

COLLÈGE

Louis Henry HUBERT-DELISLE

« ... j'ai donné à mon pays tout ce que j'avais de cœur, d'âme,
d'intelligence et d'activité : je lui aurais donné jusqu'à ma vie... »

79, RUE MONTFLEURY - 97470 SAINT-BENOIT

Tél.: 0262 50 15 65

Courriel : ce.9740702v@ac-reunion.fr

Site Internet : <http://college-hdelisle.ac-reunion.fr>



CARNET DE LIAISON

PROJET ECO-ECOLE 2018-2019

THEME: ALIMENTATION

Présentation de l'établissement

M. COLLIN-DUFRESNE, chef d'établissement

M. Payet, adjoint du Principal

M. Quinot, directeur de la SEGPA

Mme Gaudens , gestionnaire

Mme Keyser, référente EDD

CONSTAT 1: MANQUE D'INFORMATIONS CONCERNANT L'ALIMENTATION NOTAMMENT AU RESTAURANT SCOLAIRE

OBJECTIFS: S'informer sur

- La variété de fruits et de légumes
- Les aliments d'avant: « racines et féculents »
- Les recettes d'aujourd'hui et celles de nos « zarboutans »

SOLUTIONS

Action 1- S'informer sur les aliments et élaborer un menu équilibré : qualitatif et quantitatif

Action 2- Rencontrons nos zarboutans au collège Hubert Delisle : cuisine « lontan »

Action 3- Cuisiner en famille et goûter des produits locaux, de saison

Action 4- Mettre en place une progressivité CM1-CM2- 6eme sur le thème de la nutrition

Action 1- S'informer sur les aliments



Première rencontre
des éco-délégués
autour d'un rallye
éco-challenge

Elèves: Eco-délégués 6,5,4 et 3^{ème}

Equipe pédagogique: Mme Keyser (SVT), Mme Hoarau (PE), Mme Pitou-Turpin (Hist/Géo), M. Mellet (PLP cuisine), M. Boyer (PLP métallerie), M. Sautron (PE), M. Rard (Terre et mer formation), Volontaires civiques

EGNIMES A RESOUDRE



Défi



EXEMPLES D'EGNIMES

SITE N°	LIEU A TROUVER sur « Cœur Vert - St Denis »	
01	Les mares – la passerelle	

LES INDICES	Localisation des indices	Description des indices
Indice 1 (Niveau 1)	Au début de la passerelle, sur un pilier	I-04 : Dessin « Anti-moustique »
Indice 2 (Niveau 2)	En milieu de la passerelle, sur un pilier	I-17 : Rébus « Aqua - Pot - Nid »

ACTIVITE	Description de l'activité	Pts
Niveau 1	A01 : Relier le nom de chaque plante à sa photo	



Vacoa – Pandanus



Patate à Durand



Raisin de mer



ACTIVITE	Description de l'activité	Pts
Niveau 2	A02 : Se mettre en file indienne sur l'herbe la plus proche puis chacun passe au-dessus de l'autre en sautant à saute-mouton	

LES QUESTIONS		LES REPONSES	Pts
Niv. 1	Q01 : A quoi servent les poissons dans les mares ?	R01 :	
Niv. 2	Q02 : Comment appelle-t-on le système de culture des plantes avec des poissons ?	R02 :	

Copyright TME - Eco-Rallye Challenge - Coeur Vert Familial St Denis

TOTAL DES POINTS => ... pts

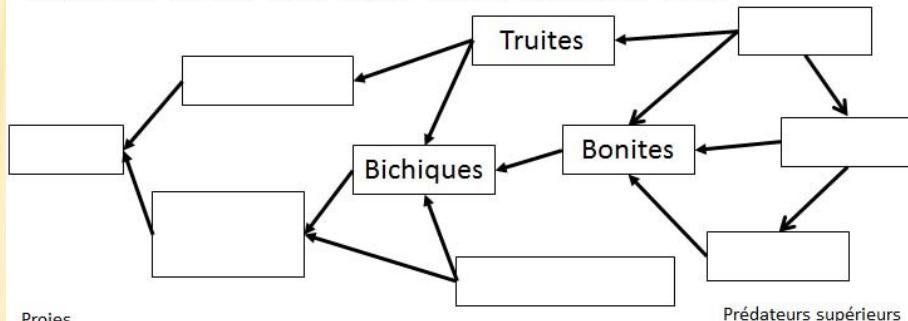
SITE N°	LIEU A TROUVER sur « Cœur Vert - St Denis »
04	Le restaurant « Babouk »

