

Et si on végétalisait la cour de récré ?

ENSEIGNEMENT Dans une école d'Herstal, la cour en béton s'est ouverte sur la nature

► A l'école libre des Monts, petits de maternelle et grands de primaire se retrouvent les manches pour restaurer le pré adjacent et y construire des jeux et modules.
► L'occasion de faire des mathématiques appliquées, de la lecture et d'éveiller ses sens.

REPORTAGE

Au pied des trois saules, il fait bon apprendre. Ce matin, avec les élèves de 1^{er} et de 2^e primaires dont elle est la titulaire, M^{me} Cramer a construit un hôtel à insectes. Après avoir regardé quelques vidéos sur YouTube pour identifier quel substrat correspond à quel insecte et lu à haute voix le descriptif de l'activité, une dizaine d'enfants se sont regroupés autour de la structure en bois alors vide.

Des pommes de pin, de l'écorce, des briques, de la mousse, des copeaux de bois naturels. Charrié par leurs petites mains, chaque matériau a trouvé place dans une des logettes de bois, attendant désormais d'héberger une belle diversité d'insectes dont l'apprentissage des noms est tout sauf une sinécure.

Une majorité des écoliers est issue d'un milieu socioculturel défavorisé et vit dans la cité du quartier. Le vocabulaire des petits s'enrichit en même temps que la dextérité manuelle des plus grands s'affine.

« Alors que pour nombre d'enfants, l'usage de leurs mains se limite à tenir une manette de jeu électronique, l'utilisation du marteau a été un acte libérateur pour certains (rires). Viser un clou et ne pas taper à côté, ce n'est pas si facile que ça », explique M^{me} Catherine, institutrice de 5^e et 6^e primaires. Avec ses élèves, elle a rénové des coffres en bois qui servent désormais d'assise à l'immense banc forestier qui se tient dans le pré adjacent à la cour de récré. « Au début, ils ressentaient un peu de frustration, mais quand ils sont parvenus à clouer, ils étaient fiers de leurs réalisations. Et nous aussi. »

M^{me} Schar, institutrice en 3^e et 4^e primaires, abonde dans ce sens : « Ce genre d'activité manuelle met en valeur des enfants qui ne sont pas forts en maths ou en français. Ce sont eux qui servent alors d'exemples. »

L'an dernier, l'école libre des Monts à Herstal a posé sa candidature à « Ose le vert, recrée ta cour », un appel à projets lancé par GoodPlanet Belgium et Nata-



« Si les enfants aiment autant ce lieu, c'est grâce à l'omniprésence de la nature mais aussi parce qu'on l'a construit tous ensemble. » © DOMINIQUE DUCHESNES.

gora. Une bourse de 1.800 euros lui a été accordée pour élargir la cour de récréation au pré adjacent et y aménager des structures apportant plus de biodiversité, de contact avec la nature et de convivialité. Une partie de l'argent servira à faire appel à un jardinier professionnel. Il creusera les tranchées nécessaires à la plantation des haies vives et au pré fleuri qui amèneront de la vie dans un espace inexploité du pré.

« Ce genre d'activité manuelle met en valeur des enfants qui ne sont pas forts en maths ou en français »

M^{me} SCHAR, INSTITUTRICE

C'est sur les chapeaux de roue que le projet a débuté en mars dernier. Des érables anarchiques ont été abattus pour éclaircir le pré jouxtant la cour bétonnée. En empilant leurs branches d'un diamètre de quelques centimètres, les enfants ont patiemment érigé le dossier du grand canapé forestier sur lequel ils aiment particulièrement s'asseoir.

« C'est leur petit moment à eux. Si les enfants aiment tant ce lieu, c'est grâce à

l'omniprésence de la nature, mais aussi parce qu'on l'a construit tous ensemble, précise M^{me} Nathalie, qui y installe de temps à autre ses bambins de maternelle pour leur raconter des petites histoires. Aussi, vu qu'ils participent pleinement à la conception de leurs jeux, les enfants les respectent beaucoup plus. Ils y font attention. »

Ce tissage d'un lien avec la nature et le fait de se retrousser les manches impactent également une autre facette du comportement des enfants. Et non des moindres. Avant, il régnait une certaine violence dans la cour de récré, des coups se perdaient. Désormais, l'ambiance est pacifiée. « La plupart des enfants sont apaisés, note M^{me} Cramer. On craignait qu'ils se battent avec les branches, mais il n'y a rien de cela. » Au contraire, les branchettes canalisent l'énergie et sont torsadées en bracelets ou en couronne. Quant aux bouts de bois rigides, ils servent à touiller dans la boue tout en dessinant des sourires de bonheur sur les visages.

Mettre les sens en éveil, voilà le but du sentier sensoriel que conçoivent les enfants de maternelle. A l'aide de petits sauts et de pelles, ils ont rempli de

broyat un grand rectangle creusé dans le sol. D'ici peu, on marchera pieds nus dans une succession de cadres en bois contenant de la laine, des marrons ou de la boue. Ces structures, ce sont les plus grands qui les ont fabriquées, apprenant en même temps les angles droits et travaillant sur le carré. La conception des jeux est l'occasion de faire des mathématiques appliquées et des lectures fonctionnelles.

Auparavant, l'espace extérieur était plat et dénué. Aujourd'hui, avec l'ouverture de la cour sur le pré attenant et sa restauration, ces enfants du béton accèdent à un carré vert jalonné des différents modules construits en matériaux de récup sur lesquels ils peuvent enfin grimper. « C'était une chose qu'ils ne pouvaient pas faire avant, explique M^{me} Cramer. La première fois qu'ils ont eu accès au pré, et sans qu'on leur ait expliqué quoi que ce soit, ils sont directement allés se percher sur les rondins de bois. » Disposés en cercle, ils serviront de chaises pour faire classe dehors une fois les tables nécessaires construites.

