

Séance n°2

CAP sur le projet

COMPÉTENCES EDD

- **Compétence n°2** : Adopter un comportement éthique et responsable vis-à-vis de l'environnement et des sociétés humaines

OBJECTIFS DE LA SÉANCE

Définir collectivement les objectifs et lignes directrices du projet
Travailler en groupe
Se familiariser aux outils de la méthode de gestion de projet
Compléter les questions à se poser

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

Matériel en classe

Tables à disposer en îlots
Tableau

Ressources de la mallette

La Fiche de présentation "Organiser le concours de recettes "manger de saison et local, quel régal !"
La To Do
Les **questions à se poser**
La **page n°2 du carnet de bord**

DÉROULÉ BREF

Présentation de l'ordre du jour de la séance

Complétion des **questions à se poser** :

- Complétion en petits groupes
- Restitution question par question de chaque groupe

Complétion de la **To Do** et de la **Page n°2 du carnet de bord**

Intro

5 min

Le cœur de séance

40 min

Conclusion

10 min

DÉROULÉ

L'introduction 5 min

Présentation du déroulé de la séance :  "Aujourd'hui, nous allons en petits groupes répondre à des questions qui vont nous aider à organiser le projet choisi de cette année : organiser le concours de recettes "manger de saison et local, quel régal!" " Pour cela, munissez-vous des **questions à se poser** et répartissez les élèves en petits groupes.

Rappeler également le cadre des séances des éco-délégués vu lors de la séance introductive.

Le cœur de séance 40 min

- ➔ **20 min** - Dans un premier temps, distribuez les questions à se poser aux différents groupes qui se sont composés. Ils ont 20 minutes pour répondre aux questions et se concerter entre eux. Vous pouvez passer entre les groupes pour répondre à leurs questions.
- ➔ **20 min** - Une fois qu'ils ont répondu aux questions, faites une restitution générale. L'objectif de cette restitution est avant tout de trouver un point d'entente sur la définition du cadre du concours. Des compromis vont devoir être faits, à partir du temps imparti. Si vous n'avez pas le temps de traiter l'ensemble des questions ce n'est pas grave ; un groupe sera chargé lors de la séance prochaine de la logistique du concours.

La conclusion 10 min

Une fois l'atelier achevé, place à la conclusion en cochant les cases complétées de la **To Do** et en complétant la **page n°2 du carnet de bord**. Vous pouvez mettre un terme à cette 1ère séance en annonçant que lors de la prochaine séance chaque groupe se verra attribué son **Dossier de mission** pour mener à bien le projet !

POUR ALLER PLUS LOIN ...

S'il vous reste du temps, nous vous conseillons de répartir dès à présent les éco-délégués en groupes de travail. Lors de la prochaine séance ils pourront directement s'atteler à la tâche à l'aide de leur **dossier mission** et de leurs **fiches pratiques**.

Voici une liste des groupes identifiés pour l'organisation du projet :

- **Le groupe communication** : ce groupe s'occupe de communiquer sur le concours et les actions menées par le groupe mobilisation.
- **Le groupe mobilisation**: ce groupe est chargé de choisir et d'animer des activités afin de sensibiliser l'ensemble de l'établissement sur la thématique du manger local et de saison et ainsi les motiver à participer au concours de recettes.
- **Le groupe logistique du concours** : ce groupe sera en charge de l'organisation du concours : règlement, constitution du jury, création des lots, etc.

? Les questions à se
poser pour :

Organiser le concours "manger de saison et local, quel régal !"

***Il n'y a plus aucun débat ; vous avez choisi le projet que vous souhaitiez mener !
Place maintenant à la première étape pour le mettre en place : se poser les
bonnes questions... et y répondre !***

1. Quelles sont les motivations qui vous poussent à organiser ce concours ?

2. Qui seront les personnes autorisées à y participer ? (les élèves de l'établissement, le personnel de l'établissement, les élèves du collège/lycée d'à côté ?)

3. Quelles sont les consignes de participation ? (Qu'attendez-vous des participants ?
Que doivent-ils "présenter" afin de participer ?)

