



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET
DE LA RÉGION
BRETAGNE

Appel à projets 2020



RÉGION ACADÉMIQUE
BRETAGNE

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE
MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION



Villes et villages désirables pour l'avenir : Regards de jeunes citoyens

Synthèse du projet 2020/2021

Association :

Nom du référent en charge du projet : Sabrina Della Roma
Mélanie Gallet : animatrice

Contact (mail, tel) : sabrinadellaroma.agdj@gmail.com 06 87 04 23 58

Établissement scolaire :

Classe / groupe d'élèves accompagné : classe de 6ème collège Victoire Daubié à Plouzané

Nom de l'enseignant référent : Eric Couloigner, CPE de l'établissement avec l'appui de l'équipe pédagogique. (différentes matières pour renforcer l'aspect pluridisciplinaire lié à l'alimentation et comment l'alimentation peut dessiner un territoire habité. Travail en cohérence, en mode projet)

Élu(es) référent(es) : Florence Cann élue au département en tant que membre de la commission solidarités, enfance, famille et déléguée à la vie collégienne.

Engagements écoquartiers retenus pour le projet :

- **Réaliser les projets répondant aux besoins de tous en s'appuyant sur les ressources et contraintes du territoire.**
 - ☑ Se nourrir, besoin vital et primaire pour tous, de la production à la consommation, l'écosystème alimentaire local dessine la ville.
- **Formaliser et mettre en œuvre un processus participatif de pilotage et une gouvernance élargie créant les conditions d'une mobilisation citoyenne.**



- ☐ Tester avec le groupe d'élèves et les acteurs mobilisés (dont les élus) une expérience de projet, participatif et consultatif, par des méthodologies de design thinking adaptées à l'étude des usages, par l'étude d'un contexte, d'un état des lieux et des propositions adaptées au territoire.
- **Mettre en œuvre les conditions du vivre-ensemble et de la solidarité**
 - ☐ Penser les usages liés au fait de se nourrir pour l'intégralité de la population, réfléchir notamment aux populations éloignées du bien manger (financier, peu d'intérêt...)
- **Assurer un cadre de vie sûr et qui intègre les grands enjeux de santé, notamment la qualité de l'air**
 - ☐ Penser la sûreté alimentaire, Aller vers une ville durable, qui se nourrit de manière, saine, sûre et durable (enjeu des Projets Alimentaires de Territoire / Brest Métropole (dont Plouzané fait partie) s'est engagé dans un Projet Alimentaire Métropolitain)
- **Valoriser le patrimoine (naturel et bâti), l'histoire et l'identité du site.**
 - ☐ L'alimentation évoque inévitablement le paysage d'un territoire, les cultures maraîchères, les élevages en races locales, l'identité culinaire qui peut être au-delà de la ville : identité culinaire finistérienne, bretonne.
 - ☐ L'alimentation est culturelle, la valorisation des savoir-faire locaux est une évidence.
- **Contribuer à un développement économique local, équilibré et solidaire**
 - ☐ L'écosystème alimentaire impacte le développement économique du territoire : l'installation de maraîchers, de magasin de producteurs, d'épicerie solidaire ou de vente directe, la mise en valeurs de la cuisine et des savoir-faire, l'attrait touristique par la gastronomie... Et aussi, comprendre le lien entre système alimentaire et territoire.
- **Optimiser l'utilisation des ressources et développer les filières locales et les circuits courts.**
 - ☐ Comprendre la filière alimentaire locale et proposer des pistes d'amélioration vers une ville qui s'alimente durablement, localement, qualitativement. Penser les manières de se nourrir en prenant conscience de l'impact environnemental lié à nos modes de consommation alimentaires.
- **Limiter la production des déchets, développer et consolider des filières de valorisation et de recyclage dans une logique d'économie circulaire.**
 - ☐ Possibilité de se pencher sur le gaspillage alimentaire : en restauration collective (self du collège), à la maison, (composteurs publics ? = visite avec Vert le Jardin ?), en restauration hors domicile ?
- **Préserver et valoriser la biodiversité, les sols et les milieux naturels**
 - ☐ Qui parle d'alimentation parle d'agriculture, de la préservation des sols et des ressources, Vers une ville autosuffisante en alimentation respectueuse de l'environnement ?

