

## EREA SIMONE VEIL - AMILLY

### LYCEENS CITOYENS

**INTITULE DU PROJET** : « La qualité alimentaire ».

**THEMATIQUE** : éducation au développement durable

**PUBLIC CONCERNE** :

- directement : 9 élèves du groupe CAP Agent polyvalent de restauration 1<sup>ère</sup> année, 8 élèves du groupe CAP A.P.R. 2<sup>ème</sup> Année, les membres de la commission menu de l'établissement
- indirectement : tous les élèves de l'établissement
- autre public concerné : l'ensemble des personnels de l'établissement

**OBJECTIFS EN LIEN AVEC LE PROJET D'ETABLISSEMENT** :

- Education à la citoyenneté et au développement durable pour une éco responsabilité.
- favoriser l'insertion sociale et professionnelle des élèves.
- participer à l'éducation alimentaire des élèves.

**CONTENU** :

ORIGINES DU PROJET :

- Dans le cadre de leur projet pluridisciplinaire à caractère professionnel (PPCP), les élèves de l'atelier A.P.R. se penchent sur la qualité alimentaire. Ils étudient les filières de production "bio" et souhaitent que leur projet déborde sur la vie de l'établissement.
- Ce projet « lycéens citoyens » est l'occasion de sensibiliser la communauté éducative aux problèmes liés à l'alimentation en milieu scolaire et de valoriser la fonction hébergement, de préparer l'adhésion de l'établissement au projet de la région Self O'Centre et de lutter contre la "malbouffe" qui frappe la population scolaire.

PREPARATION : Les élèves sont à l'origine du projet ; la préparation s'effectue dans le cadre de la participation à la commission des menus, d'un travail avec la magasinière pour la prise en charge des commandes et d'un travail de communication pour la prise en charge de l'organisation des sorties et des visites (contacts avec les producteurs et les responsables des lieux de visite...)

LES ACTIONS MENEES :

- prise en charge du rôle d'ambassadeurs du "mieux manger" auprès de leurs camarades.
- réalisation et promotion de la communication interne autour du thème de la qualité alimentaire.
- intégration de l'ensemble des élèves de l'atelier A.P.R à la commission des menus avec pour mission d'y promouvoir le "Bio et le local".
- réalisation par les élèves de visites auprès de producteurs locaux de la filière bio dans le cadre des PPCP.
- réalisation de repas bio servis au self de l'établissement et programmés en commission des menus dans le cadre d'une complémentarité entre cuisine de l'établissement et de l'atelier A.P.R. Cette collaboration pourra conduire à la réalisation d'un plat par l'atelier APR et/ou à la participation d'élèves aux travaux de la cuisine. Le rythme pourrait être d'une fois par mois cependant, la programmation, pour des raisons de coût se fera en fonction des opportunités d'approvisionnement.
- réalisation des panneaux informatifs sur l'origine des produits utilisés.
- visite d'un établissement expérimental Self O'Centre.

**PARTENARIATS EXTERIEURS :**

Nom de l'organisme partenaire	Secteur d'activité	Lieu d'activité	Nature du partenariat
Producteurs bio locaux	agriculture	Loiret	Informations, visites, approvisionnement

**CALENDRIER** de mise en œuvre du projet : année scolaire 2008/2009

**LES PRODUCTIONS** : réalisation d'un dossier et d'un film par le club vidéo du lycée.

EVALUATION AU REGARD DES OBJECTIFS DE L'ACTION :

- Evolution de l'accueil réservé aux repas bio. Enquête de satisfaction.
- Etude de l'évolution des habitudes alimentaires des rationnaires par un travail d'analyse des menus consommés.
- Etude qualitative des relations entre les personnels de cuisine et de service et les élèves.

**BUDGET PREVISIONNEL :**

DEPENSES		RECETTES		
Transports et visites des producteurs locaux de bio	495 €	Lycée	495 €	
Fourniture de denrées supplémentaires .	1 080 €	Foyer socio éducatif Maison des Lycéens		
Matériel pour les productions d'élèves	200 €	Autres		
Divers (frais de communication)	105 €	<b>Subvention demandée au Conseil régional</b>	<b>1 485 €</b>	<b>75 %</b>
TOTAL	1 980 €		1 980 €	

Avis du groupe de travail : avis favorable

Montant de la subvention proposée : 1 485 €

Commission permanente du vendredi 20 février 2009