

Le 360 degrés reconnu par les Hera Awards

ENSEIGNEMENT Une approche environnementale dans un mémoire peut rapporter gros

► Réfléchir

de façon transversale à une problématique dans son travail de fin d'études peut rapporter un Hera Award.

► Cette approche du développement durable est aussi peu à peu intégrée dans l'enseignement supérieur.

Il y a des travaux de fin d'études (TFE) qui peuvent rapporter un certain pactole. Les lauréats des « Hera Awards » finissent leurs études avec une belle enveloppe de 2.500 euros. La condition pour participer à ce concours ? Adopter dans son mémoire une approche incluant le plus possible les dimensions sociales, environnementales, de prospérité économique et de gouvernance.

L'approche interdisciplinaire souvent plus pertinente

Mis à part le fait de mettre du beurre dans les épinards de l'étudiant, quel en est l'intérêt ? « Un certain nombre de problèmes contemporains sont d'une complexité qui pousse davantage à l'interdisciplinarité qu'avant. Une approche holistique permet souvent une démarche ou une analyse riche, profonde et novatrice, et donc permet de mieux traiter ces problèmes-là », explique le professeur Marek Hudon (ULB), qui a mis sur pied le congrès interdisciplinaire du développement durable en 2015. *Le risque de traiter une question complexe, qui demande une approche plus large, avec une seule discipline ou une seule grille, c'est de passer à côté d'une partie de la compréhension et de ne pas pouvoir appréhender complètement le sujet.*

« L'enjeu du développement durable (DD), c'est celui de notre société contemporaine, enchérit Giuseppe Pagano, professeur d'économie politique et vice-recteur de l'UMons. *Nous avons besoin de croissance économique pour créer de l'emploi, de la richesse, du bien-être, pour soutenir nos finances publiques. Mais on ne peut pas se contenter même d'une croissance qui se-*



Le développement durable percole à l'université. © BELGA

rait égalitaire, si elle rend le monde invivable, aujourd'hui ou à terme. La vision holistique est le défi de notre société en conciliant la prospérité, une plus grande égalité et un environnement plus durable. C'est tout à fait normal qu'on en parle avec les étudiants. Ils sont au cœur de ce défi et sont d'ailleurs très sensibles à ce message.»

Y a-t-il des profs plus réfrac-

taires que d'autres à inclure des aspects de développement durable dans leurs cours ? C'est certain que tous ne s'impliquent pas de la même façon. Un jeune ou nouvel enseignant va plus facilement voir l'intérêt d'une vision « à 360 degrés » et l'intégrer dans ses cours qu'un prof dont l'enseignement tourne bien et depuis longtemps. Au-delà de la question de l'âge, vient le clivage entre sciences humaines et

sciences exactes. Si les premières surfent sur la vague, les secondes traînent plutôt la patte.

« En sciences humaines et sociales, on a clairement une montée des thématiques sur le développement durable ou l'économie circulaire, explique le Pr Hudon. Il y a peut-être désormais un peu plus d'intérêt pour une approche holistique de la part des sciences exactes ou

dures. En chimie, par exemple, une réflexion a été lancée sur toute la chaîne durable. Depuis 3-4 ans, on a un peu plus de liens ou de collaborations avec ces disciplines, mais ce sont des réalités très différentes.»

Et d'ajouter : « Dans pratiquement toutes les disciplines, il y a quelques professeurs et chercheurs intéressés par cette approche. L'enjeu sera de passer d'une minorité qui réfléchit à ces

questions à un groupe plus important. »

De nombreux professeurs assistent d'ailleurs spontanément au conseil de développement durable de l'UMons. Selon le professeur Pagano, qui en est le président, preuve en est de l'intérêt marqué par la communauté universitaire pour ces questions. ■

LAETITIA THEUNIS

universités « Un lieu d'expérimentation sociale »

ENTRETIEN

Sybille Mertens est professeure au Centre d'économie sociale à HEC-ULiège. Elle revient sur la nécessité d'une approche interdisciplinaire pour faire face aux problèmes contemporains.

Quel est l'intérêt de pousser les étudiants à intégrer la dimension du développement durable ?

Les pédagogues montrent à quel point une attitude active dans les apprentissages permet de les ancrer plus profondément. Si nous estimons que notre système économique et social doit se penser dans une perspective de développement durable, proposer à des jeunes de réaliser un mémoire ou une thèse dans cette perspective assure qu'ils in-

tègrent en profondeur les conséquences de ce changement de paradigme. Et ils sont le plus souvent demandeurs de donner du sens à leur travail.

Quel est l'intérêt de l'université à intégrer cette dimension dans l'enseignement ?

L'université devrait être un lieu d'expérimentation, technologique mais aussi sociale ou systémique. Comme le dit Rob Hopkins (l'un des pères du mouvement de la transition écologique, NDLR), pendant les cinq années qu'ils vont passer à l'université, les étudiants devront avoir été baignés dans la pointe du progrès pour pouvoir ensuite diffuser les savoirs. Si l'université n'intègre pas le développement durable de manière forte, elle

passera à côté de sa mission première : progresser dans la connaissance et dans la diffusion de celle-ci, au bénéfice de la société humaine. N'oublions pas que nous sommes financés par la collectivité et que notre responsabilité est aussi de l'aider à répondre aux enjeux auxquels elle est confrontée.

Est-ce facile d'intégrer le regard « 360° » dans des enseignements, plutôt « en silo » jusqu'ici ?

