

# MOINS DE VIANDE DANS NOS ASSIETTES !

Lycée Flora Tristan, La Ferté-Macé (61)



## LE LYCÉE EN BREF...

**TYPE D'ENSEIGNEMENT** : professionnel

**TERRITOIRE** :  urbain  rural  périurbain

**EFFECTIF EN 2018** : 350 élèves, 100 personnels adultes

**INSCRIT DANS LA LABELLISATION E3D\* ? :**

Oui  Non

**DATE D'ENTRÉE** : 2019

**NIVEAU DE LABEL** : engagé

**DÉMARCHE INSCRITE AU PROJET D'ÉTABLISSEMENT**

Oui  Non

**COMITÉ DE PILOTAGE**

Oui  Non

## L'ACTION EN QUELQUES MOTS

Les lycéens de la section hôtellerie/restauration sont accompagnés par l'équipe éducative, pour devenir de futurs restaurateurs responsables. À travers de nombreuses actions, ils sont sensibilisés à une alimentation durable et saine pour la santé : rôle de l'agriculture biologique, visites d'exploitations agricoles bio, apprentissage de la cuisine végétarienne, animation d'ateliers culinaires pour des écoliers et collégiens, création d'outils de communication, organisation de cocktails végétariens pour sensibiliser différents publics... Les lycéens, chevilles ouvrières des différentes actions, sont les acteurs du changement.

### IMPLICATION DES ÉLÈVES

Oui  Non

Sur du temps d'enseignement.



## L'ORIGINE DU PROJET

### ANNÉE DE LANCEMENT

2015.

### CONTEXTE

Le lycée professionnel Flora Tristan dispose d'une section qui prépare les élèves aux métiers de bouche (cuisiniers, serveurs). Pour leur vie professionnelle future, il est important que les élèves soient sensibilisés aux problématiques de développement durable relatives à leur filière (gaspillage alimentaire, alimentation de qualité, filières courtes, production bio, réduction de la consommation de viande...). Cette sensibilisation leur permettra de devenir des

## OBJECTIFS ET ENJEUX

### ENJEUX IDENTIFIÉS ?

- Modification des habitudes alimentaires pour une alimentation plus durable et meilleure pour la santé.
- Création de liens et coopérations entre les lycéens, l'équipe éducative, les partenaires, d'autres jeunes d'établissements scolaires voisins...
- Sensibilisation des élèves des collèges alentours par les lycéens.
- Lutte contre les changements climatiques.

### OBJECTIFS OPÉRATIONNELS RECHERCHÉS ?

- Mettre en place des actions de sensibilisation concrètes : cuisiner avec des produits bios, organiser des repas végétariens, réaliser des documents de communication, etc.
- Rendre acteurs les lycéens.
- Acquérir de nouvelles compétences en cuisine.
- Faire connaître le lycée.

professionnels responsables et conscients du rôle qu'ils ont à jouer sur la santé de leurs futures convives.

### DURÉE DE L'ACTION

Les actions se déroulent chaque année, tout au long de l'année scolaire depuis 2015.

## DÉROULEMENT DE L'ACTION

Des actions sont mises en place pour sensibiliser les lycéens et aussi les partenaires du lycée, les personnels, les élèves des établissements scolaires alentours, les usagers du restaurant pédagogique, à une alimentation plus durable.

- Présentation des principes de l'agriculture biologique par l'association Bio Normandie, - de la production à la distribution en passant par la transformation -, ses enjeux sur l'environnement, la qualité de la ressource, le bien-être animal et les conséquences positives pour l'emploi local.
- Visites d'une exploitation pratiquant la production laitière biologique, à Pointel. L'éleveur a témoigné auprès des élèves sur les raisons du passage au bio, avec les avantages et les inconvénients que cela comporte.
- Préparation de **repas végétariens** à partir de produits issus de l'agriculture biologique par les élèves de l'option cuisine, sous la conduite de professeurs de cuisine. Les lycéens de l'option commercialisation et services assurent ensuite le service auprès des convives (élèves et professeurs), dans le restaurant pédagogique sous la conduite de leurs professeurs.
- Découverte de nouveaux produits tels que les algues, les baies de Gogi, les graines de moutarde noires, le rapadura... Les élèves découvrent leur mode de production et leur intérêt nutritionnel.
- Animations dans le cadre de la Semaine du goût : les élèves réalisent des ateliers culinaires sur la cuisine végétarienne et les produits bio **avec les enfants des écoles et collèges du secteur** de la Ferté-Macé. Les lycéens sont ravis de transmettre leurs connaissances et compétences aux enfants qui apprennent ainsi à cuisiner les céréales, les légumineuses... Ces ateliers favorisent également les échanges sur le métier de cuisinier et sur l'importance du bien manger pour la santé. Les collégiens et écoliers dégustent ensuite le repas qu'ils ont concocté avec l'aide des lycéens, au restaurant pédagogique. Cette action donne du sens aux apprentissages des lycéens, valorise leur travail et les responsabilise.
- Création de diaporamas par les lycéens qu'ils présentent ensuite dans toutes les classes du lycée. Pour cela, les élèves ont travaillé sur le concept de cuisine végétarienne, ont fait des recherches sur l'impact de la surconsommation de viande sur la santé, l'environnement, l'équité sociale et l'éthique animale...

