

Nom d'utilisateur :

Mot de Passe :

Pas encore inscrit? Mot de passe oublié?

Envoyer

L'enseignant

Le système

La recherche

La classe

L'élève

L'agenda

Les Blogs

Accueil > L'expresso

L'EXPRESSO

Voir le forum | Réagir sur le forum | Imprimer | Télécharger

A Villé (67), le développement durable commence par l'assiette avec des élèves "Master Chefs"

De la ferme productrice à l'assiette, les 31 élèves éco-délégués du collège du Klosterwald de Villé (67) élaborent des menus économes en énergie. Comment éduquer concrètement au développement durable ? Rencontre avec Mme Soria et Mme Maison, deux enseignantes de SVT qui ont participé avec leurs élèves au concours « Une Toque à la Cantoche ». Primé à Paris, leur projet qui sensibilise les élèves à l'équilibre alimentaire, est le fruit d'un travail commun avec l'équipe de cuisine de l'établissement.

Pouvez-vous expliquer votre projet et votre participation au concours « Toque à la Cantoche » ?



"Toque à la Cantoche" est un concours qui consiste à élaborer un menu économe en énergie. Une trentaine de nos éco-délégués, encadrés par Bertrand, notre chef de cuisine, Jean-François, cuisinier à la Maison de la Nature de Muttersholtz et 3 enseignants sont engagés depuis le mois de février dans la réalisation de ce menu équilibré et économe en énergie, avec le soutien de Mme Roblot notre principale-adjointe.

L'objectif est de réduire au maximum l'empreinte carbone, c'est à dire ne pas utiliser de viande, cuisiner des aliments de saison fournis par des producteurs locaux et bio de la vallée de Villé (agriculture de montagne). Elaboré et testé par nos éco-délégués, le menu a été proposé aux demi-pensionnaires de l'établissement le 8 juin dernier.

C'est sur dossier, présenté début mars, que le collège de Villé a été sélectionné au niveau national comme l'une des 3 meilleures équipes françaises de sa catégorie. Le 20 mars dernier, les finalistes se sont donc rendus à l'espace culinaire du salon du Livre de Paris pour l'ultime épreuve, devant Sébastien Demorand, membre de l'émission "Masterchef". Cinq élèves de Villé et notre "chef" Bertrand, y ont présenté avec brillance et professionnalisme le menu "villois" et tout particulièrement le plat principal. Ce sont le dossier, la qualité de la prestation finale et le vote des internautes via les réseaux sociaux qui ont permis de départager les finalistes.

L'équilibre alimentaire est au cœur de votre projet. Comment sensibilisez-vous les élèves du collège à ces notions ?

Nous sensibilisons les élèves du collège à l'équilibre alimentaire dans le cadre du cours de SVT mais aussi par le biais de panneaux situés à la cantine qui présentent les différents aliments qu'il faut choisir afin d'obtenir un menu équilibré. Dans le cadre de la préparation du dossier du concours, nous avons proposé aux élèves de comparer les aliments consommés par des familles de différents pays par l'intermédiaire de photos et de discussions.

Quel a été le point de départ de cette implication au concours ?

Mme Roblot, la principale-adjointe du collège nous a proposé de participer à ce concours. Après concertation entre collègues, nous avons accepté. Une première réunion avec tous les acteurs impliqués dans ce projet (gestionnaire, cuisinier, cuisinier-animateur de la maison de la nature de Muttersholtz, principale adjointe, équipe enseignante) à part les éco-délégués nous a permis d'entrevoir l'importance du concours pour l'évolution de nos pratiques culinaires au sein de la cantine de notre établissement. Nous sentions qu'« Une toque à la cantoche » nous permettrait de dynamiser, d'accélérer la prise en compte de l'équilibre alimentaire couplé au respect de l'environnement au sein du collège déjà très impliqué dans le développement durable.

Comment s'organisent les rencontres ? Que font concrètement les éco-délégués ?

