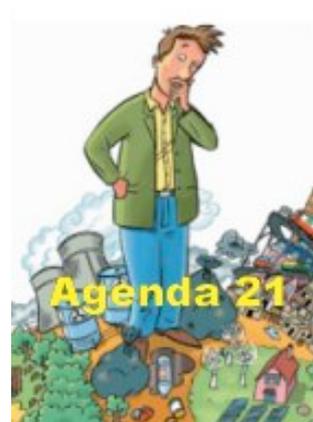


**MASTER 2 PROFESSIONNEL****GESTION SOCIALE DE L'ENVIRONNEMENT ET  
VALORISATION DES RESSOURCES TERRITORIALES****AMÉLIE CHEVALLIER**

MASTER 2 GSE - VRT

*Encadrants pédagogiques :**Marie-Christine ZELEM et Jacqueline MATHA**Maître de Stage : Claude LECOMTE*

# UNE APPROCHE DURABLE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

**Rapport d'étude  
et rapport opérationnel***Stage au sein de la Cité scolaire Bellevue, Albi***Cité scolaire Bellevue,  
Albi**



# Remerciements

*En premier lieu, je souhaite remercier Claude Lecomte qui m'a permis de réaliser ce stage dans la Cité scolaire de Bellevue en me laissant une grande liberté d'action.*

*Je souhaite ensuite remercier tout particulièrement Alain Leullier pour m'avoir ouvert les portes de ses cuisines si chaleureusement. Je remercie également l'équipe de cuisiniers, les agents de plonge et de service qui m'ont encouragée au cours de mon stage et qui ont participé activement à la construction de ce projet.*

*J'ai aussi une pensée pour les élèves qui se sont prêtés au jeu des entretiens et qui ont apporté l'essence de cette analyse.*

*Je remercie vivement Bruno Mercat et Marie-Patience Ndongo, qui m'ont introduite dans la Cité scolaire, initiée à l'EDD et qui m'ont accompagnée dans ma réflexion.*

*Je tiens à remercier toutes les personnes Proviseur-adjoint, Principal-adjoint, Directeur de SEGPA, AED, CPE, enseignants, chef des agents, gestionnaire qui m'ont offert leur temps et aidée à approfondir certains aspects de l'étude.*

*Ensuite, je remercie également tous les acteurs extérieurs avec lesquels je me suis entretenue et qui m'ont permis d'apporter des solutions aux problèmes posés.*

*Enfin, je tiens à remercier mes encadrantes pédagogiques Marie-Christine Zelem et Jacqueline Matha qui m'ont apporté des regards et des outils complémentaires me permettant de structurer mon étude.*

# Résumé

Cette étude de type recherche-action a été réalisée dans la cité scolaire de Bellevue à Albi qui est dans une démarche Agenda 21 depuis 2006. L'objet d'étude est le restaurant scolaire. Le sujet traite des achats écoresponsables, de la gestion des déchets, des ressources énergétiques et de la valorisation du travail des agents. La restauration dans un établissement scolaire est abordée de façon globale, l'étude détermine les interactions entre les différents services afin d'identifier les leviers et freins au changement de pratiques.

Cette étude porte également sur les échanges au sein d'un établissement scolaire, support essentiel à toute démarche Agenda 21. Elle met en exergue les possibilités d'optimiser le fonctionnement de l'ensemble en s'appuyant sur les savoirs et savoir-faire des différents acteurs de cette communauté scolaire.

# Sommaire

<b>I. Introduction</b>	7
<b>I.1. Objet et sujet d'étude</b>	9
<b>I.2. Contexte</b>	10
<b>I.3. Objectifs</b>	12
<b>I.4. Méthodologie d'intervention</b>	13
<b>II. Résultats</b>	17
<b>II.1. Etat des lieux de la restauration</b>	20
<b>II.1.1. Les élèves au coeur du "self"</b>	21
<i>II.1.1.1. Répartition du contenu des entretiens</i>	22
<i>II.1.1.2. Les éléments interrogés</i>	24
<i>a. Réconcilier plaisir et nutrition</i>	24
<i>b. L'action gaspillage emblème de l'Agenda 21 au self</i>	29
<i>c. La communication : la problématique centrale de la restauration</i>	30
<i>II.1.1.3. Les solutions proposées</i>	33
<b>II.1.2. Les flux d'enchaînement des tâches dans le service restauration</b>	35
<i>a. Vision globale</i>	35
<i>b. Zones de fonctionnement</i>	35
"Le magasin"	36
"Les cuisines"	36
"La distribution"	37
"La plonge"	37
<i>c. Entretien des locaux selon la réglementation d'hygiène et sanitaire en vigueur</i>	38
<i>d. Gestion des déchets</i>	38
<b>II.2. Interactions avec les autres services</b>	43
<b>II.2.1. Gestion des processus</b>	43
<b>II.2.2. Les autres outils supports du service de restauration</b>	44
Commission menu et restauration	44
Commission d'éducation à la santé et à la citoyenneté	44
<b>II.3. Résolution : quels principes de solutions?</b>	45
<b>II.3.1. Trois principes de solution</b>	45
1. " Le self de Bellevue : l'élève satisfait, le personnel reconnu et valorisé"	45
2. " Le self de Bellevue : favorise l'échange avec les élèves et entre les adultes"	45
3. " Le restaurant de Bellevue échange durablement avec son territoire"	45

II.3.2.Les destinations retenues	46
a. <i>Aller vers une qualité de repas croissante</i>	46
b. <i>Faire connaître les différentes étapes de la production alimentaires aux élèves</i>	46
c. <i>Lieu d'éducation citoyenne et éco-citoyenne</i>	46
d. <i>Réunir les différents services</i>	46
e. <i>Réaménager la rampe de self et la rampe des plateaux</i>	46
<b>III. Conclusion</b>	47
<b>IV. Suites à donner</b>	51
<b>IV.1.Scénarii proposés</b>	53
<b>IV.2.Lancement et de suivi du scénarii II</b>	54
<b>Annexes</b>	57
<b>Bibliographie</b>	92
<b>Liste des sigles et abréviations</b>	95
<b>Table des figures</b>	96
<b>Table des tableaux</b>	97

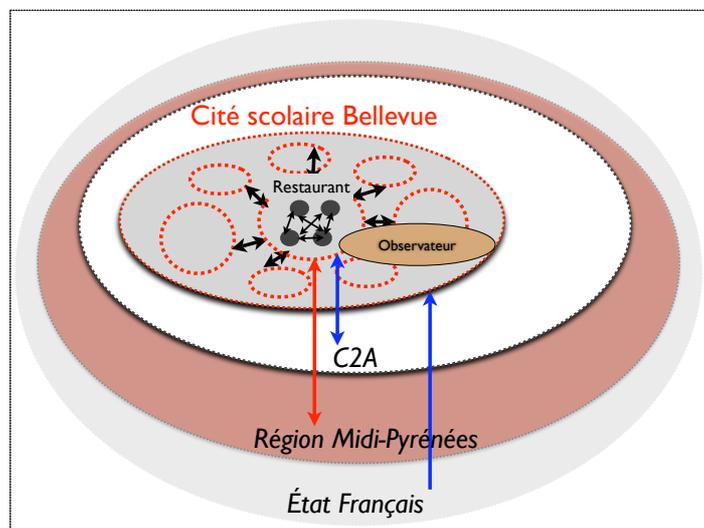
# I. Introduction



## I.1. Objet et sujet d'étude

### Restaurant collectif scolaire

Cette étude a pour objet le restaurant de la Cité scolaire de Bellevue à Albi. Les cuisiniers préparent les repas sur place, ils fournissent une moyenne de 1600 repas par jour (déjeuner et dîner). L'analyse porte sur la restauration en tant que lieu propre avec son organisation matérielle, humaine et réglementaire mais aussi en tant que service fourni aux élèves. Elle s'attachera particulièrement à mettre en lumière les liens que ce "système restauration" entretient avec les autres systèmes de la cité scolaire de Bellevue (intendance, groupe enseignant, direction, vie scolaire, groupe élèves, infirmerie) ainsi qu'avec son territoire et les institutions.



**Figure 1 : Représentation des liens entre le "système restauration" de la cité scolaire Bellevue et les autres systèmes associés.**

### Restauration et Agenda 21

Cette étude est réalisée à travers le prisme de l'Agenda 21 mis en place en ces lieux. La restauration est l'un des lieux les plus consommateur en énergie et émetteur de déchets dans les collectivités (environ 1000 litres de déchets alimentaires par déjeuner soit 4 containers au restaurant de Bellevue)<sup>1</sup>. Ainsi, les thèmes abordés, lors de l'étude, porteront sur les thèmes retenus dans cet Agenda 21 en s'adaptant à la restauration :

- **Achats éco-responsable**
- **Gestion et valorisation des déchets**
- **Gestion des ressources énergétiques**
- **Valorisation du travail**

<sup>1</sup> Voir en complément sur les déchets des cuisines annexe n°1: "Gestion des déchets"

## I.2. Contexte

Le restaurant scolaire se situe dans la Cité scolaire de Bellevue à Albi dans le Tarn comptant 1540 élèves (2008). Cet établissement est composé d'un collège, avec une section SEGPA<sup>2</sup>, d'un lycée, d'une classe préparatoire aux grandes écoles économiques et commerciales option scientifique (CPGE ECS). Il accueille également des adultes en formation continue au "GRETA". La particularité de cet établissement est de regrouper un collège et un lycée. La région prend en charge l'intégralité des bâtiments de l'établissement ainsi que le personnel technique ARL. Le Conseil Général du Tarn participe au financement, mais le Conseil Régional Midi-Pyrénées est devenu le seul interlocuteur de l'établissement après signature d'une convention entre ces deux collectivités territoriales. L'établissement a été construit en 1963 et est pourvu d'une chaudière à charbon qui dégage 1447 Tonnes de CO<sub>2</sub> par an, soit 94% des émissions de CO<sub>2</sub> des postes énergétiques de l'établissement<sup>3</sup>. De plus, d'après le "Diagnostic énergétique environnemental approfondi" commandé par la Région Midi-Pyrénées, le bâtiment 12 de restauration dégage 69,7 KG d'équivalent CO<sub>2</sub> par m<sup>2</sup>/an, ce qui le classe dans la catégorie E des dégagements de GES<sup>4</sup>.

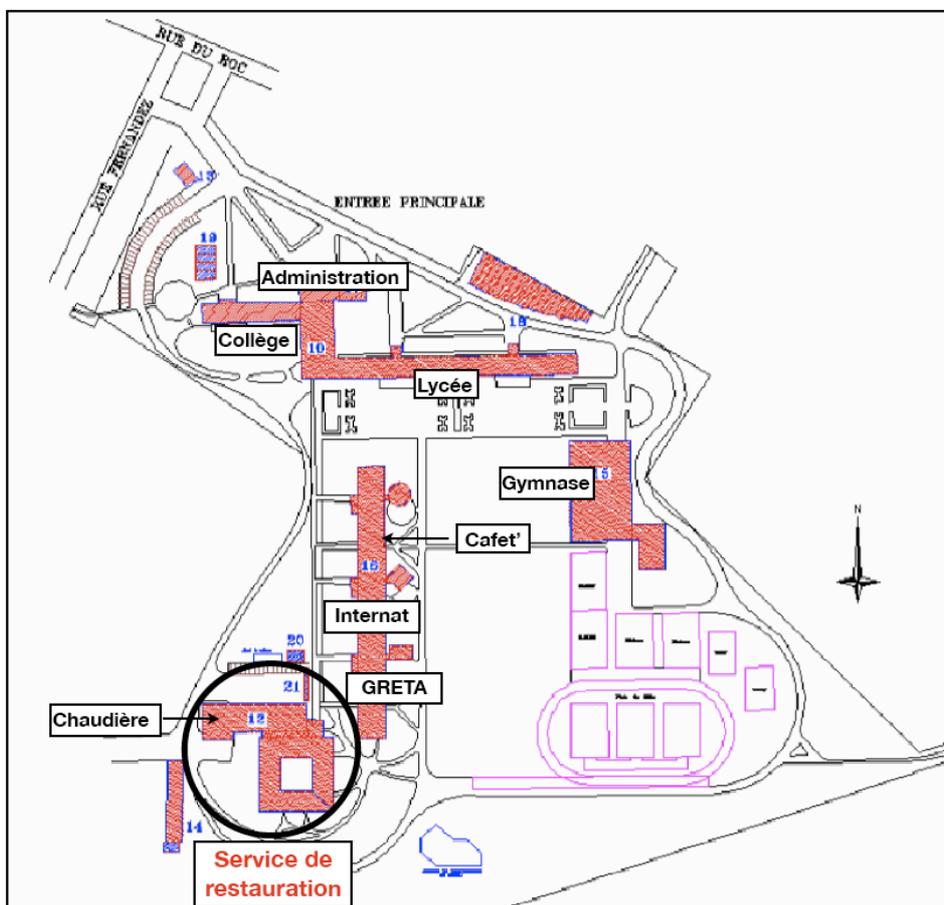


Figure 2 : Plan général de l'établissement<sup>5</sup>

<sup>2</sup> Tous les sigles présents dans ce rapport sont répertoriés en fin de rapport.

<sup>3</sup> aD'3e, (Janvier 2009), *Diagnostic énergétique et environnemental approfondi*, Cité scolaire de Bellevue Albi, Commandé par le Région Midi-Pyrénées.

<sup>4</sup> Voir annexe n°2 : "Diagnostic énergétique et environnemental approfondie, cité scolaire Bellevue, bâtiment restauration"

<sup>5</sup> aD'3e, *op. cit.*

## L'introduction du développement durable dans la cité scolaire<sup>6</sup>

Les prémices de l'éducation au développement durable dans le lycée ont commencé dès 1999 avec l'expérimentation des TPE pluridisciplinaires, à l'époque on ne parlait pas encore d'EDD, les travaux s'orientaient plutôt autour de l'éducation à l'environnement. Devant l'importance et la pertinence des travaux des élèves, les enseignants ont voulu garder une trace des travaux des élèves pour "donner une mémoire et garder la parole des élèves"<sup>7</sup>. À l'époque, des travaux ont été faits sur la réfection de l'internat, sur les énergies, sur le self. Un travail commun avec le personnel de restauration a été mis en oeuvre pour quelques projets "*où les élèves en autonomie allaient voir les gens du self et fonctionnaient ensemble, donc c'était intéressant et les élèves revenaient toujours intéressés lorsqu'ils avaient visité les cuisines*"<sup>8</sup>. Progressivement un noyau d'enseignants s'est regroupé autour de cette thématique de l'éducation à l'environnement pour un développement durable. Ensuite arriva "l'avènement de l'éducation au DD"<sup>9</sup>, l'ARPE a proposé aux acteurs de se lancer dans l'expérimentation d'Agenda 21 à 3 autres lycées. Lycée pilote, la démarche a été inscrite dès Juin 2006 dans le Projet d'établissement.

À la rentrée 2006-2007 une réunion a été organisée à destination des enseignants afin de les mobiliser autour du projet. Ensuite un rassemblement a réuni l'ensemble des acteurs de la communauté scolaire et des parents, cette réunion a mobilisé 120 personnes mais très peu d'agents. L'information passée et la communauté scolaire mobilisée, ils ont procédé par équipe à un état des lieux de l'établissement selon des grilles thématiques de l'ARPE portant sur l'eau, l'énergie, la politique d'achat, les transports et les déchets. Ces groupes étaient constitués par des élèves, des enseignants, quelques parents, du personnel ARL et ont très bien fonctionné pendant tout le premier trimestre, il y a eu une forte implication de la part de tout le monde. Des demi-journées citoyennes ont été créées, ce qui a permis de recréer du lien entre les différentes catégories d'acteurs de l'établissement.

En Juin 2007 la coordinatrice de l'Agenda 21 a été embauchée, elle terminera son contrat en Juin 2010. En 2007-2008 deux éco-délégués par classe ont été élus au Lycée. Cette même année, d'autres demi-journées citoyennes ont été mises en place. 11 thématiques sont ressorties des ateliers et ont été soumises aux votes des élèves et de leurs parents grâce à Internet pour déterminer les cinq actions prioritaires. Cette année a été l'initiative de partenariat avec l'Université Jean-François Champollion d'Albi, le Lycée Rascol et d'autres partenaires.

L'année scolaire 2008-2009 a vu apparaître une nouvelle équipe de direction, la sensibilisation de cette équipe a été faite par l'intermédiaire du CESC. Ces nouveaux regards sont l'opportunité pour l'établissement de recréer une dynamique pérenne avec l'ensemble de la communauté scolaire et d'inscrire davantage les principes de l'Agenda 21 dans le fonctionnement de l'établissement et dans les projets, comme le projet de Cafet' élaboré par les élèves.

## Le Projet de réfection du self

La dynamique des équipes mobilisées autour de l'Agenda 21 s'est vue contrariée à la fin du premier trimestre de l'année scolaire 2006-2007 par l'arrivée du projet de réfection du self proposé par la région. Ce projet de nouveau bâtiment de restauration, a été refusé par l'ensemble de la communauté scolaire, la jugeant non conforme aux effectifs d'élèves. La proposition de ce projet a eu pour effet secondaire de

<sup>6</sup> Voir annexe n°3 : "*Votes et actions de l'Agenda 21 de 2008-2009.*"

<sup>7</sup> E5

<sup>8</sup> *Idem*

<sup>9</sup> *Idem*

démobiliser les agents investis dans la démarche participative d'Agenda 21, jugeant que leurs efforts ne servaient à rien et ne se sentant pas soutenus par la région.

Depuis, le bâtiment actuel et son matériel se dégradent de part leur ancienneté et la nature fluctuante du sol constitué de molasses. Le projet actuel de réfection du self n'est à ce jour pas encore complètement déterminé. Il semblerait que le projet soit proposé pour 2010-2011.

Ce nouveau projet est l'opportunité de collaborer avec les services du Conseil Régional qui ont compétences dans ce domaine et d'établir une réelle cohérence entre l'Agenda 21 régional et sa déclinaison dans les établissements scolaires.

### Les produits bio dans les restaurations collectives mis à l'Agenda politique

La circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective stipule que *"l'objectif, pour l'année 2010, est d'introduire 15 % de denrées issues de l'agriculture biologique dans les menus et d'atteindre 20 % en 2012"*<sup>10</sup> dans les restaurations collectives. De plus, la Région Midi-Pyrénées aide au financement d'un repas bio et/ou certifié d'origine de Midi-Pyrénées par semaine dans les restaurants des lycées. Elle investit dès cette année scolaire 2009-2010 : 800 000 € et 1,2 Millions € l'année prochaine<sup>11</sup>.

Ces préconisations participent à changer 'l'environnement' dans lequel les restaurations scolaires se situent. Elles sont également des soutiens aux structures désirant le changement de pratiques. Elles sont l'expression du *"zeitgeist"*<sup>12</sup> ("esprit du siècle") et d'une demande sociale. Ces préconisations de l'État et le soutien financier de la Région sont l'opportunité pour démarrer une démarche de changement dans la restauration collective. En effet, *"plus un changement s'inscrit dans le zeitgeist, plus l'environnement micro et macrosocial tendra à le soutenir et à le favoriser, ce qui le rendra plus facile à implanter."*<sup>13</sup>

## I.3. Objectifs

Depuis 2006 la cité scolaire de Bellevue est engagée dans une dynamique d'Agenda 21 qui vise à<sup>14</sup> :

- Améliorer la cohérence environnementale de la cité scolaire
- Travailler ensemble de façon transversale et inter-catégorielle
- Mener des actions de façon participative
- Favoriser la coopération entre les établissements locaux afin de mutualiser les pratiques de DD.

Ces grands principes se concrétisent actuellement par des actions visant essentiellement les élèves. Elles sont l'initiative des enseignants (par classe), de la coordinatrice de l'Agenda 21 (pour les éco-délégués), des vies scolaires (pour l'ensemble des élèves) et des élèves (CVL, éco-délégués). Aujourd'hui, trois ans après la mise en place de l'agenda 21, améliorer les pratiques de développement durable dans la gestion

<sup>10</sup> Circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective

<sup>11</sup> Voir annexe n° 4 : *"Investissement du Conseil Régional Midi-Pyrénées dans les produits bio et locaux au lycée"*

<sup>12</sup> COLLERETTE P., DELISLE G. et PERRON R. (2008), *Le changement organisationnel. Théorie et pratiques*, Québec, Presses de l'Université du Québec, p 15.

<sup>13</sup> *Ibid*, p 38.

<sup>14</sup> Source : Cité scolaire Bellevue d'Albi, *Contrat d'objectif : mise en place d'un agenda 21 d'établissement scolaire*.

quotidienne de l'établissement est un enjeu majeur pour la pérennisation de la "dynamique Agenda 21"<sup>15</sup> de la cité scolaire de Bellevue. De plus, un travail sur la restauration permet de toucher toutes les catégories d'acteurs de l'établissement, il est donc une opportunité pour favoriser l'investissement de l'ensemble du personnel de la communauté scolaire vers un projet commun. C'est également un enjeu éducatif fort : "L'investissement des personnels non enseignants renforcera la dimension éducative, favorisera la transmission intergénérationnelle et encouragera des comportements exemplaires hors de la classe"<sup>16</sup>

Ainsi les objectifs de mon stage et de cette étude sont de montrer les liens entre les services, de "démystifier le fonctionnement de la restauration", de favoriser la mise en place d'une dynamique commune afin de commencer à lever les freins au changement. De plus, cette étude vise à être un support de collaboration avec le Conseil régional de Midi-Pyrénées, afin d'inscrire le futur bâtiment de restauration dans les objectifs de l'Agenda 21 de Bellevue et de l'ensemble des échelons territoriaux.

### Aller vers un projet commun de restauration scolaire plus durable

- Créer un cadre d'échange entre les personnes appartenant à différents services afin de partager leurs différentes pratiques et contraintes pour construire un modèle de référence commun.
- Faire converger les différentes envies et intérêts des acteurs vers un projet commun.
- S'appuyer sur les commissions déjà créées pour redynamiser la concertation inter-catégorielle (CESC, commission menu, Comité de pilotage de l'Agenda 21).
- Créer une dynamique pérenne.
- Lancer un plan d'action co-produit et choisi par les acteurs.

### Proposer des pistes pour le projet de réfection de restaurant en cohérence avec les besoins du personnel de restauration et les objectifs de l'Agenda 21

- Tendre vers une approche territoriale de l'Agenda 21 scolaire
- Prendre en compte le vécu et le savoir-faire du personnel de restauration

### Ma mission :

**Analyser l'état actuel de la restauration de la cité scolaire de Bellevue et accompagner l'ensemble des acteurs de la cité scolaire, dans une démarche participative, à construire un projet commun de restauration scolaire prenant en compte les critères de l'Agenda 21 précédemment cités.**

## I.4. Méthodologie d'intervention

**Principe :** Elle repose sur deux piliers: **l'étude** de la situation, de ses enjeux et des opportunités d'améliorations ; et **l'accompagnement** vers un projet construit par les membres de la communauté scolaire.

**Comment :** En adoptant une approche globale et systémique des enjeux du restaurant de Bellevue dans un cadre scolaire. En réunissant les acteurs afin qu'ils partagent leurs différents points de vues, en les accompagnant dans l'élaboration de leur projet, en montrant les liens entre les différentes missions des acteurs pour favoriser l'échange et la synergie des services, en veillant au processus de gestion de projet.

---

<sup>15</sup> Expression de E25, actrice engagée dans l'Agenda 21 scolaire de Bellevue.

<sup>16</sup> Circulaire du ministère de l'éducation nationale n° 2004-110 du 08-07-2004 : "Généralisation d'une éducation à l'environnement pour un développement durable (EEDD) - rentrée 2004"

## Posture d'intervention

J'ai procédé à l'accompagnement du projet dans une posture pro-active, c'est à dire convertir des freins en opportunités favorables et éventuellement faire mieux avec moins<sup>17</sup>.

J'ai construit des outils d'analyse opérationnalisables pour la structure afin de rendre lisibles les représentations, initiatives et projets de chacun dans l'établissement en prenant en compte l'agenda politique et les démarches déjà mises en oeuvre ailleurs. J'ai également testé certains outils collaboratifs qui pourront être utilisés par la structure.

## Gestion du projet<sup>18</sup>

Le projet a été mené selon le schéma ci-dessous. Deux réunions de pré-stage ont permis le recadrage de la commande, ce qui a donné lieu à l'élaboration du cahier des charges. J'ai tout d'abord procédé à un recueil des données, puis à une analyse en croisant toutes ces données. Ce qui donna lieu à une restitution de l'état des lieux à l'ensemble des acteurs investis le 11 Juin 2009. Ensuite à partir de principes de résolutions aux problèmes posés, j'ai animé une réunion le 2 Juillet 2009 qui a fait émerger des solutions construites par les acteurs. Enfin en fonction des éléments précités j'ai réalisé des scénarii et des préconisations à faire partager aux acteurs. Ce rapport est un des éléments supports à ce partage.

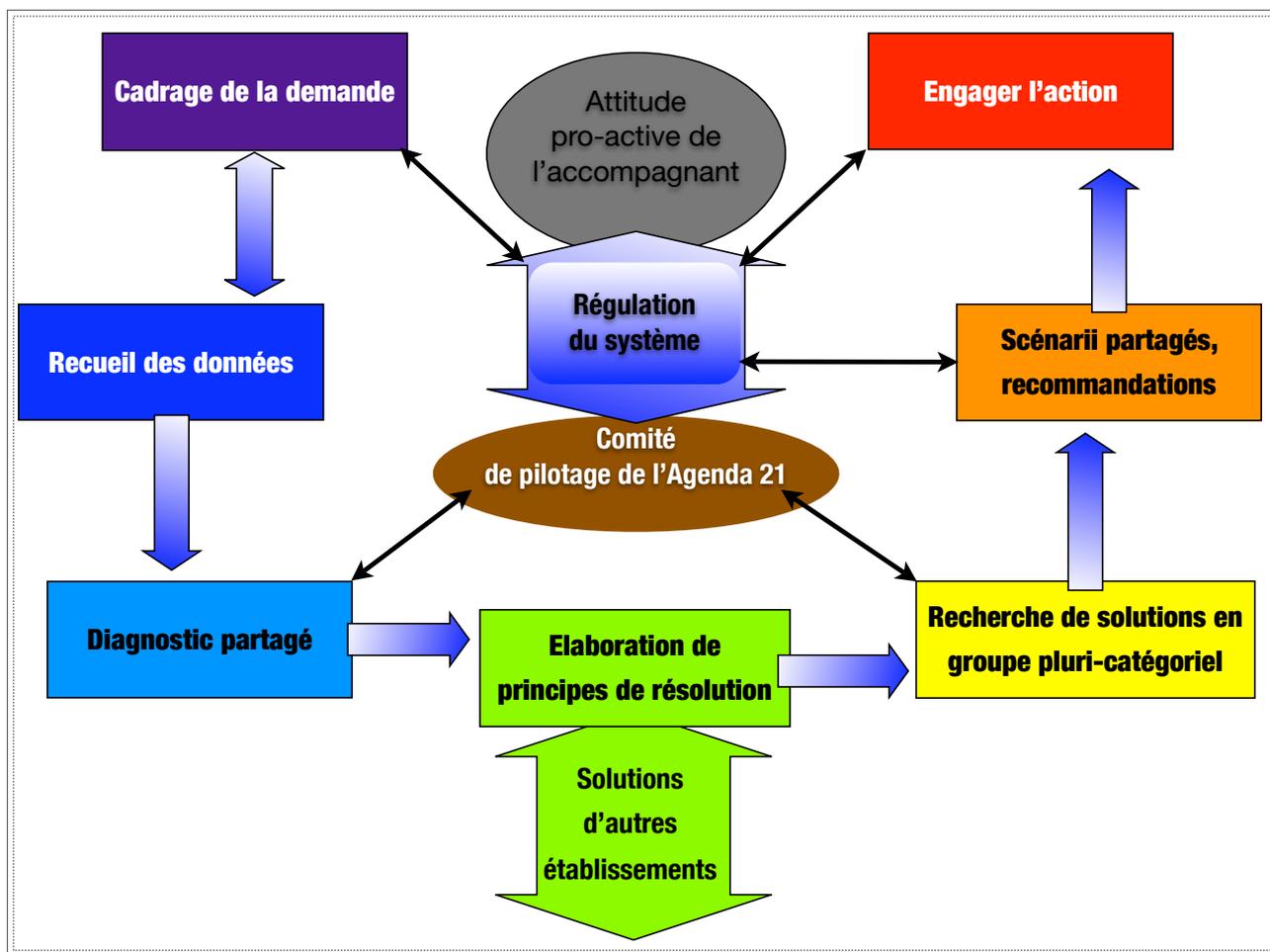


Figure 3 : Les grandes étapes du processus de la gestion du projet, type recherche-action

Ce rapport est organisé selon une double lecture, le déroulé de l'étude indiqué dans le sommaire et les entêtes qui représentent les différentes phases du processus de gestion du projet.

<sup>17</sup> Selon la définition d'Alain Martin dans son livre : *La gestion proactive*, 1983.

<sup>18</sup> Voir annexe n°5 : "Calendrier".

## Méthodologies mises en oeuvre

J'ai procédé tout d'abord à un cadrage de la demande avec les membres du Comité de pilotage de l'Agenda 21. Tout le long de cette étude je me suis adaptée aux difficultés évoquées par mes interlocuteurs afin de faire correspondre les outils élaborés à leurs demandes en veillant à ne pas désorganiser le système. Mes choix méthodologiques ont été élaborés à partir de ce principe et à partir de la posture proactive que j'ai adoptée.

