

Qu'est-ce qu'un projet d'établissement en Développement Durable (DD) de d'établissement ?

Un projet d'établissement en DD repose sur une **démarche collective** d'établissement qui **visent à répondre aux enjeux du DD**. C'est un **document stratégique et opérationnel** qui vise à initier les changements à mettre en œuvre dans l'établissement au regard du développement durable et du territoire dans lequel il s'inscrit, **afin de permettre une véritable éducation au développement durable (EDD)**.

Pourquoi un tel projet d'établissement ?

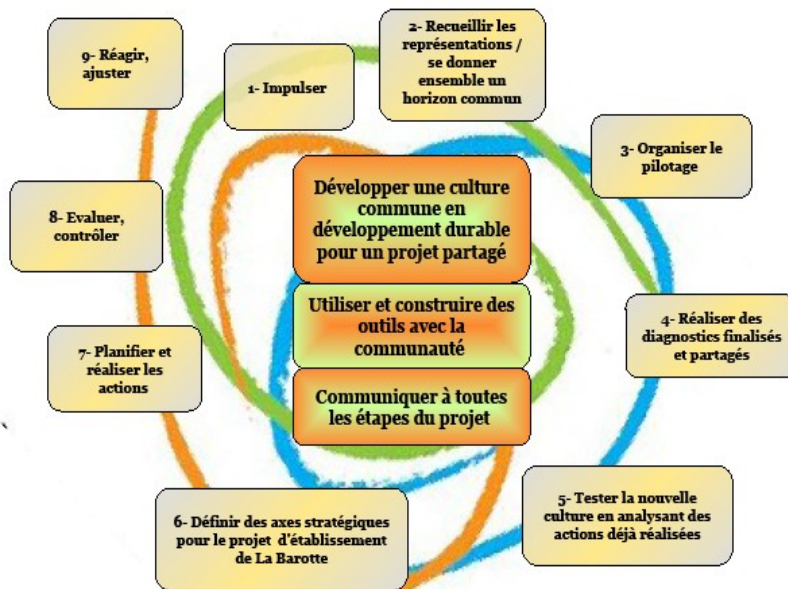
Cette démarche permet de **questionner le fonctionnement de l'établissement, des individus et du collectif, son projet de développement, ses formations et sa participation au développement durable des territoires**. Elle permet ainsi une prise de conscience sur :

- notre responsabilité à l'égard des autres et de la nature,
- notre rapport à la science et à la technologie, souvent emprunt d'une forme de scientisme,
- notre manière de résoudre les problèmes trop souvent sectorielle, universelle et descendante.

Cette démarche, en proposant de construire une culture commune, permet de **donner un horizon commun au collectif**, de travailler à donner aux apprenants des outils pour qu'ils puissent, sachent et veulent agir dans le monde qui sera le leur. Elle propose à tous une réflexion sur notre modèle de société et vise à former les jeunes à mieux appréhender la complexité du monde actuel.

En termes d'établissement, elle propose donc à tous les acteurs une réflexion sur les modes de fonctionnement, les pratiques quotidiennes et permet d'**atteindre la plus grande cohérence possible entre le dire et le faire**.

Fig. 1 - La démarche suivie à La Barotte



Quelle est la démarche de l'établissement de La Barotte ?

Avec l'**appui méthodologique d'Eduter ingénierie**, le collectif de l'établissement s'est d'abord attaché à faire émerger ses **représentations** et sa **vision d'avenir**. Un Comité de pilotage a été créé dès septembre 2010 et a perduré lors de la mise en place de la démarche. Aux actions déjà existantes s'est ajouté un **diagnostic** thématique qui a abouti à la proposition d'autres **actions** formalisées mi 2011. Ces actions, nombreuses, ont finalement quelque peu occulté la démarche globale. Fin 2011, il a donc été nécessaire de retravailler la **culture commune en développement durable** et, surtout, les axes stratégiques (voir au verso) du projet d'établissement au regard des enjeux propres à l'établissement et à son territoire.

La réécriture du Projet d'établissement est l'occasion d'intégrer les questions relatives au DD/EDD dans la réflexion de tout un chacun et se trouve de plus en plus en phase avec la démarche du Conseil Régional de Bourgogne qui lance son label « **lycée éco-citoyen et éco-responsable** ».

Les axes stratégiques du projet d'établissement en DD La Barotte

Enjeux et axes stratégiques du projet d'établissement en DD de La Barotte Haute Côte d'Or

L'**enjeu éducatif** est majeur dans la démarche et les réflexions en matière d'éducation au développement durable ont abouti à un projet d'établissement (en construction) qui vise à « *anticiper les changements de société pour construire la citoyenneté de demain* ».

