

## Atelier A24.01

### *Un sandwich durable*

**1. Brève description :** Nous réfléchirons à l'alimentation durable. Différents aspects seront pris en compte (saisonnalité, régionalité, émissions de CO<sub>2</sub>, etc.). Nous souhaitons développer un sandwich durable pour la cantine avec l'aide d'acteurs locaux (de la production et de la distribution alimentaire).

**2. Professeur(s) responsable(s) :** Chantal Ziegler, Tobias Fuhrer

**3. Langue(s) de l'atelier :** Français / allemand

**4. Description de l'atelier :**

Dans un premier temps, nous nous intéresserons aux aspects théoriques. Nous réfléchirons à la durabilité de différents aliments (par exemple, calcul du bilan carbone de différents produits, comparaison des labels, chaîne de production, gaspillage).

Dans un deuxième temps, nous visiterons un producteur local (Gfeller à Sédailles) et un magasin (Bio26 à Fribourg) qui proposent de la nourriture durable. Sur place, nous nous informerons sur les difficultés de la culture biologique, les formes de travail, la pression sur les prix et pourquoi la nourriture biologique n'est pas un standard. Ces interlocuteurs nous aideront certainement à trouver les ingrédients pour un sandwich durable.

De retour à l'école, nous développerons différentes versions test du sandwich et les dégusterons. Nous souhaitons vendre le meilleur sandwich à prix coûtant tous les mercredis d'avril à mai à la cantine. Les élèves pourront commander leur sandwich la veille. Une partie de l'atelier consistera également à organiser le travail et à faire de la publicité pour le sandwich.

**5. Produit final et objectifs :** Sandwich qui sera proposé à la cafétéria de l'école

**6. Interlocuteur(s) externe(s) :** Bio26, Gfeller