

Le contexte général :

Le Programme de développement durable à l'horizon 2030 définit une vision ambitieuse et transformatrice pour un monde sans pauvreté, sans faim, violence ou conflits, un monde dans lequel l'équité, l'inclusion et un environnement sain sont garantis pour tous. unesdoc.unesco.org

Le contexte local :

De plus, la Loi de Transition Énergétique pour une Croissance verte impose, à l'horizon 2025, de réduire de 50 % la part des déchets ménagers à l'enfouissement (sacs noirs) et de 10 % l'ensemble des déchets. Ce défi majeur se prépare longtemps en amont et nous fixe des objectifs ambitieux. Usagers, entreprises, collectivités, tout le monde est concerné par l'avenir de la croissance verte. Un des outils principaux pour y arriver est la mise en place de la redevance incitative en Dordogne qui entrera en vigueur à partir de 2021. [SMD3 Magazine n°1 Syndicat Départemental des Déchets de la Dordogne](#).

Le contexte lycée :

Notre établissement accueille environ **236 demi-pensionnaires et 136 internes**. Ce qui correspond à **744 repas/jour**. Il est de notre devoir éducatif d'utiliser « l'outil restauration » comme moyen pour enseigner le « manger mieux » : un meilleur équilibre alimentaire (fruits et légumes, un peu des 4 familles de l'alimentation, avec moins de produits de traitements...) mais aussi manger moins énergétivore (équilibre planétaire) et plus locavore (produits issus de l'agriculture bio, circuit court), et enfin gaspiller moins.

Un triple constat :

- l'augmentation du surpoids lié à la « mal bouffe » au sein de la population,
- la dépendance énergétique de notre alimentation liée à des aliments issus de l'agriculture industrielle et à des produits importés,
- la quantité de déchets d'origine alimentaire.

Volonté de l'équipe éducative :

- Participer à la formation citoyenne des élèves,
- Permettre aux élèves de s'approprier les valeurs et principes de la République, des savoirs et des pratiques, à devenir citoyen, à exercer leur raison critique au sein de leur démocratie,
- Inscrire le projet dans une dynamique impulsée par le projet de l'établissement,
- Associer l'ensemble de la communauté éducative,
- Proposer un projet à caractère pluridisciplinaire,
- Accroître l'intérêt pour l'École,
- Faciliter l'éducation au développement durable dans le système scolaire,
- Identifier un thème prioritaire chaque année,
- Dynamiser le projet et créer de la continuité dans les projets et les apprentissages,
- Pérenniser les actions précédemment mises en œuvre,
- Renforcer la coopération et le lien à l'intérieur et à l'extérieur de l'établissement,
- Mettre en place un partenariat avec les acteurs locaux,
- Engager l'établissement dans une démarche de développement durable vers la labellisation E3D.

Démarche :

- Sensibiliser les élèves dans une démarche écocitoyenne, d'un point de vue personnel vers un point de vue professionnel,
- Développer un projet à caractère pluridisciplinaire,
- Mettre en place un partenariat dans le cadre d'une convention avec le Rotary Club de Bergerac en vue de la semaine du développement durable autour du projet Locavore avec pour objectif de postuler au Concours des Métiers 2020.

Les grands thèmes :

- L'Alimentation, - Le Gaspillage alimentaire, - Vers le développement durable.

Les objectifs :

- Être un écocitoyen au quotidien et dans sa pratique professionnelle,
- Intégrer les enjeux du développement durable dans les diplômes des voies professionnelles,
- Prendre en compte les relations entre l'environnement, la société et l'économie,
- Rendre les élèves acteurs d'un projet positif et concret d'amélioration de leurs lieux de vie,
- Valoriser leur engagement,
- Transformer les prises de consciences en prises d'initiatives et en améliorations concrètes,
- Favoriser l'apprentissage autour du « vivre ensemble ».

Stratégie :

- Adopter une pédagogie de projet afin de favoriser l'envie et la motivation des élèves,
- Proposer un projet de type descendant dans un premier temps et ascendant par la suite avec différentes modalités d'organisation,
- Mettre en œuvre une progression souple et susceptible d'évoluer en fonction de la prise de position des élèves,
- Innover dans la recherche didactique et pédagogique afin de favoriser l'acquisition des compétences, impulser la créativité, la réflexion et l'autonomie des élèves,
- Mettre en place des partenariats et un calendrier des interventions des différents partenaires.

