

LYCEE AGRICOLE DU CHESNOY –AMILLY

LYCEENS CITOYENS

INTITULE DU PROJET : «Alimen'terres».

THEMATIQUE : éducation au développement durable

PUBLIC CONCERNE :

- directement : 6 élèves de classes de BTSA « gestion et développement des exploitations agricoles », « analyse et conduite des systèmes d'exploitation » (GDEA et ACSE) dans le cadre de projets d'initiative et de communication, 3 élèves de classe de BEPA dans le cadre d'un projet d'Utilité Sociale, 56 élèves en classe de filière technologique dans le cadre du module « fait alimentaire », 24 en section européenne, 10 élèves du Club Oasis.
- indirectement : les élèves des classes de BTSA 1^{ère} année, des classes de 2^{nde} et de 1^{ère} et de la section sportive rugby.
- autre public concerné : les parents d'élèves, les autres élèves et le public extérieur.

OBJECTIFS EN LIEN AVEC LE PROJET D'ETABLISSEMENT :

AXE 2 : former de futurs citoyens responsables et les accompagner dans leurs projets

Objectif n°2 : Favoriser l'insertion sociale et culturelle

Objectif n°3 : Être des accompagnateurs de projets

AXE 4 : le développement durable : du concept a la réalisation

Objectif n°1 : développer l'apprentissage du développement durable dans la pédagogie avec l'ensemble du personnel : enseignants et non enseignants

Objectif n°2 : utiliser l'exploitation du lycée comme support de concrétisation de la durabilité au niveau agricole.

AXE 5 : ancrer l'établissement dans son territoire

Objectif n°2 : Conduire avec les acteurs locaux des projets culturels, techniques, d'animation rurale, de coopération internationale et de développement durable.

CONTENU :

ORIGINES DU PROJET : participation du lycée à 2 séminaires sur les thèmes « qu'est-ce qu'on mange » et « quelles agricultures pour demain » durant l'année scolaire 2007/2008 ; création d'un nouveau module « le fait alimentaire » ; d'où le souhait du lycée d'organiser un grande manifestation sur ce thème avec un double objectif : créer au sein de l'établissement une manifestation impliquant les personnels, les élèves et les étudiants ainsi que des partenaires extérieurs, qui soit également un moment événementiel sur l'agglomération montargoise sur un sujet de société : l'alimentation et permettre aux élèves d'aborder l'alimentation et l'agriculture autour des notions de développement durable, d'équité, de territoire et de bien-être.

PREPARATION : un comité de pilotage a été mis en place incluant les personnels de l'établissement (enseignants et non enseignants) et les élèves impliqués dans les différentes actions. La 1^{ère} réunion (16 septembre dernier) a retenu les thèmes suivants : alimentation et Santé, alimentation et Equité, alimentation et Agriculture, Alimentation et Cultures. Les élèves de BTSA, de BEPA et de filières technologiques prépareront durant l'année cette semaine sur l'alimentation avec des partenaires extérieurs et des tuteurs de l'établissement.

LES ACTIONS MENEES :

- réalisation d'une conférence, par des élèves de la classe de BTSA Génie des Equipements Agricoles 2^{ème} année avec l'appui de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), sur le thème « Alimentation et Terroirs », à destination d'autres élèves du lycée. Une collaboration avec le lycée hôtelier St Louis est en cours.
- action de sensibilisation une cuisine saine, peu chère et facile à réaliser, organisée par des élèves de BTSA ACSE 2^{ème} année sur le thème de « l'alimentation estudiantine » avec l'appui de l'Académie des Cinq Sens. Ce projet sera mené conjointement avec l'équipe de restauration du lycée.
- réalisation par les élèves de section européenne (filiales technologiques), de panneaux sur les cultures alimentaires en Europe, en langue anglaise, avec Europe Direct de la Chambre d'Agriculture.

- préparation d'une exposition sur l'impact des marques et des packaging sur notre comportement alimentaire par les élèves de filières technologiques (classes de 1ère) dans le cadre du module « fait alimentaire » et intervention devant les élèves de seconde.
- réalisation par le club oasis (club de prévention) d'un apéritif sans alcool avec des produits à base de protéines végétales et d'un repas à base de protéines végétales par l'équipe de la restauration scolaire.
- organisation d'une conférence par des élèves de BEPA Agroéquipement, sur le thème « les jeunes vers une meilleure alimentation » à l'occasion d'une rencontre rugbyistique avec des jeunes du bassin de formation de Montargis.
- organisation d'une soirée de clôture (27 mars 2009), ouverte aux élèves et étudiants, aux parents d'élèves, aux personnels de l'établissement et à un public extérieur avec : dégustations à base de produits bio (AMAP), de produits sentinelles (slow food) préparés par des chefs cuisiniers locaux et des étudiants (lycée du Chesnoy et école hôtelière de St Louis) ainsi qu'un apéritif sans alcool à base de rhubarbe ; animation d'un stand littéraire sur les thèmes abordés durant la semaine ; conférence sur la crise alimentaire (impasses actuelles et perspectives/défis au niveau micro et macro) en partenariat avec les Amis du Monde diplomatique du Gâtinais.

PARTENARIATS EXTERIEURS :

Nom de l'organisme partenaire	Secteur d'activité	Lieu d'activité	Nature du partenariat
Nutritionniste	Médecine	Non connu	Organisation d'une action avec des élèves de la classe de Terminale BEPA Agroéquipement
Artisans du Monde	Association	Châlette sur Loing	Intervention
AMAP	Association	Montargis	Intervention
Amis du Monde Diplomatique	Association	Montargis	Co-organisation de la soirée du 27 mars
Académie des 5 sens			Organisation d'une action avec des élèves de la classe de BTSA ACSE 2 ^{ème} année
IEHCA	Association	Tours	Organisation d'une action avec des élèves de la classe de BTSA GDEA 2 ^{ème} année
Europe Direct	Association	Orléans	Organisation d'une action avec la section européenne

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

LES PRODUCTIONS : création de panneaux par les élèves, création de diaporama par les élèves, réalisation d'un film sur la semaine.

EVALUATION AU REGARD DES OBJECTIFS DE L'ACTION : évaluation des élèves par les enseignants durant la semaine du 23 au 27 mars 2009, bilan réalisé par le comité de pilotage.

BUDGET PREVISIONNEL :

DEPENSES		RECETTES		
fournitures	1 500 €	Lycée	1225 €	
Déplacements	600 €	Foyer socio éducatif/Maison des Lycéens	250 €	
Interventions	800 €	Autres		
Location de matériels	1 000 €	Subvention demandée au Conseil régional	4 425 €	75 %
Frais postaux	500 €			
Frais de communication	1 500 €			
TOTAL	5 900 €		5 900 €	

Avis du groupe de travail : avis favorable

Montant de la subvention proposée : 4 425 €

Commission permanente du vendredi 20 février 2009