistemico.
- Ricercare soluzioni attraverso l'applicazione delle conoscenze.
- Esplorare in modo dialettico le connessioni tra la tradizione e l'innovazione.

### **Svolgimento / Déroulement**

Nell'atelier saranno presentati i dati sull'impostazione preliminare della fase d'indagine da parte dei formatori in collaborazione con gli operatori locali e i risultati delle progettazioni didattiche degli studenti. Una riflessione generale finale verterà sull'approccio interdisciplinare e longitudinale ai settori scolastici nella scuola dell'obbligo per quanto riguarda l'ESS.



## Seminario Mendrisiotto 2015

### Scuola, Saperi, Sapori / École, Savoirs, Saveurs

#### SCHEDA DI PRESENTAZIONE DEGLI ATELIER DI GIOVEDÌ MATTINA 24 SETTEMBRE FICHE DE PRÉSENTATION DES ATELIER DE JEUDI MATIN 24 SEPTEMBRE

**Atelier: Mangem roba nostrana (Km zero nel Moesano)**

**Relatori / Orateurs:** Moreno Bianchi, enseignant et Romano Losa, directeur - Istituto scolastico di Roveredo GR

**Lingua / Langue:** français et italien



#### **Tema / Thème**

Castagne invece di pistacchi, trota invece di sushi, mele invece di ananas, *buscion* invece di Philadelphia ... La scuola secondaria e di avviamento pratico ai Mondan a Roveredo, in collaborazione con Helvetas, éducation21 e il progetto Parc Adula, promuovono il consumo di prodotti locali, il rafforzamento dell'economia regionale e l'utilizzo di vie di comunicazione più brevi possibili. Questi in sintesi gli obiettivi elaborati dalla scuola e dagli enti e istituzioni citati. Il progetto prevede la sensibilizzazione e la conoscenza della realtà economica e dei prodotti locali, attraverso il contatto diretto fra produttori e consumatori, in questo caso rappresentati dagli allievi e le loro famiglie. Questi, oltre alla conoscenza di ciò che il territorio propone, hanno ritrovato questi prodotti nel menu settimanale proposto dalla mensa scolastica ai Mondan, nella settimana tra il 19 e il 23 maggio 2014.

Il tutto è stato inserito in una cornice più ampia, dove si sono analizzati i consumi, i costi e l'origine dei prodotti alimentari all'interno delle famiglie degli allievi (nella foto quello che una famiglia tipo di 4 persone consuma in una settimana). L'obiettivo prioritario è stato quello di stimolare il consumo di prodotti a km0, sostenendo così un rispetto più attento del territorio e direttamente anche dei piccoli produttori locali.

Un flyer accompagnatorio a sostegno dell'iniziativa è stato inoltre distribuito agli allievi, agli enti e esercizi pubblici del Moesano e nei negozi.

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

#### **Approccio / Approche**

Il progetto si è posto i seguenti obiettivi:

- sensibilizzare e informare gli allievi sulla realtà economica locale e sui suoi prodotti (conoscenza di ciò che il territorio propone);
- stabilire conoscenze, relazioni e contatti diretti fra produttori e consumatori;
- conoscere enti e organizzazioni operanti e sensibili alle problematiche ambientali in questo campo (Education 21, Helvetas, Parc Adula...);
- effettuare l'analisi della provenienza dei cibi nelle famiglie degli allievi;
- realizzare l'analisi delle quantità di cibi consumati nelle famiglie (calcolo di medie di consumo);
- confrontare il proprio consumo di cibo con quello di altre parti del mondo (fotolinguaggio);
- calcolare la spesa media settimanale di una famiglia locale e confronto con la spesa in altre parti del mondo;
- stimolare il consumo di prodotti alimentari a km 0;
- sostenere l'economia regionale (Moesano e vicino Ticino);
- conoscere le problematiche dei trasporti alimentari locali e anche globali;
- affrontare il tema alimentazione e paesi in via di sviluppo;
- sensibilizzare il Consiglio Scolastico sulla consumo di prodotti locali nella mensa scolastica;

- assaporare, gustare i prodotti della regione;
- pubblicizzare l'attività comunicandola tramite articoli sui giornali e depliant distribuiti nei luoghi pubblici di tutto il Moesano;
- Promuovere un consumo accorto e sociale/sostenere un commercio equo e solidale (fair trade, Max Havelaar...).

