

Aujourd'hui c'est Veggie !

22 % de l'empreinte carbone individuelle des Français provient de leur alimentation (ADEME).

Qu'est-ce que l'alimentation végétale ?

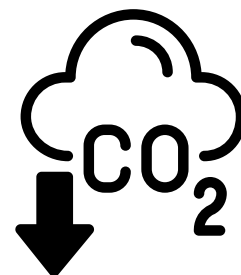
L'alimentation végétale est composée de très nombreuses catégories d'aliments : céréales, légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...), fruits, légumes, oléagineux (amandes, noix, pistaches...), ainsi que les produits qui en sont dérivés (tofu, boissons végétales, galettes végétales, simili-carnés...).



L'objectif de la mallette pédagogique **Aujourd'hui c'est Veggie !** n'est pas d'opposer l'alimentation végétale à la viande ou au poisson, mais de rappeler qu'une plus grande place donnée aux aliments végétaux dans les repas constitue un levier de progrès reconnu, à la fois pour l'environnement, les animaux et pour la santé. Manger davantage végétal n'implique pas de tout changer d'un coup : quelques gestes simples, répétés régulièrement, suffisent à en tirer déjà des bénéfices importants.

Quels sont les bénéfices environnementaux et nutritionnels ?

- Produire 1 kg de céréales, de légumineuses, de fruits ou de légumes émet en moyenne entre 0,5 et 2 kg de CO₂, contre environ 26,2 kg de CO₂ pour 1 kg de viande bovine (ADEME). Mettre davantage de végétal dans son assiette est donc l'un des gestes les plus efficaces pour réduire son empreinte carbone alimentaire.



- Le Programme national nutrition santé (PNNS 4, ANSES) recommande de consommer des légumineuses au moins deux fois par semaine car elles sont riches en protéines et en fibres.
- Depuis la loi EGalim (2018), confirmée sans limite de durée par la loi Climat et résilience (2021), toute la restauration scolaire, de la maternelle au lycée, publique comme privée, doit proposer au moins un menu végétarien par semaine. Environ 90 % des communes respectent déjà cette obligation. Le projet de sets de table **Aujourd'hui c'est Veggie !** accompagne et valorise une dynamique normalement déjà engagée par votre établissement.



Aujourd'hui c'est Veggie !

Pourquoi réaliser un set de table pour la cantine ?

La cantine est l'endroit où tous les élèves passent, chaque jour, plusieurs minutes assis devant leur plateau : c'est un support idéal pour transmettre une information, au moment où elle a le plus de sens. Le projet de set de table Aujourd'hui c'est Veggie ! s'appuie sur trois piliers complémentaires :

Environnement



Réduire l'empreinte
carbone de l'alimentation

Nutrition



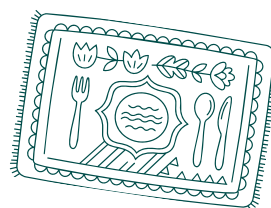
Varier les sources de protéines
et encourager une alimentation
plus végétale

Réglementation



S'inscrire dans une
obligation déjà fixée par
la loi (EGalim)

Le set de table *Aujourd'hui c'est Veggie !*, qu'est-ce que c'est ?



C'est un set de table informatif, installé directement sur les plateaux ou les tables du self le jour du menu végétarien. Placé sous les assiettes, le set de table présente, de façon courte et visuelle, des faits, des astuces ou des conseils liés à l'alimentation végétale.

L'objectif est de donner, en quelques secondes, des informations utiles et positives pendant un moment que tout le monde partage déjà : le repas. Enfin, le projet permet d'engager des élèves, et notamment les éco-délégués, dans un projet collaboratif citoyen qui répond aux objectifs de l'éducation au développement durable (EDD).



**Les cases à cocher
avant de se lancer pour :**

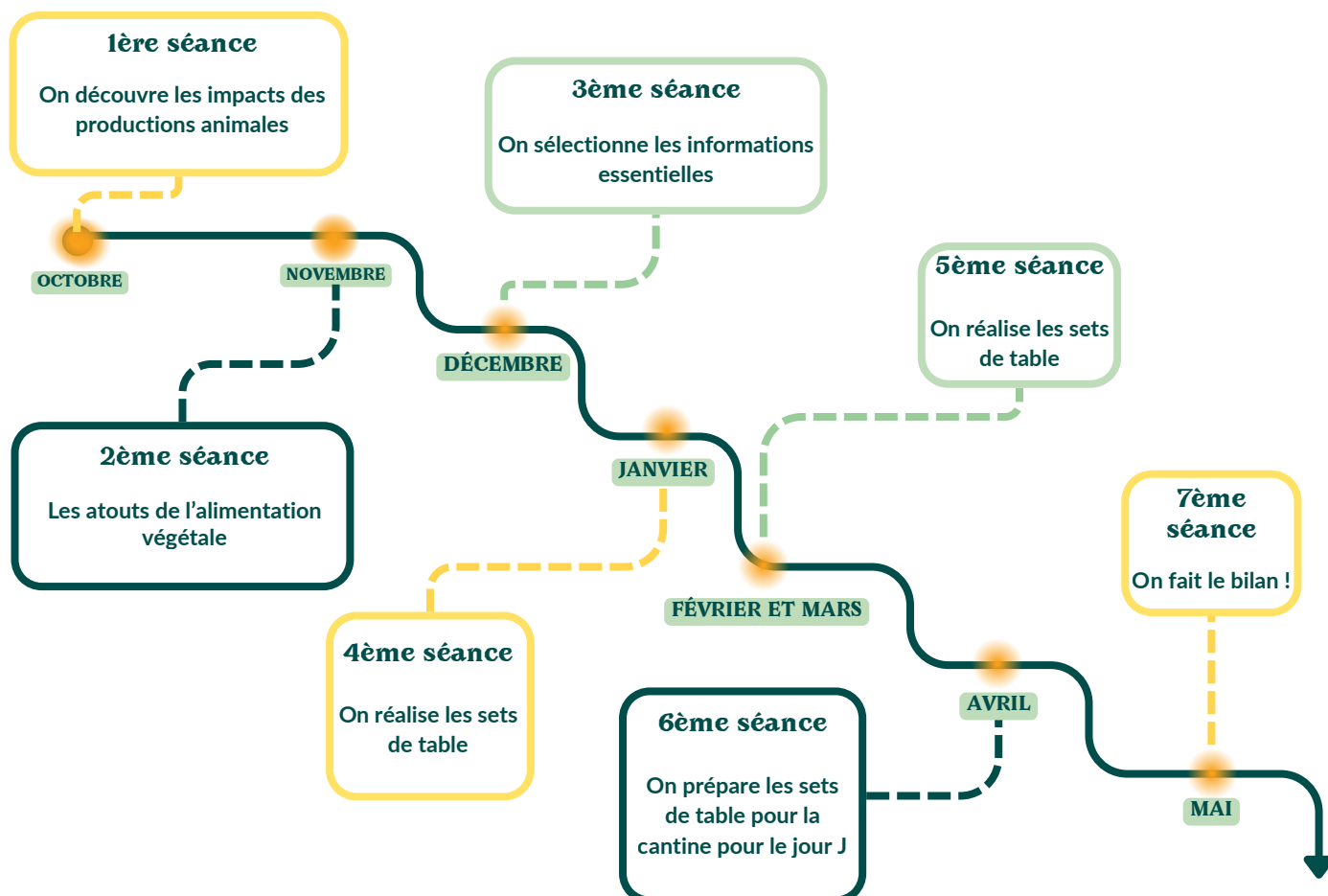
Aujourd'hui, c'est Veggie !

Afin d'assurer la concrétisation de ce projet, l'établissement participant doit être en mesure de :

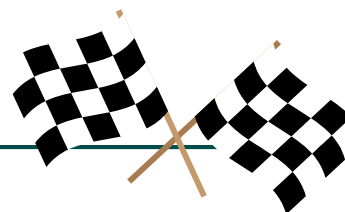
- ☐ Organiser des temps de travail réguliers sur la conduite du projet (7 séances ou + sur l'année)
- ☐ Avoir obtenu l'accord de la direction de l'établissement
- ☐ Avoir obtenu l'accord du gestionnaire de la restauration et/ou du chef de cuisine
- ☐ Avoir vérifié que le calendrier du projet est compatible avec le service de restauration (jours, horaires, rotations)



Calendrier indicatif



Aujourd'hui c'est Veggie !



Animation de lancement du projet

Si utile, L214 Éducation **se déplace gratuitement** pour animer auprès des élèves une séance Nourrir l'humanité avec humanité (45 min) adaptée à un jeune public, autour des enjeux suivants : Qui sont les animaux de ferme ? Quels sont leurs différents modes d'élevage (industriel, biologique, etc.) ? Quels sont les nouveaux enjeux – éthiques, humanitaires et écologiques – de l'élevage des animaux pour l'alimentation ? Comment agir en tant que citoyen et consommateur ? L'animation est proposée gratuitement, selon nos disponibilités.



Budget & impression des sets de table

Si besoin, les équipes de L214 Éducation se tiennent à votre disposition pour vous aider à composer graphiquement le modèle de set de table que vous aurez défini, avec le contenu et les logos de votre choix. L'association offre également de financer leur impression en nombre – sur papier recyclé et encres végétales – pour un usage à la cantine. N'hésitez pas à en profiter en écrivant à education@L214.com.

Pour aller plus loin... Exposition nourrir l'humanité avec humanité

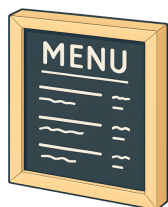
Pour accompagner le projet, il est possible d'emprunter gratuitement l'exposition pédagogique Nourrir l'humanité avec humanité, et l'exposer par exemple au CDI. Cette exposition, réalisée par [L214 Éducation](#) en partenariat avec la [Fondation GoodPlanet](#), est proposée en prêt gratuit pour une durée de 1 à 6 semaines.

Format : 24 bâches plastique 1×1 m, munies d'œillets pour l'accrochage (murs, cimaises, grilles caddie), ignifugées et garanties sans PVC, imprimées avec des encres à l'eau dans une entreprise certifiée Imprim'Vert.



Pour en savoir plus : rendez-vous sur <https://education.l214.com/expositions/exposition-gratuite-nourrir-les-hommes-humanite-agriculture-alimentation-climat>

Que dit la loi sur les repas veggie à la cantine ?



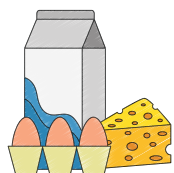
Pour les collèges et les lycées (comme pour les écoles élémentaires), la loi impose qu'au moins un menu végétarien par semaine soit proposé en restauration scolaire. Cette obligation figure à l'article L230-5-6 du Code rural et de la pêche maritime, issu de la loi Climat et Résilience de 2021, qui a pérennisé l'expérimentation lancée par la loi EGAlim (2018).



QUELQUES PRÉCISIONS IMPORTANTES



Le menu végétarien hebdomadaire est obligatoire dans tous les services de restauration scolaire, publics comme privés.



Un menu végétarien peut contenir des œufs et/ou des produits laitiers, mais pas de viande ni de poisson. La présence de produits d'origine animale dans le repas végétarien n'est pas obligatoire : il peut être 100 % végétal et être entièrement composé de produits végétaux (céréales, légumineuses, légumes, fruits, oléagineux...).



Si l'établissement propose plusieurs menus chaque jour, le menu végétarien peut être l'un des choix proposés ce jour-là. S'il n'y a qu'un menu unique, celui-ci doit être végétarien (ou 100 % végétal) au moins une fois par semaine.



En revanche, la loi n'impose pas aujourd'hui un choix végétarien quotidien dans tous les collèges et lycées. Enfin, les départements (pour les collèges) et les régions (pour les lycées) sont responsables de l'organisation de la restauration scolaire, ce qui explique que les pratiques puissent varier d'un territoire à l'autre, tant que les obligations légales minimales sont respectées.

