



# PROJET INNOVANT 2010-2011

## BILAN

Établissement :	Lycée Charles à Adrien Dupuy, de Roy en Velay (43)
Titre du projet :	"Je mange donc j'agis"
Nom du coordonnateur et fonction :	CHATAYSO Isabelle. Enseignante

### 1. De l'émergence du projet à son aboutissement

#### 1.1. A partir de quel état des lieux ce projet a-t-il émergé ?

Pas de réflexion de la part des élèves (ni de l'équipe éducative ni de l'administration) sur ce qu'ils mangent, l'origine des produits qu'ils consomment et les impacts sur la santé, l'environnement, la société...

#### 1.2. Quels en étaient les objectifs initiaux ?

- Introduire des produits bio de façon régulière et durable au restaurant scolaire pour faire prendre conscience de ce thème aux élèves
- Sensibiliser les élèves et les acteurs du système éducatif à l'alimentation et aux questions d'environnement en général → "éco-délégués" élus par les élèves

#### 1.3. Ont-ils été modifiés au cours de la mise en œuvre du projet ?

Si oui, pourquoi ? Et quels ont été les nouveaux objectifs définis ?

- Le projet de réaliser une semaine de produits bio a avorté et nous avons mis en place une semaine du pain bio avec objectif d'introduire cet aliment bio une fois/semaine minimum à la rentrée 2011. En effet, cette introduction d'aliments bio peu à peu a trouvé plus d'écho auprès de l'administration.

#### 1.4. Quels ont été les résultats constatés ?

- Les élèves ont approuvé cette semaine du pain bio et rendu massivement le questionnaire qui leur demandait leur avis sur le pain à choisir en 2011-2012
- il se en place réussie de la collecte de papier usagé, par les élèves
- l'école suit et finit le projet

"Collectif" d'associations créés au lycée autour de l'environnement

## 2. Les acteurs et la mise en œuvre du projet

<p><b>2.1 Constitution de l'équipe qui a conduit le projet : enseignants (champ disciplinaire ?), autres personnels de l'établissement (fonction ?), intervenants ou partenaires extérieurs (qualité ?)</b></p> <p>4 professeurs (1 de français, 1 d'anglais, 1 de mathématiques, 1 d'espagnol) + 2 infirmières + intervenants extérieurs: "Confédération Paysanne", Haute Loire Biologie "Bio consou' acteurs" = associations + boulangers</p>
<p><b>2.2. Les élèves impliqués dans le projet (nombre, niveaux, classes, groupes, ateliers, .....)</b></p> <p>Élus du CVL (3 de différents niveaux), membres de l'association "Demain - sans l'avenir" (16 élèves de Terminale), éco. délégués → Constitution du Groupe d'Innovations Eco. Citoyennes</p>
<p><b>2.3. Les actions effectivement réalisées (type, mise en œuvre, volume horaire dans et/ou hors emploi du temps, .....)</b></p> <p>- Le groupe GICC s'est réuni au moins un lundi par semaine autour d'un pique-nique donné par le restaurant scolaire (les "adultes" se voyant sur d'autres plages horaires pour faire avancer les "débats" du projet) - Travaux en place du recyclage du papier (installation de cartons de <sup>*</sup>)</p>
<p><b>2.4. Le projet a-t-il été inscrit dans le projet d'établissement ou dans un de ses avenants ?</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• explicitement OUI / <b>NON</b> si oui donner l'extrait</li><li>• implicitement dans un des axes OUI / <b>NON</b> si oui donner l'axe</li></ul> <p>Travaux dans le CESC so dans l'item 1-3 "Éducation à la citoyenneté et à la responsabilité par l'engagement d'élèves dans les instances participatives"</p>

\* récupération dans les salles, entretiens avec les chefs d'établissement...)

- Semaine du pain bio + questionnaire, avec la venue d'un paysan-boulangier pour distribuer de la brioche bio pendant la pause du matin au lycée.

- Questionnaire aux parents sur l'alimentation bio à la cantine du lycée

- Affichage pour sensibiliser au recyclage et à l'économie d'énergie

### 3. Analyse

**3.1. Quels ont été les éléments facilitateurs du projet ? Sur quels leviers avez-vous pu vous appuyer ?**

- Peu d'éléments facilitateurs au sein du lycée hormis la motivation des élèves
- Appui de la FCPE en fin d'année pour aider à subventionner la semaine du pain bio

**3.2. Quelles difficultés (organisationnelles et/ou pédagogiques) avez-vous rencontrées ? Quels ont été les freins éventuels à l'avancée du projet ?**

Voir 3.1 +  
Sous de communication avec l'administration (pour cause d'emplois du temps chargés) et surtout, non-adhésion du chef cuisinier.

**3.3. Quels sont les points forts du projet que vous avez mis en place ?**

- Pique-nique réunion avec le groupe GIEC qui a été créé
- Eco-délégués
- Tr: du papier
- Semaine du pain bio qui semble déboucher sur l'introduction de ce pain en 2011-2012

**3.4. Sur quels indicateurs chiffrés pouvez-vous vous appuyer pour mesurer le degré d'atteinte des objectifs fixés ?**

Sur l'analyse des questionnaires distribués pour le choix du pain bio à introduire à la cantine à la rentrée.  
- Sur les questionnaires / bio à la cantine distribués aux parents

**3.5. Vos commentaires sur les effets attendus et/ou non attendus**

Les difficultés rencontrées en 2009-2010 ont été sensiblement les mêmes que celles rencontrées cette année mais l'introduction d'un aliment bio - sans doute grâce au soutien de la FCPE - semble pouvoir se pérenniser à la rentrée 2011

**3.6. Quelles pratiques innovantes avez-vous mises en place ?**

Ces pratiques peuvent concerner un ou plusieurs des champs suivants, la liste n'étant pas limitative : Agencements particuliers des horaires, des structures pédagogiques, modulation de parcours de formation, utilisation de méthodes ou d'outils pédagogiques inédits, dispositifs spécifiques d'aide individualisée, intégration d'élèves à besoins particuliers, dispositifs spécifiques d'évaluation, modalités de travail en équipe pluri-disciplinaire et/ou catégorielle, partenariat avec d'autres acteurs ou structures, .....

- Création du statut d'eco-délégué
- Partenariat avec des acteurs extérieurs
- Réunions "pique-nique" → GIEC

## 4. Perspectives

Envisagez-vous un prolongement à ce projet ? Si oui, sous quelle forme et avec quels objectifs ? ATTENTION : Si vous souhaitez à nouveau bénéficier d'un soutien PASI pour l'année 2011-2012, vous devez IMPERATIVEMENT à nouveau soumettre votre candidature en répondant à l'appel à projets qui parviendra dans les établissements courant MAI 2011.

Oui :

- pain et autres aliments bio dans les menus à la cantine
- reprise et amélioration du statut d'éco-délégué
- suite de la collecte du papier
- développement de l'information sur l'alimentation et l'incitation à l'économie d'énergie (au lycée)
- suite des réunions "épique-wique" du GICE

Date : 9/06/2011

Signature du Chef d'établissement :

Philippe ETTICHER  
  
Proviseur