

1^{ère} FÊTE du DÉVELOPPEMENT DURABLE

le 24.03.2023 à G. TIREL

8 : 30

La Journée, mise en musique par Louis Metura, commencera par l'inauguration de la plaque Lycées éco-responsables à l'entrée du lycée par Monsieur le Directeur de l'Académie de Paris, les éco-délégués, Monsieur Ghin, Nicolas Rihet Coordinateur des Lycées éco-responsables, Nathalie Blondel-Selvestrel Chargée de mission Éducation au Développement durable.



09 : 00 – 10 : 30 en salle Jean Quarré

Présentation démarche Diagnostic RSE

Diagnostic RSE effectué par les BTS MHR accompagnés par Dorian Espagne, Consultant en DD Primum non nocere

Marie Claire Auffray, Véronique Bignon Professeurs d'Eco-Gestion et Colette Geneste Marketing

10 : 45 - 11 : 30 en salle Jean Quarré

Conférence sur *la Biodiversité* - Invité Thierry Pasquerault – IRCGN

Département Faune, Flore

Hervé Legoff et Ludovic Desrues, Professeurs de Mathématiques

Création théâtrale - Laurent Cazanave, Comédien en résidence depuis trois ans au lycée, Directeur de la Compagnie La passée – Katja Beckel, coordonnatrice Catherine Morvan Professeur d'Espagnol, Sylvie Martin Professeur de Sciences appliquées, Fanny Rharade Professeur de Français Histoire-Géographie Education civique, Colette Geneste

Présentation dans différents lieux notamment au MontRaspail.

Contacts :

andre.bordereau@gmail.com

cgeneste@me.com

07.03.2023

Démonstration de skateboard dans la cour :

De la découverte de la pratique du skateboard, nouvelle discipline olympique, vers une éducation au "savoir rouler" – Marie Rousseau EPS

Par la sensibilisation à la pratique du skateboard, nouvelle discipline olympique, l'objectif est de sensibiliser les élèves et étudiants au mode de déplacement doux et à contribuer à l'éducation au "savoir rouler".

Intervention du comité départemental de roller et skateboard par la mise à disposition de moniteurs agréés par le rectorat :

"1 heure / 1 moniteur / 12 élèves / 12 skate et protections"

Projet financé par le label "Génération 2024" obtenu grâce aux actions menées dans le cadre de l'association sportive et de l'EPS en faveur de la pratique physique de tous.

Organisation possible du stand : 4 x 1 h 30 sur la journée pour 4 classes sensibilisées qui pratiqueront et d'autres classes qui pourront regarder.

Expositions-Ateliers :

Tawashi au CDI - Barbara Ferrucci et Aude Rouillard, Documentalistes

Furoshiki parfumés, retour de cueillette confectionnés par des élèves du Lycée des Métiers de la Mode – pour emballer le livre de recettes du laboratoire AROMATES Le goût et l'élégance Fabrique de l'Épure

Hervé Legoff, Professeur de Mathématiques, Intervenant soutien scolaire

La bière

L'Allemagne a fêté, en avril 2016, les 500 ans de la loi de pureté de la bière. Mais connaissez-vous vraiment cette boisson ? De ses origines à sa fabrication, en passant par ses bienfaits et sa diversité.

Katja Beckel, Professeur d'Allemand

Les tables des enfants du 14^{ème} en salle TA Bar 121

Atelier/démo 1BTS DIET et Laurence de Cock Professeur d'Histoire

Parties prenantes : Inspection des écoles, Caisse des écoles et 24 classes du 14ème

Le Harcèlement, clip réalisé par les TMHR - Laurence de Cock en salle 101

Veille mercatique en Hôtellerie-Restaurant réalisée par les 1BTS2 en salle 101

Marie-Pierre Boccador Professeur d'Eco-Gestion Marketing

Les fresques du climat réalisées par les éco-délégués avec le soutien du groupe

Bertrand restauration – Intervenant Laura Wiart, Chargée de projet RSE

Henri Villeroy Proviseur-adjoint, Catherine Pellecuer CPE

BD-Strip créées par les 1 PROB et 1CAP1 Chef

présentent des moyens de production et de consommation durables –

Contacts :

andre.bordereau@gmail.com

cgeneste@me.com

07.03.2023

Anne Kraemer, Professeur d'Arts plastiques
(entrée salle JQ)