Description de l'action :

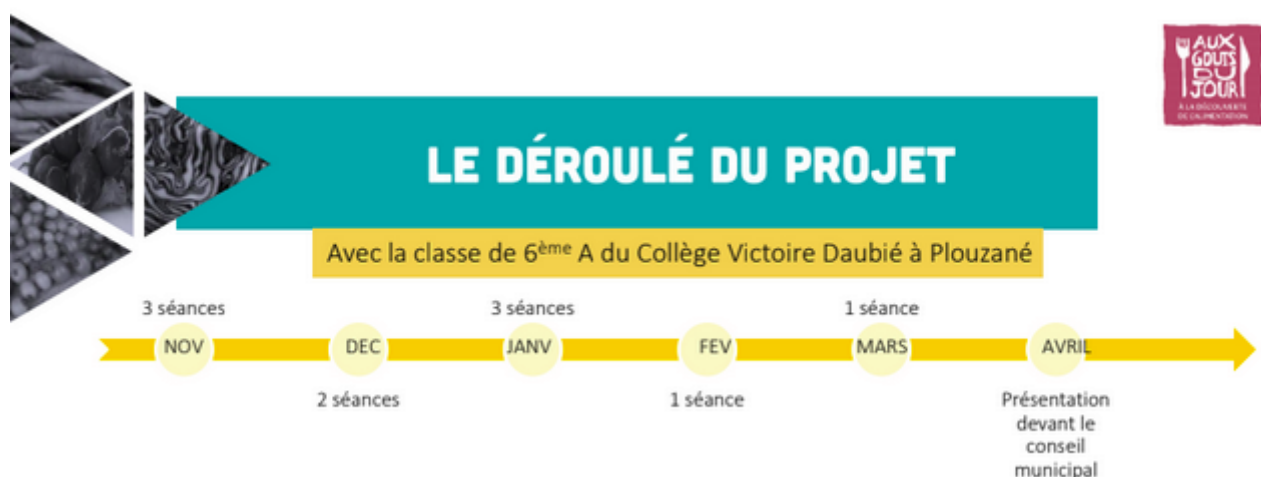
- Phase préparation :

2 rencontres minimum avec l'équipe pédagogique pour le balisage du projet plus des échanges par mail et téléphone.

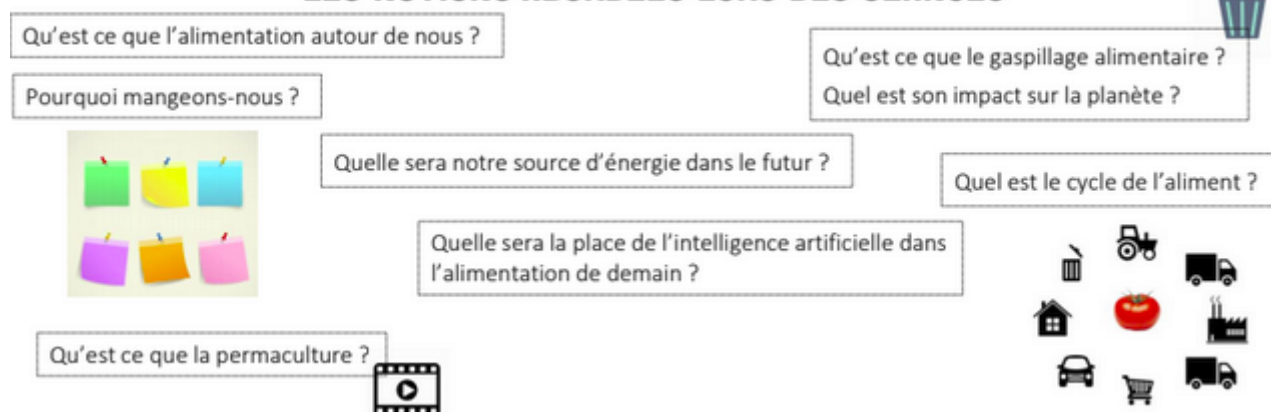
- **Au fil des séances** : programmer des rencontres. Tout acteur susceptible de nourrir la réflexion des élèves selon la direction qui sera prise.