### **Finalità / Finalité**

L'atelier si pone i seguenti obiettivi:

- presentazione del lavoro da parte degli autori;
- informare i presenti sui motivi della genesi del lavoro "km0" (idea scaturita in seno al gruppo "Creiamo un mondo migliore");
- informare i presenti sulla sequenza lo svolgimento e gli esiti delle tappe operative del progetto "km0".

### **Svolgimento / Déroulement**

Lo svolgimento dell'atelier prevede tre parti:

#### **1) Attività interattiva**

- elencare ulteriori prodotti e risorse del territorio;
- analizzare come portare tali tematiche nella scuola, in quali materie scolastiche...;
- discutere di quanto spazio dedicare a tali argomenti;
- mostrare a quali altri campi si potrebbe estendere la ricerca;
- indicare come si potrebbe portare avanti il discorso regionale-globale;
- degustare alcuni prodotti: formaggi, salumi, vino locali ed esteri. Compito: discernimento provenienza prodotti

#### **2) Discussione finale**

- domande, riflessioni, nuovi spunti, stimoli, critiche...

#### **3) Parte espositiva**

Si potranno vedere e leggere:

- i depliant creati;
- le foto dell'evento;
- il classificatore con materiale didattico utilizzato



## Seminario Mendrisiotto 2015

### Scuola, Saperi, Sapori / École, Savoirs, Saveurs

#### SCHEDA DI PRESENTAZIONE DEGLI ATELIER DI GIOVEDÌ MATTINA 24 SETTEMBRE FICHE DE PRÉSENTATION DES ATELIER DE JEUDI MATIN 24 SEPTEMBRE

**Atelier: Viaggio di studio in Nicaragua: un esempio di formazione continua**

**Relatori / Orateurs:** Ivano Fosanelli esperto per l'insegnamento della geografia nella scuola media TI

**Lingua / Langue:** italiano con breve filmato in spagnolo con sottotitoli



#### **Tema / Thème**

Verrà illustrato il viaggio di studio e le principali tappe che hanno caratterizzato la sua realizzazione: scelta del Paese, organizzazione e coinvolgimento dei docenti partecipanti, obiettivi del progetto.

Seguirà una presentazione delle attività svolte in Nicaragua con proiezione e analisi di un breve filmato (otto minuti) prodotto da una cooperativa di produzione di caffè (un documentario che illustra molto bene la politica di sviluppo e d'integrazione sociale svolta nella regione). L'atelier terminerà con un momento finale di discussione con i partecipanti per evidenziare il valore educativo e formativo dell'esperienza svolta.

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

#### **Svolgimento / Déroulement**

L'atelier prevede:

##### **Un' introduzione**

un'introduzione del tema nella quale viene illustrata l'idea di questo viaggio di studio e le principali tappe che hanno caratterizzato la sua realizzazione:

- la fase organizzativa;
- la discussione con il rappresentante della Fondazione Educazione e Sviluppo della Svizzera italiana e scelta del Paese;
- il coinvolgimento dei docenti partecipanti con due pomeriggi di studio;
- l'allestimento del programma definitivo e degli obiettivi del progetto (produzione di un DVD contenente i materiali didattici da utilizzare nelle classi).

##### **La presentazione del lavoro svolto in Nicaragua**

Breve sintesi del lavoro svolto in Nicaragua: proiezione di una carta con le località visitate e breve riassunto delle attività svolte in America centrale dal 15 al 31 luglio 2012.

##### **Una fase più partecipativa**

Un terzo momento, più interattivo, prevede la proiezione e l'analisi di un breve filmato prodotto dalla cooperativa di produzione ed esportazione di caffè Soppexcca, Union de cooperativas agropecuarias, Jinotega – Nicaragua . Si tratta di un documentario di otto minuti, in spagnolo con sottotitoli in inglese, che illustra molto bene la politica di sviluppo e d'integrazione sociale svolta nella regione. Il testo, le immagini e la musica sono un bell'esempio della vitalità latinoamericana e, più in generale, di uno sguardo su un prodotto agricolo proveniente dal " Sud del Mondo".

##### **Una discussione finale**

Si prevede infine di riservare un momento di discussione con i partecipanti per soffermarsi sul valore educativo e formativo dell'esperienza svolta.

Osservazione: buona parte delle informazioni sul progetto e sulla sua realizzazione sono contenute in un articolo apparso su Scuola ticinese, n. 317, Settembre-Ottobre 2013 che allego. Tale scritto potrebbe eventualmente essere distribuito in forma cartacea ai partecipanti.

