Synergies

Eco-parlement des jeunes ®

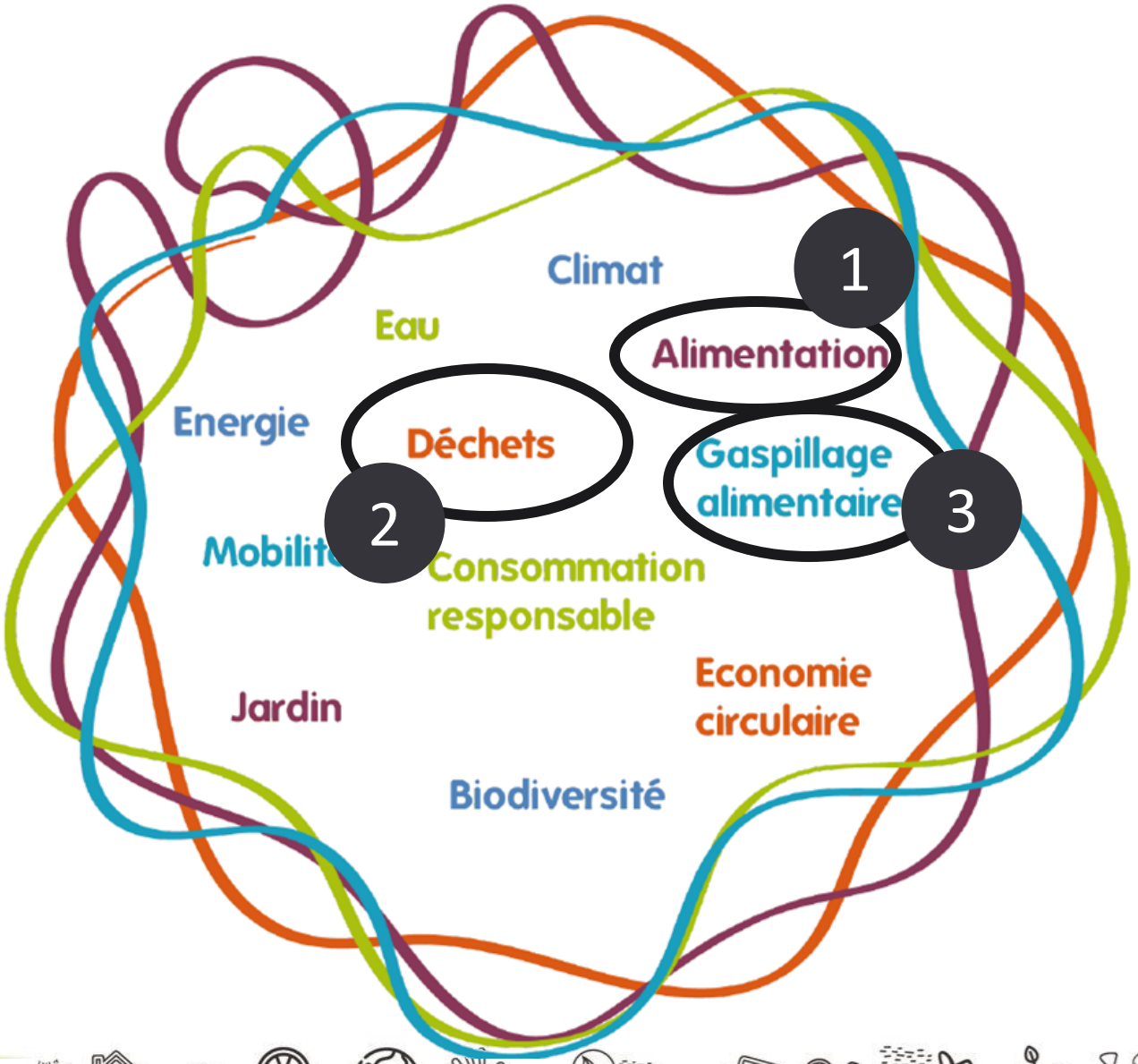
en projet 2020-2021

de l'Internat du Lycée Haute Follis de LAVAL

Un Eco-Parlement des jeunes® c'est :