Impératifs pédagogiques :

- La classe de seconde pour la rentrée prochaine est composée d'élèves relativement jeunes, ils sont âgés de 14 à 15 ans avec des parcours scolaires difficiles. Pour une grande majorité de la classe, la formation apparaît comme deuxième ou troisième vœu dans le choix d'orientation.
- Le concept de développement durable est un concept difficile à appréhender. Il est question d'aborder les grandes thématiques et de les approcher de manière ludique. Les séances seront conduites sous forme d'animations interactives proposant des débats, des vidéos, des articles, des affiches, des quiz, des jeux en ligne, et le niveau d'exigence dans la conception des outils de communication sera relativement accessible. De plus, différents temps de remédiation sont prévus à cet effet. Le développement durable traite de sujets sensibles. Il convient de conduire ce projet avec le plus grand soin de façon à préserver la dignité de nos élèves que nous savons parfois dans une grande précarité.
- De ce fait, il est souhaitable que les cours de **Projet Professionnel** se fassent **en barrette** et dans des **salles informatiques mitoyennes** de manière à organiser le travail avec les élèves. Ce qui permettra d'une part, de mixer les groupes pour plus de cohésion, de répartir les tâches de manière équitable en fonction des capacités de l'élève et d'autre part de définir des groupes de besoins afin de cerner les difficultés majeures de chacun. Enfin, il est également nécessaire de réfléchir à l'intervention des élèves sur le créneau de la pause déjeuner au self puisqu'ils auront à y intervenir pour effectuer un certain nombre d'activités (mise en place du poste de tri, tri des déchets, pesées).
- Il convient à ce jour d'accorder la même approche sur les niveaux de première et terminale bac pro CSR notamment concernant la sensibilisation à l'alimentation et au gaspillage alimentaire abordés en Axe 1. En Axes 2 et 3, les actions peuvent être complémentaires.

ARTICULATION DU PROJET PAR CYCLE DE FORMATION BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

ANNÉE DE FORMATION DE SECONDE

AXE N°1 → Sensibilisation, réflexions et analyse autour de l'alimentation :	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES VISÉES
<ul style="list-style-type: none"> - Les enjeux planétaires vers une alimentation durable, - Les représentations de l'alimentation des élèves, - Les enjeux liés à l'alimentation : les filières alimentaires durables, - Le gaspillage alimentaire : de la filière à l'assiette, - Jeter moins et jeter mieux : la valorisation des déchets et le tri sélectif, - Consommer de façon éco-responsable : du consommateur au consom'acteur, - Élection des éco-délégués et définition des actions avec les élèves, - Remédiation 	<p>C5-1. APPLIQUER LA DÉMARCHÉ QUALITÉ</p> <ul style="list-style-type: none"> - C5-1.3 Intégrer les dimensions liées au développement durable au quotidien et dans sa pratique professionnelle - C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité - C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique <p>C5-2. MAINTENIR LA QUALITÉ GLOBALE</p> <ul style="list-style-type: none"> - C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement <p>C4-2. CONTRÔLER LES MOUVEMENTS DE STOCK</p> <ul style="list-style-type: none"> - C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés - C4-2.3 Stocker les produits - C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés - C4-2.5 Réaliser un inventaire <p>C4-3.1 PARTICIPER À LA RÉGULATION DES CONSOMMATIONS DES DENRÉES ET DES BOISSONS</p> <ul style="list-style-type: none"> - C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons <p>C3-2. OPTIMISER LES PERFORMANCES DE L'ÉQUIPE</p> <ul style="list-style-type: none"> - C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe - C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives <p>C3-3. RENDRE COMPTE DU SUIVI DE SON ACTIVITÉ ET DE SES RÉSULTATS</p> <ul style="list-style-type: none"> - C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats - C3-3.2 Présenter oralement la synthèse <p>C1-2. ENTRETENIR DES RELATIONS PROFESSIONNELLES</p> <ul style="list-style-type: none"> - C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers <p>C1-3. VENDRE DES PRESTATIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> - C1-3.1 Valoriser les produits - C1-3.2 Valoriser les espaces de vente
<p>AXE N°2 → Mettre en œuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de l'établissement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obtenir une estimation du gaspillage : échanges avec le chef d'établissement, le gestionnaire et le chef de cuisine, - Et recenser les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire déjà mises en place, - Propositions des actions de sensibilisation au sein de l'établissement - Mise en place des outils de sensibilisation « Stop au gâchis » au lycée. - Présenter la boîte à outils au chef d'établissement, au gestionnaire et au chef de cuisine : fiches de pesées, - Mise en œuvre de la boîte à outils, - Impliquer les élèves dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de leur lieu de restauration collective (sensibilisation entre pairs) sur une période donnée (2 élèves au self), - Réalisation d'une charte, affiches. - Analyse des actions mises en place. 	
<p>AXE N°3 → Prolonger les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et mettre en œuvre des actions respectueuses de l'environnement dans sa pratique professionnelle (au sein des restaurants pédagogiques), participer à la semaine du développement durable :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation et réalisation de produits d'entretien des locaux respectueux de l'environnement, - Tri sélectif, - Compostage, - Commercialisation d'un menu zéro déchets, - Alimentation humaine : don aux associations, - Participation à la semaine du développement durable, - Bilan du projet. 	