LES INDICES	Localisation des indices	Description des indices
Indice 1 (Niveau 1)	Sur une des branches d'un arbre aux épines sur le tronc	I-19 : Photo d'un bijou en forme d'un animal
Indice 2 (Niveau 2)	Sur une des branches d'un arbre aux épines sur le tronc	I-02 : Photo et nom d'une bibe

ACTIVITE	Description de l'activité	Pts
Niveau 1	A05 : Compléter la chaîne alimentaire ci-dessous	

Liste des noms à placer :

Requin baleine – Camarons – Algues – Requins - Dauphins - Plancton animal - Homme



ACTIVITE	Description de l'activité	Pts
Niveau 2	A06 : Ecrivez sans fautes (en majuscules) le nom de la maladie transmise par un moustique et ayant touché La Réunion entre 2005 et 2006	



11

LES QUESTIONS		LES REPONSES	Pts
Niv. 1	Q05 : Comment s'appelle cet arbre avec des épines sur le tronc ?	R05 :	
Niv. 2	Q06 : A votre avis, qui gagne entre la babouk et le scorpion, et pourquoi ?	R06 : Babouk - Scorpion <i>(Entourez la bonne réponse)</i>	

Copyright TME - Eco-Rallye Challenge - Coeur Vert Familial St Denis

TOTAL DES POINTS => ... pts

LES ESPÈCES COMESTIBLES

CHAINES ET RESEAUX ALIMENTAIRES

EXEMPLES D'EGNIMES

SITE N°	LIEU A TROUVER sur « Cœur Vert - St Denis »		
08	Zone des jets d'eau		
LES INDICES	Localisation des indices	Description des indices	
Indice 1 (Niveau 1)	Au pied du panneau	I-05 : St Leu et la fleur de sel	
Indice 2 (Niveau 2)	A la base de la clôture métallique	I-21 : Dessin d'une pompe et d'un collecteur d'eau	
ACTIVITE	Description de l'activité		Pts
Niveau 1	A11 : Passez chacun sous les 5 U en fer à côté du cocotier, sans vous casser le « coco »		
ACTIVITE	Description de l'activité		Pts
Niveau 2	A12 : Entourez les meilleures façons pour économiser l'eau potable		

Attention => 1 réponse juste = 1 point MAIS 1 réponse fausse = - 1 point !

Laver sa voiture à l'eau du robinet	Récolter l'eau de pluie pour la boire
Utiliser l'eau de pluie pour laver devant chez soi	Mettre de l'eau en bouteille dans le réservoir d'eau de la voiture
Laisser couler l'eau pendant le brossage des dents	Utiliser le balai plutôt que le tuyau d'arrosage pour nettoyer les feuilles
Mettre un réducteur de débit au robinet	Prendre un bain plutôt qu'une douche

LES QUESTIONS	LES REPONSES	Pts
Niv. 1 Q11 : Pourquoi le cocotier pousse-t-il naturellement dans les bas de l'île ?	R11 :	
Niv. 2 Q12 : Comment l'eau potable est-elle économisée dans ce jeu de jets d'eau ?	R12 :	

Copyright TMF - Eco-Rallye Challenge - Cœur Vert Familial St Denis

TOTAL DES POINTS => ... pts

COCOTIER

SITE N°	LIEU A TROUVER sur « Cœur Vert - St Denis »		
09	Maison multicolore du restaurant « Le Mondrian »		
LES INDICES	Localisation des indices	Description des indices	
Indice 1 (Niveau 1)	A l'aide de la boussole, trouvez les 2 indices cachés dans le badamier, situé	I-06 : Dessin d'une Drosera /plante carnivore qui gobe les mouches + dessin d'une sensitive	
Indice 2 (Niveau 2)	à 38 pas au Nord-Est du cocotier devant le restaurant	I-14 : Dessin du Yin et du Yang et d'un navire	
ACTIVITE	Description de l'activité		Pts
Niveau 1	A13 : Cueillez une feuille de la plante appelée « Sensitive »		
ACTIVITE	Description de l'activité		Pts
Niveau 2	A14 : Faites une croix sur les espèces envahissantes à La Réunion		


Agame / caméléon


Merle de Maurice


Fougère nid d'oiseau


Ajonc d'Europe


Agames des colons (mâle à gauche, femelle à droite)


Chouchou


Papangue

LES QUESTIONS	LES REPONSES	Pts
Niv. 1 Q13 : Quel est le nom d'une autre plante qui referme aussi ses feuilles lorsqu'on la touche ?	R13 :	
Niv. 2 Q14 : Quelle couleur permet de refléter les rayons et donc la chaleur du soleil ?	R14 :	

Copyright TMF - Eco-Rallye Challenge - Cœur Vert Familial St Denis

TOTAL DES POINTS => ... pts

CHOUCHOU



ALIMENTATION ET SANTE



Elèves: toutes les classes de 5ème
Equipe pédagogique: Mme Keyser (SVT), Mme Guillaume Robert (Maths)

Effectifs - Fréquences

1 Calculer des effectifs, des fréquences



Chaque jour du mois de novembre, Basile a pris des notes à propos de son petit-déjeuner.

