

<b>NOM DE L'ORGANISATION</b> <sup>1</sup> Lycée Agricole Reinach	Classe de première Générale / option AET : 21 élèves	<b>DATE</b> <sup>2</sup> 13 / 02 / 2020 <b>TERRITOIRE</b> : Savoie
<b>THÈME</b> Impact des choix de consommation	<b>TYPE</b> : Alimentation responsable	

## FICHE INITIATIVE

### Je mange, donc je suis ... responsable !



**Résumé** : La classe de première générale sensibilise à l'alimentation responsable à travers 3 actions : réalisation d'un menu responsable au self, sensibilisation auprès d'une classe de CE2 et réalisation de 2 courts-métrage sur les circuits-courts.

**OBJECTIFS**

**PARTENAIRES ASSOCIES**

Contact<sup>3</sup>: Patricia Bigeard-Soysouvanh  
patricia.bigeard@educagri.fr

Site internet<sup>4</sup> : reinach.fr

<sup>1</sup>Organisation légalement constituée qui présente l'initiative au nom du groupe de jeunes.

<sup>2</sup>La date de mise en œuvre de l'initiative.

<sup>3</sup>Responsable du groupe (nom et mail)

<sup>4</sup>De l'initiative ou de l'organisation.

## Le contexte

Cadre : Depuis plusieurs années des actions de sensibilisation sont mises en place sur la thématique de l'alimentation responsable (lutte contre le gaspillage alimentaire, sensibilisation aux circuits courts). De plus sur le lycée, se trouve une exploitation agricole qui fournit des produits à la cantine, une ferme pédagogique et un magasin de producteur (Les Paniers Motterains). Enfin des personnels de l'équipe de cuisine ont participé à des formations sur le gaspillage alimentaire et le chef cuisinier souhaite diminuer le gaspillage en associant les élèves.

Thématique( s) abordée( s) : agriculture durable et impacts de nos choix de consommation.

Lien avec le festival ALIMEN **TERRE** : les élèves mènent des actions pour réduire le gaspillage alimentaire au self et pour promouvoir la consommation en circuits- courts. D'après une étude de la FAO ; si on réduit d'un quart le gaspillage alimentaire dans le monde nous pourrions nourrir les 800 millions de personnes qui souffrent de la faim.

## Objectif(s)

Les élèves sont acteurs à part entière du projet et sont impliqués dans la conception et la réalisation du projet du début à la fin. L'objectif est qu'ils mettent en place des moyens de communications diverses pour sensibiliser aux enjeux de l'alimentation.

## Acteurs impliqués et moyens mobilisés

Nous avons obtenu 2 financements : Région AURA via « Découverte Région » d'un montant de 1 185 euros et Département de Savoie « Savoie couleurs du monde » d'un montant de 1481 euros. Le lycée a financé 10 % du projet soit 297 euros. Le budget global est de 2963 euros.

Ces 2 financements ont permis d'être accompagnés par l'association « E-graine » qui a animé un jeu de rôle auprès des élèves et les a ensuite encadré tout au long de leur projet.

La « Ferme des Baraques », une exploitation agricole de paysans boulangers, a reçu les élèves pour présenter le fonctionnement de leur structure.

L'équipe de restauration a travaillé avec les élèves de première générale pour concevoir et réaliser un menu responsable.

Un autre acteur est intervenu gratuitement : Victor Hausard de France Nature Environnement qui travaille avec le Grand Chambéry sur la réduction des déchets.

*Budget : 2963€*

Postes de dépenses	Montant (EUR)
Animation et encadrement par e-graine	2813
Déplacement transports en commun pour la visite de la Ferme des baraques et du centre de tri.	50
Impression des supports de communication	100

## La démarche

Calendrier des activités en amont, pendant et après l'action

Le projet se déroule de octobre 2019 à février 2020 avec un temps fort : l'animation au lycée d'une demi journée sur l'alimentation responsable, organisée par la classe de 1ère Général.