J'ai commencé mon étude en procédant à l'observation participante du service de restauration<sup>19</sup>. Dans ce lieu, j'ai observé les différentes tâches accomplies ainsi que les interactions entre les différentes zones de fonctionnement et avec les différents services de l'établissement. Pour ce faire je me suis inspirée de l'approche de la psychologie environnementale "des sites comportementaux". Selon cette approche "*Le comportement résulterait de deux forces agissantes : une force interne, la personne elle-même et une force externe, l'environnement qui a un effet sur le comportement à travers les perceptions dont il est l'objet*"<sup>20</sup> Cette approche m'a parue tout à fait appropriée compte tenu des circonstances de réfection du self. Je me suis donc attachée dès mon entrée sur le terrain à définir les liens entre les espaces, les machines et les femmes et hommes avec qui je travaillais. Ceci me donna un aperçu des contraintes matérielles éprouvées par les agents, j'élaborai un inventaire avec eux<sup>21</sup>. Dans ce "site comportementale" je me suis également attachée à noter les interactions entre les différents services, ce qui m'a servi plus tard à mettre en lumière les tâches sur lesquelles différents service pouvaient collaborer.

J'ai réalisé ensuite 16 entretiens semi-directifs avec les élèves-acteurs<sup>22</sup> et 15 entretiens avec le personnel ressource de l'établissement<sup>23</sup> qui compose le comité de pilotage de l'Agenda 21. J'ai ensuite conduit des entretiens sur les thèmes de l'alimentation locale et/ou bio, la valorisation du savoir-faire des cuisiniers, la gestion des déchets et des produits d'entretien avec 12 acteurs extérieurs à l'établissement, dont deux personnes participant au comité de pilotage de l'agenda 21 (l'ARPE et le CIPIE) et deux personnes collaborant à la commission menu et restauration (Médecin scolaire et FCPE)<sup>24</sup>

Enfin cette intervention a été menée sous l'influence de l'approche de la sociologie du changement de Philippe Bernoux, dans laquelle il préconise que "*L'intervenant devrait être un animateur révélant aux acteurs leurs compétences et leurs potentialités. Il fait un travail d'enquête couplé à un travail de transfert aux acteurs concernés de la connaissance produite et d'incitation à la production de cette connaissance par eux-mêmes*".<sup>25</sup>

Compte tenu du contexte de la restauration scolaire et à l'aide des méthodologies ici évoquées, nous tenterons ici de répondre avec la plus grande justesse à la question : **Comment internaliser les impacts environnementaux dans le restaurant scolaire de Bellevue qui fonctionne avec peu de moyens (personnel, matériel et financier)?**

<sup>19</sup> Voir annexe n°6 : "*Discussions informelles et observations participantes*"

<sup>20</sup> MOSER G., WEISS K., (2003), *Espaces de vie. Aspects de la relation homme-environnement*, Paris, Armand Colin, p 249.

<sup>21</sup> Voir annexe n°7 : "*Les problèmes d'équipements*"

<sup>22</sup> Voir annexe n°8 : "*Entretiens réalisés avec les élèves*"

<sup>23</sup> Voir annexe n°9 : "*Entretiens réalisés avec des acteurs internes*"

<sup>24</sup> Voir annexe n°10 : "*Entretiens réalisés avec des acteurs extérieurs*"

<sup>25</sup> BERNOUX P., (2004), *Sociologie du changement dans les entreprises et les organisations*, Paris, Seuil, p 250.



## II. Résultats

*“La cuisine d’une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins que sans le savoir davantage, elle ne se résigne à y dévoiler ses contradictions”*

Claude LÉVI-STRAUSS<sup>26</sup>

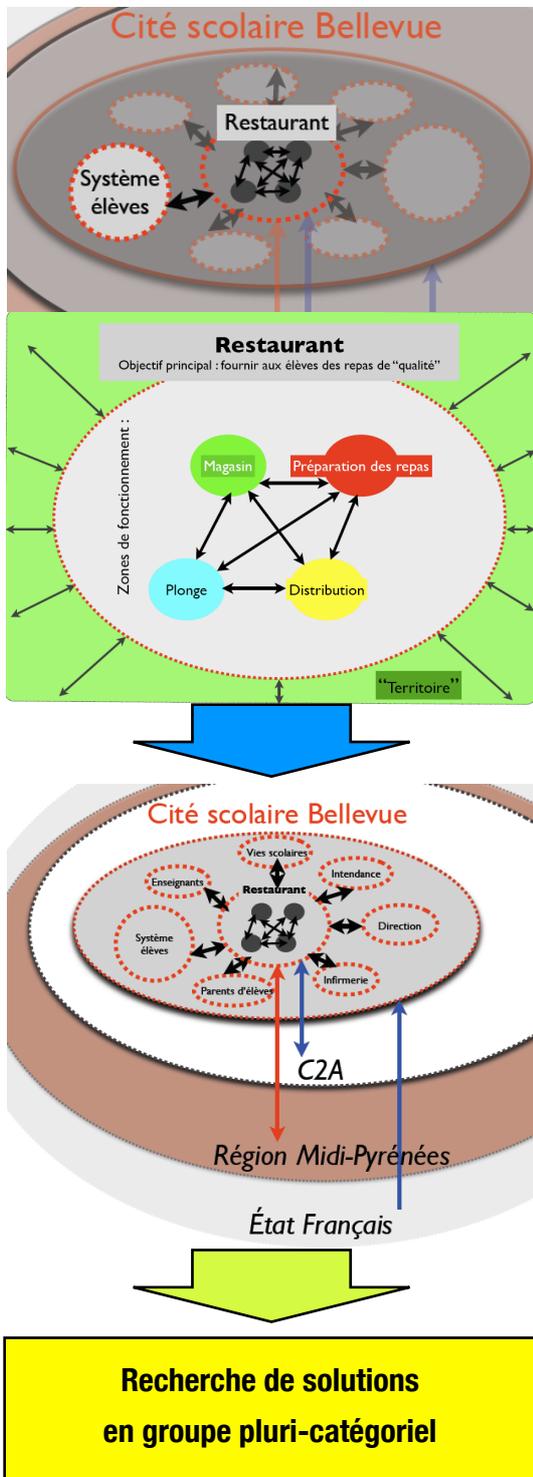
---

<sup>26</sup> LÉVI-STRAUSS C., (1968), *L’origine des manières de table*, Paris, Plon, p 411.



## Diagnostic partagé

La restauration scolaire de Bellevue est dans un établissement possédant un Agenda 21 depuis plus de trois ans. Suivant les indications de l'Agenda 21, les projets et les actions de développement durable devraient se généraliser dans cet espace, tant sur les problématiques du bâtiment (énergie, eau), que sur les pratiques (tri et diminution des déchets, solidarité inter-catégorielle), et que sur les achats éco-responsables. Cependant nous constatons que les habitudes cèdent difficilement la place à ces nouvelles pratiques préconisées par l'Agenda 21 et sollicitées par le Grenelle de l'environnement<sup>27</sup>.



## Recueil des données

Afin de permettre à l'établissement et à ses acteurs d'inscrire ces "innovations" en son sein, nous élaborerons tout d'abord une "photographie" de ce qui se pratique aujourd'hui dans le restaurant, afin de déterminer les points à améliorer.

### II.1.  tat des lieux de la restauration

II.1.1. Les élèves au coeur du self

II.1.2. Le flux d'enchaînement des tâches dans le service restauration

## Diagnostic partagé

Nous aborderons ensuite, les liens et les enjeux des autres services au regard de la restauration, dans le but de permettre une meilleure collaboration entre les services, (processus support),

### II.2. Interactions avec les autres services

## Elaboration de principes de résolution

Pour finir nous élaborerons des principes de résolutions sur lesquels les acteurs se sont appuyés pour élaborer des solutions .

### II.3. Résolution : Quels principes de solutions?

27 Voir annexe n  : "Circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits biologique dans la restauration collective"

## II.1. Etat des lieux de la restauration

Le principal objectif de la restauration scolaire est de fournir des repas aux élèves, prendre en charge la pause repas pour qu'ils puissent repartir étudier en classe vers 13 h ou 14 h. Cette objectif principal, ou "processus" principal du service de restauration dépend d'autres facteurs qui sont à prendre en compte pour délivrer dans les meilleures conditions, un repas de "qualité"<sup>28</sup> aux enfants. Le repas dépend, d'une part de ce que l'on mange, mais aussi du cadre dans lequel on se restaure. En effet, le lieu de repas est déterminant, comme le souligne le Dr Lacroix (voir encadré ci-dessous), le calme, le repos et les relations sociales participent à remplir les fonctions psychosociales des repas. Ainsi un lieu calme favorisant le repos et les échanges est un objectif important à inscrire dans tous les cahier des charges des services de restauration. D'autre part, l'acte alimentaire est un "événement" dont il ne faut pas négliger la complexité. En effet, "se nourrir" n'a pas qu'une seule fonction biologique et nutritionnelle (santé). La nourriture a aussi une dimension symbolique et imaginaire et cet aspect est fondamental dans la relation qui s'établit entre les hommes et les aliments. "L'acte alimentaire génère et structure croyances et représentations"<sup>29</sup>. Ainsi, cet acte majeur, cet événement complexe de "l'incorporation d'aliments"<sup>30</sup> est difficile à prendre en charge par la communauté scolaire, d'autant que les élèves concernés sont en pleine adolescence et sont sensibles aux questions liés à leurs corps. Cependant l'accompagnement, l'éducation alimentaire des jeunes en milieu scolaire est majeur puisque les troubles alimentaires comme l'obésité et l'anorexie touchent de plus en plus cette tranche d'âge et deviennent des phénomènes de santé public.

**Diagnostic des fonctions psychosociales de la restauration  
par le Dr Brigitte Lacroix, nutritionniste, Médecin de santé publique<sup>31</sup>**

**"La valeur symbolique du repas et de l'aliment et sa fonction de repère social sont en transformation :**

- lieu de pause et de calme ?
- lieu d'échanges et de contacts familiaux ou extra familiaux ?
- aliment ingéré et intégré dans la relation sociale ?

**La relation avec la réalité matérielle de l'aliment s'efface :**

- il n'y a plus de vision de l'animal ou de la plante, de préparation de l'aliment, de participation au rituel du repas.
- Les échanges sociaux à propos des valeurs et pratiques alimentaires s'effectuent mal alors même que simultanément une certaine standardisation alimentaire gêne, chez l'enfant et l'adolescent, la construction éducative d'une identité alimentaire à partir d'essais et/ou d'erreurs."

Les élèves de l'établissement sont donc la raison de l'existence de ce service et la "cible" pour laquelle les menus sont conçus. Nous allons donc commencer l'état des lieux de la restauration par l'exposé de la perception des élèves sur "leur self" et les améliorations qu'ils suggèrent. Nous concluons ce chapitre par une description précise du fonctionnement du "système restauration". Une synthèse de cet état des lieux a été exposée au regard des acteurs le 11 juin 2009 lors d'une réunion avec tous les services représentés et les agents engagés (élèves, agents de service, de plonge, cuisiniers, chef des agents, direction, intendance, infirmière, vies scolaire).



<sup>28</sup> La "qualité" de quelque chose ne lui est pas intrinsèque, nous questionneront plus loin cette notion couramment employé.

<sup>29</sup> HUBERT A., (2000), "Alimentation et santé : la science et l'imaginaire", in *Cahier de Nutrition et de Diététique*, 35,5, p 353.

<sup>30</sup> FISCLER C., *L'omnivore*, Paris, Édition Odile Jacob, p 66.

<sup>31</sup> LACROIX B., (2001), "Alimentation et santé", in [http.eduscol.education.fr](http://eduscol.education.fr).

## II.1.1. Les élèves au coeur du “self”

Le restaurant scolaire, autrefois appelé “cantine”, est dénommé aujourd’hui “Self”, par les élèves, parce qu’il fonctionne en libre-service. L’élève a donc le choix d’élaborer son menu en fonction de ses préférences. Cependant les menus et les plats qui les composent sont souvent remis en question par les élèves notamment lors des commissions menus. Une étude sur le développement durable dans la restauration est l’occasion d’aborder la thématique alimentaire, accroche pour les entretiens avec les élèves et processus principal du service restauration.



L’analyse des entretiens a pour objectifs d’appréhender la perception des élèves sur ce qu’ils mangent au self, de déterminer les articulations qu’ils élaborent entre plusieurs problématiques afin de révéler ce qui est le plus déterminant pour eux et les éléments théoriques à prendre en compte et à interroger. Ces entretiens s’inscrivent dans une démarche participative, un des piliers de l’Agenda 21, où les élèves sont porteurs de propositions. Les solutions proposées par les élèves seront donc un des éléments importants à prendre en compte pour les améliorations futures. Ainsi l’analyse des entretiens déterminera des critères de satisfaction des élèves, des indicateurs.

**Choix de l’échantillon :** élèves-acteurs engagés dans l’établissement et potentiellement intéressés par la restauration, l’Agenda 21 ou porteurs d’une responsabilité<sup>32</sup> :

- Pour le collège : 7 éco-délégués et 3 délégués = 11 entretiens sur 15 demandés.
- Pour le SEGPA : 0 demande d’entretien, pas d’éco-délégué, cependant il aurait été intéressant de faire des entretiens avec les élèves du SEGPA, compte tenu de l’augmentation de l’obésité chez ces élèves.<sup>33</sup>
- Pour le lycée : 0 éco-délégués, 2 élèves participant à la Commission menu et restauration, 3 élèves participant au CESC et au CVL = 5 entretiens sur 18 demandés.
- Pour les classes préparatoires : 0 entretien sur 1 demandé.

TOTAL : 16 entretiens réalisés entre avril et juin 2009.

Une demande d’entretien a été faite auprès de 33 élèves-acteurs, en prenant en compte dès le départ qu’une partie ne répondrait pas favorablement. Le choix des élèves éco-délégués a été déterminé par l’identification de la coordinatrice de l’A21, des élèves les plus investis parmi les catégories ci-dessus. Seulement 16 élèves ont répondu. Les prises de rendez-vous ont été effectuées en collaboration avec la CPE du collège pour les collégiens et sous le principe du volontariat pour les lycéens. Il est important de noter qu’aucun éco-délégué du lycée n’a répondu à la demande d’entretien . Ces entretiens qualitatifs sont de type semi-directif à non directif, en posant une grande question de lancement avec certains lycéens et plusieurs relances<sup>34</sup>. Ils ont une durée qui s’étend de 15 min à 1h10, avec comme moyenne 30 min. L’analyse qualitative a été construite par une première analyse de contenu par entretien. À partir des thèmes récurrents, une classification a été mise en place, faisant ressortir les grandes catégories abordées par les élèves : *contenu dans les assiettes, communication, organisation, gaspillage, pratiques éco-responsables, quantité dans les assiettes, prix des repas et lieu*. Cette catégorisation a permis de procéder ensuite à une analyse quantitative des occurrences négatives ou importantes pour les élèves.

<sup>32</sup> Voir annexe n° 8 : “Entretiens réalisés élèves”, tous les entretiens sont anonymés, les acteurs sont nommés par E(n°)

<sup>33</sup> Source : Médecin scolaire

<sup>34</sup> Voir annexe n° 12 : “Guide d’entretien élèves”

### II.1.1.1. Répartition du contenu des entretiens

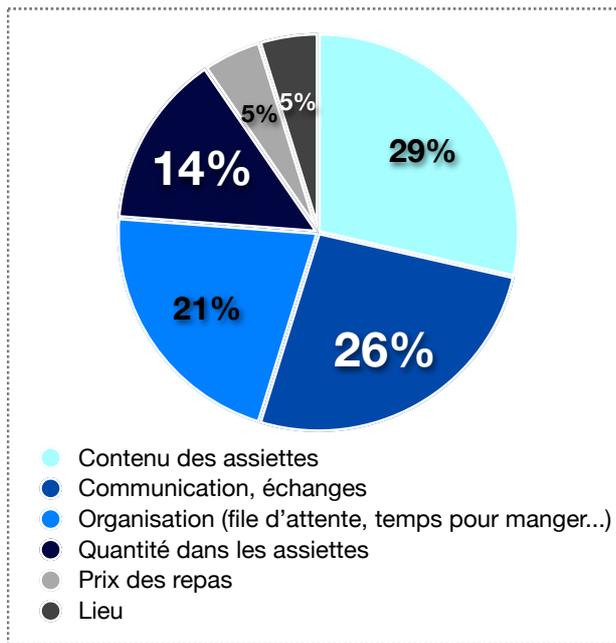


Figure 4 : Répartition par catégorie des éléments évoqués par les élèves, hors A 21, (en %).

D'après la répartition des réponses hors catégories de l'Agenda 21, **une large part est faite au "contenu des assiettes", puisqu'elle représente 29% des occurrences négatives.** C'est donc une des problématiques essentielle pour les élèves. Cependant son importance par rapport aux autres catégories est attendue, puisque l'objectif principal du "self" est de fournir aux élèves des repas. On nuancera donc le poids de cette catégorie "contenu", mais on approfondira plus son contenu. Non escomptée dans les problématiques fondamentales pour les élèves, **la catégorie "communication et échange" avec 26% des éléments considérés comme posant un problème, prend le deuxième rang.** Les problèmes d'organisation (21%), sont aussi pressentis, compte tenu de l'élément essentiel évoqué : "l'attente à l'entrée du self". **La catégorie "quantité dans les assiettes" (trop d'aliments) est également un élément majeur qu'apporte ces réponses, et nous verrons plus loin que son poids de 14% dans les résultats est majoré dès lors qu'on s'intéresse aux réponses des collégiens.** Les problématiques liées au lieu et au prix des repas sont peu représentées, puisqu'elles ne représentent chacune que 5% des problèmes évoqués. Toutefois, l'échantillon comprenant une minorité de lycéens, on peut émettre l'hypothèse que le phénomène "prix" aurait été majoré s'il y avait eu plus de lycéens dans l'échantillon; catégorie des élèves plus concernée par ces problématiques.

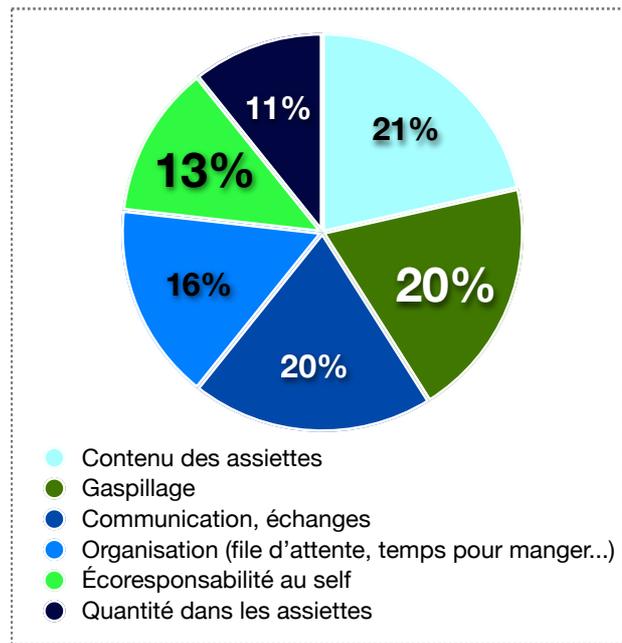


Figure 5 : Répartition par catégorie des principaux éléments évoqués par les élèves (en %).

La catégorie "éco-responsabilité au self" fait partie des éléments associables aux actions de l'Agenda 21 au même titre que la catégorie "gaspillage", cependant en raison de l'homogénéité de cette dernière, elle est présentée indépendamment.

Les réponses concernant "l'éco-responsabilité" concernent:

- Les achats éco-responsables : la saisonnalité, la localité et l'absence de pesticides dans les produits. Des achats qui remplacent les produits non recyclés par des produits recyclés, les produits jetables, par des produits réutilisables; les portions individuelles par du "vrac" ou de plus gros contenants.
- Des pratiques et des gestes éco-responsables : visent à réduire l'utilisation de produits jetables, à trier les déchets, à économiser l'énergie et à veiller au confort thermique du bâtiment.

L'élément important que révèle ce second diagramme est la place au **second rang (20%) de la problématique du "gaspillage"** au self. "L'éco-responsabilité" au self est évoquée pour 14% des réponses, nous verrons plus loin qu'elle concerne principalement les lycéens et que de même que pour la catégorie "prix" dans le premier diagramme, elle aurait été majorée avec plus de lycéens dans l'échantillon.

La répartition des réponses par niveau nous précise quelques éléments abordés ci-dessus. En effet, l'éco-responsabilité est majoritairement évoquée par les lycéens. Cette tendance s'applique également pour toutes les catégories, sauf celle de la "quantité" dans les assiettes qui concerne plus particulièrement les collégiens. Nous pouvons observer un large écart sur l'élément "temps des repas" qui appartient à la catégorie organisation. En effet, les lycéens sont plus affectés par le manque de temps pour manger du fait de leur horaire de passage (12h-13h30) qui se superpose souvent à celui des collégiens, jugés comme "plus lents" par les lycéens. La catégorie "communication" présente également une différence importante entre les lycéens et les collégiens, les lycéens ayant tous évoqués cette problématique.

Ces amplitudes peuvent s'expliquer par la tendance plus revendicatrice et critique des lycéens, qui "osent" et questionnent des faits qui sont plus facilement admis par les collégiens. Lesquels sont plus majoritairement sensibles "au gaspillage" de nourriture non consommée quitte à se pourvoir la mission "gendarme du gaspillage": "Si y a des amis qui jettent des trucs on peut leur dire de faire autre chose"<sup>35</sup>. Cette proximité presque sensitive avec ces problématiques peut aussi être mise en perspective avec l'engagement des lycéens dans les projets de l'établissement, notamment celui de l'Agenda 21, où dès sa mise en place, ils ont été positionnés en tant qu'acteurs principaux de la dynamique.

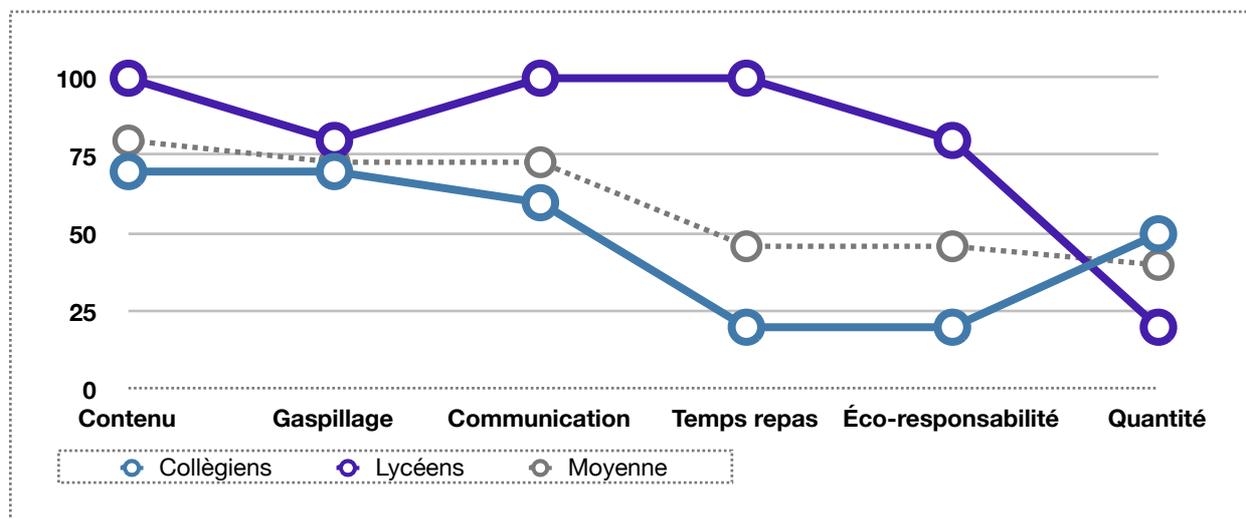


Figure 6 : Répartition par niveau et par catégorie des principaux éléments évoqués (en %).

La répartition des réponses met en lumière des catégories non soupçonnées comme la communication, les échanges au sein du self et plus généralement entre les agents et les élèves. Cela révèle également la place importante accordée aux thématiques de développement durable pour les élèves. Ces réponses sont des indicateurs forts du processus d'installation de l'Agenda 21, et de la construction d'une culture (peut-être pas encore "commune") qui entre petit à petit dans les préoccupations des élèves au même titre que le contenu des repas et le temps d'attente devant le self. Ces éléments favorables à l'Agenda 21 sont cependant à nuancer du fait de l'absence d'éco-délégués du lycée dans l'échantillon. En effet, leur absence est significative et dénote peut-être d'un découragement face aux difficultés de la mise en place d'actions dans ce secteur.

Nous allons maintenant montrer les articulations qu'établissent les élèves entre différentes problématiques afin de dégager les éléments à interroger pour aller vers la construction d'une culture commune.

<sup>35</sup> Propos de E17

## II.1.1.2. Les éléments interrogés

### “La restauration scolaire c’est un peu tabou”<sup>36</sup>

Les enjeux de la restauration scolaire sont abordés par les lycéens, notamment sa complexité et la difficulté pour le chef de cuisine de résoudre l’équation entre la quantité, le goût et le prix : “ *C’est dur de faire tout ce qu’il faut pour que ce soit bien entre la quantité, le goût, le prix*” (E27). Les problématiques de lieu et des pratiques en cuisine sont également évoquées comme participant à la complexité de la thématique de la restauration introduite dans l’Agenda 21 : “*La restauration scolaire, c’est un peu tabou. Quand on rentre là-dedans c’est tout de suite compliqué, (...) on a aussi le problème du lieu en lui même qui n’est pas évident. Le self ça fait x années qu’il doit être refait, au niveau des pratiques de la cuisines les élèves disent qu’ils ne sont pas très contents*” (E1). Ces éléments ont jusqu’alors été très peu abordés avec l’ensemble de la communauté scolaire: “*je trouve que les questions nous amènent à voir qu’on a pas trop réfléchi sur la chose, qu’on l’a plutôt laissé de coté quand même. (...) on en parle beaucoup mais entre nous, souvent ça ne passe pas dans la sphère des ATOS, c’est ça le truc. Bon voilà, il va falloir se rapprocher d’eux.*”<sup>37</sup>

Nous tacherons donc ici de lancer des pistes de réflexions collectives à partir des thèmes évoqués par les élèves, trois problématiques ressortent de l’analyse de contenu des entretiens :

- Réconcilier plaisir et nutrition
- L’action gaspillage emblème de l’Agenda 21
- La communication : problématique centrale de la restauration

#### a. Réconcilier plaisir et nutrition

Les chefs de cuisine ont la lourde tâche de concevoir des menus équilibrés et variés<sup>38</sup>, alors même qu’ils n’ont pas de formation particulière sur la nutrition. À ceci s’ajoute un goût prononcé de la majorité des élèves pour la “junk-food” (fritures, aliments très sucrés...), délaissant facilement les légumes vapeurs accompagnés d’une viande en sauce pour une assiette remplie de frites. Les établissements de l’“hyper centre-ville” d’Albi, comme le Lycée Laperouse et le Lycée Rascol sont confrontés à un phénomène de cooptation des élèves par les fast-food. Un distributeur de sandwich a même été implanté à quelques mètres de l’entrée du Lycée Laperouse. Ce phénomène révèle les enjeux que doivent relever les services de restauration : ramener les élèves dans les restaurants scolaire pour leur fournir des repas qui associent l’équilibre et leurs “goûts” sous peine de voir baisser le financement du service restauration, ces subventions étant calculées en fonction des repas. Le restaurant de Bellevue est moins affecté par ce phénomène, étant plus éloigné des premiers établissements de restauration rapide. Il fournit une moyenne de 1400 déjeuners et 200 dîners aux élèves internes.

Cependant la question de l’équilibre reste ouverte, d’autant plus que les principales études et préconisations adressées aux services de restauration scolaire concernent des recommandations nutritionnelles, “recommandations de la qualité nutritionnelle”<sup>39</sup> et sanitaires. Les règles de l’équilibre

<sup>36</sup> E1

<sup>37</sup> Voir annexe n° 13 : “Un lycéen investi dans les projets de l’établissement”. L’entretien de E1 est intégralement retranscrit, il est un exemple de la perception d’un lycéen engagé dans les actions du lycée.

<sup>38</sup> Préconisations du GEMRCN et PNNS

<sup>39</sup> Groupe permanent d’étude des marchés de denrées alimentaires (GPME/DA), (1999), Recommandation relative à la nutrition, p 5

alimentaire semblent familières aux élèves, mais elles restent difficiles à mettre en pratique dans une structure où l'élève peut composer son menu, d'autant plus que le restaurant est commun aux collégiens et aux lycéens. En effet, pour les collégiens, il est habituellement pratiqué de leur proposer des choix dirigés<sup>40</sup>. Ici, ils ont le même choix que les lycéens et peuvent donc composer leurs plateaux à leur guise. *“Ce qu'ils nous montrent c'est équilibré, mais ce qu'on prend nous, vu qu'on a le choix, c'est pas trop des légumes, parce qu'ils ne sont pas bien présentés, c'est de la bouillie.”*(E19).

Que ce soit pour les collégiens ou pour les lycéens la question du choix est importante, ils sont donc acteurs de leur équilibre alimentaire. Comme l'a exprimé la collégienne E19, la présentation des mets est déterminante dans le choix d'un plat. Le *“paradoxe de l'omnivore”*<sup>41</sup> prend ici toute son importance dans le choix d'un plat plutôt qu'un autre. D'après Claude Fischler, la particularité de l'omnivore le place dans un paradoxe entre la *“néophilie”* (tendance à l'exploration, besoin de changement, de nouveauté et de variété) et la *“néophobie”* (prudence, crainte de l'inconnu, résistance à l'innovation). En effet, l'Homme omnivore ne peut tirer d'une seule nourriture tous les éléments nutritifs dont il a besoin. Il est donc libre de choisir son alimentation parmi un large panel de propositions en s'adaptant à ce qui est proposé et contraint de varier son alimentation et donc il est poussé à la diversification, à l'innovation. Ce besoin d'innovation est à la fois une nécessité pour sa survie, mais aussi une source d'anxiété, de peur *“d'intoxication”*. Cette démonstration peut éclairer notre propos : les élèves devant la rampe du self sont soumis à une contradiction : prendre un plat qu'ils connaissent ou reconnaissent et considèrent comme *“bon”* pour eux mais *“c'est toujours la même chose”*<sup>42</sup> ou essayer un nouveau plat en risquant non pas d'être intoxiqué<sup>43</sup> mais en risquant *“de ne pas aimer”* ou de l'associer à *“ce qui n'est pas mangeable”* selon leur identité sociale et culturelle. Face à cette contradiction, la plupart des élèves interrogés n'innovent pas dans leurs choix, mais sont néanmoins demandeurs de nouveauté (voir tableau ci-dessous). Ils expriment une envie de plus de *“choix”*, de *“variété”*, ils cherchent ce qui pourrait réconcilier ce paradoxe : manger autre chose, mais quelque chose d'identifiable, *“de mangeable”* : *“Si je sais que c'est potable, je le prend, si je sais que je peux pas le toucher, je ne le prends pas.”* (E28).