## Seminario Mendrisiotto 2015

### Scuola, Saperi, Sapori / École, Savoirs, Saveurs

#### SCHEDA DI PRESENTAZIONE DEGLI ATELIER DI GIOVEDÌ MATTINA 24 SETTEMBRE FICHE DE PRÉSENTATION DES ATELIER DE JEUDI MATIN 24 SEPTEMBRE

##### **Atelier: Réaliser un projet d'établissement sur la nourriture : par où commencer ?**

**Relatori / Orateurs:** Claire Hayoz Etter, responsable de projets, éducation21  
Catherine Corbaz, responsable formation initiale et continue, éducation21

**Lingua / Langue:** français



##### **Tema / Thème**

Lorsqu'on parle de nourriture à l'école, les préoccupations autour de la santé occupent souvent le devant de la scène. En observant les incessantes nouveautés proposées par les industriels de l'agro-alimentaire (barres de céréales sucrées, energy drinks, etc.), on ne peut que constater combien les produits et nos habitudes alimentaires sont emballés de paillettes et couleurs à la mode, au détriment des conseils diététiques et du bon sens. A l'école le nombre d'enfants en surpoids, qui ont de la peine à se mouvoir, qui se mettent à des régimes ou qui ne se sentent pas bien dans leur peau, est une préoccupation pour la plupart des enseignantes, non seulement en économie familiale et en éducation physique. En voulant faire mieux, d'autres difficultés surviennent. Par exemple, devoir négocier avec boulangères ou responsables de cantines scolaires de manière à ce qu'ils ne mettent pas en vente des pains au chocolat saturés de graisses, des boissons sucrées ou d'autres mets attractifs -et pourtant malsains-, tout en rentrant dans leurs comptes. Ou réussir à collaborer avec les parents sans qu'ils ne se sentent jugés ou moralisés. Pour répondre à ces enjeux, beaucoup de projets et activités ont été menés depuis de nombreuses années par les écoles: Fourchette Verte, semaine du goût, pyramide alimentaire géante, conférences, concours, visite au marché local, pommes de la récré, découverte de la filière du lait, etc.

Se nourrir aujourd'hui dans notre société aux multiples offres et promesses et où la nourriture est abondante, est devenu un sujet complexe. L'école n'est pas seulement un lieu où l'on enseigne et apprend, mais aussi un lieu où l'on vit, mange, cause, échange, questionne, découvre, recycle, achète, jette, consomme, etc.

Sous l'angle de l'éducation en vue d'un développement durable, s'ouvrent de multiples perspectives pour commencer un projet d'établissement sur la nourriture, de le poursuivre ou de l'adapter. Occasions pour enfants et jeunes de s'interroger sur leurs possibilités d'action, de découvrir les coutumes d'ici et d'ailleurs, de réfléchir à leurs propres valeurs et à celles d'autrui, de contribuer de manière créative, de participer à des projets collectifs, de développer un sens citoyen. Un projet éducatif autour de la nourriture a des allures de réussite lorsque les élèves se sentent concernés, motivés, capables et prêts à s'alimenter dans le respect d'eux-mêmes, des autres, ici et ailleurs dans le monde, et de l'environnement, aujourd'hui et demain.

##### **Svolgimento / Déroulement**

L'atelier débute avec un tour de table et une mise en commun des questions actuelles autour de la nourriture dans les écoles. Puis nous explorons les diverses portes d'entrées et perspectives avec un schéma heuristique pour aborder le thème de la nourriture sous l'œil de l'EDD (éducation en vue d'un développement durable). Les participants partageront et échangeront sur l'un ou l'autre projet et expérience dans leur établissement et mettront en évidence les points-clés et éventuels conseils à retenir. Finalement des ressources seront présentées: comme par ex : "Acheter à manger", "Jeter son repas à la poubelle", livres, jeux, revue Ventuno, aides financières, offres d'acteurs extrascolaires et sites internet.

