



Un repas écologique

Equipe de projet: Caduff Moritz, Hamadi Amir

Métier: Employé de Commerce

Année d'apprentissage: 2^{ème} année

Nom de l'école ou de l'entreprise: ceff COMMERCE

Nom de l'enseignant ou du maître d'apprentissage: Guégan Zenger Corinne

Résumé du projet:

Créer un repas pour le home et la classe du ceff COMMERCE avec le moins de déchet possible et qu'avec des produits régionaux. Puis influencer le home à consommer d'avantage des produits régionaux.

Catégories du concours: Prix Innovation

Sommaire

1. Introduction	2
1.1. Situation de départ	2
1.2. Motivations	2
2. Recherche d'idées / définition du projet	3
2.1. Définition du projet et objectifs	3
2.2. Faisabilité	3
3. Planification du projet	5
3.1. Les étapes les plus importantes	5
3.2. Plan détaillé des tâches	5
4. Mise en œuvre concrète	6
5. Calculs	7
6. Rapport du projet	8
6.1. Rétrospective	8
6.2. Prises de conscience	8
6.3. Perspectives	8
7. Bibliographie	Erreur ! Signet non défini.
Annexes	1

1. Introduction

1.1. Situation de départ

Plus la consommation est coûteuse en énergie, plus l'impact sur l'environnement sera grand.

En réduisant non pas uniquement la consommation mais les coûts énergétiques, cela devrait permettre ainsi de préserver au mieux l'environnement et ainsi avoir une empreinte écologique la plus minime possible.

1.2. Motivations

Sociale/économique/écologique

Les raisons qui nous ont poussés à réaliser ce projet c'était tout d'abord d'avoir quelque chose de nouveau et concret en main, qui aurait le potentiel de perdurer dans le temps et qui serait bien sûr durable. Pour se faire il a fallu prendre en compte l'aspect économique, écologique et sociale.

En effet nous estimons que cet objectif que nous nous sommes donnés à bel et bien été réalisé et que cela a effectivement eu un réel impact sur notre planète aussi minime soit-il.

2. Recherche d'idées / définition du projet

Au départ nous sommes partis sur une idée totalement différente, nous avons prévu de créer l'équivalent d'un réducteur d'eau pour robinet pour les appareils électriques de type smartphone. Le but était via un petit boîtier d'incorporer directement au chargeur du téléphone et à la prise électrique de pouvoir détecter le niveau de batterie du téléphone et une fois que celui-ci arrive au max (100%) de sa capacité pouvoir ainsi couper directement la liaison du courant pour que celui-ci n'atteigne pas le téléphone en passant par le chargeur et donc d'économiser à grande échelle de l'électricité. Malheureusement on a eu plusieurs retours négatifs comme quoi cela ne servirait à rien étant donné que cela ne consomme quasi plus d'énergie avec les avancées technologiques de nos jours.

Nous avons finement opté pour notre second choix celui de réaliser un repas 0 déchet. Pour se faire nous avons eu le choix étant donné notre position géographique entre le CIP et le Home de Tramelan. Notre choix a vite été fait, le Home de Tramelan nous a semblé adéquat afin de remplir notre mission écologique sans passer outre l'aspect Social afin que celui-ci soit également durable.

Deux astuces :

- Un regroupement de personnes qui nettoierait la ville.
- Réaliser un petit clip préventif et le faire passer dans différentes écoles de la région afin de sensibiliser au mieux les plus jeunes.
- Il faut penser à votre vie de tous les jours et vous demander après quelle action que vous faites ou que vous voyez, vous vous dites « mais quel gâchis ». Ça peut être une méthode pour trouver des idées.

2.1. Définition du projet et objectifs

- **Projet Innovation** : Plus la consommation est coûteuse en énergie, plus l'impact sur l'environnement sera grand. Notre but ici était donc non pas de réduire la consommation mais les coûts énergétiques, cela dans le but de préserver au mieux l'environnement et ainsi avoir une empreinte écologique la plus minime possible tout en tenant compte de l'aspect économique, écologique et social.

