

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

Collège HENRI GAMALA – LE COLLET DE DEZE

Réunion 4 : 30 mars 2015 (4^{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		
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
	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	En cours 1 ^{ère} réunion 19 mars Prochaine réunion prévue le 2 avril	A préciser	A préciser	Réalisé : OUI/NON En cours Nb affiches Périodes d'affichage
	5. Actions pédagogiques : la sécurité alimentaire mondiale est au programme de 5 ^{ème} (rapport entre les hommes et les ressources) – intègre les aspects environnementaux, éthiques et économiques du gaspillage	Mme FAVREAU a demandé au professeur d'histoire	Juin 2015	-	-	1 Classe concernée 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

Axes	Actions	QUI s'en occupe ?	QUAND ? Calendrier	AVEC QUOI ? Matériel	COMBIEN ça coûte ?	ÇA MARCHE ? Indicateurs
						chaque classe en février 2015
	7. Animation autour du goût	N. BOUTIN	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			- 2 pains par jour
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 Reprendre information faite pour « GAM'Hebdo »	Mme MUSTIN I. LEDUC et Marion POUGET ont transmis un projet de note	Début avril 2015	1 note papier – format pdf	-	Réalisé : OUI/NON A valider
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) Reste limité (prix bien supérieurs) – réflexion à mener au niveau départemental	N. BOUTIN	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. BOUTIN	Démarré en mars 2015	-	-	Poisson : au lieu de 8 portions de 100g, 12 portions de 50g – restes = 6 portions soit 300 g 75 g de courgettes

Axes	Actions	QUI s'en occupe ?	QUAND ? Calendrier	AVEC QUOI ? Matériel	COMBIEN ça coûte ?	ÇA MARCHE ? Indicateurs
						au lieu de 100 g Achats de viande : 9 kg au lieu de 11 kg
	12. Ajuster le nombre de repas : <ul style="list-style-type: none"> - Le mercredi au sein du collège : être vigilant, avoir de la rigueur, demander le matin aux professeurs - Informer l'Ecole St Michel de l'opération et leur demander de préciser chaque semaine (ou chaque jour ?) le nombre de repas (profiter de la réunion de bilan demandée par l'école) – paraît compliqué 	N. BOUTIN Mme WENDEL pour transmission du nb repas		-	-	Ecole St Michel : action abandonnée
Axe n° 4 : adapter les contenants						
	13. Suppression de l'assiette à déchets	L. WENDEL N. BOUTIN	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	Voir avec Mme VIALAS	22 plats à prévoir	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 ?

Axes	Actions	QUI s'en occupe ?	QUAND ? Calendrier	AVEC QUOI ? Matériel	COMBIEN ça coûte ?	ÇA MARCHE ? Indicateurs
	15. Disposer d'un distributeur à céréales pour le petit-déjeuner des internes (se servent aujourd'hui dans un plat avec une louche) - action abandonnée : plutôt agir sur la sensibilisation des élèves	Nicolas BOUTIN	Dès mars 2015	-	A définir	Quantités de céréales consommées
Axe n° 5 : améliorer la convivialité						

4. Réalisation d'affiches de sensibilisation : les affiches réalisées par le CG (résultats des pesées) ont été présentées le 19 mars aux élèves du CVC ; les élèves ont été interpellés par le coût du gaspillage (14 000 € sur la base d'un prix de repas à 6.04 € du repas, intégrant le personnel et les consommations d'énergie et d'eau) ; ils ont imaginé ce qu'ils pourraient acheter si cet argent était économisé. C'est un peu biaisé car l'économie à court terme ne porte que sur les denrées alimentaires, soit 4 500 €/an.

Un débat est engagé sur la communication auprès des élèves :

- Nicolas BOUTIN considère qu'il ne faut pas que les économies soient une carotte ; il faut plutôt argumenter sur les aspects éthiques et environnementaux, traduire les économies en termes de nombre de repas non préparés.
- D'autres pensent qu'il faut bien communiquer sur les 3 volets (éthiques, environnementaux, mais également économique) mais qu'il faut plutôt se baser sur l'économie liée aux matières premières et non sur le coût total du repas (intégrant le personnel et les consommations d'énergie et d'eau).

Isabelle LEDUC transmet à Mme Favreau la présentation au COPIL du 13 mars 2015 qui présente les 2 montants (14 000 € au total, dont 4 500 € de denrées alimentaires), pour que Mme Favreau puisse informer les élèves à la prochaine réunion du CVC le 2 avril 2015 - fait

Une question se pose : est-il possible de transférer ces économies sur d'autres postes ?

Les affiches devraient être terminées à la prochaine réunion prévue le 2 avril 2015.

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'Établissement (sur 4 ans) avec le Parc Régional des Cévennes

8. Gaspillage du pain

Les achats de pain ont diminué (20 pains au lieu de 22 les lundi, mardi, jeudi et vendredi et 18 pains au lieu de 20 le mercredi)

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 envoyée avec la facture de restauration – Isabelle LEDUC et Marion POUGET transmettent une proposition de note pour envoi le 3 avril avec la facture – fait

10. Approvisionnement local

Nicolas BOUTIN a pris des contacts pour avoir de la viande d'élevage locaux : c'est 3 fois plus cher.

Le CIVAM a contacté Nicolas BOUTIN pour identifier les besoins et voir s'il serait possible de travailler avec un groupement de maraîchers biologiques. Il faut que ce soit géré au niveau départemental pour que les quantités soient suffisamment importantes : Nicolas BOUTIN a renvoyé vers le CG48 (E. PALANQUE). Cela pourrait se faire en lien avec l'Agenda 21 et Pays des

Gorges Causses/Cévennes, mais attention, il ne faudrait pas que cela mette en difficulté l'épicerie locale avec laquelle le collège travaille.

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.

11. Réduction des portions : pour le poisson, 12 portions de 50 g au lieu de 8 portions de 100 g : 6 portions sont revenues, soit 300 g – bien accepté par les élèves

13. Suppression de l'assiette à déchets

Démarré le 2 mars 2015

Information passée aux élèves : se servir 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 – Suivi des actions, tableau de bord et indicateurs de suivi

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