## Seminario Mendrisiotto 2015

*Scuola, Saperi, Sapori / École, Savoirs, Saveurs*

SCHEDA DI PRESENTAZIONE DEGLI ATELIER DI GIOVEDÌ MATTINA 24 SETTEMBRE  
*FICHE DE PRÉSENTATION DES ATELIER DE JEUDI MATIN 24 SEPTEMBRE*

**Atelier: Ecologia nutrizionale: per andare oltre il piatto equilibrato**

**Relatori / Orateurs:** Antoine Casabianca, économiste président ACSI

**Lingua / Langue:** français



### **Tema / Thème**

Oggi il dibattito sulla nutrizione verte essenzialmente sulle scelte offerte al consumatore o sull'impatto sulla sua salute, ma ignora il ruolo che la nutrizione gioca nella ripartizione delle risorse e sull'impatto ambientale a livello planetario. Una parte crescente della popolazione (del Sud) soffre la fame, pur producendo, in condizioni difficili, derrate alimentari in abbondanza per chi li consuma (nel Nord). Cosa bisogna fare allora per riportare un po' di giustizia in questo scambio disuguale, a livello collettivo e individuale? Come possiamo, come cittadini e consumatori, adottare comportamenti più consoni ai bisogni del pianeta e delle altre popolazioni?

*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.*

### **Svolgimento / Déroulement**

Durante l'atelier saranno presentati degli spunti di riflessione e delle proposte per entrare nel merito di un'alimentazione più solidale, più equa e con un impatto meno deleterio sul pianeta.

Si partirà dal "piatto equilibrato": che cos'è? Com'è stato pensato e con quali intendimenti da parte dei promotori?

E perché oggi va reinterpretato? Quali sono gli temi portanti per andare oltre?

Prendendo spunto dalle iniziative Acsi in materia di consumi sostenibili vediamo quali tendenze sono in atto nel campo della sensibilizzazione alimentare. Uno esempio fra tanti, "Choco Leo", una proposta educativa che parte dai cereali a colazione.



## Seminario Mendrisiotto 2015

### Scuola, Saperi, Sapori / École, Savoirs, Saveurs

#### SCHEDA DI PRESENTAZIONE DEGLI ATELIER DI GIOVEDÌ MATTINA 24 SETTEMBRE FICHE DE PRÉSENTATION DES ATELIER DE JEUDI MATIN 24 SEPTEMBRE

<b>Atelier:</b> <b>Disturbi</b> <b>alimentari</b> <b>nell'adolescenza</b>
<b>Relatori / Orateurs:</b> Contento Bonandini Elena, psicologa, centro per i disturbi alimentari e Vincenza Guarnaccia, psicologa, Radix svizzera italiana
<b>Lingua / Langue:</b> <b>italiano</b>



#### **Tema / Thème**

L'adolescenza rappresenta una fase critica della vita dell'individuo: da una parte incalzano le preoccupazioni, gli ideali e le ansietà, dall'altra inizia il confronto con i cambiamenti legati all'aspetto fisico, cognitivo e sociale. Il corpo è il grande protagonista, con le sue trasformazioni e l'irrompere della sessualità.

I disturbi del comportamento alimentare rappresentano proprio un agito sul proprio corpo, veicolo preferenziale per comunicare e mostrare un disagio psicologico. Nella patologia del comportamento alimentare il cibo viene svuotato della sua funzione di nutrire, crescere per diventare oggetto di rifiuto ostinato ed espressione di conflitti e tensioni familiari. Ad accrescere questa situazione conflittuale subentrano spesso anche modelli di bellezza irraggiungibile. Nella nostra società l'apparenza, l'efficienza fisica e l'esteriorità sono considerati valori importanti e la bellezza assume un ruolo fondamentale. Gli adolescenti oggi sempre più cercano di aderire a canoni di bellezza, spesso irraggiungibili, condizionati anche dai messaggi che provengono dai mass media e dal gruppo. Tutto ciò può influenzare in maniera pesante il vissuto degli adolescenti, soprattutto in quella fascia di età dove i cambiamenti e le trasformazioni del corpo creano molta ansia e preoccupazione.

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

#### **Finalità / Finalité**

- Affrontare il tema dei disturbi alimentari nell'adolescenza nella sua complessità permettendo ai partecipanti un confronto tra le diverse situazioni conosciute a scuola di allievi con disturbi alimentari per poter cogliere i primi sintomi e segnali di disagio e per discutere su come reagire davanti a questi segnali di disagio.
- Fornire spunti e stimoli per attuare progetti di promozione della salute che mirino a favorire l'accettazione del proprio corpo e dei cambiamenti legati allo sviluppo e la valorizzazione delle competenze personali e capacità quali aspetti importanti nella costruzione della propria autostima. L'adolescente aiutato a costruire una nuova, più accettabile immagine di sé, ricorre meno automaticamente alla soluzione di agire le proprie ansie attraverso comportamenti dannosi per la propria salute.