Source : [La politique publique de l'alimentation \(articles L230-2 à L230-5-8](#)

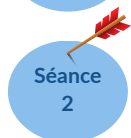
La To Do

Cette "To Do" a pour but de vous aider à organiser les actions et tâches à réaliser pour garder le Cap et avancer dans votre projet.

Cochez les cases une fois que la tâche est réalisée !

☐

Se sensibiliser aux impacts des productions animales

☐

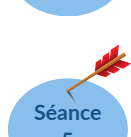
Se sensibiliser aux enjeux et atouts de l'alimentation végétale

☐

Sélectionner les informations essentielles à rassembler sur les sets de table

☐

Se répartir dans les 3 groupes du projet : Contenu & Rédaction / Design & Graphisme / Diffusion & Cantine

☐

Contacter le personnel du self : de vive voix ou par mail ou lettre

☐

Réserver la date pour la tenue de votre évènement à la cantine

☐

Se répartir les rôles pour le jour de la mise en place

☐

Vérifier le matériel et faire des répétitions / simulations, directement à la cantine si possible

☐

Trier les photos de l'évènement et créer un retour en image de l'évènement

☐

Faire le bilan de l'évènement ensemble autour d'un goûter festif

☐

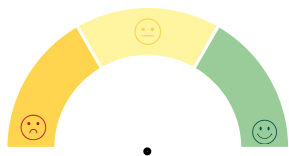
Recevoir son diplôme d'éco-délégué

Séance n°1



LES ÉTAPES ACCOMPLIES LORS DE LA SÉANCE 1

Comment s'est passée la
séance ?



💡 Placez l'aiguille au niveau de la
jauge !

Quelle est la pépite de
la séance ?

LES ÉTAPES AVANT LA SÉANCE 2

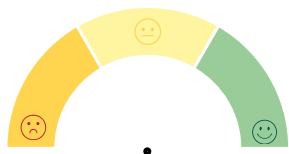
LES ÉTAPES LORS DE LA SÉANCE 2

Séance n°2



LES ÉTAPES ACCOMPLIES LORS DE LA SÉANCE 2

Comment s'est passée la
séance ?



💡 Placez l'aiguille au niveau de la
jauge !

Quelle est la pépite de
la séance ?

LES ÉTAPES AVANT LA SÉANCE 3

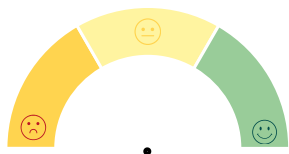
LES ÉTAPES LORS DE LA SÉANCE 3

Séance n°3



LES ÉTAPES ACCOMPLIES LORS DE LA SÉANCE 3

Comment s'est passée la
séance ?



💡 Placez l'aiguille au niveau de la
jauge !

Quelle est la pépite de
la séance ?

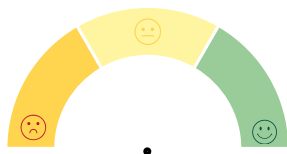
LES ÉTAPES AVANT LA SÉANCE 4

LES ÉTAPES LORS DE LA SÉANCE 4



LES ÉTAPES ACCOMPLIES LORS DE LA SÉANCE 4

Comment s'est passée la
séance ?



💡 Placez l'aiguille au niveau de la
jauge !

Quelle est la pépite de
la séance ?

LES ÉTAPES AVANT LA SÉANCE 5

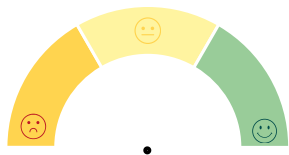
LES ÉTAPES LORS DE LA SÉANCE 5

Séance n°5



LES ÉTAPES ACCOMPLIES LORS DE LA SÉANCE 5

Comment s'est passée la
séance ?



💡 Placez l'aiguille au niveau de la
jauge !

Quelle est la pépite de
la séance ?

LES ÉTAPES AVANT LA SÉANCE 6

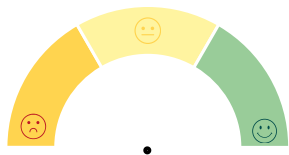
LES ÉTAPES LORS DE LA SÉANCE 6

Séance n°6



LES ÉTAPES ACCOMPLIES LORS DE LA SÉANCE 5

Comment s'est passée la
séance ?



💡 Placez l'aiguille au niveau de la
jauge !

Quelle est la pépite de
la séance ?

LES ÉTAPES AVANT LA SÉANCE 6

LES ÉTAPES LORS DE LA SÉANCE 6

Séance n°7



ON FAIT LE BILAN

CE QU'ON NE GARDE PAS

CE QU'ON GARDE

CE QU'ON AMÉLIORE

NOS PÉPITES DE L'ANNÉE

Partager des ressentis sur cette année en tant qu'éco-délégués, dessin, collage... A vous de jouer !

On découvre les impacts des productions animales

COMPÉTENCES EDD

Compétence n°1 : S'ouvrir à la complexité des thématiques de développement durable

Compétence n°2 : Faire preuve d'esprit critique pour appréhender les problématiques de développement durable

OBJECTIFS DE LA SÉANCE

Développer les connaissances des élèves sur la thématique de l'alimentation.

Comprendre les circuits de production des aliments d'origine animale (élevage, pêche).

Comprendre les impacts environnementaux et éthiques des productions animales.

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

Matériel en classe

- Stylos pour chaque élèves
- Tableau et feutres
- TNI ou vidéo-projecteur

Ressources de la mallette

- La **To Do**

- Les 3 **fiches quiz** pour les 3 vidéos de la série Nourrir l'humanité avec humanité
- Les 3 vidéos animées de la série Nourrir l'humanité avec humanité disponible sur le site education.l214.com, rubrique "Tous les outils" → "Ressources" → "vidéos éducatives" :
- Le viandomètre
- À propos des poissons
- Les impacts

DÉROULÉ BREF

Présentation de la
séance : temps de
l'atelier et
objectifs

Projections & quiz :

- Vidéo *Le viandomètre* et réponse au quizz
- Vidéo *À propos des poissons* et réponse au quizz
- Vidéo *Les impacts* et réponse au quizz

Complétion de la
To Do et de la
**Page n°1 du
carnet de bord**

Intro

5 min

Le cœur de séance

40 min

Conclusion

10 min

On découvre les impacts des productions
animales

DÉROULÉ

L'introduction 5 min

Présentation du déroulé de la séance :  « Aujourd'hui, nous allons explorer les filières d'élevage et de la pêche, comprendre leurs impacts sur l'environnement et les animaux utilisés pour l'alimentation. Notre recherche sera le point de départ d'un projet que vous allez porter tout au long de l'année : la création d'un set de table **Aujourd'hui c'est Veggie !** pour la cantine, qui sera entièrement votre projet, de A à Z ! »

Le cœur de séance 40 min

Une fois les élèves répartis en groupes, place à l'atelier :

- Projeter à toute la classe la vidéo *Le viandomètre*
- En groupes, les élèves répondent à chaud et à l'écrit au **quiz** sur la vidéo.
- Chaque groupe doit rendre sa réponse (commune) au quiz.

- Projeter à toute la classe la vidéo *À propos des poissons*
- En groupes, les élèves répondent à chaud et à l'oral, tous ensemble et chacun pour soi, au **quiz** sur la vidéo.

- Projeter à toute la classe la vidéo *Les impacts*
- En groupes, les élèves répondent à chaud et à l'écrit au **quiz** sur la vidéo. Le groupe doit rendre une réponse commune au quiz.

La conclusion 10 min

En fin de séance, les élèves répondent à l'oral aux questions ci-dessous :

- Citez un chiffre ou une donnée mentionnée dans ces vidéos qui vous a marqué.
- Qu'avez-vous appris dans ces vidéos que vous ne saviez pas avant ?

Présentation du déroulé de la prochaine séance :  « Lors de la prochaine séance, nous partirons à la découverte des avantages qu'il peut y avoir à végétaliser notre alimentation. Nous essaierons aussi de comprendre pourquoi il y a désormais une loi pour que les cantines servent davantage de repas veggie (végétariens ou végétaliens). »

POUR ALLER PLUS LOIN ...

Si le temps le permet, lors d'une séance de vie de classe supplémentaire, vous pouvez proposer l'**activité bonus** « Quiz autour de l'alimentation » :

→ Distribuer un livret *Nourrir l'humanité avec humanité* (à commander sur le site : <https://boutique.l214.com/livret-nourrir-lhumanite-avec-humanite/> , ainsi qu'un questionnaire *Nourrir l'humanité avec humanité* à chaque élève (disponible au lien suivant : <https://education.l214.com/animations/nourrir-les-hommes-humanite-agriculture-alimentation>)

Vidéo Le Viandomètre

Le quiz du visionnage



Question 1

Selon la FAO, combien d'animaux terrestres sont tués chaque année dans le monde pour la consommation humaine ?

- ☐ 8,5 milliards
- ☐ 850 millions
- ☐ 85 milliards
- ☐ 850 milliards

Question 2

Vrai ou faux ?

Le nombre d'animaux terrestres tués chaque année dans le monde représente environ 10 fois la population humaine mondiale.

- ☐ Vrai
- ☐ Faux

Question 3

Complète la phrase :

En moyenne, un Français mangera
..... animaux au cours
de sa vie.

Question 4

Quelle est la consommation moyenne de viande
par habitant et par an en France ?

- ☐ 44 kg
- ☐ 63 kg
- ☐ 83 kg
- ☐ 120 kg

Question 5

Relie chaque catégorie d'animaux au nombre
approximatif abattu chaque année en France.

Catégorie d'animaux

Nombre abattu par
an en France

- | | | |
|--------------------|---|---------------|
| Chèvres et moutons | • | • 22 millions |
| Cochons | • | • 4 millions |
| Oiseaux | • | • 6 millions |
| Bovins | • | • 1 milliard |

Question 6

Vrai ou faux ?

95 % des truies passent plus d'un
tiers de leur vie enfermées en cage.

- ☐ Vrai
- ☐ Faux

Le quiz du visionnage



Question 7

Quelle proportion de poulets est élevée en bâtiments fermés ?

- ☐ 25%
- ☐ 50%
- ☐ 84%
- ☐ 95%

Question 8

D'après la vidéo, que peut-on dire de la durée de vie des animaux d'élevage par rapport à leur espérance de vie naturelle ?

Question 9

Selon la FAO, de combien la demande mondiale en viande devrait-elle augmenter d'ici 2050 ?

- ☐ 10%
- ☐ 25%
- ☐ 50%
- ☐ 97%

Question 10

Selon la vidéo, quelles questions soulève l'augmentation de la demande mondiale en viande d'ici 2050 ?

Correction du quiz du visionnage

Question 1

B. 85 milliards

Question 2

Vrai

Question 3

7 000 animaux

Question 4

C. 83 kg

Question 5

Bovins → 4 millions ; Chèvres et moutons → 6 millions ; Cochons → 22 millions ; Oiseaux → environ 1 milliard

Question 6

Vrai

Question 7

C. 84%

Question 8

Réponse attendue : les animaux d'élevage vivent des existences très courtes par rapport à leur espérance de vie normale, et sont souvent très jeunes au moment de leur mise à mort en abattoir.

Question 9

C. 25%

Question 10

Réponse attendue : des questions pour la protection des animaux, de l'environnement, de la santé, et des populations qui ont faim.

Vidéo A propos des poissons

Le quiz du visionnage



Question 1

D'après la vidéo, quels animaux sont capables de retrouver leur lieu de naissance après plusieurs années ?

- ☐ A. Les crabes et les homards ☐ C. Les pieuvres et les seiches
☐ B. Les anguilles et les saumons ☐ D. Les truites et les carpes

Question 2

Vrai ou faux ?

Les poissons rouges ont une bonne mémoire.

- ☐ Vrai
☐ Faux

Question 3

Complète la phrase :

Selon les estimations, le nombre d'animaux marins capturés pourrait dépasser chaque année.

Question 4

Vrai ou faux ?

Il existe des lois strictes qui encadrent la manière dont les poissons peuvent être capturés, élevés ou tués.

- ☐ Vrai
☐ Faux

Question 5

Quelle proportion des animaux capturés par la pêche sont des poissons trop jeunes ou des espèces non désirées, rejetés morts ou blessés ?

