

Climathon

des jeunes

Climathon des jeunes Aubonne

Synthèse des projets



LE DÉFI : L'ALIMENTATION

L'alimentation est un besoin primaire qui affecte notre santé, notre bien-être, notre entourage et même notre environnement.

L'acte de manger agit sur 3 niveaux

1. [Social](#) : ce que nous consommons influence notre santé et manger nous permet de nous réunir
2. [Économique](#) : l'agriculture est importante pour un pays et est essentielle pour se nourrir. La transformation des denrées est également un grand enjeu
3. [Environnemental](#) : la manière de produire et consommer les aliments a des effets sur la planète

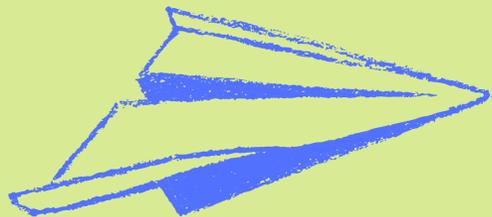
Les éléments qui entrent en jeu dans l'alimentation : saisonnalité, origine, mode de production

Face à ce constat, les élèves ont exploré et imaginé des pistes pour retrouver un sens à leur alimentation

TÉMOIGNAGES

“Journée formatrice pour les jeunes, tant pour le sujet que le développement du thème.
Présenter des arguments à un large public est utile à long terme”

“Proposons à notre jeunesse de s'exprimer à travers des projets concrets qui permettent des moments d'échanges intergénérationnels si précieux pour créer le monde ensemble.”



“Pour les jeunes : Continuez à rêver le monde que vous souhaitez et soyez acteur de votre vie !”

L'ALIMENTATION DURABLE - THÈMES RÉCURRENTS

- Limiter les emballages (favoriser le vrac, et les sac réutilisables)
- Limiter le gaspillage alimentaire en revalorisant (rayon dédié, soupes, toogood2go..)
- Donner de la visibilité aux produits locaux et saisonniers (stand, marché itinérant, publicité)
- Augmenter la consommation locale (jardin, micro-ferme)

QUELQUES CHIFFRES

4 membres du jury

**1 défi : une alimentation
durable et locale**



8 heures

3 expert-es

1 article

LES INTERVENANT-ES



Claude Baehler

Président de
l'association
Prométerre



Fanny Gabioud

Membre du comité
de l'épicerie
participative "Le
Local" à Nyon



Caroline Uebelhart

Enseignante,
impliquée dans des
projets de durabilité
et d'agriculture

LE JURY



Sandra Linder

Municipale à Aubonne,
en charge de la
jeunesse, de
l'instruction



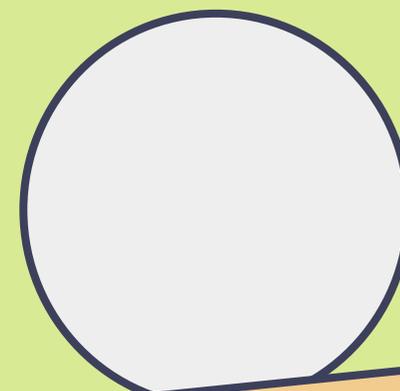
Raphaël Gétaz

Coordinateur du
marché d'Aubonne,
micro-ferme "Les
Jardins de Chivrageon"



Claude Baehler

Président de
l'association
Prométerre



Nicolas Sarrasin

Doyen 9 VG/VP et 10
VP au collège du Chêne

PLANNING DU CLIMATHON



8h15 – 8h45

Accueil, photo de groupe, rencontre avec le/la coach, et rappels nécessaires au bon déroulement de la journée



8h45 – 9h30

Décomposition de la thématique :
“Comment pourrions-nous...?”



09h30 – 10h30

Hacking time : “Méli-Mélo” (explosion d'idées avec l'aide des intervenant-es)



10h30 – 11h40

Approfondir et préciser le projet d'équipe “Qui, Quoi, Pour Qui, Pourquoi”



12h35 – 14h00

Formalisation, illustration et préparation au pitch (avec l'aide d'outils, des coaches, etc.)