- Cours de cuisine pour apprendre à réaliser un menu végétarien équilibré, expérimentation de diverses recettes végétariennes, puis préparation de cocktails composés d'un panel d'amuse-bouches sans chair animale. Les élèves dressent ensuite un buffet dans le foyer du lycée. Chacun est ensuite invité à venir déguster ces préparations. Une façon efficace de sensibiliser leurs camarades et personnels du lycée à **l'importance de consommer autrement**.

- Participation à un projet européen « Green guests », financé par Erasmus dont l'objectif est de former les professionnels de l'hôtellerie-restauration à une approche développement durable. Le lycée contribue à la **conception d'un outil numérique** en partenariat avec des acteurs de l'Académie de Normandie et des pays européens.



## LES ACTEURS

### QUELLE EST L'ÉQUIPE PROJET ?

Professeurs de cuisine et d'hôtellerie (dont **Lorène Gousseau**, professeur de cuisine et initiatrice du projet).

### QUI A PARTICIPÉ À L'ACTION ?

Les actions ont mobilisé les élèves de Terminale et de Première, bac professionnel option cuisine et option commercialisation et services et les enseignants d'hôtellerie.

### Partenaires

- Association Bio Normandie  
[www.bio-normandie.org/](http://www.bio-normandie.org/)
- Agriculteurs bio à proximité du lycée
- Autres établissements scolaires de la Ferté-Macé (écoles, collèges)



## MOYENS FINANCIERS ET TECHNIQUES

Cette action est-elle inscrite dans un dispositif ou appel à projets régional, national ?

Oui  Non





## BILAN

### RÉSULTATS QUALITATIFS ET/OU QUANTITATIFS

- Sensibilisation à une alimentation plus durable et saine pour la santé de différents publics par les lycéens.
- Renforcement des compétences des élèves en cuisine.
- Modifications des habitudes alimentaires des lycéens mais aussi des usagers du restaurant pédagogique, des personnels du lycée...
- Deux repas végétariens servis par semaine au restaurant scolaire.

### ATOUTS

- Implication, motivation des élèves qui sensibilisent les autres élèves du lycée, les personnels, les usagers du restaurant pédagogique, des écoliers et collégiens.

- Projet soutenu par la direction (proviseur et gestionnaire)
- Volonté de mettre en place une vraie politique de développement durable au sein de l'établissement.

### CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

- Ne pas avoir peur de s'investir en temps personnel, avoir une équipe enseignante mobilisée autour du projet.

### POINTS DE VIGILANCE

- Pour éviter que certains élèves ne se lassent, diversifier les actions.
- Sensibiliser des usagers du restaurant pédagogique (public âgé en particulier) pour qu'ils apprécient davantage les menus végétariens.



## PERSPECTIVES

- Mettre en place un composteur pour recycler ce qui n'est pas utilisé en amont des repas, en partenariat avec l'établissement régional d'enseignement adapté voisin (EREA) qui a un composteur qui fonctionne très bien.
- Projet de jardin d'aromates avec l'EREA.
- Projet de voyage en Allemagne pour une classe de Première autour du développement durable dans le cadre du dispositif Erasmus.