Nombre de rencontres déjà organisées et thèmes :

- Phase mise en œuvre : (sur la base de 1 séance = 2h)



LES NOTIONS ABORDÉES LORS DES SÉANCES



9/11/2020 et 18/11/2020 : « Je mange donc je suis »

Atelier de brainstorming : Se questionner sur la place de l'alimentation dans la ville, de l'agriculture à la consommation. Comprendre l'écosystème alimentaire de Plouzané. Prendre conscience de la dimension systémique de l'alimentation en faisant émerger les différentes thématiques liées à l'alimentation d'un territoire : culture, environnement, santé, éducation, économie.

Temps : 2 séances

Travail préparatoire de l'animatrice : se renseigner sur l'existant (plate-forme d'ici même : seulement le marché de Plouzané ? quels commerces ? producteurs ? restaurants ? Initiatives ?)

1. Présentation du projet
Thématique / Durée / Attentes : expliquer ce qu'on va faire, pourquoi et comment
Faire appel aux enseignants selon les thématiques abordées ?
2. Présentation de l'association
3. Faire connaissance (le projet est réalisé sur l'année scolaire, prendre le temps de bien se connaître et d'instaurer un climat de confiance)
Brise-glace : chaque enfant et enseignant présent se présente : son prénom, son plat préféré, celui qu'il n'aime pas du tout, un souvenir (ex : préparer un gâteau avec sa grand-mère, le goûter avec les copains, le poulet frites en famille...)
4. Introduction du sujet

Pourquoi on mange ?

- Un besoin vital pour être en bonne santé
- Convivialité / partage... Plaisir
- Prendre soin de sa santé
- Point rapide sur les effets de l'alimentation sur notre corps ?

Pourquoi c'est important l'alimentation ? Pourquoi on en parle ? Quelle importance ça a dans votre vie ? Dans votre quotidien ?

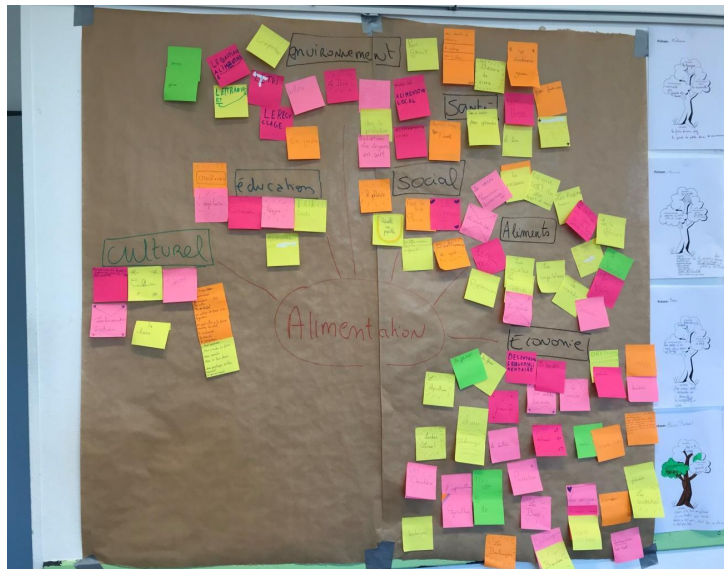
- Quels sont les métiers ?

Agriculteurs, Artisans, Ouvriers dans les IAA, Transporteurs, Employés qui mettent en rayon, vente/marketing, Cuisiniers, Médecin, animateurs / Prof (par exemple moi, qu'est-ce que je fais avec vous ? est-ce que mon métier n'est pas lié à l'alimentation ?

- Quels impacts ?

Amener à se questionner sur les dimensions de l'alimentation

Agriculture : selon le mode de production / peut avoir un effet sur **l'environnement**; les transports distributions / restaurateurs / prix des courses (impact **économique**) la rétribution du paysan... ; **santé ; éducation** : connaître les saisons / comment cuisiner / l'impact sur la santé... ; **culture** : produits typiques / identité régionale, territoriale.