Ce qui est *“mangeable”* est en grande partie déterminé par le *“goût”*, présumé d'un met. Le goût supposé d'un aliment, ou d'un plat se constitue en référence à ce même produit ou plat associé à un souvenir. Rappelons que la formation du *“goût”* n'est pas seulement déterminé par des perceptions gustatives (sucré, amer, salé, épicé...), il est aussi transmis par la famille, la culture et est associé à des émotions agréables ou désagréables. Ce qui est donc considéré comme *“bon”* n'est pas uniquement dû à la saveur du plat, il est aussi déterminé par un ensemble de références propres à chaque individu et encadré par une culture, d'où la difficulté pour les cuisiniers de satisfaire l'ensemble de ces *“goûts”* et de résoudre le paradoxe de l'omnivore.

Un phénomène nouveau apparaît chez nos jeunes consommateurs, le fait de devenir des *“consom'acteurs”*, par la sensibilisation aux modes de productions industrielles actuelles, certains élèves ont intériorisé et associé ces pratiques à un *“dégoût”* pour l'aliment produit de cette manière. *“Le poulet, c'est du poulet de batterie, quand on voit comment c'est fait, j'ose même pas y toucher.”* (E28). Ce

---

<sup>40</sup> Anne Bermont, conseillère en nutrition auprès des collèges du Tarn, Agropoint.

<sup>41</sup> FISCHLER C., (2001), *L'omnivore*, Paris, Édition Odile Jacob, p 62.

<sup>42</sup> Expression de E3

<sup>43</sup> Les normes sanitaires et d'hygiène auxquelles la restauration collective est soumise en fait un des lieux le plus sûr en ce domaine, cependant *“l'angoisse d'intoxication”* persiste.

phénomène illustre ce que Claude Lévi-Strauss avait déjà mis en lumière “la nourriture n’est pas seulement bonne à manger, elle est aussi bonne à penser”<sup>44</sup>.

**Tableau 1 : Synthèse des éléments appréciés et à améliorer selon les élèves**

	APPRECIÉ	À AMÉLIORER
COMPOSITION DES MENUS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- le choix des entrées</li> <li>- la variété des desserts</li> <li>- le petit-déjeuner</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- la variété des entrées</li> <li>- le plat principal</li> <li>- les repas du soir</li> <li>- réduire la portion de viande le soir</li> </ul>
“GOÛTS” DES PRODUITS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pamplemousse, pizza,</li> <li>- pommes de terre, les légumes “bien cuisinés”, les frites</li> <li>- les fruits, beignets, glaces</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- goût fade des plats, mettre des épices, des herbes</li> <li>- les crèmes desserts</li> <li>- les pâtes (“fades”, “trop huileuses”)</li> <li>- les poêlées (goût homogène)</li> <li>- les viandes trop cuites</li> <li>- mettre davantage de produits de saison (“les tomates en hiver, ça c’est pas possible”)</li> </ul>
LES PRATIQUES	<ul style="list-style-type: none"> <li>- les grillades</li> <li>- les produits frais des entrées</li> <li>- la mise en place des sauces d’accompagnement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- aspect visuel des plats (“c’est de la bouillie”)</li> <li>- les viandes trop cuites</li> <li>- l’aspect huileux des plats</li> <li>- la variété des sauces</li> <li>- éviter les boîtes</li> <li>- éviter les surgelés déjà préparés (poêlées)</li> <li>- augmenter la quantité de produits frais</li> </ul>

**Les mécanismes associés au fait alimentaire étant identifiés, comment satisfaire la diversité de ces “goûts”, le paradoxe de l’omnivore et l’exigence des nouveaux consom’acteur dans la restauration scolaire tout en respectant les préceptes des experts en nutrition pour éviter les troubles alimentaires chez les élèves?**

Les élèves apportent des solutions par leur perception du problème : “quand on mange au self c’est pas le goût qu’on mange, on mange parce qu’il faut manger, pour se remplir l’estomac, pas pour avoir le plaisir de manger.” (E3). La fonction biologique du repas est remplie, mais les autres fonctions psychologiques, culturelles semblent absentes chez cette élève lors du déjeuner. L’absence de ces fonctions est expliquée par le manque de temps et de “goût”, ce qui chez certains élèves se transforme en repas frugal et donc ne remplit pas la fonction nutritionnelle du repas. Ainsi une collégienne mange parfois en 4 min, ce qu’elle explique : “des fois je ne mange presque rien parce que j’aime pas.”(E6).

L’absence de plaisir et la volonté d’y remédier a été l’un des éléments récurrents dans les entretiens avec les élèves : “qu’on mange pas pour manger, qu’on ait du plaisir aussi” (E28), “C’est pas manger pour aller manger; ça me rappelle, ma soeur bosse avec des handicapés mentaux et elle me dit : “quand ils mangent c’est parce qu’on leur dit de manger alors ils se bourrent”, j’ai l’impression que c’est un peu ça quoi, on a l’impression d’être tous des handicapés et parce que c’est l’heure on a de 11 à 12h pour manger, alors qu’il faut que ce soit plus un plaisir”(E1).

<sup>44</sup> FISCHLER C., *op. cit*, p 73.

Ce phénomène d'absence de plaisir en mangeant, que ce soit à cause du goût, du manque de temps ou du cadre a été abordé lors d'un Colloque de l'Institut Français pour la Nutrition (IFN) : *“Le problème aujourd'hui est qu'une grande partie de notre alimentation échappe à l'attention. C'est ce que Claude Fischler appelle le «manger subliminal». Ceci a pour conséquences d'une part de diminuer, ou faire disparaître, le plaisir de manger ; et d'autre part de banaliser l'acte de manger avec un risque pour la santé : l'obésité. (...) Claude Fischler propose deux solutions pour se réconcilier avec la nourriture : agir sur l'environnement alimentaire plutôt que sur les mangeurs et préserver une commensalité conviviale. Le plaisir s'il est partagé deviendrait alors «ami de notre alimentation» en réduisant progressivement et naturellement les excès alimentaires qui conduisent à l'obésité.”*<sup>45</sup> Claude Fischler l'avait esquissé dès 2001, à la fin de son ouvrage *L'Homnivore : “Les retrouvailles récentes du plaisir et de la nutrition”*<sup>46</sup> semblent résoudre le paradoxe de l'omnivore entre néophobie et néophilie et contribuer à son équilibre alimentaire. Les propositions d'agir sur “l'environnement alimentaire”, soit le lieu et l'atmosphère du restaurant et sur une “commensalité conviviale”, soit partager des repas avec des pairs, sont des éléments essentiels qui accompagnent les moments de repas. Cependant elles ne concernent pas directement le contenu des assiettes, alors que les élèves associent principalement plaisir et mets proposés.

Ce spécialiste de l'alimentation expliquait plus loin dans son ouvrage que *“pour cela il faudra probablement apprendre à nous mettre à l'écoute de nos sens pour redécouvrir à la fois nos aliments et notre corps.”*<sup>47</sup> Claude Fischler esquisse ici un autre phénomène majeur de l'acte alimentaire : *“le principe d'incorporation”*<sup>48</sup>, l'aliment qu'on absorbe nous constitue sur le plan biologique mais aussi sur le plan imaginaire. Il participe activement à la construction de l'identité en classant ce qui est “mangeable” de ce qui ne l'est pas. Ce principe d'incorporation montre l'importance d'identifier ce que nous mangeons. À partir de cet explication l'auteur pose une question fondamentale pour notre sujet : *“Si nous ne savons pas ce que nous mangeons, ne devient-il pas difficile de savoir, non seulement ce que nous allons devenir, mais aussi ce que nous sommes?”*<sup>49</sup>

### **Une nourriture “bonne à penser”<sup>50</sup>**

L'apprentissage des préceptes alimentaires de son groupe d'appartenance est une initiation aux règles du partage et aux manières de penser les relations des membres du groupe entre eux et avec le monde qui les entoure. C'est pourquoi, pour être “bonnes à manger”, les nourritures humaines doivent aussi être “bonnes à penser”. Ainsi retrouver “le plaisir de l'acte alimentaire” dépend, comme nous l'avons vu, du lieu qui favorise la convivialité et le partage mais aussi de la valeur nutritionnelle et symbolique des repas proposés. Dans ce domaine les élèves associent l'origine du produit et son procédé de fabrication à sa qualité gustative.

Trois éléments sont déterminants selon les élèves : la proximité des produits et le type d'agriculture modéré, la saisonnalité des produits et la fabrication “artisanale” des repas. En effet, l'origine et le type d'élevage employé sont importants pour E28 : *“le lapin, c'est du lapin de Chine, on les amène en Chine et on les ramène... Le poulet, c'est du poulet de batterie, comme on voit comment c'est fait, j'ose même pas y toucher. Y a plein de canard, j'en mange pas, tout ce qui est volaille ici, j'ai du mal.”* . De plus, ils expriment

<sup>45</sup> Le plaisir : ami ou ennemi de notre alimentation ?, Compte-rendu de publication des Actes du Colloque de l'IFN (12 décembre 2006), Par Laetitia Baïchi.

<sup>46</sup> FISCHLER C., (2001), *L'omnivore*, Paris, Édition Odile Jacob, p 395.

<sup>47</sup> *Idem*

<sup>48</sup> *Ibid*, p 66.

<sup>49</sup> *Ibid*, p 70.

<sup>50</sup> LÉVI-STRAUSS C., (1962), *Le totemisme aujourd'hui*, Paris, PUF.

un besoin de faire le lien entre l'aliment consommé et sa provenance, sa matérialité au départ de la chaîne : "manger une pièce de boeuf quand le boeuf on l'a vu dans le champs, qu'on est allé causer avec le patron tout ça, qu'on est allé les voir, pas forcément les voir, mais quand on sait d'où ça vient, quand on a une référence, quand on a marché dans le champs où ils ont marché, elle a pas du tout le même goût la viande." (E1). Le goût est aussi associé au type d'agriculture employé : "Par exemple au self, parfois ça pique trop ou ça a un drôle de goût(...) Comment c'est préparé, et d'où viennent les ingrédients, si ils sont traités ou pas (...) qu'ils mettent des produits dedans." (E21). En effet, cette collégienne associe le goût "qui pique" à des produits chimiques ajoutés lors de la production de la matière première ou lors de la fabrication des plats. Le manque de produits de saison et l'invariance des produits présentés en fonction de celle-ci semble poser problème aux élèves : "Après je vois quelques aberrations : on nous sert des tomates, on nous en a servit tout l'hiver, ça c'est le truc, voilà à quoi ça sert de servir des tomates, des bananes, des pamplemousses toute l'année, je ne sais pas d'où ils viennent mais voilà, alors que les pommes ça suffit."(E1)

**Le élèves suggèrent donc de s'orienter vers des produits frais locaux, de saison et n'utilisant pas ou peu de pesticides. Le lien avec le produit son également à valoriser, ces entretiens expriment un besoin d'identification du produit brut et de la manière dont il a été transformé.**

Les pratiques de cuisine sont également importantes pour les élèves, ils associent les plats proposés à des plats prépréparés : "Que les cuisto ne soient plus des ouvreurs de boîte ou de sacs plastiques surgelés, qu'ils cuisinent un peu plus"(E28), "Au self ça se voit que c'est pas eux qui l'ont fait. ça n'a pas du tout le même goût (que chez elle) "(E24) ; "les pousser à refaire de la cuisine pour de vrai pas à ouvrir des boîtes et les faire chauffer. Parce que moi je ne trouve pas ça valorisant pour leur boulot." (E1). Les élèves amalgame la catégorie (frais, surgelé, boîte) des produits utilisés pour confectionner les repas aux pratiques de cuisine. **Ce qui est donc suggéré ici c'est qu'un plat à partir de produits frais correspond davantage aux pratiques de cuisine qu'ils identifient comme étant valorisantes pour les cuisiniers.**

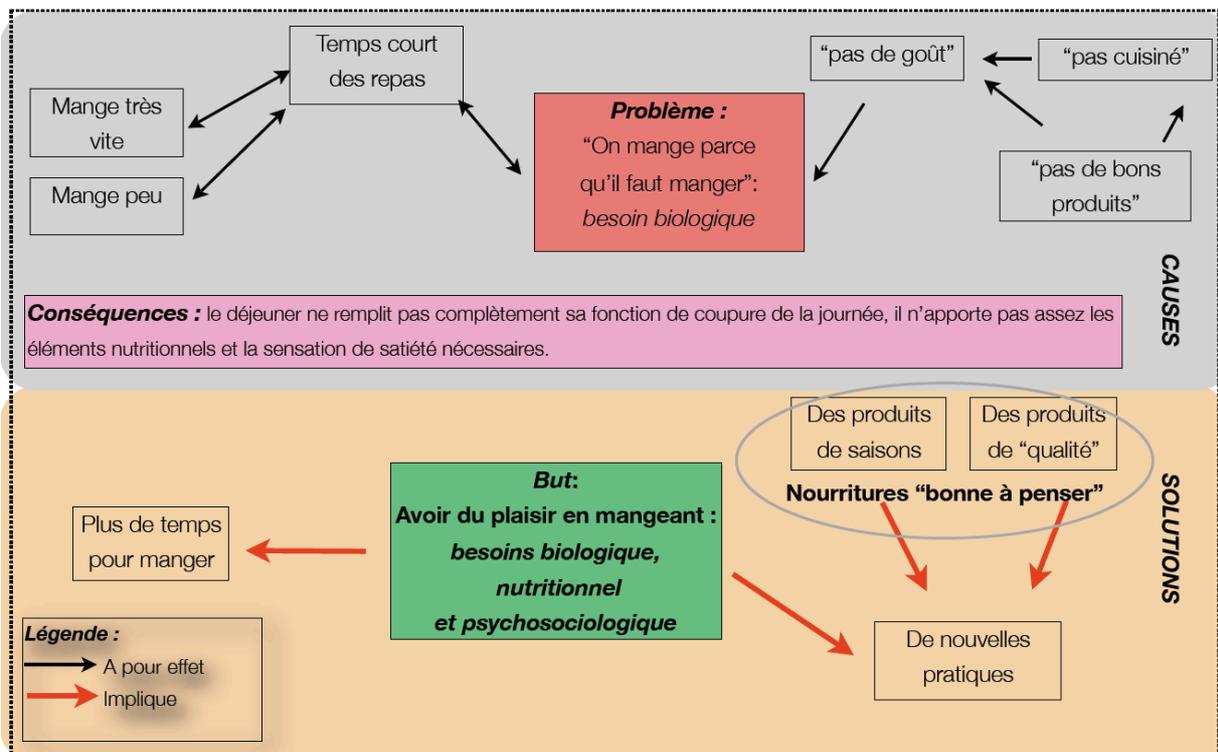


Figure 7 : Synthèse de problématique "Réconcilier plaisir et nutrition"

## b. L'action gaspillage emblème de l'Agenda 21 au self



L'action "Stop gaspillage" consiste à compter les pains et les yaourts pris par les élèves mais non consommés. Cette opération s'effectue sur une semaine avec des éco-délégués de 6ème. Cette action est connue par la majorité des élèves, elle fait figure d'emblème des actions de l'Agenda 21 au self, elle représente même pour certains la seule action de l'Agenda 21 qu'ils ont identifiée avec la mise en place des éco-délégués: "on voit pas trop ce qu'ils font, c'est pas assez représenté dans le lycée, on lit pas "action Agenda 21", à part les éco-délégués. Mais avec l'ensemble des élèves, y a pas d'actions proposées." (E28). Certains élèves ont

juste entendu parler de l'Agenda 21 mais ne peuvent pas expliquer son contenu : "j'en ai entendu parler mais c'est tout" (E22).

De plus, les produits non entamés étant mis de côté sur la rampe des plateaux, beaucoup d'élèves pensent qu'ils ne sont pas jetés mais pris par d'autres. Cela diminue l'efficacité de l'action "Stop gaspillage" et l'impact de l'affiche (voir photo ci-dessus) installée au dessus de la rampe des plateaux. "Ils ont mis des affiches et on pensait pas qu'il y avait autant de gaspillage, on croyait que c'était repris par les autres après, pas jeté."(E19). "On se dit qu'on le met de côté et qu'on va pas le gaspiller, dans l'esprit de l'élève il n'est pas gaspillé, moi je sais qu'il est jeté mais..."(E3)

**On voit bien ici que les actions de l'Agenda 21 ne sont pas identifiées par tous, il serait opportun d'améliorer la communication sur les actions menées. De plus, les conséquences de ce type de gaspillage ne sont pas assez exploitées, expliciter ce que devient cette nourriture non consommée sur des affiches permettrait de sensibiliser davantage les élèves. Les actions étant connues principalement par les éco-délégués, l'ensemble des élèves n'est donc pas sensibilisé à ces démarches. Afin de faire fonctionner plus efficacement et sur toute l'année cette lutte contre le gaspillage, des actions comme "Stop gaspillage" pourraient faire participer des élèves en dehors de la sphère des éco-délégués. Cette analyse n'a pas échappé à la coordinatrice de l'Agenda 21, qui participa à l'introduction de l'éco-citoyenneté dans la formation des délégués dès la rentrée 2009-2010.**

### Recommandation relative à la nutrition, (1999)<sup>51</sup>

Les éco-délégués et les élèves acteurs relèvent donc que la nourriture prise par les élèves sans qu'elle soit touchée fait partie des actions éco-responsables auxquelles ils peuvent contribuer en limitant les produits qu'ils ne mangeront pas : "J'essaie ne pas gaspiller, tout ce que je prend j'essaie de le manger, et je dis aux autres de faire attention à ce qu'ils prennent parce que c'est pour le collège." (E21). Cependant le gaspillage de nourriture entamée n'est pas perçu comme relevant de leur

"Enfant de plus de 11 ans et adulte  
 - légume cru en entrée 80 à 120 g;  
 - légume cuit en entrée 80 à 120 g  
 - légume d'accompagnement: 200 à 220 g;  
 - plat protidique: 80 à 100 g;  
 - plat composé = légume d'accompagnement + plat protidique: 300 à 370 g.  
 Ces grammages sont indicatifs; ils couvrent une large majorité des produits alimentaires mais ne sont pas adaptés aux aliments très légers (salade verte), très denses (melon), ou contenant une partie non comestible importante (cuisse de poulet)."

51 Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA), (1999), Recommandation relative à la nutrition, p 10.

responsabilité. Ils l'expliquent par la trop grande quantité servie dans leurs assiettes : *“Moi je trouve que quand ils nous servent, ils nous servent beaucoup de choses, on ne mange pas tout, c'est embêtant parce qu'il y a beaucoup de gaspillage.”*(E12). *“Il faudrait qu'on puisse choisir la portion des aliments qu'on veut. Parce que sinon après ils disent qu'il y a trop de gaspillage, c'est du gâchis”* (E24).

Le gaspillage est aussi associé au goût des plats : *“c'est au niveau des portions pour les plats chauds, je trouve qu'ils en mettent vraiment beaucoup, un sacré paquet, moi je ne fini jamais, déjà on mange beaucoup moins au lycée parce que c'est moins bon, ou on mange d'autres choses, c'est surtout du pain qu'ils mangent”* (E1). Améliorer les plats est donc perçu comme une solution au gaspillage : *“si c'est meilleure on gaspille moins.”* (E28). De plus, ils suggèrent de favoriser le recours au rabiote : *“il vaut mieux en mettre pas assez et aller se resservir que d'en mettre trop et qu'on jette tout ça.”* (E1). L'installation du rabiote est perçue comme une alternative à la grande quantité servie dans les assiettes.

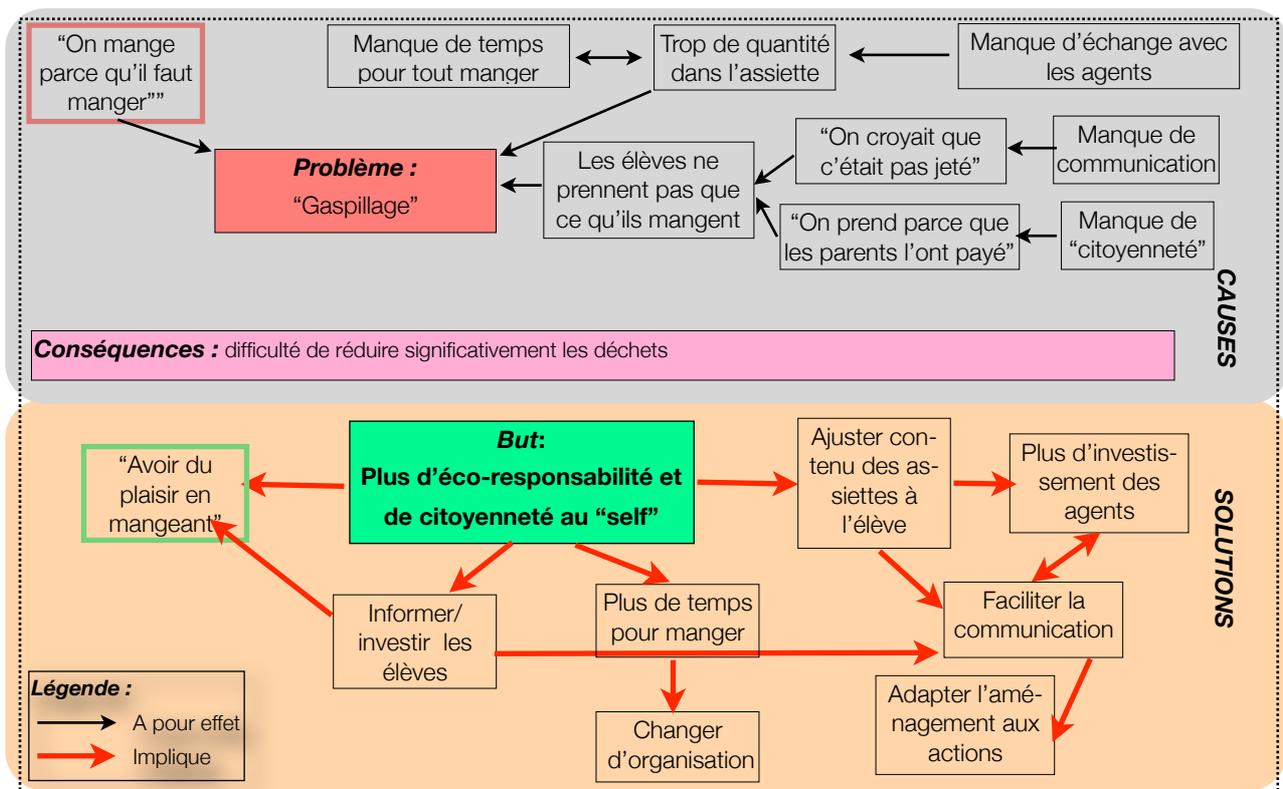


Figure 8 : Synthèse de la problématique “gaspillage”

### c. La communication : la problématique centrale de la restauration

La catégorie communication se répartie en plusieurs rubriques : *“peu ou pas de relation avec les agents”* et *“manque de communication visuelle”*.

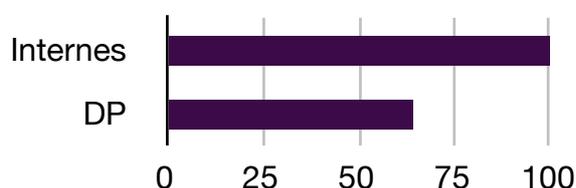
#### “Les travailleurs de l'ombre”<sup>52</sup>

*“Y a un problème principal que je trouve c'est plus large que le self, on ne les connaît pas, on les croise tous les jours on leur dit bonjour mais on ne connaît pas leurs noms. Il y en a qui ne veulent pas avoir de contact ou moins que d'autres, mais y en a qu'on aimerait bien pouvoir connaître,*

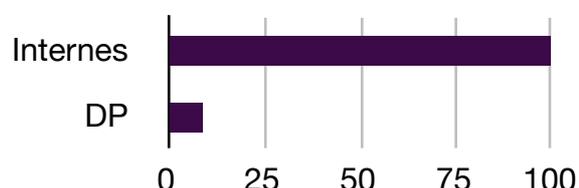
<sup>52</sup> Expression tirée de l'entretien E1

*surtout en position d'interne parce qu'on habite là 5 jours sur 7 quand même, donc les surveillants, les internes les connaissent beaucoup plus, et les agents on est censé mieux les connaître mais c'est pas effectif. C'est peu les travailleurs de l'ombre, ils bossent quand nous on est pas là, quand y a pas de lycéens. Donc on voit des problèmes qui sont à la base, l'organisation du temps. (...) Je le regrette un peu, les relations humaines c'est l'un des meilleure outil pédagogique qui existe, donc dans un lycée je pense que ça doit être important.” (E1)*

Ce que nous expose E1, le manque de relations avec les agents, a été très souvent cité par les élèves. Comme le montre les figures 8 et 9, la majorité des élèves exprime qu'ils ont peu ou pas de contacts avec les agents. La particularité des internes interrogés est qu'ils sont tous en demande de plus de lien avec les agents : *“On se voit tous les matins mais on ne sait pas qui c'est.”(E3); “Ils ont un rôle important parce que ce serait triste de passer et de repartir, (...) C'est comme ça par rapport au self, ils animent un peu le moment de restauration” (E13).*



**Figure 9 : Distribution par régime de la rubrique “Peu ou pas de relations avec les agents” (en %).**



**Figure 10 : Distribution par régime des élèves qui déplorent le manque de relation avec les agents (en %).**

De plus, la commensalité propre à la spécificité de ce lieu a été aussi évoquée comme un avantage : *“Le coté social, y a un brassage avec les collégiens, c'est peut être un bon endroit pour échanger avec d'autres générations” (E13).*

Les collégiens ont exprimé qu'ils ne se sentaient parfois pas écoutés lorsqu'ils passaient à la rampe du self. *“Les agents parlent entre eux, ils nous servent trop” (E12 et E22).* Cette affirmation est certainement dûe aussi à la difficulté d'entendre les élèves, la rampe de self étant un lieu assez bruyant et les élèves s'adressent au agent souvent d'une voix à peine audible.

**Les élèves expriment donc un besoin d'améliorer les échanges au sein du self, d'être plus écouté, entendu par les agents. Ils expriment aussi fortement le désir de plus d'échanges avec eux, rappelons que les occurrences concernant la catégorie “communication et échanges” représentent 20% du contenu des entretiens. Cette envie est un levier fort pour investir les agents de leur rôle éducatif et ainsi faire de ce lieu, un lieu d'éducation à l'éco-citoyenneté, ce qui pourra aussi permettre de faciliter le travail des agents.**

Les problèmes de communication évoqués ci-dessus ont été souvent cités par les élèves comme étant constitutif à l'ensemble de l'établissement : *“Le plus gros problème dans un lycée comme ça c'est l'échange et la communication.” (E13).* Une méconnaissance du fonctionnement de la plonge et des cuisines est présente dans la majorité des entretiens. **Remédier à ceci pourrait permettre d'élaborer des menus de façon plus opérationnelle et partagée avec les membres de la commission menu. On pourrait donc imaginer que les élèves et les personnels non agent de la commission menu visitent les cuisines et la plonge dès la rentrée afin de partir de références communes.**

## Mettre en valeur les repas

Les élèves expriment un besoin de pouvoir identifier davantage les plats pour se diriger vers des plats qu'ils consomment moins facilement : "c'est pas très équilibré. Ce qu'ils nous montrent c'est équilibré, mais ce qu'on prend nous, vu qu'on a le choix, c'est pas trop des légumes, parce qu'ils ne sont pas bien présentés, c'est de la bouillie." (E19). De plus, ils demandent d'ajouter des supports visuels au menu afin de faciliter l'identification du plat, l'origine des produits et l'élaboration du plat : "Parfois ça ne correspond pas forcément à ce qui est écrit sur le menu, par exemple la crème catalane, c'est pas du tout ce qu'on a l'impression quand on goûte". (E27); "je pense qu'il pourrait au moins le mettre en valeur peut-être plus : par exemple une daube, "ben voilà on a reçu une viande on a fait ça ça..." (E1).

**Ainsi, à partir des éléments évoqués dans ce chapitre, il serait intéressant d'interroger de façon collective les notions ci-dessous afin d'aller vers la construction d'un référentiel commun. Les définir collectivement permet d'appréhender les contraintes et les envies de chacun et de déterminer exactement vers quoi on veut tendre. Cette mise en commun peut se faire lors de commissions menus et dans le cadre du comité de pilotage de l'Agenda 21 :**

- "Repas de qualité", "nourriture bonne à penser"
- "Le Goût"
- "Visuel des plats"
- "Rôle des agents dans l'éducation et l'éducation au goût"

## Quelques supports de réflexion

*Produits sous Signe d'Identification de la Qualité et de l'origine selon la Région Midi-Pyrénées (2009)<sup>53</sup>*

### Produits SIQO

"La commission permanente de la Région Midi-Pyrénées, réunie le 10 juillet 2009 a attribué aux lycées une subvention de fonctionnement, leur permettant d'assurer le surcoût d'approvisionnement en produits régionaux sous Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) en particulier bio, utilisés pour un déjeuner hebdomadaire.

Seuls les produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine de la Région Midi-Pyrénées sont subventionnables."



Les modes de valorisation des produits agroalimentaires sont désormais séparés en trois catégories distinctes :

- les signes d'identification de la qualité et de l'origine : le label rouge, l'appellation d'origine contrôlée (AOC), l'appellation d'origine protégée (AOP), l'indication géographique protégée (IGP), la spécialité traditionnelle garantie (STG) et l'agriculture biologique. Ils bénéficient de logos officiels nationaux ou communautaires ;
- les mentions valorisantes : « montagne », « fermier », « produits pays », « vin de pays » ;
- la certification de conformité.