ANNÉE DE FORMATION DE PREMIÈRE

AXE N°1 → Sensibilisation, réflexions et analyse autour de l'alimentation :	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES VISÉES
<ul style="list-style-type: none"> - Les enjeux planétaires vers une alimentation durable, - Les représentations de l'alimentation des élèves, - Les enjeux liés à l'alimentation : les filières alimentaires durables, - Le gaspillage alimentaire : de la filière à l'assiette, - Jeter moins et jeter mieux : la valorisation des déchets et le tri sélectif, - Consommer de façon éco-responsable : du consommateur au consommateur, - Élection des éco-délégués et définition des actions avec les élèves, - Remédiation 	<p>C5-1. APPLIQUER LA DÉMARCHÉ QUALITÉ</p> <ul style="list-style-type: none"> - C5-1.3 Intégrer les dimensions liées au développement durable au quotidien et dans sa pratique professionnelle - C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité - C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique <p>C5-2. MAINTENIR LA QUALITÉ GLOBALE</p> <ul style="list-style-type: none"> - C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement <p>C4-2. CONTRÔLER LES MOUVEMENTS DE STOCK</p> <ul style="list-style-type: none"> - C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés - C4-2.3 Stocker les produits - C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés - C4-2.5 Réaliser un inventaire <p>C4-3.1 PARTICIPER À LA RÉGULATION DES CONSOMMATIONS DES DENRÉES ET DES BOISSONS</p> <ul style="list-style-type: none"> - C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons <p>C3-2. OPTIMISER LES PERFORMANCES DE L'ÉQUIPE</p> <ul style="list-style-type: none"> - C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe - C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives <p>C3-3. RENDRE COMPTE DU SUIVI DE SON ACTIVITÉ ET DE SES RÉSULTATS</p> <ul style="list-style-type: none"> - C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats - C3-3.2 Présenter oralement la synthèse <p>C1-2. ENTREtenir DES RELATIONS PROFESSIONNELLES</p> <ul style="list-style-type: none"> - C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers <p>C1-3. VENDRE DES PRESTATIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> - C1-3.1 Valoriser les produits - C1-3.2 Valoriser les espaces de vente
<p>AXE N°2 → Mettre en œuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de l'établissement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obtenir une estimation du gaspillage : échanges avec le chef d'établissement, le gestionnaire et le chef de cuisine, - Et recenser les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire déjà mises en place, - Propositions des actions de sensibilisation au sein de l'établissement - Mise en place des outils de sensibilisation « Stop au gâchis » au lycée. - Présenter la boîte à outils au chef d'établissement, au gestionnaire et au chef de cuisine : fiches de pesées, - Mise en œuvre de la boîte à outils, - Impliquer les élèves dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de leur lieu de restauration collective (sensibilisation entre pairs) sur une période donnée (2 élèves au self), - Création d'un point vert de l'établissement, - Création d'un éco-code : affiches et signalétique de l'établissement, - Élaboration du journal du lycée « Jean Capelle Cap vers le vert » : articles sur les actions des élèves, - Analyse des actions mises en place. 	
<p>AXE N°3 → Prolonger les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et mettre en œuvre des actions respectueuses de l'environnement dans sa pratique professionnelle (au sein des restaurants pédagogiques), participer à la semaine du développement durable :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Création d'un potager, - Participation à la semaine du développement durable, - Bilan du projet. 	