#### **Svolgimento / Déroulement**

- Presentazione dei vari disturbi alimentari con particolare attenzione ai primi segnali di disagio negli adolescenti;
- Discussione su casi concreti per individuare le possibili risposte attuabili nel contesto scolastico;
- Presentazione di strategie e strumenti operativi di prevenzione e promozione della salute;
- Discussione finale.

## **Table ronde** **Dans les coulisses des aliments**

**Valeria Cavalli**, du Laboratoire cantonal, met d'abord en évidence les difficultés de distinguer entre la production bio et la production conventionnelle, si on s'en tient aux limites définies par les valeurs de tolérance imposées par les lois. En particulier, pour les produits qui arrivent des autres continents, les contrôles ne sont pas faciles. Le tache des laboratoires est de contrôler les aliments et de donner des conseils sur les quantités, pour le contenu de sel, par exemple, mais finalement la responsabilité retombe sur les choix individuels : en Suisse on sait qu'on mange trop et trop de gens ajoutent du sel n'importe où, avant même de goûter ce qu'ils ont dans l'assiette. Il faut surtout donc changer les habitudes individuelles, à travers une éducation ciblée, qui commence chez les enfants.

**Vito Bortolotti** présente son choix de produire bio, tout en soulignant que cela ne nous met pas à l'abri des transgressions. Il est très important de consommer local et de connaître comment les aliments ont été produits, car il existe des règles et des limites claires pour la production bio. Il faut aussi faire attention à la publicité qui, souvent, ne donne pas une information complète : trop de gens ne réfléchissent pas suffisamment lors de leurs achats et ne tiennent pas compte du fait qu'il est normal que les agriculteurs qui suivent toutes ces règles, aient des coûts de production plus élevés.

**Ulrico Feitknecht** pratique une agriculture traditionnelle et un élevage en plein air, avec des produits de niche qui sont très appréciés sur le marché. Ce n'est pas l'agriculteur qui décide ce qu'on doit produire, c'est le consommateur, avec ses choix et ses changements d'habitudes.

Quant aux différences de prix avec la production bio, il se demande si elles sont toujours justifiées. Il y a beaucoup de familles qui cherchent de bons aliments à des prix accessibles et la production bio ne répond pas à cette demande. Les produits traditionnels ne sont pas en concurrence avec le bio parce que la confrontation est difficile. La perception des gens est influencée par une information qui n'est pas toujours claire : si on prend le cas de la vache folle, on a assisté à un catastrophisme incroyable, dont les paysans ont lourdement payé les conséquences, avec de nouvelles lois qui ont haussé les coûts pour n'aboutir finalement à rien.

**Alan Melchionda** demande ce que les directeurs d'établissements scolaires peuvent faire pour une meilleure éducation des enfants dans ce domaine.

**Valeria Cavalli** affirme que quand on mange, on court toujours des risques: les résidus, les agents conservateurs, la microbiologie sont présents dans les aliments. Mais, finalement, qu'est-ce qui est plus dangereux : la listériose ou l'aspartame ? Le Coca Cola ou le Coca Light ? En réalité, c'est souvent la manipulation ou la conservation des aliments à la maison qui conduisent aux plus grands problèmes, sans aucune responsabilité de la part des producteurs. Dans les écoles on fait déjà de l'éducation alimentaire, les menus

des cantines sont établis de façon équilibrée et on prête attention aux conditions hygiéniques. Au contraire, c'est dans les restaurants, où il faut disposer de beaucoup de plats pour le choix des clients, qu'on peut avoir des problèmes de conservation ou de manipulation. Il est donc important qu'on veille au respect des lois.

**Vito Bortolotti** admet que les différences de prix pour les produits bio représentent une limite aux choix lors des achats, même pour les écoles. Il faut avoir une connaissance du terroir, il faut savoir comment on produit et quelles sont les spécificités des produits, et il faut respecter le paysage et l'élevage traditionnel. Il faut donc que les écoles soient motivées dans leurs choix, qu'elles aient un respect pour les produits de saison et qu'elles connaissent ce que les paysans de leur région produisent, à travers des visites qui aident à faire ses choix. L'école peut faire passer des messages pendant les cours pour conduire les jeunes, petit à petit, vers une meilleure connaissance du terroir, de la production et de ce qui est meilleur pour leur santé et leur bien-être.

