

Nom de l'établissement / de l'école :

COLLEGE MICHEL COLUCCI

Classe(s) concernée(s): 6ème A B C + club E3D

Effectifs : 80 élèves

Lien sur le site / blog de votre établissement / école :

<https://www.facebook.com/rougemontlechateau90>

Contact : VERRY Marie-Catherine / HENRIEY Florence

Tél., adresse mail : 0384237654 – marie-catherine.verry@ac-besancon.fr

Intitulé précis de l'action ou de l'opération :

Date ou période : 2018-2019

Lieu(x) : Au collège

Description rapide (1 500 signes maxi, Arial 10) :

- objectifs :

Sensibilisation des élèves contre le gaspillage alimentaire - Education au goût

- déroulement :

1^{er} phase : 2 cycles d'1 semaine de pesées sur les classes de 6^{ème} au restaurant scolaire

2^{ème} phase : 3 ½ journées sur l'ensemble des 3 classes de 6^{ème} du collège sur le circuit de fabrication d'un yaourt à la poire avec des jeux et des exercices de sensibilisation contre le gaspillage alimentaire.

3^{ème} phase : 3 ½ journées de formation de l'équipe de restauration sur « comment construire un bar à salade équilibré, faire du végétarien et pourquoi, éducation au goût ». Pour la 1^{er} séance, l'ensemble des chefs de restauration du département ont été invités.

4^{ème} phase : création d'affichages dans le restaurant scolaire

5^{ème} phase : mise en place de la commission « menus » dans le collège (1^{er} séance le 6 février)

- partenaires : CPIE des Hautes Vosges (animateur Aurélien Bonnet) – Maison nature de Muttersoltz (68 Animateur Jean François Dusart) – CD90 – SICTOM des Hautes Vosges – ADEME

- perspectives : l'idée est rendre l'élève de plus en plus acteur. Lui permettre, à l'aide du bar à salades dans le restaurant scolaire (une première dans un collège du 90) de composer son plateau et son équilibre alimentaire de la journée. Aussi, de sensibiliser l'équipe de cuisine sur le « cuisiner autrement » : local, bio, de saison, frais...

