

Projet Une alimentation saine et durable 2023-2024

Nombre d'élèves impliqués: niveau cinquième, 169 élèves + éco-délégués, 19 élèves.
Nombre de professeurs impliqués: 2 professeurs de SVT, pour l'instant 2 de Langues, 2 d'histoire géographique.

Nombre de personnels impliqués: Mme Cherel, M Lebain, Mme Fromentin

Partenaires extérieurs : GAB44, ferme de la Penoue, Mes épices à ma guise.

Dans le cadre des actions "développement durable", le niveau 5ème va travailler sur la notion d'éco-nutrition.

Objectifs : éducation du goût, connaissances des circuits alimentaires locaux, connaissance des aliments, lutte contre le gaspillage alimentaire, recyclage des déchets, transmission des élèves à leurs pairs et leur famille.

Pour tous les 5èmes et les éco-délégués :

- En svt, sur la notion d'alimentation équilibrée jusqu'à l'élaboration d'un menu végétarien. Chaque classe de 5ème proposera un menu et un des menus sera choisi (jury à déterminer) pour être réalisé à la cantine (courant mai) et diffusé sur le site du collège avec les recettes.

Ils auront également travaillé sur des photos de Peter Menzel :

<https://www.menzelphoto.com/portfolio/G0000s3jj73.5TSs>

Uniquement Italie, Mali et Mexique.

- En langues, une photo de Peter Menzel décrite d'un point de vue alimentaire : groupes d'aliments, proportion, aliments mondialisés etc.....

-En géographie, travail sur l'alimentation : ressources limitées à gérer et à renouveler.

-Courant mai, tous les élèves de cinquième se rendront dans une ferme qui fournissent le self, réalisation d'affiches sur les fermes : pourquoi bio et locale ?

Pour tous les élèves

La semaine du 12 février, les photos seront exposées au self ainsi que 2 animations du magasin des épices à ma guise qui fournissent le self et une animation des éco-délégués sur les céréales et légumineuses.

Epices à ma guise : découverte des épices et aromates : sentir certaines épices, trouver leurs noms (remettre les étiquettes) et placer sur une map monde.

Eco-délégués : découverte des céréales et légumineuses et leurs utilisations, étiquettes à replacer sur certaines boites de céréales / légumineuses connues et peu connues.

C'est également, la semaine des menus sur les 4 continents de M Lebain, chef de cuisine.