- ☐ Environ un dixième
☐ Environ un quart
☐ Environ un tiers
☐ Environ la moitié

Question 6

Qu'est-ce que la « pêche fantôme » évoquée dans la vidéo ?

.....
.....

Question 7

Pourquoi l'élevage de poissons (pisciculture) fait-il augmenter le nombre d'animaux pêchés en mer ?

- ☐ A. Parce que les poissons d'élevage sont ensuite relâchés en mer. ☐ C. Parce que les bassins d'élevage sont installés en pleine mer.
☐ B. Parce que certaines espèces élevées doivent être nourries avec des poissons sauvages. ☐ D. Ce n'est pas le cas : l'élevage réduit la pêche en mer.

Le quiz du visionnage



Question 8

Vrai ou faux ?

Certains experts prédisent des océans dépeuplés à l'horizon 2050.

- ☐ Vrai
- ☐ Faux

Question 9

Que recommandent certains experts face à ce risque ?

Vidéo A propos des poissons

Correction du quiz du visionnage

Question 1

B. Les anguilles et les saumons

Question 2

Vrai

Question 3

1 600 milliards

Question 4

Faux

Question 5

C. Environ un tiers

Question 6

Réponse attendue : le danger que représentent les filets perdus en mer pour de nombreux poissons, oiseaux et animaux marins.

Question 7

B. Parce que certaines espèces élevées doivent être nourries avec des poissons sauvages.

Question 8

Vrai

Question 9

Réponse attendue : créer des sanctuaires marins où les habitants des océans pourraient être protégés.

Vidéo Les impacts

Le quiz du visionnage



Question 1

Environ combien de litres d'eau une vache en lactation peut-elle boire par jour ?

- ☐ A. Entre 5 et 10 litres
- ☐ B. Entre 20 et 30 litres
- ☐ C. Entre 50 et 100 litres
- ☐ D. Entre 200 et 300 litres

Question 2

Vrai ou faux ?

Une vache en lactation peut boire chaque jour autant d'eau qu'un éléphant.

- ☐ Vrai
- ☐ Faux

Question 3

Complète la phrase :

Aujourd'hui, l'élevage est la plus grande source de dans le monde.

Question 4

Que provoque l'accumulation de nitrates et de phosphore dans l'eau des rivières ?

- ☐ A. La transformation génétique des poissons.
- ☐ B. Le développement des « algues vertes » qui polluent les bords de mer en Bretagne.
- ☐ C. Une hausse de la température de l'eau.
- ☐ D. La formation de glace en hiver.

Question 5

Relie chaque cause à sa conséquence évoquée dans la vidéo.

Cause

Déjections, antibiotiques, engrais et pesticides liés à l'élevage •

Rumination des vaches et des moutons •

Importation de soja sud-américain pour nourrir les animaux •

Conséquence

• Destruction des forêts d'Amérique du Sud

• Pollution de l'eau (nitrates, phosphore)

• Émissions de méthane, gaz très réchauffant

Question 6

Vrai ou faux ?

Selon la FAO, le secteur de l'élevage contribue au réchauffement climatique à hauteur de 16,5 %.

- ☐ Vrai
- ☐ Faux

Le quiz du visionnage



Question 7

Quel gaz, rejeté en grande quantité par les ruminants (vaches et moutons), a un effet 25 fois plus réchauffant que le CO₂ ?

- ☐ A. Le dioxyde de carbone
- ☐ B. L'ozone
- ☐ C. Le méthane
- ☐ D. L'azote

Question 8

En moyenne, combien de kilogrammes d'aliments comestibles par les humains sont nécessaires pour produire 1 kg de viande ?

- ☐ A. 1 kg
- ☐ B. 3 kg
- ☐ C. 6 kg
- ☐ D. 10 kg

Question 9

Pourquoi peut-on dire que l'élevage réduit la quantité de nourriture dont l'humanité pourrait disposer ?

Question 10

Vrai ou faux ?

La France importe environ 3 millions de tonnes de soja sud-américain chaque année pour l'alimentation des animaux d'élevage.

- ☐ Vrai ☐ Faux

Vidéo Les impacts

Correction du quiz du visionnage

Question 1

C. Entre 50 et 100 litres

Question 2

Vrai

Question 3

Pollution de l'eau

Question 4

B. Le développement des « algues vertes » qui polluent les bords de mer en Bretagne.

Question 5

Déjections/antibiotiques/engrais/pesticides → pollution de l'eau

Rumination des vaches et moutons → émissions de méthane

Importation de soja sud-américain → destruction des forêts d'Amérique du Sud.

Question 6

Vrai

Question 7

C. Le méthane

Question 8

B. 3 kg

Question 9

Réponse attendue : produire 1 kg de viande nécessite en moyenne 3 kg d'aliments comestibles pour les humains ; alors que 800 millions de personnes souffrent de malnutrition dans le monde, ces aliments cultivés pour les animaux pourraient nourrir directement et plus efficacement des populations qui ont faim.

Question 10

Vrai

On explore les atouts de l'alimentation végétale

COMPÉTENCES EDD

- **Compétence n°1** : S'ouvrir à la complexité des thématiques de développement durable
- **Compétence n°2** : Faire preuve d'esprit critique pour appréhender les problématiques de développement durable

OBJECTIFS DE LA SÉANCE

- Accroître les connaissances des élèves sur la thématique de l'alimentation végétale.
- Comprendre les avantages environnementaux de la végétalisation de l'alimentation.
- Découvrir le cadre légal (loi EGalim) qui légitime et outille le projet des sets de table *Aujourd'hui c'est Veggie !*

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

Matériel en classe

Tables à disposer en îlots
Un espace ouvert pour le débat mouvant
Tableau et feutres
Stylos pour chaque élève
TNI ou vidéo-projecteur pour projeter les vidéos sur grand écran

Ressources de la mallette

La **fiche pratique Comment organiser un débat mouvant ?**
Le **quiz** pour la vidéo *Les alternatives*
La vidéo animée *Les alternatives*
La **page n°2 du carnet de bord**

DÉROULÉ BREF

Présentation de l'ordre du jour de la séance

Débat mouvant - 20 min
Vidéo *Les alternatives* à étudier - 20 min

Complétion de la **To Do** et de la **Page n°2 du carnet de bord**

Intro

5 min

Le cœur de séance

40 min

Conclusion

10 min

On explore les atouts de l'alimentation
végétale

DÉROULÉ

L'introduction

5 min

Présentation du déroulé de la séance :  « Aujourd'hui, nous partons à la découverte des avantages qu'il peut y avoir à végétaliser notre alimentation. Nous essaierons aussi de comprendre pourquoi il y a désormais une loi pour que les cantines servent plus de repas veggie (végétariens ou végétaliens), et nous découvrirons des spécialités à base de protéines végétales comme le houmous, le tofu, les falafels ou les simili-carnés ! »

Le cœur de séance

40 min

→ 20 min - Le débat mouvant

Expliquez la règle du débat mouvant :  « Je vais vous lire une série d'affirmations sur l'alimentation végétale. Si vous êtes d'accord, placez-vous du côté droit de la salle ; si vous n'êtes pas d'accord, placez-vous du côté gauche. Il n'y a pas de bonne ou de mauvaise réponse : l'objectif est d'écouter les arguments des uns et des autres, et vous pouvez changer de côté à tout moment si vous trouvez un argument convaincant ! »

Lisez une à une les affirmations suivantes, en laissant 3 à 4 minutes de débat après chacune :

1. Manger un menu végétarien à la cantine une fois par semaine permet de réduire notre empreinte environnementale liée à l'alimentation.
2. On peut être en bonne santé sans jamais manger de viande.
3. Je connais la différence entre un repas végétarien et un repas vegan.
4. Les légumineuses (pois chiches, lentilles, haricots blancs ou rouges...) devraient être servies plus souvent à la cantine.
5. Changer ses habitudes alimentaires, c'est une affaire individuelle : cela ne concerne pas la cantine du collège ou du lycée.

Après chaque affirmation, sollicitez quelques élèves de chaque côté pour justifier leur position, puis relancez si nécessaire avec un fait vu en séance 1 (chiffres ADEME, PNNS, loi EGalim, dictionnaire) pour nuancer les échanges. Voir aussi la section « Que dit la loi sur les repas veggie à la cantine ? »

→ 20 min - 1 vidéo à étudier

Une fois les élèves répartis en groupes, place à l'atelier :

- Projeter à toute la classe la vidéo *Les alternatives* (disponible sur le site education.l214.com, rubrique "Tous les outils" → "Ressources" → "vidéos éducatives").
- En groupes, les élèves répondent à chaud et à l'écrit au quiz sur la vidéo

Une fois la vidéo visionnée, les élèves répondent à l'oral aux questions ci-dessous :

- Citez un chiffre ou une donnée mentionnés dans la vidéo qui vous a marqué.
- Qu'avez-vous appris dans cette vidéo que vous ne saviez pas avant ?
- Citez un aliment ou un plat végétal que vous mangez régulièrement.
- Quels sont, selon la vidéo, les principaux leviers pour rendre son alimentation plus durable ?
- En une phrase, expliquez en quoi cette vidéo peut être utile pour le projet des sets de table.

On explore les atouts de l'alimentation
végétale

DÉROULÉ

La conclusion

10 min

Une fois l'atelier achevé, place à la conclusion en cochant les cases complétée de la **To Do** et en complétant la **page n°2 du carnet de bord**. Vous pouvez mettre un terme à cette 1ère séance en annonçant que lors de la prochaine séance chaque groupe se verra attribué son **Dossier de mission** pour mener à bien le projet !

POUR ALLER PLUS LOIN...

Un exercice à faire autour de la pyramide alimentaire végétale :

Remettre les aliments à la bonne place !

- Objectif : reconnaître les différents groupes de la pyramide et savoir y classer un aliment.
- Durée : 15 minutes
- Matériel : la liste d'aliments ci-dessous (à distribuer ou à projeter), un schéma vierge de la pyramide (7 groupes) à compléter.

Consigne à donner aux élèves :  « Voici une liste d'aliments. Rangez chacun d'eux dans le bon groupe de la pyramide alimentaire végétale : légumes, fruits, féculents, sources de calcium, sources de protéines, matières grasses, sources d'oméga-3 ou source de vitamine / iode. »

Liste d'aliments à classer : lentilles, banane, tofu, huile de colza, épinards, pain complet, vitamine B12, noix, lait de soja enrichi en calcium, pois chiches, orange, avocat, graines de lin, pâtes complètes, yaourt de soja, pomme de terre, haricots rouges, huile d'olive, brocoli, vitamine D.

Le poster de la pyramide alimentaire peut-être commandé sur <https://boutique.l214.com/poster-pyramide-alimentaire/>

Comment organiser un débat mouvant ?

Vous débutez dans l'animation d'un débat mouvant ? Pas de souci : voici un mode d'emploi qui vous accompagne pas à pas dans la mise en pratique de ce bel outil de réflexion et d'expression pour les élèves.

QU'EST-CE QU'UN DÉBAT MOUVANT ?

Le principe est simple : une affirmation tranchée est proposée au groupe. Chaque élève se positionne physiquement dans la salle : « plutôt d'accord » d'un côté, « plutôt pas d'accord » de l'autre, et « indécis » au centre. Les élèves argumentent à tour de rôle et peuvent changer de place s'ils sont convaincus par un argument adverse. Les déplacements des élèves traduisent ainsi le cheminement de la pensée ou de l'opinion.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Justifier son point de vue à l'aide d'arguments (pas d'avis sans raison).
- Écouter les arguments opposés, y réfléchir et accepter de changer d'avis si besoin.
- Faire participer tous les élèves, y compris les plus silencieux (le positionnement physique oblige chacun à se situer).

ORGANISATION DU DÉBAT MOUVANT

Avant de commencer

Durée : 5 à 6 minutes par affirmation.

Salle : dégager un espace où les 20 élèves peuvent se tenir debout et se déplacer (fond de classe ou tables poussées). Prévoir quelques chaises pour ceux qui en ont besoin.

