

Cultiver le « Savoir Vert »

L'Académie d'Orléans Tours Engagée pour la Durabilité

Introduction

Découvrez notre newsletter spéciale "Cultiver le Savoir Vert", où nous explorons les initiatives passionnantes et inspirantes qui font de l'éducation nationale un terrain fertile pour le développement durable. En tant que vecteur essentiel de la transmission du savoir, l'éducation nationale s'engage à cultiver une conscience environnementale parmi les générations futures.

Dans cette aventure écologique, notre feuille de route est guidée par l'Agenda 2030 des Nations Unies. Adopté en septembre 2015, c'est un appel mondial à l'action pour éradiquer la pauvreté, protéger la planète et assurer la prospérité pour tous. [Les 17 Objectifs de Développement Durable](#) (ODD) sont notre boussole, nous orientant vers un avenir plus durable et équitable.

Contextualisons cette aventure verte. L'intégration du développement durable dans le système éducatif national est une réponse à l'urgence climatique et sociale. Les écoles deviennent des laboratoires d'idées où les graines du savoir durable sont semées, cultivées et récoltées pour construire un avenir plus équitable et respectueux de la planète.

Éducation Durable en France : Intégration des Objectifs de Développement Durable dans le Système Éducatif

Suite à l'adoption de l'Agenda 2030, la France a entrepris des mesures significatives dans le domaine de l'éducation nationale. Les programmes scolaires ont été adaptés pour inclure les Objectifs de Développement Durable (ODD). Des projets pédagogiques axés sur le développement durable ont été encouragés, engageant les élèves dans des initiatives concrètes.

Des partenariats avec des organisations non gouvernementales (ONG) ont renforcé la mise en œuvre de programmes éducatifs liés aux ODD. L'éducation au développement durable a été intégrée de manière transversale dans l'enseignement, favorisant une compréhension holistique des enjeux.

La labélisation E3D : « Établissements en Démarche de Développement Durable »

Ce label, attribué dans le cadre du programme E3D, reconnaît les établissements scolaires, de la maternelle au lycée, qui s'engagent dans des actions concrètes en faveur du développement durable.

L'objectif du label E3D est d'encourager et de valoriser les initiatives des écoles/établissements en matière de développement durable, que ce soit au niveau des pratiques pédagogiques, de la gestion de l'établissement, ou de l'implication de la communauté éducative. Pour obtenir le label, les écoles doivent démontrer leur engagement à travers des actions concrètes liées aux dimensions sociale, économique et environnementale du développement durable.



Intéressé ? Vous pouvez faire une demande de labélisation en suivant les instructions [ICI](#).

Formations pour un Avenir Durable : Apprendre à S'Engager dans le Développement Durable

1- Le B.A-BA du climat et de la biodiversité du CNED

C'est un outil d'auto-formation pour les professeurs et un outil pédagogique pour leurs élèves, en particulier pour les éco-délégués. Le contenu est adapté aux lycéens. Conseillé à partir de la classe de seconde, il peut être aussi utilisé par des élèves de fin de collège.

Il peut être un support intéressant dans le cadre des enseignements, en classe ou à la maison. Il peut aussi alimenter des projets éducatifs, par exemple des projets pluridisciplinaires, dans le cadre de l'éducation au développement durable (EDD). Il peut apporter des éléments aux éco-délégués pour préparer et documenter les projets qu'ils souhaitent mener dans leur établissement.



L'organisation en 5 chapitres, chacun d'une durée d'1h15 à 1h30, permet flexibilité et autonomie pour les enseignants et les éco-délégués dans l'utilisation de ces ressources.

Pour utiliser l'outil B.A-BA, c'est [ICI](#)

2- Simulation d'une négociation climatique- kit pédagogique

Suite à la COP 28 à Dubaï (du 30 novembre au 12 décembre 2023), un nouvel outil pédagogique dédié au climat est lancé par l'agence française de développement (AFD) et le ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse, avec le concours de l'Office for Climate Education. Ce **kit de simulation de COP Climat** permettra aux élèves de vivre une expérience pédagogique innovante qui va les amener à comprendre plus concrètement les enjeux des



Newsletter : Cultiver le « Savoir Vert » : Mars 24

Rédacteur : Bastian Iragne

HRA Team com : Thierry Chusseau, Gérald Imbert, Damien Depoux, Laurent Dupont, Alexis Jouanneau, Yohan Tissier, Laurent Simon, Benoit Deguerville, Jean Luc Lapeyre

négociations internationales sur le climat, à compléter leurs connaissances et à développer des compétences en expression orale et argumentation.

