



Quinzaine de l'EDD 2024 du 8 au 26 janvier (prolongement en mars)

BILAN

Ciné-débat : « Algues vertes » de Pierre Jolivet



Mercredi 24 janvier

1PROBP
1PROC
2STHR

Effectif total :

3 classes
86 élèves

Séances : « La fresque de l'eau »



Association EauDyssée

Interventions :
Julie Gasquet
Catherine Padovani

Lundi 15 janvier

2STHR
(38 élèves)



Journée spéciale : « Cap éco-délégués »



Avec la fondation Good planet

Atelier : fresque de l'alimentation
Intervention : Emmanuel

10 éco-délégués

3 projets en cours :
un parcours pédagogique
sur le bilan carbone de nos
assiettes,
un hôtel à insectes,
un « Grand repas » des
éco-délégués.

Exposition : « Nature en ville »



Du 8 au 26 janvier

Visite libre
dans le hall du lycée

Exposition : « Tourisme durable »



Du 22 janvier au 2 février

**1PROBP
1BTST**

Effectif total :

**2 classes
43 élèves**

Intervention : « La fresque de la mobilité »



lundi 19 février
Intervention : Sarah Dethil

**1BTST
25 élèves**



Séances : « Fresque du climat »

**1TSMHR + délégation italienne
36 élèves**

**MAN
20 élèves**


Repas végétariens à la Brasserie

<p>Menu 18 janvier :</p> <p>Ravioles de légumes aux jeunes pousses</p> <p>Estouffade de champignons à la Provençale, épeautre</p> <p>Dessert végan, cake, coulis de fruits</p>	<p>Menu 19 janvier :</p> <p>Tempura de légumes d'hiver Herbes fraîches</p> <p>Risotto de potimarron aux noisettes torréfiées</p> <p>Tartelette chocolat, pois chiche & olive</p>	<p>1PROC 1PROCSR</p> <p>2 classes 41 élèves</p>
---	---	---

Débats et séquences pédagogiques

<p>ESAE :</p> <p>Faut-il continuer à manger du foie gras ? 36 élèves : 1TSMHR1 et 1TSMHR2</p> <p>Faut-il imposer des menus végétariens à la cantine ? 17 élèves : 1TSMHR2</p> <p>Viande de culture : viande du futur ? 19 élèves : 1TSMHR1</p>	<p>Co-intervention français / sciences appliquées</p> <p>L'abus d'aliments ultra transformés accroît-il le risque de maladie cardiovasculaire ?</p> <p>Plus de prairie et moins d'élevage intensif pour nourrir l'Europe en 2050 ?</p> <p>Après McDonald's et Beyond Meat, Burger King se lance dans la « fausse » viande</p> <p>48 élèves : 1PROBP et 1PROC</p>	<p>Géographie</p> <p>Atelier sur la Ville durable proposé par l'EPA Euroméditerranée 40 élèves : 1PROBP et 1PROCSR</p> <p>Co-intervention français/ cuisine et français/ service</p> <p>Exposition (virtuelle) du MUCEM : le Grand Mezzo 90 élèves : 2PROCR1, 2PROCR2 + 1PROC, 1PROCSR</p>
--	--	--

Jeu sur la BD « Le monde sans fin »

	<p>3 QCM sur les énergies, l'alimentation et les transports</p> <p>en accès libre au CDI</p>	<p>1 participant</p> <p>1 gagnant !! (Théo Moni)</p>
---	--	---

Formation EDD : vendredi 22 mars

Nouveau comité de pilotage pour 2024-2025 :
Valérie Galès, Agnès Bely, Marion Allet, Quentin Gregori, Mélanie (éco gestion), Flora Galou.

Total : 358 élèves impliqués et 13 profs

Mme Bely (FR-HG), Mme Galès (ESAE), M. Gregori (ESAE), Mme Dovis (FR-HG), Mme Bessière (SA), Mme Follenbach (SA), M. Bertin (cuisine), Mme Pilinger (cuisine), Mme Dubois (HG), Mme Dacunha (Tourisme), Mme Barde (service), M. Winkler (cuisine), M. Di Nola (service).