



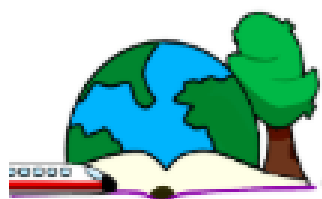
Mobilitat alumnat 3r ESO a Lycée Emmanuel Mounier (Angers)

Projecte: 2024-1-ES01-KA121-SCH-000206654 cofinançat per la Unió Europea a través del programa Erasmus +.

Erasmus+

Enriqueciendo vidas, abriendo mentes.

Visió general del Lycée E. Mounier



 **GENERALITAT
VALENCIANA**
Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport

 **IES FRANCESC
FERRER I GUÀRDIA**

 Cofinanciado por
la Unión Europea

HORARIS:

Les classes duren 55 minuts cadascuna. L'horari és de 8:00h a 17:30h

Es fan dues pauses per anar a la cafeteria o la biblioteca a estudiar.

COSTUMS:

- L'alumnat té permés utilitzar el telèfon al pati o a la cafeteria però no el poden utilitzar durant les classes ni al menjador.

El dinar és a les 12h

Molts estudiants viuen en cases grans al camp.

NORMES DE CONVIVÈNCIA:

La gent allí és molt respectuosa i sempre segueixen les regles. Parlen baixet per a no molestar i parlen amb respecte a tothom. Al professorat s'adrecen amb *monsieur* o *madame*



ESPAIS COMUNS I

BIBLIOTECA:

Té una gran quantitat d'arxius, llibres i ordinadors. L'alumnat té permés mirar el mòbil sense so i es gasta no només per a llegir, també per buscar informació i fer treballs. La persona encarregada de la biblioteca no és una mestra sinó una bibliotecària.

ZONA D'ESPORTS:

No tenen un camp d'esports com a tal, però al costat de l'institut hi ha un camp de futbol i un gimnàs municipals que poden fer servir en les hores lliures.



Espais comuns II



MENJADOR:

Aquesta sala és on els estudiants dinen tots els dies. Per a entrar cal fer cua. És un espai on no estan permesos els telèfons mòbils. En acabar de dinar, separen els residus i eixen al pati.

SALA DE DESCANS:

Es tracta d'una sala on romandre quan tenen una hora lliure.

Hi ha moltes taules i cadires i es manté el silenci.

A vegades no hi ha cap professor però la gent respecta les normes.



Visió general de l'aproximació a la sostenibilitat al Lycée



GENERALITAT
DE CATALUNYA

E.S. FRANCESC
FERRER I GUARDIA

Co-financiado por
la Unión Europea

La sostenibilitat al Lycée

- Al Lycée tenen uns projectes de sostenibilitat molt avançats. Ens van contar que eren un dels millors instituts en matèria de sostenibilitat, però que encara així produïen molts residus.
- Al menjador, després de cada dinar, llancen 80 grams per plat al dia, que equival a 9 tones per any, ja que tenen 600 alumnes a l'institut.



Què fan per ser tan sostenibles?

- Regles estrictes en la separació de residus
- Hotels d'insectes
- Cafeteria sostenible i de proximitat
- Caixa de joguets "restaurant du coeur"
- Compost propi
- Menjador que intenta reduir els residus
- Caixa per deixar aliments
- Productes poc contaminants
- Ecodelegats





EL COMPOSTATGE ALS ALCHEMISTES



Una de les activitats que vam fer va ser una visita a la planta de compost dels Alchemistes.

En aquesta planta de compost arriben 700 tones de residus a soles d'Angers i afores.

A més, són persones les que els separen, no màquines.

I per accedir a les zones amb més dificultat d'accès d'Angers s'utilitzen bicicletes elèctriques.



MÉS INFORMACIÓ SOBRE LES ALCHEMISTES



El compost es mescla amb fusta (2/3 d'aliment i 1/3 de fusta). Finalment, als 3 o 4 mesos està acabat.



Aquest compost té una verificació biològica, el poden vendre a agricultors i el seu preu és similar als composts sintètics per a que els agricultors els trien.