**1 ère étape en octobre:** Rencontre de différents acteurs de l'alimentation et des déchets :

- 2 interventions en classe de la FNE (FRAPNA) sur le thème de l'alimentation ; les déchets
- la visite du centre de tri et d'incinération du Grand Chambéry
- la visite d'une exploitation d'un paysan boulanger permettant d'illustrer la notion de circuits-courts

**2ème étape de novembre à mi-février:** la classe travaille sur les axes de sensibilisation (gaspillage, circuits courts, ...) et les actions à mettre en place. Il s'agit d'un projet d'élèves et les élèves sont acteurs à part entière : les enseignants ne sont là que pour fixer le cadre.

**3ème étape en février :** la sensibilisation a lieu :

- réalisation de pesées des déchets alimentaires pendant 1 semaine au déjeuner pour mesurer l'état du gaspillage alimentaire au lycée et lors du repas responsable.
- Élaboration d'un « repas responsable » le 13 février par la classe et avec l'équipe de restauration : proposition du menu, choix de la provenance des produits, confection du repas en cuisine. La collaboration avec l'équipe de cuisine permet aux élèves de se rendre compte du travail effectué et de respecter « l'aliment ».
- Des actions de communication au self lors du repas responsable : les élèves décorent le self avec des plaquettes menus, des slogans et des messages au micro. Un groupe d'élève est passé dans toutes les classes pour présenter les objectifs du repas.
- Animation d'un jeu de rôle auprès d'une classe de CE2. 8 élèves de 1 ère G ont animé des ateliers sur la consommation de fruits et légumes de saisons. La classe de primaire a ensuite mangé au self le repas responsable.
- Réalisation de 2 vidéos sur l'alimentation responsable.

## Implication des jeunes dans l'initiative

Les jeunes se sont appropriés le projet, ils ont été acteurs à part entière et ont été force de propositions.

- ☞ Le groupe responsable de l'animation de jeux de rôle ont travaillé avec autonomie : ils ont conçu et réalisé tous les ateliers.
- ☞ Le groupe « réalisation de vidéos » a conçu le story board, le scénario et sont partis les mercredis après-midi à la rencontre de producteurs et de consommateurs. Ils ont dû s'approprier un logiciel de montage vidéo.
- ☞ Le groupe « menu responsable » a échangé avec l'équipe de cuisine sur les points à améliorer au self. Ils ont décidé de refaire des affiches plus percutantes pour le tri des déchets et la table de troc. Ils ont réfléchi avec l'équipe de cuisine au type de menu à proposer, ont décoré le self et ont participé en cuisine à l'élaboration du repas.

### *Les acteurs du territoire et / ou des pays du Sud impliqués*

Savoie solidaire a financé une partie de notre projet, l'association E-Graine a animé un jeu de rôle et a suivi les élèves dans leur travail. Nous avons aussi rencontré différents acteurs locaux impliqués dans la production et consommation responsable : des paysans boulangers, le directeur de biocoop de Chambéry, des consommateurs ...

### Résultats : productions, réalisations, etc.

**2 vidéos** ont été réalisées

Des affiches et slogans décalés et humoristiques ont été affichés dans le self et le resteront un bon moment car ils plaisent aux convives et à l'équipe de restauration.

## Les effets quantitatifs et qualitatifs

Les élèves de première G ont appris à mener un projet de A à Z, à communiquer à l'oral, à construire des supports de communication et à animer un débat. Ils ont pris leur rôle très à cœur car le projet venait d'eux, ils se sont pris en charge. De plus, ils ont pu découvrir le fonctionnement des cuisines au lycée. Ils ont travaillé avec plaisir avec l'équipe de restauration et des liens se sont tissés. L'équipe de cuisine s'est sentie très valorisée de travailler avec les élèves. Un échange s'est installé et des élèves ont même amélioré la signalétique pour la table de troc et le tri à la demande des cuisiniers.

La classe de primaire a pu découvrir la notion de circuits courts et de produits de saison.

Les convives ont pu être sensibilisés à la notion de circuits courts, de gaspillage alimentaire et aux impacts de leurs choix de consommation.