Date	Nature	Durée (en min)	Avec qui ?
01-11	Céréales et lait	13	Famille
02-11	Céréales et lait	6	Seul
03-11	Croissant et pomme	12	Lou
04-11	Céréales et jus de fruits	24	Parents
05-11	Pain et yaourt	19	Lou
06-11	Céréales	3	Seul
07-11	Pain et petit suisse	6	Seul
08-11	Céréales et orange	12	Lou
09-11	Céréales et lait	16	Seul
10-11	Céréales, lait et jus de fruits	18	Famille
11-11	Croissant et café	22	Famille
12-11	Céréales	4	Seul
13-11	Pain et fromage blanc	9	Seul
14-11	Céréales et yaourt	14	Lou
15-11	Biscotte et pomme	10	Lou

Pour l'instant, on s'intéresse à la colonne « Nature » où :

- les produits céréaliers sont soulignés en jaune ; on les note C par la suite ;
- les produits laitiers sont soulignés en rose ; on les note CL par la suite ;
- les fruits (ou jus de fruits) sont soulignés en vert ; on les note CF par la suite ;
- les boissons chaudes sont soulignées en bleu ; on les note CB par la suite.

a. Recopier et compléter le tableau suivant :

Nature du petit-déjeuner	C	CL	CF	CB	LF	CLF	CLBF	Total
Nombre de jours (effectif)	6	9	4	2	3	5	1	30

b. Vérifier que la somme des nombres sur la deuxième ligne est bien égale au nombre de jours du mois de novembre.

b. Exprimer à l'aide d'un pourcentage la fréquence (ou proportion) des jours où Basile a pris seulement un produit céréalier.

c. Recopier et compléter ce tableau (en donnant éventuellement la valeur approchée par excès au dixième près). *Donner un chiffre après la virgule*

Nature du petit-déjeuner	C	CL	CF	CB	LF	CLF	CLBF
Fréquence (en %)	20	30	13	7	10	17	33

c. Les diététiciens conseillent de consommer un petit-déjeuner CLBF le plus souvent possible.

Quel type de petit-déjeuner consomme le plus souvent Basile ?

Il consomme le plus souvent des produits céréaliers et laitiers

2 Regroupement de données en classes

On s'intéresse maintenant à la colonne « Durée » du tableau ci-dessous.

Durée (en min)	2	3	4	5	6	7
Nombre de jours	4	4	1	3	1	1

Citer un inconvénient de ce tableau.

Le tableau est très long à faire

b. D'où l'idée de regrouper les données en classes d'amplitude 5 min comme indiqué dans le tableau ci-dessous. Le recopier et le compléter.

Durée d (en min)	$0 \leq d < 5$	$5 \leq d < 10$	$10 \leq d < 15$	$15 \leq d < 20$	$20 \leq d < 25$
Nombre de jours	3	8	8	8	3

Citer un avantage et un inconvénient de ce tableau par rapport à celui de a.

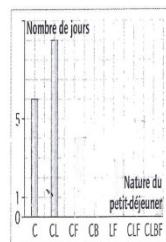
Représentations graphiques de données

3 Diagramme en barres

On se propose de représenter le tableau obtenu à la question a. de l'activité 1 par un diagramme en barres comme commencé ci-contre.

a. Que représente la hauteur de la barre « C » de la barre « CL » ?

b. Reproduire et compléter ce diagramme.



4 Diagramme demi-circulaire

On s'intéresse cette fois à la colonne « Avec qui ? » du tableau de l'activité 1.

a. Recopier le tableau ci-dessous et compléter la 2^e ligne par les effectifs.

Basile était...	seul	avec Lou	avec ses parents	en famille	Total
Nombre de jours	12	3	4	6	30
Mesure de l'angle	72°	48°	24°	36°	180°

b. On se propose de représenter ces données par un diagramme demi-circulaire.

c. Vérifier que l'angle correspondant à « Seul » mesure 72°.

d. Compléter la 3^e ligne du tableau ci-dessus.

e. Construire un diagramme demi-circulaire de rayon 3 cm.

