



Vendredi 22 février 2019

Réunion de coordination professeurs pour le projet Erasmus+

Short marketing circuits : one other way to consume for our European students

(Les circuits courts : une autre façon de consommer pour les élèves européens)

1 Résumé de la réunion avec les professeurs de Lecco (février 2019)

La réunion s'est déroulée à Lecco avec Madame Vasilini et Monsieur Conrardy. Cette réunion avait pour objectif la finalisation de l'échange avec les élèves prévu au mois de mars 2019. Les élèves de Liège 1 vont rencontrer pour la première fois les élèves du lycée Grassi à Lecco (Italie). L'échange se fera du dimanche 10 mars au samedi 16 mars 2019.

2 Déroulement de la réunion

Sur place, nous avons rencontré Mesdames Donatella Cornaggia et Renata Menaballi, responsables du projet, ainsi que l'ensemble des professeurs qui participeront à l'échange : Sivia Aldeghi, Paola Lombardi et Alice Bianchi. La matinée a été divisée en deux temps.

Dans un premier temps, madame Vasilini a été suivre un cours de physique donné par madame Menaballi afin de découvrir les élèves et leur niveau d'étude. Pendant ce temps, monsieur Conrardy finalisait avec madame Cornaggia les aspects administratifs de l'échange.

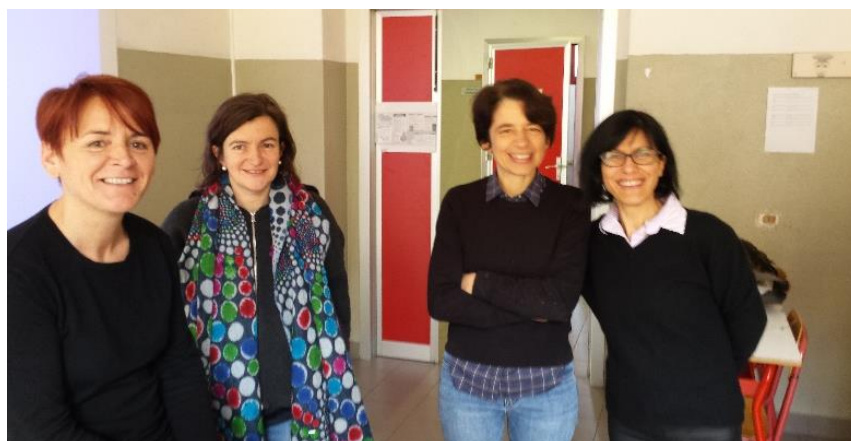
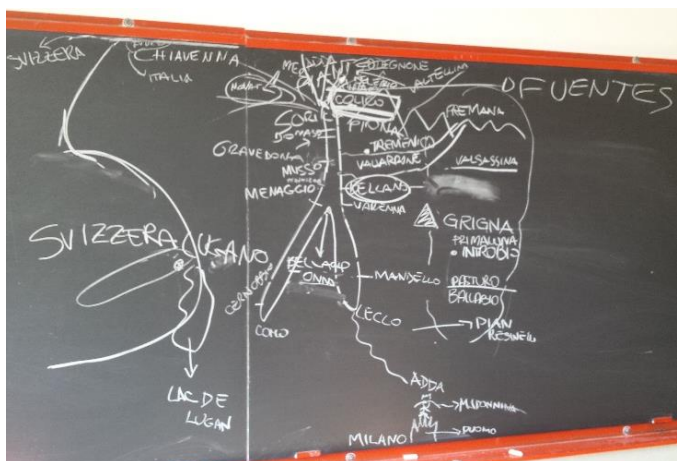
Dans un second temps, en présence de l'ensemble des professeurs responsable de l'échange, nous avons choisi en commun les activités à faire avec les élèves ainsi que les sujets qui seront étudiés durant l'échange. Nous avons décidés de faire 5 groupes de travail (de plus ou moins 6 élèves) qui travailleront durant cette semaine sur 5 sujets.

Voici les 5 sujets :

- Les circuits courts et les lois européennes (favoriser le km zéro et les différents producteurs locaux)
- L'empreinte écologique et l'impact environnemental de l'agriculture
- L'alimentation durable, les banques alimentaires et le gaspillage dans l'alimentation
- L'exploitation des migrants dans la production alimentaire : le cas du migrant camerounais Yvan Sagnet
- Les groupements d'achat solidaire (exemple du G.A.S.) et les coopératives alimentaires



Nous avons également rencontré durant cette matinée les élèves italiens qui participeront à l'échange. Après une présentation de ceux-ci et un petit cours de géographie sur la région de Lecco, nous avons dégusté différentes spécialités locales qu'ils nous avaient préparées (voir les photos ci-dessous).





Ensuite, l'après-midi a été consacré au repérage pour le logement de nos élèves, aux différentes possibilités de visites à Lecco et à la visite du point de vente de la chocolaterie ICAM à Lecco.