En direct du forum

Maths à l'école : Ceux qui travaillent vraiment...
- Il est dommage que le titre ne soit pas un peu plus long : Maths à l'école : Ceux qui travaillent vraiment... ENSEMBLE ACE-Arithmécologie est surtout un dispositif coopératif. Professeurs des écoles, formateurs et chercheurs y travaillent ensemble...
Maths à l'école : Ceux qui travaillent vraiment...
- Je travaille avec les chercheurs de l'équipe ACE depuis 5 ans, j'ai participé à l'écriture de la progression avec eux et d'autres professeurs. Ce que j'observe chez mes élèves c'est un rapport aux mathématiques différent : ils...
Le Forum "L'expresso"

Partenaires

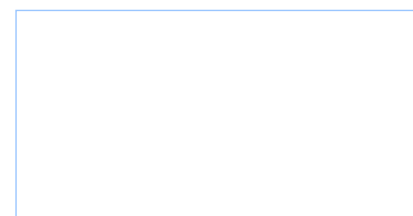
onisep.fr
07 mars (14h-15h)
Tchat
Les métiers de la documentation

CHAT LIVE
DROGUE ET ALCOOL
Retrouvez les réponses

Primaire :
Participez au concours
"Vivez le paysage !"

www.onisep.fr

Fil Twitter



Nos annonces

Lycée professionnel et apprentissage
Le dossier

Les rencontres se sont faites souvent après le repas de midi, avant les cours de l'après-midi afin de ne pas trop perturber la scolarité de nos éco-délégués. Il y a eu aussi trois ateliers cuisine avec Jean-François, l'animateur-cuisinier afin que chacun de nos éco-délégués puissent mettre la main à la pâte sur des plats équilibrés avec des produits locaux, bio et de saisons ayant une empreinte carbone très réduite.

D'autres professionnels sont aussi dans le projet : le cuisinier de l'établissement et un animateur de la maison de la Nature. Comment articulez-vous ces interventions ?

Lors des séances d'élaboration du dossier, l'animateur de la maison de la nature a sensibilisé les élèves aux produits locaux, à l'empreinte carbone importante générée par le transport des produits, l'élevage ... Ensuite il a fait découvrir aux élèves des légumes anciens comme le panais, des plantes sauvages comestibles comme le Plantain lancéolé ou la Benoîte urbaine. Les élèves ont élaboré un menu sur ses conseils, menu qui a été validé par notre cuisinier. En effet, le menu devait être réalisable dans les cuisines de l'établissement et pour 480 élèves environ. Le cuisinier s'est ensuite entraîné à cuisiner avec les élèves.

Parallèlement, les produits choisis l'ont été en accord avec la gestionnaire du collège qui est intervenue sur le thème du coût et sur la possibilité ou non d'être approvisionné par les producteurs locaux à échelle relativement grande compte tenu du nombre élevé d'élèves demi-pensionnaires. A posteriori, nos éco-délégués ont visité deux de nos fournisseurs, deux fermes bio de la vallée de Villé. Ils ont pu voir concrètement le lieu de provenance des produits.

Vous avez travaillé également sur le gaspillage alimentaire. Comment s'est déroulée cette sensibilisation ?

Les élèves ont procédé à des pesées du pain jeté, le résultat étant affiché à la sortie de la « chaîne du débarrassage des plateaux » ce qui a permis à tous de le voir. Une pesée des restes des assiettes par des intervenants du Conseil Général a été réalisée, avec encore une fois le résultat affiché.

Comment pensez-vous faire vivre cette culture « développement durable » désormais instaurée dans la durée ?

Cette culture « développement durable » existait déjà dans l'établissement. Elle avait été très vive par le passé et était en phase de redynamisation. Ce concours nous a permis de la rendre plus visible et de créer une vraie dynamique au sein de l'établissement. Nous souhaitons mettre en place un repas équilibré sans viande, bio, local et de saison une fois par mois dans l'établissement. Un club développement durable va certainement être de nouveau mis en place (il existait dans le passé).

Pour finir, quel regard portent les élèves sur ce projet ? Avez-vous rencontré Thierry Marx à Paris ?