4. Quels sont les critères du concours ? (Sur quelles modalités allez-vous évaluer les participants ?)

5. Où a lieu le concours ?

6. Quelles sont les dates du concours ? *(Pour vous inspirer, vous pouvez vous référer au calendrier du projet)*

7. Combien de gagnants seront désignés ?

8. Quelles seront les récompenses ?

9. Qui sélectionnera la recette gagnante ? *(le jury peut être le groupe d'éco-délégués, le personnel de la cantine ou l'ensemble de l'établissement)*

10. De quels besoins matériels ou ressources humaines avez vous besoin pour la tenue de ce concours ?

Organiser le concours “manger de saison et local, quel régal !”

C'est décidé ; cette année vous avez décidé de mettre à l'honneur les bienfaits de manger de saison et local. Pour sensibiliser le reste des élèves de l'établissement, vous avez décidé de les challenger en organisant un **concours de recettes sur le thème “Manger de saison et local, que régal !”**



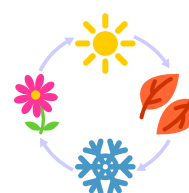
Pourquoi sensibiliser sur manger de saison et local ?

Le contenu de nos assiettes a son importance ! Les choix que nous faisons ont des conséquences directes sur la biodiversité, les animaux que nous élevons ou encore la quantité de gaz à effet de serre que nous émettons. De plus, ce que nous décidons de manger a des répercussions sur la qualité de vie des agriculteurs et sur notre santé ! Ainsi, il est indispensable que notre alimentation soit la plus bénéfique et vertueuse possible. Notamment, il est conseillé de faire attention à la saisonnalité des aliments que l'on consomme et d'être vigilant quant à leur origine.



Concrètement qu'est-ce que cela signifie ?

On considère qu'un produit est **local** lorsque l'on achète des produits qui ont été cultivés dans un rayon de **200 km autour de chez nous**. D'un autre côté, respecter la **saisonnalité** revient à se rendre compte que la nature est bien faite : chaque fruit et légume se plante et pousse à des périodes bien précises de l'année ; lorsque les conditions optimales sont réunies.



Quelles sont les bienfaits d'une alimentation plus locale et respectueuse des saisons ?

Les critères de localité et de saisonnalité vont de pair pour que notre assiette soit plus respectueuse de l'environnement et de la santé humaine. En effet, manger local et de saison permet de :

- **Réduire l'empreinte carbone de notre assiette**

En moyenne, une tomate produite hors-saison émet **4 fois plus de gaz à effet de serre** qu'une tomate produite entre juin et septembre car elle doit pousser dans une serre chauffée artificiellement. Aussi, manger hors saison implique d'**importer des aliments** qui viennent de l'autre bout du monde et sont **acheminés en avion**.



- **Respecter la biodiversité**

Afin de sécuriser leurs récoltes de fruits et de légumes hors saison, les agriculteurs doivent utiliser des **engrais chimiques**, des **pesticides** ou des produits **antigels**. L'utilisation de produits chimiques a des conséquences néfastes avérées sur la biodiversité comme par exemple la **perturbation du travail de pollinisation** effectué par les insectes et les animaux.



C'est quoi le concours de recettes “Manger de saison et local, quel régal !” ?

Pour organiser un concours de recettes vous allez devoir : créer votre propre **règlement du concours**, proposer quelques conseils pour cuisiner en respectant les saisons et les produits locaux, puis laisser les élèves **imaginer des plats** grâce à leur imagination. Affichez ou partagez les meilleures recettes et réglez-vous ! C'est une manière **gourmande et créative de sensibiliser** tout l'établissement au **manger local et de saison**.