Pour le logement de nos élèves, c'est l'hôtel Don Abbondio qui a été retenu : il est situé dans l'ancien quartier des pêcheurs de Lecco. Voici la description que l'on peut trouver sur le site internet de l'hôtel (www.donabbondio.com) :

« Lake Lecco, much more : in addition to bed and breakfast, Hotel Don Abbondio boasts valuable synergies in the area, which means we have special agreements with a number of restaurants in Lecco and Pescarenico and will be delighted to advise you according to your requirements. The Pescarenico district, once home to a fisherman community and located along the narrowest part of Lake Lecco, is the only site specifically named in Alessandro Manzoni's The Betrothed, the celebrated 19th century literary masterpiece. Hotel Don Abbondio, standing on the ancient square before the shore, is the right place for those still longing for such enthrallment. The appealing shores of Lake Lecco, so close to the stunning mountains, have in store a whole range of emotions for your visits ! »

Sur base de cette journée de travail, nous avons élaboré le programme suivant :

Dimanche 10 mars 2019 : départ à 22h30 de Liège

Lundi 11 mars 2019 : 8h30-9h00, dépôt des bagages à l'hôtel

9h-12h30, découverte de Lecco et révision des activités que les élèves de Liège ont préparées

12h30-14h00, repas pique-nique

14h00-19h00, activité de présentation de groupe (durée 1h) et ensuite on part à pied pour Valmadrera (5km) visiter le centre « Cascina don Guanella » qui est une association d'agriculture sociale pour mineurs menacés de marginalisation. C'est principalement l'agriculture sociale de produits locaux qui sera étudié lors de notre visite.

Mardi 12 mars 2019 : 8h30-10h30 : Conférence sur l'économie solidaire, le commerce équitable et l'alimentation bio

10h30-12h30 : Workshop sur la conférence (le but est de synthétiser la conférence et de réaliser des panneaux de synthèse en vue de la réalisation de notre brochure finale et aussi en vue d'une présentation aux autres élèves des écoles participantes)



13h30- 18h30 : visite de la « Cascina Rampina » (25 km) qui est une ferme biologique et pédagogique à Montecello Brianza. Ils vendent également directement leurs produits aux consommateurs

Mercredi 13 mars 2019 : 8h30-10h30 : Conférence sur l’empreinte écologique et l’alimentation durable

10h30-11h30 : Workshop sur la conférence (le but est de synthétiser la conférence et de réaliser des panneaux de synthèse en vue de la réalisation de notre brochure finale et aussi en vue d’une présentation aux autres élèves des écoles participantes)

11h30-12h00 : départ pour Bergame (50 km)

12h00-13h00 : repas entre les élèves des 2 écoles participantes à Bergame

13h00-19h00 : visite culturelle de Bergame (la ville haute) réalisée par les élèves du lycée scientifique Grassi

Jeudi 14 mars 2019 : 8h30-10h30 : Conférence sur les groupes solidaires d’achat (G.A.S.) et les coopératives de produits locaux

10h30-12h30 : Workshop sur la conférence (le but est de synthétiser la conférence et de réaliser des panneaux de synthèse en vue de la réalisation de notre brochure final et aussi en vue d’une présentation aux autres élèves des écoles participantes)

13h30-19h00 : Visite d’une usine artisanale de chocolat à Orsenigo et/ou visite d’une fabrique artisanale d’huile d’olive dans la région de Varrena (25km)

19h00-21h00 : repas entre élèves à Lecco

Vendredi 15 mars 2019 : 8h30-12h30 : Visite culturelle de Pasturo (10 km) qui est le village natal de la grande poétesse Antonia Pozzi.

12h30-13h30 : pique-nique à la ferme avec des produits locaux

13h30-19h00 : visite de la vallée de Valsassina et de la ferme agricole et touristique de « Prato Buscante ». Le but de cette visite est d’analyser les répercussions de l’agriculture locale sur l’ensemble de la distribution alimentaire, ainsi que l’impact environnemental de l’agriculture locale

19h00-20h00 : repas de fin d’échange et cérémonie de clôture de notre échange

Samedi 16 mars 2019 : 8h30 départ pour Liège et arrivée vers 20h30



3 Les tâches à accomplir :

Nos élèves se renseignent et préparent des petites synthèses sur les 5 sujets étudiés pour notre prochain échange.

Les professeurs réalisent un livret guide pratique pour l'échange.

Madame Viatour réalise un poster présentant notre équipe Erasmus+ de Liège et reprenant les logos de notre projet. Voici les logos de notre projet :



Madame Vasilini s'occupe de rencontrer la personne qui gère notre site à l'école afin de créer un bouton Erasmus+ sur le site de l'école.

4 Les professeurs participant à l'échange

In Liège :

Alexandre Conrardy
Coordinator of the Erasmus+ project
alexconrardy@hotmail.com
+32 498 78 20 61

Ravena Vasilini
Erasmus+ and Short circuits manager
ravena_vasilini@hotmail.com

Charlotte Viatour
Advertising manager and facebook page of the Erasmus+ project. And responsible for the dissemination of the Erasmus+ project
charlotte.viatour@hotmail.be

In Lecco :

Donatella Cornaggia
Coordinator of the Erasmus+ project
donatella.cornaggia@yahoo.it

Renata Menaballi
Collaborator and manager of the Erasmus+ project
renata.menaballi@gmail.com

Paola Erba
English teacher
Collaborator of the Erasmus+ project
paoler@alice.it