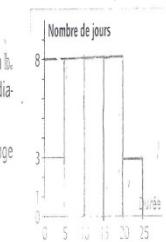


5 Histogramme

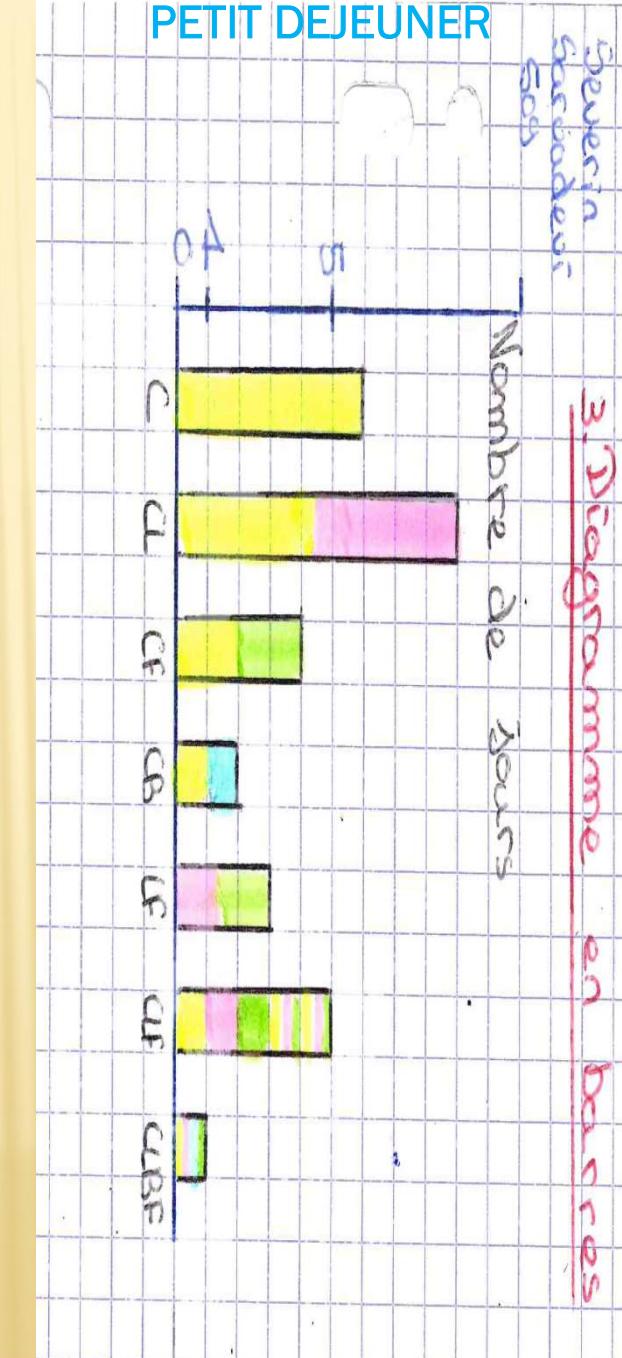
On se propose de représenter le tableau obtenu à la question b. de l'activité 1 par un histogramme (c'est-à-dire par un diagramme dont les barres sont accolées).

a. Que représente la hauteur de la barre colorée en orange ci-contre ?

b. Reproduire et compléter l'histogramme ci-contre.



GESTION DES DONNEES POUR LE PETIT DEJEUNER



Severini
Sarbacade

3. Diagramme en barres

3. Diagramme en barres

ACTION 1: Elaborer un menu équilibré, qualitatif et quantitatif

bien et bon pour la santé

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES		Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g			INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	
		Chocolat	Vanille	Caramel		
Energie	493 kJ / 117 kcal	438 kJ / 104 kcal	462 kJ / 110 kcal	Energie	2070 kJ	683 kJ
Matières grasses	< 1 g	2,9 g	2,7 g	Matières grasses	23 g	7,6 g
dont acides gras saturés	0 g	1,5 g	1,8 g	dont acides gras saturés	11 g	3,6 g
Glucoïdes	4,0 g	19,7 g	17,8 g	Glucoïdes	62,8 g	20,7 g
dont sucres	2,7 g	17,1 g	13,5 g	dont sucres	39 g	9,2 g
Fibres alimentaires	1,2 g	2,4 g	2,0 g	Fibres alimentaires	4,3 g	1,4 g
Protéines	1,3 g	0,16 g	0,16 g	Protéines	6,9 g	2,3 g
Sel	0,02 g			Sel	0,793 g	0,262

Cet emballage contient 6 portions de 2 cookies

Les Pâtes :
Pour des repas équilibrés
2/5 apportez ce que vous aimez le plus et 1/5 doivent contenir de l'ensemble des ingrédients.