Le travail de mise en tension des actions et de la réflexion a bien révélé la nécessité de passer d'un questionnement qui focalisait essentiellement sur l'organisation et le fonctionnement de l'établissement (O) et sur les thématiques pédagogiques relatives au développement durable à un questionnement plus intégrateur visant aussi à faire évoluer les formations et les métiers (M) en lien avec les territoires (T).

La construction et le déploiement d'une culture commune, au travers notamment de l'utilisation d'outils spécifiques, restent donc une priorité.

Ce travail de fond (sur les **valeurs du DD**, sur les différents piliers, notamment la cohésion sociale et la gouvernance et sur les enjeux pour l'établissement en matière d'organisation, de métiers/formations et de territoire) se décline autour de **quatre grands axes stratégiques**, eux-mêmes déclinés en objectifs opérationnels (ex. ci-dessous) et fiches-action (ci-contre) :

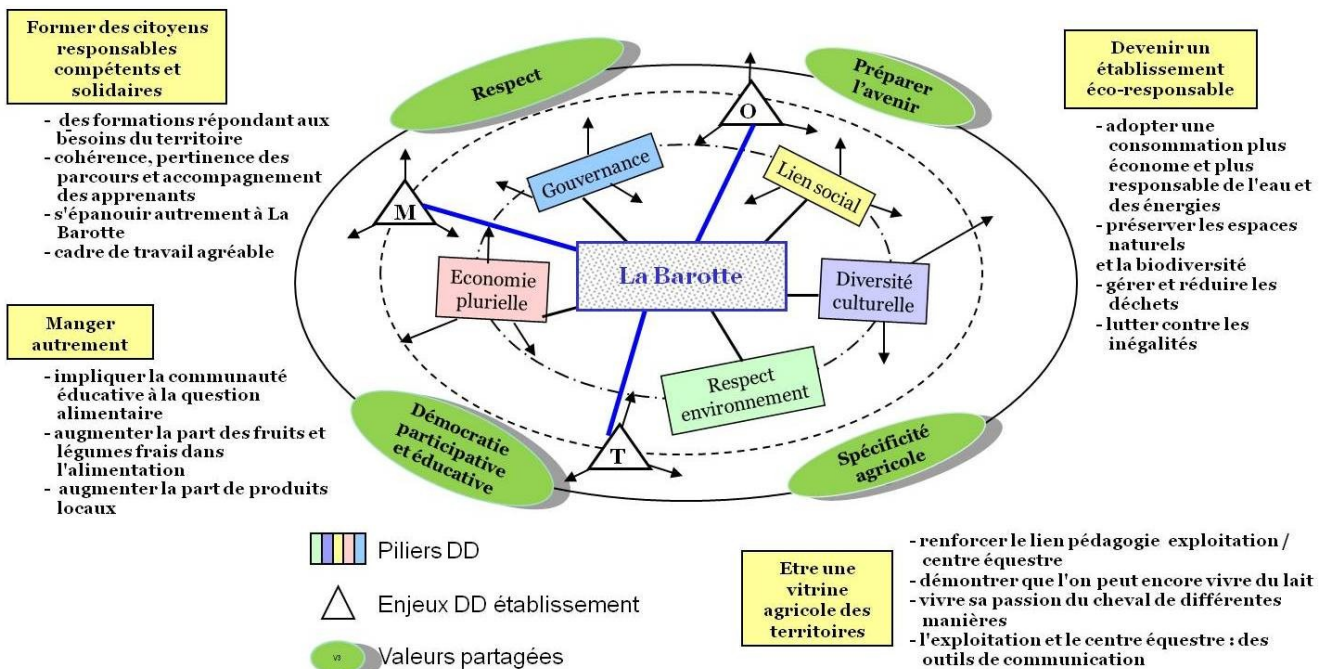
- former des citoyens responsables, compétents et solidaires;
- devenir un établissement éco-responsable;
- être une vitrine agricole des territoires;
- manger autrement.

Fig. 2 - Le modèle de fiche action

Fiche action	
Axe stratégique pour l'établissement	Fiche thématique action
Action:	
Question/problèmes que l'on veut résoudre	Déclinaison en objectifs opérationnels: (en lien avec les enjeux DD de l'EPL) - niveau métiers (M) - niveau organisationnel (O) - niveau territoires (T)
Comment atteindre ces objectifs? - niveau métiers (M) - niveau organisationnel (O) - niveau territoires (T)	Partenaires) Equipes projet
Coordination du projet	
Niveau de mise en oeuvre de l'action	
Calendrier prévisionnel	Indicateurs d'atteinte des objectifs
Budget	

Fig. 3 – Axes stratégiques et socle commun

Quels axes stratégiques pour La Barotte ?



