

PROJET D'ETABLISSEMENT 2014 - 2018

AXE : PROMOUVOIR LE DEVELOPPEMENT DURABLE

AXE 1 : METTRE EN ŒUVRE UN DISPOSITIF D'AMELIORATION DE LA QUALITE DE LA RESTAURATION			
Constats	Objectifs	Moyens/acteurs	Résultats attendus
Gaspillage alimentaire	diminuer le gaspillage	adapter les quantités dans les assiettes dès la distribution	Réduction au maximum
	sensibiliser au gaspillage	afficher le nombre de pains jetés (rapport pain servi/pain jeté)	Réduction au maximum
10 % de produits bio et labellisés non atteints	poursuivre l'approvisionnement en produits de qualité (bio et labels)	faire une demande de subvention à la région dans le cadre de la restauration durable	10 % d'ici 2015
	Valoriser les produits bios	prévoir étiquetage des produits bio sur le self	100 % des produits bios étiquetés
	faire découvrir les aromatiques	créer un jardin des aromates Etiqueter les aromates	Utilisation dans les plats du lycée
Déséquilibre alimentaire	Amener les élèves à faire le lien entre leur choix d'alimentation et de consommation dans leur vie personnelle et les enjeux économiques, culturels, écologiques et de santé	faire intervenir le GAAB de l'Anjou	Evaluation satisfaisante des élèves

AXE 2 : ENERGIE/RESSOURCES NATURELLES : ASSURER LES RESSOURCES DE DEMAIN ET PRESERVER L'ENVIRONNEMENT			
Coûts de viabilisation importants	Sensibiliser aux bonnes pratiques d'économie d'énergie	Afficher un guide des bonnes conduites Installer un bandeau d'information au-dessus du tableau	réduction des coûts de viabilisation
consommation importante de papier	diminuer la consommation de papier et de photocopies	former à l'utilisation de la photocopieuse installer des banettes de récupération des feuilles pour faire du brouillon former les personnels à l'utilisation du TBI Afficher régulièrement le nombre de copies effectuées	réduction de la consommation de papier

AXE 3 : INCITER A UN TRI PLUS RESPONSABLE / LIMITER LES DECHETS			
Absence de tri aux ateliers	Sensibiliser les élèves au tri	Mettre en place des poubelles dans l'atelier (avec des codes couleur)	augmentation de la quantité de déchets à récupérer
Tri incorrect au niveau de la restauration	améliorer le tri	faire une information à toutes les classes de secondes dès la rentrée (cours de PSE) et organiser la visite des tables de tri et du composteur	Gain de temps pour l'agent technique responsable du compostage
Méconnaissance des élèves de la filière du tri	Expliquer les filières locales de tri et le devenir de nos déchets	Organiser la visite de sites spécifiques (centre de tri, biopole...)	amélioration du tri
tri sélectif insuffisant (salles de classes, salles des professeurs)	améliorer le tri	acheter des poubelles de tri sélectif	

AXE 4 : AXE SOCIAL / AMELIORER LE CADRE DE VIE ET LES RELATIONS			
	Améliorer le cadre de vie des élèves et des personnels	créer un espace de convivialité extérieur auprès de la salle des professeurs étudier le niveau sonore de la MDL réfléchir à des espaces de convivialité extérieur avec et pour les élèves	constat en fonction de l'enquête sociale
demande des professeurs en réunion plénière	améliorer les relations et la communication au sein du lycée	établir une enquête "sociale" anonyme auprès des personnels Elargir l'enquête sociale au niveau des élèves	