Alors que la joie résonne dans le pré aménagé, l'école libre des Monts vit une sorte de résurrection. En 2016, elle fut

APPEL À PROJETS

« Ose le vert, recrée ta cour 3.0 » est lancé

Un nouvel appel à projets « Ose le vert, recrée ta cour » est lancé. Les écoles maternelles et primaires ainsi que les sections « instituteur primaire et préscolaire » des hautes écoles de Wallonie ont jusqu'au 30 novembre 2018 pour y répondre (1). Les projets attendus doivent viser à amener plus de biodiversité, de contact avec la nature et de convivialité dans les espaces extérieurs des écoles. Pas moins de 130 écoles fondamentales et 5 hautes écoles sont sélectionnées. Elles recevront une bourse comprise entre 1.000 et 3.500 euros et un accompagnement personnalisé de septembre 2019 à novembre 2020. Lors des deux premières éditions, 282 écoles en ont bénéficié.

L.T.H.

(1) www.oselevert.be

condamnée à mort. En cause : un nombre insuffisant d'enfants inscrits. « Si les parents ne s'étaient pas mobilisés, jamais on n'aurait accordé une chance de trouver des enfants supplémentaires », souffle M^{me} Cramer.

Avec 20 enfants en maternelle et 46 en primaire, l'établissement est aujourd'hui dans les clous. Au cœur de la ville de Herstal, c'est une petite école qui rappelle celle de notre enfance. M^{me} Catherine enseigne à la fois aux 5^e et 6^e primaires, soit 14 élèves. Un petit nombre qui permet d'impliquer les enfants et de réaliser des projets impossibles à mener s'ils étaient le double. « Même si on est toujours sur la corde raide, on a la chance d'être une petite école. Ici, l'enfant est réellement acteur. » ■

LÆTITIA THEUNIS

La vie de nos partenaires

PÉPINS : DES JUS BRUXELLOIS QUI N'ONT PAS FROID AUX NUTRIMENTS

L'hiver approche et le froid, dehors, devient piquant. C'est la saison des cures de vitamines en prévision des frimas. Et si on la dégustait en jus, cette cure ? Colorés, délicieux, bios, locaux et pressés à froid, les jus Pépins sont bruxellois et fiers de l'être.

Ces dernières années, la raw food - alimentation crue ou brute - a fait de nombreux adeptes un peu partout dans le monde et aussi à Bruxelles, où deux entrepreneurs se sont lancés il y a tout juste trois ans dans la production de jus pressés à froid. Depuis la marque, Pépins, s'est bien installée à Bruxelles et la gamme de jus s'est étoffée avec des balles énergétiques, des breakfasts céréales et yogourt et même deux cafés à boire...froids.

100 % cru 100 % bienfait

La pression à froid, c'est tout un art de lenteur. C'est en broyant et en pressant lentement les fruits sans générer de chaleur que l'on conservera nutriments, vitamines et minéraux intacts. Avec la pression à froid, le jus est séparé des fibres et tous les nutriments sont extraits de la cellulose de celles-ci, ce qui facilite leur assimilation. Les jus, tout liquides qu'ils sont, seront donc très nutritifs. Dans la foulée, et pour notre plus grand plaisir, le goût des fruits et des légumes sera conservé lui aussi. Les deux cafés sortis cet été ne faillissent pas à la règle de la préparation à froid. Les grains en sont infusés lentement dans l'eau durant



une vingtaine d'heures pour en extraire tous les arômes sans les brûler. Et les granolas de la formule YoGOnut ne font pas davantage exception : ils sont déshydratés à basse température.

Détox en bouteille

Pépins commercialise d'ailleurs des cures détox pour celles et ceux qui veulent se lancer dans un grand nettoyage de leur organisme. Le principe d'une cure liquide, c'est de permettre à l'organisme d'éliminer les toxines en arrêtant de consommer des aliments solides l'espace de quelques jours. En ne consommant que des jus, on économise l'énergie habituellement dépensée dans la digestion et le corps peut se concentrer sur l'élimination

des toxines. Pépins propose des cures pour les débutants et pour les plus chevronnés. Au menu, jus et lait végétal pour une légèreté maximale.

Zéro déchets

La marque met un point d'honneur à limiter les déchets. Tous les jus sont vendus dans des jolies bouteilles en verre qui donnent envie d'en faire collection à la maison. La plupart des déchets organiques - épluchures et autres trognons - nourrissent ensuite les petites bêtes de LittleFood, cette autre start-up bruxelloise qui s'est donné pour mission de mettre des insectes dans nos assiettes.

Bruxellois et fiers de l'être

Les jus Pépins sont produits à la main à Bruxelles et font la part belle aux produits locaux. Ainsi les grains de café sont par exemple sélectionnés et torréfiés par une jeune entreprise bruxelloise, Mamé Noka. On trouvera d'ailleurs les produits Pépins dans une vingtaine d'enseignes bruxelloises et si on n'habite pas Bruxelles mais qu'on a une grosse, grosse envie de jus de légumes et de fruits, on pourra toujours commander et être livré chez soi (à partir de 45 euros).

Pour en savoir plus

<https://www.pépins.be/>

Retrouvez-nous sur

www.lesoir.be/demainlaterre

www.facebook.com/DemainTerre

twitter.com/Demain_La_Terre