Composition par 100 g	
PROTEINES	10,0 g
GLUCIDES	73 g
LIPIDES	2,4 g
CHOLESTEROL	0,0 g
CALCIUM	43
IRON	7,9
NIACIN	1,6
ZINC	1,6
SUFLFUR	1,6

2. Les besoins d'un être humain en aliments sont mesurés en fonction de l'activité physique.

	Arthur	Tom	
Apports	Petit déjeuner	1600	2130
	Collation	540	710
	Déjeuner	2140	8620
	Collation	4920	4930 KJ
	Diner	1620	2130
Total des apports journaliers		11430	13450 KJ

Arthur
 $1600 + 540 + 2140 + 4920 = 8660$
 $11430 - 8660 = 4970 \text{ KJ}$

Tom
 $2130 + 710 + 2130 + 3550 = 8520$
 $13450 - 8520 = 4930 \text{ KJ}$

① ②
 2 840
 +2 130
 +3 652
 ——————
 8 520

Menu du déjeuner d'ARTHUR		
	Aliments	Valeur énergétique pour une portion
<u>Entrées :</u>	carotte vinaigrette	642KJ
	Friand	
	Part de quiche	1320KJ
	Pâté de foie	
	Assiette de salade	
	Vinaigrette	
<u>Viande et poisson:</u>	steak haché	
	Cotes d'agneau	
	Filet de poisson	870 KJ
<u>Accompagnement</u>	Frites	1360KJ
	Assiette de pâtes	
	Assiette d'épinards	
	Tranche de pain	
	Assiette de haricot vert	
<u>Fromages et desserts :</u>	Fromage de chèvre	310KJ
	Yaourt aux fruits	500KJ
	Banane	
	Part de tarte	
<u>Boissons :</u>	eau	0KJ
TOTAL		5002 KJ

Elèves: toutes les classes de 6ème

Equipe pédagogique: Mme Keyser (SVT), M. Lee-Fong-Chi (SPC),
M.Thing-Léo (Technologie), Mme Atchapa (maths)

ACTION 2- Rencontrons nos zarboutans au collège Hubert Delisle : cuisine « lontan »



UN MOMENT DE PARTAGE INTERGENERATIONNEL



Elèves: Toutes les classes de la 6^{ème} à la 3^{ème} (SEGPA et Générale)
Equipe pédagogique: tous les membres

Partenaires: Clubs de 3eme âge
Conseil départemental (service des personnes âgées), mairie de Saint-Benoit
Café des parents.

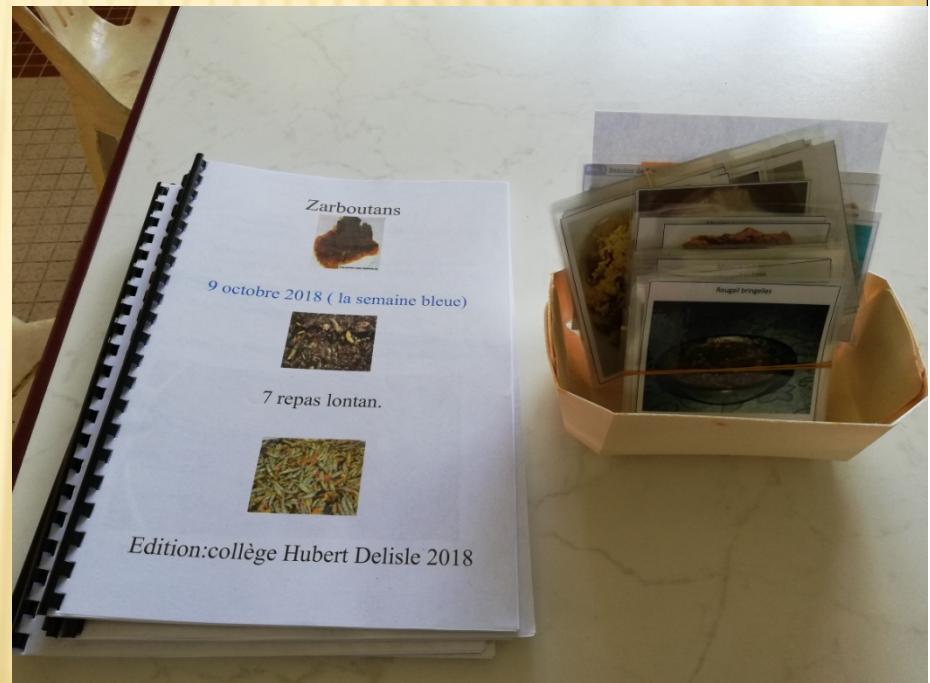


Création d'un jeu de carte et
d'un livre de 7 repas
« lontan »

Elèves: 504,

Equipe pédagogique: Mme Keyser (SVT), Mme Pitou-Turpin
(Hist/Géo), Mme Tergemina (PE) et Mme Hoarau (PE)

Réalisation d'affiches
« ravaz »- Utilisation des
féculents dans la cuisine
créole.