Ce n'est pas facile car nous avons été amenés à nous spécialiser et à ne pas prendre le risque de sortir de nos zones de compétences. Mais la réalité nous rattrape et, si la spécialisation reste très utile, elle n'est plus suffisante. Il faut aussi des scientifiques qui osent la transdisciplinarité : à la fois l'ouverture aux autres disciplines mais aussi l'ouverture aux

experts de terrain. Sinon, l'université sera bientôt en retard, enfermée dans sa tour d'ivoire. Il y a va de la pertinence de nos travaux de recherche et de la mise à jour de nos enseignements. Je crois beaucoup dans la mise en œuvre de certains cours « intégrés », pour apprendre à développer une vision panoramique.

Certains professeurs sont convaincus, d'autres moins. Comment ça se passe ?

Le développement durable, ce n'est pas une idéologie, c'est un constat de nécessité. Il est important d'être inclusif, de ne pas créer deux groupes. De nombreux collègues sont prêts à intégrer ces dimensions dans leurs cours, certains le font déjà. Les étudiants sont demandeurs et interpellent les profs. Je donne cours de développement durable, mais j'essaie de développer des projets de re-

cherche ou de suivre des mémoires avec des collègues spécialisés. Le développement durable devient l'affaire de tous. ■

Propos recueillis par LAETITIA THEUNIS

ERRATUM

Usitoo à 9 euros

Deux erreurs se sont glissées dans notre article du 23/04 sur l'association Usitoo. Le prix de l'abonnement mensuel à Usitoo est de 9 euros et non de 15. Les objets en location sont entreposés dans un stock central et des Points Relais dans Bruxelles (chez des particuliers ou entreprises avec des valeurs Usitoo). Nos excuses.

MDM

La vie de nos partenaires

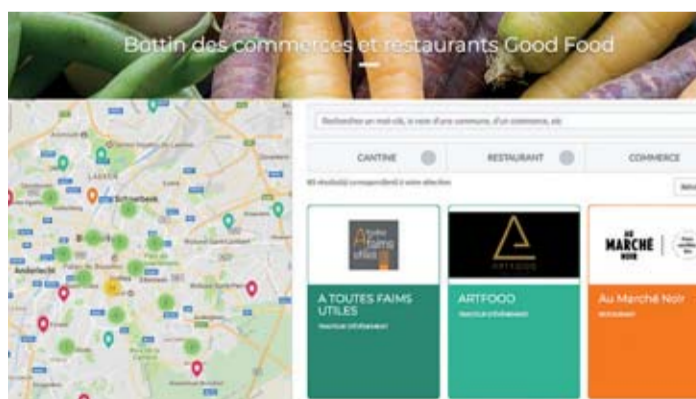
UN BOTTIN GOURMAND DE LA GOOD FOOD BRUXELLOISE

Si les bonnes adresses ne manquent pas à Bruxelles pour manger bon, bio, local et de saison, encore faut-il savoir les trouver... quand on les cherche. Avec le bottin Good Food, une initiative de Bruxelles-Capitale, partez à la découverte gourmande des producteurs, artisans de bouche et restaurateurs bruxellois « Good Food ».

Dans le cadre de sa stratégie Good Food lancée en 2016, la Région de Bruxelles-Capitale vise à placer l'alimentation au cœur de la ville. Elle axe ses nombreuses initiatives de terrain autour du mieux produire - cultiver et transformer localement des aliments sains et respectueux de l'environnement - et du bien manger, rendre accessible à tous une alimentation locale, savoureuse et équilibrée. Parmi celles-ci, à la croisée des deux axes, il y a un bottin mis en ligne sur son site. Sur la carte du Bottin Good Food, on trouvera tous les artisans et producteurs bruxellois qui répondent à ces critères.

Bruxelles, ma verte

Depuis plusieurs années, de nombreuses initiatives pour organiser un système alimentaire plus durable ont vu le jour à Bruxelles : potagers collectifs et urbains, groupements d'achats, marché de producteurs, fermes urbaines au sol ou en toiture, poulaillers citadins, etc. font peu à peu de Bruxelles une ville plus verte et plus durable. Le défi est de taille puisque, près d'un quart de l'impact environnemental



d'un ménage bruxellois est lié à sa consommation de nourriture et de boissons. Heureusement, les mentalités changent et les Bruxellois retrouvent l'envie de cultiver ou de consommer local.

Des producteurs Good Food

Traiteurs d'événements, cantines scolaires, restaurants, producteurs, les adresses renseignées dans le Bottin Good Food ont en commun

une certaine philosophie. Pour y être renseigné, il faut en effet répondre à un certain nombre de critères et s'engager vers une alimentation locale, saine, de saison et équilibrée, à lutter contre le gaspillage alimentaire et, finalement, à adopter des principes d'écogestion. Actuellement, plusieurs dizaines de bonnes adresses sont ainsi référencées sur tout le territoire de Bruxelles.

Toqués d'environnement

Restaurants et cantines, sur lesquels la Région a décidé de travailler en priorité, font quant à eux l'objet d'un label qui est décerné chaque année. Cette année, pour la première fois, 27 restaurants se sont ainsi vus décerner le label Good Food. Depuis avril, ils affichent une, deux ou trois toques, indices de la qualité de leur démarche durable. Un nouvel appel à projet sera ouvert pour continuer sur cette lancée. Une lancée qui ne devrait pas s'arrêter de si tôt car on compte à Bruxelles quelque 6000 cafés, hôtels ou restaurants. Dans les cartons de Good Food, la sensibilisation des commerces et autres épiceries à la démarche.

Pour en savoir plus

Être renseigné dans le bottin : <https://www.goodfood.brussels/fr/content/contribuez-au-bottin>
Trouver une bonne adresse : <https://www.goodfood.brussels/fr/commerces-search>