

Date : vendredi 23 novembre 2018

PROJET ANTI GASPILLAGE ALIMENTAIRE À LA RESTAURATION SCOLAIRE



Porteur du projet : Madame Pasbecq
Véronique

Différents intervenants du LP et du collège
participent au projet.

OBJECTIFS ET DESCRIPTION DU PROJET EN QUELQUES LIGNES

Les élèves de 1Melec du LP Raymond Néris en collaboration avec la 3^{ème} A du collège Gérard Café organisent tout au long de l'année scolaire des actions de sensibilisation contre le gaspillage alimentaire à la restauration scolaire.

Participation de la 1MELEC aux ateliers zéro gaspi organisés par la CACEM, plage du Bourg à Schœlcher le vendredi 23 novembre 2018

DEROULEMENT DE L'ACTION



Ateliers découverte du compostage
avec Les jardins de l'Espérance et
les jardins partagés







Atelier théâtre qui dénonce les déchets plastique rejetés dans la mer.



Ateliers cuisine : apprendre à bien ranger son réfrigérateur.



Réalisations écologiques