L'alimentation c'est tout ça : c'est quand je vais au restaurant ou à la cantine, quand je fais découvrir une spécialité locale à un ami, quand je fais pousser mes carottes, quand je réfléchis à comment sont produits et transportés mes aliments.

Quand je cherche de l'information ou quand on me la donne, quand je fais un peu de sport et que j'essaie de faire attention à ce que je mange, sans oublier le plaisir et de partager les repas.

Première partie : le cycle de l'aliment

- 1) Les élèves, par groupe, ont retracé le cycle de l'aliment du champ à l'assiette. Les aliments utilisés étaient : une tomate bretonne, une tomate bio d'Espagne, un pot de tomates fraîchement coupées, un pot de sauce tomate aux fines herbes, un pot de chutney de tomates vertes.
- 2) Les élèves avaient à leur disposition des icônes représentant chaque étape du cycle de l'aliment, du tracteur jusqu'au caddie de supermarché.
- 3) Les rapporteurs ont exposé le cycle de leur aliment devant toute la classe.

Les élèves ont bien conscience que les aliments voyagent beaucoup et qu'il y a des pertes à chaque étape du cycle. Ils ont cité les dons des produits "moches" pour les salariés des industries, pour les associations d'aides alimentaires (Restos du cœur) ou les personnes dans le besoin. Ils ont également parlé de la solution du composteur ou de donner de la nourriture qui va être jetée aux animaux. Un élève a demandé si le cycle de l'aliment pouvait durer 1 journée.

Lors de leur prochain cours d'anglais, la thématique va être abordée à nouveau. A l'aide de petites vignettes représentant les aliments, ils devront retrouver les aliments qu'on peut trouver en local.

Deuxième partie : le débat mouvant (20 minutes)

- 1) Les élèves, divisés en 2 groupes, ont exposé les arguments positifs de la consommation de produits locaux OU de la consommation de produits issus de l'AB.
- 2) Debout les uns en face des autres, ils ont montré leur accord ou désaccord avec les arguments cités en se déplaçant d'un camp à l'autre (produits locaux VS agriculture bio). conclusion = Consommer local et bio si possible

Transition pour la séance prochaine (5 minutes)

- 1) Nous avons expliqué **la saisonnalité** et son importance pour la santé et pour la planète. Exemple de tomates.
- 2) Nous avons amorcé la thématique de la pollution engendrée par l'alimentation.

26/11/2020 :

Première partie : l'impact de l'alimentation sur la planète

1. Les élèves ont donné leur définition de l'effet de serre. Les élèves ont une bonne connaissance du phénomène. Avec l'aide de Sabrina, les élèves ont cité les causes responsables de l'émission des gaz à effet de serre (GES) : le transport, les usines, la déforestation, le gaspillage alimentaire, l'agriculture...
2. La vidéo « le dérèglement climatique dans ma cuisine » (Mtaterre) a été diffusée. Les élèves ont résumé ce qu'ils avaient compris de la vidéo.
3. Nous les avons questionnés sur l'impact de l'alimentation sur la planète et leur avons demandé à quelle étape de la chaîne alimentaire il y avait le plus de GES.
4. Nous avons parlé du gaspillage alimentaire : nous avons donné les grands chiffres, expliqué que ce sont les consommateurs qui gaspillent le plus, et qu'il est alors possible d'améliorer les choses à notre échelle.
5. Ensuite, nous avons listé toutes les actions pour limiter cette pollution et les émissions de GES dus à l'alimentation : lutter contre le gaspillage alimentaire, prendre des moyens de locomotion écologiques, réduire sa consommation de viande, donner les restes alimentaires aux

associations, faire le plus possible du fait maison, utiliser un composteur, manger de saison, local et si possible bio.

Remarques : *Les élèves ont demandé s'il était possible de faire son pain et sa pizza soi-même.*

Deuxième partie : la ville de Plouzané et groupes de travail

1. Les élèves ont dessiné chacun sur une feuille les contours de la ville de Plouzané. Ils devaient positionner les lieux liés à l'alimentation sur la carte : la cantine du collège, les supermarchés, les boulangeries, les boucheries, les restaurants et les champs d'agriculture.

