**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  CESC  CHS  Equipe de direction  Infirmières | -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 internes  Sur 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 problématiques  En fonction de l’état des lieux on détermine les priorités, en se focalisant sur 2 problématiques | Métropole  Personnel du restaurant  Partenariat avec le lycée HORTICOLE  Intervention d’un nutritionniste pour les demi-pensionnaires  Le personnel  Affiches ou production | Au quotidien  Pendant 1 semaine  Une exposition | Réutilisation des déchets  Supports 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 |  |  |  |