2.2. Faisabilité

- Celui de réaliser un repas avec des produits de la région, avec le moins de déchets possible et pouvoir ensuite le déguster avec la classe et les résidents du Home.
- Le projet nous semble en effet très réaliste et même enthousiasmant !
- Nous avons dû faire face à un problème majeur, au vu de l'actualité du Coronavirus (Covid-19) le risque d'une contamination des résidents était

beaucoup trop grand. Nous n'avons donc pas pu avoir la chance de manger avec les personnes âgées, nous avons été dans une salle à part.

3. Planification du projet

- Le but est de créer un repas pour la classe est les résidents du Home de Tramelan avec le moins de déchets possible.
- Prendre contact avec le directeur du Home, lui faire part de nos idées du projet et ensuite faire la cuisine nous-mêmes et pouvoir à la fin manger ce qu'on a cuisiné.
- Un problème qu'on a pu rencontrer est le financement du projet, nous avons été contraints de téléphoner en personne au responsable de MyClimate pour pouvoir financer notre projet mais la réponse fut négative alors nous avons convenu avec le chef cuisinier et le reste de la classe un budget de CHF 5.- par personne (5x20) de façon à couvrir les frais. Qui ne voudrait pas manger le midi pour seulement cinq francs ?
- Mise à part le directeur du Home et nos camarades de classe tout le monde fut très enthousiastes pour notre projet.
- Tout le matériel était déjà sur place (la cuisine, le tablier et ingrédients).

3.1. Les étapes les plus importantes

<i>Quoi</i>
Informer le directeur du home
Fixer une date pour réaliser notre projet
Récolte d'argent
Réalisation du projet

3.2. Plan détaillé des tâches

<i>Quoi</i>	<i>Qui</i>
Trouver le sujet du projet	Amir et Moritz
Demander l'autorisation à nos directeur respective	Amir et Moritz et le Directeur
Se mettre d'accord avec le chef cuisinier du financement	Amir et Moritz et le chef cuisinier
Planification de la date pour la réalisation du projet	le Directeur, le chef cuisinier et le responsable intendance et technique et nous même

Récolte d'argent pour la participation du projet	La classe et nous et les enseignants
Réalisation du projet	Nous deux et l'équipe de cuisine
Faire le rapport pour MyClimate	Amir et Moritz

4. Mise en œuvre concrète

Une fois toutes les idées en tête, notre premier objectif était de convaincre le directeur du Home. Il a tout de suite adoré l'idée, il nous disait que c'est un point très positif étant donné que les résidents s'ennuient un peu, de voir du monde leur ferait le plus grand bien. Après plusieurs rendez-vous avec le directeur, cuisinier, chef cuisiner, et responsable de cuisine afin de discuter du projet, des frais et des personnes qui viendront manger on a finalement fixé une date butoir pour la cuisine du repas. Cela a été une grande expérience pour nous d'un point de vue professionnel en effet nous avons passé toute la matinée et une partie de l'après-midi en cuisine et cela nous a permis de découvrir le personnel qui d'ailleurs fut super gentil, le monde du travail et en bonus nous avons pu bénéficier de quelques astuces de cuisine.

5. Calculs

Le nombre de personne qui ont participé à cette repas : 25 personnes

Le nombre de personnes touchés au rapport de notre projet : tout le home de Tramelan, notre classe et les enseignants, le directeur du Home et le directeur du ceff Commerce.

Concernant les horaires nous nous sommes donné rendez-vous à 07 heures le matin jusqu'à 15 heures de l'après-midi.

6. Rapport du projet

6.1. Rétrospective

- En grande partie, nous pensons avoir accompli notre mission que nous nous sommes donnés. Cependant, suite à un danger de santé publique et à un risque de contamination nous avons été contraints d'être séparés durant le repas des personnes âgées, malheureusement.
- Mise à part les contraintes mentionnées ci-dessus, tout s'est réalisé comme prévu.
- Nous avons rencontré des soucis de trésorerie afin de subventionner les frais occasionnés par le repas.
- Nous remercions d'ores et déjà toute la classe du ceff COMMERCE ainsi que les enseignants qui ont pu nous accompagner sans oublier bien sûr le directeur du Home de Tramelan et tout le personnel et les responsables de la restauration !
- Nous sommes extrêmement ravis de notre projet et de nos résultats cela nous a permis de rencontrer d'autres perspectives et nous a également permis de briser notre routine en allant de l'avant et ainsi découvrir de nouveaux horizons.

