

Nom de l'établissement / de l'école : Lycée Louis Pergaud

Classe(s) concernée(s) : tous niveaux et toutes disciplines

Effectifs : Une vingtaine d'écodélégués volontaires

Eventuellement lien vidéo :

Lien sur le site / blog de votre établissement / école : https://www.lyceepergaud.fr/?page_id=19801

Contact : Nom, fonction : Chantal BARBIER, enseignante en SVT

Tél., adresse mail : chantal.barbier@ac-besancon.fr

Intitulé précis de l'action ou de l'opération : Initier les jeunes générations à la permaculture avec le projet Manuterra (projet d'aménagement de jardins mené avec un groupe d'écodélégués volontaires).

Date ou période : du mois d'octobre 2021 à juin 2022

Lieu(x) : Lycée Louis Pergaud et la Saline royale d'Arc et Senans

Description rapide (1 500 signes maxi, Arial 10) :

L'objectif du projet Manuterra est de sensibiliser les élèves du lycée Louis Pergaud à l'écologie et à la préservation de la biodiversité à travers la création de jardins en lasagne (technique associée à la permaculture).

Les écodélégués volontaires ont bénéficié d'une douzaine de séances théoriques et pratiques, en partenariat avec la Saline royale d'Arc et Senans. Ce partenariat a mis à la disposition du lycée pour chaque séance une intervenante de la Saline qui a veillé au respect du programme et du matériel fourni ainsi qu'une professionnelle de la permaculture qui a fourni les apports techniques liés à la pratique.

Les parcelles cultivées le sont sur d'anciens terrains sportifs dont les sols sont restaurés et enrichis progressivement par les pratiques mises en œuvre. Ce projet porteur a permis de redessiner un espace du lycée sous l'internat Goupil de l'établissement.

Une présentation à l'ensemble des membres de la communauté du lycée a eu lieu le jeudi 2 juin de 10h à 13h, avec, une présentation des premières pousses visibles du jardin.

Cette journée a été riche en échange lors des différents ateliers :

- proposition d'animations et de dégustations, toute la matinée, par les écodélégués jardiniers autour du jardin, pour les élèves en autonomie ou les classes accompagnées de leur enseignant. Il était ainsi possible de déguster des eaux parfumées (menthe, verveine...), découvrir le goût des aromates, suivre un parcours dans les jardins du lycée pour découvrir les richesses (nouveaux vergers, nouvelles installations sportives dont des appareils de fitness extérieur, fauches tardives pour nourrir les insectes donc les hirondelles...).
- inauguration de la grainothèque au CDI,
- réalisation d'un menu au restaurant scolaire, à partir des plantes aromatiques présentées par les élèves jardiniers : « de l'entrée au dessert, retrouvez les plantes aromatiques »,
- fabrication par les écodélégués et avec les cuisiniers de 800 samoussas aux plantes aromatiques pour le repas des élèves internes.

Une demande a été formulée pour reconduire l'expérience en 2022-2023. Des élèves mais aussi des adultes enseignants (toutes disciplines) et non enseignants ont formulé l'envie de se joindre au projet l'an prochain.

Deux invitations à visiter les jardins de la Saline ont permis aux élèves de chercher l'inspiration.