Un grand papier kraft avec les contours de la ville est affiché dans la salle de classe. Uniquement le phare du petit Minou et le collège Victoire Daubié sont situés sur la carte.

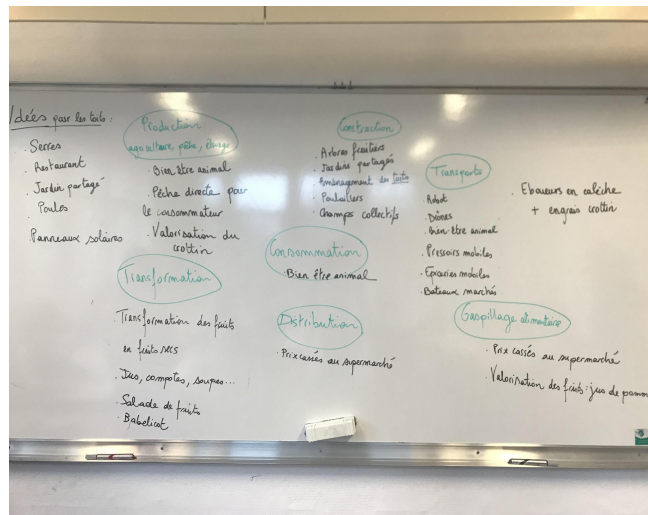
2. Par la suite, les élèves viendront positionner leurs éléments sur la carte de la ville.
3. Les groupes de travail ont ensuite été formés. Chaque groupe de travail travaillera sur une thématique. Ils devront alors imaginer des solutions plus durables pour se nourrir dans la ville.
4. Les élèves peuvent aller au CDI (ouvrages mis à disposition sur la thématique) ou demander à leurs professeurs de commencer à imaginer leur ville de demain.

Les thématiques : la production (agriculture, pêche et élevage) ; les transports ; la distribution ; la construction (immeubles, lieu d'achat ...) ; la transformation (industries agroalimentaires) ; le gaspillage alimentaire.

4/12/2020 : « **Ma ville s'alimente** »

Première partie :

1. Nous avons demandé aux élèves de redéfinir le but du projet. Comment sera la ville de Plouzané demain ? Comment aimerions-nous l'imaginer pour y vivre durablement et sereinement ?
2. Nous avons présenté des actions durables existantes en France et partout dans le monde pour leur donner des idées et qu'ils construisent eux-mêmes des actions comme celles-ci. Nous avons présenté les jardins partagés, les poulaillers urbains, les épiceries mobiles et solidaires, les bateaux marchés et les voiliers cargos (comme le Grain de Sail).
3. Nous avons noté sur le tableau toutes les idées des enfants et nous les avons rangées en fonction des thématiques.



Deuxième partie :

1. Nous avons présenté Madame Chantal LARS, agricultrice à Plouzané et qui réalise de la permaculture. Nous avons montré une vidéo qui explique la permaculture : <https://www.youtube.com/watch?v=QXb6nBx3xmA>
2. Ensuite, les élèves ont préparé les questions qu'ils aimeraient poser à Mme LARS. Sabrina et Mélanie vont aller visiter sa ferme et lui poser toutes les questions des élèves. Une vidéo sera faite et sera diffusée aux élèves à la séance suivante.
3. Les élèves ont également préparé les questions qu'ils souhaiteraient poser au chef cuisinier de la cantine du collège. La visite de la cantine aura lieu en janvier.

11/12/2020 :

Comprendre la permaculture (1 heure)

1. En classe entière, les élèves ont visité "virtuellement" la ferme en permaculture de Chantal Lars, qui se trouve à Plouzané. Ils ont ensuite noté les réponses aux questions qu'ils avaient choisies lors de la séance précédente.
2. Explication de la méthanisation ; la géothermie et l'énergie aérothermique.