- **Un groupe de jeunes** qui vit SON projet éco-citoyen
- **5 rendez-vous** pour les jeunes, avec l'aide d'une association (Synergies) pour choisir 1 thème / 1 enjeu prioritaire et **préparer un projet.**

Démarche imaginée par le Réseau Ecole et Nature
Dispositif coordonné en Pays de la Loire par le GRAINE Pays de la Loire, grâce à des financements de l'éco-organisme CITEO, du réseau Ecole et Nature et de la Région Pays de la Loire



Thèmes Prioritaires pour l'internat Selon le groupe d'internes volontaires du 30.09

Lors du 1er temps de mobilisation visant à lancer l'éco-parlement (30.09.2020)

PLANNING PREVISIONNEL

Mer. 4 nov. 2020

Mer. 18 nov. 2020

Mer. 25 nov. 2020

Mer. 2 déc. 2020

Mer. 20 janv. 2021

Lundi 25 janv 2021

Animation « Fabrik à Burger »

1 L'éveil

Brainstorming, carte aux projets, Choix

2 L'approfondis-sement

Visio ou rencontre avec d'autres jeunes ou structures en lien avec le projet

3 La mise en réseau

4 La valorisation

A imaginer

5 Les propositions aux élu(e)s

Atelier vidéo
Ou autres médias pour faire connaitre

Autres rdv menés en parallèle :

- **30 septembre :** Atelier ouvert aux internes volontaires pour un 1er échange sur le climat, les thèmes importants et la démarche « Eco-Parlement »

- **8 octobre** : **Conférence sur le Climat** avec Jean Jouzel à Louverné. 4 jeunes du futur Eco-parlement et 1 enseignant participent.

Vidéos accessibles ici :

https://www.synergies53.fr/maitrise_energetique_actualites_810-conference-sur-le-climat.phtml

- **27 novembre** : Journée d'échanges sur le mouvement des jeunes et le climat. Noa, volontaire en service civique du lycée Haute Follis y participe.

9 internes dont :

3 de l'Immac' &

6 de Haute Follis

3 filles, 6 garçons

Pacôme, Antoine, Julianne, Coralie, Flavie, Flavien, Maxime, Mathis, Bryan

De 15 à 18 ans, de différentes filières

Accompagnée par Noa Guérin, volontaire et Aurélie Fauque, animatrice de Synergies.

1) Atelier Conso durable sur le BURGER

Objectif :

- Installer une dynamique de groupe
- Découvrir ensemble des enjeux autour de la consommation durable.

2) Atelier « Remue-méninge » Projet 2021

- Objectif : définir les 1ers contours du projet et le thème

3) Atelier « Mise en réseau »

- **Objectif : rencontrer des acteurs impliqués de la thématique.**

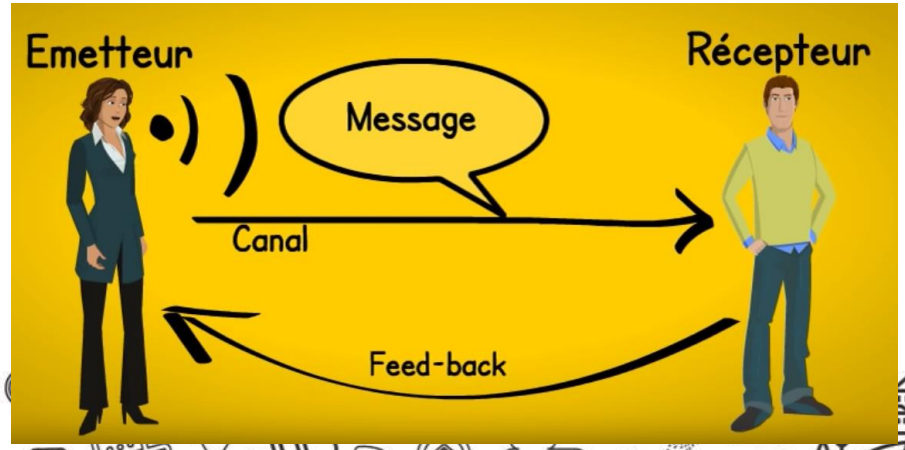
Interview de :
- Fabien Terreau, gestionnaire du restaurant collectif,
- Denis Ruault, responsable de l'école hôtelière.

