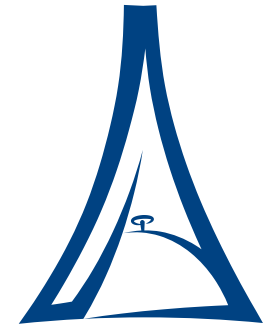


LYCÉE GUILLAUME TIREL

**UN LYCÉE ENGAGÉ
POUR UNE GASTRONOMIE DURABLE**



G.Tirel
Paris

OBJECTIFS

L'ensemble de la communauté scolaire est mobilisé, du chef cuisinier du self aux lycéens/étudiants, pour imaginer et collaborer dans de nombreuses actions.

La démarche RSO avec la mise en oeuvre du label qualité THQSE (Très Haute Qualité Sanitaire, Sociale et Environnementale) est au coeur du Projet d'établissement dans le but de former des citoyens responsables, futurs salariés ou entrepreneurs d'une entreprise hôtelière (Interventions des experts de l'agence Primum non nocere depuis 2018).

La démarche est initiée depuis plus de dix ans au sein du lycée et a été reconnue par le label E3D en 2015, dès sa création.

Objectifs :

Lutter contre le dérèglement climatique en participant au développement de la biodiversité et en mettant en oeuvre des éco-gestes au quotidien :

Comment réduire l'empreinte environnementale en améliorant les conditions de vie au lycée dans le but d'apprendre et d'enrichir l'expérience client en réalisant des expérimentations dans les restaurants et l'hôtel d'application ?

PROJET D'ÉTABLISSEMENT (2018-21)

Axe 1 - Domaine Pédagogique :

Bâtir une école équitable et ambitieuse pour tous et sécuriser les parcours.

Axe 2 - Domaine Educatif :

Favoriser l'éco-citoyenneté : mise en place d'actions de sensibilisation à la sauvegarde de l'environnement ("Zéro" plastique, tri des déchets, végétalisation).

Axe 3 - Domaine du fonctionnement général :

Optimiser le fonctionnement du lycée et améliorer le cadre de travail et de vie.
Engagement dans le Développement Durable : végétalisation des espaces.

IDENTIFIER, AGIR, COLLABORER, ÉVALUER, PÉRENNISER, PARTAGER :

La démarche est modélisée afin d'initier une démarche entrepreneuriale :

- ▶ veille : conférences, Internet, salons, stages, visites d'entreprises hôtelières,
- ▶ diagnostic interne : définir les axes de progrès et les actions envisageables,
- ▶ sélection des actions à mettre en oeuvre durant l'année scolaire,
- ▶ recherche de partenaires,
- ▶ expérimentation au lycée, dans les restaurants et l'hôtel d'application,
- ▶ analyse de la prestation par les parties prenantes (clients, partenaires) et la communauté scolaire,
- ▶ communication de l'expérience.

OBSERVER, AGIR ET APPRENDRE À FAIRE

- ★ Self : démarche de réduction des déchets et d'anti gaspillage : table de tri et augmentation du nombre de containers à tri sélectif, pesée du pain non consommé
-> taille des pains et quantité servie réduite avec possibilité de se resservir ;
- ★ Classes : poubelles bleues pour collecter le carton/papier ;
- ★ Restaurants : composteur pour les déchets organiques des cuisines ;
- ★ Établissement : tri sur les chariots des agents de nettoyage ;
- ★ Internat : panneaux photovoltaïques sur le toit pour fournir l'électricité ;
- ★ Terrasses : végétalisation et exploitation des toits ;
- ★ Récupération de certains types de déchets : piles usagées, bouchons, néons, ampoules, huiles de friture et capsules de café.

MANGER, BOUGER

- ★ Actions diverses initiées par l'infirmière : Jeune Acteur De Sa Santé, lutte contre le tabac, brigade des stups, éducation à la sexualité et à la contraception, sécurité routière, don du sang, #CONNECT, droit du travail, semaine hygiène des locaux, collecteur Déchets d'Activités de Soins à Risques Infectieux.
- ★ «Pour être en forme !» (application en cours de développement) : création d'un modèle théorique avec des profils type par les étudiants de 1ère année BTS Diététique en collaboration avec le professeur d'EPS.