Selon **Ulrico Feitknecht** il ne faut pas penser que les agriculteurs traditionnels soient en dehors de ce discours. Ce n'est pas la poule qui va toute seule poser ses oeufs chez la coopérative en ville qui est une garantie ! On ne voit pas toujours ce qui se cache derrière certaines productions. Le petit cochon sans nom a moins de droits que les chèvres qu'on peut appeler l'une après l'autre ? Il faut montrer de façon transparente toute la filière alimentaire, que ce soit bio ou traditionnelle, parce que de nos jours on a la tendance à dire que tout ce qui est bio est meilleur. C'est un choix politique qui vise à soutenir une certaine catégorie de producteurs. Il faut informer correctement les consommateurs : le beau et le bon ont un prix. On doit être responsable dans ses choix mais aussi comprendre que la question des prix n'appartient pas seulement au bio. C'est aux consommateurs d'apprendre à connaître les filières de production et de concevoir une alimentation saine et au rythme des saisons.

**Valeria Cavalli** explique que les différences entre le bio et la production conventionnelle se trouvent dans les processus. Il faut toujours respecter les ordonnances sur les pesticides, sur l'usage des antibiotiques, sur la consommation du lait frais etc. C'est une façon de prendre moins de risques. Quant aux dates de consommation, il faut faire une distinction entre les produits frais et les autres. Les premiers sont toujours sous le risque de microbes qui peuvent provoquer de graves problèmes de santé : certains éléments pathogènes sont bien plus dangereux que les pesticides. Pour les autres produits qui ont une bonne conservation, par exemples les biscuits, on peut au contraire avoir une certaine tolérance. Enfin, il faut aussi dire que dernières années, on a connu une augmentation des allergies : c'est un problème qui est strictement lié à la façon de vivre, à la façon de s'alimenter et aux grands changements de vie des familles mais, peut-être aussi à des analyses médicales très sévères qu'autrefois on n'avait pas.

Dans les écoles il faut donc donner le plus possible d'informations claires, pour faire comprendre les différences entre les produits et pour permettre des choix responsables et - finalement - mieux apprécier ce qu'on mange.

Dario Bernasconi  
Fabrizio Buletti



## **Relation finale**

Quand il s'agissait de choisir pour la thématique du séminaire, les organisateurs ne pouvaient pas fermer les yeux devant un Expo 2015 qui se déroulait à quelques kilomètres du Tessin : ils ont donc proposé ce voyage dans le monde de l'alimentation, du développement durable, de l'environnement, de la biodiversité et du commerce équitable, qui - me paraît-il - a été bien apprécié.

C'est un parcours qui part de très loin, puisque l'alimentation accompagne l'homme dès sa naissance. C'est une constante dans la vie de chacun et c'est toujours un aspect qui s'épouse avec l'environnement, l'histoire, la géographie, le terroir et ses produits, les habitudes et les traditions de chaque pays et, donc, de l'humanité. L'aspect convivial, manger en compagnie, est d'ailleurs une des meilleures formules pour faire connaissance et établir des relations qui peuvent durer dans le temps, bien plus qu'en écoutant tous ensemble une conférence ! On l'a aussi vu pendant les journées du séminaire où, après des heures de grand travail, tout le monde a pu se détendre en se mettant les pieds sous la table. C'est comme si on se retrouvait dans un monde nouveau au niveau des savoirs et des saveurs : et même les problèmes de nos établissements nous paraissent bien différents, voire très loin.

En tant que directrices et directeurs, nous sommes à la tête d'une école qui ne peut pas se passer de considérer l'alimentation et ses aspects collatéraux comme un élément qui traversent presque toutes les disciplines : l'éducation alimentaire, bien sûr, mais aussi l'histoire, la géographie, l'éducation physique, les sciences, les langues ou la citoyenneté. En plus, l'alimentation touche aussi au développement de l'individu, à sa personnalité, à sa psychologie et à sa spiritualité. Le citoyen responsable évoqué dans les objectifs de formation des plans d'étude se forme aussi à travers la réflexion sur les grandes questions liées à l'alimentation et à travers les choix quotidiens qui en découlent, quand on achète, quand on cuisine, quand on consomme de l'eau, de l'électricité, du gaz ou du chauffage.

Il est donc très important qu'on puisse promouvoir et soutenir des projets d'établissement ciblés sur l'alimentation et exploiter toutes les possibilités pour que les élèves en bénéficient. L'avenir leur appartient et il ne pourra qu'avoir la question du développement durable et respectueux de la nature au centre des préoccupations.

