



Unterrichtswesen der
Deutschsprachigen
Gemeinschaft

19/01/2011

I N V I T A T I O N

Matinées de travail

Un restaurant en alimentation durable dans une école secondaire.

Méthode, stratégie, phasage, aspects éducatifs et techniques.

Madame, Monsieur,

La question de l'alimentation durable s'est imposée depuis 3 ans comme un thème porteur, transversal et couvrant l'ensemble des champs de préoccupation technique, administrative et d'éducation dans les écoles.

Bref, tout le monde souhaite aujourd'hui apporter sa pierre à une évolution décisive des cantines scolaires.

En qualité d'école secondaire qui est « passée » à une alimentation durable au bout d'un long processus, nous sommes régulièrement sollicités pour témoigner de notre démarche.

Parce qu'il est impossible pour notre école de vous recevoir dans de bonnes conditions les uns après les autres, nous avons choisi d'organiser **le mardi 8 et le jeudi 10 février** prochains deux matinées de travail consacrées à la présentation de ce travail.

Je vous propose donc de vous inscrire à l'une des deux dates auprès de notre coordinateur et nous ferons notre possible pour rencontrer vos attentes et questions.

Brigitte KOCKS
Directrice



Vervierser Straße 89-93
B-4700 Eupen
(0032(0)87 59 12 70
; 0032(0)87 55 66 07
: info@rsi-eupen.be

Inscriptions et programme matinées 8 et 10 février 2011

Lieu : Institut Robert Schuman
Vervierser Straße 89-93
4700 Eupen
087/59 12 70
087/ 55 66 07

**Personne de contact
et inscription :** Jean-Michel Lex,
Coordinateur
mail : jean-michel.lex@rsi-eupen.be

Il suffit de nous envoyer un mail avec vos coordonnées : nom, prénom, institution, choix de la matinée (mardi ou jeudi), participation au repas (8 €) ou non (4 €)

Dates: Mardi, 8 février de 10 à 14 heures 30,
repas compris : journée frites !
soit :
Jeudi, 10 février de 10 à 14 heures 30,
repas compris : journée végétarienne !

Programme:

- 10 heures : accueil, café et collation comme pour les élèves !
- 10 heures 30 : présentation de la démarche de l'Institut

Le développement durable en action à travers un restaurant scolaire

- Origines de l'action et les leviers utilisés
 - Place des actions et projets éducatifs et de formation
 - Stratégies participatives et d'évaluation
 - Freins, atouts, faiblesses, opportunités
 - Aspects techniques, financiers, normes, qualité...
- 12 heures : débats, questions- réponses :
 - En présence de la chef d'atelier, Madame Thomas : tout le pratique !
 - En présence de la direction : Madame Kocks : tout le reste !

A toutes les questions que vous souhaitez aborder, nous essayerons d'apporter le maximum d'éléments pour vous permettre d'avancer dans vos projets... durablement.

- 13 heures : repas comme pour les élèves !

Pour rappel : mardi, c'est jour des frites
jeudi, c'est la journée végétarienne

Chaque participant recevra les documents utiles préparés par nos soins.

La participation aux frais s'élève à 8 euros par personne. Le paiement s'effectuera à l'arrivée et à ceux qui le désirent, nous fournirons une quittance.

ATTENTION : Pour des raisons d'organisation, nous ne pouvons accueillir que 40 personnes par matinée. **Nous souhaitons vos inscriptions au plus tard le 1er février 2011.**