Un axe stratégique du projet d'établissement en DD La Barotte

Un des grands axes du projet de l'établissement de La Barotte est le **renforcement du pôle restauration-alimentation** comme outil d'éducation au développement durable, vecteur de convivialité et de solidarité avec les producteurs locaux.

Un des problèmes sociétaux actuels est l'accès à une **alimentation durable, saine et locale**. Le problème se pose tout particulièrement chez les jeunes qui ont une alimentation le plus souvent déséquilibrée : trop riche en sucres et produits carnés, trop pauvre en fruits et légumes frais.

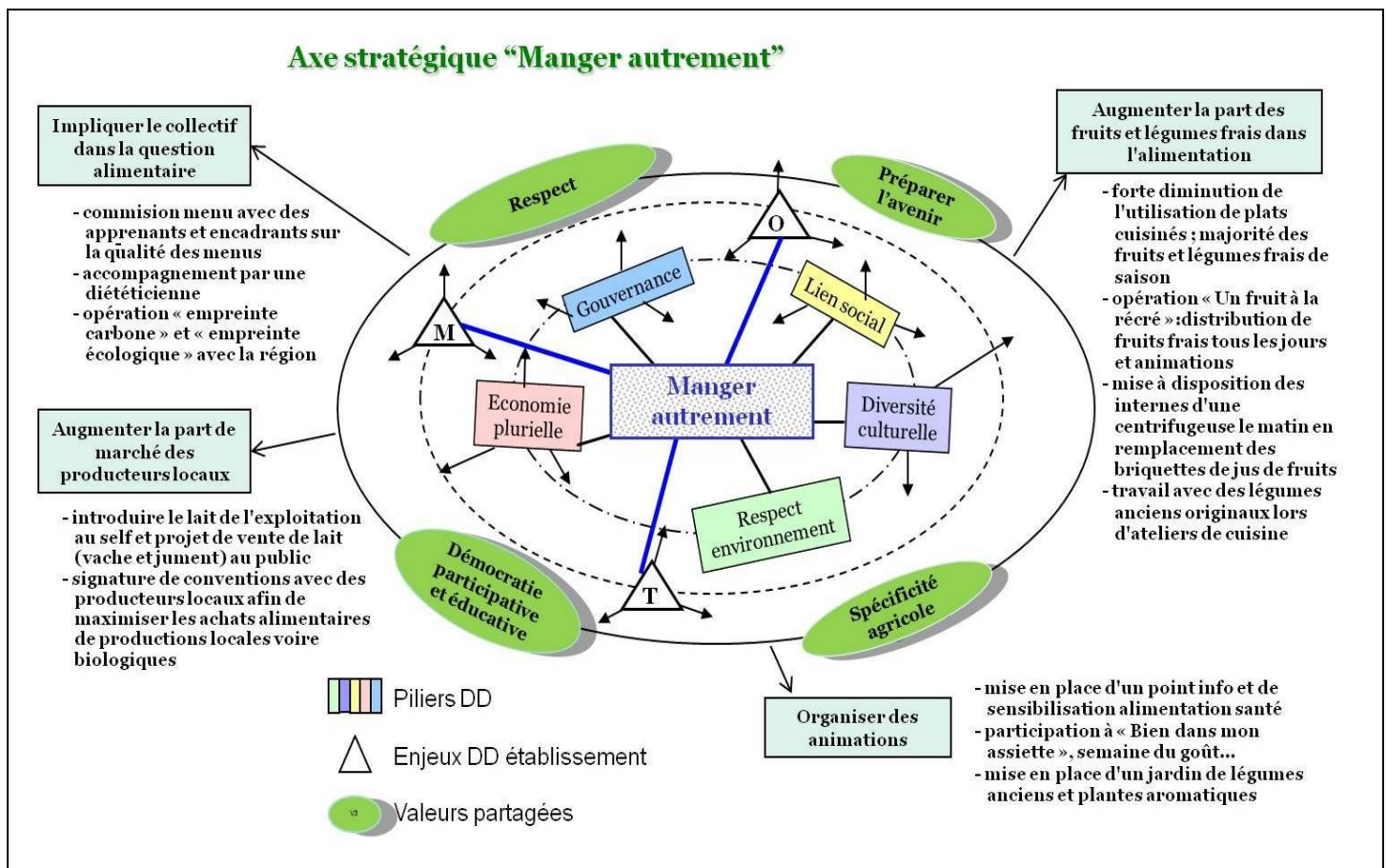
La mise en tension des valeurs du projet d'établissement, de l'environnement de la communauté de travailler sur une alimentation durable, de nos compétences (équipe de restauration formée et motivée au changement) et de notre territoire fortement agricole, a poussé l'établissement de La Barotte à s'engager vers une alimentation durable, saine et locale.