Ateliers intergénérationnels: collégiens/séniors sur les menus « lontan » à la Réunion



Questionner sur les repas
« lontan » à partir du livre réalisé



Jouer à réaliser un menu « lontan »
équilibré à partir du jeu de carte en
prenant en compte les besoins
énergétiques de la personne

ATELIER DE CUISINE



Cuisiner et gouter
les aliments
« lontan » avec nos
zarboutans et nos
parents

Elèves: 401,402 classes référentes- Toutes les classes
Equipe éducative: équipe pédagogique SEGPA, Mme Keyser (SVT),
Mme Pitou-Turpin (Hist/Géo), Mme Fortin (infirmière), Mme Cazal
(infirmière), séniors

Préparation des galettes de manioc sucrées



Râpe fabriquée en atelier de métallerie SEGPA



ATELIER ZERBAZ



Elèves: 504, 601, 602

Equipe pédagogique: Mme Keyser (SVT), Mme Tergemina, Mme Valliamée, séniors



ATELIER DE JARDINAGE



Elèves: 602 classe référente - Toutes les classes

Equipe pédagogique: Mme Keyser (SVT), Mme Tergemina (PE),
séniors

TISANES



Respect, Transmission et
Partage d'expériences

Cette rencontre intergénérationnelle avec nos « zarboutans » (séniors) fut un temps fort de sensibilisation pour l'ensemble des collégiens et de l'équipe éducative sur la cuisine d'autrefois, les pratiques de culture ancestrales, les modes de consommation locale.

Les élèves de la 404, encadrés par Mme Pakirchy (PLC Hist/ Géo), ont choisi de partager à leur tour les témoignages de nos « zarboutans » dans le cadre d'un projet e-twinning avec l'Espagne, l'Italie, le Portugal et la Roumanie.

Dans ces échanges ils ont abordé la cuisine longtemps à la Réunion.

ACTION 3- Cuisiner en famille lors de la rencontre parents des élèves de 3^{ème} SEGPA et professeurs en fin de trimestre 1



Elèves: 301,302

Equipe éducative: équipe pédagogique SEGPA, Mme Fortin (infirmière), parents d'élèves

Entrée : Gratin de citrouille

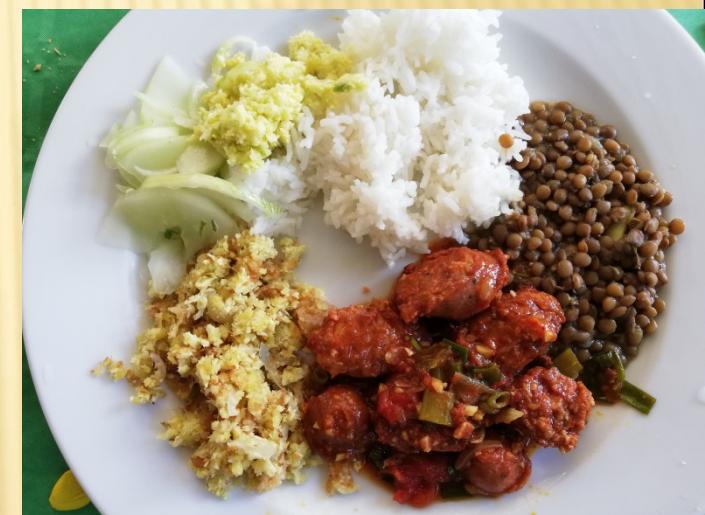
Partager le repas élaboré le matin dans l'atelier de cuisine SEGPA : équipe éducative, les parents d'élèves et les élèves



Plats : riz, lentille, rougail de saucisse (viande de poulet) et/ou rougail de morue (poisson) à la mangue verte

Accompagnement pimenté: salade concombre, rougail mangue verte

Dessert : letchis, fruit local de saison, en décembre



ACTION 4- Mettre en place une progressivité CM1-CM2- 6eme sur le thème de la nutrition



Collège Hubert Delisle
Ecole du réseau:



CONSTAT 2: UTILISATION DE PRODUITS SURGELÉS, DE CONSERVES

OBJECTIFS:

- Gouter des produits locaux, de saison et bio
- Susciter l'envie de cuisiner
- Produire des fruits, des légumes, des aromates
- Apprendre de nouveaux modes de production bio

SOLUTIONS

Action 1- Consommer responsable : Faire vivre un jardin bio, collège et école du réseau

Action 2- Former à une nouvelle méthode de production

Action 3- Valorisation des arbres fruitiers pour une meilleur santé et améliorer la nutrition à l'école

Action 4- Réaliser une recette du monde pendant la semaine des langues

Action 5- Réaliser un repas solidaire à partir des produits locaux et bio

Action 1- Consommer responsable : Faire vivre un jardin bio, collège et école du réseau



Elèves: ULIS, 401, 402, 301, 302, 602, 603, 503

Equipe pédagogique: M.Ficot (EPS), M.Sautron(PE), M.Maillot (AESH),
Mme Tergemina (PE), Mme Hoarau(PE), Mme Valliamée et Mme
Aulon(PLP Horticulture), Mme Pajanipadéatchy et Mme Assing (Anglais)

« Du jardin à l'assiette ».