## Les freins et les leviers

Les leviers sont sans aucun doute le contenu du module AET qui permet de mener des projets de ce type, l'envie de l'équipe de cuisine de travailler avec les élèves. Il est certain que ce projet n'aurait pas pu avoir lieu sans l'implication des cuisiniers. En effet, accueillir les élèves demande du temps et de la responsabilité.

Les difficultés étaient présentes au début surtout. Les élèves ont mis du temps à se motiver et à adhérer au projet, ils ont mis du temps à se prendre en charge. Nous

avons dû dépenser de l'énergie à les lancer. Mais au bout d'un moment, un déclic a eu lieu et ils se sont approprié le projet. Un autre problème est que ce type de projet est chronophage : nous avons dû prendre des heures à des collègues pour pouvoir faire les jeux de rôles, les visites, ...

### **Conseils à qui voudrait s'inspirer de cette initiative**

Il faut partir des envies des apprenants afin de les laisser s'approprier le projet et qu'ils se sentent responsables.

### **Liens des supports illustrant le projet**

Article du projet dans le journal du lycée en annexe

Fiche élaborée par : Patricia Bigeard-Soysouvanh

## *Annexe: article dans le journal du lycée « hebdo Reinach »*

### **Les élèves de première Général sensibilisent à l'alimentation responsable**

Dans le cadre de l'option AET (Agronomie-Economie et Territoire), les élèves de première Générale ont travaillé sur le thème de l'alimentation responsable de septembre à février. Ce projet a permis aux élèves de développer leurs capacités à s'engager en conduisant des actions de communication et de sensibilisation :

- organisation d'un repas responsable à base de produits locaux ce jeudi 13 février,
- réalisation de 2 courts métrages sur les enjeux de l'alimentation
- sensibilisation auprès d'une classe de CE2.

Grâce à un financement de la Région Auvergne Rhône Alpes et du Département de la Savoie via Savoie Solidaire, ils ont pu bénéficier de l'encadrement de 2 animatrices de l'association « e -graine » (association à l'éducation au développement durable). Ce projet s'est réalisé en plusieurs étapes par une démarche pédagogique active, favorisant l'interaction, la participation et l'échange.

- La classe a participé à des ateliers de sensibilisation sous la forme de jeux de rôle autour des choix de consommation et des enjeux des circuits courts.
- Les élèves sont partis à la rencontre de producteur en circuit court. Ils ont pu ainsi visiter la Ferme des Baraques, l'exploitation de 2 paysans boulangers, Gilles Cicero et Edouard Bertrand, installés à Challes les Eaux. Ils ont aussi pu interroger le directeur de Biocoop et des clients du magasin. Ces rencontres ont donné lieu à des prises de son, vidéo et photos. 2 courts métrages ont été réalisés et permettront aux élèves de participer au concours « Jeunes Reporters pour l'Environnement » .
- Des pesées des déchets ont été faites par les élèves avant et après le repas responsable.
- Ce Jeudi 13 février, la classe a travaillé avec l'équipe de cuisine pour cuisiner un savoureux repas à base de produits locaux : repas qui a engendré très peu de déchets puisque la moyenne de déchets de plateau était de 23 g à alors que la moyenne nationale est de 115g en restauration collective.

Les élèves ont pris très à cœur ce projet qui illustre un bel exemple de mobilisation et d'autonomie des jeunes.

Nous remercions l'équipe de cuisine d'avoir pu accueillir les élèves en cuisine et de leur avoir permis de réaliser ce projet.







COMITÉ FRANÇAIS POUR  
LA SOLIDARITÉ INTERNATIONALE

32 rue Le Peletier  
F-75009 Paris

Tél. : 33 (0) 1 44 83 88 50  
Fax : 33 (0) 1 44 83 88 79

@ : [info@cfsi.asso.fr](mailto:info@cfsi.asso.fr)  
[www.cfsi.asso.fr](http://www.cfsi.asso.fr)