6.2. Prise de conscience

- Oui en effet, cela nous a fait prendre conscience, en effet dès à présent nous insistons auprès de nos familles respectives de faire preuve de plus d'attention à notre mode de consommation et de privilégier les produits régionaux et de préférence Bio.
- Cela nous a permis de mieux planifier nos rendez-vous, de se renseigner et d'avoir un réel contact avec le personnel et la vie professionnelle.

6.3. Perspectives

- En réalisant notre projet, nous avons ainsi pu tisser de nouveaux liens avec notre voisin géographique, le Home de Tramelan. Nous avons aussi prévu de se rencontrer une nouvelle fois mais cette fois si en tête à tête avec le directeur de l'école et le directeur du Home afin d'instaurer un nouveau projet de marketing qui vise à encourager les étudiants du ceff à venir manger le midi directement dans la cantine du Home étant donné que notre école ne comporte pas de service de restauration.

6.4. Le changement climatique et moi

- Nous espérons pour ce qui est de l'alimentation que tout le monde pourra profiter d'un régime sain et peu coûteux en émission de CO2. Cela pourrait changer le monde et contribuer à régler de nombreuses problématiques d'ordre écologique au sein de nos sociétés polluantes.
- Cela pourrait selon moi changer de nombreux problèmes dans le monde. Eradiquer la famine dans le monde et par la même occasion de perpétrer de manière très significative. Premièrement, de subvenir à nos propres besoins, et d'une autre de tenter de limiter avec davantage d'efficacité les émissions de gaz à effet de serre et à la fois de s'entraider. Il s'agit là du principe de solidarité.
- Favoriser la consommation de produits régionaux afin d'éviter au maximum les importations des aliments qui font le tour du globe (le fret maritime) qui contiennent des pesticides alors qu'ils pourraient être plantés dans votre jardin.
- En concrétisant notre projet, nous estimons avoir fait déjà un grand pas vers un nouvel avenir. Nous avons pu toucher un grand nombre de personnes grâce au projet et au responsable de Myclimate en effet grâce à de telle initiatives, cela permet de toucher un minimum de personnes car **ce n'est pas parce que vous touchez peu de personnes qu'il n'y a aucune répercussion sur l'intégralité de la communauté !!**

Annexes :

Le directeur du home :



Le home :



La cuisine :



Le Menus :

Repas sur le thème de l'écologie avec les étudiants du ceff

Mercredi 4 mars

Leandro Coach de 2 jeunes étudiants (arrivé 7h)

Menu pour 22 personnes

Filet de truite du Doubs sur lit de légumes

Beurre blanc aux brunoises

Emincé de veau de Tavannes aux champignons

Et à la crème des Reussilles

Rösti

Carottes glacées du Seeland

Glace maison à la damassine d'Ajoie

Thé froid maison au citron

Les plats

L'entrée :



Plat principale :



Dessert :



Explications et résumé du Chef cuisinier :

[Click to Download](#)

8cf1b34b-857d-4dca-b89e-3d3fa1424b12.MP4
0 Byte

Les aliments :









v







Le frigo où sont stocké les aliments :



Les émincés de champignon :

Inscription pour le repas « écologique » au home Des Lovières

Nous sommes ravis de vous inviter pour un repas 100% écologique au **Home de Tramelan**. Le repas comporte une entrée, un plat principal, un dessert et une boisson. Pour ce faire, il vous sera demandé au préalable une petite indemnisation de **5 francs**.

IMPORTANT : Par ma signature, j'atteste avoir payé 5 francs et ma participation au repas.

Nom Prénom	Signature	Pas de viande/poisson Veuillez le préciser
Azizi Hana		
Béguin Shania		
Bordichini Marco		
Caduff Moritz		
De Luca Jacopo		
Despont Virginie		
Giran Anthony		
Grozea Dounia		
Hamadi Amir		
Jaggi Elizabeth		
Jenzer Valérie		
Lini Selma		
Meyer Nico		
Robert-Nicoud Caroline		
Schürmann Mélodie		
Sun Kunthea		
Tschan Asiana		
Vangu Emmy		
Wyssen Larissa		

Veillez S.V.P apporter l'argent à Amir ou Moritz une fois que vous avez signé.