El compost està format per un 80-90% d'aigua.



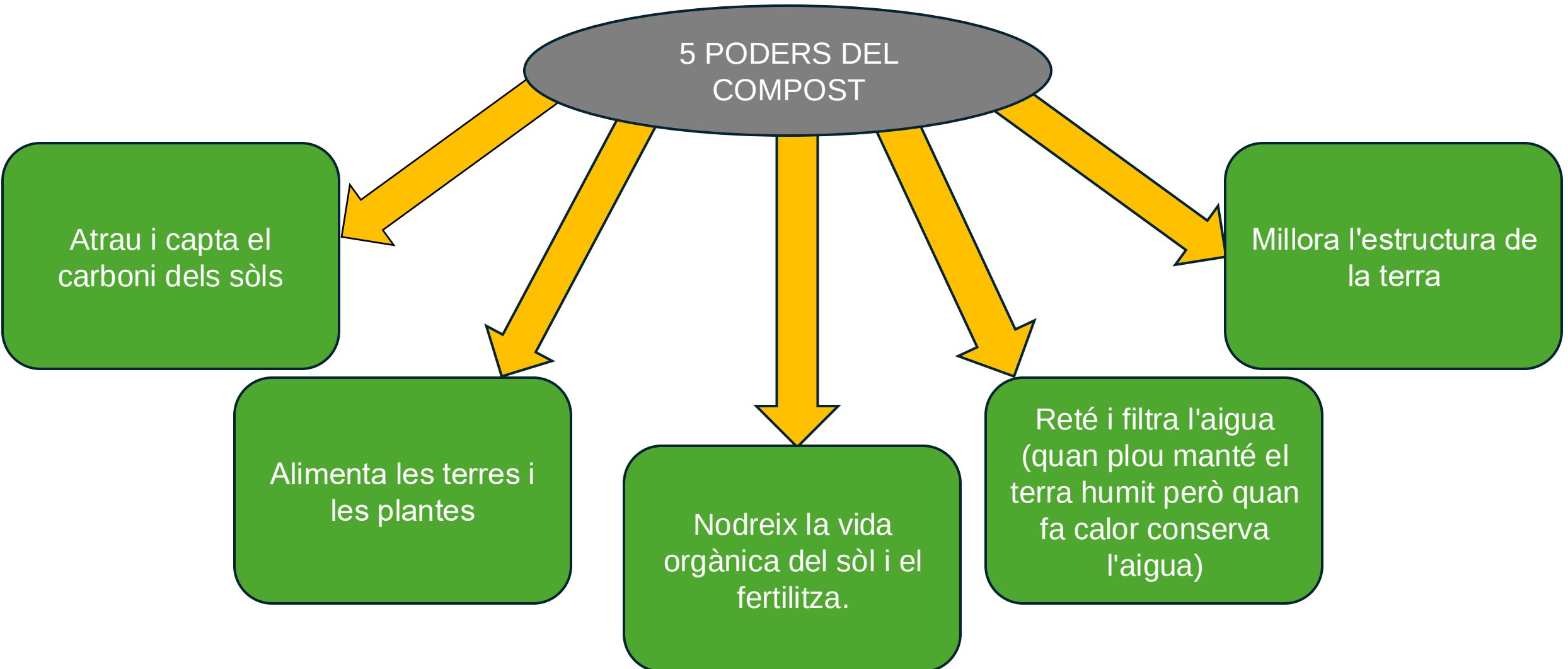
Es fa una classificació per estrelles segons la qualitat del residu (3,2,1).



Per arribar a les zones amb més dificultat d'accès d'Angers s'hi utilitzen bicicletes elèctriques.

Més informació sobre Les Alchimistes

II



GESTIÓ DE RESIDUS i PROJECTE CAFETERIA



GESTIÓ DE RESIDUS I

- Els residus són un factor controlat i mesurat en l'IES Emmanuel Mounier. Els encarregats de supervisar la gestió dels residus són els Ecodelegats.
- Els Ecodelegats són alumnes que es presenten voluntàriament a complir una tasca o objectiu comú i ecològic: conscienciar la resta de l'alumnat de la generació de residus de l'institut i advertir-los de la petjada mediambiental que aquest realitza.





