

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

Collège HENRI GAMALA – LE COLLET DE DEZE

Réunion 3 : 3 mars 2015 (3^{ème} réunion après les pesées)

1. PRESENTS

Noms/prénom	Fonction	Adresse mail
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
Nicolas BOUTIN	Chef de cuisine	nboutin@lozere.fr
Laurence MALARTRE		
Carine BONNET	CG 48 Environnement	cbonnet@lozere.fr
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. TABLEAU DE BORD DE SUIVI DES ACTIONS

Axes	Actions	QUI s'en occupe ?	QUAND ? Calendrier	AVEC QUOI ? Matériel	COMBIEN ça coûte ?	ÇA MARCHE ? Indicateurs
Axe n° 1 : sensibilisation – communication						
Action 1-A : sensibiliser les équipes	1. Synthèse des résultats des pesées dans la lettre d'information , « GAM'Hebdo »	C. BONNET transmet affiches à Mme FAVREAU et M. FAVREAU	1 ^{ère} information faite semaine 19-23 janvier 2015 Détail des résultats + pistes d'action : 13 mars 2015	-	-	Réalisé : OUI/NON
	2. Réunion d'échanges entre le personnel des 3 établissements engagés dans l'opération	E. PALANQUE	Vacances de Toussaint 2015			Réalisé : OUI/NON
Action 1-B : sensibiliser les élèves	3. Prévoir un retour d'information à la Commission restauration et Conseil de Vie Collégienne		Prochaine date à fixer	-	-	Nb d'informations réalisées
	4. Réalisation d'affiches de sensibilisation : résultats des pesées et sensibilisation au gaspillage – pour la cantine et la vie scolaire	Mme FAVREAU – CVC + professeur français – arts plastiques	Avant les vacances de printemps 2015	A préciser	A préciser	Réalisé : OUI/NON Nb affiches Périodes d'affichage
	5. Actions pédagogiques : la faim dans le monde est au programme de 5ème – intègre les aspects environnementaux, éthiques et économiques du gaspillage	Mme FAVREAU demande au professeur d'histoire	A définir avec le professeur	-	-	Classes concernées Nb d'interventions
	6. Actions pédagogiques : information de toutes les classes par M. TRAUCHESSEC et Mme POIRIER		5 et 6 février 2015	-	-	1 information réalisée auprès de chaque classe en février 2015

Axes	Actions	QUI s'en occupe ?	QUAND ? Calendrier	AVEC QUOI ? Matériel	COMBIEN ça coûte ?	ÇA MARCHE ? Indicateurs
	7. Animation autour du goût	N. BOUTTIN	Semaine du goût Octobre 2015			Nb d'animations Nb d'élèves participants
	8. Gaspillage du pain : modification du fonctionnement – 1 corbeille à table avec 8 tranches et tranches supplémentaires à la demande	L. WENDEL en salle S. MUSTIN : suivi des achats	23 février 2015			Nb de pains achetés par mois
Action 1-C : sensibiliser les parents	9. 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 Prendre information faite pour « GAM'Hebdo »	Mme MUSTIN	Début avril 2015	1 note papier – format pdf	-	Réalisé : OUI/NON
Axe n° 2 : optimiser les achats, les commandes						
	10. 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)	N. BOUTTIN	1 fois par mois à partir du mois de mars		A définir	Nbre de repas en appro local Nbre de retours positifs par les convives (enquête de satisfaction à prévoir ?)
Axe n° 3 : agir sur la préparation et le service						
Action 3-B : ajuster les quantités aux besoins	11. Réduire les portions : selon le plat, proposer par ex. 10 parts plus petites	N. BOUTTIN	A définir	-	-	Nb de repas concernés Pesée des plats non consommés ?
	12. Ajuster le nombre de repas : - Le mercredi au sein du collège - Informer l'Ecole St Michel de l'opération et leur demander de préciser chaque semaine (ou chaque	N. BOUTTIN		-	-	

Axes	Actions	QUI s'en occupe ?	QUAND ? Calendrier	AVEC QUOI ? Matériel	COMBIEN ça coûte ?	ÇA MARCHE ? Indicateurs
	jour ?) le nombre de repas (profiter de la réunion de bilan demandée par l'école)					
Axe n° 4 : adapter les contenants						
	13. Suppression de l'assiette à déchets	L. WENDEL N. BOUTTIN	2 mars 2015	-	-	Satisfaction des élèves Nb de plats contenant encore de la nourriture dans lesquels les élèves ont mis des déchets
	14. Réduire la taille des plats de service	Nicolas BOUTIN : voir avec Aurélie CHARADE – CG48 pour obtenir des échantillons de plats pour tester Sarah MUSTIN pour suivi des achats	A définir	Plats de service	A définir	Nb de plats retournés en cuisine avec des restes non consommés Evolution des achats de denrées alimentaires par mois : faisabilité à voir Pesée des plats non consommés ?
	15. Disposer d'un distributeur à céréales pour le petit-déjeuner des internes (se servent aujourd'hui dans un plat avec une louche)	Nicolas BOUTIN avec le CG48	A définir	Distributeur à céréales	A définir	
Axe n° 5 : améliorer la convivialité						

4. Réalisation d'affiches de sensibilisation : résultats des pesées et sensibilisation au gaspillage – pour la cantine et la vie scolaire

Réflexion en cours avec le professeur de français et d'arts plastiques pour réaliser un travail sur les déchets dans le cadre du CVC : affiches sous forme d'ombres chinoises

Possibilité d'impression sur traceur (format > A3) si sous format pdf.

Durée d'affichage : pourrait être permanente jusqu'à la fin de l'année scolaire, puis affichage temporaire (durée 15 jours par ex.)

7. Animations autour du goût

A prévoir la semaine du goût (octobre)

A cette occasion, des produits typiques de Cévennes sont introduits

En lien avec le projet d'Etablissement (sur 4 ans) avec le Parc Régional des Cévennes

8. Gaspillage du pain

Le pain en excès est congelé (sur 20 pains, 9 pains congelés)

10. Approvisionnement local

Intégrer le dispositif du CG48 (financement de 60c€ par repas si, au minimum, un des produits est local – c'est-à-dire en provenance de la Lozère ou des départements limitrophes) – peut être fait 1 fois par mois

Objectif : le faire 1 fois par mois et démarrer la semaine où les élèves de 5^{ème} ont élaboré les menus (pourrait concerner l'aligot par ex.)

Indiquer sur le menu « Produit ou approvisionnement » local

Par ailleurs, le CG48 a engagé une réflexion pour adhérer à l'Association « Agrilocal » et notamment organiser les circuits de distribution de produits locaux.

13. Suppression de l'assiette à déchets

Démarré le 2 mars 2015

Information passée aux élèves : se servir un pour goûter et se resservir s'ils en veulent plus

Si l'entrée génère des déchets (pamplemousses, gras de jambon...) : peuvent les remettre dans le plat de service s'il est vide, sinon les agents peuvent passer avec une poubelle ou un bac ; cela ne pose pas de problème a priori.

Action intéressante car suscite des discussions entre élèves

Prochaines réunions – Organisation pratique de la mise en œuvre des actions, suivi des actions, tableau de bord et indicateurs de suivi à prévoir

- **Lundi 30 mars 2015 : 14 heures - 15 heures 30**
- **Mardi 5 mai : 14 heures - 15 heures 30**
- **Jeudi 4 juin : 10 heures 30 - 12 heures**