- [Télécharger le kit pédagogique](#) sur le site de l'AFD
- [Télécharger les fiches acteurs](#) sur le site de l'AFD

Les actions au sein du réseau des lycées Hôteliers Centre-Val de Loire et le Campus PatMAT

1- Les formations des enseignants

La formation « Zéro déchet », menée par MM. Brzenczek et Fontenille. Cette formation s'est déroulée en présence du chef Romain Thevenon qui a pu inculquer aux stagiaires ses principes et sa façon de travailler afin d'utiliser au maximum les composants d'un aliment.

La formation « Circuits courts », réalisée par M. Brzenczek afin de sensibiliser les stagiaires sur le travail des produits locaux. Une prochaine session est organisée le 3 avril 2024 par Mme Valérie Chapat et M Jean-Pierre Fernandez.

La formation « Former les cuisiniers de demain aux enjeux du développement durable », réalisée par MM. Goguet et Jouanneau où il a été question d'étudier le guide pédagogique et échanger quant aux pratiques des stagiaires dans leurs établissements respectifs.



Formation Zéro Déchet au lycée hôtelier de Blois

2- Label « circuit court »

C'est une coloration de diplôme qui vise à acquérir des compétences spécifiques en lien avec les enjeux du développement durable, l'alimentation de demain et les nouvelles attentes des consommateurs. La coloration constitue un véritable « fil rouge » de la formation qui s'inscrit pleinement dans les enseignements du diplôme.

Le label « circuits courts » est porté par :

- **La région académique Centre-Val de Loire**
- **La Région Centre-Val de Loire**
- **L'Association Cuisine en Loir-et-Cher**

Newsletter : Cultiver le « Savoir Vert » : Mars 24

Rédacteur : Bastian Iragne

HRA Team com : Thierry Chusseau, Gérald Imbert, Damien Depoux, Laurent Dupont, Alexis Jouanneau, Yohan Tissier, Laurent Simon, Benoit Deguerville, Jean Luc Lapeyre



La labélisation officielle du « circuit court » aura lieu **le 19 mars 2023** au lycée hôtelier de Blois en présence du président de PatMat, des représentants de l'UMIH CVDL (L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de la région Centre-Val De Loire) et de la Région Centre Val de Loire, des inspecteurs d'académie et des restaurateurs.

Une table ronde, animée par des professeurs et des élèves, aura lieu pour échanger sur des sujets tels que l'attractivité métiers, les projets et pratiques pédagogiques innovants. Cette manifestation se conclura par la signature de la convention « circuits courts » paraphée par [l'association Cuisine en Loir-et-Cher](#), la Région CVDL et la [Drafpic](#) (Délégation régionale académique à la formation professionnelle initiale et continue).

3- Adaptation des référentiels des diplômes

La formation initiale en restauration (cuisine et service) doit répondre aux évolutions législatives des lois Égalim 1 et 2 sur l'origine des produits alimentaires, complétées par les lois Agec, agir pour une économie circulaire, et la loi Climat et Résilience. La terminologie retenue dans les référentiels a été validée par le ministère de l'Agriculture, référent en matière de politiques publiques de l'alimentation.

Les modifications répondent notamment aux objectifs suivants :

- Une meilleure intégration des enjeux liés à l'Alimentation et au Développement Durables ;
- L'intégration de la cuisine végétarienne comme une offre complémentaire en adéquation avec l'évolution du monde de la restauration (commerciale et collective) ;
- Une sensibilisation aux démarches équitables

Les référentiels en lien avec les métiers de l'Hôtellerie restauration intégrant ces notions pour la rentrée 2024 :

- [Référentiel CAP commercialisation et services en HCR – 2024](#)

Arrêté du 19 octobre 2023 - JORF n°0264 du 15 novembre 2023

- [Référentiel CAP Cuisine - 2024](#)

Arrêté du 19 octobre 2023 - JORF n°0264 du 15 novembre 2023

- [Référentiel Brevet Professionnel - Arts de la cuisine - 2024](#)

Arrêté du 19 octobre 2023 - JORF n°0264 du 15 novembre 2023

- [Référentiel Brevet Professionnel - Arts du service et commercialisation en restauration - 2024](#)

Arrêté du 19 octobre 2023 - JORF n°0264 du 15 novembre 2023

4- Les évènements passés et à venir

Cérémonie des étoiles - Guide Michelin 2024

Sous la direction du Chef doublement étoilé **Christophe Hay**, les lycées du réseau hôtelier Centre-Val de Loire, les lycées privées sous contrat et les centres de formation des apprentis vont réaliser un

Newsletter : Cultiver le « Savoir Vert » : Mars 24

Rédacteur : Bastian Iragne

HRA Team com : Thierry Chusseau, Gérald Imbert, Damien Depoux, Laurent Dupont, Alexis Jouanneau, Yohan Tissier, Laurent Simon, Benoit Deguerville, Jean Luc Lapeyre

menu d'exception pour le dîner de gala (17 mars 2024) de la cérémonie des étoilés Michelin édition 2024.