Pour cela, l'**axe stratégique « Manger autrement »** a été traité selon 4 thèmes :

- faire en sorte que la démarche vers une alimentation durable soit collective et partagée ;
- travailler à augmenter la part de fruits et de légumes dans l'alimentation des apprenants ;
- servir le lait de l'exploitation et des produits locaux au self ;
- organiser des animations sur ce thème.

L'équipe de restauration travaille à améliorer la qualité des plats proposés et s'engage fortement dans l'EDD notamment à travers l'éducation au goût. Elle souhaite par exemple s'engager dans un axe de développement territorial en offrant un maximum de produits de proximité voire biologiques.

Fig. 4 – Manger autrement



DEMARCHE DEVELOPPEMENT DURABLE – La Barotte (21)

<p align="center">Axe stratégique pour l'établissement</p> <p align="center">Axe4 : Manger autrement</p>	<p align="center">Fiche thématique action</p> <p align="center">Consommer de manière responsable et durable au sein du lycée</p>
<p align="center">Action: Augmenter la part des fruits et légumes frais et de saison</p>	
<p>Problèmes motivant l'action (question/problèmes que l'on veut résoudre par cette action)</p> <p>Comment remettre les pratiques alimentaires au cœur des problèmes des apprenants ?</p> <p>Comment sensibiliser la communauté de l'établissement à l'intérêt d'une alimentation riche en fruits et légumes ?</p> <p> Comment développer une éducation au goût ?</p> <p> Comment impliquer le territoire dans cette action?</p>	<p>Déclinaison en objectifs en lien avec les enjeux DD de l'EPL</p> <p align="center">Niveau des métiers</p> <p>Sensibiliser et responsabiliser l'ensemble de la communauté de l'établissement à une alimentation saine et durable</p> <p>Sensibiliser la communauté de l'EPL à lier goût, plaisir et durabilité</p> <p align="center">Niveau organisationnel</p> <p>Améliorer et revoir les pratiques existantes en termes d'offre de boissons et de plats à la cantine</p> <p align="center">Niveau des territoires</p> <p>Organiser les animations en lien avec le territoire</p>
<p align="center">Comment atteindre ces objectifs?</p> <p align="center">Niveau des métiers</p> <p>Organiser la semaine du goût et des ateliers de cuisine sur les légumes anciens</p> <p> Mettre en place « Un fruit à la récré »</p> <p align="center">Niveau organisationnel</p> <p>Remplacer les briquettes de jus de fruits proposées au petit déjeuner par des jus de fruits frais en mettant à disposition une centrifugeuse aux internes</p> <p>Diminuer les plats cuisinés et introduire plus de plats avec fruits et légumes frais de saison</p> <p align="center">Niveau des territoires</p> <p>Acheter les fruits et légumes de producteurs locaux</p> <p>Impliquer les producteurs locaux dans les animations de découverte et vente de produits</p>	<p align="center">Equipe de projet</p> <p align="center">Equipe de cuisine</p> <p align="center">Gestionnaire de l'établissement</p>
<p align="center">Coordinatrice de projet : Mme Pétaud</p>	
<p align="center">Niveau de mise en œuvre de l'action : EPLEFPA de La Barotte Haute Côte d'Or</p>	
<p align="center">Calendrier</p> <p><i>En cours => Installation de la légumerie et retour aux plats avec fruits et légumes frais de saison.</i></p> <p><i>Début 2012=> Systématiquement un fruit au goûter; participation « Bien dans mon assiette », quinzaine du commerce équitable</i></p> <p><i>Prévisionnel, rentrée 2012 => Approche carbone et empreinte écologique</i></p>	<p align="center">Indicateurs d'atteinte des objectifs</p> <p>Quantité de briquettes de jus de fruits achetées, satisfaction des utilisateurs de la cantine, quantité de fruits et légumes consommés, quantité de plats cuisinés (2011 : moins de 10% de produits agro-industriels entièrement élaborés passés en cuisine).</p>
<p>Budget : L'ensemble des surplus, s'il y a lieu, sont aux frais de l'établissement sauf pour l'opération « Un fruit à la récré » qui est subventionnée à hauteur de 20 € maximum par apprenant par année.</p>	