

## L'EXPRESSO

## A Villé (67), le développement durable commence par l'assiette avec des élèves "Master Chefs"

De la ferme productrice à l'assiette, les 31 élèves éco-délégués du collège du Klosterwald de Villé (67) élaborent des menus économes en énergie. Comment éduquer concrètement au développement durable ? Rencontre avec Mme Soria et Mme Maison, deux enseignantes de SVT qui ont participé avec leurs élèves au concours « Une Toque à la Cantoche ». Primé à Paris, leur projet qui sensibilise les élèves à l'équilibre alimentaire, est le fruit d'un travail commun avec l'équipe de cuisine de l'établissement.

### Pouvez-vous expliquer votre projet et votre participation au concours « Toque à la Cantoche » ?



"Toque à la Cantoche" est un concours qui consiste à élaborer un menu économe en énergie. Une trentaine de nos éco-délégués, encadrés par Bertrand, notre chef de cuisine, Jean-François, cuisinier à la Maison de la Nature de Muttersholtz et 3 enseignants sont engagés depuis le mois de février dans la réalisation de ce menu équilibré et économe en énergie, avec le soutien de Mme Roblot notre principale-adjointe.

L'objectif est de réduire au maximum l'empreinte carbone, c'est à dire ne pas utiliser de viande, cuisiner des aliments de saison fournis par des producteurs locaux et bio de la vallée de Villé (agriculture de montagne). Elaboré et testé par nos éco-délégués, le menu a été proposé aux demi-pensionnaires de l'établissement le 8 juin dernier.

C'est sur dossier, présenté début mars, que le collège de Villé a été sélectionné au niveau national comme l'une des 3 meilleures équipes françaises de sa catégorie. Le 20 mars dernier, les finalistes se sont donc rendus à l'espace culinaire du salon du Livre de Paris pour l'ultime épreuve, devant Sébastien Demorand, membre de l'émission "Masterchef". Cinq élèves de Villé et notre "chef" Bertrand, y ont présenté avec brillance et professionnalisme le menu "villois" et tout particulièrement le plat principal. Ce sont le dossier, la qualité de la prestation finale et le vote des internautes via les réseaux sociaux qui ont permis de départager les finalistes.

### L'équilibre alimentaire est au cœur de votre projet. Comment sensibilisez-vous les élèves du collège à ces notions ?

Nous sensibilisons les élèves du collège à l'équilibre alimentaire dans le cadre du cours de SVT mais aussi par le biais de panneaux situés à la cantine qui présentent les différents aliments qu'il faut choisir afin d'obtenir un menu équilibré. Dans le cadre de la préparation du dossier du concours, nous avons proposé aux élèves de comparer les aliments consommés par des familles de différents pays par l'intermédiaire de photos et de discussions.

### Quel a été le point de départ de cette implication au concours ?

Mme Roblot, la principale-adjointe du collège nous a proposé de participer à ce concours. Après concertation entre collègues, nous avons accepté. Une première réunion avec tous les acteurs impliqués dans ce projet (gestionnaire, cuisinier, cuisinier-animateur de la maison de la nature de Muttersholtz, principale adjointe, équipe enseignante) à part les éco-délégués nous a permis d'entrevoir l'importance du concours pour l'évolution de nos pratiques culinaires au sein de la cantine de notre établissement. Nous sentions qu'« Une toque à la cantoche » nous permettrait de dynamiser, d'accélérer la prise en compte de l'équilibre alimentaire couplé au respect de l'environnement au sein du collège déjà très impliqué dans le développement durable.

### Comment s'organisent les rencontres ? Que font concrètement les éco-délégués ?

### En direct du forum

Maths à l'école : Ceux qui travaillent vraiment...  
- Il est dommage que le titre ne soit pas un peu plus long : Maths à l'école : Ceux qui travaillent vraiment... ENSEMBLE ACE-Arithmécologie est surtout un dispositif coopératif. Professeurs des écoles, formateurs et chercheurs y travaillent ensemble...  
Maths à l'école : Ceux qui travaillent vraiment...  
- Je travaille avec les chercheurs de l'équipe ACE depuis 5 ans, j'ai participé à l'écriture de la progression avec eux et d'autres professeurs. Ce que j'observe chez mes élèves c'est un rapport aux mathématiques différent : ils...  
**Le Forum "L'expresso"**

### Partenaires

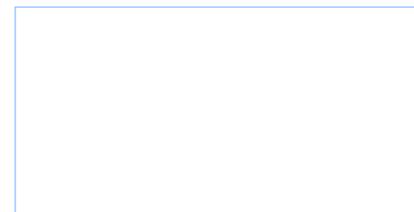
**onisep.fr**  
07 mars (14h-15h)  
Tchat  
Les métiers de la documentation

**CHAT LIVE**  
DROGUE ET ALCOOL  
Retrouvez les réponses

Primaires :  
Participez au concours  
"Vivez le paysage !"

**www.onisep.fr**

### Fil Twitter



### Nos annonces

Lycée professionnel et apprentissage  
Le dossier

Les rencontres se sont faites souvent après le repas de midi, avant les cours de l'après-midi afin de ne pas trop perturber la scolarité de nos éco-délégués. Il y a eu aussi trois ateliers cuisine avec Jean-François, l'animateur-cuisinier afin que chacun de nos éco-délégués puissent mettre la main à la pâte sur des plats équilibrés avec des produits locaux, bio et de saisons ayant une empreinte carbone très réduite.

### D'autres professionnels sont aussi dans le projet : le cuisinier de l'établissement et un animateur de la maison de la Nature. Comment articulez-vous ces interventions ?