[...] « *Terre de culture et d'hospitalité, le Val de Loire fait partie de ces territoires français qui ont contribué au cours des siècles à forger un véritable art de vivre à la française. Des méandres du fleuve des rois à ses forêts giboyeuses, de ses coteaux de tuffeau à ses plaines agricoles, des pages entières de l'Histoire de France et de la gastronomie se sont écrites dans cette région à présent tournée vers l'essor d'un tourisme engagé et responsable.* » a commenté **Gwendal Poullennec**, directeur international du Guide Michelin. [...] Source : <https://vu.fr/UyIMO>

Suivi le lendemain lundi midi 18 mars d'un cocktail déjeunatoire organisé en Mairie de Tours, sous le haut patronage de **Christophe LUNAIS**, Maître restaurateur et Président de l'association Cuisine en Loir-et-Cher. Chef et propriétaire des restaurants Les Closeaux à Vallières les Grandes (41) et l'Auberge de Montpoupon à Céré la Ronde (37).

Ce temps mettra en avant le label « Circuits Courts » porté par la région académique Centre-Val de Loire, La Région Centre-Val de Loire et l'Association Cuisine en Loir-et-Cher.

Le soir, se tiendra au Palais des Congrès de Tours le **lundi 18 mars 2024**, la cérémonie de remise des étoilés Michelin. Des élèves et des étudiants seront impliqués dans l'accueil des invités, tandis que d'autres se chargeront de préparer le cocktail et que d'autres participeront au service.

La région exprime sa gratitude envers l'engagement des élèves en mettant à leur disposition 200 places. Cette initiative permettra à chaque établissement de bénéficier de places pour assister à la cérémonie.



La « Green Week » du lycée hôtelier de l'Orléanais

C'est la deuxième année consécutive que le lycée hôtelier de l'Orléanais (LHO) organise la « Green Week ». Ce sont mesdames Anaïs Le Guennec et Karine Kamal respectivement professeurs de lettres histoire et professeur documentaliste qui ont initié cette idée.

Les objectifs :

- ⇒ Sensibiliser à la transition écologique dans la restauration
- ⇒ Organiser une semaine dédiée à ce thème à travers des ateliers thématiques
- ⇒ Soutenir les éco-délégués, acteurs clés des démarches durables au sein du LHO



Rendez-vous du **15 au 19 Avril 2024** pour la deuxième session.

La présentation du projet sur Genialy c'est [ICI](#)



La gastronomie au plus près des producteurs – Buffet des producteurs 2024

Le lycée hôtelier de Blois a accueilli la deuxième édition du cocktail de producteurs, impliquant les

Newsletter : Cultiver le « Savoir Vert » : Mars 24

Rédacteur : Bastian Iragne

HRA Team com : Thierry Chusseau, Gérald Imbert, Damien Depoux, Laurent Dupont, Alexis Jouanneau, Yohan Tissier, Laurent Simon, Benoit Deguerville, Jean Luc Lapeyre

élèves de terminale BAC pro en cuisine et en service. L'évènement visait à transmettre le savoir-faire gastronomique, mettant en avant des produits locaux fournis par des partenaires comme la **Brasserie Guillaume** de *Cour-Cheverny* et le magasin **O'pré des paysans** de *Blois*. Trois chefs renommés ont collaboré avec les élèves pour créer des plats délicieux. Au-delà de la dimension gastronomique, l'accent était mis sur la valorisation du local et l'engagement du lycée à intégrer les produits locaux dans son enseignement, favorisant ainsi une approche du terroir. *Source* : <https://vu.fr/icji>

Sources et liens :

<https://eduscol.education.fr/1118/la-labellisation-e3d>

<https://eduscol.education.fr/1132/changement-climatique#COP-Climat>

<https://www.education.gouv.fr/l-education-au-developpement-durable-7136>

<https://landestini.org/project/vegetable-garden-world-cup/>

<https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article3771>

<https://www.lefigaro.fr/gastronomie/guide-michelin-2024-ou-et-quand-aura-lieu-la-ceremonie-des-etoiles-20230911>

<https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article3993>

<https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article3898>