**Comment l’EDD, et la démarche E3D peuvent-elles favoriser la continuité des apprentissages de l’école au lycée ?**

**Participants à l’atelier :**

Yasmine DAOUSSI (TES1), Mme TCHOUAMENI (CPE Rabelais), M Guidicelli (prof techno collège Schoelcher), Camille GRILLOT (2nd 2)

Pilote(s): Amyne CHAMAKH (2nd 5)

Construction d’un projet EDD/ E3D inter établissement sur le thème de la biodiversité.

**Projet Gestion de l’alimentation**

Formation du 27 janvier 2020 au lycée La Martinière la Duchère :

De l’Ecole au Lycée, accompagner la démarche E3D

Formateurs : Anthony Charles et Eliane Cognard

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Faire quoi ?**(Action à détailler) | **Comment ?**(Modalités, étapes à détailler) | **Qui s’en occupe ?**( En veillant à une implication pluricatégorielle) | **Avec qui ?** ( à qui est destinée l’action ? Y a-t-il des partenaires extérieurs ?) | **Quand et où ?**(Trimestres ou temps d’actions, planning, lieux) | **Quels besoins ?**(Matériel, conseil, communication, budget prévisionnel…) |
| Etat des lieux  | Rencontre avec les acteurs -Sondage | Eco délégués CESCCHSEquipe de directionInfirmières | -intendant, fournisseur, agents de services, la municipalité-les pratiques des élèves et les adultes | -Rdv pris le mercredi 29/01 avec le responsable interne de l’établissement-Rdv à fixer avec les acteurs internesSur l’ENT | Faire un bilan des pratiques |
| Gestion des déchets  | -Mise en place systématiquement des bacs de tri dans le restaurant -Eduquer / sensibiliser au tri-Compostage des déchets-emballage écologique-Lutte contre le gaspillage-Sensibiliser aux rations alimentaires -La pesée des déchets pendant une période pour sensibiliser au gaspillage - Mise en place des tables d’échange | En fonction de l’état des lieux on détermine les priorités, en se focalisant sur 2 problématiquesEn fonction de l’état des lieux on détermine les priorités, en se focalisant sur 2 problématiques | MétropolePersonnel du restaurantPartenariat avec le lycée HORTICOLE Intervention d’un nutritionniste pour les demi-pensionnairesLe personnel Affiches ou production  | Au quotidienPendant 1 semaineUne exposition  | Réutilisation des déchetsSupports percutant |
| Consommation responsable | -Privilégier les produits locaux, et les produits de saison-Mise en place de journées vertes (lundi vert)-Proposer des plats végétariens-Portion des repas en fonction du besoin -La semaine du gout-Commission menu | En fonction de l’état des lieux on détermine les priorités, en se focalisant sur 2 problématiques |  |  |  |