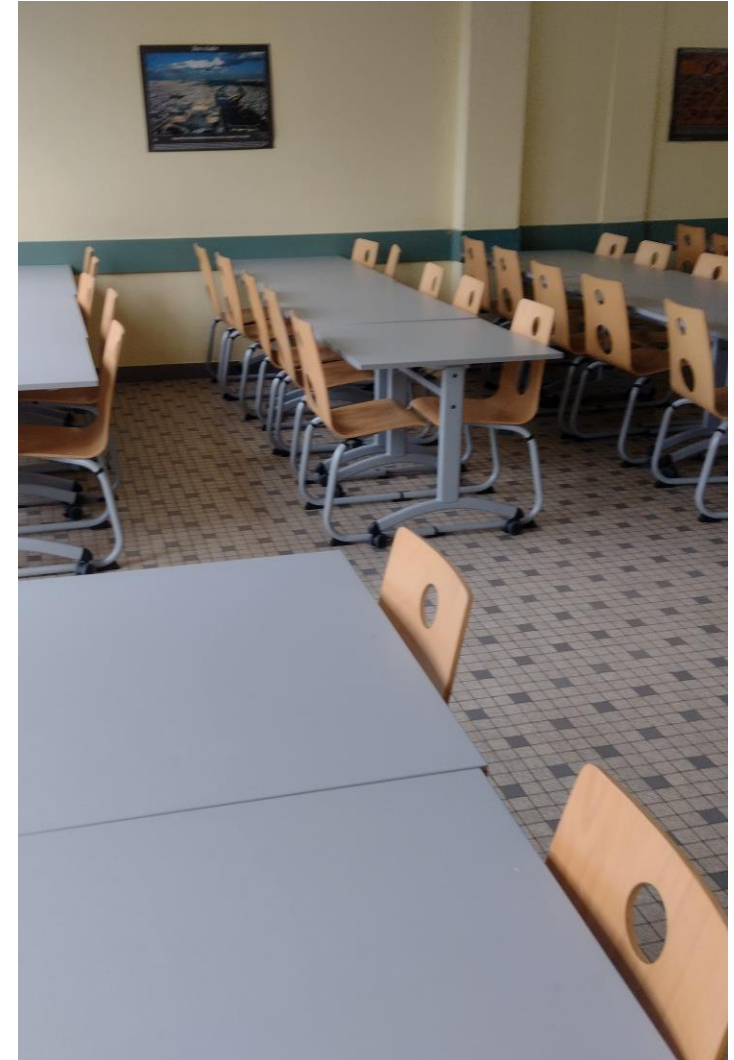
GESTIÓ DE RESIDUS II

- Cada setmana, els residus del menjador s' acumulen i es guarden en caixes de plàstic en lloc de llançar-los al fem, ja que acabarien en abocadors, cosa que incrementa la contaminació. D'aquesta manera, acaben convertint-se en compost.
- Aquest compost és el senyal de que hi ha una solució més sostenible que tirar els residus al fem.
- Data curiosa: Altres caixes eren de fusta, des d'on aboquen directament el compost al sòl.

Menjador

Com distribueixen les restes alimentàries i els residus:

1. Tenen una paperera blanca per a depositar les restes de pa i més tard les ofereixen com a aliment per a cavalls.
2. Tenen altres contenidors per al plàstic i el paper.
3. Un altre per a les restes orgàniques.
4. Després, deixen els coberts a l'escorreplats, i els renten amb la menor quantitat d'aigua possible.





CAFETERIA:

És una sala de descans. A més, a l'hora del pati, venen productes de comerç local i en envasos sostenibles. També tenen alguns projectes per al futur de la cafeteria:

- Redecoració sostenible
- Bicis elèctriques que generen energia...



Com ha estat l'experiència ERASMUS?



ESTADA:

Ha estat molt còmoda. Els nostres amfitrions ens han fet sentir com a casa.