Lors des séances d'élaboration du dossier, l'animateur de la maison de la nature a sensibilisé les élèves aux produits locaux, à l'empreinte carbone importante générée par le transport des produits, l'élevage ... Ensuite il a fait découvrir aux élèves des légumes anciens comme le panais, des plantes sauvages comestibles comme le Plantain lancéolé ou la Benoîte urbaine. Les élèves ont élaboré un menu sur ses conseils, menu qui a été validé par notre cuisinier. En effet, le menu devait être réalisable dans les cuisines de l'établissement et pour 480 élèves environ. Le cuisinier s'est ensuite entraîné à cuisiner avec les élèves.

Parallèlement, les produits choisis l'ont été en accord avec la gestionnaire du collège qui est intervenue sur le thème du coût et sur la possibilité ou non d'être approvisionné par les producteurs locaux à échelle relativement grande compte tenu du nombre élevé d'élèves demi-pensionnaires. A posteriori, nos éco-délégués ont visité deux de nos fournisseurs, deux fermes bio de la vallée de Villé. Ils ont pu voir concrètement le lieu de provenance des produits.

### Vous avez travaillé également sur le gaspillage alimentaire. Comment s'est déroulée cette sensibilisation ?

Les élèves ont procédé à des pesées du pain jeté, le résultat étant affiché à la sortie de la « chaîne du débarrassage des plateaux » ce qui a permis à tous de le voir. Une pesée des restes des assiettes par des intervenants du Conseil Général a été réalisée, avec encore une fois le résultat affiché.

### Comment pensez-vous faire vivre cette culture « développement durable » désormais instaurée dans la durée ?

Cette culture « développement durable » existait déjà dans l'établissement. Elle avait été très vive par le passé et était en phase de redynamisation. Ce concours nous a permis de la rendre plus visible et de créer une vraie dynamique au sein de l'établissement. Nous souhaitons mettre en place un repas équilibré sans viande, bio, local et de saison une fois par mois dans l'établissement. Un club développement durable va certainement être de nouveau mis en place (il existait dans le passé).

### Pour finir, quel regard portent les élèves sur ce projet ? Avez-vous rencontré Thierry Marx à Paris ?

Les élèves sont ravis. Il y a eu un grand dynamisme de tous tout au long des étapes du concours. Certains ont bien retenu l'aspect « développement durable » du projet (c'est-à-dire le choix des aliments bio, de saisons et locaux pour la réalisation de la recette), d'autres retiennent surtout les déplacements à Paris et la récompense finale qui sera un voyage à Milan. Tous sont d'accord pour dire que cette expérience a été formidable. Thierry Marx était présent le jour de la remise des récompenses qui se déroulait dans l'école qu'il a créée mais nous n'avons pas pu lui parler car il n'est resté qu'au début de la présentation et de l'épreuve culinaire.

### Propos recueillis par Julien Cabioch

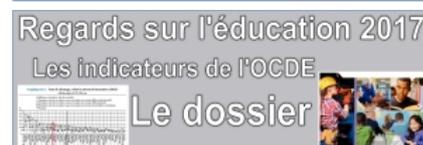
Par fjarraud , le mardi 30 juin 2015.

### Archives de l'expresso

[Voir le forum](#) | [Réagir sur le forum](#) | [Imprimer](#) | [Télécharger](#) |

### Commentaires

Vous devez être authentifié pour publier un commentaire.



# Le palmarès des lycées du Café pédagogique 2017

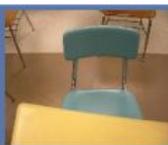


## PISA 2015 - TIMSS

Les analyses



**Décrochage :**  
Les plans  
les analyses  
les actions



### Big Data et éducation

Campus Européen d'été de l'Université de Poitiers



## Education prioritaire



**Lettre ouverte**  
aux jeunes enseignants  
de la génération Facebook  
(et aux autres)



Par J.-M. Le Baut



**Plan numérique :**  
Analyses  
et état des lieux



### Scolariser les moins de trois ans



**2015 :**  
les attentats.  
Comment en parler ?



## Evaluation : 2013-2015 Décisions et débats

**PISA :**  
Les élèves et le numérique  
septembre 2015



**Mixité sociale à l'École :**  
le colloque du Cnesco  
5-6 juin 2015



**L'École et la grande pauvreté**



Grande pauvreté et réussite scolaire  
La chose de la solidarité pour la réussite de tous

**Nouveaux programmes de l'école et du collège**



**Réforme du collège**



*Pour une École de la Fraternité*



La chronique de **Véronique Soulé**



**Comment changer l'École ?**



Conférence de consensus sur le **Redoublement**



unesco  
conseil national de l'évaluation du système scolaire

**Notre dossier Réinventer l'École avec le numérique ?**



**Notre dossier Maternelle : La consultation**



Le **Café à domicile**  
Je m'abonne



Les Chroniques de **Philippe Meirieu**



Suivez l'actualité de l'éducation en temps réel...



**Dossier : Le bien-être à l'école**



André Ouzoulias :  
Deux conditions de la « refondation » :  
réflexion collective sur les programmes  
et formation continue

**Soutenez le Café !**  
Votre adhésion  
à notre projet  
nous est indispensable !

**Les interviews de G. Longhi**

**Les chroniques numériques  
de  
Bruno Devauchelle**

Retrouvez un  
ancien  
Expresso

**Le café pédagogique sur  
facebook**

[Qui sommes-nous ?](#) [Nous contacter](#) [Charte](#) [Soutenir le Café](#) [S'abonner](#) 

Copyright © 2018 Tous Droits Réservés