Signalétique : matérialiser au sol ou au mur trois zones : « plutôt d'accord » d'un côté, « plutôt pas d'accord » de l'autre, et « indécis » (ligne ou espace central).

Opinions : sélectionner des affirmations tranchées (jamais une question), en lien avec le sujet étudié.

Compte-rendu : prévoir éventuellement une personne (soi-même ou un élève) qui prend des notes des arguments échangés.

Déroulement en 5 étapes

- Rappeler la règle du jeu : on débat pour échanger des arguments, pas pour « gagner ». Par principe, chacun a le pouvoir de changer d'avis si un argument le convainc.
- Énoncer l'affirmation et laisser 1 minute de réflexion. Pour s'échauffer et se familiariser avec le principe du débat, la première affirmation peut être hors sujet et sans grand enjeu (par exemple : dites-vous plutôt « pain au chocolat » ou « chocolatine » ?)
- Inviter les élèves à se positionner physiquement dans les zones dédiées.
- Donner la parole à tour de rôle entre les zones. Chacun peut changer de camp après un argument entendu, à tout moment. Inviter les élèves à s'appuyer si possible sur des faits scientifiques, historiques, d'actualité, etc.
- Clore le débat quand les arguments s'épuisent ou que les opinions convergent.

Comment organiser un débat mouvant ?

Votre rôle d'enseignant

- Se placer sur la ligne de séparation (idéalement visible de tous) pour distribuer la parole équitablement entre les trois zones.
- Si possible, ne pas intervenir sur le fond (sauf propos discriminants/insultants), pour ne pas peser de votre autorité ou savoir sur le débat.
- Relancer si le débat s'enraye : interpelez un camp sur l'argument adverse (« Vraiment, personne ne trouve cela discutable ? »).
- Recentrer si le ton monte : rappelez qu'il ne s'agit pas d'un « ping-pong » argumentatif mais d'une séance d'écoute et de réflexion.
- Solliciter avec bienveillance les élèves silencieux pour leur donner confiance, et garantir que toutes les voix soient entendues.

Quelques exemples d'affirmations à évaluer en débat

- « Manger un menu végétarien à la cantine une fois par semaine permet de réduire notre empreinte environnementale liée à l'alimentation. »
- « On peut être en bonne santé sans jamais manger de viande. »
- « Je connais la différence entre un repas végétarien et un repas vegan. »
- « Les légumineuses (pois chiches, lentilles, haricots blancs ou rouges...) devraient être servies plus souvent à la cantine. »
- « L'État doit accompagner financièrement les éleveurs vers d'autres productions. »
- « Changer ses habitudes alimentaires, c'est une affaire individuelle : cela ne concerne pas la cantine du collège ou du lycée. »
- « À l'aveugle, je ne pourrais pas distinguer un burger de viande d'un burger végétal. »
- « La restauration scolaire devrait proposer un menu végétarien quotidien. »

Bon débat !

Vidéo Les alternatives

Le quiz du visionnage



Question 1

Comment appelle-t-on la viande obtenue grâce à la multiplication de cellules animales, sans élever ni tuer d'animaux ?

- ☐ A. La viande de synthèse ☐ C. La viande hybride
☐ B. La viande de culture ☐ D. La viande cellulaire artificielle

Question 2

Vrai ou faux ?

Il existe de nombreuses alternatives végétales qui permettent de remplacer les saucisses, les burgers, les nuggets ou les escalopes, les yaourts et même les fromages..

- ☐ Vrai
☐ Faux

Question 3

Relie chaque niveau d'engagement (« un peu », « beaucoup », « passionnément ») à sa description dans le texte.

Niveau	Description
Un peu	• Manger moins de viande, poissons, œufs et produits laitiers ; se tourner vers l'alimentation végétarienne
Beaucoup	• Éviter la viande industrielle et choisir des produits d'élevage bio
Passionnément	• Adopter une alimentation végétale : fruits, céréales, légumineuses, tofu, steaks de soja...

Question 4

Complète la phrase

Selon l'Académie de nutrition et de diététique (États-Unis), les alimentations végétariennes bien menées, dont le végétalisme, sont saines, adéquates sur le plan nutritionnel, et adaptées à tous les stades

Le quiz du visionnage



Question 5

Que trouve-t-on de plus en plus dans la plupart des supermarchés, selon la vidéo ?

- ☐ A. Des faux légumes et des faux fruits fabriqués avec de la viande
- ☐ B. Des yaourts, crèmes et laits végétaux, ainsi que des nuggets, steaks, burgers et saucisses végétales
- ☐ C. De la viande de kangourou
- ☐ D. Des produits à base de viande de culture

Question 6

Vrai ou faux ?

Les préparations végétales (steaks, burgers, saucisses...) permettent de réaliser facilement des recettes traditionnelles en version végétale.

- ☐ Vrai
- ☐ Faux

Question 7

Citez au moins trois aliments végétaux mentionnés dans la vidéo comme composant une alimentation végétale « pleine d'énergie ».

Question 8

Quelle organisation est citée dans la vidéo pour affirmer que les alimentations végétariennes bien menées sont saines et adaptées à tous les stades de la vie ?

- ☐ A. L'Organisation mondiale de la santé
- ☐ B. La FAO
- ☐ C. L'Académie de nutrition et de diététique (États-Unis)
- ☐ D. Le ministère de l'Agriculture

Vidéo Les alternatives

Correction du quiz du visionnage



Question 1

B. La viande de culture

Question 2

Vrai !

Question 3

Un peu → éviter la viande industrielle et choisir des produits d'élevage bio

Beaucoup → manger moins de viande, poissons, œufs et produits laitiers, se tourner vers l'alimentation végétarienne

Passionnément → adopter une alimentation végétale (fruits, céréales, légumineuses, tofu, steaks de soja...)

Question 4

de la vie.

Question 5

B. Des yaourts, crèmes et laits végétaux, ainsi que des nuggets, steaks, burgers et saucisses végétales

Question 6

Vrai

Question 7

Réponse attendue (au moins 3 parmi les aliments suivants) : fruits frais, céréales, légumineuses, légumes, steaks de soja, tofu, noix, fruits secs.

Question 8

L'Académie de nutrition et de diététique (États-Unis)

On sélectionne les informations essentielles

COMPÉTENCES EDD

Compétence n°3 : Adopter un comportement éthique et responsable vis-à-vis de l'environnement et des sociétés humaines

Compétence n°4 : Agir individuellement et collectivement pour construire un monde durable

Compétence : S'impliquer dans une démarche de projet collectif

OBJECTIFS DE LA SÉANCE

- Résumer les acquis des séances 1 et 2 en une synthèse scientifique.
- Maîtriser la recherche d'informations.
- Travailler en équipe pour un résultat commun.

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

Matériel en classe

Tables à disposer en îlots

Salle informatique ou accès aux ordinateurs / appareils connectés

Stylos pour chaque élève

Ressources de la mallette

La To Do

La **page n°3 du carnet de bord**

DÉROULÉ BREF

Présentation de l'ordre du jour de la séance

Répartition en groupes de travail

Recherches d'informations en salle informatique

Complétion de la To Do et de la **Page n°3 du carnet de bord**

Intro

5 min

Le cœur de séance

40 min

Conclusion

10 min

Séance n°3

On sélectionne les informations essentielles

DÉROULÉ

L'introduction

5 min

Présentation du déroulé de la séance : « Aujourd'hui, nous allons rassembler toutes les informations scientifiques possibles sur les avantages qu'il peut y avoir à végétaliser notre alimentation, pour le climat, pour lutter contre la pollution, pour préserver l'environnement. Vous êtes ainsi chargés de rassembler les informations qui seront affichées à la cantine devant des centaines d'élèves : c'est une responsabilité importante ! Un chiffre inexact ou une information mal comprise peut décrédibiliser tout le projet. Pour chaque information, il faudra noter la source : un site officiel, un rapport scientifique, une revue scientifique, une institution ! »

Le cœur de séance

40 min

Distribuez aux élèves la **fiche pratique "Conseils pour la recherche d'informations"** (disponible dans le PDF des documents à imprimer).

Une fois les élèves répartis en groupes, place à l'atelier de recherche. La **fiche pratique** des ressources en ligne pourra aussi leur être utile pour trouver des informations fiables.

La conclusion

10 min

Concluez la séance :

« Nous disposons maintenant des informations scientifiques nécessaires pour notre projet de sets de table, avec leur source. La prochaine fois, nous composerons 3 équipes pour répartir les tâches qui mèneront à la réalisation concrète des sets de table ! »

POUR ALLER PLUS LOIN ...

Un autre exercice à faire autour de la pyramide alimentaire végétale :

Mon repas végétal équilibré !

- **Objectif** : utiliser les repères de portions de la pyramide pour composer des menus équilibrés sur une journée.
- **Durée** : 25 minutes
- **Matériel** : la pyramide alimentaire, une feuille « Ma journée alimentaire » avec 3 colonnes (petit-déjeuner / déjeuner / dîner) et une liste des 7 groupes d'aliments à cocher.

Consigne à donner aux élèves :  « En vous aidant de la pyramide, imaginez une journée de repas (petit-déjeuner, déjeuner, dîner) qui respecte au mieux les repères indiqués : au moins 5 portions de légumes, environ 5 portions de féculents, au moins 3 portions de sources de calcium, au moins 3 portions de sources de protéines, 2 à 3 portions de fruits, un peu de matières grasses et d'oméga-3 chaque jour. Notez ensuite, pour chaque groupe de la pyramide, si vous avez atteint les quantités et les apports recommandés sur la journée. »

Le poster de la pyramide alimentaire peut-être commandé sur <https://boutique.l214.com/poster-pyramide-alimentaire/>

Conseils pour la recherche d'informations

OBJECTIF

Vous êtes chargés de rassembler les informations qui seront affichées à la cantine devant des centaines d'élèves : c'est une responsabilité importante ! Un chiffre inexact ou une information mal comprise peut décrédibiliser tout le projet des sets de table. Cette fiche vous propose une méthode simple pour croiser vos sources, distinguer un fait vérifié d'une opinion, et éviter tout chiffre non sourcé.

CONSEIL N°1 : CROISER LES SOURCES OFFICIELLES

Avant d'utiliser une information, vérifiez qu'elle provient d'une source fiable :



- **L'ADEME** (Agence de la transition écologique) publie des données fiables sur l'empreinte carbone de l'alimentation et des différents aliments.



- **L'ANSES** (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) et le **PNNS** (Programme national nutrition santé) émettent les recommandations nutritionnelles officielles.



- **Les textes de loi** (loi EGalim de 2018, loi Climat et résilience de 2021) définissent le cadre réglementaire de la restauration scolaire.



FONDATION
GoodPlanet

- **La Fondation GoodPlanet** et **L214 Éducation** mettent à disposition des contenus pédagogiques déjà vérifiés que vous pouvez réutiliser.



Astuce : la règle des 3 clics Une information fiable doit pouvoir être retrouvée en 3 clics maximum sur un site officiel (se terminant en .gouv.fr, ademe.fr, anses.fr...). Si vous ne trouvez la source qu'au bout de 10 recherches sur un blog ou un réseau social, méfiez-vous !

CONSEIL N°2 : DISTINGUER UN FAIT VÉRIFIÉ D'UNE OPINION

Un fait vérifié s'appuie toujours sur une source identifiable, une date et, si possible, un chiffre précis. Une opinion s'appuie sur une conviction personnelle ou une impression générale.

Conseils pour la recherche d'informations

Fait vérifié



« Selon l'ADEME, produire 1 kg de viande bovine émet environ 26,2 kg CO₂ équivalent. »

« La loi EGalim impose un menu végétarien par semaine dans toute la restauration scolaire. »

Opinion



« La viande, c'est ce qui pollue le plus, tout le monde le sait. »

« Il faudrait que tout le monde arrête de manger de la viande. »

Avant d'afficher une information sur un set de table, posez-vous systématiquement la question : « Ai-je une source précise pour cette phrase, ou est-ce une impression personnelle ? »

CONSEIL N°3 : ÉVITER LES DONNÉES NON SOURCÉES

Pour chaque chiffre ou fait retenu, notez dans un document la source exacte, la date de publication et, si le format le permet, mentionnez-la en petit sur le set lui-même. Cela renforce la crédibilité du projet auprès des élèves, du personnel de cantine et de la direction.