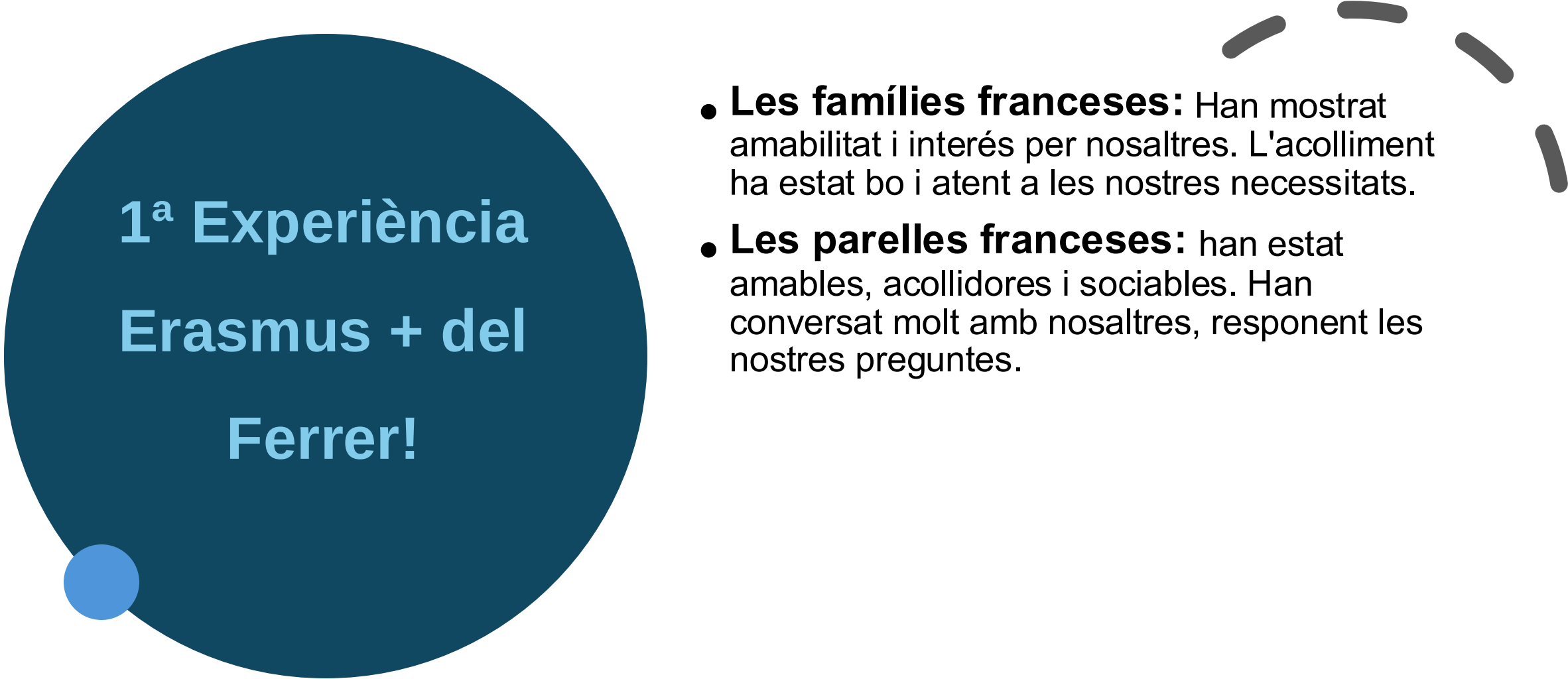
VIATGE:

Conèixer un altre país és una experiència molt enriquidora ja que França té un llegat cultural històric molt interessant.

IDIOMES:

Malgrat que no tots dominàvem el francès, la comunicació sempre ha estat possible fent ús de les nostres destreses lingüístiques.





1^a Experiència Erasmus + del Ferrer!

- **Les famílies franceses:** Han mostrat amabilitat i interès per nosaltres. L'acolliment ha estat bo i atent a les nostres necessitats.
- **Les parelles franceses:** han estat amables, acollidores i sociables. Han conversat molt amb nosaltres, responenent les nostres preguntes.