**Signe de qualité selon le Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche (2007)<sup>54</sup>**

<sup>53</sup> Région Midi-Pyrénées, (2009), *Préparation de repas à base de produits régionaux sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) dans les lycées de Midi-Pyrénées*, Dossier technique, p 4.

<sup>54</sup> <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/signes-de-qualite>

“Le CNA, Conseil National de l'Alimentation, a adopté le 1er avril 1999 un avis et formulé des propositions qui peuvent être résumées en 5 points :

- une politique nutritionnelle est basée sur l'éducation
- l'équilibre, mais aussi le plaisir alimentaire, sont des notions à valoriser, tout autant que le rôle des familles et le maintien des modèles alimentaires culturels,
- les outils pédagogiques et les actions doivent être mieux coordonnés par les producteurs et reposer sur des références rigoureuses reconnues et validées pour garantir la qualité des produits proposés à l'école,
- tous les éléments de l'équipe éducative doivent être mobilisés, en revoyant l'insertion de l'éducation alimentaire dans les programmes scolaires, en développant la formation des personnels, tant sur le plan des contenus didactiques que sur celui des méthodes pédagogiques, en inscrivant clairement cette dimension dans les projets d'établissement et en adaptant les équipements scolaires,
- l'évaluation des actions entreprises doit être développée et codifiée.

L'éducation nutritionnelle n'est pas un métier. C'est une nécessité pour chacun, dans sa qualité de membre du système éducatif, comme dans sa dimension de citoyen.”

“Il est peut-être significatif que “savoir”, étymologiquement, dérive de “saveur” : si savourer, c'est savoir, alors il est urgent d'accroître nos compétences dans ce domaine. Nous découvrirons ainsi à la fois ce que nous mangeons et ce que nous sommes.”<sup>56</sup>

### II.1.1.3. Les solutions proposées

La richesse des produits dans le département du Tarn et dans la région Midi-Pyrénées est une ressource à faire partager aux élèves dans le cadre de la restauration scolaire. Cette région est également celle qui possède le plus d'exploitations en agriculture biologique, qui reste à organiser pour pouvoir approvisionner les restaurations collectives. Le savoir-faire des cuisiniers et la compétence d'éducation des agents est aussi à valoriser. L'éducation au goût reste à investir, est devrait même être selon E1 “un enseignement comme les autres”. **La restauration pourrait fournir des modèles de référence au même titre que le français ou l'histoire enseigné aux élèves :**

“ (...) il faut que ça établisse les vraies valeurs, comme en français on nous apprend ben voilà tel auteur c'est une référence, après ça nous plaît, ça nous plaît pas, “ça c'est une référence”, “ça c'est une référence”, en histoire y a tel homme qui a dit cette pensée, ça a conduit à ça... Que ça puisse être pareil en cuisine, voilà là vous avez un boeuf fermier, les critères considérés pour avoir...” (E1)<sup>57</sup>

**La restauration est aussi un lieu d'éducation au goût :**

“Je pense que c'est une éducation, y a un devoir d'éducation au goût quand même au sein de la restauration scolaire quoi. C'ets pas manger pour aller manger. (...) Parce qu'il n'y a pas d'âge, je pense pour être éduquer au goût, faire découvrir des choses bonnes, bon après ils vont vivre en autonomie, donc je pense que c'est important que ça se fasse maintenant, ça peut se faire plus tôt mais qu'il y ait une continuité, les petits c'est plus pour qu'ils ramènent les habitudes chez les parent, alors qu'à cet âge là c'est plus pour qu'ils continuent la chose eux même chez eux.” (E1)

<sup>55</sup> LACROIX B., (Nutritionniste, Médecin de santé publique), (2001), “Alimentation et santé”, in <http://eduscol.education.fr> .

<sup>56</sup> Fischler, *op. cit.*, p 396.

<sup>57</sup> Voir annexe n°13 : “Un lycéen investi dans les projets de l'établissement”.

Tableau 2 : Enjeux et solutions proposées par les élèves.

	ENJEUX	SOLUTIONS	INDICATEURS
<p><b>REPAS</b></p> <p><b>“BON À MANGER ET BON À PENSER”</b></p>	<p><b>Remplir les fonctions biologiques, nutritionnelles et psychologiques des repas :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avoir des produits frais et contribuer à diminuer la consommation de CO2</li> <li>- Réduire les intermédiaires</li> <li>- Faire le lien entre le plat consommé, sa préparation et l'origine des produits</li> <li>- Intérêt économique des produits de saison</li> <li>- Éducation au goût : réapprendre la saisonnalité aux élèves</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plus d'assaisonnement, épices, d'herbes</li> <li>- Une cuisine simple mais avec de “bons produits”</li> <li>- Plus de variété pour les internes entre les différents repas de la semaine.</li> <li>- Ajuster les horaires des emplois du temps et du self</li> <li>- Privilégier les produits de saison</li> <li>- Privilégié les produits locaux pour limiter le transport</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le temps des repas (au moins 25 min)</li> <li>- “ Le goût”</li> <li>- Les produits de saison</li> <li>- Les produits locaux</li> <li>- Les produits Bio</li> <li>- Les produits frais</li> <li>- Le plats différents au menu sur 20 repas. (2 semaines pour les internes, 1 mois pour les DP)</li> </ul>
<p><b>ÉCO-RESPONSABILITÉ</b></p>	<p><b>Inscrire le DD dans les pratiques au self :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibiliser les élèves au tri et au gaspillage,</li> <li>- Réduire le travail pénible des agents, libérer des postes en plonge pour la cuisine.</li> <li>- Limiter les emballages et les produits jetables</li> <li>- Poids important des produits jetables (serviettes en papier, assiettes) dans le budget de la restauration</li> <li>- Économiser l'énergie du bâtiment</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Que les élèves trient eux même leurs plateaux</li> <li>- Des serviettes en papier recyclé</li> <li>- Des serviettes en tissu le soir pour les internes</li> <li>- Donner le pain à chaque élèves</li> <li>- Privilégier le “vrac” aux portions individuelles</li> <li>- Éviter les assiettes, coupelles en plastique</li> <li>- Ne pas laisser les portes ouvertes l'hiver</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsabilisation des élèves à la rampe des plateaux</li> <li>- Pourcentage de produits recyclés</li> <li>- Pourcentage des contenants non jetables</li> <li>- Pourcentage de produits achetés en “vrac” ou peu emballés</li> <li>- Nombre de containers remplis de déchets après chaque repas.</li> <li>- Consommation d'énergie en hiver</li> </ul>
<p><b>ÉCHANGES</b></p>	<p><b>Éduquer au goût, faciliter la convivialité :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorisation des agents</li> <li>- Lien avec les élèves</li> <li>- Faire le lien entre le plat consommé, sa préparation et l'origine des produits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Que les agents aient plus un rôle d'éducation</li> <li>- Faire visiter les cuisines et la plonge aux élèves de sixième et de seconde.</li> <li>- Des affiches expliquant l'origine du produit, la manière de le préparer</li> <li>- Soigner les présentation des plats</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participation des agents à la vie de l'établissement</li> <li>- Nombre de situation d'échange entre les élèves et les agents</li> <li>- Pourcentage d'éléments visuels expliquant l'origine et le procédé de fabrication des plats</li> </ul>

## II.1.2. Les flux d'enchaînement des tâches dans le service restauration

Vision globale du flux d'enchaînement des tâches puis zoom sur les différentes "zones de fonctionnement" et les différentes tâches qui les composent.

### a. Vision globale

L'ensemble de la restauration est dirigée par le chef de cuisine en collaboration étroite avec le chef des agents en ce qui concerne la plonge et la distribution, notamment par la répartition du personnel ARL sur les différents postes de zones. La vision globale du fonctionnement de la restauration permet de voir les interactions entre chaque zone de fonctionnement et leurs importances pour faire fonctionner le système-restauration.

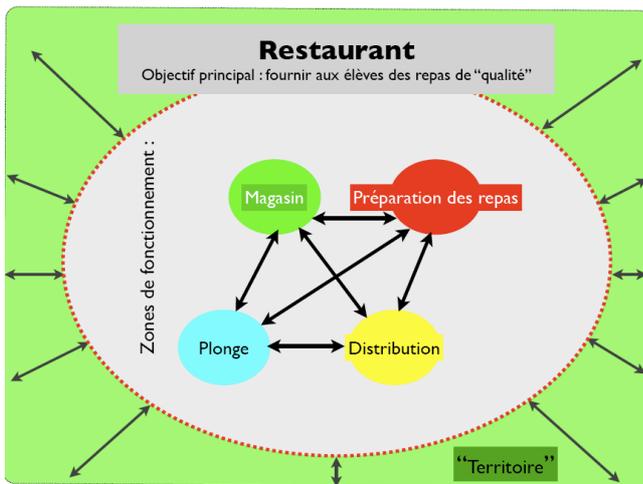
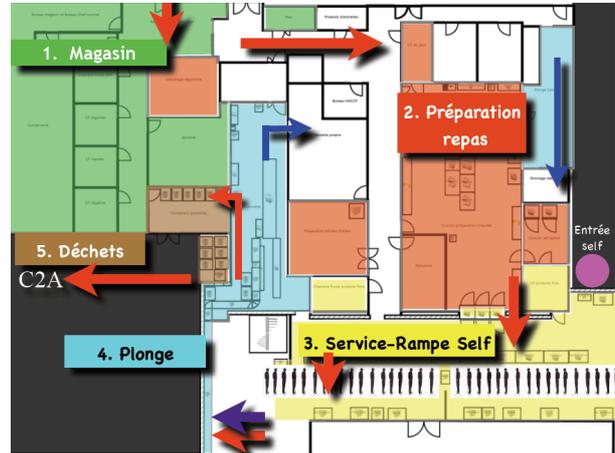


Figure 11 : les interactions entre les différentes zones de fonctionnement.

pratiques du personnel, il est important de déterminer les objectifs actuels de chaque zone de fonctionnement et leur différentes tâches. Afin, d'une part, de pouvoir y introduire des pratiques de développement durable qui prennent en compte leurs contraintes et d'autre part, d'introduire le développement durable dans les objectifs de chaque zone.

*La prise en compte des interactions entre les différentes tâches de ces zones et entre le personnel peut permettre d'améliorer le fonctionnement de l'ensemble.*

### b. Zones de fonctionnement

Dans le but d'accentuer la prise en compte du développement durable dans les différentes

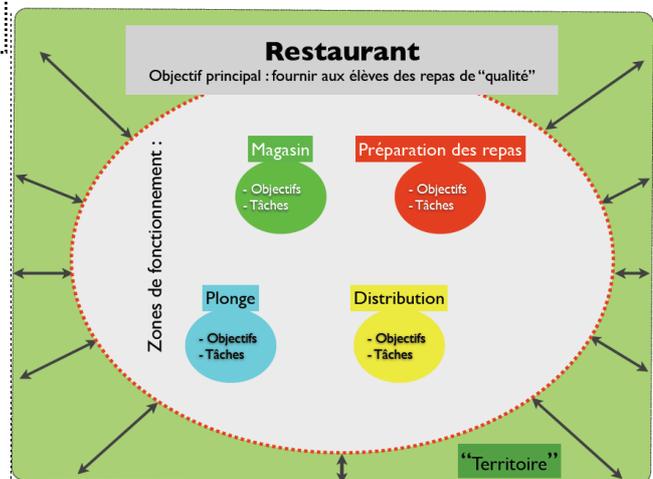


Figure 12 : les différentes zones de fonctionnement

## Conception des menus, gestion des entrées et des sorties des produits alimentaires

### “Le magasin”

Gérer les entrées et les sorties du magasin : déterminer la bonne quantité et avoir des produits de qualité en prenant en compte le coût, les goûts des élèves, les propositions d'amélioration de la commission menu, le personnel disponible et le matériel à disposition.

- Elaboration des menus : le chef de cuisine, améliorée avec une attachée d'administration, inspirée par les suggestions des élèves lors de la commission menu.
- Commandes : le chef de cuisine.
- Contrôle des livraisons: le chef de cuisine et deux agents.
- Préparation des produits pour le menu du jour : deux agents.
- Contrôle des bons de livraisons et factures: un agent qui communique les facture à l'administration.
- Calcul du prix du repas du jour par élève pour l'établissement à partir de l'effectif ayant prit un repas et le prix des des denrées alimentaires utilisés pour le service.

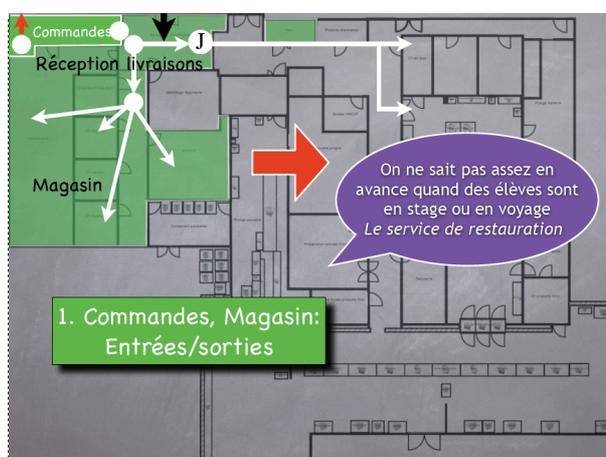


Figure 13 : les différentes tâches du “magasin”

## Confectionner les repas <sup>58</sup>

### “Les cuisines”

4h45 à 13h30 et de 15h à 20h

Préparer des repas appréciés par les élèves et équilibrés : proposer du choix aux élèves, ajuster les quantités de rations confectionnées en fonction du choix probable des élèves pour un plat ou des entrées plutôt que d'autres.

- Nettoyage des matières premières végétales fraîches : un agent
- Préparations froides : 2h
  - Entrées : un agent permanent, deux agents qui tournent et le chef de cuisine.
  - Pâtisserie : un agent.
- Préparations chaudes : quatre cuisiniers et le chef de cuisine. 6h
  - Préparation du jour
  - Préparation en avance

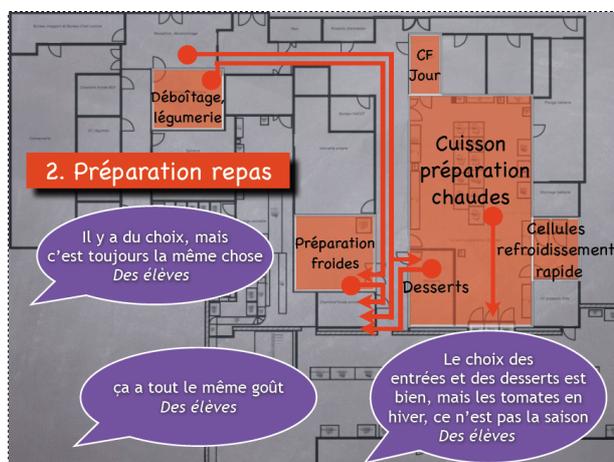


Figure 14 : les différents tâches de la préparation des repas.

<sup>58</sup> Voir annexe n°7 : “Les problèmes d'équipements”

## Distribuer les repas aux élèves<sup>59</sup>

### “La distribution”

11h15 à 13h30

**Proposer aux élèves l'ensemble des entrées et plats confectionnés à la bonne température : réapprovisionner les vitrines réfrigérées régulièrement et avec un maximum de choix, servir dans l'assiette la bonne quantité à l'élève.**

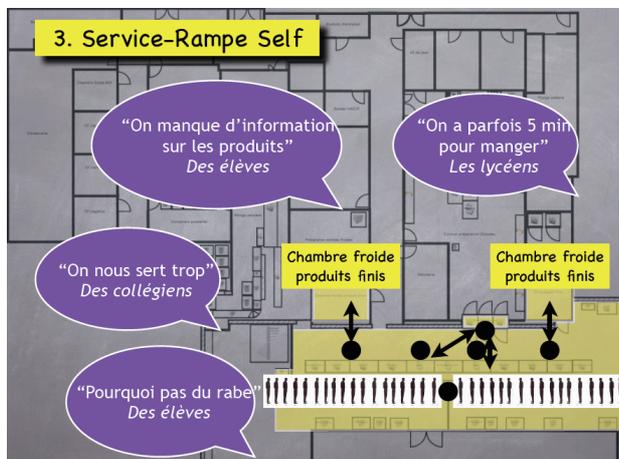


Figure 15 : Les différentes tâches de la distribution

- Service aux élèves et réapprovisionnement du froid : chaque équipe des deux pools a son organisation (changement de poste toutes les semaines) : huit agents
- Réapprovisionnement de la rampe du self en produits chauds : un agent.

## Filter les éléments sales et retourner à une zone propre<sup>60</sup>

### “La plonge”

11h30- 14h

Les plonges sont des zones de filtrage, elles séparent les déchets alimentaires de la vaisselle et du matériel utilisé en cuisine qui sont ensuite lavés et réutilisés à la distribution et dans les cuisines. Cette zone permet le bon fonctionnement du service de restauration en respectant les normes sanitaires et d'hygiène.

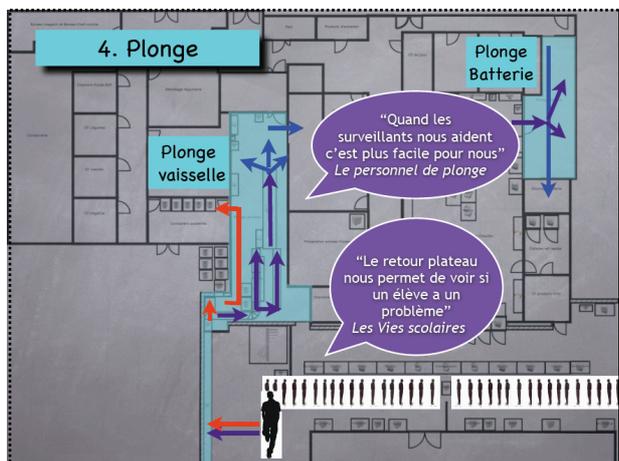


Figure 16 : les différentes tâches de la “plonge”

- Actuellement neuf personnes travaillent à la plonge vaisselle et une personne à la plonge batterie. Un travail avec le Conseil Régional est en cours sur l'amélioration de la chaîne de plonge tant d'un point de vue de la division des tâches que du matériel à disposition, ceci dans le but d'améliorer les conditions de travail des plongeurs en évitant la manutention inutile. Cette nouvelle organisation aura comme effet secondaire de réduire le personnel mobilisé en plonge.

**Le triage des éléments des plateaux repas est la tâche qui suggère un travail commun entre les agents et les surveillants sur l'éducation citoyenne des élèves au respect du travail des agents et pour veiller à ce qu'ils se nourrissent suffisamment.**

<sup>59</sup> Idem

<sup>60</sup> Idem

*De plus, la plonge est une zone “d’élimination” qui indique les améliorations à apporter pour réduire les déchets dans une optique à plus ou moins long terme. (voir figure n°) La réduction des déchets est un objectif de l’Agenda 21 en lui même, mais il peut aussi permettre à moyen terme de d’économiser de l’argent et ainsi d’améliorer la “qualité” des matières premières des préparations culinaires.*

### **c. Entretien des locaux selon la réglementation d’hygiène et sanitaire en vigueur**

*L’entretien sanitaire n’est pas une zone de fonctionnement mais une tâche qui incombe à l’ensemble du personnel travaillant dans le restaurant. Elle participe au bon fonctionnement de la restauration et permet de délivrer un service respectant les normes sanitaires et d’hygiène.*

Deux personnes sont responsables des produits d’entretien:

- Un cuisinier décharge le chef de cuisine de la mise en place des pratiques d’HACCP, il est également responsable de la commande et de la distribution des produits d’entretiens du secteur restaurant. Un travail de rationalisation des quantités a est effectué en installant des centrales de nettoyage qui délivrent la juste quantité nécessaire au bon entretien.
- Parallèlement un agent a en charge la commande et la distribution au personnel des produits pour l’entretien de l’ensemble de l’établissement.

***Certains produits doivent être utilisés avec une grande précaution, la composition et les grandes quantités de produits utilisés sont néfastes tant pour la santé des agents que pour les compte de l’établissement. De plus, les coûts pourraient être réduits en réduisant le nombre de produits utilisés pour le même emploi et en faisant un travail de rationalisation Litre/surface pour utiliser la quantité optimale. Un travail peut être réalisé en prenant appui sur l’expérience que mise en place au Lycée Laperouse à Albi par le chef des agents.***

### **d. Gestion des déchets<sup>61</sup>**

- **Les déchets alimentaires :** les déchets alimentaires sont déposés dans les containers marrons d’ordure ménagère, la C2A vient les enlever. Cependant un travail pour une diminution de ces déchets permettrait de davantage prendre en compte les impacts des activités du restaurant sur l’environnement à l’échelle du territoire Albigeois : 122, 310 Tonnes d’ordures ménagères, comprenant une grande partie de déchets alimentaires, sont jetées chaque année.

***Pour qu’un travail soit réalisé sur les déchets alimentaires, il faut les segmenter pour déterminer quels sont les personnes concernées par ce travail afin de rationaliser les évolutions de ces démarches.***

- **Aliments entamés :** les élèves, le personnel de service (quantité dans les assiettes), les cuisiniers (“goût”), la commission menu (fait des propositions d’amélioration), le personnel de plonge (indique de diminuer la quantité dans les assiettes).
- **Aliments non-entamés pris par les élèves :** les élèves à l’aide du personnel (à déterminer)
- **Aliments non-touchés proposés à la distribution :** l’ensemble du personnel de restauration, la commission menu

---

<sup>61</sup> Voir annexe n°1 : “Gestion des déchets”

- **Aliments non-touchés non proposés à la distribution** : ces aliments sont jetés dès lors qu'ils ont atteint la limite de consommation (3 jours après préparation), ou qu'ils sont proposés le Vendredi et pas consommé. Le chef de cuisine et les cuisiniers peuvent contribuer à limiter ces déchets.
- **L'huile de friture usagée** est stockée dans des bidons délivrés par la société Sud Récupération qui les enlève pour valoriser l'huile en biocarburant et produits cosmétiques, le coût de cette gestion est de 234€. Actuellement une autre société propose ses services gratuitement, mais il faut vérifier qu'elle reçoit l'agrément nécessaire.
- **Les résidus gras** : des bacs à graisses sont installés au sous-sol de la restauration, l'établissement a un contrat d'entretien avec la société SRA SAVAC le coût annuel est de 712€.

**Le lycée agricole Fonlabour à Albi a mis au point un process de saponification à partir des résidus de ces bac à graisse. Cet technique permet de valoriser ces déchets et de les revendre sous forme de matière première pour les savons.**

- **Les gros cartons** : Un local est aménagé devant l'entrée du service de restauration pour recueillir les cartons d'emballage. La société RCCPA Environnement récupère les cartons faisant supporter à l'établissement un coût annuel de 1540€.
- **Les contenants** :

- **Contenant plastique et carton** : actuellement le tri sélectif n'est pas systématique dans les cuisines, aucune poubelle n'est prévue à cet effet dans le restaurant. Quand le tri est fait, cela demande d'aller déposer directement les déchets recyclables un à un dans les containers jaunes à l'extérieur du bâtiment, ce qui demande plus de manutention. Une partie des difficultés est due au fait que les personnes responsables du tri ne sont pas clairement identifiées. De plus, le personnel manque d'information sur la manière de faire le tri-sélectif correctement.

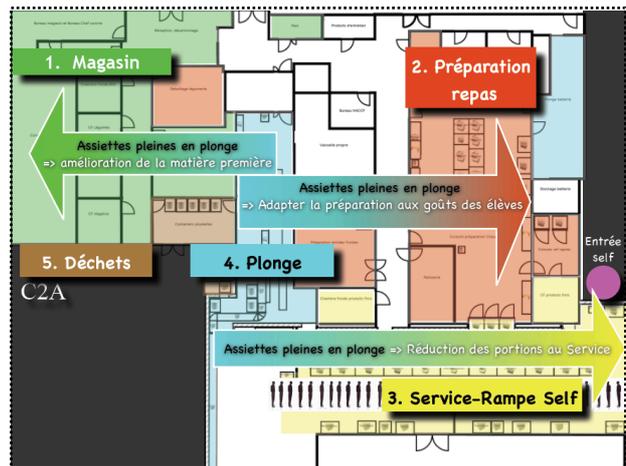


Figure 17 : "la plonge indique les améliorations à apporter pour réduire les déchets dans une optique à plus ou moins long terme."

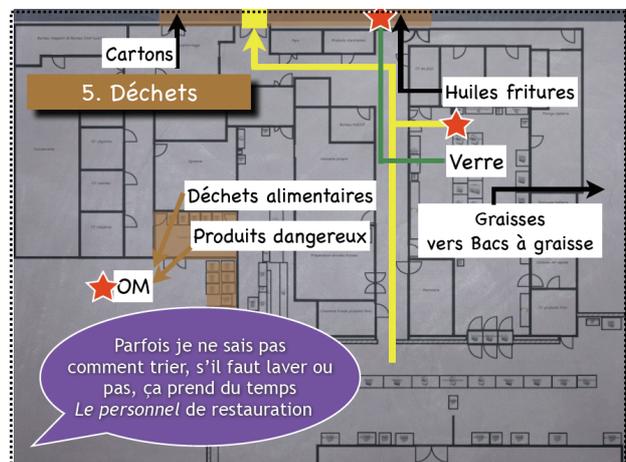


Figure 18 : la gestion des déchets

**L'amélioration de ces pratiques demande donc de prendre en compte les contraintes du personnel pour installer du matériel de tri adéquat, d'améliorer l'information sur le tri afin d'améliorer le tri-sélectif sur l'ensemble du service de restauration.**

- **Contenant verre** : pas de container à verre disponible, une demande d'installation est en cours depuis plusieurs mois, relancer la demande pourrait permettre d'engager le tri du verre dès les premiers mois de la rentrée.

- **Les déchets dangereux** : actuellement les emballages des centrales de nettoyage sont jetés dans les containers d'ordures ménagère, ils devraient être traités comme déchets dangereux au même titre que les déchets de laboratoire.

***Un travail pourrait donc être réalisé en collaboration avec les équipes de laboratoire pour les stocker et déterminer la bonne gestion à mettre en place.***

Tableau 3 : Diagnostic du service de restauration

Processus principal et secondaires freins et leviers		Processus principal : Fournir aux élèves une alimentation “bonne à manger” et “bonne à penser”	Processus secondaires	Freins	Leviers
Zones de fonctionnement	Tâches				
Magasin	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboration des menus</li> <li>Commandes</li> <li>Contrôle des livraisons</li> <li>Préparation des produits</li> <li>Calcul du prix du repas du jour</li> </ul>	<p>Conception des menus en alliant goût et équilibre</p> <p>Proposer des produits de “qualité”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gérer les entrées et les sorties du magasin</li> <li>Déterminer la bonne quantité</li> <li>Proposer du choix aux élèves,</li> </ul>	<p>Les coûts des produits de qualité</p> <p>Associer coûts et goûts des élèves</p>	<p>Les propositions de la commission menu</p>
Préparation des repas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyage des matières premières</li> <li>Préparations froides et pâtisseries</li> <li>Préparations chaudes</li> </ul>	<p>Préparer des repas appréciés par les élèves et équilibrés</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajuster les quantités des rations à l'appétit des élèves</li> </ul>	<p>Le manque de personnel,</p> <p>Le matériel défectueux</p> <p>“les habitudes”</p>	<p>Les savoir-faire des cuisiniers</p>
Distribution	<ul style="list-style-type: none"> <li>Service aux élèves</li> <li>Réapprovisionnement de la rampe du self en produits chauds</li> </ul>	<p><b>Distribuer les repas aux élèves</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Veiller à la stabilité des températures</li> <li>Réapprovisionner les vitrines pour proposer du choix aux élèves</li> <li>Déterminer la bonne quantité pour l'élève</li> </ul>	<p>Vitrines réfrigérées défectueuses</p> <p>Difficulté de doser la quantité avec les ustensiles à disposition</p> <p>Le bruit des machines qui couvrent la voix des élèves</p>	<p>L'animation par les agents</p> <p>C'est “Le Lieu” qui permet d'éviter le gaspillage.</p> <p>Travail en collaboration avec la plonge pour déterminer les bonnes quantités</p> <p>Installation d'un pool de rabiot.</p>
Plonge	<ul style="list-style-type: none"> <li>Séparer les déchets de la vaisselle</li> <li>Nettoyer et ranger la vaisselle</li> <li>Gérer les</li> </ul>	<p>Permettre le bon fonctionnement du service de restauration en respectant les normes sanitaires et d'hygiène.</p>		<p>Le bruit</p> <p>Le manque de broyeur</p> <p>La pénibilité du travail</p> <p>La dévalorisation des agents de plonge</p>	<p><b>Des agents qui sont engagés dans l'Agenda 21.</b></p> <p><b>La réorganisation du travail des agents</b></p> <p><b>Le travail commun possible entre les agents et les surveillants sur l'éducation citoyenne des élèves</b></p>

À partir de l'analyse de contenu des entretiens des élèves et du fonctionnement de la restauration de la cité scolaire de Bellevue, nous avons établi un état des lieux de la restauration. L'analyse des entretiens des élèves nous a permis de mettre en lumière les points à améliorer et les indicateurs à prendre en compte. Le fonctionnement du service restauration nous permet d'intégrer les contraintes dans les solutions proposées.

Offrir aux élèves des repas est le processus principal du service de restauration, mais nous avons vu que la "qualité " des repas était également déterminée par des composantes psychologiques, culturelles et identitaires. Nous proposons donc d'ajouter ces facteurs au processus principal, le processus principal devient donc "fournir des repas bons à manger et bons à penser".

