



ÉCORESPONSABLES - Projets 2024-2025

LES VALEURS

CONVIVIALITÉ : Être sérieux sans se prendre au sérieux

COLLECTIF : Apprendre des autres et travailler ensemble

EQUITÉ : Accepter les différences de chacun et être unis

LIBERTÉ : Rester libre de penser et d'agir dans le respect des droits de l'humanité et refuser les dogmes

ALTRUISME : Être tourné vers les autres

UTOPIE : Croire en ses rêves

ADAPTATION : Faire avec ce que l'on a

CONFIANCE : Partir vers l'inconnu sans craintes grâce au soutien des autres

APPRENDRE : Chaque expérience doit enrichir

TRANSMETTRE : Accompagner chaque génération d'Eco.

VALORISATION : Se découvrir et se libérer

CONTACT

florent.dionizy@educagri.fr

PROJETS ECORESPONSABLES	
PERMACULTURE ET JARDINS NOURRICIERS	Aujourd'hui différentes expérimentations sont menées autour du camélia dans le cadre du projet « Camélia 3.0 ». Il va s'agir de tester les qualités du thé et de l'huile issu du camélia. Une plantation et suivi de thiers est en cours sur le site du lycée. Un projet en partenariat avec les jardins nourriciers de Maubreuil pour organiser des chantiers et des activités autour de la production et l'alimentation responsables.
LA "FABRIQUE DES ECOS"	Il s'agit d'un projet sur la création ou la revente de produits alimentaires locaux et durable, sous la marque "La Fabrique des Ecos". Les produits sont vendus au bénéfice des projets en cours. Miels, confitures, thés, tisanes, biscuits, pain d'épices, bonbons aromatisés au miel, sont autant de produits qui seront proposés. De plus la promotion des produits des lycées agricoles de la région est également un des axes du projet.
OUTIL DE SENSIBILISATION À LA COOPÉRATION AVEC LE CAMEROUN	Le « pack » coopération est destiné à sensibiliser les publics scolaires à la coopération internationale en s'appuyant sur l'expérience des EcoResponsables dans la coopération réalisée avec le Cameroun à travers : un jeu, un podcast, des expos photos, des interventions en classes, des expérimentations, l'organisation d'événements. L'objectif est d'expliquer la mission de coopération internationale et le développement durable.
RÉALISATION D'UN FILM	L'objectif est de réaliser et diffuser un film documentaire sur la nature en Pays de la Loire dans des zones naturels. Tout le projet est réalisé à 100% par les EcoResponsables, de l'écriture au scénario en passant par le tournage et le montage. Plusieurs sites naturels ont été sélectionnés. L'objectif est de donner envie aux spectateurs de s'engager dans la préservation de l'environnement.
APICULTURE	Formation et participation à des activités avec les apiculteurs de la miellerie collective implantée sur le site du lycée. Gestion en autonomie d'une ou plusieurs ruches. « EcoResponsables ». Réflexion sur la valorisation du miel. Des journées de dégustation de miels vont être organisées.
PROJET INTERGÉNÉRATIONNEL	Travail avec l'EHPAD St Joseph. Nicolas, animateur dans l'EHPAD est un ancien EcoResponsable du lycée. Il accueille les nouveaux EcoResponsables en charge du projet et construit avec eux les séquences qui ont lieu 1 fois par mois. Cette année, le projet consiste à mener des activités diverses et variées auprès du public de l'EHPAD.
CENTRE DE COOPÉRATION 3CF CAMEROUN-FRANCE	Les élèves écoresponsables en collaboration avec le Centre de coopération 3CF à Yaoundé articulent deux actions majeures : le soutien aux incubateurs d'entreprises agro-pastorales au Cameroun et la formation par apprentissage "Chef d'équipe". Ces incubateurs accompagnent les porteurs de projets dans la structuration de leurs activités, favorisant l'innovation et l'autonomie économique en milieu rural. Parallèlement, la formation "Chef d'équipe" permet aux apprenants camerounais d'acquérir des compétences techniques et managériales pour encadrer efficacement des équipes dans le secteur agro-pastoral. Les élèves écoresponsables s'impliquent activement en accueillant des délégations, en participant aux stages et en concevant des outils de sensibilisation, renforçant ainsi les liens entre formation, engagement citoyen et développement durable.
ALIMENTATION DU FUTUR	Dans le cadre de leur projet, les élèves écoresponsables vont mener des expérimentations sur la production d'escargots, de champignons et d'insectes afin de réfléchir aux solutions alimentaires durables et vertueuses de demain. Ces productions alternatives, riches en protéines et à faible impact environnemental, ouvrent de nouvelles perspectives pour une alimentation plus responsable et accessible. En partenariat avec la Ferme du Château de Maubreuil, les élèves testeront différentes méthodes d'élevage et de culture, analyseront leur viabilité économique et écologique, et développeront des outils de sensibilisation pour promouvoir ces alternatives auprès du grand public. Ce travail d'expérimentation s'inscrit dans une démarche d'innovation et d'engagement en faveur d'un système alimentaire plus durable.
PROJETS CONNEXES	Unité d'engagement citoyen : organisation et suivi des entretiens écoresponsables de valorisation de l'engagement. Accompagnement d'autres établissements agricoles sur la méthodologie de coopération internationale avec le Cameroun.

LYCÉE JULES RIEFFEL

Lycée d'enseignement général et technologique agricole

5 rue de la Syonnière
CS 60117 - 44817 SAINT-HERBLAIN
Tél. : 02 40 94 99 30
lycee-rieffel@nantes-terre-atlantique.fr
www.nantes-terre-atlantique.fr

Avec le soutien de