Deuxième partie : Réflexion par groupe (1 heure)

1. Les élèves étaient divisés en groupes, dans 2 salles différentes. Chaque groupe avait une question très large sur le futur. Ils devaient alors essayer de répondre à la question et dessiner les idées qu'ils avaient.
2. Chaque groupe a présenté ses idées devant les autres groupes. Les idées principales sont répertoriées.
3. Pour la prochaine séance, ils devront continuer à travailler sur ces idées et commencer à construire une maquette.

07/01/2021 :

Séance de création de maquettes des projets : argile, pâte à modeler, peinture, papiers colorés, feuilles canson, pistolet à colle et tous types de matériaux ramenés par les élèves (cartons, papiers aluminium, polystyrènes, mousses, branchages, feuillages, Playmobils.....)

19/01/2021 : **Rencontre avec une élue du département (1 heure)**

1. Madame CANN, élue au département, est venue présenter son travail et ses missions à la classe. Elle a répondu aux questions des élèves.
- Le self, le choix des menus, la pause du midi : important pour les collégiens : ils se posent des questions.
- Ils sont intéressés pour entrer dans la commission menu et avec le chef (à voir si elle existe avec la vie scolaire).

Remarques des élèves :

- *parfois le personnel oblige les élèves à prendre des composantes ; « mais ils n'ont pas le droit de nous obliger à prendre des choses qu'on ne mangera pas »*
- *Les enfants remarquent que les espaces verts disparaissent pour construire des logements à la place sur leur commune.*
- *Une élève : "ça serait bien que pour les entrées ils mettent des choses qu'on apprécie tous. Il y a souvent des légumes et de la salade mais je mange uniquement de la viande et le reste je le jette." Il faudrait varier les légumes, ex : haricots verts ; trop souvent de la salade. La salade décorative est systématiquement jetée.*
- *Une élève a convaincu sa mère d'acheter plus de bio*
- *Une élève "pour la santé, il est mieux de manger bio et éviter les produits chimiques."*
- *Ils connaissent le projet Zéro Déchet.*
- *Une élève : "Les sachets en tissu qui passent à la machine sont une bonne idée, pour acheter en vrac ses fruits et légumes."*
- *Est-ce possible d'avoir un repas bio à 100% dans la semaine ?*

Deuxième partie : Construction de la maquette et du panneau explicatif (1 heure)

1. Les élèves ont continué à construire leur maquette et ont écrit le panneau explicatif de leur maquette.
2. Les élèves ont un modèle afin que les panneaux soient tous homogènes.

20/01/2021: Les enfants ont **visité la cuisine collective du collège avec le chef cuisinier Mr JOUAN** pendant 1 heure. Un échange avec lui a permis de répondre à leurs questions.

Remarques des élèves :

- *Il est possible de choisir la taille de son assiette.*
- *Quand le dessert est une glace, le repas chaud est très peu mangé.*
-

Remarques du chef de cuisine :

- *Depuis qu'il y a du pain tranché, il y a moins de gâchis. Il n'y a pas de gâchimètre et Mr Jouan ne connaissait pas.*

- *Pour le 1^{er} confinement, les denrées alimentaires ont été données à un EHPAD et aux RESTOS DU CŒUR. Il est impossible de congeler ni de prendre la nourriture pour chez soi (considéré comme du vol).*

LES MATIÈRES PREMIÈRES

1. **Où achetez-vous vos légumes et la viande ?** Chez les producteurs locaux, le plus possible.
Exemple : chez Carré plume pour la volaille et chez Bernard pour le porc.
2. **Achetez-vous local ? Pourquoi ?** Oui le plus possible, c'est logique et important pour lui.
3. **Achetez-vous du surgelé ?** Oui : les légumes comme haricots verts, choux de Bruxelles, poissons, les boulettes de viande... Mais il évite le plus possible.
4. **Avez-vous le choix d'acheter ce que vous voulez ?** Oui, il achète tout ce qu'il veut, en respectant le budget.
5. **Est-ce un camion qui livre les produits ?** Oui, il arrive le matin très tôt.

