

<https://edd.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article460>



ACADÉMIE  
DE LYON  
Liberté  
Égalité  
Fraternité

Education au Développement Durable



# Les pieds dans la terre

- FORMATIONS - Productions formations référents E3D - Mars 2019 Alimentation -

Date de mise en ligne : dimanche 19 janvier 2020

---

Copyright © Education au Développement Durable - Lyon - Tous droits

réservés

---

# Les pieds dans la terre

## Un projet pour qui ?

**Intendant**



Brève biographie : 40 ans et vient à vélo, travaille 4h. Ancien élève.

Mes centres d'intérêt : Economie financière, se sent responsable (procédurier).

Moi et l'EDD : N'est pas intéressé par l'EDD, ne veut pas être dérangé.

**Thomas Maréchal**




Brève biographie : Né à Lyon le 18 mars 2003 où je vis. Je suis élève en classe de seconde.

Mes centres d'intérêt : j'aime jouer de la guitare et faire du skate.

Moi et l'EDD : Quand j'étais collégien, j'ai été élu Eco-délégué, avec mes copains j'ai conduit des actions formidables qui nous semblaient utiles et dont nous étions fiers. Nous formions une équipe soudée, ça me donnait vraiment envie d'aller au collège. Avoir le sentiment que nos idées étaient prises en compte, les liens privilégiés avec les profs en charge de l'EDD, c'était génial. J'ai présenté «Dire non aux plastiques jetables » pour mon épreuve de DNB. Quand je suis arrivé au lycée, cette page s'est tournée. Je comprends bien qu'il y a trop de travail, et que si on veut avoir un « bon BAC » on ne peut pas perdre de temps avec des questions annexes. Il me semble pourtant que ce problème est essentiel pour mon avenir. Je ne sais plus que penser. Je suis dégoûté.

**Marrain Dumoulin**



Brève biographie : Né à Chazelle sur Lyon, en 1987, j'ai fait mes études à Vernières en Forez. Aujourd'hui, je suis chef cuisinier dans un lycée de la Loire.

Mes centres d'intérêt : La pâtisserie et le vélo

Moi et l'EDD : Je prépare 700 repas par jour. J'aime penser que mon équipe en cuisine joue un rôle primordiale dans la scolarité des jeunes. Dans le cadre de mon métier, les contraintes sont nombreuses. Nous avons des objectifs à atteindre en terme de lutte contre le gaspillage alimentaire, approvisionnement bio et en circuit court. C'est un beau défi : on peut compter sur moi.

## Notre projet : Comment monter un projet qui permette aux élèves de mettre « les pieds dans la terre » ?

Comment fait-on de l'alimentation un levier pour changer le comportement de chacun : dans l'EPLÉ, sur le territoire ?

Comment obtenir une reconnaissance financière par les institutions pour un projet durable et impliquant largement ?

Avant :

Projet en lien existant avec un producteur agricole local, mais impossibilité de financer durablement la sortie à la ferme et d'impliquer l'ensemble d'un niveau et d'avoir des effets durables sur les liens avec le restaurant scolaire.

Après :

Identifier un producteur local qui tienne compte de son écosystème et du plus de facteurs de DD (bio, raisonné). Le plus en lien avec l'établissement (fournisseur des familles ou du collège).

Faire venir un producteur au self et lui faire tenir un stand. Importance du lien familles-agriculteurs : vente de produits aux familles .

Nos élèves sont des bons leviers (ambassadeurs des changements) pour apprendre les bons gestes aux familles > porteur de message. Je choisis où je m'approvisionne et j'achète local , bio pour garder des sols vivants, gestion de l'eau...Pour bien apprendre, pour motiver l'apprentissage. > séquence émotion (caresser les vaches, dégustation des fromages, des fruits, légumes...)

Rédiger un projet dans le cadre du projet d'établissement. Intégrer dans les parcours, dans les disciplines dans l'évaluations des compétences, qui concernerait tout un niveau de classe.

Regrouper plusieurs établissements pour faciliter le financement d'une sortie (dans la même structure, par exemple) . Se mettre en réseau pour se motiver , se répartir les tâches, échanger nos outils, nos productions. Compatibilité EBEP.

Travail avec les réseaux d'accueil à la ferme des agriculteurs, pour qu'ils puissent révéler leur ferme comme un support de compréhension du DD.

Encourager les producteurs à se mettre en relation avec des réseaux du type CIVAM pour mieux communiquer sur leur exploitation et leur savoir faire et mettre en valeur leur exemplarité. Le cuisinier communique sur la provenance des produits

Demander au référent DD du département d'appuyer la demande de subvention auprès du conseil départemental. L'utilisation de réseau du type projet « Marguerite » pour échanger et découvrir d'autres types de financement.

Avoir une ligne de budget E3D et la conserver d'une année sur l'autre , selon *la loi de l'état exemplaire* qui assure une gestion transparente. Organiser des ventes de produits recyclés pour alimenter la ligne E3D. Au pire, est-il possible de demander un financement élève ou du foyer ?