## COMMUNICATION

- Des articles dans la presse locale Le Publicateur, Ouest France  
<https://www.ouest-france.fr/normandie/la-ferte-mace-61600/manger-bio-cest-mieux-les-lyceens-vous-le-confirmeront-4185353>
- Article de Lorène Gousseau sur le réseau académique tourisme, hôtellerie-restauration et alimentation  
<https://hotellerie-restauration.discip.ac-caen.fr/spip.php?auteur6>
- Site internet du lycée  
<https://www.lycee-flora-tristan.fr/>

### CONTACTS

Lorène Gousseau, professeur de cuisine  
Courriel : [Lorene.Gousseau@ac-normandie.fr](mailto:Lorene.Gousseau@ac-normandie.fr)  
Courriel du lycée : [ce.0610019P@ac-normandie.fr](mailto:ce.0610019P@ac-normandie.fr)  
Tél. du lycée : 02 33 37 06 33

### EN SAVOIR PLUS

Académie de Normandie (projet Green guest) :  
<https://hotellerie-restauration.discip.ac-caen.fr/spip.php?article102>



## AUTRES FICHES

### SUR LE MÊME THÈME

- **Bien manger pour limiter le gaspillage alimentaire et faire des économies** – Lycée Sauxmarais de Tourlaville (14)
- **Repas thématiques pour promouvoir les produits locaux** - Lycée Jean Prévost de Montivilliers (76)

### DANS LE MÊME LYCÉE

- **Stop au gaspi**



## ILS TÉMOIGNENT...

Paroles d'élèves :

« Cela change de l'habitude et c'est bien au niveau du goût ».

« On peut utiliser des produits bio de meilleure qualité pour un coût comparable aux autres produits conventionnels ».



POUR ALLER PLUS LOIN

**Vous souhaitez mettre en place une action, impliquer votre établissement ou sensibiliser les élèves sur le développement durable ou la biodiversité ?**

Contactez le **GRAINE Normandie**, réseau régional des acteurs de l'éducation à l'environnement et au développement durable (EEDD)

<https://graine-normandie.net>

Tel : 02 31 95 30 64

Courriel : [infos@graine-normandie.net](mailto:infos@graine-normandie.net)

**Les centres de documentation en Normandie**

• **À Caen, le CPIE Vallée de l'Orne**

Enceinte de l'Abbaye aux Hommes - 14054 Caen

<http://www.cpievdo.fr/centre-de-ressources>

• **Les ateliers du Réseau Canopé**, réseau d'accompagnement pédagogique de la communauté éducative - <https://www.reseau-canope.fr>

**Vous souhaitez emprunter des expositions de l'ADEME ou disposer de ses guides pratiques ?**

• **À Caen, le CPIE Vallée de l'Orne**

Enceinte de l'Abbaye aux Hommes - 14054 Caen

<http://www.cpievdo.fr/centre-de-ressources>

• **À Rouen, l'ANBDD (Agence Normande de la Biodiversité et du Développement Durable)**

L'Atrium - 115 boulevard de l'Europe - 76100 Rouen

<https://www.anbdd.fr>

\* LE LABEL E3D

Le label « E3D École/Établissement en démarche de développement durable » est attribué aux écoles, aux collèges et aux lycées généraux, technologiques et professionnels, ainsi qu'aux centres de formation d'apprentis qui **entrent en démarche globale de développement durable**.

La démarche des écoles et établissements labellisés E3D prend explicitement en compte les relations entre l'environnement, la société, l'économie, voire d'autres dimensions, propres au développement durable. Elle est présentée au conseil d'école ou d'administration pour être **inscrite dans le projet de la structure scolaire**. L'ensemble de la communauté éducative est associé à cette démarche.

L'obtention de ce label ne constitue pas un aboutissement, mais elle est surtout la marque d'une volonté de s'inscrire dans une démarche d'**amélioration continue**.

Trois niveaux de labellisation E3D existent :

1. Engagement de la démarche
2. Approfondissement
3. Déploiement

<http://www.education.gouv.fr>

<http://www.ac-normandie.fr>

(Rechercher : « Développement durable »)

OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



En 2015, les pays membres de l'Organisation des Nations Unies ont adopté le **Programme de développement durable** à l'horizon 2030 et ses **17 objectifs** de développement durable (ODD).

Ces derniers nous donnent la marche à suivre pour parvenir à un avenir meilleur et plus durable pour tous. Ils répondent aux **défis mondiaux** auxquels nous sommes confrontés, notamment ceux liés à la pauvreté, aux inégalités, au climat, à la dégradation de l'environnement, à la prospérité, à la paix et à la justice. Les ODD font l'objet d'appropriations nationales sous la forme des « **Agendas 2030** ».

Ils confèrent une nouvelle dimension à l'éducation au développement durable, et un sens planétaire à la mission propre de l'Éducation nationale.

• **Communauté normande des objectifs de développement durable (CNODD)** - <https://www.cnodd.fr>

• **Site de l'ONU sur les ODD**  
<https://www.un.org/sustainabledevelopment/fr>

• **Agenda 2030 en France** - <https://www.agenda-2030.fr>