**Les cases à cocher
avant de se lancer pour :**

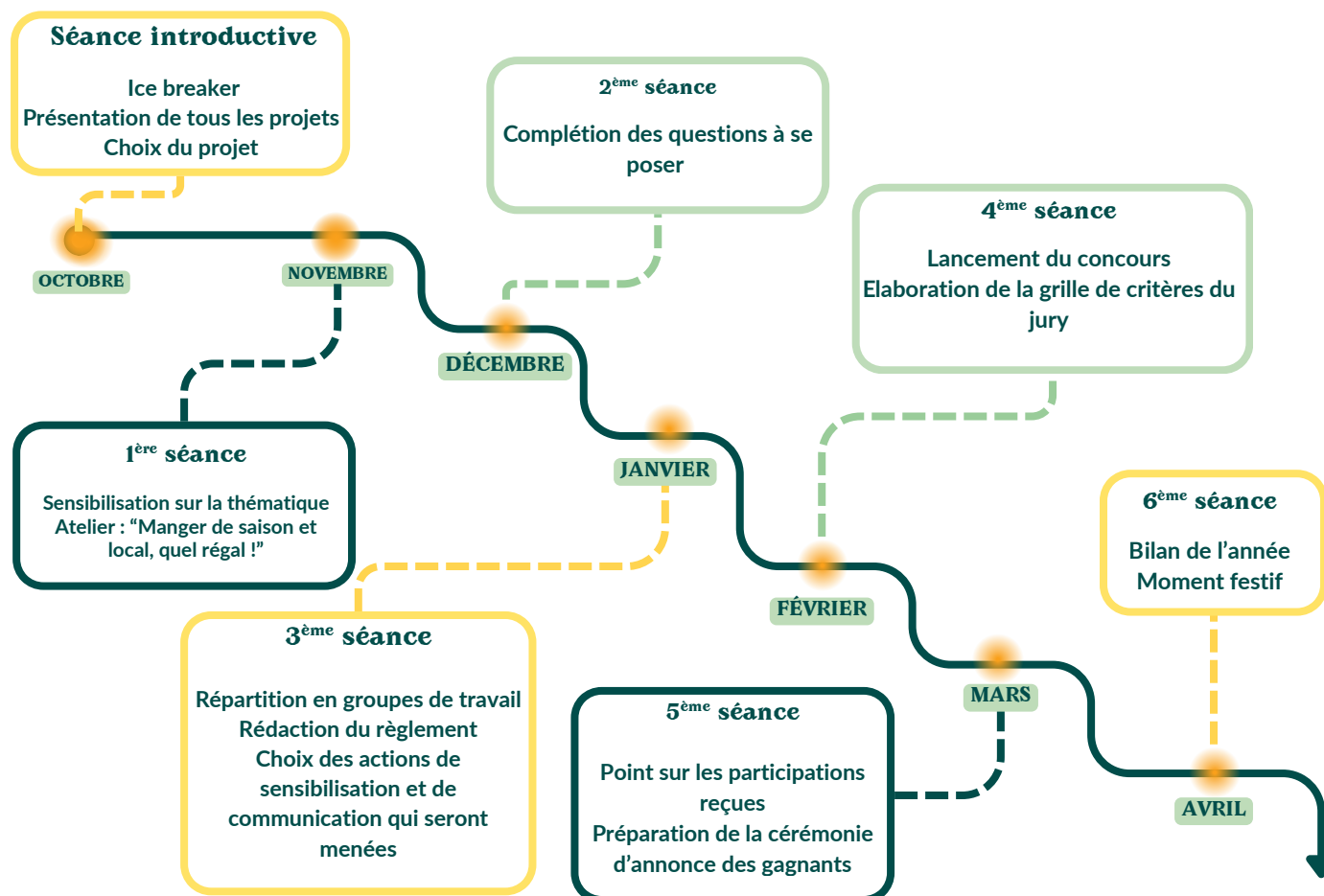
Organiser le concours "manger de saison et local, quel régal !"

Afin d'assurer la concrétisation de ce projet, l'établissement participant doit être en mesure de :

- ☐ Organiser des temps de travail réguliers sur la conduite du projet (1 séance introductive et 6 séances sur l'année)
- ☐ Aider les éco-délégués à la diffusion du concours de recettes au reste de l'établissement
- ☐ La  sur le gâteau :
 - Avoir une équipe de restauration impliquée dans le projet
 - Avoir l'autorisation/la possibilité de proposer la recette lauréate au menu de la cantine



Calendrier indicatif



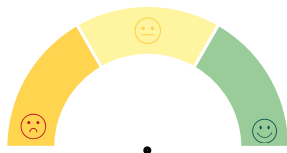
Séance n°2

CAP sur le projet



LES ÉTAPES ACCOMPLIES LORS DE LA SÉANCE 2

Comment s'est passée la
séance ?



💡 Placez l'aiguille au niveau de la
jauge !

Quelle est la pépite de
la séance ?

LES ÉTAPES AVANT LA SÉANCE 3

LES ÉTAPES LORS DE LA SÉANCE 3