

CLASSES CULTURELLES NUMERIQUES

ZÉROGASPI

2014-2015 zerogaspi.laclassse.com



**Un projet collaboratif avec
10 classes de collège du
Rhône.**

**Pré-inscription en ligne dans
la rubrique**

***Actions éducatives / choisir
son projet***

du site www.laclassse.com

Projet d'usage de l'ENT, alliant design de
service, développement durable et équilibre
alimentaire

Les lois issues du Grenelle de l'environnement ont renforcé les objectifs de réduction des quantités de déchets, et le Département place la réduction des déchets comme priorité de son plan de prévention des déchets. Des redevances vont être mises en place et les contraintes économiques s'imposeront.

Mais au-delà des lois, il existe un engagement social et écologique à vouloir réduire le gaspillage alimentaire. Le Département souhaite accompagner les classes des collèges dans cette démarche citoyenne, en leur proposant un projet de classe culturelle numérique sur ce thème, auquel serait associé le restaurant scolaire du collège, et les équipes administratives.

Ce projet est l'occasion de travailler avec le designer Benedetto Bufalino et le Département sur le gaspillage alimentaire, mais aussi sur la « cantine », un espace à part où s'imbriquent à la fois du « biologique, du sociologique et du psychologique ».

Un projet de classe qui peut devenir un projet d'établissement pour réinventer ce temps particulier du repas, lui redonner du sens, inventer des solutions pour réduire le gaspillage, sensibiliser les collégiens, partager des idées, pour que, in fine, les poubelles soient moins pleines et les élèves (et les équipes) plus heureux.

Projet financé par Erasmus - Département du Rhône, dans le cadre de l'accompagnement des usages de l'ENT (Espace Numérique de Travail)
www.laclassse.com

DÉROULEMENT DE L'ANNÉE

- **Fin mai 2014** - Pré-inscription en ligne
- **Mi Juin 2014** - Sélection des candidatures
- **mi-juillet** - Résultat de la sélection
- **fin septembre** - Formation
- **fin septembre** - Lancement du projet
- **février-mars** - Visites en classes
- **fin mai** - Rencontre finale
- **Juillet** - Fin du projet

Un projet ouvert à toutes les disciplines (arts plastique, techno, svt, hist/géo, français... et à tous les niveaux.

Le gaspillage alimentaire :

Chaque français jette en moyenne 20kg d'aliment par an, (7kg d'aliment emballés et 13kg de reste de repas). Le gaspillage peut intervenir depuis le champ (sélection des aliments) jusqu'à la fourchette. Les restaurants scolaires des collèges n'échappent pas à ce bilan et les retours plateaux (plats non consommés par les collégiens) sont identifiés comme source principale de gaspillage alimentaire. Comment éviter ce gâchis ?