Vendre aux membres du collège



Prélever les fruits, les légumes et les aromates dans notre jardin Bio



Transformer et Cuisiner



Formation référents EDD : 15 Novembre 2018, organisée par les référents académiques du bassin Est de l'île de la Réunion

Soyons tous des colibris ! Prendre soin du sol, Recycler et embellir



Réalisation d'une butte de permaculture



Action 3- Valorisation des arbres fruitiers pour une meilleur santé et améliorer la nutrition à l'école



Carte générale des Plantes Comestibles du Collège « Hubert Delisle » à St Benoit

Version TMF de Février-Mai 2019

Carte sans titre

Rédigez une description pour votre carte.



Google earth

© 2018 Google
Image © 2019 DigitalGlobe

N

100 m

[Menu](#)

Espèce précédente

Nom français : **Cocotier**

(Nom créole : **Pied coco**; Nom latin : **Cocos nucifera**)

Espèce suivante

Espèce N°006

BIOLOGIE et ECOLOGIE

- Type de plante : **Arbre**
- Taille maximale : **30 m**
- Période de floraison : **Toute l'année**
- Origine de l'espèce : **Exotique**
- Potentiel invasif : **Non invasif**
- Carte de toutes les plantes de cette espèce au collège => [carte](#)



Aspect général



Partie(s) comestible(s)

INTERETS ALIMENTAIRES

Partie(s) comestible(s) de la plante :

=> **Fruit (eau et coprah de la noix), tronc (œur-chou)**

Période de récolte des parties comestibles :

=> **Toute l'année**

Type de cuisson : **cru ou cuit**

Recette(s) :

- [Achards de cocotier](#)

Qualités nutritives :

- Riche en lipides et en fibres
- Riche en potassium et en antioxydants
- Source de fer et de phosphore
- Joue sur la satiété

Propriétés médicinales :

- Contre fièvre et maux de tête
- Déparasitage, antipelliculaire
- Contre le cancer
- Laxatif (améliore digestion + transit intestinal)

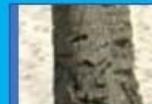
Feuilles



Tronc



Ecorce



Fleurs



Fruits



Racines



Parasites



Autre 1



Autre 2



Autre 3



Action 4- Réaliser une recette du monde pendant la semaine des langues



Réalisation
de Brownies
aux pépites
de chocolat

Action 4- Réaliser un repas solidaire à partir de produits locaux



La margoze



Le chouchou cuisiné en gratin



La patate douce cuisinée en gâteau

CONSTAT 3: GASPILLAGE ALIMENTAIRE

OBJECTIFS:

- Utiliser les restes

SOLUTIONS

1- Préparer des salades de fruits frais à partir des invendus

2- Atelier culinaire à partir des restes de la cantine repas solidaire

Action 1- Préparer des salades de fruits à partir des invendus d'un agriculteur



Argent pour financer une randonnée écologique dans le cirque de Cilaos à l'Ile de la Réunion pour les élèves 4^{ème} UNSS du collège.