**Tableau 4 : Synthèse de l'état de lieux de la restauration scolaire de Bellevue.**

FORCES	FAIBLESSES	RISQUES	OPPORTUNITÉS
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Commence à travailler à partir de produits locaux</li> <li>- Sensibilisation au gaspillage</li> <li>- Mise en place du pain en fin de chaîne</li> <li>- Réflexion sur l'amélioration du travail en plonge</li> <li>- Équipe de cuisine soudée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les routines</li> <li>- Le manque de personnel à plein temps</li> <li>- Les équipements dégradés</li> <li>- Les repas ne remplissent pas toujours toutes les fonctions des repas (biologique, nutritionnel et psychologique)</li> <li>- Le tri-sélectif du service restaurant est à améliorer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Éduquer à la nutrition au lieu d'éduquer à l'alimentation (alimentation remplie des fonctions biologiques, nutritionnelles sources de plaisir, culturelles et identitaires)</li> <li>- Laisser le service de restauration investir les questions alimentaires seul.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proposer aux élèves une "nourriture bonne à manger et bonne à penser"</li> <li>- Le financement de la Région MP de 1€ par repas offrant des produits SIQO.</li> <li>- Investir davantage ce lieu et ses agents d'un rôle éducatif</li> <li>- S'appuyer sur l'envie des élèves internes d'avoir plus d'échanges avec les agents pour valoriser leur travail et leur savoir-faire</li> <li>- La formation des cuisiniers</li> </ul>

***Cette synthèse montre l'importance d'un travail et d'un suivi du changement de pratiques. Ces changements peuvent s'installer grâce à l'information, à la sensibilisation des agents mais également à leur formation à de nouvelles pratiques qui s'insèrent dans leurs schémas de travail. Le changement peut également être "supporté" par les autres services de l'établissement avec qui le service de restauration pourrait davantage collaborer.***

## II.2. Interactions avec les autres services

Les autres services de l'établissement sont des processus supports sur lequel le processus principal qui est de servir des repas "bon à manger" et "bon à penser" aux élèves peut s'appuyer. Ce projet a notamment pour but de clarifier les relations qu'entretient les services dans le cadre de la restauration, voir de les montrer, de s'appuyer sûr ce qui existe déjà. Et de montrer l'importance "politique", institutionnelle, d'éducation pour tous les acteurs : décideurs (gouvernance), gestionnaire (compte) enseignants (savoir), agent (limitation des risques de santé, valorisation du travail, passer du coté de l'éducation), vie scolaire élèves...

### II.2.1. Gestion des processus

Tableau 5 : Synthèse de la gestion des processus autour de la restauration

Processus supports	Logiques des acteurs	Processus principal : Fournir aux élèves des repas "Bon à manger" et "bon à penser"	Processus secondaires			
			Organisation	Sanitaire	Nutritionnel	
Services						
Ensemble de la communauté scolaire	Intendance	Gestion, Économique Réglementaire Valorisation du travail des agents	Gère le coût des repas, Veille au bien être des élèves	Élabore l'offre de marchés publics	Est responsable du bon respect des normes sanitaires et d'hygiène	Vérifie la composition des menus avec le chef de cuisine, Participe à la commission menu
	Chef de cuisine	Opérationnalisation Valorisation de leur Savoir-faire	Prend en compte le goût des lycéens l'équilibre et le coût dans l'élaboration des menus Commande les produits Élaborent des repas  Distribuent les repas et entretiennent la salle et le matériel	Élaborent des procédés de fabrication des plats couramment proposés aux élèves	Mettent en place des pratiques d'HACCP	Élaborent des menus équilibrés et proposent des plats, des entrées et des desserts variés
	Cuisiniers					
	Personnel de restauration					
	Vies scolaires	Éducation et bien être de l'élève		Surveillent la salle de restaurant et la rampe des plateaux Gère la file de l'entrée du self		Surveillent que les élèves su nourrissent bien
	Infirmières	médical, nutritionnel		Veille aux troubles alimentaires		Participent à la commission menu
	Chef des agents			Veille à ce qu'il y ait assez de personnel		
	Provisseur adjoint principal adjoint et Directeur SEGPA	Organise		Veillent à ce que les élèves aient le temps de manger		
	Provisseur	"Esprit de l'établissement" Partenariats	Veillent au bien être des élèves	Garde le contact avec le Région Midi-Pyrénées pour le projet de réfection du self		
Enseignants	Savoirs connaissances scientifiques du sujet					
Élèves	"Bon goût", plaisir, Moins d'attente au self	Donnent leurs avis lors de la commission menu	Posent leurs plateaux à la rampe des plateaux			

Ce tableau montre l'importance des processus supports pour le processus principal et l'éducation à l'alimentation dans l'établissement. Cette base sera reprise dans les scénarii proposés afin de montrer les améliorations suggérées. Il convient d'adapter les propositions d'amélioration en fonction des différentes logiques des acteurs.

## II.2.2. Les autres outils supports du service de restauration

### Commission menu et restauration

Cette commission n'est pas obligatoire pour les établissements, cependant elle est nécessaire afin d'ajuster les demandes des élèves aux conditions matérielles offertes à l'équipe de cuisine. Actuellement cette commission se réunit environ une fois par trimestre. Le compte tenu des réunions porte uniquement sur le contenu des assiettes.

***Cette commission peut servir davantage de support au service de restauration, elle peut également intégrer l'éco-responsabilité dans le self et contribuer à définir ce qu'est une alimentation "bonne à penser" en déterminant les critères de qualité retenus par les participants de cette commission.***

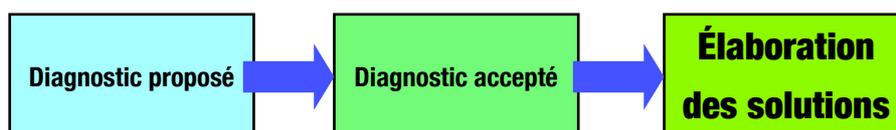
### Commission d'éducation à la santé et à la citoyenneté

Actuellement la commission CESC traite principalement des thématiques de prévention (alcool, drogues, sécurité routière), et de citoyenneté. Ainsi l'une des missions du CESC est de contribuer à l'éducation à la citoyenneté hors d'après la circulaire N°2006-197 DU 30-11-2006<sup>62</sup> qui définit les objectifs du CESC, l'éducation à l'environnement pour un développement durable fait aussi partie de ses missions.

"Le CESC constitue pour ces missions une instance de réflexion, d'observation et de veille qui conçoit, met en œuvre et évalue un projet éducatif en matière de prévention, d'éducation à la citoyenneté et à la santé, intégré au projet d'établissement. Cette démarche globale et fédératrice permet de donner plus de cohérence et de lisibilité à la politique de l'établissement. Ainsi, la dynamique du CESC vient renforcer efficacement le rôle éducatif de chaque collège, lycée, EREA."<sup>63</sup>

***De plus, la mission du CESC de renforcement de l'éducation dans le projet d'établissement peut donner toute sa légitimité et le cadre à un projet qui viserait à davantage à investir les agents de leur rôle éducatif, et notamment d'éducation au goût.***

Le comité de pilotage de l'Agenda 21 est un outil support fondamental sur lequel une restauration offrant des repas "bon à penser" peut s'appuyer. En effet, l'éducation au goût, l'introduction de produits biologiques ou locaux fait partie des objectifs de l'Agenda 21. Ce comité peut également favoriser les relations entre les agents et les élèves par les thèmes de solidarité qu'il promeut. De plus, il est le comité le plus apte à sensibiliser et à former les agents sur les thématiques du tri-sélectif et de l'impact environnemental de l'agriculture et de la chaîne agro-alimentaire. Il peut également proposer des formations adéquates aux agents.



<sup>62</sup> Ministère de l'éducation nationale, Circulaire N°2006-197 DU 30-11-2006, Comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC).

<sup>63</sup> *Idem*

## II.3. Résolution : quels principes de solutions ?

### II.3.1. Trois principes de solution

À partir de l'état des lieux réalisé nous pouvons émettre trois hypothèses d'amélioration au regard des principes de l'Agenda 21. Comme nous l'avons vu le service de restauration est un système qui interagit avec les autres systèmes de l'établissement (système élève, système intendance, système vie-scolaire, système direction, système enseignants,...) dans lequel il y a plusieurs sous-systèmes (cuisine, service et plonge). L'amélioration du système restauration implique un changement du système en lui même, mais aussi des liens qu'il entretient avec les autres systèmes de l'établissement et extérieurs à celui-ci : les socio-systèmes (fournisseurs, producteurs, organismes de gestion des déchets, institutions...) en prenant en compte les écosystèmes des différentes échelles territoriales (établissement de Bellevue, Albi, C2A, Tarn, Région Midi-Pyrénées, France, Europe...).

Ainsi lors d'un travail avec un groupe<sup>64</sup> constitué de personnels de restauration, de vie scolaire, de la coordinatrice de l'Agenda 21 et d'un élève, nous avons travaillé à partir d'un support d'animation proposant trois synopsis présentés comme principes de résolution :

#### 1. **“ Le self de Bellevue : l'élève satisfait, le personnel reconnu et valorisé ”**

*La satisfaction des élèves entraîne une valorisation des agents. Un repas qui satisfait les élèves en respectant l'équilibre alimentaire et en favorisant le plaisir de s'alimenter. Qui satisfait l'équipe de cuisine en valorisant leurs savoir-faire lors de la confection des repas.*

#### 2. **“ Le self de Bellevue : favorise l'échange avec les élèves et entre les adultes ”**

*Un lieu qui serait le symbole d'une volonté d'échange entre les différents systèmes qui ont des objectifs différents et entre les élèves et les adultes et entre les générations amènerait la convivialité, les discussions, favoriserait l'éducation et la synergie entre les services.*

#### 3. **“ Le restaurant de Bellevue échange durablement avec son territoire ”**

*Voir plus loin en prenant en compte les impacts de la restauration sur son environnement direct ou des écosystèmes environnants lors de l'élaboration des menus et de la gestion des déchets.*

Ces trois thématiques permettent de travailler à la fois sur l'objectif principal de la restauration qui est de fournir aux élèves des repas de qualité, sur les conditions qui permettent à ce service de travailler de façon plus efficace en collaboration avec les autres systèmes de l'établissement, tout en s'inscrivant dans une démarche qui prend en compte les effets qu'il provoque sur l'environnement.

<sup>64</sup> Voir annexe n°14 : “Participants du travail de groupe du 2 Juillet 2009”

## II.3.2. Les destinations retenues<sup>65</sup>

### a. *Aller vers une qualité de repas croissante*

Le restaurant scolaire est un lieu d'éducation alimentaire, les cuisiniers proposent de faire découvrir aux élèves des plats, d'améliorer la qualité des repas proposés. Travailler des produits frais avec du personnel en plus dans la légumerie permettrait de faire des économies et d'avoir plus de "goût" dans les assiettes.

### b. *Faire connaître les différentes étapes de la production alimentaires aux élèves*

réintroduire la connaissance des principes de production, de transformation alimentaire et de confection des repas pour donner davantage de sens et ainsi faire le lien avec le travail des agents.

### c. *Lieu d'éducation citoyenne et éco-citoyenne*

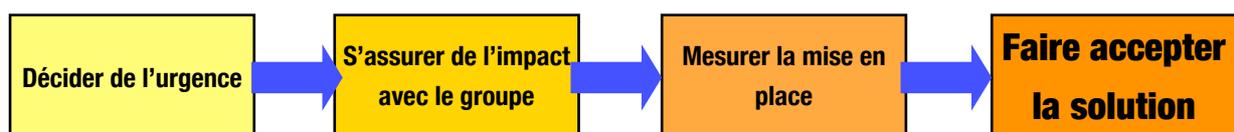
actuellement la vie scolaire est le principal acteur qui exerce une activité d'éducation dans le restaurant (oubli des cartes de self, surveillance de la fil d'attente, de la salle et des retour-plateau). Partager davantage la mission éducative de ce lieu avec les agents permettrait une meilleure prise en compte de ceux-ci. De plus, impliquer les élèves activement dans le tri quotidien de leurs déchets et l'organisation de leurs plateaux participerait à les responsabiliser.

### d. *Réunir les différents services*

communication, respect, lisibilité des tâches de chacun, aller vers un objectif commun. Partager lors de moments de rencontre conviviaux.

### e. *Réaménager la rampe de self et la rampe des plateaux*

le travail actuel sur la plonge libérera un ou deux postes, cela permettra de créer un pool de rabiote et d'installer un agent au coté d'un surveillant devant le retour des plateaux dans le but de communiquer entre les services et d'offrir aux élèves plus de visibilité du travail des agents.



<sup>65</sup> Voir annexe n°15 : "Fiches synopsis"

### III. Conclusion



Comme nous venons de le voir, l'amélioration de la restauration collective est un projet qui touche tous les acteurs à l'intérieur de la communauté scolaire du fait de l'organisation du système scolaire et des enjeux multiples intrinsèques au "moment du repas". Ce projet touche également l'Etat et les collectivités territoriales. En effet, ce projet amène à apporter des solutions à la question de santé publique que posent les troubles alimentaires chez les enfants et adolescents, elle participe à l'application des principes préconisés par le PNNS 2<sup>66</sup>. C'est un projet de territoire parce qu'il touche plusieurs secteurs professionnels : la santé, l'éducation, l'environnement, l'agriculture, l'industrie, la culture à tous les échelons territoriaux. Ce projet qui vise à une meilleure prise en compte des impacts environnementaux et sociaux dans le service de restauration pose comme principe une réconciliation entre les problématiques économiques et les problématiques environnementales. Ce principe de résolution se base sur l'économie (monétaire, d'énergie, eau et des intermédiaires) pour améliorer la qualité et la performance du système et des sous-systèmes interconnectés (lieu de restauration, organisation et gestion du service de restauration, organisation et gestion du système établissement)

On peut donc souhaiter que ce principe se propage dans toutes les artères du service public afin d'économiser les ressources non-renouvelables en s'appuyant sur l'amélioration de la qualité du fonctionnement des services et en favorisant les relations.

Cette dynamique bottom up, que la communauté scolaire de Bellevue a mise en place depuis 2006 nécessite un accompagnement, un suivi, une évaluation des résultats afin de s'inscrire durablement dans les pratiques de l'ensemble de la communauté scolaire. La pérennité de cette dynamique nécessite aussi que des moyens soient offerts à toutes ces "bonnes volontés" pour mettre en oeuvre les projets qui touchent à la réfection des bâtiments. Une collaboration étroite avec le Conseil Régional de Midi-Pyrénées est donc vivement souhaitable pour inscrire les principes de l'Agenda 21 scolaire de Bellevue dans le projet de réfection du self et rendre ainsi les projets des acteurs applicables à ce nouveau lieu, sur le principe de démocratie participative, cher à la démarche d'Agenda 21 de la Région Midi-Pyrénées.

---

66 Ministère de la santé et de des solidarités, *Deuxième Programme Nationale Nutrition Santé*, 2006-2010  
[http://www.sante.gouv.fr/htm/actu/pnns\\_060906/plan.pdf](http://www.sante.gouv.fr/htm/actu/pnns_060906/plan.pdf)



## IV. Suites à donner



## IV.1. Scénarii proposés

À partir de cette recherche-action qui donna naissance à ce rapport, nous pouvons imaginer quatre scénarii. Ces quatre scénarii s'appuient sur trois enjeux principaux identifiés dans l'analyse :

- Sensibiliser les élèves et la communauté scolaire au développement durable (gaspillage, produits de "qualité", solidarité avec les agents)
- Faire du service restauration un service exemplaire d'éco-responsabilité (dans l'éducation et dans les pratiques)
- Concevoir le lieu et son bâtiment selon les préceptes du développement durable qui prenne en compte le travail des agents, afin de le faciliter; les déchets et les économies d'eau et d'énergie.

Les quatre scénarii sont conçus à minima et à maxima des possibilités offertes à cet établissement d'introduire le développement durable dans le service restauration. Ils prennent en compte les éléments évoqués dans l'analyse. Actuellement la cité scolaire est dans le scénario I, elle pourrait entrer dans le scénario II, cette année 2009-2010.

Figure 19 : Scénarii pour une restauration scolaire plus durable

	1	2	3
<b>BUTS</b>	Sensibiliser les élèves et la communauté scolaire	Service exemplaire en éco-responsabilité	Lieu conçu sur les préceptes du DD
<b>IMPLIQUE</b>			
<b>SCÉNARII</b>	<p><b>I</b> Action "Stop gaspillage" Travail sur les labels de "qualité"</p> <p><b>II</b> Diminution importante des déchets Co-organisation d'actions dans le self avec les agents Conception de supports visuels avec les agents Création de lieux et de moments de partages avec les agents en partenariat avec "Maison des lycéens" Mutualisation des savoir faire des acteurs de la communauté scolaire</p> <p><b>III</b> Tri-sélectif des déchets à la rampe de plateaux Synergie des services dans les actions</p> <p><b>IV</b> Plus de gaspillage au self, Collaboration active avec les agents Éco-citoyenneté de l'ensemble de la communauté scolaire</p>	<p>Mise en place du tri-sélectif Introduction de quelques produits locaux</p> <p>Diminution des emballages Tri-sélectif de tous les déchets</p> <p>Prise en compte des impacts sociaux et environnementaux dans les achats</p> <p>Implication dans l'éducation au goût et à l'éco-citoyenneté des élèves</p> <p>Peu d'impact négatif sociaux et environnementaux</p> <p>Valorisation sociale et environnementale du territoire et des savoir-faire des agents</p>	<p>Faciliter le travail des agents</p> <p>Collaboration du personnel à la construction du projet de nouveau self.</p> <p>Faciliter le travail des agents Valorisation des déchets par le compostage Baisse de la consommation en énergie et en eau</p> <p>Autonomie énergétique du bâtiment Les déchets sont valorisés en énergie</p>
<b>ETAT</b>	I	I	I

## V. Lancement et de suivi du scénarii II

Le lancement de la démarche d'éco-responsabilité au restaurant scolaire demande une organisation et une collaboration entre les différents services et commissions. Ce schéma représente comment mener la gestion de ce projet. La gestion du projet pourrait s'appuyer sur trois groupes : le commission menu, le

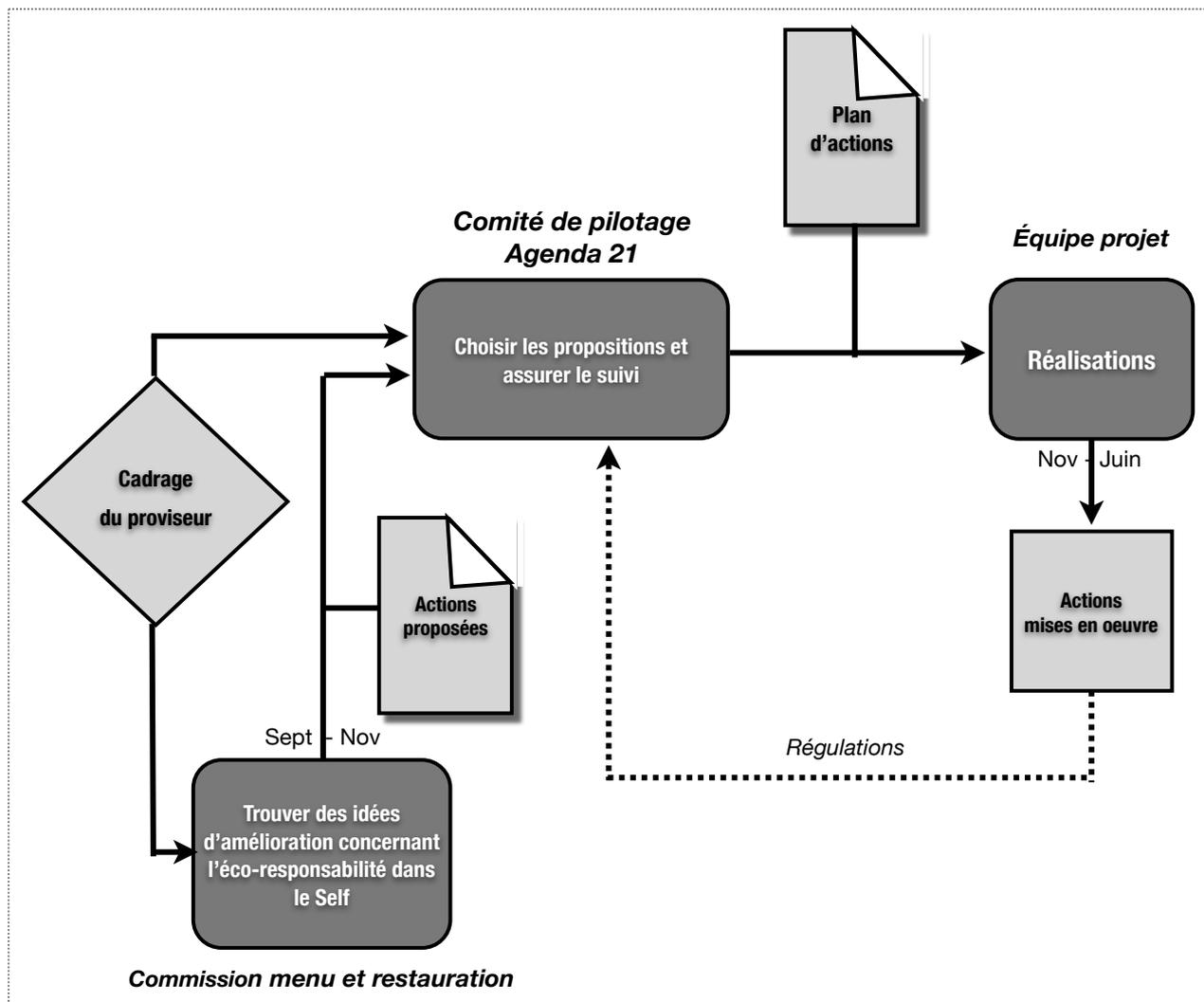


Figure 20 : Modélisation du processus de lancement et de suivi d'une démarche d'éco-responsabilité<sup>67</sup>

comité de pilotage de l'Agenda 21 et le ou les groupes projets. La commission pourrait élaborer un référentiel commun autour des notions de "produits de qualité" et repas "bons à manger et bons à penser" et ainsi définir des propositions d'amélioration. Elle pourrait également investir davantage la question de l'éco-responsabilité au self. En effet la commission menu est aussi une commission restauration, on

<sup>67</sup> Inspiré de : BÉRIOT D., (2006), *Manager par l'approche systémique*, Paris, Eyrolles, p124.

pourrait donc imaginer qu'elle aborde davantage les problématiques de cadre de vie et d'organisation du self.

Les propositions concernant l'éco-responsabilité au self élaborées par cette commission pourraient être appuyées ou priorisées par le comité de pilotage de l'Agenda 21. Enfin, le comité de pilotage à l'aide de ses groupes de projet pourrait piloter la mise en oeuvre de ces actions, changement de pratiques ou formation. Il serait aussi un soutien au service de restauration pour lui permettre de se former aux problématiques de développement durable et à de nouvelles pratiques de cuisine.

L'année scolaire 2009-2010 peut être le point de départ du scénario II exposé plus haut. Un travail sur la sensibilisation au gaspillage et à la nourriture "bonne à penser" associé à la prise en compte croissante de l'éco-responsabilité dans les achats sont les deux axes à prioriser pour cette année.

Afin de mettre en oeuvre ce projet avec l'ensemble de la communauté scolaire, le tableau ci-dessous permet d'avoir une vision globale des actions à mettre en place selon le type de service auquel les acteurs appartiennent. Ce tableau est construit à partir du processus principal qui est de fournir des repas "bons à manger" et "bons à penser" aux élèves. Les processus secondaires sont les conditions qui permettent de mettre en place le processus principal dans les bonnes conditions. Ces processus principal et secondaires s'appuient sur des processus supports. Ici les processus supports sont de plusieurs ordres : les services internes à l'établissement, la communication (le "faire-savoir") et les acteurs extérieurs ou partenaires. Les ressources d'acteurs extérieurs sont d'importants supports, un tableau des démarches déjà engagées dans les établissements interviewés se trouve en annexe 16.

Tableau 5 : Gestion des processus "Pour une restauration scolaire plus durable" Scénario II<sup>68</sup>

Processus supports internes Services et commissions		Processus secondaires				Processus support : communiquer et "Faire savoir"	
Processus supports internes	Processus principal : Fournir aux élèves des repas "Bon à manger" et "bon à penser"	Organisation	Sanitaire	Nutritionnel	Gestion des déchets	Environnement	
Intendance	Gère le coût des repas	Élabore l'offre de marchés publics avec des critères de DD	Appliquent l'HACCP	Appliquent les préconisations du PNNS et du GEMRCN	Demande l'installation nécessaire au tri (verre)	Prend en compte les aspects sociaux et environnementaux dans ses achats (circuits-courts, cycle de vie du produits, déchargement de CO2 par le transport)	<p><b>Interroger de façon collective pour aller vers un référentiel commun :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quel est le rôle éducatif des agents? Comment les associer aux projets éducatifs?</li> <li>- Quels critères déterminent "le bon goût" des repas (fabrication, présentation...)?</li> </ul>
Chef de cuisine	Prend en compte le goût des lycéens et l'équilibre dans l'élaboration des menus	Élaborent des procédures de fabrication et d'organisation pour introduire des produits bio et/ou locaux	Recherche des procédures pour introduire des produits bio et/ou locaux pérenne	Revoient l'équilibre des menus en fonction des surcoût des produits locaux (moins de viande, proposition de plats végétariens alternatifs le soir aux internes)	Commande les outils nécessaires au tri (circuits-courts, cycle de vie du produits, déchargement de CO2 par le transport)	Faire le lien entre l'origine du produit, sa fabrication et le produit fini dans l'assiette	
Cuisiniers	Élaborent des repas de "qualité"	Examinent les solutions de réorganisation proposées par le groupe projet. Les mettent en oeuvre.		Implication dans l'éducation au goût et l'éco-citoyenneté des élèves	Tri les déchets (contenants recyclables, contenants dangereux, verre)		
Personnel de restauration	Conseil et propose des plats équilibrés aux élèves				Communique l'effectif des élèves si le service resto. n'est pas au courant		
Vies scolaires	Participent à faire respecter la convivialité des lieux	Forme le personnel de restauration au logiciel GEPI		Sensibilisation et éducation alimentaire des élèves	Diminution des emballages	Implication de la communauté scolaire dans l'éducation au goût et l'éco-citoyenneté des élèves	
Infirmières CESC	Veille à l'équilibre et aux troubles alimentaires				Remplacer les contenants jetables par du réutilisable		
Chef des agents	Veillent à ce que les élèves aient le temps de manger	Veille à ce qu'il y ait assez de personnel					
Proviseur adjoint et principal adjoint	Veillent à ce que les travaux et le projet de nouveau restaurant participe à ce projet	Gèrent des flux des entrées de self par les emplois du temps					
Proviseur	Amènent des outils théoriques sur les enjeux de l'alimentation	Participe à la promotion de ce lieu comme symbole					
Enseignants		Responsabilité des élèves					
Élèves	Donnent activement leurs avis						
<b>Pilotage du projet :</b>							
- Commission menu	Propose des actions à mettre en place avec plusieurs acteurs	Propose des solutions en prenant en compte les normes sanitaires et d'hygiènes	Propose des solutions en prenant en compte les normes sanitaires et d'hygiènes	Veille à ce que ses propositions respectent les critères nutritionnels	Met en place des actions et conçoit des supports visuels (photos, affiches, vidéo...) contre le gaspillage de nourriture en collaboration avec les agents	Organise la sensibilisation et la formation aux problématiques de DD (sorties, réunions) pluri-catégorielles. Afin d'aller avec tous les acteurs vers un référentiel commun	<p><b>Interroger de façon collective pour aller vers un référentiel commun :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Qu'est ce qu'un produit de "qualité" (origine, calibre, visuel, saisonnalité, goût...)?</li> <li>- Quels critères déterminent "le bon goût" des repas (fabrication, présentation...)?</li> </ul> <p>Élaborer des supports visuels à installer dans le self sur l'origine des produits utilisés et des procédés de fabrication (étiquettes, produits bio, locaux, de saison, "fait maison")</p>
- Comité de pilotage de l'Agenda 21 et	Déterminer les actions à mener Informe la communauté scolaire sur les actions menées Contribue à placer l'élève en tant qu'acteur et plus seulement consommateur du self					Calcul d'une empreinte DD (écologique et social) par élève	
- Groupe de projet éco-responsabilité au self	Met en oeuvre le projet et restitue les difficultés et avancés au comité de pilotage de l'Agenda21						
<b>Processus supports externes</b>	Région MP: "Manger bien, manger bon" et aide de 1€ par repas proposé avec des produits SIQO. Chambre d'agriculture du Tarn (recensement de la production bio disponible pour la restauration collective)	Région MP (emploie le personnel, élabore le projet de nouveau self) FNAB (rédaction des marchés publics avec critères DD et bio) CFP Breins	Service vétérinaire, Formation HACCP du personnel Médecin scolaire Mr Canac, chef agent Laperouse	Agropoint : accompagnement "Manger bien, manger bon" Médecin scolaire	C2A (formation et conseil) Mr Cucq, Chef cuisine, Lycée Laperouse	Région MP Slow Food (formation cuisiniers et ateliers du goût) Région MP : subventions produits bio locaux	Médecin scolaire Supports déjà élaborés par des organismes ou des établissements

<sup>68</sup> Voir annexe N°16 : "Pratiques et ressources d'autres établissements"

# Annexes

## Annexe 1 : Gestion des déchets

Nature déchet	Zone de production	Stockage		Production annuelle	Filière		Coût annuel gestion déchets (€ TTC)	Statut de conformité réglementaire
		Quantité maximale	Lieu de stockage et Modalité de stockage		Prestataire Collecte ?	Quel Traitement Quelle Destination ?		
Cartons	Cuisines	4 m <sup>3</sup>	Local aménagé	7 200 kg	RCCPA Environnement		1 540 €	Conforme
Papier	Lycée	700 L	Containers bleus	5 040 kg	Collecté et éliminé par les services locaux		Gratuit	Conforme
Plastiques / Métalliques	Cuisines	1500 L	Containers jaunes	2 700 kg	Collecté et éliminé par les services locaux		Gratuit	Conforme
Déchets banals / ordures ménagères / Déchets alimentaires	Lycée	7550 L	Containers marron	122 310 kg	Collecté et éliminé par les services locaux		Gratuit	Conforme
Graisses	Cuisines	3 m <sup>3</sup>	Bac à graisses	5 400 kg	SRA SAVAC		712 €	Conforme
Huiles de friture	Cuisines	300 L	Bidons	720 kg	Sud récupération	Valorisation	234 €	Conforme
Déchets verts	Taille, tonte, feuilles	6 m <sup>3</sup>	Benne	7 200 kg	RCCPA Environnement		1 200 €	Conforme
Produits chimiques	Laboratoires TP	60 L	Bidons au niveau du laboratoire	54 kg	nd		nd	Non conforme
Encombrants	Lycée	10 000 kg	Benne	16 000 kg	RCCPA Environnement		3207 €	Conforme

Source: *Diagnostic énergétique et environnemental approfondi, Lycée général Albi, AD'3e Castres, Janvier 2009.*

**Annexe 2 : Diagnostic énergétique et environnemental approfondie, cité scolaire Bellevue, bâtiment restauration.<sup>69</sup>**

<b>Diagnostic de performance énergétique</b> Une information au service de la lutte contre l'effet de serre (6.1.bis.public) bureaux, services administratifs, enseignement		
N° : CCA01071 DPE 6.1 N°2	Date : 12/11/2008	
Valable jusqu'au : 12/11/2018	Diagnostiqueur : Alexandre LORETZ	
Nature de l'ERP : R Catégorie 2	Signature :	
Année de construction : 1970		
Adresse : <b>LYCEE GENERAL ET COLLEGE BELLEVUE, ALBI</b>		
<input type="checkbox"/> Bâtiment entier : SHON : m²	<input checked="" type="checkbox"/> Partie de bâtiment (à préciser) : Bâtiment 12. Restauration Surface utile : <b>2 380 m²</b>	
Propriétaire : Nom : <b>Région Midi-Pyrénées</b> Adresse : <b>22 BD Maréchal JUIN – 31 406 TOULOUSE CEDEX 9</b>	Gestionnaire (s'il y a lieu) : Nom : Adresse :	

**Consommations annuelles d'énergie**

*Période de relevés de consommations considérée : Années civiles 2005, 2006, 2007 pour le Gaz le Charbon et l'électricité.*

	Consommations en énergies finales	Consommations en énergies primaires	Frais annuels d'énergie
	détail par énergie en kWh <sub>EP</sub>	détail par usage en kWh <sub>EP</sub>	
<b>Bois</b>	/	/	/
<b>Electricité</b>	65 431 kWh <sub>EP</sub>	168 812 kWh <sub>EP</sub>	5 928 €TTC
<b>Gaz</b>	102 995 kWh <sub>EP</sub>	102 995 kWh <sub>EP</sub>	4 439 €TTC
<b>Autres énergies</b>	354 640 kWh <sub>EP</sub>	354 640 kWh <sub>EP</sub>	22 803 €TTC
<b>Production d'électricité à demeure</b>	/	/	/
<b>Abonnements</b>			567 €TTC
<b>TOTAL</b>	<b>626 446 kWh<sub>EP</sub></b>		<b>33 738 €TTC</b>

Consommations énergétiques (en énergie primaire) pour le chauffage, la production d'eau chaude sanitaire, le refroidissement, l'éclairage et les autres usages, déduction faite de la production d'électricité à demeure	Émissions de gaz à effet de serre (GES) pour le chauffage, la production d'eau chaude sanitaire, le refroidissement, l'éclairage et les autres usages	
Consommation réelle : <b>263,2 kWh<sub>EP</sub>/m².an</b>	Estimation des émissions : <b>69,7 kg éqCO<sub>2</sub>/m².an</b>	
<p><b>Bâtiment économe</b></p> <p>&lt; 50 kWh <b>A</b></p> <p>51-110 kWh <b>B</b></p> <p>111-210 kWh <b>C</b></p> <p>211-350 kWh <b>D</b></p> <p>351-540 kWh <b>E</b></p> <p>541-750 kWh <b>F</b></p> <p>&gt; 750 kWh <b>G</b></p> <p><b>Bâtiment énergivore</b></p>	<b>Bâtiment</b>	<b>Bâtiment</b>
	<b>Faible émission de GES</b>	
	≤ 5 kg <b>A</b>	
	6-15 kg <b>B</b>	
	16-30 kg <b>C</b>	
	31-60 kg <b>D</b>	
	61-100 kg <b>E</b>	
101-145 kg <b>F</b>		
> 145 kg <b>G</b>		
<b>Forte émission de GES</b>		
	<b>263,2</b>	<b>69,7</b>

<sup>69</sup> Source : Diagnostic énergétique et environnemental approfondi, Cité scolaire Bellevue, aD'3e Castres, Janvier 2009, commandé par le Conseil Régional Midi-Pyrénées.