ANNÉE DE FORMATION DE TERMINALE

AXE N°1 → Sensibilisation, réflexions et analyse autour de l'alimentation :	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES VISÉES
<ul style="list-style-type: none"> - Les enjeux planétaires vers une alimentation durable, - Les représentations de l'alimentation des élèves, - Les enjeux liés à l'alimentation : les filières alimentaires durables, - Le gaspillage alimentaire : de la filière à l'assiette, - Jeter moins et jeter mieux : la valorisation des déchets et le tri sélectif, - Consommer de façon éco-responsable : du consommateur au consommateur, - Élection des éco-délégués et définition des actions avec les élèves, - Remédiation 	<p>C5-1. APPLIQUER LA DÉMARCHÉ QUALITÉ</p> <ul style="list-style-type: none"> - C5-1.3 Intégrer les dimensions liées au développement durable au quotidien et dans sa pratique professionnelle - C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité - C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique <p>C5-2. MAINTENIR LA QUALITÉ GLOBALE</p> <ul style="list-style-type: none"> - C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement <p>C4-2. CONTRÔLER LES MOUVEMENTS DE STOCK</p> <ul style="list-style-type: none"> - C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés - C4-2.3 Stocker les produits - C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés - C4-2.5 Réaliser un inventaire <p>C4-3.1 PARTICIPER À LA RÉGULATION DES CONSOMMATIONS DES DENRÉES ET DES BOISSONS</p> <ul style="list-style-type: none"> - C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons <p>C3-2. OPTIMISER LES PERFORMANCES DE L'ÉQUIPE</p> <ul style="list-style-type: none"> - C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe - C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives <p>C3-3. RENDRE COMPTE DU SUIVI DE SON ACTIVITÉ ET DE SES RÉSULTATS</p> <ul style="list-style-type: none"> - C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats - C3-3.2 Présenter oralement la synthèse <p>C1-2. ENTREtenir DES RELATIONS PROFESSIONNELLES</p> <ul style="list-style-type: none"> - C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers <p>C1-3. VENDRE DES PRESTATIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> - C1-3.1 Valoriser les produits - C1-3.2 Valoriser les espaces de vente
<p>AXE N°2 → Mettre en œuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de l'établissement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obtenir une estimation du gaspillage : échanges avec le chef d'établissement, le gestionnaire et le chef de cuisine, - Et recenser les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire déjà mises en place, - Propositions des actions de sensibilisation au sein de l'établissement - Mise en place des outils de sensibilisation « Stop au gâchis » au lycée. - Présenter la boîte à outils au chef d'établissement, au gestionnaire et au chef de cuisine : fiches de pesées, - Mise en œuvre de la boîte à outils, - Impliquer les élèves dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de leur lieu de restauration collective (sensibilisation entre pairs) sur une période donnée (2 élèves au self), - Réaliser un questionnaire destiné aux convives du restaurant scolaire, - Enquêter auprès des convives, - Réaliser un tableau de roulement pour le passage en classe afin de mener l'enquête, - Analyser les résultats des enquêtes, - Dresser un premier bilan, 	
<p>AXE N°3 → Prolonger les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et mettre en œuvre des actions respectueuses de l'environnement dans sa pratique professionnelle (au sein des restaurants pédagogiques), participer à la semaine du développement durable :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adopter le concept du locavorisme, - Commercialiser un menu zéro déchets, - Communiquer les actions de développement durable auprès de la clientèle, - Réaliser un mini documentaire vidéo : Présentation rapide du projet et des actions menées, - Participation à la semaine du développement durable, - Bilan du projet. 	