

EXEMPLE DE PROJET E3D – Cité scolaire Rive Gauche

Niveau(x) de classe :

1 classe ST2S, 1 classe ARCU, 1 classe MAVI, puis les DP (1000 élèves)

Disciplines et/ou personnes concernées :

1 professeur LP et 1 professeur LGT, chef cuisinier, intendant, agents de cuisine

Ressources / supports / partenaires :

Association pro-portion (association aidant à la réduction du gaspillage alimentaire dans les restaurants)

Liens :

Vidéo

[Lien vers l'article publié sur l'ENT du lycée](#)

Thématiques abordées :

- Alimentation
- Santé
- Gaspillage
- Faim dans le monde

Objectif(s) du projet :

- sensibiliser à la faim dans le monde, à l'alimentation et au gaspillage alimentaire
- rendre autonome l'établissement dans sa démarche de réduction du gaspillage alimentaire

Intitulé : Réduction du gaspillage alimentaire

Production(s) des élèves :

- ateliers de sensibilisation au gaspillage
- affiches pour sensibiliser à la faim dans le monde
- questionnaires pour identifier les habitudes des usagers du restaurant scolaire

Description :

Cette démarche de réduction du gaspillage engagée depuis 2017 se déroule en 3 parties :

- le diagnostic (pour identifier les pôles prédominants en gâchis) réalisé par les élèves et l'association,
- la mise en œuvre d'actions (choix de la taille de l'accompagnement et du pain) réalisée par l'association et les agents de cuisine
- l'évaluation du projet (pesées avant et après mises en place des actions correctrices) réalisée par les élèves, l'association, et les agents.

Cette démarche s'accompagne d'une sensibilisation des élèves : chaque année, lors de la journée nationale de lutte contre le gaspillage, des ateliers sur l'alimentation sont réalisés par les élèves pour sensibiliser les entrants à cette démarche de réduction du gaspillage alimentaire. Le travail se poursuit et se concrétise avec l'entrée du lycée dans le dispositif "AMO Lycées Occitanie dans mon assiette" et permet d'investir dans des produits de qualité.

Illustrations :