Autres idées d'interviews : producteurs locaux, commission self…

4) Atelier « Valorisation »

- **Objectif : réfléchir aux meilleurs modes de communication pour le projet**

- Flyer et Affiche
- Mais surtout : communication directe avec des volontaires qui présenteront le projet, mobiliseront.



PROJET

MANGER BON & BIEN, POUR NOUS ET LA PLANÈTE

En quelques mots

- Programme de sensibilisation, s'articulant autour de l'organisation d'un repas.

Mobilisation des élèves pour la préparation et le service d'un repas ; mais aussi échanges sur la qualité, le goût et l'approvisionnement.

➔ Tout le monde est ACTEUR du bien manger.
Donc, tout le monde peut être acteur de ce projet

Pourquoi ?

1. Alimentation durable : un thème choisi lors d'une réunion de travail le 30.09 (internes volontaires)

2. Historique fort sur l'établissement : commission self, opération gaspillage alimentaire, formation hôtelière…
   Projet imaginé dans la continuité de ce qui existe

3. Alimentation, un thème mobilisateur, universel.

Objectifs

- Organiser / préparer / partager un repas pour **expérimenter** le bien manger (notamment via le choix des produits)

- Informer sur le bien manger dans l'établissement et chez soi (**futur chez soi**)

- Permettre aux jeunes d'êtres acteurs au maximum dans ce projet, et les convives ont aussi un rôle à jouer.

Comment ?

- Organiser au restaurant d'application un **repas**

- Réalisation d'un **seul menu** mais permettant d'expérimenter une **diversité de gammes de produits.**

- Préparer une sensibilisation au travers d'un **« concours »** pour choisir le « meilleur menu ».

Idée de Menu :

- Salade césar
- Hamburger potatoes maison
- Ile flottante

Produits à étudier : salade, tomate, pains, œufs, fromages, lait, steak

Qui est concerné ?

- Responsable de l’école hôtelière et les enseignants cuisine
- Les élèves de l’école hôtelière qui pourraient accompagner la phase « préparation » et « cuisine »
- Les élèves volontaires pour organiser et réaliser ce repas
- Les élèves convives qui seraient aussi « jury »
- Enseignants / personnel administratif , et éducatifs volontaires, qui seraient aussi « jury »

Quels besoins pour notre projet ?

- Accès aux cuisines du restaurant d'application
- Achat en amont de matières premières, selon différents critères proposés par les élèves organisateurs.
- Aménagement d'horaires pour impliquer les élèves de l'école hôtelière et leurs enseignants
- Aménagement d'horaires pour impliquer les élèves volontaires
- Outils de communication : flyers, grille de jury, diplômes pour les gagnants…
- Cadeaux ?

Quelle mise en œuvre ?

- Planning et « contraintes » jauge à respecter, date du jour J.
- Règlement du « concours » à organiser
- Règle du jeu sur l'approvisionnement (via des bons de commandes ou sur place)
- Organisation des équipes, et du temps de préparation le jour J
- Lancement des inscriptions ; communication
- Jour J

Echangeons !

Merci !

- Aux 9 jeunes impliqués, accompagnés par Noa Guérin et Rozenn Parcheminer
- À M. Ruault et à M. Terreau pour leur participation
- À M. Maignan, Mme Chauvelier et à M. Lepage pour leur écoute et l'échange

- Au Graine Pays de la Loire pour avoir mis à disposition cet outil et aux financeurs : l'éco-organisme CITEO, du réseau Ecole et Nature et de la Région Pays de la Loire