Les élèves sont ravis. Il y a eu un grand dynamisme de tous tout au long des étapes du concours. Certains ont bien retenu l'aspect « développement durable » du projet (c'est-à-dire le choix des aliments bio, de saisons et locaux pour la réalisation de la recette), d'autres retiennent surtout les déplacements à Paris et la récompense finale qui sera un voyage à Milan. Tous sont d'accord pour dire que cette expérience a été formidable. Thierry Marx était présent le jour de la remise des récompenses qui se déroulait dans l'école qu'il a créée mais nous n'avons pas pu lui parler car il n'est resté qu'au début de la présentation et de l'épreuve culinaire.

Propos recueillis par Julien Cabioch

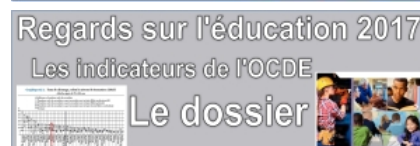
Par fjarraud , le mardi 30 juin 2015.

Archives de l'expresso

[Voir le forum](#) | [Réagir sur le forum](#) | [Imprimer](#) | [Télécharger](#) |

Commentaires

Vous devez être authentifié pour publier un commentaire.

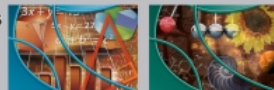


Le palmarès des lycées du Café pédagogique 2017



PISA 2015 - TIMSS

Les analyses



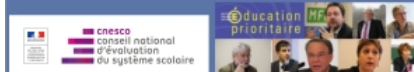
Décrochage :
Les plans
les analyses
les actions



Big Data et éducation
Campus Européen d'été de l'Université de Poitiers



Education prioritaire



Lettre ouverte aux jeunes enseignants de la génération Facebook (et aux autres)
Par J.-M. Le Baut

Plan numérique : Analyses et état des lieux
NetJournées
educatoc Educatec

Scolariser les moins de trois ans
L'ÉCOLE DES 2 ANS

2015 : les attentats. Comment en parler ?
JE SUIS CHARLIE
DOSSIER PÉDAGOGIQUE
13 novembre

Evaluation : 2013-2015 Décisions et débats

PISA : Les élèves et le numérique septembre 2015
Students, Computers and Learning MAKING THE CONNECTION

Mixité sociale à l'École : le colloque du Cnesco 5-6 juin 2015
CONFÉRENCE DE COOPÉRATIONS INTERNATIONALES PROGRAMME

L'École et la grande pauvreté



Grande pauvreté et réussite scolaire
La chute de la solidarité pour la réussite de tous

Nouveaux programmes de l'école et du collège



Réforme du collège



Pour une École de la Fraternité



La chronique de Véronique Soulé



Comment changer l'École ?




Conférence de consensus sur le Redoublement



unesco
conseil national de l'évaluation du système scolaire

Notre dossier Réinventer l'École avec le numérique ?



Notre dossier Maternelle : La consultation



Le Café à domicile Je m'abonne



Les Chroniques de Philippe Meirieu



Suivez l'actualité de l'éducation en temps réel...



Dossier : Le bien-être à l'école



The image shows a vertical stack of six promotional banners for 'Le Café Pédagogique':

- Top banner:** A blue rounded rectangle featuring a portrait of André Ouzoulias on the left. The text on the right reads: "André Ouzoulias : Deux conditions de la « refondation » : réflexion collective sur les programmes et formation continue".
- Second banner:** An orange rounded rectangle with a small photo of a man on the left. The text says: "Soutenez le Café ! Votre adhésion à notre projet nous est indispensable !".
- Third banner:** A collage of several small portraits of people. A blue bar across the middle contains the text: "Les interviews de G. Longhi".
- Fourth banner:** A yellow rounded rectangle with a photo of a man on the right. The text reads: "Les chroniques numériques de Bruno Devauchelle".
- Fifth banner:** A blue rounded rectangle with icons of coffee cups. The text says: "Retrouvez un ancien Espresso".
- Bottom banner:** A dark blue rounded rectangle with the text: "Le café pédagogique sur facebook" in white.

[Qui sommes-nous ?](#) [Nous contacter](#) [Charte](#) [Soutenir le Café](#) [S'abonner](#) 

Copyright © 2018 Tous Droits Réservés