EDD EN VOIE PRO

DU LYCEE HOTELIER AU LYCEE NOURRICIER

Olivia Cantin – Lycée Antonin Carême – Savigny-Le-Temple

Groupe EDD en voie professionnelle - Académie de Créteil

Le lycée Antonin Carême est un lycée hôtelier. L'idée était de faire travailler les élèves sur la thématique de la nourriture ; ce qui est comestible ou non, comment poussent nos aliments végétaux, comment les reconnaître…Les éco-délégués issus des sections hôtelières ont travaillé ce thème en matières professionnelles évidemment mais également lors d'« Ateliers du Développement Durable ».

Qu'a-t-on voulu faire ?

Dans ce projet, les objectifs étaient :

-Que les élèves reconnaissent davantage de végétaux comestibles, courants ou non, oubliés ou bien à la mode (ex : topinambour, bourrache, panais, châtaigne, physalis…).

-Que les élèves soient en mesure de cultiver certains végétaux comestibles (cultiver au sens large : connaître suffisamment une plante pour identifier l'orientation idéale et sa rusticité, savoir identifier les premières plantules, ses prédateurs…)

Quelles sont les disciplines participantes ? La Cuisine, la PSE, et les enseignements de Lettres-Histoire ont été mobilisées dans ce projet.

Elément déclencheur et dimension éducation au Développement Durable : L'élément déclencheur a

été la méconnaissance des élèves. Lors d'un atelier sensoriel automnal à la demi-pension animé par les éco-délégués, nombre d'élèves ignoraient que les marrons n'étaient pas comestibles et auraient volontiers mangé du coing cru. Confondre courgette et concombre n'est pas dangereux certes mais confondre grain de belladone et grain de raisin peut s'avérer mortel. Au-delà de ces lacunes, il semblait urgent d'éduquer les élèves aux végétaux comestibles au sens large : fruits et légumes évidemment mais aussi feuille, écorce, graines…

Tableau des plantes occasionnant le plus d'intoxications voire de décès en France :

Tableau I : Confusions de plantes les plus fréquentes et/ou à l'origine des cas de gravité forte. N=903 cas symptomatiques. 2012-2018. Source : SICAP.

Saison principale	Plante ramassée N = cas avec symptômes	Plante recherchée	Symptômes observés parmi les cas (voire dans la littérature)
	Bulbe (narcisse) N=191	Oignon	Signes digestifs*, vertiges, tremblements, céphalées (voire hypersudation).
	Coloquintes N=88	Courge	Signes digestifs* dont diarrhée sanglante et déshydratation sévère. Céphalées, vertiges.
	Marrons d'Inde N=80	Châtaignes	Signes digestifs*, irritation oro-pharyngée.
	Cytise N=73	Acacia	Signe digestifs*, tachycardie, asthénie, vertiges, céphalées (voire tremblements, confusion, convulsions).
	Arum N=97	Oseille / Epinard	Douleurs abdominales, irritation oropharyngée (voire brûlure et œdème buccal).
	Œnanthe safranée N=8	Carotte sauvage	Signes digestifs*, céphalées, insuffisance rénale aiguë, arrêt cardiaque (voire convulsions, coma, **décès**).
	Colchique N=49	Ail des ours / Poireau sauvage	Signes digestifs*, vertiges, alopécie, agranulocytose, troubles du rythme, arrêt cardiaque, coma (voire **décès**).
	Belladone N=6	Raisin	Sécheresse buccale et oculaire, troubles de la vue, tachycardie, hallucinations, confusion, coma (voire **décès**).
	Digitale N=8	Consoude	Signes digestifs*, bradycardie sévère, hypotension artérielle, vertiges, céphalées (voire **décès**).
	Vérâtre N=15	Gentiane	Signes digestifs*, céphalées, troubles du rythme, hypotension artérielle, hypersudation (voire convulsions, choc cardiovasculaire, **décès**).

*Signes digestifs : douleurs abdominales, nausées, vomissements, diarrhée.

Vigil'Anses n°8 • Le bulletin des vigilances de l'Anses • Juin 2019 4

Source : https://vigilanses.anses.fr/sites/default/files/VigilAnsesN8_Juin2019_Toxicovigilance_Confusionplantes_0.pdf

Au cours de ce projet à la fois pluridisciplinaire (Cuisine, PSE, Géographie) et transversal (élèves de cuisine tous niveaux confondus + tous les éco-délégués), les ODD ont également été une feuille de route (ODD 2 Lutte contre la faim, ODD 4 Accès à une éducation de qualité, ODD 11 Villes et communautés durables, ODD 12 Consommation responsable).

Quel est le scénario ? point de départ de l'expérimentation - la démarche - les étapes :

- La terrasse aromatique de *L'Antonin* (restaurant d'application)

- Planification et étude des orientations :

- Manipulation de l'application Pl@ntnet pour mieux identifier les végétaux :

Quel est le point d'arrivée de notre démarche ?

- Concernant les plantations, beaucoup de fruits et légumes sont productifs à la fin du printemps et en été ce qui nous oblige à adapter les variétés pour que les élèves puissent voir le résultat de leur travail.
- D'autre part, quelques élèves étaient frustrés de ne pas voir les aliments qu'ils connaissaient mis à l'honneur, principalement dits « exotiques », mais dans une optique de développement durable, il nous paraissait plus cohérent de travailler des végétaux locaux ou du moins au bilan carbone raisonnable.

Quel est le point d'arrivée de notre démarche ?

Pour communiquer sur ce projet mais aussi sur les autres projets en lien avec le Développement Durable, nous nous appuyons sur le blog de l'ENT du lycée, mais forcés de constater que le format blog n'est plus tellement tendance auprès de nos lycéens, nous avons misé sur un fil Instagram depuis septembre 2021 *#developpementdurablelac*

En guise de bilan et de prolongements ?

Le projet a toujours vocation à être réitéré, pour les élèves entrants, mais sera également enrichi dès l'année prochaine par la plantation d'un verger au sein de le cour, alliant arbres fruitiers de consommation humaine (pommiers et poiriers tardifs ainsi qu'une vigne) et fruitiers ornementaux plus florifères et produisant des fruits qui resteront tout l'hiver pour attirer encore davantage la biodiviersité ; ce qui permet de faire le pont avec un autre projet dans lequel nous sommes engagés « On s'active pour la biodiv ».