Chiffres-clés à votre disposition :



- L'alimentation représente en moyenne 22 % de l'empreinte carbone individuelle des Français (ADEME).



- Produire 1 kg de céréales, légumineuses, fruits ou légumes émet entre 0,5 et 2 kg CO₂ équivalent, contre environ 26,2 kg CO₂ équivalent pour 1 kg de viande bovine (ADEME).



- Le PNNS 4 (ANSES) recommande de consommer des légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...) au moins 2 fois par semaine



- La loi EGalim (2018), confirmée sans limite de durée par la loi Climat et résilience (2021), impose à toute la restauration scolaire de proposer au moins un menu végétarien par semaine. Environ 90 % des communes respectent déjà cette obligation.

Gardez en tête le ton du projet : factuel, positif et non culpabilisant. On ne « dénonce » pas, mais on partage des « leviers d'action » et des « gestes » simples à la portée de tous.

Rassemblez ici vos informations sourcées

Vous pourrez noter dans les cadres ci-dessous les informations que vous souhaitez rassembler sur l'alimentation végétale, en notant leur source.

Ethique animale

Information #1 :

Source :

Information #2 :

Source :

Climat

Information #1 :

Source :

Rassemblez ici vos informations sourcées

Information #2 :

Source :

Pollution

Information #1 :

Source :

Information #2 :

Source :

Rassemblez ici vos informations sourcées

Santé / Nutrition

Information #1 :

Source :

Information #2 :

Source :

On réalise les sets de table

COMPÉTENCES EDD

Compétence n°3 : Adopter un comportement éthique et responsable vis-à-vis de l'environnement et des sociétés humaines

Compétence n°4 : Agir individuellement et collectivement pour construire un monde durable

Compétence : S'impliquer dans une démarche de projet collectif.

OBJECTIFS DE LA SÉANCE

Mettre les acquis en pratique.

Travailler en équipe pour un résultat commun.

Initier et poursuivre les tâches par équipe.

Partager les informations importantes entre les équipes du projet.

Mobiliser des ressources pratiques pour planifier et organiser les actions.

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

Matériel en classe

Tables à disposer en îlots

Stylos pour chaque élève

Ressources de la mallette

- Fiche pratique *Bienvenue dans l'équipe Contenu & Rédaction*
- Fiche pratique *Bienvenue dans l'équipe Design & Graphisme*

- Fiche pratique *Bienvenue dans l'équipe Diffusion & Cantine*
- Modèle vierge d'un set de table
- Exemple de composition d'un set de table

La **To Do**

La **page n°4 du carnet de bord**

DÉROULÉ BREF

Présentation de
l'ordre du jour de
la séance

Les questions à se poser - 20 min

Le travail en groupes - 30 min

Complétion de la
To Do et de la
**Page n°4 du
carnet de bord**

Intro

Le cœur de séance

Conclusion

5 min

40 min

10 min

DÉROULÉ

L'introduction 5 min

Présentation du déroulé de la séance :  « Lors de cette séance, nous allons d'abord réfléchir aux questions importantes à trancher avant de nous lancer dans la réalisation des sets de table. »

Le cœur de séance 40 min

➔ 20 min - Les questions à se poser

Compléter, en classe entière, la fiche pratique "Les questions à se poser". Les réponses à ces questions permettent de s'assurer que l'ensemble du groupe a une idée similaire de ce à quoi ressemblera votre projet. Elle permettent aussi d'éviter tout quiproquo..!

➔ 30 min - Le travail en groupes

 « Lors de cette séance, vous allez vous répartir en trois équipes thématiques pour avancer concrètement sur le projet des sets de table. Chaque équipe aura une mission précise à mener : prenez le temps de découvrir votre dossier de mission, d'explorer les fiches pratiques qui l'accompagnent et de commencer à poser les premières bases de votre plan d'action. »

Distribuez à chaque groupe son **dossier de mission** contenant les fiches pratiques et la fiche mission :

- **L'équipe #1 / Contenu & Rédaction** choisit les faits, chiffres et jeux qui figureront sur les sets de table, en veillant à l'exactitude et à la neutralité du propos.

Distribuer au groupe la **fiche pratique Bienvenue dans l'équipe Contenu & Rédaction**.

- **L'équipe #2 / Design & Graphisme** s'approprie au fur et à mesure le contenu de l'équipe 1 et commence à imaginer les textes, les pictogrammes et les différents designs de mise en page des sets de table.

Distribuer au groupe la **fiche pratique Bienvenue dans l'équipe Design & Graphisme**.

- **L'équipe #3 / Diffusion & Cantine** se concentre sur l'organisation pratique de la mise en place : accord et coordination avec le gestionnaire de la restauration et le chef de cuisine, impression, calendrier de mise en place à la cantine et budget.

Distribuer au groupe la **fiche pratique Bienvenue dans l'équipe Diffusion & Cantine**.

À l'aide de leur dossier de mission, les élèves poursuivent les tâches qu'ils doivent réaliser. Pour avancer dans ces tâches, ils ont à leur disposition les fiches pratiques qui les aiguillent et les autonomisent. Vous pouvez circuler entre les groupes pour aider à clarifier les tâches à mener et assurer une répartition cohérente, aider à lever les points de blocage et vérifier la cohérence des contenus entre elles (par exemple, s'assurer que les informations validées par l'équipe Contenu & Rédaction sont bien transmises à l'équipe Design & Graphisme).

DÉROULÉ

La conclusion

10 min

Une fois la séance achevée, place à la conclusion en cochant les cases complétées de la **To Do** et en complétant la **page n°4 du carnet de bord**. Vous pouvez désormais mettre un terme à cette 4ème séance en annonçant qu'ils continueront à avancer sur la création des sets de table lors de la prochaine séance.

? Les questions à se
poser pour :

Aujourd'hui, c'est Veggie !

1. Quel message principal voulons-nous transmettre avec notre set de table, et pourquoi ce projet nous tient-il à cœur ?

→ Pensez à ce qui vous a marqué lors des séances précédentes : un chiffre, une découverte, une recette. Lorsqu'un projet est porté avec conviction, ça se voit sur le résultat final.

2. Quels aliments, recettes ou astuces végétales voulons-nous mettre en avant ?

→ Légumineuses, céréales complètes, recettes simples et rapides, astuces anti-gaspi végétales, produits locaux et de saison... Vous n'êtes pas obligés de tout choisir ou décider dès aujourd'hui, mais donnez quelques pistes.

3. Combien d'exemplaires du set de table nous faudra-t-il pour la cantine ?

→ Pensez au nombre de sets nécessaires selon la capacité du self, et s'il faut prévoir des rotations.

4. Qui doit valider le contenu avec la cantine ?

→ Le gestionnaire de restauration, le chef de cuisine, la direction... Identifiez dès maintenant les interlocuteurs à associer avant toute impression des sets de table. Le menu du jour J pourrait-il être 100% végétal (sans produit d'origine animale ?).

5. Quel calendrier de diffusion envisageons-nous ?

→ Quel jour de la semaine serait pertinent ? Y a-t-il un jour végétarien régulier à la cantine ?
Pouvons-nous dès maintenant décider de la date de l'opération ?

6. Quel budget est nécessaire, et qui le finance ?

→ Impression : si besoin, L214 Éducation peut prendre en charge l'impression des sets de table, puis nous les envoyer. Prévoir 1 ou 2 mois de délai pour l'impression !

7. Comment mesurer si notre projet a été apprécié ou utile ?

→ Un petit sondage auprès des élèves, un retour du gestionnaire de restauration sur l'appréciation des menus végétariens... Réfléchissez à un moyen simple de savoir si le set de table *Aujourd'hui c'est Veggie !* a été utile et apprécié.

8. Comment associer le personnel de cantine et la direction tout au long du projet ?

→ Les informer régulièrement de l'avancée du projet, les inviter à donner leur avis sur le contenu, les remercier une fois les sets installés. Un projet réussi est un projet mené avec les adultes de l'établissement, pas malgré eux.

9. Médiatisation ?

→ Prévoit-on de prendre des photos lors de l'événement pour en garder une trace pour les archives du collège ou pour réaliser un article ? Réalisera-t-on un reportage vidéo, ou des interviews des élèves sur leur ressenti de l'événement ?

Bienvenue dans l'équipe Contenu & Rédaction



Vous avez choisi d'intégrer l'équipe Contenu & Rédaction, c'est un excellent groupe pour construire un set de table fiable et bien informé. Sans ce travail de fond, impossible de garantir que le contenu affiché à la cantine soit juste et fiable !

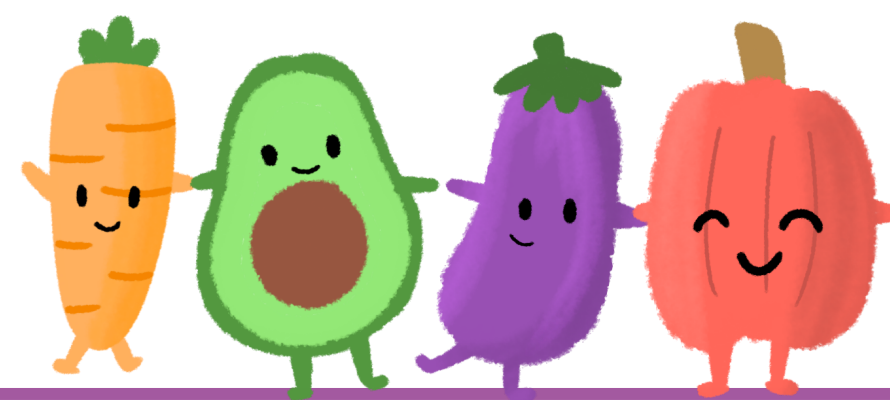
Objectif

Un set de table se lit en quelques secondes, entre deux bouchées, dans une cantine bruyante. Le contenu doit donc être immédiatement compréhensible et donner envie de le lire jusqu'au bout. Cette fiche vous donne les clés pour rédiger des textes courts, clairs et engageants.



Conseil n°1 : soigner le titre et aller à l'essentiel

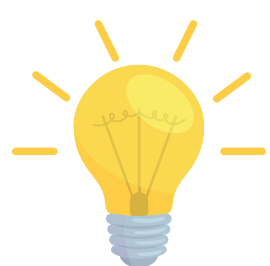
Chaque info ou jeu doit être accrocheur et lisible en un coup d'œil. Pour construire votre message, répondez à ces questions simples : Quel bénéfice ? Pour qui ? Comment agir ? Exemples d'accroches à imaginer : « Le saviez-vous ? », « Un geste simple pour la planète », « Aujourd'hui, testez... ». Préférez toujours une phrase courte à une longue explication.



Conseil n°2 : Peu de texte, de gros pictos

Sur une table de cantine, on lit vite et de loin.

- Limitez chaque zone de texte à une phrase courte ou à quelques mots-clés.
- Prévoyez d'utiliser des pictogrammes ou des images simples pour illustrer chaque information, à commander à l'équipe Design.



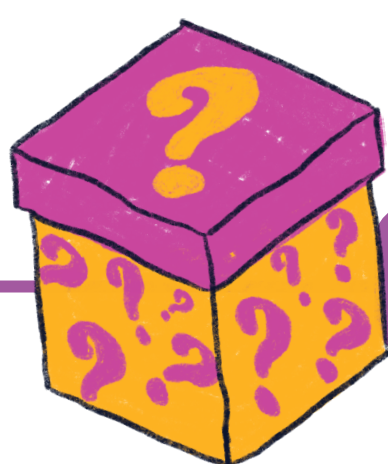
Astuce : la règle des 3 secondes. Montrez votre maquette à quelqu'un d'extérieur au projet pendant 3 secondes seulement. S'il ou elle est capable de dire ce que le set raconte, c'est réussi !