# Diagnostic de performance énergétique

## (6.1.public)

Descriptif du bâtiment (ou de la partie de bâtiment) et de ses équipements

Bâtiment	Chauffage et refroidissement	Eau chaude sanitaire, éclairage, ventilation	
<b>Murs :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• composition supposée <i>Murs extérieurs de 30 cm d'épaisseur: Ø Brique de parement Ø Plâtre et enduit intérieur 1cm</i></li> <li>• cuisine : isolation spécifique dans les locaux de préparation</li> </ul>	<b>Système de chauffage :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chaufferie équipée de deux chaudières au charbon (2250 et 1743 kW)</li> <li>• Deux départs hydrauliques : chauffage vers les sous-stations et production d'eau chaude sanitaire (comptage énergétique)</li> <li>• Chauffage du bâtiment 12 par réseau radiateur et centrale de traitement d'air</li> </ul>	<b>Système de production d'eau chaude sanitaire :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Echangeur à plaques externe sur primaire chaudière et ballon tampon de 500 litres.</li> <li>• Une boucle de distribution (départ 58°C) vers la cuisine</li> </ul>	
<b>Toiture :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Terrasse composition supposée : dalle béton et étanchéité multicouche</li> <li>• Combles : lame d'air sous rampant et dalle béton, étanchéité extérieure</li> </ul>	<b>Système de refroidissement :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservation des denrées</li> </ul>	<b>Système d'éclairage :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fluorescent sur ballasts ferromagnétiques (tube T16 Ø26mm) majoritairement</li> <li>• Incandescent : sanitaires usagers, galerie entrée des usagers</li> <li>• Halogène : éclairage réfectoire au niveau de la rochelle et éclairage extérieur</li> </ul>	
<b>Menuiseries ou parois vitrées :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menuiserie Alu Simple vitrage sans fermeture</li> </ul>		<b>Système de ventilation :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Extractions spécifiques dans la cuisine (hotte cuisson compensée)</li> <li>• Ventilation naturelle dans les sanitaires</li> </ul>	
<b>Plancher bas :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hourdis non isolé sur terre plein au niveau du réfectoire</li> <li>• hourdis non isolé sur vide sanitaire au niveau de la cuisine</li> </ul>			
<b>Nombre d'occupants :</b>	<b>Autres équipements consommant de l'énergie :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparation des repas : cuisson, conservation, traitement d'air, laverie et préparation</li> <li>• Blanchisserie</li> </ul>		
<b>Energies renouvelables</b>	<b>Quantité d'énergie d'origine renouvelable</b>	/	<b>kWh<sub>EP</sub>/m<sup>2</sup>.an</b>
Type d'équipements présents utilisant des énergies renouvelables : Néant			

### Pourquoi un diagnostic dans les bâtiments publics

- . Pour informer le futur locataire ou acheteur ;
- . Pour comparer différents logements entre eux ;
- . Pour inciter à effectuer des travaux d'économie d'énergie et contribuer à la réduction des émissions de gaz à effet de serre.

### Factures et performance énergétique

La consommation est estimée sur la base de factures d'énergie et des relevés de compteurs d'énergie. La consommation ci-dessus traduit un niveau de consommation constaté. Ces niveaux de consommations peuvent varier de manière importante suivant la qualité du bâtiment, les équipements installés et le mode de gestion et d'utilisation adoptés sur la période de mesure.

### Énergie finale et énergie primaire

L'énergie finale est l'énergie que vous utilisez chez vous (gaz, électricité, fioul domestique, bois, etc.). Pour que vous disposiez de ces énergies, il aura fallu les extraire, les distribuer, les stocker, les produire, et donc dépenser plus d'énergie que celle que vous utilisez en bout de course.  
L'énergie primaire est le total de toutes ces énergies consommées.

### Constitution de l'étiquette énergie

La consommation d'énergie indiquée sur l'étiquette énergie est le résultat de la conversion en énergie primaire des consommations d'énergie du bien indiquée par les compteurs ou relevés.

### Energies renouvelables

Elles figurent sur cette page de manière séparée. Seules sont estimées les quantités d'énergie renouvelable produite par les équipements installés à demeure et utilisées dans la partie privative du lot.

### Commentaires :

En l'absence de compteur divisionnaire, les consommations par poste n'ont pas pu être obtenues.  
Les consommations d'énergies sont issues des factures de deux compteurs gaz : Chauffage et Cuisine et du compteur électrique général.  
Les consommations de charbon ne tiennent pas compte des états de soute en fin d'années civiles.

# Diagnostic de performance énergétique

## (6.1.public)

### Conseils pour un bon usage

La gestion des intermittences constitue un enjeu capital dans les bâtiments publics de bureaux ou d'enseignement : les principaux conseils portent sur la gestion des interruptions ou des ralentis des systèmes pour tous les usages (chauffage, ventilation, climatisation, éclairage et autres).

#### Gestionnaire d'énergie

- Mettre en place une planification énergétique adaptée à la collectivité ou à l'établissement.

#### Chauffage

- Vérifier la programmation hebdomadaire jour/nuit et celle du week-end.
- Vérifier la température intérieure de consigne en période d'occupation et en période d'inoccupation.
- Réguler les pompes de circulation de chauffage : asservissement à la régulation du chauffage, arrêt en dehors des relances.

#### Ventilation

- Si le bâtiment possède une ventilation mécanique, la programmer de manière à l'arrêter ou la ralentir en période d'inoccupation.

#### Eau chaude sanitaire

- Arrêter le chauffe eau pendant les périodes d'inoccupation.
- Changer la robinetterie traditionnelle au profit de mitigeurs.

#### Confort d'été

- Installer des occultations mobiles sur les fenêtres ou les parois vitrées s'il n'en existe pas.

#### Eclairage

- Profiter au maximum de l'éclairage naturel. Eviter d'installer les salles de réunion en second jour ou dans les locaux sans fenêtre.
- Remplacer les lampes à incandescence par des lampes basse consommation.
- Installer des minuteurs et/ou des détecteurs de présence, notamment dans les circulations et les sanitaires.
- Optimiser le pilotage de l'éclairage avec par exemple une extinction automatique des locaux la nuit avec possibilité de relance.

#### Bureautique

- Opter pour la mise en veille automatique des écrans d'ordinateurs et pour le mode économie d'énergie des écrans lors d'une inactivité prolongée (extinction de l'écran et non écran de veille).
- Veiller à l'extinction totale des appareils de bureautique (imprimantes, photocopieurs) en période de non utilisation (la nuit par exemple) ; ils consomment beaucoup d'électricité en mode veille.

- Opter pour le regroupement des moyens d'impression (imprimantes centralisées par étage) ; les petites imprimantes individuelles sont très consommatrices.

#### Sensibilisation des occupants et du personnel

- Sensibiliser le personnel à la détection de fuites d'eau afin de les signaler rapidement.
- Veiller au nettoyage régulier des lampes et des luminaires, et à leur remplacement en cas de dysfonctionnement.
- Veiller à éteindre l'éclairage dans les pièces inoccupées, ainsi que le midi et le soir en quittant les locaux.
- Sensibiliser les utilisateurs de petit électroménager : extinction des appareils après usage (bouilloires, cafetières), dégivrage régulier des frigos, priorité aux appareils de classe A ou supérieure.
- En été, utiliser les occultations (stores, volets) pour limiter les apports solaires dans les bureaux ou les salles de classes.

#### Compléments

## Diagnostic de performance énergétique (6.1.public)

### Recommandations d'amélioration énergétique

Sont présentées dans le tableau suivant quelques mesures visant à réduire les consommations d'énergie du bâtiment ou de la partie de bâtiment

Mesures d'amélioration	Commentaires
Isolation des locaux (toit, murs extérieurs, vide sanitaires et vitrages)	L'isolation des bâtiments permet de réduire considérablement les consommations et les dépenses d'énergie. Elle se traduit par une augmentation sensible du confort offert aux résidents. En priorité, il convient d'isoler les toitures (non isolées ou insuffisamment isolées à notre connaissance), les vides sanitaires, les murs extérieurs. Le remplacement des menuiseries permettrait d'améliorer l'étanchéité du bâtiment et le confort des usagers. Choisir des menuiseries équipées de double vitrage à isolation renforcée. Sur les baies exposées au Sud envisager des protections solaires soit directement au niveau des vitrages soit par brise soleil équipés de modules photovoltaïques.
Ventilation	L'installation de ventilation est nécessaire dans les bâtiments isolés et calfeutrés afin d'assurer un renouvellement hygiénique de l'air, de pérenniser le bâti et de garantir le confort des occupants. Contrôler et réaliser un entretien régulier des installations existantes Sur une cuisine collective, les besoins en air neuf sont importants. Il est préférable de compenser directement au niveau des hottes pour diminuer les nuisances occasionnées par les systèmes classiques (mouvement d'air important, puissance absorbée élevée). Pour la salle de restauration, privilégier les systèmes à modulation de débit pour tenir compte des périodes d'inoccupation. On peut également récupérer l'énergie contenue dans l'air extrait (caloduc ou système double flux avec échangeur interne)
Chauffage	L'isolation des locaux permettrait de diminuer les puissances à installer. Les installations sont en fin de vie. Deux solutions sont possibles : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Chaufferie mixte bois – gaz naturel. La chaudière bois assurerait le chauffage et la production, d'eau chaude sanitaire en base. Les appoints et la production de l'eau chaude en été seraient assurés par le gaz naturel.</li> <li>▪ Chaufferie gaz naturel</li> </ul> Valoriser la chaleur de condensation des fumées sur la production d'eau chaude sanitaire.
Production Eau Chaude Sanitaire	Calorifuger les conduites des réseaux hydrauliques (temps de retour < 1 an) Production solaire envisageable
Remplacement des éclairages	Lors des travaux de rénovation – réhabilitation, remplacer les luminaires fluorescents existants (T8 ballasts ferromagnétiques) par : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ soit des luminaires équipés de ballasts électroniques et tubes identiques (gain de 20 % minimum)</li> <li>○ soit des luminaires équipés de tubes T5 (Ø 16 mm) équipés de dispositifs de régulation (gain de 30 à 40% supplémentaires)</li> <li>○ Asservir les luminaires des couloirs et escaliers à des détecteurs de présence ou des minuteries</li> </ul> Remplacer les lampes à incandescences par des lampes fluocompactes. Attention choisir des modèles adaptés suivant le nombre de cycles extinction – allumage. Installer des détecteurs de présence dans les circulations Eviter l'utilisation des lampes halogènes (1/3 de l'énergie est transformée en flux lumineux, faible durée de vie).

#### COMMENTAIRES :

#### CHOIX DU MODELE DE DPE 6.1.BIS.PUBLIC :

- L'absence de compteurs divisionnaires ne nous permet pas d'effectuer une répartition par poste de consommation
- Le bâtiment 12 ne comporte pas d'internat, de logement ou de zone à utilisation continue.

LES TRAVAUX SONT A REALISER PAR UN PROFESSIONNEL QUALIFIE.

POUR PLUS D'INFORMATIONS :

[WWW.LOGEMENT.GOUV.FR](http://WWW.LOGEMENT.GOUV.FR), RUBRIQUE PERFORMANCE ENERGETIQUE

WWW.ADEME.FR

## Annexe 3 : Votes et actions de l'Agenda 21 de 2008-2009.

### RESULTATS DU VOTE DES ACTIONS : 443 VOTANTS

Thèmes votés par ordre de priorité Sous réserve des résultats du vote des parents et des agents.	Nombre de Points
1. Fête et culture	1177
2. Aménagement de l'internat	1151
3. Aménagement des espaces extérieurs et sportifs	959
4. Organisation des collectes sélectives et d'une gestion cohérente des déchets	571
5. Développer les actions pédagogiques en relation avec le DD	515
6. Développer les solidarités	493
7. Actions santé	449
8. Développer les actions d'éco responsabilité énergétique	417
9. Développer les moyens et réseaux de communication	401
10. S'orienter vers une politique d'achats éco responsables	394
11. Formations	230
<b>AUTRES THEMES NON SOUMIS AU VOTE MAIS A REALISER</b>	
LE SELF	LA CAFETERIA

La priorité sera donnée aux cinq premiers thèmes votés. Pour les autres thèmes, il est question de voir dans quelle mesure certaines propositions peuvent être mises en oeuvre en fonction des coûts, du temps des délais et bien sûr en fonction des personnes volontaires de faire partie des groupes de travail.

CALENDRIER DES TRAVAUX À RÉALISER PAR LA RÉGION: Procès verbal des délibérations du CA du 21/11/2007 :

- **2008-2009** : remplacement de toutes les huisseries du bâtiment C en juillet 2008 ; démarrage des travaux du self (livrable en Avril/Mai 2009) en juillet 2008 après le BAC ; réfection des escaliers extérieurs et des salles du bâtiment B
- **2009** : remplacement de la chaudière à charbon par une chaudière gaz/bois
- **2009/2010** : réaménagement du gymnase ( les expertises ont commencées ).

## AGENDA 21 - ÉTAPE DE MISE EN PLACE DES ACTIONS 2008-2009

### Tableau des responsables de chaque action ou groupe de travail

**Objectif de ce tableau :** Mettre en place les actions suite au vote et aux ½ journées citoyennes 2007-2008

Actions soumises au vote (avec N° de classement au vote))	Responsable du groupe
1/ Fête et culture	CVL/atelier «fête et culture formation des écodélégués» <b>partenariat fac d'Albi</b>
2/ Aménagement de l'internat	V. Amigues/atelier «internat formation des écodélégués»
3/ Aménagement des espaces extérieurs et sportifs	Luc Gouachon (SEGPA) /Koeltgen (agent chef) / Atelier «aménagement des espaces extérieurs formation des écodélégués»; <b>partenariat L. A Fonlabour</b>
4/ Organisation des collectes sélectives et d'une gestion cohérente des déchets	MP. Ndongo/Koeltgen
5/ Développer les actions pédagogiques en relation avec le DD	B. Mercat
6/ Développer les solidarités	Groupe solidarité Bellevue- Daisy (AED)
7/ Actions santé	Valerie V. (Infirmière )
8/ Développer les actions d'éco responsabilité énergétique	Intendante /Provisieur
9/ Développer les moyens et réseaux de communication	Y. Dhenain/ Atelier communication formation des écodélégués
10/ S'orienter vers une politique d'achats éco responsables	M. C Ramirez (Intendante)
11/ Formations	Y. Dhenain

AUTRES THEMES NON SOUMIS AU VOTE MAIS A REALISER	
LE SELF	C. Lecomte (proviseur) projet Région
LA CAFETERIA	C. Lecomte (proviseur) partenariat lycée montauban, L. A Fonlabour

Actions proposées lors de la ½ journée citoyenne « enjeux socio culturels » 2007-2008			
THÈMES	ATELIERS	RESPONSABLE DU GROUPE	
SOLIDARITÉ	1/ Solidarité internationale	Groupe solidarité partenariat association IDEM; «Restos du coeur» et association «Habits pour l'emploi»	
	2/ Solidarité nationale		
	3/ Solidarité locale		
	4/ Solidarité interne (tutorat)		Vie scolaire
	5/ Solidarité interne (vie du lycée - self)		Intendante/MP Ndongo
CITOYENNETÉ	6/ Construire et installer des affiches de sensibilisation «slogans chocs» sur les thèmes: économie d'eau, d'électricité, limitation des déchets, des mégots etc....	MP. Ndongo; V. Amigues	
	7/ Améliorer les actions de communication interne: création d'une gazette interne, collecte des informations numériques par les WI-KI sur le site du lycée	Y. Dhenain	
	8 / Bilan sur les ½ journées citoyennes	MP. Ndongo; V. Amigues	
	9/ Représentation citoyenne dans le lycée	CVL partenariat réseau inter CVL	
	10/ Organiser un calendrier de conférences-débats. Choisir un thème, une date, un horaire et un animateur.	Commission «animation cafette»	

Actions proposées lors de la ½ journée citoyenne « enjeux socio culturels » 2007-2008 (suite)		
Thèmes	Ateliers	Responsable du groupe
DIVERSITÉ CULTURELLE	11/ Développer les langues vivantes	Profes de langues
	12/ Comment favoriser l'accès des réalisations des élèves d'arts plastiques à tout le lycée? Quels lieux? Quelle fréquence?	M. Bernatet/ Alix Chagué
	13/ Comment favoriser les échanges avec l'artiste en résidence?	M. Bernatet/Artiste en résidence partenariat Hélène Lapeyriere du centre d'art LE LAIT
	14/ Vidéo-club-Programmer la projection de films	Commission «animation cafette»
	15/ Partenariat avec la Médiathèque (expos, prêts, modalités de travail, échanges)	Commission «animation cafette»
QUALITÉ DE VIE	16/ Hygiène (WC, douches): produire des affichettes sensibilisant au respect de la propreté des lieux	MP. Ndongo; V. Amigues
	17/Valorisation du travail des agents: échanges élèves - personnels du self	Intendante/ agent chef
	18/ Gestion de l'eau de la cité scolaire	Intendante/ agent chef
	19/ Transport - vers un déplacement « doux »	M. Palmeri (projet classes de 5ème) partenariat à monetr avec l'ADEME

### **Modalité de mise en place de ces actions:**

#### **MP Ndongo, coordinatrice de tous les groupes**

- passera rencontrer chaque responsable de groupe pour un meilleur accompagnement
- Remettra **le plan d'actions contenant les propositions faites lors des ½ journées citoyennes**
- Remettra **une fiche de mise en oeuvre des actions à chaque responsable de groupe**
- coordonne l'évolution du travail de tous les groupes en mettant régulièrement à jour sur le site A21 l'état d'avancement de tous les groupes de travail. La fiche de suivi des actions de chaque action sera consultable en ligne par tous en donnant la possibilité à chaque acteur de continuer à donner ses idées au fur et à mesure de l'évolution des actions.

#### **Chaque responsable de groupe**

- remplira la fiche de mise en oeuvre des actions et en fera une copie à MP. Ndongo
- choisira avec son groupe une ou deux actions concrètes à mettre en place d'ici la fin d'année 2008-2009 en raison d'une action par trimestre
- communiquera sur l'état d'avancement de son groupe à chaque comité de pilotage

Pour plus de transparence et d'efficacité et en fonction de votre disponibilité, il est préférable de choisir de mettre en place une ou deux actions concrètes en raison d'une action concrète par trimestre (1 et 2<sup>ème</sup> trimestre).

#### **Le comité de pilotage**

**Il sera piloté par M. C. lecomte qui aura une vision globale des différents responsables de groupe pour un meilleur suivi l'année prochaine.**

Pour toute question, merci de contacter MP. Ndongo, bureau des délégués

## Annexe 4 : Investissement du Conseil régional Midi-Pyrénées dans les produits bio et locaux au lycée.

“20 Minutes” du 1er Septembre 2009

### RENTREE (1/3) La prise de conscience écologique s'impose dans les rangs de l'agglomération **DES CLASSES VERTES DE LA CRÈCHE À LA FAC**

HELENE MENAL ET BEATRICE COLIN

**Dans les assiettes ou les bâtiments, la notion de développement durable s'invite au sein des établissements scolaires et universitaires.**

► **Du bio dans les cantines** L'opération repas bio à la cantine centrale se poursuit et s'amplifie pour 25 000 petits Toulousains. Après avoir remplacé les huiles hydrogénées par des huiles végétales et les traditionnelles portions de fromage emballées par des tomes du cru découpées sur place, et testé le riz au lait « maison », l'objectif est de proposer « un équivalent repas bio par semaine ».

« Une fois l'entrée, une fois le dessert et une autre le plat de résistance », explique Elisabeth Belaubre (Verts), l'adjointe à la Santé, qui s'attaque à un nouveau chantier : « Remplacer les barquettes en plastique par des plats en inox ». A Toulouse, manger bio n'est pas forcément plus cher pour les parents, puisque la gratuité de la restauration scolaire vient d'être étendue à 26 % des familles, contre 5 % auparavant.

Les lycéens seront aussi au régime bio une fois par semaine. La région a décidé de participer au financement d'un repas hebdomadaire sous le label AB ou certifiés d'origine Midi-Pyrénées, soit 115 000 repas. Elle a débloqué une enveloppe de 800 000 € cette année pour y parvenir, et 2,6 millions d'euros l'an prochain.

► **Des paniers de fruits et légumes pour les étudiants** En octobre, les universités toulousaines auront leur propre



© MARBLA / 20 MINUTES

Dans les cantines, l'objectif est de proposer « un équivalent repas bio par semaine ».

Amap – Association pour le maintien de l'agriculture paysanne. Nommée Zest, elle permettra de fournir aux étudiants un panier individuel de fruits et légumes de saison pour 5 € par semaine. Ce système permet à un agriculteur d'assurer ses revenus à l'année et au consommateur d'avoir la garantie de manger local et bio.

► **Bisphénol A non grata** La commune de Saint-Jean a déjà pris un arrêté pour l'interdire dans ses crèches. Le bisphénol A, matière contestée contenue dans le plastique, disparaît progressivement des structures petite enfance. D'ici à février 2010, la ville de Toulouse aura échangé l'ensemble de ses biberons. A Colomiers, les 550 enfants de moins de 3 ans sont déjà au régime sans BPA, et au nom du principe de précaution, le réchauffage au micro-ondes comme la stérilisation à froid ont également été supprimés.

► **Des lycées de plus en plus écotos** Comme les machines à laver, les lycées de Midi-Pyrénées viennent d'être classés selon leur performance énergétique : A pour les plus économes en électricité-chauffage, G pour les plus gourmands. 10 % sont en B, 72 % en C et 18 % en D. Même palmarès pour les émissions de gaz à effet de serre : 13 % sont classés en B, 57 % en C et 18 % en catégorie D. D'ici à l'an prochain, la région va investir six millions d'euros pour réduire de 10 % la consommation en énergie des établissements et diminuer de moitié leur émission de CO<sub>2</sub> sur les six prochaines années. ■

## Annexe 5 : Calendrier

Date	Tâches	Processus
20 Avril	<b>Etat des lieux du fonctionnement actuel du restaurant:</b>	- Prise de contact
Mai	- Participation aux différents tâches du service de restaurations (observation participante) - Début des entretiens (élèves, enseignants, CPE AED)	- Communication sur l'étude en cours
Juin	- Suite des entretiens ( personnel de restauration, personnel de direction, intendance)  - Prise de contact avec les acteurs de l'EDD en Midi-Pyrénées  - Recherche de solutions en externe dans d'autres établissements	<b>Vers un projet co-construit:</b> - Etat des lieux partagé par les différentes catégories d'acteurs du site - Mobilisation d'un groupe d'acteurs concernés par le projet - Choix des orientations du projets par le groupe mobilisé  <b>Construire une culture commune:</b> - Partage des problématiques des différents acteurs
Juillet	- Recherche de solutions en fonction de la destination choisi par les acteurs.	
Août	- Recherche de partenaires et de collaborateurs extérieurs  - Rédaction des rapports,	
Septembre	<b>Restitution des rapports</b>  <b>Le 24 Septembre : Restitution des résultats de l'étude à l'ensemble des acteurs:</b>  <b>Proposition de scénarii</b>  - Mobiliser un groupe de projet chargé du suivi  - Lancer le plan d'action avec des indicateurs d'évaluation	<b>Choix du scénario</b>  <b>Synergie entre les différents systèmes-services</b>  <b>Vers une culture commune</b>

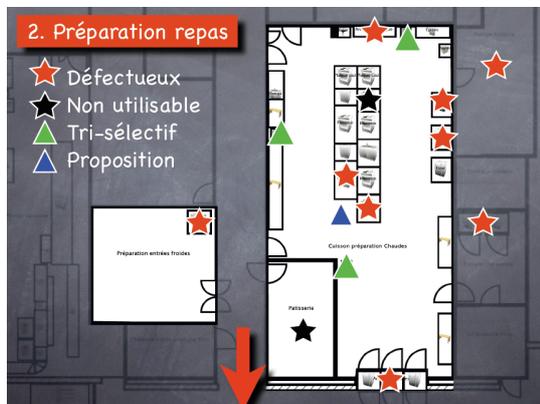
## Annexe 6 : Discussions informelles et observations participantes

Discussions informelles et lieux d'observations participantes			
Service	Fonction	Observations	Travail de groupe
Restauration	Chef de cuisine	Conception des menus, négociation avec les représentants, Commandes, vérification de la marchandise, échange de marchandise, commission menu.	Oui
Restauration	Cuisinier	Préparation des plats chauds	Oui
Restauration	Cuisinier	Préparation des plats chauds	Non
Restauration	Cuisinier	Préparation des plats chauds, des desserts, Démarche HACCP	Oui
Restauration	Cuisinier	Préparation des plats chauds, des entrées chaudes	Oui
Restauration	Aide cuisine et service	Préparation des desserts, service du petit-déjeuner Réduction des assiettes jetables, éviter les portions individuelles	Oui
Restauration	Aide cuisine et service	Préparation des entrées	Non
Restauration	Aide cuisine et entretien	Préparation des entrées	Oui
Restauration	Aide cuisine et service	Préparation des entrées, Service	Oui
Restauration	Aide cuisine, légumerie	Lavage des légumes, entrepôt des produits d'entretien	Oui
Restauration	Magasin	Réception des produits, sortie des produits du jour du magasin, Vérification des factures des fournisseurs Calcul du prix du repas du jour	Oui
Restauration	Plonge Batterie	Plonge batterie Gestion des déchets et des containers	Non
Restauration	Service et entretien	Service	Non
Restauration	Service et entretien	Service	Non

Discussions informelles et lieux d'observations participantes			
Service	Fonction	Observations	Travail de groupe
Restauration	Service et entretien	Service	Non
Restauration	Service et entretien	Service	Non
Restauration	Service et entretien	Service	Non
Restauration	Plonge et entretien	Plonge, Nourriture jetée et tri des déchets, Réunion comité de pilotage Agenda 21	Oui
Restauration	Plonge et entretien	Plonge	Non
Restauration	Plonge et entretien	Plonge, nourriture jetée et tri des déchets	Oui
Restauration	Plonge et entretien	Plonge	Oui
Technique	Lingerie	Commission menu	Oui
Agenda 21	Coordinatrice Agenda 21	Réunion comité de pilotage Agenda 21, Commission menu, Réunion avec les élèves du CVL, Le Festiv' (Toulouse avec les lycéens), 2nd Assises régionales de l'EEDD.	Oui

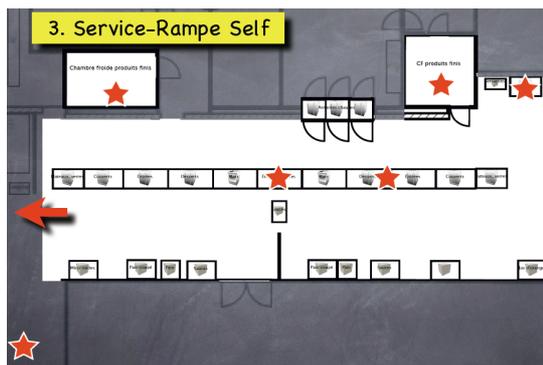
## Annexe 7 : Problèmes d'équipements

### Préparation des repas



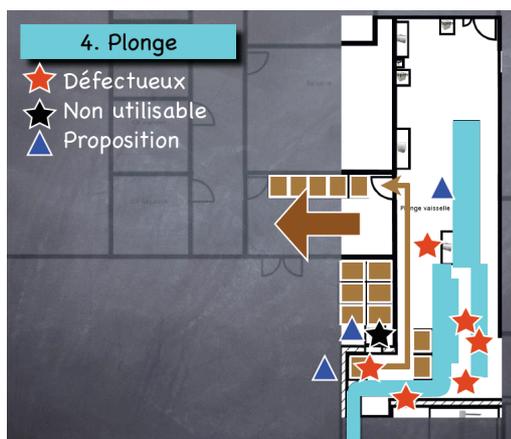
- L'armoire électrique se trouve en cuisine et disjoncte régulièrement
- La marmite cylindrique n'est pas utilisée car elle n'est pas ergonomique et rouille facilement
- Les parois de deux fours sont bombées, la vapeur d'un four ne marche pas.
- Les friteuses sont trop petites comparé au volume produit
- Coût important pour entretenir la sauteuse qui est ancienne
- Les armoires chaudes ne font plus de vapeurs et dessèchent les plats
- Les cellules de refroidissement sont obsolètes (*une nouvelle cellule va être installée*)
- le sol s'affaisse, des carreaux sont cassés
- Le batteur doit être lourdement manipulé pour qu'il marche
- Problème de givre dans toutes les chambres froides,
- La marche en avant n'est pas respectée dans la plonge batterie
- La pâtisserie n'est pas réfrigérée
- Proposition de rajouter une friteuse plus performante ou une friteuse à poissons dans l'angle vide.
- Amélioration du tri-sélectif

### Service-Rampe de self



- Chambres froides non alimentées lorsque l'armoire électrique disjoncte.
- La machine à café ne fonctionne plus
- Les vitrines réfrigérées sont très anciennes (19 ans), il y a des fuites de gaz, ce qui implique beaucoup de frais d'entretien
- Les chauffes plats font beaucoup de bruits et dégagent beaucoup de chaleur en direction du personnel de service.
- De la vaisselle neuve permettrait d'éviter d'utiliser des assiettes en plastique
- Le sol du restaurant s'affaisse et des carreaux sont cassés

### Plonge vaisselle



- Le plafond se fissure
- Beaucoup de Bruit
- Le broyeur ne marche pas.
- Les containers à l'intérieur de la plonge ne respectent pas les conditions d'hygiène et de marche en avant, non ergonomique (trop lourd, trop haut)
- Trop de manutention sur la chaîne.
- Difficulté d'évacuer l'eau, évacuation mal conçue.
- Propositions d'amélioration en ajoutant une machine spéciale plateau et un aimant à couvert. Cela permettrait de libérer des poste pour la cuisine ou le service.