Skate, nouvelle discipline olympique sur le mur au RdC – Marie Rousseau

Visites :

Hôtel MontRaspail où est initiée une démarche responsable par des étudiants de TS2C – Caroline Henry et Josefina Morelli, Professeurs Management Hôtellerie Restauration

Planning visites à compléter au desk de l'hôtel d'application/André Bordereau

Espaces de nature cultivés par les éco-délégués – Hervé Legoff

Lycée lauréat de la démarche *Petits patrimoines naturels* – Région Ile de France



11 : 30 – 13 : 00

Cocktail à l'Astérie pour les invités de Monsieur Ghin

réalisé et mis en scène par les designers et les cuisiniers du laboratoire ensaama // G. Tirel, durant lequel seront dégustées les Bières brassées au lycée à l'automne dernier avec les conseils des brasseurs de La Brasserie de l'Être - Stéphane Lemarquis, Hervé Lhermet Professeurs de Production culinaire et Colette Geneste Service Frédéric Croisard

11 : 15 – 13 : 00

Déjeuner éco-responsable et gourmand au self

créé avec les conseils des 1BTS Diététique et produit par Jean-François Mardon Sandra Cussigh Professeur de Biochimie, Sarah Dubois Professeur de Sciences et Viviane Mary et Claire Pichard Professeur de Biotechnologies
Brigade volontaire 1BTS DIET, inter-degrés, éco-délégués avec Olivier Duez
Production culinaire

Tables rondes pour prendre soin de notre planète :

Contacts :

andre.bordereau@gmail.com

cgeneste@me.com

07.03.2023

Marie-Claire Auffray et Colette Geneste

14 : 00 - 14 : 45 salle Jean Quarré

Hôtellerie : Comment agir ?

Intervenants :

Solenne Devys, DG OKKO Hotels

Antoine Santini, Director des Opérations F&B Pôle Hôtellerie Paris Society

Intervenant Hôtel et préférence Marketing Digital/Communication Comité « Green »
création d'un label responsable (en cours)

Modératrice :

Johanna Trottain - e-Distribution and Revenue Consultant chez Hôtels & Préférence
(BTS 2016, participation à l'obtention du label E3D en 2015 niveau 2 puis en 2016
niveau 3 + Master of Business Administration MBA)

15 : 00 – 15 : 45 salle Jean Quarré

Restauration commerciale : Manger mieux grâce un approvisionnement durable

Intervenants :

Carine Legoux Directrice RSE Groupe Bertrand, Ecotable et Ethic Ocean (participation
prise en charge par le Groupe Bertrand)

Modératrice : Meghan Cullen -Promo 2012 + Master of science Rennes School of
Business- Compte clef national grands comptes RHF chez Daregal

14 : 00 – 14 : 45 au Self

Restauration collective : Des actions écologiques et solidaires

Intervenants :

Sabine Maillot Directrice RSE et Communication Compass Group, Les Alchimistes ?

Modératrice : Lucie Tual - Gérante de la restauration au Ministère de la transition
écologique et des transports Compass Group (BTS 2017 + MBA Entreprenariat 1
Management IFAG)

15 : 00 – 15 : 45 au Self

Entrepreneuriat de nos diplômés : Pour une restauration durable

Intervenants :

Julien Lefeuvre - Co-founder Popotes (Promo 2007 + Master's degree_École
supérieure de Gestion)

Mehdi Favri - Co-fondateur de maslow : low impact restaurant & Chef (Major Promo
2013)

Marine Barjot - Co-founder Groove (Promo 2016 + Grenoble Ecole de management) &
Dylan Tanda (Promo 2016 + ESSEC Msc Hospitality Management)

Modératrice : Anissa Costes - Directrice agence de branding etmerci et Le Guide
ultime (Promo 2007)

16 : 00 Clôture en musique sur la terrasse et Photos

Contacts :

andre.bordereau@gmail.com

cgeneste@me.com

07.03.2023