Bienvenue dans l'équipe Contenu & Rédaction

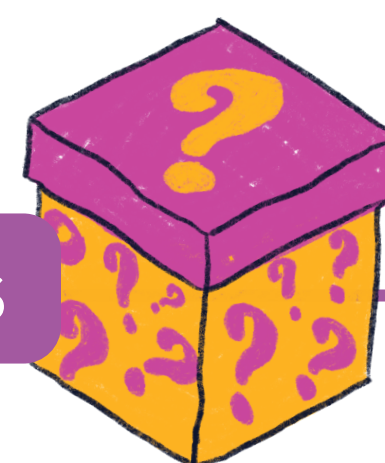


Conseil n°3 : Un ton positif, jamais moralisateur

Personne n'aime se sentir jugé pendant le repas. Bannissez les formulations culpabilisantes (« il faut », « vous devriez », « c'est un scandale ») et préférez un ton positif et encourageant : « une astuce simple », « le petit geste du jour », « à tester facilement ». L'objectif n'est pas de faire la morale, mais de donner de l'information utile et de bonnes idées, dans la continuité de ce que la loi et l'établissement font déjà.



Boîte à mots pour vos accroches



Le saviez-vous ?
Astuce du jour
Petit geste, grand impact
À tester aujourd'hui
Question du jour
Ça se cuisine facilement !

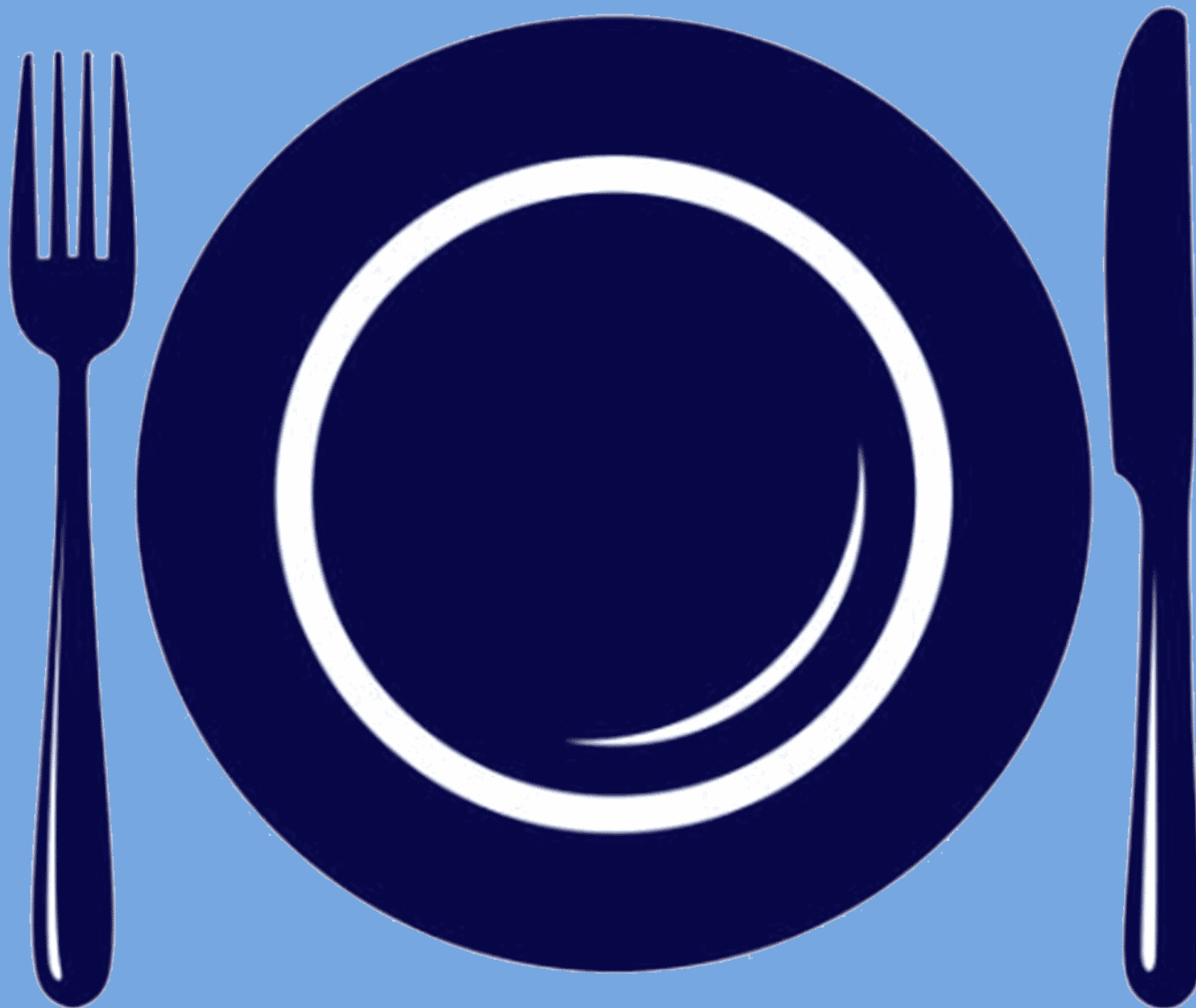
À vous d'en trouver d'autres !

Pour composer le contenu du set de table, vous pouvez vous inspirer du modèle en page suivante ou inventer le vôtre !

AUJOURD'HUI, C'EST VEGGIE !

QUIZ

DESSIN / HUMOUR



MOTS CROISÉS

DÉFINITIONS

CRÉDITS

INFO #1

INFO #2

RÉPONSES

LOGO

LOGO

LOGO

Bienvenue dans l'équipe Design & Graphisme



Vous avez choisi d'intégrer l'équipe Design & Graphisme, c'est un excellent groupe pour donner vie au set de table *Aujourd'hui c'est Veggie !* et donner envie de les lire à la cantine.

Votre mission

- Mettre en forme le contenu du set de table défini par l'équipe Contenu & Rédaction.
- Choisir ou composer les visuels, pictogrammes et couleurs qui illustrent le set de table.
- Veiller à ce que chaque set reste lisible, même vu de loin ou en mangeant.
- Les préparer pour l'équipe Diffusion & Cantine, prêts à être imprimés.

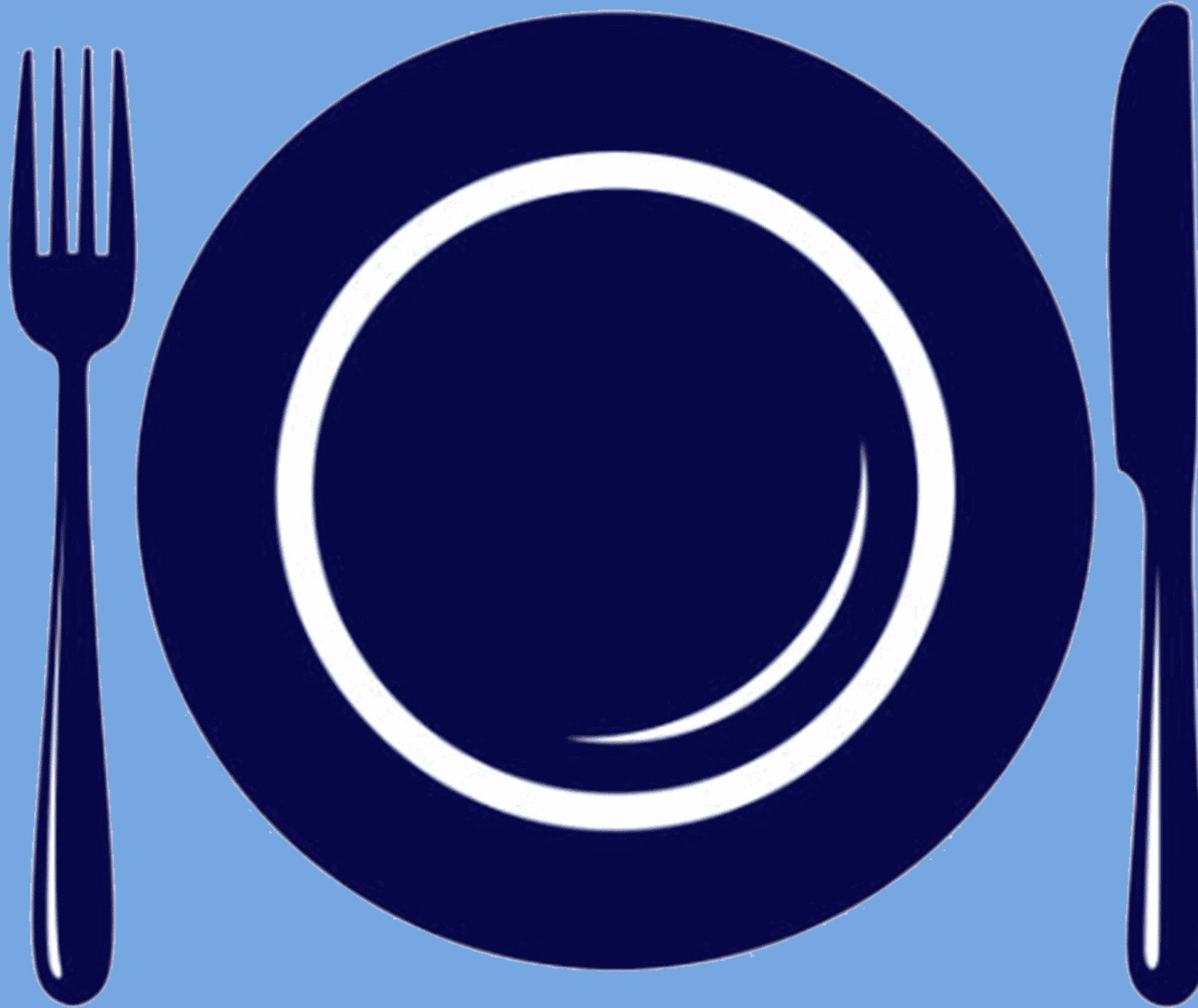


Pour composer la maquette du set de table, vous pouvez vous inspirer du modèle en page suivante au format A3 !

AUJOURD'HUI, C'EST VEGGIE !

QUIZ

DESSIN / HUMOUR



MOTS CROISÉS

DÉFINITIONS

CRÉDITS

INFO #1

INFO #2

RÉPONSES

LOGO

LOGO

LOGO

Quelques questions pour guider votre plan d'action



✿ Quel ton et quel style graphique voulez-vous adopter ?
→ Prévoyez-vous des couleurs vives et naturelles, pictogrammes simples et ronds, ton positif, jamais moralisateur ni culpabilisant ?

.....

.....

.....

.....

.....

✿ Comment allez-vous organiser le contenu ?
→ un titre accrocheur, un fait-clé, une astuce, une mini-recette, un pictogramme, la mention de la source ? Quelqu'un dans le groupe sait-il dessiner ?

2
2

.....

.....

.....

.....

.....

✿ Quels outils allez-vous utiliser pour la mise en page ?
→ Canva, un logiciel de dessin, ou du papier et des feutres à scanner ensuite ?
Listez ci-dessous vos idées de designs à réaliser et qui en est responsable

.....

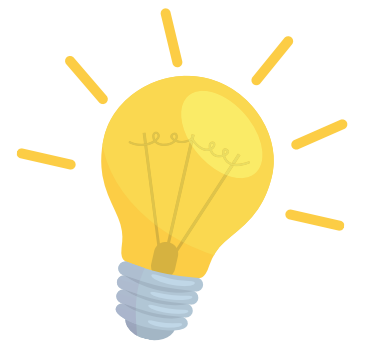
.....

.....

.....

.....

Conseil - Choisir le format et les zones de contenu



Le format le plus pratique reste A3, recto. Organisez le contenu en zones bien identifiées comme sur le modèle ou avec les éléments ci-dessous :

- Une zone titre / accroche
- Une zone fait-clé (chiffre ou information vérifiée)
- Une zone astuce (un geste simple à appliquer)
- Une zone mini-recette (quelques lignes, très courte)
- Un ou plusieurs pictogrammes illustrant le thème
- La mention en petit de la source de l'information
- Choisissez une police de grande taille, sans fioriture, et des couleurs contrastées et lisibles.
- Testez la lisibilité de votre set à un mètre de distance, dans une pièce éclairée normalement.

