

Objectif du projet : comprendre les enjeux de l'alimentation et comment agir dessus à l'échelle du collège



Cours de biologie, chimie et géographie

Tous les 5^e étudient en classe les groupes d'aliments et la digestion, les additifs et les emballages alimentaires, la production agricole et la malnutrition.

Course solidaire

Pour la 2ème année, les 5^e courrent pour lever des fonds en faveur de l'ONG de leur choix : ACF combat la sous-alimentation en Afrique et Greenpeace promeut des modèles agricoles moins polluants.

GREENPEACE



Ce qu'on a préféré :

Au moment de faire le bilan, le mieux c'était de cuisiner ensemble un « tacos » bio, local et de saison... on a même aimé le manger !



Un grand MERCI au

GRAND LYON
la métropole

qui a financé plusieurs pétales de cette belle fleur.

Clubs journal & écologie

Dans chaque numéro de l'Iris Mag il y a un article sur l'alimentation : interview du chef de cuisine, sondage sur le sucre, recettes des familles, etc... Mi-mai, une collecte de denrées non-périssables a été organisée au profit des banques alimentaires.



Banque Alimentaire du Rhône

Cantine

Depuis la rentrée, la part de produits biologiques à la cantine est passée de moins de 10 % à plus de 25 %, grâce au travail de l'intendance, du chef de cuisine et de l'ARDAB qui les aide à trouver des fournisseurs locaux.



Les Agriculteurs BIO de Rhône et Loire

Coopération

Notre classe a bénéficié de plusieurs ateliers animés par des associations : visite de ferme à Ecully, cuisine, jeux de rôles, dégustations, débats, etc...