LA CUISINE

1. **Tous les plats sont faits maison ?** La plupart oui.
2. **Les plats sont-ils bios ?** 19% des produits sont bios. La loi EGALIM souhaite pour 2023 d'atteindre 20%. Les enfants sont tenus au courant lorsqu'il s'agit de produits bios (sur Pronote, sur le menu...), mais ils ne savent pas d'où viennent les produits. Pour le repas végétarien hebdomadaire : il propose des boulettes de blé, des steaks végétaux, des croques fromages... Cela plaît aux enfants.
3. **Pourquoi vous avez eu envie de devenir chef ?** Parce qu'il lui fallait un métier... C'est un métier qui lui plaît tout de même. Il travaille de 6h25 à 15h30 les lundi, mardi, jeudi et vendredi.
4. **Depuis combien de temps faites-vous ce métier ?** Il a travaillé 15 ans dans la marine comme cuisinier et travaille depuis 14 ans dans la restauration collective.
5. **Quel est votre salaire ? Avez-vous un travail à côté ?** Il est satisfait de son salaire et a beaucoup d'avantages.
6. **Quelles sont vos études ?** Il a un CAP cuisine + un bac pro Technicien.
7. **Avez-vous déjà travaillé dans un restaurant ? Ou fait un autre métier ?** Non.
8. **Mangez-vous à la cantine ?** Oui, car c'est très bon !

LES DÉCHETS

1. **Où mettez-vous les déchets ?** Les déchets ne sont pas triés, uniquement les emballages et papiers sont séparés. Aujourd'hui, il y a peu de gaspillage alimentaire au niveau de la cuisine.
2. **Faites-vous du compost ?** Non il n'y a pas de composteur au collège, et ce serait difficile car il y a un manque de personnel.



11/02/2021 : Atelier de finalisation des maquettes et des panneaux explicatifs.

- **CONSTRUCTION**

- Immeuble pour les habitants tout en herbe avec un potager partagé sur le toit ;
- Immeuble flottant pour des salariés d'une entreprise, avec des serres accessibles par tous (fruits et légumes).

- **GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

- Une calèche qui récupère le compost et les denrées non consommées chez l'habitant en échange du crottin de cheval ;
- Bio market : un espace de vente de produits de qualité vendus à prix réduit pour les moins de 26 ans uniquement ;
- Un robot volant qui récupère les déchets dans la ville.

- **AGRICULTURE**

- Un espace de vente, en écoconception, de produits 100 % bio, cultivés sur place sur le toit du marché. La vente se fait au même endroit, les produits sont frais, et des plats préparés sont proposés pour manger sur place. Le but est de valoriser les circuits courts.

- **DISTRIBUTION**

- Magasin alimentaire qui livre grâce à des voitures volantes. Se tourner vers le trafic aérien pour désengorger les routes et limiter les déplacements des consommateurs jusqu'au point de vente.

- **TRANSFORMATION**

- La machine à jus permet de faire des jus et soupes avec tous les fruits et légumes non vendus à cause de leurs formes ou couleurs.

- **TRANSPORT**

- Un vélo qui livre les produits de producteurs locaux. Lors de sa tournée, il récupère également des excédents alimentaires avant d'être gaspillé, pour les donner à l'épicerie solidaire. Ce vélo contribue à l'économie locale, permet le troc solidaire et à pour mission l'inclusion sociale de tous.
- Un tunnel autonome alimenté par des panneaux solaires. Les voitures passant dedans s'arrêtent pour se recharger. Ainsi on supprime la pollution liée aux transports.

30/03/2021 : **Préparation de la restitution en classe**

- 1H de préparation du groupe (6 volontaires)
- 30 min de présentation et d'échanges en classe entière: power point + carte et maquette + mini vidéos

4/06/2021 : **Conclusion finale à la mairie**

Au collège, répétition avant d'aller à la mairie avec les élèves porte-paroles et Eric le CPE. A la mairie sont présents : David Salaün, responsable jeunesse à la mairie et Karine Ménard : adjointe aux affaires scolaires ; Mr Le Maire a assisté également à la présentation.