Objectif : adapter l'apport énergétique selon l'intensité de l'activité. L'app. propose différents exercices de musculation, accompagnés de conseils illustrés par des GIF de présentation. Apport nécessaire en fonction de l'objectif (prendre de la masse musculaire, perdre du poids ou se maintenir en forme).

Tous ces conseils ont pour but de prévenir les troubles musculo-squelettiques.

LE LABORATOIRE : GASTRONOMIE DURABLE

Un espace de création culinaire en collaboration avec l'ens aama est proposé depuis plus de 10 ans aux étudiants volontaires et motivés de 1ère et 2ème année BTS MHR, soutenu depuis 2018 par le Groupe Bertrand Restauration pour échanger sur la démarche RSO/RSE.

Un nouveau thème d'étude est donné par l'équipe pédagogique pluridisciplinaire à chaque rentrée.

Objectif : s'orienter vers une gastronomie durable.

- ★ le laboratoire 1 : création autour de l'oeuf pour Designers produit & Cuisiniers accompagnés par le physico-chimiste Hervé This.
- ★ le laboratoire 2 : création d'une prestation culinaire « A la table de Léonardo » pour Designers produit, Cuisiniers & Designers d'espace qui sera scénarisée à l'Ambassade d'Italie au printemps. Échanges culturels et professionnels avec une école de cuisine italienne, Tor Carbone Roma et Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli »- Dipartimento di Architettura e Disegno Industriale qui expérimentent sur le même sujet.
- ★ Poursuite d'étude envisageable après le BTS MHR avec la Licence Professionnelle Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la table (MACAT) au sein du lycée.

LE SAFRAN : DE LA PLANTATION... À LA CRÉATION CULINAIRE

Végétalisation des terrasses du lycée avec la **Maison d'agriculture urbaine Bien élevées** (07.2019) et installation de ruches (05.2019) : participation des lycéens/étudiants aux différentes étapes du cycle de vie du crocus sativus, de la plantation à l'épandage du compost.

Premier dîner « Création autour du safran » réalisé et servi par des étudiants de 1ère année BTS Management en Hôtellerie-Restauration à l'occasion de la signature le 11.12.2019 de la **Charte d'engagement pour la saisonnalité de qualité avec le Collège culinaire de France**.

Organisation d'un dîner exceptionnel en collaboration avec **Mauro Colagreco, Chef du Mirazur à Menton**, élu meilleur restaurant du monde en 2019, 3 macarons et un des 50 premiers restaurants français à avoir obtenu la feuille verte cette année, nouvelle catégorie créée par le Guide Michelin pour distinguer les chefs qui ont orienté leur cuisine vers la « naturalité ». Sa cuisine respectueuse de la nature met en effet en valeur les ingrédients des producteurs locaux comme le safran de Sospel. Transmission de recettes sélectionnées aux étudiants de 1ère année BTS MHR grâce à une diplômée du Lycée Guillaume Tirel nouvellement embauchée dans sa brigade.

Nouveau partenariat (projet Erasmus + en cours) avec un lycée hôtelier « Crocetti-Cerulli » de Giulianova dans les Abruzzes, région célèbre pour la récolte du safran et de la truffe.

A mesure que les actions sont réalisées, elles sont analysées et pérennisées ou abandonnées ou encore peuvent déboucher sur de nouveaux projets : comment supprimer et remplacer tous les objets en plastique à usage unique au self, dans les restaurants et l'hôtel d'application ? Transformer les espaces verts en potager (deux projets sont à l'étude).

La démarche RSO permet de mobiliser l'ensemble de l'équipe pédagogique, des agents, des lycéens/étudiants, du personnel de Direction et des professeurs. Elle est essentielle pour changer les pratiques et pour évoluer au fil du temps grâce à la rencontre de nouvelles parties prenantes notamment. Cette démarche étant initiée depuis quelques années maintenant, de nouvelles initiatives peuvent émerger de tout membre de la communauté scolaire.

COMMUNICATION INTERNE ET EXTERNE

- ★ Établissement : éco-délégués, Conseil de la Vie Lycéenne, stages en France et à l'étranger, site, application disponible sur Apple Store et Google Play, compte Instagram ;
- ★ Éducation Nationale : Conseil Académique et Conseil National de la Vie Lycéenne, Forum des Ressources pour l'Éducation au Développement Durable ;
- ★ Média : presse, TV ;
- ★ Sites et réseaux sociaux des entreprises partenaires.