mini stage, circuit court et lutte contre le changement climatique

Le parcours avenir

Le jeudi 5 octobre 2017, Brébant Enzon et Boutigny Léo élève de 4èB se sont portés volontaires pour un stage au restaurant solaire dans le cadre des repas écoresponsables.

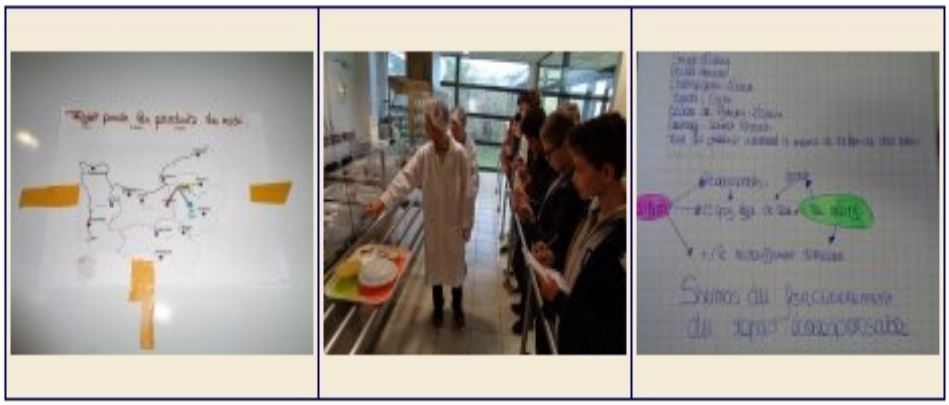
Accueillis par l'équipe de la cuisine , ces deux **écodélégués** devaient accomplir 3 types de missions :

- découverte des métiers de la restauration et aide au service
- information sur l'origine des aliments
- réexpliquer le tri des déchets

Les aliments (sauf le riz) , proviennent de fermes situés à moins de 100 KM.

Un groupe de la classe de 4èB sont venus interviewer leur camarade afin de comprendre en quoi ce repas était écoresponsable :

- des produits alimentaires (mis à part le riz) provenant à moins de 100km et le lien avec les énergies fossiles issus du transport
- un tri sélectif en lien avec les incinérateurs des déchetteries



Voici quelques écrits des élèves :

EDD: Les Repas écoresponsables

Expliquer pourquoi le repas du jeudi 5/10 est écoresponsable?

Car tous les produits viennent de - 100km en Eure dans une ferme (avant le riz).

La soupe vient de Lisieux dans le Calvados.

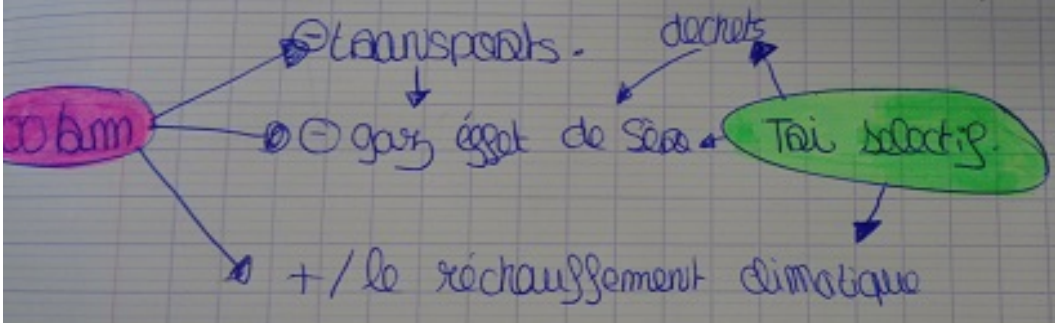
Le champignon et le riz viennent de Lisieux et le poulet vient de Rouen.

Le yaourt vient de l'Eure et le fromage aussi.

La tarte aux pommes est faite maison (le matin même) et les pommes viennent de Lisieux.

* Le tri selectif : Entrée : Soupe : Bac à côté
Plat : Poulet ; Restes alimentaires
Fromage : Emballage dans autres restes alimentaires.
Tarte aux pommes, Autres Restes alimentaires
Yaourt ; autres Restes alimentaires.

Soupe : Lisieux
Poulet : Rouen
Champignon : Lisieux
Yaourt : Eure
Gâteau de Pomme : Lisieux
Fromage : Saint Vincent.
Tout les produit viennent à moins de 100km de chez nous



Shémas du fonctionnement du repas écoresponsable.

Collège Marcel Marceron Montfort sur Risle