Dans les plans d'étude *HarmoS* ces thématiques abondent, dans les contextes disciplinaires tout comme dans les compétences transversales et les domaines de la formation générale : mouvement et santé, développement personnel, pensée réflexive et critique, santé et bien-être, contexte économique et consommations, éducation à la citoyenneté, choix et projets personnels.

C'est sur les épaules des chefs d'établissement, qui se trouvent à tisser des liens entre des politiciens qui fixent les règles et décident des financements, des enseignants appelés à exécuter dans les classes les directives des

départements et des parents qui marchent souvent vers des horizons différents par rapport aux valeurs de l'école, que pèsent les dynamiques qu'on veut développer dans ces projets transversaux. Il faut que nous assumions notre rôle de leader pour faire comprendre aux enseignants que les disciplines sont sans doute importantes, mais qu'il faut aussi considérer de façon plus attentive ce que les projets interdisciplinaires, les sorties d'étude ou les "journées projets", peuvent apporter à la formation des élèves.

L'alimentation est finalement un facteur individuel et il est donc aussi important de travailler sur les choix personnels : il ne s'agit plus plus de la simple dichotomie "manger pour vivre" ou "vivre pour manger". La recherche d'une alimentation saine et compatible avec l'environnement, respectueuse de beaucoup de paramètres, nous impose des choix bien précis. L'application des principes des pyramides des aliments et la lutte contre le gaspillage sont les bases sur lesquelles on bâtit l'éducation, face à une réalité souvent faite d'enfants seuls à la maison qui se retrouvent à réchauffer des plats riches en additifs, en graisses et en colorants.

A travers l'alimentation, on peut aussi profiter de la pluralité des cultures dans nos classes pour améliorer la connaissances des différentes cultures qui se côtoient tous les jours, pour en arriver à une meilleure intégration, par la connaissance du terroir, ainsi qu'à plus de respect et de tolérance, par la connaissance d'autrui.

Le séminaire nous a indiqué quelques pistes, surtout lors des ateliers et de la table ronde, mais aussi à l'Expo, finalement, même si la thématique de fond a été trop souvent mise de côté pour ouvrir des portes qui ne sont pas forcément celles qui mènent à l'équilibre et à la santé. Il faut dire, sans chauvinisme, que la Suisse a su assez bien développer le concept de *Nourrir le planète, énergie pour le vie*. Dans une structure très simple (bien qu'en métal et en béton), sans les éclats de lumières et les shows multimédia qu'on a vus dans trop de pavillons, on a évité la propagande touristique à 360 degrés, pour présenter, dans les quatre tours, des éléments de réflexion sur la consommation responsable : le café, l'eau, le sel et les pommes séchées, en tant qu'exemples d'une production non renouvelable. Après les premières semaines, où tout le monde se les arrachait, on a assisté à une diminution des quantités des produits qui finissaient dans les poches des visiteurs, rendus attentifs sur le fait que ces aliments ne seraient plus remplacés.

Slow Food, avec des pavillons clairs et simples, a mis en évidence la lutte pour préserver la production de niche d'aliments qui résistent face à la production industrielle et à des lois souvent absurdes : une façon pour nous dire comment il faut lutter pour protéger les producteurs qui veulent respecter la nature.

Une fois l'Expo terminée, on peut s'appuyer sur des sites comme [eathink2015.org](http://eathink2015.org) pour trouver des idées de projets pour les élèves de différents âges, qui soient cohérents avec la thématique de l'Expo et les contenus de ce séminaire.

Dario Bernasconi – « adaptation Fabrizio Buletti »

## Remerciements

Au nom de toute l'organisation du séminaire et de la CLACESO, nous tenons à remercier toutes les personnes qui sont intervenues durant le séminaire et qui ont contribué – de près ou de loin - à l'organisation et au bon déroulement de nos journées de formation.

Un grand merci également à toutes les instances scolaires et politiques qui nous permettent année après année de vous proposer des séminaires attractifs et de qualité.