**Travail en cours avec la région sur la répartition des tâches et l'amélioration de la cohérence du support de travail.**

## Annexe 8 : Entretiens réalisés avec les élèves

Entretiens réalisés				
N°	Catégorie	Établissement	Matière/Spécificité/Fonction	Régime
E1	Élève	Lycée	CESC, CVL, Fond social lycéen	Int
E13	Élève	Lycée	CESC, CVL, Fond social lycéen, Commission voyage	DP
E3	Élève	Lycée	CESC, CVL, Fond social lycéen, Commission voyage	Int
E28	Élève	Lycée	Commission menu et restauration	Int
E27	Élève	Lycée	Commission menu et restauration	Int
E8	Élève	Collège	Délégué	DP
E19	Élève	Collège	Délégué	DP
E22	Élève	Collège	Délégué	DP
E16	Élève	Collège	Éco-délégué	DP
E7	Élève	Collège	Éco-délégué	DP
E17	Élève	Collège	Éco-délégué	DP
E18	Élève	Collège	Éco-délégué	DP
E21	Élève	Collège	Éco-délégué	DP
E6	Élève	Collège	Éco-délégué	DP
E12	Élève	Collège	Éco-délégué	DP
E24	Élève	Collège	Éco-délégué	DP

## Annexe 9 : Entretiens réalisés avec des acteurs internes

Entretiens réalisés				
Établissement	Service	Fonction	Type entretien	Travail de groupe
Cité scolaire	Intendance	Agent administratif	Formel Prise de note	Non
Cité scolaire	Intendance	Intendante, gestionnaire	Formel Prise de note	Non
Collège	Direction	Directeur SEGPA	Semi-directif Enregistrement	Non
Collège	Direction	Principal adjoint	Semi-directif Enregistrement	Non
Cité scolaire	Direction	Proviseur	Formel Prise de note	Non
Lycée	Direction	Proviseur adjoint	Semi-directif Enregistrement	Non
Lycée	Vie scolaire	AED	Semi-directif Enregistrement	Non
Lycée	Vie scolaire	AED	Semi-directif Enregistrement	Oui
Collège	Vie scolaire	AED	Semi-directif Enregistrement	Non
Collège	Vie scolaire	CPE	Semi-directif Enregistrement	Non
Lycée	Vie scolaire	CPE	Semi-directif Enregistrement	Non
Lycée	Enseignement	Enseignant Histoire	Semi-directif Enregistrement	Non
Lycée	Enseignement	Enseignant Histoire	Semi-directif Enregistrement	Non
Lycée	Enseignement	Enseignant SVT	Semi-directif Enregistrement	Non
Cité scolaire	Technique	Chef des agents	Semi-directif Enregistrement	Non

## Annexe 10 : Entretiens réalisés avec des acteurs extérieurs

Entretiens réalisés			
N°	Nom, prénom	Établissement	Fonction
E30	Naude Catie	ARPE, Midi-Pyrénées	Accompagnement démarche A21 scolaire
E26	Caule Annette	Slow food France, Toulouse	Direction de l'Association Slow Food France annette@slowfood.fr
E32	Livieri Anne	Lycée agricole Fonlabour, Albi	Responsable restauration
E35	Mr Cuq	Lycée Laperouse, Albi	Chef de Cuisine
E20	Mr Canac	Lycée Laperouse, Albi	Chef des agents
E36	Mr Samatan	Collège ST Juéry (81)	Cuisinier
E38	Mme Urgell-Lafond	CMS, Albi	Medecin scolaire 05 63 48 17 65 cms.albi@ac-Toulouse.fr
E39	Bermond Anne	Agropoint, Albi	Spécialiste nutrition, "manger bien manger bon" 05 31 81 65 73 nutrition@agropoint.fr
E40	Carles Mariette	CPIE tarnais	Accompagnement écodémarches
E41	Aldebert Guy	Lycée Léo Lagrange, Decazville	Technicien, Contact : Joël Dendaletche, Département Biotechnologie joel.dendaletche@laposte.net
E42	Mme Kletke	CFP Brens	Maîtresse de maison
E43	Patarin Marylène	FCPE	Parent d'élèves, participe à la commission menu

# Annexe 11 : Circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits biologique dans la restauration collective

20 mai 2008

JOURNAL OFFICIEL DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Texte 1 sur 69

## Décrets, arrêtés, circulaires

### TEXTES GÉNÉRAUX

#### PREMIER MINISTRE

#### Circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective

NOR : PRMX0811950C

Paris, le 2 mai 2008.

*Le Premier ministre à Monsieur le ministre d'Etat, Mesdames et Messieurs les ministres, Mesdames et Messieurs les secrétaires d'Etat, Monsieur le haut-commissaire, Madame et Messieurs les préfets de région, Mesdames et Messieurs les préfets de département*

Le « Grenelle de l'environnement » a retenu l'objectif de mieux intégrer les préoccupations du développement durable dans l'agriculture. En particulier, il a souhaité encourager le développement de l'agriculture biologique. En effet, les études montrent ses résultats positifs sur l'environnement (réduction de l'azote et du phosphore, interdiction des produits chimiques de synthèse, meilleure protection de la biodiversité, des sols et de la qualité de l'eau, économies d'énergie et baisse des émissions de gaz à effet de serre) ainsi que sur l'emploi.

En 2006, l'agriculture biologique ne représentait que 2 % de la surface agricole utile. Pourtant, le marché des produits issus de l'agriculture biologique progressait rapidement de 10 % par an en moyenne entre 1999 et 2006. Le « Grenelle de l'environnement » a ainsi retenu un objectif de 6 % de la surface agricole utile en agriculture biologique en 2012.

Le Gouvernement souhaite encourager la consommation de produits issus de l'agriculture biologique. Je vous demande donc d'inciter les services de restauration des administrations de l'Etat et des établissements publics placés sous votre tutelle à utiliser régulièrement des denrées issues de l'agriculture biologique, que ce soit pour la restauration collective ou pour les besoins des réceptions officielles.

Cette orientation s'inscrit dans la stratégie nationale de développement durable qui prévoit que l'Etat s'applique à lui-même la démarche de développement durable qu'il entend promouvoir auprès des collectivités territoriales, des particuliers et des entreprises.

**L'objectif, pour l'année 2010, est d'introduire 15 % de denrées issues de l'agriculture biologique dans les menus et d'atteindre 20 % en 2012.**

Cette mesure vise également les contrats en cours d'exécution. Vous vous efforcerez, par conséquent, d'obtenir la signature d'avenants intégrant cet objectif, et fixant, le cas échéant, les conditions financières découlant des modifications apportées.

Lorsque le restaurant administratif est géré par des associations d'usagers, vous inviterez ces associations à s'approprier les objectifs de la présente circulaire.

Vous trouverez des précisions sur les conditions d'intégration des produits issus de l'agriculture biologique dans les achats publics dans l'annexe ci-jointe, ainsi que sur le site internet consacré à l'administration éco-responsable et le site du ministère de l'agriculture et de la pêche :

<http://www.ecoresponsabilite.environnement.gouv.fr/> ;

<http://www.agriculture.gouv.fr>.

Vous accompagnerez la mise en œuvre de la circulaire d'actions de sensibilisation des usagers, ainsi que de formation des personnels de la restauration collective, à l'utilisation des denrées issues de l'agriculture biologique.

Chaque département ministériel et préfecture m'adressera annuellement un bilan de la mise en œuvre de ces instructions indiquant le cas échéant les difficultés rencontrées. Ce bilan s'intégrera dans le suivi des actions du volet « Etat exemplaire » du « Grenelle de l'environnement ».

Pour le Premier ministre et par délégation :  
*Le secrétaire général du Gouvernement,*  
SERGE LASVIGNES

## ANNEXE

## L'ACHAT DE PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE PAR LES SERVICES DE RESTAURATION COLLECTIVE DES ADMINISTRATIONS DE L'ÉTAT ET DE SES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS

La présente annexe précise les moyens à mettre en œuvre pour atteindre l'objectif d'introduire des denrées issues de l'agriculture biologique dans les prestations de restauration collective publique. Elle fait référence ci-après au code des marchés publics. Les mêmes dispositions sont cependant transposables aux conventions de délégation de service public et aux marchés encadrés par l'ordonnance n° 2005-649 du 6 juin 2005 relative à certaines personnes publiques ou privées non soumises au code des marchés publics.

Les restaurants concernés sont ceux des administrations centrales et de leurs services déconcentrés, et des établissements publics sous tutelle, qu'ils soient réservés aux agents de l'Etat et de ses établissements ou ouverts au public, tels ceux des CROUS et des centres hospitaliers universitaires. La liste des restaurants sera établie par chaque ministère et préfecture.

*Les dispositions applicables aux marchés publics*

Comme tout achat public, les achats portant sur les produits issus de l'agriculture biologique ou sur les prestations de restauration les intégrant sont soumis à l'obligation de respecter les principes de liberté d'accès à la commande publique, d'égalité de traitement des candidats et de transparence des procédures.

Le code des marchés publics permet la prise en compte des exigences environnementales à différents stades du processus d'achat public (art. 5, 6, 45, 50 et 53). La circulaire du 3 août 2006 portant manuel d'application du code précise les modalités pratiques d'application des articles considérés.

Les mêmes exigences environnementales peuvent être formulées dans les contrats qui ne sont pas soumis au code des marchés publics, à condition qu'elles soient liées à l'objet du contrat et que ces principes de liberté d'accès, d'égalité de traitement et de transparence soient respectés.

**1. Exprimer précisément les besoins en produits issus de l'agriculture biologique :**

Conformément à l'article 5 du code des marchés publics, la nature et l'étendue des besoins à satisfaire sont déterminées avec précision avant tout appel à la concurrence, ou toute négociation non précédée d'un appel à la concurrence, en prenant en compte des objectifs de développement durable. Le ou les marchés ou accords-cadres conclu(s) par le pouvoir adjudicateur ont pour objet exclusif de répondre à ces besoins.

Chaque acheteur public doit ainsi se demander systématiquement s'il est possible d'intégrer dans le cahier des charges, ou dans le règlement de la consultation, des exigences relatives aux denrées issues de l'agriculture biologique.

L'article 6 du code des marchés publics précise que les prestations qui font l'objet d'un marché ou d'un accord-cadre sont définies, dans les documents de la consultation, par des spécifications techniques formulées notamment en termes de performances ou d'exigences fonctionnelles. Celles-ci doivent être suffisamment précises pour permettre aux candidats de répondre exactement à l'objet du marché et au pouvoir adjudicateur d'attribuer le marché.

Les spécifications techniques des produits issus de l'agriculture biologique sont définies par le règlement communautaire 2092/91 du 24 juin 1991 modifié (1) et le cahier des charges national homologué (2) pour les productions animales qui ne sont pas couvertes par les dispositions communautaires. L'acheteur public est fondé à demander des produits issus de l'agriculture biologique tels que définis par ces textes. Il doit alors préciser dans les documents contractuels du marché que certains produits, ou une proportion de ces produits, doivent être conformes aux dispositions de ces textes.

**2. Ouvrir la possibilité de présenter des variantes :**

Les dispositions de l'article 50 du code des marchés publics permettent aux acheteurs publics qui ne sont pas en mesure de préciser les spécifications techniques des denrées issues de l'agriculture biologique de susciter des offres de tels produits. Il convient pour cela de mentionner explicitement dans le règlement de la consultation que les variantes sont autorisées, notamment pour que des produits issus de l'agriculture biologique soient proposés.

**3. Allotir le marché :**

La passation du marché par lots séparés peut faciliter la participation des fournisseurs spécialisés en produits et services alimentaires issus de l'agriculture biologique, tout en n'empêchant pas les fournisseurs généralistes en produits et services de restauration de répondre le cas échéant aux besoins exprimés.

**4. Pondérer judicieusement les critères de choix du prestataire :**

La pondération des critères de choix de l'offre économiquement la plus avantageuse, que prévoit l'article 53 du code des marchés publics, permet de donner une place prépondérante à l'offre qui présente le plus de produits issus de l'agriculture biologique, ou qui va au-delà des caractéristiques exigées pour cette partie du marché, tout en présentant un bilan économique acceptable.

Le critère déterminé à cet effet doit être lié à l'objet du marché ou à ses conditions d'exécution.

#### 5. Contrôler aisément l'exécution du marché :

Le règlement 2092/91 du 24 juin 1991 prévoit pour les produits issus de l'agriculture biologique un étiquetage comportant les mentions « agriculture biologique », « produit de l'agriculture biologique » ou « produit issu de l'agriculture biologique », avec indication de l'organisme certificateur reconnu et, le cas échéant, le logo européen ou un signe national équivalent certifiant que les produits sont issus de l'agriculture biologique.

Le contrôle du respect de l'objectif chiffré d'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique s'opère par l'acheteur public en valeur des quantités livrées. Ce contrôle intervient à échéances régulières. Il s'effectue sur la base des mentions d'étiquetage et de facturation.

#### 6. Gérer le coût des produits issus de l'agriculture biologique :

En général, les produits issus de l'agriculture biologique sont plus chers que ceux issus de l'agriculture dite conventionnelle. Les méthodes de culture plus extensives, le recours à une main-d'œuvre importante et les coûts de certification en sont les principales causes.

Cependant, quelques mesures simples permettent de limiter ce surcoût, par exemple :

- revoir la composition des menus (source protéique, place des fruits et légumes), dans le respect des recommandations nutritionnelles ;
- prendre en compte la spécificité de certains produits bio pour calculer les quantités et éviter les pertes.

Bien que non spécifiques, il convient de rappeler l'efficacité des mesures suivantes :

- mettre en place un approvisionnement structuré ;
- privilégier les produits frais de saison ;
- construire ses menus en fonction de l'offre tout en veillant au respect de l'équilibre nutritionnel ;
- privilégier la régularité dans les approvisionnements (économies d'échelle et logistique appropriée).

#### 7. Appui technique sur les règles en matière de marchés publics :

Toute difficulté pour l'application du code des marchés publics peut faire l'objet de questions transmises à la DAJ/Minefe à l'adresse courriel suivante : [daj-marches-publics@finances.gouv.fr](mailto:daj-marches-publics@finances.gouv.fr).

---

(1) Version consolidée du 6 mai 2006 téléchargeable à :

<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/consleg/1991/R/01991R2092-20060506-fr.pdf>. Ce règlement sera abrogé le 1<sup>er</sup> janvier 2009 et remplacé par le règlement n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

(2) Cahier des charges concernant le mode de production et de préparation biologique des animaux et des produits animaux homologué par l'arrêté du 28 août 2000.

## Annexe 12 : Guide d'entretien élèves

- Explication du choix cet élève pour un entretien (éco-délégué, délégué, membre de la commission menu, membre du CESC).
- Entretien en tant que personne représentante (éco-délégué, délégué, membre de la commission menu, membre du CESC) et en tant qu'utilisateur(ère) du restaurant scolaire, il sera anonymé.
- Lancement :
  - Bref rappel de l'objet d'étude : "Comprendre comment les restaurant fonctionne et ce qu'on peut améliorer par rapport à l'Agenda 21."
  - Explication du déroulé et des objectifs de l'entretien ; "Ceci n'est pas un questionnaire, je chercher a recueillir ton point de vue, à voir avec toi ce qu'on peut améliorer afin de créer une synergie, autour de ce projet, entre les différents acteurs de l'établissement."

*Pour les lycéens : demande d'explicitation de leur commission et de leur mission en son sein.*

- Quel est ton point de vue sur le restaurant?
  - Relance : les repas?
  - Relance : l'organisation, le retour des plateaux qu'en penses-tu?
  - Relance : les heures de passage?
  - Relance : les relations dans le self?
  - *Si éco-délégué : tu as fais l'action de "comptage de pain" avec la coordinatrice de l'Agenda 21? Qu'en penses-tu? Comment tu as expliqué cette actions aux autres élèves? Et au quotidien avec ta classe comment ça se passe?*
- Selon toi qu'est-ce qui pourrait être amélioré?
- Tu connais l'Agenda 21? qu'en penses-tu? qu'est ce qui pourrait être amélioré selon toi?
- Au niveau des repas qu'est ce que tu préfères et qu'est ce que tu aimes le moins? Et par rapport à ce que tu manges chez toi?
- Est-ce que tu vois autre chose d'important?

<b>Age</b>	
<b>Régime</b>	
<b>Activités, loisirs</b>	

## **Annexe 13 : Un lycéen investi dans les projets de l'établissement**

**A : Choix de E1 pour un entretien car il fait parti du CESC. Présentation du cadre de l'étude et du but.**

A : Tu réagissais par rapport au CESC ?

E1 : Cette année, elle n'a pas trop fonctionné, et puis on s'était surtout basé sur la santé, prévention, tout ce qui est alcool, tabac, drogue, pas trop sur la restauration scolaire, c'est un peu tabou.

A : C'est à dire ?

E1 : Quand on rentre là-dedans c'est tout de suite compliqué, on a aussi le problème du lieu en lui même qui n'est pas évident. Le self ça fait x années qu'il doit être refait, au niveau des pratiques de la cuisines les élèves disent qu'ils ne sont pas très contents, mais les cuisiniers disent qu'ils font le mieux qu'ils peuvent et moi je les crois. Mais moi en tant qu'élève, je trouve que c'est dérangeant de remettre en cause la façon dont ils travaillent alors qu'eux sont hiérarchiquement au-dessus donc c'est pour ça qu'on en parle pas trop. Ca se fait petit à petit, cette année la commission menu fait un travail là dessus avec les internes parce que nous on est là toute la semaine donc ils essaient le soir et le matin de demander nos avis, pour voir comment ça peut se faire, mais c'est surtout au niveau des produits, et moins au niveau des pratiques de la cuisine. Par exemple ils nous ont demandé au niveau des jus de fruits lequel on préférerait, ce genre de choses mais c'est pas une refonte en profondeur.

A : Quelles personnes s'occupent de ça particulièrement ?

E1 : La CPE s'en occupe avec Mme Jingaud et Mme Geneviève Amat, qui est très à l'écoute, c'est notre interlocutrice à ce niveau là.

A : Y a eu des avancées depuis que tu es là ?

E1 : Y a pas eu spécialement d'avancées, y a eu une prise de conscience et y a des trucs qui se mettent en place, mais je sais que si je travaille cette année là dessus avec toi et l'année prochaine, moi j'en profiterai pas. Mais c'est pas grave on met des choses en place, des instances qui vont permettent de relier les gens. Y a un problème principal que je trouve c'est plus large que le self, on ne les connaît pas, on les croise tous les jours on leur dit bonjour mais on ne connaît pas leurs noms. Une semaine j'allais demander les noms aux personnes pour savoir qui ils étaient vraiment, parce que sur le plan humain, on les croise tous les jours mais on ne les connaît pas plus que ça. Il y en a qui ne veulent pas avoir de contact ou moins que d'autres, mais y en a qu'on aimerait bien pouvoir connaître, surtout en position d'interne parce qu'on habite là 5 jours sur 7 quand même, donc les surveillants, les internes les connaissent beaucoup plus, et les agents on est censé mieux les connaître mais c'est pas effectif.

A : Selon toi comment ça pourrait être plus facile?

E1 : Je ne sais pas ils sont assez à part en fait, parce qu'y l'agent chef qu'on voit passer au CA parfois au conseil de la vie lycéenne, mais les autres c'est un peu les travailleurs de l'ombre, ils bossent quand nous on n'est pas là, quand y a pas de lycéens. Essayer de leur demander de s'investir un peu plus. Ce qui n'est pas évident parce qu'ils ont déjà une charge de travail assez conséquente. On se plaignait de la propreté des chambre d'internat, sachant que les gens qui lavent les chambres d'internat, doivent aller faire le repas après, et on avait calculé que c'était 30s par chambre. Donc on voit des problèmes qui sont à la base, l'organisation du temps. Donc forcément après si on leur demande de s'investir dans une démarche qui demande un peu de temps, nous ça nous demande un peu de temps, mais eux sincèrement ils ne l'ont pas ils sont là à 6h, ils repartent à 8h. C'est pour ça que c'est gênant de leur demander de faire des choses en plus parce que ce n'est pas dans leur attributions alors qu'ils sont le point d'orgue de l'organisation du lycée.

A: Quel est ton point de vue sur ce qui se passe au self : les repas, ce qui est servi, l'organisation en général, ou tout autre point.

E1 : Au niveau des horaires c'est le plus large possible, on ne peut pas faire plus 11h30-13h15. Mais c'est vrai qu'au niveau du passage, il faudrait trouver le moyen d'optimiser parce qu'il faut vraiment 1h pour manger, 3/4 d'heure de queue, et 1/4 d'heure pour manger. Il faudrait voir la mise en place d'une troisième rampe. Ou voir à ce que le passage se fasse plus en autonomie avec les élèves, que les plats chauds, qu'on puisse se servir en autonomie, avec les assiettes. Bon là ce serait un passage où on ne verrait vraiment plus personne mais ce serait un moyen de réduire le temps d'attente car c'est vraiment impressionnant. Ce serait ouvrir une troisième voie de passage, ça ça rentre dans le plan de réfection des locaux, on avait demandé que ce soit plus harmonieux, qu'il y ait deux files distinctes, deux bornes, que ce soit re-

pensé pour optimiser un peu le temps, parce qu'il faut dire qu'on va manger parce qu'il faut aller manger, c'est pas un plaisir, c'est pas... si pour être entre amis à la rigueur, mais voilà on y va dès qu'on a fini les cours on essaie de manger vite Commission Hygiène santé et citoyenneté: cette année elle n'a pas trop fonctionné, et puis on s'était surtout basé sur la santé: alcool, tabac, drogue, pas trop sur la restauration scolaire, c'est un peu tabou. quand on rentre là dedans c'est tout de suite compliqué, on a aussi le problème du lieu qui n'est, pas évident. Le self ça fait x années qu'il doit être refait au niveau des pratiques de la cuisines les élèves disent qu'ils ne sont pas très contents, mais les cuisiniers disent qu'ils font le mieux qu'ils peuvent et moi je les crois. Mais moi en tant qu'élève je trouve que c'est dérangeant de remettre en cause la façon dont ils travaillent, eux sont hiérarchiquement au dessus donc c'est pour ça qu'on en parle pas trop. ça se fait petit à petit, cette année la commission menu fait un travail là dessus avec les internes parce que nous on est là toute la semaine donc ils essaient le soir et le matin de demander nos avis, pour voir comment ça peut se faire, mais c'est surtout au niveau des produits, et moins au niveau des pratiques de la cuisine. Par exemple ils nous ont demandé au niveau des jus de fruits ceux qu'on préférerait, ce genre de choses mais c'est pas une refonte en profondeur.

A : Qui s'en occupe :

E1 : La CPE s'en occupe avec Mme Jingaud et Geneviève Amat, c'est notre interlocuteur, elle est à notre écoute.

A : Y a eu des avancées depuis que tu es là ?

E1 : Y a pas eu spécialement d'avancées, y a eu une prise de conscience et y a des truc qui se mettent en place, mais je sais que si je travaille cette année là dessus avec toi et l'année prochaine, moi j'en profiterais pas. Mais c'est pas grave on met des choses en place, des instances qui vont permettent de relier les gens. Y a un problème principal que je trouve c'est plus large que le self, on ne les connaît pas, on les croise tous les jours on leur dit bonjour mais on ne connaît pas leurs noms. Une semaine j'allais demander les noms aux personnes pour savoir qui ils étaient vraiment, parce que sur le plan humain, on les croise tous les jours mais on ne les connaît pas plus que ça. Il y en a qui ne veulent pas avoir de contact ou moins que d'autres, mais y en a qu'on aimerait bien pouvoir connaître, surtout en position d'interne parce qu'on habite là 5 jours sur 7 quand même, donc les surveillants, les internes les connaissent beaucoup plus, et les agents on est censé mieux les connaître mais c'est pas effectif.

A: Selon toi comment ça pourrait être plus facile?

E1 : Je ne sais pas ils sont assez à part en fait, parce qu'y l'agent chef Mr Koelgen qu'on voit passer au CA parfois au conseil de la vie lycéenne, mais les autres c'est un peu les travailleurs de l'ombre, ils bossent quand nous on est pas là, quand y a pas de lycéens. Essayer de leur demander de s'investir un peu plus. Ce qui n'est pas évident parce qu'ils ont déjà une charge de travail assez conséquente. On se plaignait de la propreté des chambre d'internat, sachant que les gens lavent les chambres d'internat, doivent aller faire le repas après, et on avait calculé que c'était 30s par chambre. Donc on voit des problèmes qui sont à la base, l'organisation du temps. Donc forcément après si on leur demande de s'investir dans une démarche qui demande un peu de temps, nous ça nous demande un peu de temps, mais eux sincèrement ils ne l'ont pas ils sont là à 6h, ils repartent à 8h. C'est pour ça que c'est gênant de leur demander de faire des choses en plus parce que ce n'est pas dans leur attributions alors qu'ils sont le point d'orgue de l'organisation du lycée.

A : Quel est ton point de vue sur ce qui se passe au self : les repas, ce qui est servi, l'organisation en général, ou tout autre point?

