

<p><b>6 semaines</b></p> <p><b>Semaine 7/09</b> : Concertation profs projet ,questionnaire élèves sur les comportements alimentaires</p> <p><b>Semaine 14/09</b> : Présentation 3 h avec K SAMSON Présentation projet, brainstorming, photolangage : représentation des élèves sur les enjeux de l'alimentation . Analyse du dépouillement du questionnaire : K SAMSON</p> <p><b>Semaine 21/09</b> : Suite et fin de l' analyse du questionnaire, actions sur l'année envisagées :Profs plus Magalie S (C3R)</p> <p><b>Semaine 28/09</b> : Préparation de la semaine du goût : recherche de vidéos, jeux d'infos sucré salé, quelles actions ? Réalisation d'affiches</p> <p><b>Semaine 05/10</b> : Semaine du goût , au lycée (Menu couleur/ saveur ELIOR etc ) plus jeux dans l'atrium .</p> <p><b>Semaine 12/10</b> : Actions dégustation produits de la biocoop , « cuisine vagabonde » intervenante extérieure</p> <p><b>Semaine 19/10</b> : Préparation débat sur la viande jeux de rôles. Diagnostic : alimentation et enjeux environnementaux.</p>	<p><b>Présentation les comportements alimentaires :</b></p> <p>Les comportements alimentaires : Les déterminants Les impacts environnementaux, Les impacts sanitaires, Les impacts socio économiques, Les impacts globaux</p> <p>Faire des affiches semaine du goût Stands des élèves Préparer jeux pour goûter épices etc Faire des jeux quizz etc</p>
<p><b>Vacances de Toussaint du 28/10 au 3/11</b></p>	
<p><b>7 séances</b></p> <p><b>Semaine 9/11</b> :Brainstorming représentation des élèves sur la question de la viande Les représentations des élèves autour de l'alimentation carnée Présenter les enjeux d'une consommation sans viande Les solutions alternatives Oragniser une journée sans viande Fiche 9 : des GES dans mon assiette étude du bœuf cf étapes plus article sciences et avenir oct 2009</p> <p><b>Semaine 16/11</b> : Recherches : construction de leur argumentaire pour le rôle qu'ils vont incarner</p> <p><b>Semaine 23/11</b> :Recherche argumentaire salle informatique</p> <p><b>Semaine 30/11</b> : Finir argumentaire rôle et rendu du travail</p> <p><b>Semaine 7/12</b> : reprise des travaux écrits incomplets Apport d'informations sur le fond et la forme pour amélioration</p> <p><b>Semaine 14/12</b> : Jeux de rôle : débat « Pourquoi manger moins de viande ? » avec journalistes, étiquettes pour les différents intervenants.Bilan de ce débat avec K SAMSON</p> <p><b>Semaine 21/12</b> : Bilan RV ELIOR et proviseur du 18/12</p>	<p><b><u>Les enjeux environnementaux : Mon alimentation et ma planète</u></b></p> <p>Communication : Presse</p> <p>Actions : Débat jeux de rôles « manger moins de viande ? »</p> <p>-Rv avec M Morissau et M Mandonnet (ELIOR)proposer une journée sans viande . Elèves ont exposé leur projet, les enjeux de l'alimentation.</p> <p>CR 14/09 : Mélanie et Ambre 21/09 : Mathieu et Terry 05/10 :Travail en ateliers 12/10 : Virginie et Terry 19/10 : Johanna et Aurore 30/11 : Argumentaire de chaque groupe 14/12 : Mélanie et clara 21/12 : Lucie</p>
<p><b>Vacances de Noël du 22/12 au 8/01/2018</b></p>	
<p><b>5 séances</b></p> <p><b>Semaine 11/01</b> : Equilibre alimentaire Comment peut- on équilibrer son alimentaion ? Intervention K SAMSON . Diaporama l'équilibre nutritionnel Qu'est ce qu'une alimentation saine ?</p> <p><b>Semaine 18/01</b> : PDéjeuner au lycée au lycée 7h30 10h Préparation diaporama délégués de seconde, première et terminale information journée sans viande</p> <p><b>19/01</b> : Préparation d'un menu sans viande avec les élèves de la SEGPA au collège dans leur cuisine.</p>	<p><b><u>Les enjeux pour la santé : Mon alimentation et ma santé</u></b> <b><u>Mieux manger en restauration collective</u></b></p> <p>Intervention de Madame BELLEVILLE / Préparation PD équilibré avec des produits locaux et issus de l'Agriculture Biologique avec les élèves de la SEGPA</p> <p>Intervention de K SAMSON IREPS : L'équilibre alimentaire Réunion M Morissau pour proposer un menu sans viande prévu le 1<sup>er</sup> mars</p> <p>CR 11/01 : Clément et Emma</p>

<p><b>Semaine du 25/01</b> : Oaux blancs diaporama  <b>Semaine 1/02</b> : Intervention de K SAMSON « Les différents régimes alimentaires ».  <b>Semaine 8/02</b> : Intervention des élèves de 1ère ES3 auprès des délégués de seconde, première et terminale.</p>	
<p><b>Vacances de Février du 9/02 au 26/02/2018</b></p>	
<p><b>6 séances</b></p> <p><b>Semaine 1/03</b> : La journée sans viande au lycée à midi  La filière agroalimentaire en général et sur le lait  <b>Semaine 7/03</b> : Les autres filières AB producteurs locaux AMAP visite mésange bleue  <b>Semaine 15/03</b> : Le lait artisanal et industriel  <b>Semaine 22/03</b> : Visite d'entreprises pendant la journée plus pique nique écoresponsable  <b>Semaine 29/03</b> : Intervention de Madame VION de la Bio d'ici (responsable restauration collective )  <b>Semaine 5/04</b> : Propositions à M Morissau des élèves pour « manger durable » au restaurant scolaire</p>	<p><b><u>Les enjeux socio-économiques : Tous consom'acteur</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-acheter durable</li> <li>-manger durable au restaurant scolaire</li> <li>-Les métiers de l'agroalimentaire</li> <li>-Les métiers de la santé</li> </ul>
<p><b>Vacances de Pâques du 6/04 au 23/04/2018</b></p>	
<p><b>Semaine 26/04</b> : Visites de plusieurs entreprises locales qui produisent des produits issus d'agriculture biologique ou des produits locaux (GOURMAND 'Lise, AMAPs La Mésange Bleue (producteur de fruits et légumes bio, Thomas le Prin e pour les jus de pomme , confiture bio et non bio. <b>Intervention de la biocopp lors du pique nique écoresposable</b>  <b>Semaine 3/05</b> : Événement final : et maintenant on fait quoi ?  <b>Semaine 17/05</b> : Les solutions des élèves  <b>Semaine 24/05</b> : Temps de bilan avec la classe  <b>Semaine 31/05</b> : Suestionnaire d'évaluation</p>	<p>Les enjeux globaux : L'alimentation à l'ère de la mondialisation  Exposition HUNGRY PLANETE dans l'atrium</p>