Bienvenue dans l'équipe Diffusion & Cantine !



Vous avez choisi d'intégrer l'équipe Diffusion & Cantine, c'est essentiel car sans vous, les sets de tables resteraient... sur papier !



Votre mission :



- Obtenir l'accord et la coordination du personnel de restauration, du chef de cuisine et de la direction.
- Réceptionner la maquette du set de table réalisé par l'équipe Design & Graphisme.
- Gérer le budget et demander des devis d'impression, ou contacter l'équipe L214 qui se chargera des impressions gratuitement.
- Organiser le calendrier de mise en place des sets de table à la cantine.
- Veiller à la bonne installation des sets de table le jour J, à chaque service.

Cap sur la diffusion en cantine

Quelques questions pour guider votre plan d'action



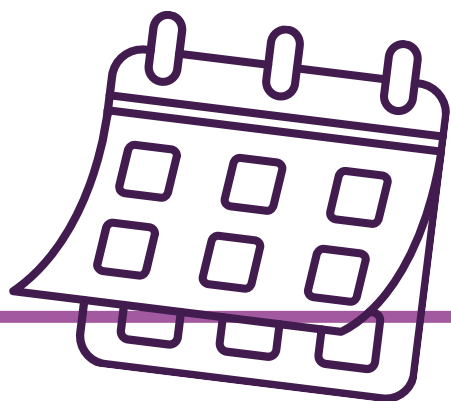
Qui devez-vous contacter pour obtenir l'autorisation de mettre en place les sets de table *Aujourd'hui c'est Veggie* ! ? Peut-être le gestionnaire de la restauration scolaire, le chef de cuisine, et la direction ou le/la CPE ? Pour vous aider, un modèle de message-type prêt à l'emploi vous attend plus bas.

.....

.....

.....

Cap sur la diffusion en cantine



Conseil n°1 : Construire un rétroplanning

Partez de la date souhaitée de mise en place à la cantine et remontez le temps pour fixer chaque étape : validation finale de la maquette → envoi à l'impression → réception → installation. Prévoyez toujours une marge de sécurité, notamment pour les délais d'impression qui peuvent varier.

Conseil n°2 : Demander des devis et gérer le budget



Comparez plusieurs solutions avant de choisir :

- L'imprimante de l'établissement (souvent gratuite mais limitée en quantité et en qualité couleur) ? Fait-elle des impressions au format A3 ?
- Un imprimeur local (devis à demander pour plusieurs quantités) ?
- L'offre d'impression gratuite proposée par L214 Éducation ?



Identifiez les financements possibles : foyer socio-éducatif, CVL, mairie, ou petit budget alloué par l'établissement au projet éco-délégués.



Conseil n°3 : Coordonner avec la cantine

Le succès du projet dépend entièrement de l'accord du personnel de restauration. Prenez contact **plusieurs mois avant** la date de mise en place envisagée pour :

- Présenter le projet des sets de table *Aujourd'hui c'est Veggie !* et son objectif (informer sans moraliser) ;
- Vérifier le nombre de tables et de places à équiper ;
- Convenir des horaires et jours d'installation les plus adaptés au service ;
- Clarifier les règles d'hygiène liées à la manipulation des set

Cap sur la diffusion en cantine

ANNEXE : MODÈLE DE MESSAGE-TYPE À TRANSMETTRE AU GESTIONNAIRE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Votre/vos Prénom(s) et Nom(s)

Votre classe ou vos classes

Date d'écriture

Nom du Collège/Lycée

Adresse du Collège/Lycée

À l'attention du gestionnaire de la restauration scolaire,

**Objet : Demande d'autorisation et de collaboration pour la mise en place des sets de table
Aujourd'hui c'est Veggie !**

Madame, Monsieur,

Nous vous écrivons afin de solliciter votre autorisation et votre collaboration pour un projet qui nous tient à cœur : la réalisation et la mise en place de sets de table informatifs sur l'alimentation végétale, que nous avons appelés les « sets de table Aujourd'hui c'est Veggie ! ».

Dans le cadre de notre engagement en tant qu'éco-délégués, nous souhaitons proposer à nos camarades des informations fiables et positives sur les bénéfices nutritionnels et environnementaux de l'alimentation végétale, en lien avec la loi EGalim qui garantit déjà un menu végétarien hebdomadaire dans la restauration scolaire.

Concrètement, nous aimerions installer ces sets de table sur chaque plateau de chaque élève de la cantine, le jour/mois/année. Ces sets seraient conçus, rédigés et imprimés par notre groupe, avec le soutien de notre professeur référent.

Nous souhaiterions pouvoir échanger avec vous afin de définir ensemble le nombre de sets nécessaires, les horaires les plus adaptés pour leur installation et leur retrait, ainsi que les éventuelles contraintes d'hygiène à respecter.

Nous sommes prêts à nous adapter à toutes les consignes que vous jugerez utiles pour que cette action se déroule dans les meilleures conditions et sans perturber le service.

Nous restons à votre disposition pour en discuter plus en détail et vous remercions par avance pour votre attention.

Signature(s)

On réalise les sets de table

COMPÉTENCES EDD

Compétence n°3 : Adopter un comportement éthique et responsable vis-à-vis de l'environnement et des sociétés humaines

Compétence n°4 : Agir individuellement et collectivement pour construire un monde durable

Compétence : S'impliquer dans une démarche de projet collectif.

OBJECTIFS DE LA SÉANCE

Mettre les acquis en pratique.

Travailler en équipe pour un résultat commun.

Initier et poursuivre les tâches par équipe.

Partager les informations importantes entre les équipes du projet.

Mobiliser des ressources pratiques pour planifier et organiser les actions.

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

Matériel en classe

Tables à disposer en îlots

Stylos pour chaque élève

Ressources de la mallette

- Fiche pratique *Bienvenue dans l'équipe Contenu & Rédaction*

- Fiche pratique *Bienvenue dans l'équipe Design & Graphisme*

- Fiche pratique *Bienvenue dans l'équipe Diffusion & Cantine*
- Modèle vierge du set de table
- Exemple de composition d'un set de table

La **To Do**

La **page n°4 du carnet de bord**

DÉROULÉ BREF

Présentation de
l'ordre du jour de
la séance

Le travail en groupes - 30 min

Complétion de la
To Do et de la
**Page n°4 du
carnet de bord**

Intro

Le cœur de séance

Conclusion

5 min

40 min

10 min

DÉROULÉ

L'introduction 5 min

Présentation du déroulé de la séance :

 “ Avant de reprendre les travaux, chaque équipe va nous partager en une ou deux phrases où elle en est : qu'avez-vous accompli la dernière fois, et de quoi avez-vous besoin de la part des autres équipes pour continuer ?”

Le cœur de séance 40 min

Vous finalisez les tâches par équipe : vérifier que les contenus sont validés et sourcés, que les textes et les visuels des sets de table sont prêts, que l'accord du questionnaire de restauration a bien été obtenu, que le calendrier d'impression est fixé, etc. Cette 5e séance peut également servir de temps de répétition ou de relecture croisée si certaines équipes souhaitent vérifier ensemble leurs contenus avant l'impression !

La conclusion 10 min

Une fois la séance achevée, place à la conclusion en complétant la **page n°5 du carnet de bord**.

Vous pouvez désormais mettre un terme à cette 5ème séance en annonçant que la prochaine fois que vous vous retrouverez, cela sera lors de la journée de distribution des sets de table !

POUR ALLER PLUS LOIN ...

Exposition NOURRIR L'HUMANITÉ AVEC HUMANITÉ

Pour accompagner le message des sets de table et prolonger l'information, il est possible d'emprunter gratuitement l'exposition pédagogique Nourrir l'humanité avec humanité et de l'exposer durant la semaine du jour J, par exemple au CDI. En partenariat avec la Fondation GoodPlanet, cette exposition réalisée par L214 Éducation est proposée en prêt gratuit pour une durée de 1 à 6 semaines.

Format : 24 bâches plastique 1×1 m, munies d'œillets pour l'accrochage (murs, cimaises, grilles caddie), ignifugées et garanties sans PVC, imprimées avec des encres à l'eau dans une entreprise certifiée Imprim'Vert.

Pour en savoir plus : rendez-vous sur education.l214.com, rubrique “Tous les outils”, “Expositions”.

POUR ALLER PLUS LOIN ...

Formation « Cuisine végétale, les clés de la réussite »



Si le personnel de la cantine est intéressé, VegOresto Pro propose un accompagnement gratuit pour tous les professionnels de la restauration et de l'agro-alimentaire souhaitant proposer ou développer une offre végétale.

Pour en savoir plus : rendez-vous sur <https://pro.vegoresto.fr/>

Brochures gratuites sur l'alimentation végétale

L'Alimentation végétale, tout un monde à explorer ! / 15 recettes faciles, astuces, conseils et informations nutritionnelles.

A commander au lien suivant : <https://boutique.l214.com/brochure-l'alimentation-vegetale-tout-un-monde-a-explorer/>

Le Guide du végétal pour les cuisines collectives / Livret pratique pour la restauration collective.

A télécharger au lien suivant : urlr.me/kaPfnd

31 recettes qui sauvent des animaux / Livret de recettes conçues pour la restauration collective.

A télécharger au lien suivant : <https://visuels.l214.com/sites/vegoresto-pro/livret-restaurateurs/politique-l214-cap-veggie-livret-de-recettes-2026.pdf>

Recettes délicieuses et vegan / Tout est dans le titre !

A commander au lien suivant : <https://boutique.l214.com/livret-recettes-delicieuses-et-vegan/>

On diffuse les sets de table à la cantine

COMPÉTENCES EDD

Compétence n°3 : Adopter un comportement éthique et responsable vis-à-vis de l'environnement et des sociétés humaines

Compétence n°4 : Agir individuellement et collectivement pour construire un monde durable

Compétence : S'impliquer dans une démarche de projet collectif.

OBJECTIFS DE LA SÉANCE

Finaliser les dernières tâches pour la mise en place des sets de table Aujourd'hui c'est Veggie !

Répartir les rôles des éco-délégués pour le jour de la mise en place.

Vérifier le matériel et faire des répétitions / simulations, directement à la cantine si possible.

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

Matériel en classe

Tables à disposer en îlots

Stylos pour chaque élève

Ressources de la mallette

- Maquette du set de table *Aujourd'hui c'est Veggie !* ou sets de table déjà imprimés s'ils sont prêts !

La liste des tâches par élèves pour le jour J

La To Do

La **page n°4 du carnet de bord**

DÉROULÉ BREF

Présentation de l'ordre du jour de la séance

Répartition des responsabilités de chacun le jour de la mise en place des sets de table

Rappel de la liste des tâches

Intro

5 min

Le cœur de séance

40 min

Conclusion

10 min

DÉROULÉ

L'introduction 5 min

Présentation du déroulé de la séance :

 *“C’est bientôt le jour J ! Aujourd’hui, nous allons nous occuper des dernières préparations avant la mise en place des sets de table à la cantine. Pour cela, nous allons finaliser et vérifier que toutes les tâches en amont sont bien attribués, et ajuster les derniers détails.”*

Ensuite, les éco-délégués se répartissent les rôles pour savoir ce qu’ils doivent faire le jour de la mise en place.

Le cœur de séance 40 min

Les éco-délégués, en équipe de mission, se réunissent et vérifient ensemble que toutes les tâches ont été réalisées : les contenus sont-ils validés et sourcés ? Les sets de table sont-ils maquettés et relus ? L’accord du questionnaire de restauration a-t-il bien été obtenu ? L’impression et la réception des sets de table dans l’établissement sont-elles planifiées ? Prévoit-on de prendre des photos lors de l’événement pour en garder une trace pour les archives du collège ou pour réaliser un article ? Réalisera-t-on un reportage vidéo, ou des interviews des élèves sur leur ressenti de l’événement ?