Au plaisir de vous rencontrer à l'occasion d'une de nos prochaines thématiques :

- En automne 2016 à Delémont (JU)
- Au printemps 2017 à Neuchâtel (NE)
- En automne 2017 à Saillon (VS)



**CLACESO**  
CONFÉDÉRATION LATINE DES ASSOCIATIONS DE CHEFS D'ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES

## MEMBRES DU COMITE DE LA CLACESO 2015 - 2016

Conférence Latine des Chefs d'Établissement de la scolarité obligatoire

Canton	NOM ET PRENOM	Titre	ECOLE	ADRESSE	NPA	LOCALITE	TEL.	E-MAIL
BE	LEUBA Jean-Michel		Ecole secondaire du Bas-Vallon	Rue des Collèges 5	2606	Corgémont	032 489 16 32	<a href="mailto:direction.esbv@gmail.com">direction.esbv@gmail.com</a>
BE	MACARY Monica		Syndicat scolaire du Grand-Val	Grand-Rue 29	2745	Grandval	032 499 90 35	<a href="mailto:dfrsgv@gmail.com">dfrsgv@gmail.com</a>
FR	BUGNARD Hassan		Cycle d'Orientation de Marly	Case postale 107	1723	Marly	026 439 91 20	<a href="mailto:direction@co-marly.ch">direction@co-marly.ch</a>
FR	CORPATAUX Bernard		Ecole Primaire de Romont	Rue de l'Eglise 104	1680	Romont	079 617 39 18	<a href="mailto:bernard.corpataux@fr.educanet2.ch">bernard.corpataux@fr.educanet2.ch</a>
GE	GOBET-MAHLER Corinne		Etablissement primaire du Val d'Arve	RueDaniel-Gevrill 13	1227	Carouge	022 342 05 51	<a href="mailto:corinne.gobet-mahler@edu.ge.ch">corinne.gobet-mahler@edu.ge.ch</a>
GE	BASSET Alain		Cycle d'Orientation de Pinchat	50, Ch. Charles Paluzzi	1227	Carouge	022 388 42 50	<a href="mailto:alain.basset@etat.ge.ch">alain.basset@etat.ge.ch</a>
JU	MILANI Daniel		Collège de Delémont	Av. de la Gare 7	2800	Delémont	032 421 00 70	<a href="mailto:mi@codel.org">mi@codel.org</a>
JU	WIDMER Jacques		Ecoles primaire et secondaire de Courrendlin	Chemin des Ecoliers 4	2830	Courrendlin	032 435 55 10	<a href="mailto:jacques.widmer@luseducanet2.ch">jacques.widmer@luseducanet2.ch</a>
NE	WEXSTEEN Pierre		Cercle Scolaire Cescole	Av. Longueville 11-13	2013	Colombier	032 841 18 77	<a href="mailto:pierre.wexsteen@rpn.ch">pierre.wexsteen@rpn.ch</a>
NE	SOURGET Fabrice	Vice-président	Cercle Scolaire de Val-de-Ruz	Rue Chasseral 3	2053	Cernier	032 854 95 59	<a href="mailto:Fabrice.Sourget@ne.ch">Fabrice.Sourget@ne.ch</a>
TI	BIANCHETTI Daniele		Scuola Media Locarno 1	Via Varese 30	6600	Locarno	091 816 06 11	<a href="mailto:daniele.bianchetti@edu.ti.ch">daniele.bianchetti@edu.ti.ch</a>
TI	BULETTI Fabrizio		Scuola Media Breganzona	Via Camara 59	6932	Breganzona	091 815 32 11	<a href="mailto:fabrizio.bulletti@sdu.ti.ch">fabrizio.bulletti@sdu.ti.ch</a>
VD	GSCHWIND Pierre-Etienne		Etablissement secondaire de Coppet	En Rojalets, Rte de Founex 31	1296	Coppet	022 557 58 00	<a href="mailto:pierre-etienne.gschwind@vd.ch">pierre-etienne.gschwind@vd.ch</a>
VD	THUILLARD Bettina		Etablissement primaire de Gland	Ch. De la Perroude 1	1196	Gland	022 557 27 27	<a href="mailto:bettna.thuillard@vd.ch">bettna.thuillard@vd.ch</a>
VS	AYMON Gérard	Caisier+v.-prés.	Cycle d'Orientation du Val d'Hérens	Rue Principale 25	1982	Euseigne	027 281 20 04	<a href="mailto:coherens_dir@bluewin.ch">coherens_dir@bluewin.ch</a>
VS	LATERZA Véronique		Direction des Ecoles Primaires		1937	Orsières	027 782 62 83	<a href="mailto:direction.epo@neplus.ch">direction.epo@neplus.ch</a>
VD	BERDOZ Christian	Président	EPS de Corsier-sur-Vevey et environs	Rue du Collège 7 - CP 71	1804	Corsier-sur-Vevey	021 557 34 40	<a href="mailto:christian.berdoz@vd.ch">christian.berdoz@vd.ch</a>

