



FICHE ACTIONS

Alimentation

DÉMARCHE D'ÉCOLE DURABLE

OBJECTIFS

TRAITER LA THÉMATIQUE DE L'ALIMENTATION DANS L'ENSEIGNEMENT DANS UNE PERSPECTIVE D'ÉDUCATION À LA DURABILITÉ

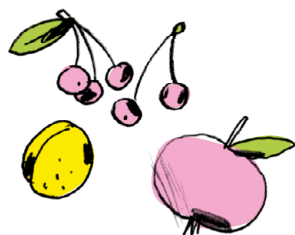
Pistes d'actions possibles:

- Traiter de cette thématique dans son enseignement, de façon disciplinaire ou interdisciplinaire, en liant les aspects environnementaux et sociaux de la thématique
- Organiser une journée/semaine thématique sur l'alimentation
- Mettre sur pied un projet pédagogique en éducation à la durabilité
- Réaliser avec les élèves un diagnostic des biens des offres alimentaires de l'établissement (restaurant scolaire, récréation, distributeur) et proposer des pistes d'amélioration

PARTICIPER À LA RÉDUCTION DE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL ET SOCIAL DES ACHATS ALIMENTAIRES ET FAVORISER UNE ALIMENTATION Saine ET DURABLE AU SEIN DE L'ÉCOLE

Pistes d'actions possibles:

- Échanger, avec le gestionnaire du restaurant scolaire, sur les possibilités d'évolution vers une offre alimentaire saine et durable, avec PSPS
- Échanger, avec le gestionnaire du restaurant scolaire, sur les possibilités de réduction des déchets (emballage, dosette individuelle, vaisselle, etc.) et du gaspillage alimentaire (taille des portions, 2^e service, etc.)
- Aménager un potager pédagogique



3 BONNES RAISONS DE LE FAIRE



- 1 Répondre aux objectifs des plans d'études** sur cette thématique et en matière d'éducation à la durabilité, en développant chez les élèves les connaissances et les compétences leur permettant de faire des choix éclairés en tant que citoyens, consommateurs et futurs professionnels
- 2 Apporter des co-bénéfices en matière de santé** pour la communauté scolaire en proposant une alimentation durable et également saine
- 3 Permettre de faire des économies** en mettant en place une meilleure gestion des ressources alimentaires

TÉMOIGNAGES



SEMAINES ALIMENTATION ET DURABILITÉ À L'ETML

Ce projet a pris naissance à la suite de la participation d'une classe au projet eCO2profil. Un sondage réalisé dans ce cadre a montré qu'une sensibilisation à l'alimentation saine et durable était nécessaire. Les réflexions ont donné lieu à deux semaines thématiques durant lesquelles plusieurs ateliers (sols fertiles, coûts cachés de l'alimentation, éco-anxiété, etc.), une exposition et un concours de fabrication de four solaire (écoconception et efficacité énergétique) ont été proposés aux élèves, prioritairement de 3^e année. Le restaurant a proposé des plats exclusivement végétariens durant la deuxième semaine du projet, précédée d'une semaine de dégustation. Le bilan s'avère très positif au regard de l'évaluation effectuée par les participant-e-s. Les ateliers et l'exposition ont été très appréciés et les thématiques traitées étaient en lien avec les intérêts des élèves. Cependant, à l'issue du projet, seulement ¼ des élèves semblent vouloir changer leur comportement alimentaire ! Ce constat nous encouragera à revenir régulièrement sur la thématique de l'alimentation dans l'avenir. Parallèlement, cette expérience positive va se prolonger l'année prochaine, en abordant deux sujets de santé importants que sont l'activité physique et le sommeil, toujours avec une approche centrée sur la durabilité.

Cristina Gholami, déléguée PSPS à l'ETML



NOUVEAU CONCEPT DE RÉCRÉATION AVEC LE GESTIONNAIRE DES REPAS À L'EPS DE LAUSANNE ISABELLE-DE-MONTOLIEU

Auparavant, une boulangère venait vendre des viennoiseries et sandwiches à chaque récréation. Mais elle est partie à la retraite en février 2025 et il n'y avait personne pour la remplacer. Il y a une forte demande car beaucoup d'élèves ne déjeunent pas avant l'école. Avec la déléguée PSPS, la décision a été prise de continuer à proposer quelque chose. L'idée de base était de travailler avec le COFOP, qui forme des apprentis dans le secteur de la restauration, mais ce n'était pas possible, car compliqué d'assurer un service régulier. Donc des discussions ont été lancées avec le gestionnaire du restaurant scolaire qui a répondu favorablement, sur le principe. Avec l'équipe PSPS, des recommandations pour une alimentation saine et durable ont été élaborées et un cahier des charges a été transmis au gestionnaire. Maintenant, à chaque récréation, devant le réfectoire sort un petit stand sur chariot. Y sont vendus sandwiches, briques de lait, jus de fruit, etc. Les prix sont abordables et le stand a un grand succès. C'est le gestionnaire qui se charge de tout. La préparation a pris du temps parce qu'il fallait élaborer un cahier des charges. Mais maintenant, il n'y a aucun budget à gérer et à peine quelques discussions de temps à autre. Il y a juste eu deux semaines sans récréation, mais c'est tout: tout s'est fait très vite!

Sébastien Dufner, référent durabilité à l'EPS de Lausanne Isabelle-de-Montolieu

INSPIRATION



**Retrouvez les témoignages complets et plus de pratiques
inspirantes issues des écoles vaudoises en activant la brique
Agriculture & Alimentation**