Ensuite, avec l’ensemble des éco-délégués, répartissez les rôles pour le jour de la mise en place des sets de table, afin que chacun sache précisément ce qu’il a à faire. Pensez à tenir compte aussi des horaires de déjeuner des élèves porteurs du projet ! Si besoin, vous pouvez compléter la liste des tâches tous ensemble afin de vérifier que tout a été pris en compte.

« Maintenant que chaque équipe a fait le point, voyons ensemble qui fait quoi le jour de la mise en place : qui prépare les sets, qui installe les tables au self, qui retire les sets en fin de service ? Chacun doit repartir avec un rôle clair. »

La conclusion 10 min

“La prochaine fois que nous serons réunis, ce sera pour installer les sets de table à la cantine. D’ici là, chacun connaît son rôle : c’est le moment de vérifier une dernière fois le matériel et de vous sentir prêts pour le grand jour ! Avant cela, j’aimerais vous féliciter pour le très beau travail que vous avez accompli jusqu’ici, en équipe et avec la puissance du travail collectif !”

On diffuse les sets de table à la cantine

POUR ALLER PLUS LOIN ...

En complément de l'organisation des derniers jours avant la mise en place des sets de table *Aujourd'hui c'est Veggie !*, vous pouvez :

- Créer une feuille de route pour la mise en place des sets de table à la cantine, avec un déroulé étape par étape, le matériel nécessaire et les personnes responsables.
- Prévoir une affichette à installer à l'entrée du self, avec un titre clair et une phrase d'accroche du type « Aujourd'hui, découvrez les sets de table Aujourd'hui c'est Veggie ! », pour présenter l'action sans perturber le service.
- Préparer un message global à afficher ou à diffuser (par exemple un affichage près du self) pour que tous les élèves sachent que les sets de table vont être installés et comprennent en un coup d'œil de quoi il s'agit.

Ces outils aideront à rendre la mise en place des sets de table *Aujourd'hui c'est Veggie !* fluide, compréhensible et agréable pour tous les élèves et pour l'équipe de restauration !

Exposition NOURRIR L'HUMANITÉ AVEC HUMANITÉ :

Pour accompagner le message des sets de table et prolonger l'information, il est possible d'emprunter gratuitement l'exposition pédagogique *Nourrir l'humanité avec humanité* et de l'exposer durant la semaine du jour J, par exemple au CDI.

[En savoir plus](#)

Séance n°7

On fait le bilan !

COMPÉTENCES EDD

Compétence n°3 : Adopter un comportement éthique et responsable vis-à-vis de l'environnement et des sociétés humaines

Compétence n°4 : Agir individuellement et collectivement pour construire un monde durable

Compétence : S'impliquer dans une démarche de projet collectif.

OBJECTIFS DE LA SÉANCE

- Faire le bilan collectif de la mise en place des sets de table à la cantine.
- Recueillir et analyser les retours des élèves et du personnel de restauration.
- Reconnaître et valoriser le travail accompli par chaque équipe (Contenu & Rédaction, Design & Graphisme, Diffusion & Cantine) durant l'année.
- Identifier les réussites, les difficultés rencontrées et les besoins pour de futurs projets.
- Célébrer l'engagement de chaque éco-délégué par la remise de diplômes.

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

- Tables et chaises disposées en cercle ou en îlots.
- Feutres, crayons de couleur, ciseaux, colle, magazines ou chutes de papier coloré pour le collage.
- Un goûter végétal convivial : boissons, gâteaux (s'inspirer de recettes végétales sur vegan-pratique.fr), et pourquoi pas un clin d'œil au projet avec houmous et crudités, ou une boisson végétale.
- Une boîte, un chapeau ou un sac opaque pour le tour de parole « pépite/caillou ».
- Un panneau, un mur d'affichage ou une ficelle avec des pinces à linge pour exposer les « pépites de l'année ».
- La **fiche bilan**
- Les diplômes des éco-délégués
- La To Do
- La page n°6 du carnet de bord

DÉROULÉ BREF

Présentation de
l'ordre du jour de
la séance

- Complétion de la **fiche bilan**
- Célébrer le travail des éco-délégués autour d'un goûter
- Ressenti de chacun : pépite / caillou

Remise des
diplômes d'éco-
délégués et
moment convivial
et festif !

Intro

5 min

Le cœur de séance

30 min

Conclusion

20 min

DÉROULÉ

L'introduction

5 min

Présentation du déroulé de la séance :

 Accueillez le groupe chaleureusement : c'est la dernière séance de l'année, elle a une saveur particulière. Rappelez que leurs sets de table se sont trouvés en place à la cantine, appréciés par l'ensemble des élèves et du personnel de l'établissement. Félicitez le groupe pour ce chemin parcouru depuis les premières séances, et annoncez le déroulé de cette ultime rencontre :

« Nous voici arrivés à la dernière séance de l'année ! Grâce à vous, les sets de table ont été installés à la cantine, et je crois que c'est le moment de nous demander comment ça s'est passé ? Qu'est-ce que les autres élèves en ont pensé ? Et l'équipe de restauration ? Aujourd'hui, on ne va pas ajouter une nouvelle mission au projet, on va plutôt prendre le temps de regarder en arrière. Dans un premier temps, vous allez remplir une fiche bilan, d'abord seuls puis ensemble, pour mettre des mots sur ce qui a bien fonctionné et sur ce qui a été plus difficile. Ensuite, on fera un tour de parole un peu spécial, où chacun partagera sa pépite de l'année. Et pour finir, on partagera un goûter, et... on se dira au revoir avec une petite surprise ! »

Le cœur de séance

30 min

→ 30 min - Restitution des ressentis façon « pépite/caillou »

Expliquez le principe du tour de parole : chaque élève partage une « pépite » (un moment positif, une réussite, une fierté) et un « caillou » (une difficulté, un regret, un point qui a coincé) de l'année de projet.

« On va maintenant se retrouver pour un tour de parole un peu particulier. Chacun va partager une pépite, c'est-à-dire un moment de l'année dont vous êtes fiers, une réussite, un souvenir positif du projet des sets de table. Et aussi un caillou, c'est-à-dire quelque chose qui vous a gêné, un moment difficile ou une déception. Il n'y a pas d'obligation de parler longtemps, une phrase suffit. L'idée, c'est que chacun puisse s'exprimer et qu'on entende la diversité des vécus de cette année. »

Veillez à ce que chacun ait la parole sans se sentir forcé, et notez au tableau ou sur une grande feuille les pépites qui reviennent le plus souvent, ou qui sortent du lot.

→ Conclusion + Goûter + Félicitations - 20 min

Partagez le goûter préparé pour l'occasion. Ce temps informel permet de clore l'année dans une ambiance chaleureuse et détendue, loin de tout enjeu d'évaluation.

« Avant de nous dire au revoir, on va prendre un petit moment tous ensemble autour d'un goûter. C'est l'occasion de discuter plus librement de votre année, de vos anecdotes préférées, et pourquoi pas de refaire le monde ! »

DÉROULÉ

Remise des diplômes

Appelez chaque élève à tour de rôle pour lui remettre son diplôme devant le groupe. Prenez le temps de dire un mot personnalisé et sincère sur sa contribution au projet des sets de table.

« Pour clore cette année, j'ai le plaisir de vous remettre à chacun et chacune votre diplôme d'éco-délégué. Ce n'est pas qu'un papier : c'est la reconnaissance de ce que vous avez accompli ensemble, depuis la première séance jusqu'à la mise en place des sets de table à la cantine. »

Vous pouvez mettre un terme à cette dernière séance en félicitant chaleureusement l'ensemble du groupe, en rappelant que le projet ne s'arrête pas forcément là (les sets peuvent continuer à vivre à la cantine chaque année, être mis à jour, ou inspirer d'autres actions).

POUR ALLER PLUS LOIN ...

Valoriser le projet auprès de l'établissement

Le travail accompli mérite d'être connu au-delà du seul groupe d'éco-délégués. Voici quelques pistes à proposer aux élèves motivés pour poursuivre la démarche :

→ Un message de remerciement adressé à la direction et au personnel de cantine, via un canal de communication de l'établissement (Pronote, ENT, ou tout autre outil habituel), pour remercier celles et ceux qui ont permis la réalisation et la mise en place des sets de table. Un message court, sincère et précis (qui remercier, pour quoi, avec quel résultat) est toujours efficace.

→ Une présentation aux instances de l'établissement (conseil de vie collégienne ou lycéenne, conseil d'administration, comité EDD...) pour partager le bilan du projet, les chiffres clés et les retours recueillis. C'est une belle occasion de valoriser le travail des éco-délégués auprès des adultes de l'établissement et d'obtenir un soutien pour de futures actions.

→ Informer les associations GoodPlanet et L214 Éducation du bon déroulé du projet, et les remercier pour leur accompagnement et implication (le cas échéant !). Elles seront peut-être intéressées pour relayer aussi votre beau projet !

Préparer la relève : recruter les futurs éco-délégués

Le projet des sets de table peut avoir vocation à continuer, avec de nouveaux éco-délégués à la rentrée suivante. Quelques leviers à envisager avec le groupe :

→ Organiser une présentation du bilan de l'année devant les classes, pour donner envie à de nouveaux élèves de candidater.

→ Rédiger, avec l'aide du groupe actuel, une fiche « témoignage » racontant concrètement ce qu'est le quotidien d'un éco-délégué, à remettre aux futurs candidats.

→ Proposer aux éco-délégués volontaires d'assurer un temps de tutorat en début d'année suivante, pour transmettre les bons réflexes et éviter de repartir de zéro.

Fiche bilan

Cette fiche n'est pas minutée : prenez le temps qu'il vous faut pour répondre sincèrement à chaque question. Il n'y a pas de bonne ou de mauvaise réponse, seulement votre vécu de cette année.

Prénom(s) / Equipe :

Combien de modèles de sets de table avez-vous réalisés ? Sur quel(s) aliment(s) ou thème(s) portaient-ils ?

À quelle(s) date(s) et pendant combien de temps les sets de table ont-ils été mis en place à la cantine ?

Qu'avez-vous observé ou entendu de la part des autres élèves de l'établissement au sujet des sets Vég' (réactions, remarques, questions) ?

Fiche bilan

Qu'est-ce que l'équipe de restauration (personnel de service, cuisiniers/cuisinières, gestionnaire) vous a dit sur la mise en place des sets ?

Pour chaque affirmation, cochez la case qui correspond le mieux à votre ressenti :

Affirmation	Bof	Un peu	Beaucoup	Carrément !
Nous avons respecté le calendrier que nous nous étions fixé.	☐	☐	☐	☐
Nous avons su travailler en équipe et nous répartir les tâches.	☐	☐	☐	☐
Nous avons su nous adapter aux imprévus (matériel, délais, disponibilité de la cantine...).	☐	☐	☐	☐
Le résultat final correspond à ce que nous avons imaginé au départ.	☐	☐	☐	☐
Nous avons bien communiqué avec les autres équipes de mission.	☐	☐	☐	☐
Nous avons bien communiqué avec la direction et le personnel de cantine.	☐	☐	☐	☐
Nous sommes fiers du projet accompli.	☐	☐	☐	☐

Fiche bilan

Comment décririez-vous l'ambiance et l'entraide au sein du groupe d'éco-délégués tout au long de l'année ?

Quel est le moment de l'année que vous avez préféré ? Pourquoi ?

Quelle mission ou quelle tâche avez-vous le plus aimé faire ? Pourquoi ?

Fiche bilan

Quelle mission ou quelle tâche avez-vous le moins aimé faire ? Pourquoi ?

Si vous deviez donner trois conseils aux éco-délégués de l'année prochaine pour réussir un projet comme celui-ci, quels seraient-ils ?

→ 1

→ 2

→ 3

S'il fallait refaire ce projet depuis le début, que feriez-vous différemment ?

Le diplôme

CAP ÉCO-DÉLÉGUÉS

Ce diplôme est décerné à

.....

pour avoir contribué aux projets éco-délégués durant l'année scolaire 2026 - 2027

Félicitations de la
part de la

FONDATION
GoodPlanet



L214.