

# Classe de 1ES 3

Hélène GRUFFAZ – SES  
Béatrice COLOMB- Histoire-  
Géographie

1 heure par semaine en AP projet sur l'année

Classe entière

2 professeurs devant la classe

Quelques actions hors temps de cours

"Manger équilibré, oui mais avec des produits de qualité et locaux!"

# Ap projet 2018-2019

Classe de 1ES3

# Les objectifs

- Etudier le lien entre notre alimentation, notre santé et notre environnement



- Apprendre à devenir plus responsable vis-à-vis de ces trois enjeux

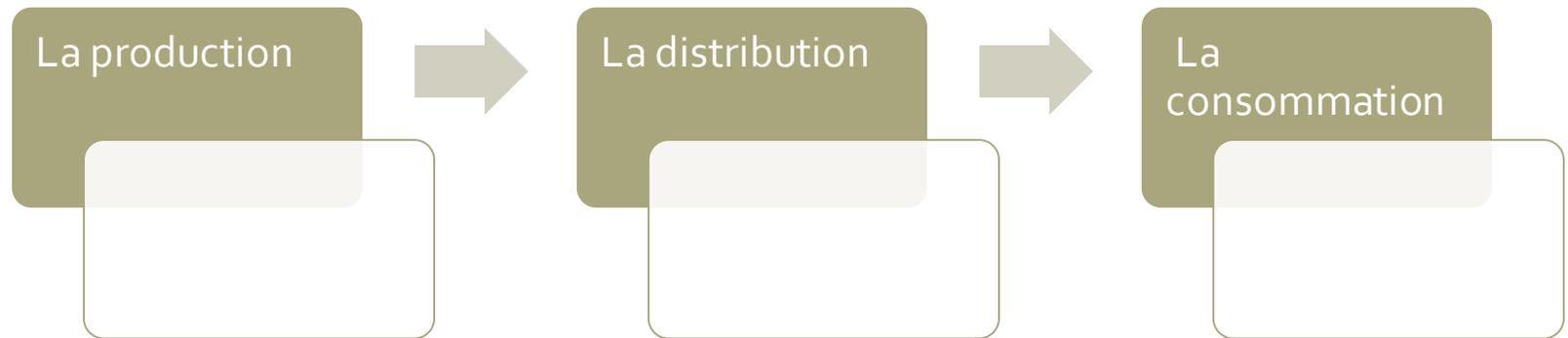


- Accompagner notre étude en SVT sur "Nourrir l'humanité"



- Découvrir les différents types d'alimentation

# Les étapes du projet



# Les temps fort du projet

Les activités, sorties et interventions.



# Les activités

- Sortie et rencontre des élèves de la SEGPA Horticulture au Collège le Clergeon :
- - Plantation de semis dans le jardin (salades, radis), découverte de certains légumes et herbes aromatiques de saison, suivi des cultures pendant quelques semaines.



# Les activités

- Les portes ouvertes du lycée.
- - Exposition des travaux sur des problématiques autour de la production (Les OGM, L'abattage des animaux, Les Lobbies..).
- Élaboration d'un repas sans viande ni poisson au collège du Clergeon pour 60 convives.
- -Cuisine avec l'aide de la classe SEGPA Cuisine du Collège le Clergeon et de Mme Belleville.
- -Élaboration d'un petit déjeuner équilibré au lycée pour 60 convives.

# L'élaboration du repas

## Un menu équilibré sans viande ni poisson :

### *En entrée :*

- Cake petit épeautre  
carotte et champignons
- Mayonnaise de légumes
- Houmous et Samoussas

### *En plat :*

- Galette de légumes
- Salade de crudités
- Taboulé de chou-fleur

Fromages locaux

### *En dessert :*

- Brochette de fruits
- Mousse au chocolat
- Marmelade de pommes
- Croquant aux noisettes

# Les actions

- En classe:
  - - Un débat et jeux de rôle autour de la distribution.
  - - Jeu de "la ficelle" pour comprendre les différents liens entre les acteurs de la production à la distribution.
    - Apprentissage de la lecture des étiquettes sur les produits.
    - Création d'un menu équilibré avec des produits locaux et de qualité
- Entretien avec le chef cuisinier de la restauration Scolarest pour faire des repas sans viande ni poisson tous les 15 jours.

# Les interventions et partenaires

Mme Samson,  
Chargée de projets en promotion de la santé IREPS74.



Mr Lebourg,  
Naturopathe.

Association "Croëssons et Carmaniules"



Mme Belleville,  
Auto entrepreneuse "La cuisine vagabonde".

Association "Artisans du monde"



**Artisans  
du Monde**

Pour un commerce  
équitable

L'AMAP "La Mésange Bleue"

# Remerciements

Merci à la région Auvergne Rhône-Alpes pour avoir financé ce projet et à tous les intervenants rencontrés pour nous avoir accordés leur temps et leur aide.



Vous pouvez retrouver le suivi de notre projet dans les journaux locaux comme "l'Hebdo des Savoies".