

Opération « Collèges engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire »

Collège HENRI GAMALA – LE COLLET DE DEZE

Réunion 2 : 5 février 2015 (2^{ème} réunion après les pesées)

1. PRESENTS

Noms/prénom	Fonction	Adresse mail
Représentants de la Direction		
Elisabeth FAVREAU	CPE	elisabeth.favreau@ac-montpellier.fr
Sarah MUSTIN	Gestionnaire	gest.0480002s@ac-montpellier.fr
Louissette WENDEL	Assistante d'éducation	Louissette_wendel@orange.fr
Représentants des personnels d'enseignement		
Renaud TRAUCHESSEC	Professeur histoire-géographie	
Isabelle POIRIER	Professeur mathématique	
Représentants des personnels santé et ATOS		
Nicolas BOUTIN	Chef de cuisine	nboutin@lozere.fr
Laurence MALARTRE		
Représentants des parents d'élèves		
Anne-Christine COURCOL		
Pascal PANES		
Représentants des élèves – Commission restauration		
Marc-Antoine LEFEVRE		
Laura SITI		
Matéo DOUBA-ZIMMERMANN		
Julie BESSEDE		
Représentants des élèves – Conseil de Vie Collégienne		
Leya KERDJOU-VEGA		
Laura LAFFIAC		
Mathias DONATO		
Augustin GIRAL		
Autres participants		
Emmanuel PALANQUE	CG 48 enseignement et vie associative	epalanque@lozere.fr
Marion POUGET	Programme Local Prévention des Déchets	mp-meyrueis@orange.fr
Isabelle LEDUC	Cabinet LEDUC – bureau d'études	Isabelle.leduc@wanadoo.fr

2. ACTIONS ENVISAGEES

Axes	Actions	Observations / échéances
Axe n° 1 : sensibilisation – communication		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Action 1-A : sensibiliser les équipes 	1. Synthèse des résultats des pesées dans la lettre d'information, « GAM'Hebdo »	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Action 1-B : sensibiliser les élèves 	Commission restauration et Conseil de Vie Collégienne intégrés à l'équipe projet	Dès la réunion du 5 février 2015
	2. Réalisation d'affiches de sensibilisation : résultats des pesées et sensibilisation au gaspillage – pour la cantine et la vie scolaire	A la rentrée, entre 12 heures et 14 heures – dans le cadre du CVC
	3. Actions pédagogiques : la faim dans le monde est au programme de 5ème – intègre les aspects environnementaux, éthiques et économiques du gaspillage	
	4. Prévoir des animations autour du goût (déjà réalisé une fois et apprécié par les élèves)	
	5. Gaspillage du pain : mettre un « gâchimètre » dans la cantine sur 1 semaine ou 2 (gâchimètre qui pourrait être acheté par le Conseil Général et mis à disposition des 3 collègues)	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Action 1-C : sensibiliser les parents 	6. Réaliser une petite note d'information pour les parents : information sur l'opération engagée par le collège et sur le fait que les menus sont mis en ligne sur le site du collège	Avec l'envoi de la facture de restauration – début avril
Axe n° 2 : optimiser les achats, les commandes		
	7. Approvisionnement local : intégrer le dispositif mis en place par le CG 48 (1 fois par mois, 60 c€ pour un repas intégrant des produits locaux = Lozère + départements limitrophes) ; pourrait être envisagé plus fréquemment Communiquer sur la provenance des denrées : par ex. certains magasins affichent la photo du producteur ; attention, cela peut faire l'effet inverse, peut-être simplement afficher la provenance	

Axe n° 3 : agir sur la préparation et le service		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Action 3-A : congeler les excédents 	<p>Congélation des excédents : Nicolas BOUTIN le fait déjà – nécessite la rédaction d’une instruction de congélation précisant la nature du produit, la date de congélation avec suivi des températures,</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Action 3-B : ajuster les quantités aux besoins 	<p>Selon les menus (poisson par ex.), faire 12 demi-portions par table plutôt que 8 portions entières pour que les élèves puissent ajuster leur consommation en fonction de leurs goûts et appétit – les élèves pensent que ce n’est pas une bonne idée, cela risque de faire des histoires</p> <p>8. Plutôt réduire les quantités et proposer du « rab » à ceux qui veulent</p>	
Axe n° 4 : adapter les contenants		
	<p>9. Suppression de l’assiette à déchets : permet de responsabiliser les élèves ; les élèves sont tout à fait d’accord pour la suppression, ils trouvent d’ailleurs que l’assiette à déchets est écœurante ; le risque est qu’ils mettent leurs restes dans les plats, nécessite une sensibilisation</p>	<p>Information en classe par les professeurs principaux avant les vacances sur le gaspillage et le pourquoi de la suppression de l’assiette à déchets (fait le vendredi 6 février)</p> <p>Rappel à la cantine le lundi et le mardi de la rentrée</p> <p>Suppression à partir du jeudi 26 février</p>
	<p>10. Réduire la taille des plats de service</p>	<p>Nicolas BOUTIN évalue le nombre de plats dont il aurait besoin et chiffre l’investissement nécessaire</p>
Axe n° 5 : améliorer la convivialité		
	<p>11. Passer plus de temps à table : les 3ème reprennent plus tôt, il faudrait les appeler en 1er</p>	
	<p>Tables fixes : solution « la moins pire » - permet d’éviter l’excitation avant d’entrer dans la salle de restauration – les élèves n’ont pas à chercher avec qui ils veulent manger</p>	
	<p>Attendre que tout le monde soit servi avant de commencer à manger : parfois, le dernier à être servi n’a plus rien</p> <p>Il pourrait y avoir un responsable de table : cela paraît difficile</p> <p>Attention à ne pas mettre trop de règles, plutôt sensibiliser les élèves</p>	

Point à étudier en complément :

- Ajustement des effectifs le mercredi : gaspillage = 141 g pour 55 repas
- Connaissance des effectifs de l'Ecole St Michel : transmis 15 jours à l'avance, mais souvent des différences entre le prévisionnel et le réel – voir pour ajuster à la semaine
- Le CG pourrait organiser une journée de formation sur le gaspillage alimentaire pour la totalité des équipes des 3 établissements (pendant les jours de permanence en avril ou août 2015)

Prochaine réunion : mardi 3 mars 2015 – 10 heures 30 :

- **Organisation pratique de la mise en œuvre des actions**
- **Premiers retours sur les actions déjà initiées**
- **Tableau de bord et indicateurs de suivi à prévoir**