

du 14 au 18 octobre

Notre greenweek au rectorat



EXPOSITIONS

Projets d'établissements de l'académie de Toulouse labellisés E3D

Lundi 14.10 Démonstrations à 12h30

- Lycée Hélène Boucher de Toulouse
- Lycée Rive Gauche de Toulouse
- Collège André Malraux de Ramonville-St-Agne
- Collège Manuel Azaña de Montauban
- École Les Bruyères de Bruguères
- 📍 hall d'accueil

"Changement climatique 2018"

réalisée par l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie)
📍 espace galerie

"Le développement durable, pourquoi ?"

réalisée par Yann Arthus Bertrand
📍 espace mezzanine (1^{er} étage)

"Nos bonnes pratiques au rectorat ; et demain ?"

réalisée par les services du rectorat
📍 carré Gusto

CONFÉRENCES / DÉBATS

Mardi 15.10 de 13h à 14h15 📍 salle du conseil

"Devenir écoresponsable, pourquoi ? Comment ?"
par Franck Chatelain, chargé de communication de l'ADEME

Jeudi 17.10 de 13h à 14h15 📍 salle du conseil

"Est-ce que l'agriculture bio peut nourrir l'humanité en 2050 ?"
par Yves Ardourel, président de l'association FreDD (Film, Recherche et Développement Durable)

FILMS

Courts-métrages de la Fondation Tara Océan
qui organise des expéditions pour étudier et comprendre l'impact des changements climatiques sur nos océans
📍 espace galerie

Clips de l'association FreDD (Film, Recherche et Développement Durable)
📍 écrans dynamiques

ATELIERS "Do It Yourself" de personnel à personnel

Mercredi 16.10 de 13h à 14h 📍 salle du conseil

Fabrication de Tawashi, Beeswax wraps, gel douche maison...

Mercredi 16.10 de 10h à 12h 📍 site rue Mondran

Sensibilisation à l'installation et la gestion d'un composteur
par Toulouse Métropole, en présence des élèves fleuristes du lycée Gabriel Péri

Vendredi 18.10 de 13h à 14h 📍 salle Carlos Gardel (salle 2018)

Gestion des données numériques
Fabrication de Tawashi, Beeswax wraps, gel douche maison...

Ansamble dans la Greenweek !

Ansamble assure chaque jour de la Greenweek au minimum 1 menu (entrée + plat + garniture + fruit + dessert) 100% local (produits à - de 100 km du rectorat) Toutes les denrées utilisées dans les préparations proviennent de la région (lait, crème, miel, etc).

Utilisation minimale des emballages plastiques !
Retour du gâchis-mètre pain pour comparer le gaspillage du pain entre juin et aujourd'hui.

Attention au tri de vos plateaux. Il évolue avec le recyclage des déchets organiques. (plus d'infos au restaurant)

