



Classe
Culturelle
Numérique

ZÉRO GASPI

2017-2018 • zerogaspi.laclassse.com

Projet d'usage de l'ENT, alliant design de service, développement durable et équilibre alimentaire

DÉROULEMENT DE L'ANNÉE

- **Mai 2017** : pré-inscription en ligne
- **Juillet** : résultat de la sélection des candidatures
- **Sept.-oct.** : formation et lancement du projet
- **Mars 2018** : visites dans les classes
- **En juin** : rencontre finale au Domaine de Lacroix Laval
- **Juillet** : fin du projet

Un projet ouvert à toutes les disciplines (arts plastiques, techno, svt, hist/géo...) et à tous les niveaux.

Le transport des élèves est à la charge de l'établissement.



UN PROJET COLLABORATIF

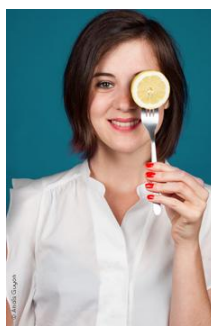
Un projet collaboratif avec 10 classes de collèges de la Métropole de Lyon.

- Pré-inscription en ligne depuis la tuile **Classes Culturelles Numériques** du site www.laclassse.com

Accompagnés par la designer culinaire, Léa Bougeault,, les collégiens se mobilisent contre le gaspillage ! À l'aide des ressources mises à disposition par les services Développement durable, Santé, Éducation et Propreté de la Métropole de Lyon, ils vont identifier les causes du gaspillage alimentaire, mener l'enquête au sein de leur établissement et proposer des solutions innovantes et adaptées pour réduire la production de déchets au collège.

Les équipes de cuisine, les documentalistes et les enseignants de toutes disciplines sont concernés, des maths aux SVT en passant par les arts plastiques. Il sera question de food-design, d'aménagement des espaces, de design de service, de communication ou de gestion afin de créer une dynamique à l'échelle de tout l'établissement.

Projet proposé par Erasme - Service usages numériques et la Délégation développement urbain et cadre de vie de la Métropole de Lyon, dans le cadre de l'accompagnement des usages de l'ENT (Espace Numérique de Travail) www.laclassse.com



**Léa
BOUGEAULT**
Designer
culinaire

J'exerce le métier énigmatique de designer culinaire au sein du studio Miit (www.miit-studio.com). Mon travail, qui oscille entre design, cuisine et scénographie, consiste principalement à concevoir des expériences gourmandes, visuelles, ludiques et participatives pour des marques et entreprises à l'occasion d'événements. Je détourne les codes classiques de l'alimentation afin d'engendrer de l'échange, du partage, de la convivialité mais aussi dans le but de transmettre des idées et des valeurs.