

-----

Programme de travail établi par la commission restauration commune  
collège (éco collège) et lycée Bellevue

-----

### Lutter contre le gaspillage alimentaire

#### ❶ Prévention du gaspillage

Qui ?	Quoi ?	Comment ?	Quand ?
Tous les collégiens (sauf les classes vues en 2014-2015) Les élèves de 2 <sup>nde</sup> du lycée	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir ce que représente le gaspillage alimentaire</li> <li>• Expliquer le fonctionnement du service de restauration</li> <li>• Sensibiliser au tri sélectif</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heure de vie de classe</li> <li>• Visite de la cuisine</li> <li>1heure par groupe</li> <li>• Contenu à travailler avec les professeurs et le chef cuisinier</li> </ul>	Premier trimestre de l'année scolaire
L'équipe de cuisine	Sensibiliser aux recommandations nutritionnelles du GERCM.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réunion d'information avec présentation du guide des actions du Conseil Général et de l'enquête réalisée par le Conseil Régional auprès des lycéens et en présence du médecin scolaire.</li> </ul>	3 juillet 2015
Conseil Régional	Evaluation du gaspillage alimentaire par service.	Audit  Plan d'action	11 juin 2015  2015-2016

Actions déjà mises en place → pain coupé en tranche (janvier 2015)  
 → photographies des restes sur les plateaux  
 → action menée au collège en 2013/2014 avec le CPIE sur le « gaspillage au self ».  
 → septembre 2014 : mise en place d'un pré-tri par les élèves qui jettent eux-mêmes les papiers et pots de plastiques quand ils déposent leur plateau sur la desserte roulante.

#### ❷ Valorisation des déchets alimentaires

**Projet** : A faire valider dans le cadre du projet d'établissement, pour une mise en œuvre à compter de septembre 2015.

a- *Réaliser un compostage autonome des déchets verts alimentaires générés par le restaurant scolaire (épluchures et fruits non consommés)*

Relier cette action à celle déjà existante dans le cadre de l'association Bellombric ; enrichir le compost réalisé par les élèves de la section horticulture de la SEGPA et recycler les déchets verts secs de la cité scolaire (broyage de branches,...)

b- *Les objectifs de ce projet sont les suivants :*

- ✓ Éducatifs et pédagogiques : renforcement de l'association Bellombric gérée par les élèves de CPGE de 1<sup>ère</sup> année ; implication de tous les élèves dans la lutte contre le gaspillage et dans le tri des déchets ; autres exploitations pédagogiques possibles dans le cadre du CESC par exemple...
- ✓ Relationnel : réunir différents acteurs de la communauté scolaire sur un même projet (agents, élèves, professeurs)
- ✓ Économique : maîtriser les coûts des denrées
- ✓ Matériel : améliorer les espaces verts de la cité scolaire par l'apport de ce compost.

c- *Les difficultés :*

- ✓ Impliquer les élèves dans le tri des fruits non consommés
- ✓ Impliquer les agents de cuisine responsables de la préparation des légumes qui devront collecter les épluchures dans un bac spécifique
- ✓ Transporter une à deux fois par semaine les déchets ainsi récoltés vers les bacs à compost
- ✓ Libérer chaque jour 1 heure de temps de travail d'un agent pour entretenir le compost (le remuer, faire un relevé des températures,...)

d- *Les moyens à mettre en œuvre :*

Validation par les deux conseils d'administration, réunions d'information et concertation avec les personnels concernés.

#### **Références documentaires :**

- ❶ Lutte contre le gaspillage et prévention des déchets – Guide des actions de la charte de qualité dans les restaurants scolaires du département du Tarn
- ❷ Charte de la lutte contre le gaspillage et de prévention des déchets dans la restauration scolaire, à faire valider par le conseil d'administration du collège
- ❸ Lycéen-ne-s et apprenti-e-s, « mangeons bien et chassons le gaspillage ! Soyons acteurs » à l'initiative du Conseil Régional des jeunes – Décembre 2014-
- ❹ Gaspillage alimentaire - Les essentiels - Conseil Régional Midi-Pyrénées –
- ❺ Guide méthodologique du compostage autonome en établissement – ADEME – Décembre 2012 -