14h10 – 15h30

Pitch devant les autres participant-es et le jury



Les Plastico

Créer et vendre des sacs réutilisables

- Sensibiliser les gens à la problématique du sac plastique à usage unique pour en diminuer l'utilisation
- Créer des sacs réutilisables avec des chutes et vieux tissus grâce au soutien des enseignant-es de couture
- Présentation du projet en faisant du porte-à-porte
- Vente des sacs aux particuliers, directement dans les épiceries, à la commune, et grâce au porte-à-porte
- Utilisation des fonds récoltés pour un projet d'établissement ou reversés une association de protection du climat



Stand de légumes de saison

Valoriser les légumes de saison

- Tenue d'un stand par l'équipe, des camarades et bénévoles dans des épiceries et supermarchés pour valoriser les légumes de saison dans la commune d'Aubonne et environs
- Publicité en parallèle pour rendre l'action visible
- Pour des légumes de meilleure qualité et meilleurs pour la santé
- Pour inciter les supermarchés à vendre des légumes de saison
- Collaboration avec Prometerre pour les informations autour des légumes

NB-No planet B

Limiter le gaspillage à la Cantine de l'école de 4 façons

- Faire de la soupe avec les restes des repas ou les légumes fatigués pour le lendemain
- Proposer les invendus sur l'application "Too good to go"
- "Être à l'écoute" : adapter les portions servies en écoutant davantage les demandes des jeunes
- Sonder les élèves pour connaître leurs préférences alimentaires (et ainsi limiter le gaspillage)

=> limitation des pertes, et revalorisation des "déchets"

Limiter les déchets

En proposant un rayon "invendus" dans les épicereries

- Créer un espace d'articles proches de la date de péremption ou vieillissants dans les épicereries d'Aubonne (avec ses produits et ceux des épicereries environnantes) pour :
 - Limiter les pertes (à la fois alimentaires et monétaires)
 - Permettre aux acheteurs-euses avec moins de moyens de faire des économies (les élèves par exemple)
 - Revaloriser les produits "moches" ou proches de la limite de vente
- L'équipe se propose pour la promotion du projet, ainsi que pour le démarchage des épicereries pour leur parler du projet
- Petit + : ce rayon permettrait même de proposer des paniers avec des produits à moindre coûts (façon too good 2 go)

Les emballages réutilisables

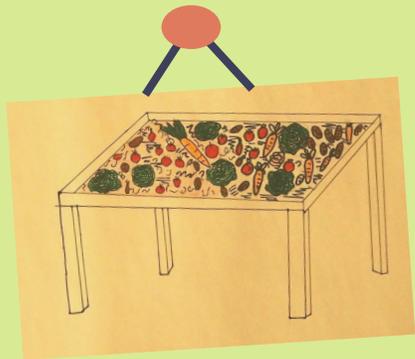
pour diminuer la quantité de déchets

- Inciter les gens à prendre leurs propres contenants pour faire les courses
- Créer des sacs à base de lin suisse, source d'emplois et limitant le transport
- Limiter l'emballage, les sacs plastiques, et favoriser la vente en vrac ainsi que l'utilisation de contenants consignés
- Diminution des rejets dans la nature et revalorisation de l'existant



Jardin potager public

Augmenter la consommation locale



- Concevoir et créer un potager à l'école avec les enseignant-es de sciences et de travaux manuels, participation ouverte à des périodes extra-scolaires
- Participation et soutien de la commune pour l'achat de graines et de terre
- Ensuite :
 - Vente directe de légumes, à disposition dans un cabanon sur des étals et cageots en bois récupérés
 - Utilisation des légumes pour la cantine
 - Collaboration avec des producteurs locaux pour vendre les produits
- Petit + : il est prévu d'inciter les gens à venir à pied ou à vélo

La Micro ferme de ville

La circularité à l'échelle d'un poulailler

- Système circulaire de micro-ferme écologique alliant compostage, poules et culture de légumes
 - Les poules sont nourries avec les graines et compost du jardin
 - La compostière est à disposition des habitant-es
 - Les légumes et oeufs sont proposés en vente directe
- Conception et réalisation de la structure en cours de travaux manuels
- Visuels pour la communication en cours d'informatique et arts visuels
- Tournus des responsabilités entre les jeunes de l'établissement sur inscription, et ouvert à la population

Une Publicité avec Roger

Inciter les gens à manger local

- Augmenter la vente de produits locaux et de saison dans les supermarchés au travers d'une publicité (TV, Réseaux sociaux, Affiches)
- Sensibiliser les consommateurs avec des messages publicitaires percutants
- Valoriser le travail suisse, et limiter les transports de denrées
- Utiliser l'image de personnalités suisses célèbres et influentes



Les 6 mousque-terre

Augmenter la consommation de légumes et fruits de saison

- Organiser un marché itinérant chaque mardi après-midi dans les villages autour d'Aubonne pour sensibiliser la population aux fruits et légumes de saison
- La collaboration avec des producteurs locaux permettrait de : les mettre en avant, faire connaître leur travail ainsi que leurs spécialités et leur production
- Pour faire venir la population au marché, il est proposé de faire de la publicité dans les journaux et sur les réseaux sociaux