La mairie a décidé d'exposer les maquettes et les présentations explicatives des enfants dans le hall de la mairie en juin. Pour la suite du projet à mener par l'équipe municipale :

- présenter le projet et les maquettes aux écoles primaires de Plouzané pour inspirer les élèves (notamment CM2) ;
- Parler du projet aux écoles qui aimeraient être labellisées E3D (label sur le développement durable) ;
- Construire une maquette en taille réelle : demander un partenariat avec les maraîchers, les étudiants des écoles d'ingénieurs de la commune, trouver un local ;
- Voir comment valoriser ce projet auprès des jeunes de Plouzané ;
- Proposer une visite de la cuisine centrale à Plouzané (cuisine responsable des repas de toutes les écoles primaires publiques de la ville). C'est l'occasion de voir leur charte anti gaspi.



24/06/2021 : RDV au collège pour visionner la vidéo finale avec la classe et compléter le questionnaire d'AGDJ par les enfants et par les enseignants. Un goûter est prévu avec la classe par Eric, jus de fruits et gâteaux bretons (bio et locaux !)

Autres acteurs associés au projet :

1. Le Liorzh maraîchers bio en permaculture sur Plouzané
 - Questions des élèves
 - Interview et film
 - Visionnage et échanges en classe
2. Mme Cann, élue au département
3. Mr Jouan, chef cuisinier, restauration collective du collège.

Les points forts :

1. AGDJ
 - Beaucoup d'élèves ont une bonne connaissance de leur ville et des acteurs de l'alimentation.
 - Ils sont nombreux à être sensibilisés à une alimentation durable et saine.
 - Les séances de conception de maquettes, dessins sont ludiques pour les élèves (beaucoup de transmissions pédagogiques et d'échanges de réflexions).
2. Les élèves
 - *la construction de maquettes*

Les points à améliorer :

1. AGDJ
 - Plus de visites réelles (contexte covid les rendant impossibles)
 - Plus d'échanges en amont sur le contenu des séances à venir avec l'équipe enseignante
2. Les élèves
 - *avoir plus de séances*
 - *construire d'autres maquettes*
 - *faire sur différentes communes*
 - *faire des visites et rencontres sur place*

Les points que vous souhaitez partager avec les organisateurs/lauréats

- Pour filmer les élèves il est nécessaire d'être 2 animateurs, le montage vidéo est assez prenant en temps (selon les connaissances de chacun...)
- Sur une classe d'environ 30 élèves, les diviser en 2 groupes est beaucoup plus productif ; ils sont ainsi plus attentifs, cela favorise les échanges et la créativité.

Bilan : Le retour des évaluations des élèves est très positif. La moyenne des 29 élèves sur ce projet est de 7.5/10. Voici les *citations des élèves* sur des points demandés sur les évaluations.

1. Les messages principaux retenus lors de ce projet :

- *favoriser le produits locaux*
- *faire attention à l'environnement*
- *ne pas gaspiller*
- *limiter la consommation de viandes*
- *manger bio*
- *être écolos*
- *connaître la provenance des aliments*
- *le transport , la biodiversité*
- *savoir bien manger*
- *trier ses déchets et cultiver son potager*

2. Penses-tu changer ou améliorer tes habitudes alimentaires ?

- 24 : oui
manger des fruits et légumes, manger moins de viandes, à la maison on pratique déjà, beaucoup ! je ferais plus attention à la provenance des aliments, je gaspillerais moins, je mangerais bio et écologique
- 2 : un peu et je ne sais pas à voir au fil du temps
- 3 : non

3. Quelles informations aimerais-tu transmettre à ton entourage (amis, famille...)?

- *de ne pas gaspiller (4 : moins acheter, faire des efforts)*
- *visiter des fermes et la cantine*
- *la planète passe avant tout !*
- *riches en informations*
- *manger moins de viandes mais un peu qd même pr la santé*
- *tout ce que l'on a appris dans ce super projet !*
- *manger bcp de bio, fruits et légumes*
- *Bien manger c'est bon pour le corps et la santé*
- *trier les déchets*
- *manger bio et + sainement*
- *manger moins de viandes, poissons, cochons..*
- *on a construit des maquettes*
- *tout est à transmettre*
- *regarder l'origine des aliments*
- *faire à attention à l'environnement*

4. Aimerais-tu présenter le projet et les maquettes à l'ensemble des élèves du collège ?

18 élèves ont répondu OUI