Elèves: élèves de 4^{ème} UNSS

Equipe pédagogique EPS: Mme Salvan, M.Vitry, M. Payet, Mme Lepinay, M.Meyer

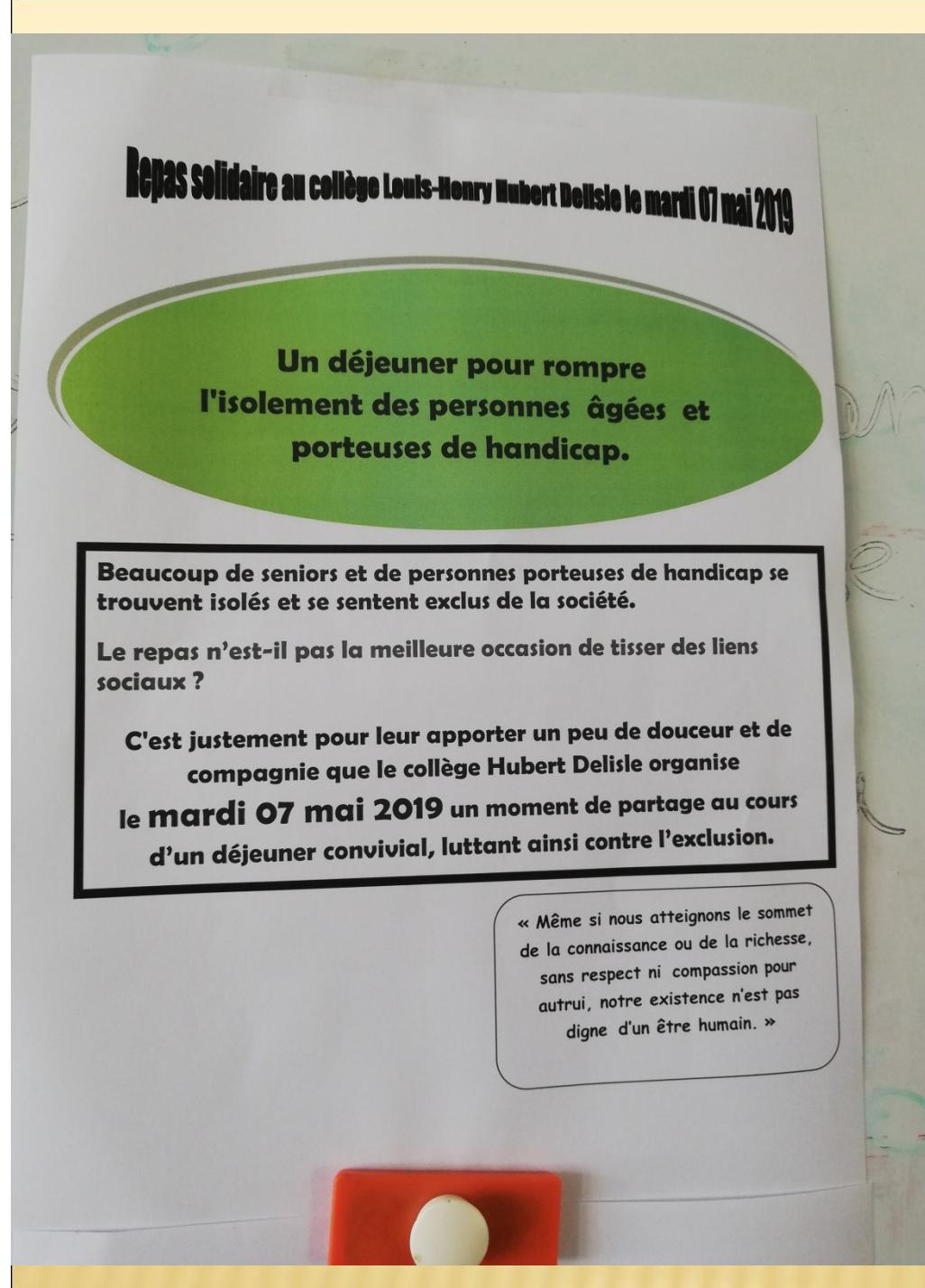


800 euros récoltés au
23 avril 2019



Valorisation des invendus agricoles
Don des fruits au collège de CAP FLOR'ILE
Don des gobelets en plastique

Après discussion, il est décidé de récupérer les gobelets, de les laver et de les réutiliser



APERITIFS

- Cocktails à base de fruits frais
- Pâtés créoles nature
- Samoussas, bouchons

ENTREE

- Gratin citrouille et chouchou

PLATS

- Riz
- Grains
- Carry Camarons
- Sauté poulet à la chinoise
- Rougail saucisses
- Assortiment de rougail : margoze, citron, goyaviers, mangue

DESSERT

- Gâteau ancien : patate
- Salade de fruits de saison
- Café, thé

DESSERT : à partir des restes de fruits du restaurant scolaire et des invendus d'un agriculteur

CONSTAT 4: ENVIRONNEMENT PEU AGRÉABLE POUR LES REPAS



Il fait très chaud dans le restaurant scolaire !

Peu d'ouverture

Source de chaleur : verre exposé au soleil



SOLUTIONS: VENTILER



Enlever les briques de verre et pauser des jalousies

Faire une ouverture et pauser des jalousies

Jalousies

Travaux prévus en juillet 2019 par le département



ECO-CODE DU COLLEGE HUBERT DELISLE



Au collège HUBERT DELISLE comme nos séniors,
nous sommes sensibles à une alimentation saine et durable.

Soyons des futurs consommateurs alimentaires éclairés:

- Cultiver un environnement favorable ,
- Découvrir le rapport entre la terre et l'alimentaire,
- Eduquer à une consommation responsable

Voici les leviers utilisés au collège Hubert Delisle pour encourager nos jeunes et leur famille à manger mieux.