E1 : Au niveau des horaire c'est le plus large possible, on ne peut pas faire plus 11h30-13h15. Mais c'est vrai qu'au niveau du passage, il faudrait trouver le moyen d'optimiser parce qu'il faut vraiment 1h pour manger, 3/4 d'heure de queue, et 1/4 d'heure pour manger. Il faudrait voir la mise en place d'une troisième rampe. Ou voir à ce que le passage se fasse plus en autonomie avec les élèves, que les plats chauds, qu'on puisse se servir en autonomie, avec les assiettes. Bon là ce serait un passage où on ne verrait vraiment plus personne mais ce serait un moyen de réduire le temps d'attente car c'est vraiment impressionnant. Ce serait ouvrir une troisième voie de passage, ça ça rentre dans le plan de réfection des locaux, on avait demandé que ce soit plus harmonieux, qu'ils y ait deux files distinctes, deux bornes, que ce soit repensé pour optimiser un peu le temps, parce qu'il faut dire qu'on va manger parce qu'il faut aller manger, c'est pas un plaisir, c'est pas... si pour être entre amis à la rigueur, mais voilà on y va dès qu'on a fini les cours on essaie de manger vite puis après on sort. C'est pas un plaisir de manger, déjà au niveau de ce qu'il y a dans l'assiette c'est pas très satisfaisant, la cuisine à l'huile, tout qui est cuit à la vapeur, ça c'est les normes d'hygiène on y peut rien mais je préfère largement une bonne viande grillée qu'une daube c'est quelque chose d'impossible à mettre en place d'ailleurs je pense, je ne sais pas, au niveau de l'hygiène mais c'est pas très attrayant ce qu'on nous donne, on se dit pas "chouette on va manger au self parce que y a ça...", à part les frites et les croques Messieurs. Moi j'aime pas les frites déjà. On a l'impression que c'est cuit huile-vapeur au niveau des plats chauds. Après je vois quelques aberrations : on nous sert des tomates, on nous en a servi tout l'hiver, ça c'est le truc, voilà à quoi ça sert de servir des tomates, de

bananes, des pamplemousses toute l'année, je ne sais pas d'où ils viennent mais voilà, alors que les pommes ça suffit. Parce que la pomme c'est pratique ça ne s'écrase pas, on peut la mettre dans le sac, on peut la garder. Oui, nous le matin on en prend une qu'on garde pour dans la matinée, pour le goûter.

A : Tu parlais que vous aviez proposé quelque chose pour la réfection.

E1 : C'était y a 3-4 ans, y avait un CC qui avait été proposé, mais les élections régionales sont passées dessus et depuis... Parce que le problème majeur qu'on a au niveau des lieux c'est soit on rase tout et on refait et ça coûte très cher et il y a la chaudière qui coince. La chaudière il faudrait l'enlever pour avoir des chaudières indépendantes en fonction de chaque bâtiment, ce qui enlèverait le bâtiment G je crois. Il y a eu une proposition avec les élèves de l'époque qui ont demandé à faire rentrer des choses dans le cahier des charges pour établir les plans après, il doit y avoir des copies à l'administration ou à la région. On leur demande à chaque fois qu'ils nous disent de réfléchir sur le projet de self. Il y a bien 2 ans ils avaient proposé un plan mais le self était 2 fois plus petit, alors l'ancien proviseur a dit stop on arrête tout, puis les régionales sont passées dessus et c'est reporté, reporté... Jusqu'à ce qu'on ait un jour une vision d'ensemble du lycée. Parce que là y a des canalisations qui se baladent partout. Donc revoir le self c'est revoir l'ensemble du lycée et c'est ça qui pose problème. Parce que nous lycéens on a qu'à s'y coller, mais ça fait un petit peu gros comme truc.

A : ça en ait où en ce moment?

E1 : Là c'est silence radio de la région, on les appelle tout le temps, enfin le proviseur, le proviseur adjoint... Il va y avoir un avant projet normalement qui devrait tomber d'ici la fin de l'année et ça, les travaux devraient se faire, sur quel plan on ne sait pas mais dans deux ans à peu près avec une partie en période scolaire, mais on part plutôt sur ce qui existe déjà, sachant qu'il est classé zone dangereuse à cause des baies vitrées qui risquent d'éclater parce que y a le terrain qui... Donc c'est un peu un nid de serpents, quand on commence à mettre la main là dedans ça élargie tout de suite jusqu'au système de chauffage de tout l'établissement, le système d'eau aussi, y a un seul circuit, si y a une coupure, quand y a une fuite quelque part il faut tout couper. Voilà c'est un plan d'ensemble qu'il faut revoir.

A : Et quel travail vous avez fourni en tant que lycéens?

E1 : C'était des plans, des propositions pour mettre dans un CC, donc pour dire on voudrait que le toit soit plutôt en cellule photovoltaïque, qu'il y ait des baies vitrées mais avec possibilité de mettre des volets pour l'été pour pas qu'il fasse trop chaud dedans, l'organisation des rampes d'accès, au niveau du tri en sortie des déchets, mettre un système à l'extérieur où l'élève triait lui même son plateau c'est à dire les déchets organiques y avait une benne spécifique comme ça, ça tombait directement dehors et puis y avait juste à charger les bennes sur les camions et les mettre, sauf le lavage qui était toujours assuré par les agents, mais c'était essayer de réduire au maximum le boulot des agents et d'avoir quand même un tri en amont. C'est ma soeur qui m'en a parler.

A : Aujourd'hui y a pas eu d'autre travail?

E1 : Non non non, j'ai demandé au CA à qui ou alors quand on donnait nos propositions, mais on nous a juste dit qu'il y aurait un avant projet fin mai, fin juin.

A : et vous allez avoir quel place dans cet avant projet?

E1 : Là rien, ce sera un avant projet de la région : "on va faire comme ça, est-ce que ça vous convient?", mais je ne sais, pas ce sera changer des pylônes un truc comme ça, c'est pas une refonte en profondeur, c'est on met des Rustines pour éviter que ça s'écroule.

A : y a pas un retour sur ce que vous aviez proposé?

E1 : Non non,

A : de ton point de vue à toi, en ta qualité d'interne, qu'est ce que tu améliorerais?

E1 : Déjà au niveau des produits proposés je pense qu'on peut, on a une certaine richesse dans le sud de la France, tout simplement dans le Tarn, au niveau des fournisseur ce serait possible d'avoir des gens plus locaux, d'avoir des produits d'ici parce que l'aberration des tomates, je le vois tous les jours, je me demande, je me pose des questions quoi. Après au niveau du travail des agents ce sera plus, mais enfin... ça serait les pousser à refaire de la cuisine pour de vrai pas à ouvrir des boîtes et les faire chauffer. Parce que moi je ne trouve pas ça valorisant pour leur boulot, j'ai testé avec les cuisiniers, j'ouvre des boîtes et je met des sauces et je fais chauffer tout ça. Après je pense qu'au niveau des locaux, ça va y a pas d'aberrations, y a pas de problèmes majeur. Enfin après éviter qu'il s'écroule. On avait l'ambition de demander à faire en sorte que le self inclut aussi une salle de spectacle qui puisse être facilement remodelable en salle spectacle parce qu'on s'en sert pour la fête de l'internat, la fête de la lutte contre le sida, si jamais il pleut pour la fête du lycée. Donc on met la scène dedans etc. Mais que ce soit un peu plus pratique parce que là il faut aller chercher les câbles entrer la scène par la fenêtre, donc quelque chose de plus pratique par exemple d'avoir des portes un peu plus grande et plus hautes pour pouvoir rentrer carrément

l'arrière d'un camion, ce genre de choses, mais ça c'est l'à coté, mais ce serait beaucoup plus pratique pour nous. Qu'il soit plus multifonctionnel et fonctionnel, car il sert à beaucoup de choses, y a des pots, y a des tables, ça fait une scène, ça fait salle d'expo quand on affiche dedans notamment aux portes ouvertes, y a des ateliers qui sont mis dedans, oui qu'il soit un peu plus fonctionnel. Que ce soit autre chose qu'un self, que ce soit plus pratique à changer de décors, de trucs comme ça. Mais après voilà c'est au niveau surtout des produits proposés, tu verras avec la manière dont ils travaillent que ce soit un peu plus de la cuisine et moins du réchauffage. Moi en plus je suis un peu plus sensibilisé à ça, parce que mon père bosse pour une association de cuisiniers, les cuisineries gourmandes qui sont certifiées, 100% de la cuisine est faite sur place, 70% de produits frais, produits frais locaux avec la mise en valeur des producteurs, ça c'est de la restauration à beaucoup plus petite échelle, mais je pense que ça peut se faire aussi à plus grande échelle parce que les coûts sont réduits normalement parce qu'il y a des grandes quantités, je ne leur demande pas non plus de faire leurs fonds de sauce, mais d'avoir envie de faire de la cuisine.

A : est-ce que tu arrives à faire la différence entre ce qui est fait des mains des cuisiniers et ce qu'ils n'ont pas fait eux même.

E1 : Non, mais je pense qu'il pourrait au moins le mettre en valeur peut-être plus : par exemple une daube, "ben voilà on a reçu une viande on a fait ça ça", bon là ça rallonge le temps de passage c'est sûr, mais qu'il explique un petit peu, à la rigueur le système d'affichettes c'était vraiment pas mal parce qu'on pouvait vraiment savoir ce qu'il y avait dedans: quand c'est visuel et succinct on comprendrait mieux ce qu'il y avait dedans. Par exemple s'ils achètent du veau de quelqu'un d'à coté, il pourrait marquer sur le truc "veau de machin, préparé comme ça...", ou juste les accompagnements quelque chose de simple mais qui frappe, qui permette de voir que c'est quelque chose d'ici. et que c'est pas... Parce que si on mange des trucs tout préparé même chez eux, je pense qu'il y a très peu de parents qui cuisinent et ben ils vont avoir la référence du bon ben c'est la glace carte d'or parce que c'est une bonne marque et ça va pas être la glace faite par untel avec une sorbetière avec des fruits frais, si on leur donne une référence et qu'on leur dit "ça c'est bon c'est la référence" après on va leur proposer quelque chose de bon ils vont dire "ah c'est dégeulasse" alors que si on leur dit ça c'est la référence, la vraie avec le veau qui a été élevé en plein champs, il faut faire de l'information quoi. Et à la rigueur ça peut changer dans les familles après parce que le gamin si il mange au lycée une bonne pièce de boeuf, et après il rentre chez lui et qu'on lui file du blanc de dinde ou des trucs panés, il va dire "Ah c'est dégeulasse" Et je pense que comptablement, ça n'entraînera pas un surcoût, pas forcément, peut-être un petit peu, au début, mais une fois que la chose est lancée. ça c'est un autre débat, mais...

A : Si je comprend bien l'idée que tu me proposes c'est que ce que proposent les cuisiniers soit une base de référence de ce qu'on appelle la cuisine française parce que ça a tendance inversement aujourd'hui à être les références plutôt de marques et que la cuisine traditionnelle non préparée ne soit plus aimée au niveau du goût.

E1 : Oui voilà, c'est pas bâti comme la référence, alors que c'est vraiment, enfin moi je considère comme la meilleure, enfin pas forcément la cuisine française, mais que ce soit, qu'il y ait une information. Bon déjà il faut que ce soit ce qui est annoncé, que ce soit fait dans les règles de l'art et évidemment qu'il y ait une information dessus, parce que je pense que s'il y a quelque chose de bon les élèves risquent de plus s'intéresser, une pièce de boeuf avec dessus juste un peu de sel, peut-être un petit peu de beurre, l'élève va se dire "ah qu'est-ce que c'est, c'est quoi comme viande" et puis si ça revient il va se dire "Ah oui ça je m'en rappelle", je pense que c'est une éducation, y a un devoir d'éducation au goût quand même au sein de la restauration scolaire quoi. C'est pas manger pour aller manger. Ça me rappelle, ma soeur bosse avec des handicapés mentaux et elle me dit quand ils mangent c'est parce qu'on leur dit de manger alors ils se bourrent, j'ai l'impression que c'est un peu ça quoi on a l'impression d'être tous des handicapés et parce que c'est l'heure on a de 11 à 12 pour manger, alors qu'il faut que ce soit plus un plaisir, finalement il faut que ce soit un enseignement comme les autres que ça fasse partie des cours d'éducation au goût, mais ça il faut un travail derrière. C'est pour ça que moi c'est quelque chose que moi je me vois pas en droit de demander aux cuistos parce qu'ils font déjà ce qu'ils peuvent, à la rigueur je me vois bien demander de leur rajouter du personnel pour qu'ils puissent faire quelque chose, et comme ça on leur dira bon voilà on vous a fait obtenir ça donc maintenant essayez de vous y mettre, mais là dans l'état actuel des choses ça ne va pas être évident.

A : Et selon toi qu'est ce qui te fait dire de devoir éduquer au goût des personnes qui ont 15-18 ans voir plus?

E1 : Parce qu'il n'y a pas d'âge, je pense pour être éduqué au goût, faire découvrir des choses bonnes, bon après ils vont vivre en autonomie, donc je pense que c'est important que ça se fasse maintenant, ça peut se faire plus tôt mais qu'il y ait une continuité, les petits c'est plus pour qu'ils ramènent les habitudes chez les parents, alors qu'à cet âge là c'est plus pour qu'ils continuent la chose eux même chez eux et parce que je pense que le goût a vraiment été galvaudé, maltraité de toute part, quand on voit les saloperies qu'y a dans les grandes surfaces et ce genre de truc. Alors que je reviens à ma pièce de boeuf ou manger une pièce de boeuf quand le boeuf on l'a vu dans le champs, qu'on est allé causer avec le patron

tout ça qu'on est allé les voir, pas forcément les voir, mais quand on sait d'où ça vient, quand on a une référence, quand on a marché dans le champs où ils ont marché, elle a pas du tout le même goût la viande. Et je pense ou qu'il y a eu une éducation parce que c'est le lobby de l'industrie, il faut dire les choses comme elles sont, c'est un désir politique, c'est le lobby industriel. Mais même parmi les cuisiniers les industriels vont dire "regardez c'est fantastique, vous n'avez plus à rien faire, on vous donne les plats tout préparés", même ce sont parfois des grands chefs qui les élaborent, "vous avez juste à ouvrir le plastique et le mettre à réchauffer", les réchauffeurs, les réchauffeurs c'est 95% de la restauration française, pas scolaire mais les autres. Et c'est important que ce genre de dérives, ce genre de malhonnêteté, il faut le dire un restaurant c'est pas un truc où on va manger du surgelé quand même, ce genre de malhonnêteté ce soit pas présent dans l'appareil de l'État, dans l'appareil de restauration scolaire, donc il faut que ça établisse les vraies valeurs, comme en français on nous apprend ben voilà tel auteur c'est une référence, après ça nous plaît, ça nous plaît pas, "ça c'est une référence", "ça c'est une référence", en histoire y a tel homme qui a dit cette pensée, ça a conduit à ça... Que ça puisse être pareil en cuisine, voilà là vous avez un boeuf fermier, les critères considérés pour avoir... après ça plaît, ça plaît pas, s'ils préfèrent retourner au , ça m'étonnerait quand même, s'ils préfèrent retourner aux surgelés libre à eux, mais qu'au moins il y ait ce sentiment de devoir dans l'appareil d'État, bon là c'est la région, mais c'est quand même une institution, d'amener une éducation, en l'occurrence au goût, avec des références précises et quelque chose d'identifié pour les gamins.

A : Est-ce qu'il y a quelque chose d'autre concernant le self qui te vient encore à l'esprit

E1 : Non, je crois qu'on a fait le tour.

A : Par contre au niveau des postes des surveillants et des relations entre les différentes catégories sur le self, qu'est ce que t'en penses?

E1 : Euh, je ne sais pas trop, au niveau du tri tel qu'il est fait, c'est surtout là qu'ils se situent, bon c'est surtout un rôle de sanction, enfin le self c'est un peu le seul endroit où les élèves sont quasiment sans surveillance, enfin non plus maintenant, l'an dernier je crois qu'il n'y avait personne. Et ce serait bien qu'il y ait des adultes qui soient là, même si nous on en a pas besoin (murmuré) et même d'enseignement quoi, quand je parlais d'éducation au goût, c'est que les cuistos soient sensibilisés, mais c'est un peu, c'est des groupes, mais ça ne se mélange pas, les élèves ils sont dans leurs trucs, on mange et puis on y va quoi, c'est ça souvent. Donc au niveau des relations pas grand chose à dire parce qu'il n'y a pas beaucoup de relations. A part si peut être nous le matin, on va discuter, ou le soir rapidement, mais il faut débiter, donc les gens on les voit, on dit bonjour, bonsoir.

A : Quel serait selon toi le moment le plus propice justement vu que t'es interne, le soir c'est un petit peu plus?

E1 : Oui le soir on discute un petit peu plus et puis... Le soir ou le matin, vu que le matin ils nettoient les tables après nous, pour peu qu'on reste un petit peu, ils passent et on discute rapidement, non y a pas trop de mélange. Je le regrette un peu, les relations humaines c'est l'un des meilleurs outils pédagogiques qui existe, donc dans un lycée je pense que ça doit être important. Mais en même temps voilà c'est pas compté dans leur temps de travail, les discussions avec les élèves, ils n'ont pas le temps. Parce qu'ils font des journées quand même.

A : Je vais terminer l'entretien, mais si tu as quelque chose à dire sur l'organisation générale, ou sur l'Agenda 21, par exemple, tu es moins investi dans l'Agenda 21 qu'Amélie ou d'autres?

E1 : Non c'est pareil, on est tous euh... On se mélange.

A : Quelle est ta position par rapport à l'A21?

E1 : Ben ça se recoupe un peu avec ce que j'ai dit, moi j'essaie de pas voir l'A21 comme un truc un peu fermé, mais de le faire transparent, de le faire passer au travers de tout que ce soit le crible social, l'économie... ça d'ailleurs l'économie on peut en parler, au niveau du prix des repas, je pense vraiment que c'est cher quand même, c'est sûr que si on passe à de nouvelles pratiques on ne pourra pas le baisser, mais bon, c'est dommage parce que finalement, c'est un enseignement, ça devrait être un enseignement, pas gratuit mais peut-être moins cher, ça c'est un truc sur lequel on se bat, voilà.

A : Qu'est-ce que tu préfères et qu'est-ce que tu aimes le moins?

E1 : J'aime bien tout ce qui est fruit frais, euh, ce que j'aime le moins souvent les desserts, ils ne sont pas... bon moi j'aime pas les desserts de toute façon, bon ça c'est personnel. Si ce que j'aime le moins, c'est les pâtes à l'huile, ils nous ont expliqué une fois comment ça marchait, que c'était pas de l'huile mais de la condensation avec des trucs... mais nous on la voit comme ça avec des pâtes sèches avec de l'huile. Sinon..., non sinon c'est pas immangeable, je pense qu'on peut largement faire pire, mais on peut faire mieux aussi, ça serait bien qu'on essaie de tendre vers du mieux.

A : dernière petite question

E1 : Peut-être un petit truc avant, en fait c'est au niveau des portions pour les plats chauds, je trouve qu'ils en mettent vraiment beaucoup, un sacré paquet, moi je ne finis jamais, déjà on mange beaucoup moins au lycée parce que c'est moins bon, ou on mange d'autres choses, c'est surtout du pain qu'ils mangent, enfin moi j'aime pas ça, mais surtout du pain, les internes, je vois y en a qui ne vont pas manger qui prennent jusque quelques bouts de pain, on mange beaucoup moins. Les portions qu'ils nous servent, à chaque fois, ça reste, sauf si c'est excellent, comme le gratin de courgette, mais sinon... Enfin moi je trouve qu'il y en a toujours trop, personnellement. Je leur dit "un petit peu" sinon ils remplissent l'assiette et pour moi c'est trop, je ne le finis pas, bon à part les portions de viande, ce genre de truc, mais sinon le riz, les pâtes, la ratatouille, à midi je ne sais plus ce que c'était, c'était des légumes, c'est trop quoi, enfin moi je trouve que c'est trop. À la rigueur il vaut mieux en mettre pas assez et aller se resservir que d'en mettre trop et qu'on jette tout ça, parce que franchement, je vois souvent que c'est pas fini, pas forcément parce que c'est pas bon mais parce qu'il y en a trop et que voilà, c'est pas avec l'activité physique qu'on fait qui nous demande autant de quantité.

A : Selon toi alors ce sont quelles personnes dont tu parlais qui ne mangent que du pain, ce sont plutôt des filles...?

E1 : Oui surtout des filles, non les garçons ils mangent rarement que du pain. Je vois fréquemment les filles qui veulent pas manger et qui prennent seulement une orange et du pain, bon après je ne dis pas que c'est bien. Bon après je sais qu'on mange tous moins au self que chez nous, ça s'est sûr. Moi chez moi, je bouffe, c'est pas possible, alors qu'ici c'est spartiate.

A : Et donc selon toi ça a un rapport avec euuh...

E1 : Avec la qualité et en même temps ce qu'on fait, en même temps aussi le temps qu'on prend pour manger.

A : Et pourquoi si peu de temps?

E1 : Je ne sais pas c'est un peu partout, moi j'ai l'impression que vraiment les repas ils sont pris, maintenant dans la société, c'est expéditif les repas sont pris parce qu'il faut le faire surtout celui de midi quand même. Mais je ne sais pas.

A : Le soir c'est plus long?

E1 : Le soir oui on reste un peu plus longtemps, même si on a des horaires, on reste plus et le matin aussi.

A : Je vais finir pour te libérer : ton âge

E1 : 16, bientôt 17.

A : Ton sport, ton activité

E1 : De l'aviron le Mercredi, mais après je ne suis pas un grand sportif. Après je suis investi dans la vie du lycée, mais c'est du sport avec les bâtiments.

A : Est-ce qu'il y a une question qui t'a dérangée? Quelque chose qui manque dans mes questions?

E1 : Non mais je trouve que les questions nous amènent à voir qu'on a pas trop réfléchi sur la chose, qu'on l'a plutôt laissé de côté quand même. Ben moi, on en parle beaucoup mais entre nous, souvent ça ne passe pas dans la sphère des ATOS, c'est ça le truc. Bon voilà, il va falloir se rapprocher d'eux. C'est un peu spécifique parce que les profs on les voit forcément, les surveillants aussi ils passent faire l'appel, les CPE, pour peu qu'on y aille, donc euh le proviseur aussi on le croise parce qu'il est impliqué directement dans notre vie. Mais les ATOS, on se croise en fait c'est ça, quand ils vont dans un lieu c'est qu'on y est plus, et inversement donc euuh.

A : Je te remercie de m'avoir donné du temps, à une prochaine fois.

## Annexe 14 : Participants du travail de groupe du 2 Juillet 2009

Travail de groupe le 2 Juillet 2009			
Nom, prénom	Établissement	Service	Fonction
Senegas Martine	Cité scolaire	Restauration	Aide cuisine et entretien salles
Amat Geneviève	Cité scolaire	Restauration	Aide cuisine et service
Vlyer Nathalie	Cité scolaire	Restauration	Aide cuisine et service
Teyssier Martine	Cité scolaire	Restauration	Aide cuisine, légumerie
Leullier Alain	Cité scolaire	Restauration	Chef de cuisine
Albert Alain	Cité scolaire	Restauration	Cuisinier
Teyseyre Jerome	Cité scolaire	Restauration	Cuisinier
Gallet Claudie	Cité scolaire	Restauration	Cuisinier
MONSCHKE Martine	Cité scolaire	Restauration	Magasin
Miramond Christine	Cité scolaire	Restauration	Plonge et entretien
Hurteloup Annick	Cité scolaire	Restauration	Plonge et entretien
Marty Barbara	Cité scolaire	Restauration	Plonge et entretien
BELOT Cécile	Lycée	Vie scolaire	AED
Gausse Eliane	Cité scolaire	Technique	Lingerie
Ndong Marie-Patience	Cité scolaire	Agenda 21	Coordinatrice Agenda 21
Sredic Gilles	Lycée	Élève	CESC, CVL, Fond social lycéen

## Annexe 15 : Fiches synopsis

<p><b>Synopsis: "Le self de Bellevue: l'élève satisfait, le personnel reconnu et valorisé"</b></p>		Idée	Travail en commun avec les élèves autour du plaisir et du goût des plats	
		Contexte	Le self est un lieu de services aux élèves collégiens et lycéens	Groupe

2

<b>Travail en commun sur le plaisir, le goût =&gt; satisfaction des élèves =&gt; valorisation du personnel</b>	
Effets principaux	Effets secondaires possibles
<ul style="list-style-type: none"> <li>- de gaspillage des plats</li> <li>+ de connaissance de la composition des plats par les élèves</li> <li>+ de valorisation du travail des agents</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ de plaisir à fonctionner des plats</li> <li>+ de plaisir et de reconnaissance au travail</li> <li>+ liens facilités avec les élèves</li> <li>- difficile de composer les menus</li> </ul>

1

- Diminuer les quantités (collège)
- Travailler plus de produits frais avec du personnel en plus le matin à la légumerie
- Afin d'éviter le gaspillage: avoir l'effectif journalier avant 9h30
- Faire visiter les cuisines et la plonge, pour éviter le gaspillage et pour que le travail du personnel soit respecté pendant le service

### Commentaires

Questions	Résolutions possibles	Ordre des scènes	Acteur et commissions concernés
<p>Quel est le rôle de la restauration dans l'éducation alimentaire des élèves ?</p> <p>Comment satisfaire le goût des élèves et l'équilibre alimentaire?</p> <p>Qu'est-ce qu'un aliment (ou un repas) de qualité pour l'élève et pour les cuisiniers?</p> <p>Qu'est-ce qui prime dans le choix d'un plat pour les élèves?</p> <p>Comment valoriser le travail des cuisiniers?</p>	<p>Faire découvrir aux élèves des plats qu'ils ne mangent pas chez eux (nouveautés). L'équilibre alimentaire.</p> <p>Leur demander de faire des propositions. Faire des menus à thèmes.</p> <p>Pour les cuisiniers: moins de viande et poisson en sauce, moins de panure. Imposer aux élèves un légume vert et un féculent.</p> <p>Ils prennent les plats qu'ils connaissent. Ils ne prennent pas ce qu'ils identifient pas, pour qu'ils identifient les plats il faudrait davantage de communication visuelle (photo) des repas servis. (entrée du self, distribution...)</p> <p>Communiquer par des affiches, communiquer avec les élèves lors des repas, leur faire visiter les cuisines, confectonner avec eux les menus, élaboration commune de recettes... Avoir du bon matériel. Avoir du personnel, dont les conditions de travail sont à revoir pour un meilleur accueil des élèves.</p>		<p>Cuisiniers, élèves, enseignants, vie scolaire, Commission menu, CESC. Parents d'élèves, personnel ARL et gestionnaire.</p>

<b>Synopsis:</b> <i>“Le self de Bellevue: l’élève satisfait, le personnel reconnu et valorisé”</i>	<b>Idée</b>	Travail en commun avec les élèves autour du plaisir et du goût des plats
	<b>Contexte</b>	Le self est un lieu de service aux élèves collégiens et lycéens
	<b>Groupe</b>	Claudie Galliet, Filiane Gausson, Martine Senegas, Alain Albert, Alain Leullien, Jérôme Trysseeyne

**3**

**Destination**

Norm de la destination:

---

Contexte:

---

Suppose:

---

**Aller vers une qualité de repas croissante**

Cela suppose d’avoir :

- du bon matériel
- des crédits de restauration plus élevés

## Synopsis: "Le Self de Bellevue favorise l'échange avec les élèves et entre les adultes"

<b>Idee</b>	Restaurant: lieu privilégié d'échanges, de sensibilisation et d'éducation et de synergie entre les services	
	<b>Contexte</b>	<b>Groupe</b> Martine Monchuke, Viver Nathalie, Martine Teyssier, Barbara Marly, Geneviève Amat, Gilles Sredic (élève)

1

Lieu qui favorise l'échange => amène la convivialité, discussions, l'éducation, la synergie...	
Effets principaux	Effets secondaires possibles
<ul style="list-style-type: none"> <li>+ de synergie entre les services</li> <li>- de manutention en plonge</li> <li>- de plats gâchés par méconnaissance de l'effectif</li> <li>- d'attente dans la file</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ d'animation et de convivialité</li> <li>+ de temps pour manger</li> </ul>

2

Questions	Résolutions possibles	Ordre des scènes	Acteurs et commissions concernés
<p>Quel est le rôle éducatif de ce lieu?</p> <p>Comment investir les repas comme moments privilégiés d'échanges, de sensibilisation et d'animation?</p> <p>Quel est le rôle éducatif des agents?</p> <p>Comment favoriser une meilleure prise en compte du travail des agents ?</p> <p>Comment favoriser l'échange et les liens entre des services?</p> <p>Comment créer une synergie d'action entre les services?</p> <p>Problème: les élèves prennent tout même s'ils ne mangent pas parce que les parents payent</p>	<p>Stands de dégustation, échange avec les producteurs</p> <p>Visite des locaux par les élèves comme l'infirmière le fait avec les fêmes.</p> <p>Vidéo de la plonge faite par élèves... et du travail des agents (préparation des repas) autres services. (grand écran dans le self). Mettre obligatoirement les chaises sur les tables à la fin des cours.</p> <p>Prendre connaissance de ce que vous pouvez faire pour aider un autre service et trouver un système pour mieux communiquer (ex : Donner effectif au chef de cuisine ...)</p> <p>Travail autour d'un projet commun</p> <p>Se réunir tous les trimestres avec tous les services pour faire le point, ces réunions devraient être impulsées par l'administration.</p> <p>Que chaque service invite les autres services à voir comment ils travaillent autour d'un moment de convivialité.</p> <p>Réunion de prévenance: est importante parce qu'elle permet aux nouveaux de s'intégrer, tout le monde devrait y participer.</p> <p>Leur démontrer que cela ne sert à rien de tout prendre (peut-être sur un grand écran vidéo)</p>		<p>Travail avec l'infirmière: expliquer qu'il faut prendre uniquement ce que l'on consomme.</p> <p>CBS</p>

On propose à un surveillant de communiquer l'effectif

Commentaires

<b>Synopsis: “Le Self de Bellevue favorise l’échange avec les élèves et entre les adultes”</b>	<b>Idée</b>	Restaurant: lieu privilégié d’échanges, de sensibilisation et d’éducation et de synergie entre les services
	<b>Contexte</b>	Restaurant est un lieu où toute la communauté scolaire se croise.
		<b>Groupe</b> Martine Monschuke, Viver Nathalie, Martine Teysster, Barbara Marty, Geneviève Amat, Gilles Sredic (élève)

**3**

**Destination**

Nom de la destination:

Contexte:

Suppose:

- **Respect des professeurs et des élèves (politesse quand on se croise)**
  - **Réunion trimestrielle entre les services (administration, vie scolaire, professeurs, agents, élèves)**
  - **L’élève devrait avoir connaissance des différentes étapes alimentaires (de l’amont à l’aval)**
  - **Avoir des locaux adéquats**
  - **Une plus grande communication entre les services**
  - **Identification des rôles de chacun (organigramme bien précis avec les fonctions de chacun)**
- Cela suppose une implication de tous les services vers un objectif commun**

## Synopsis : "Le restaurant de Bellevue échange durablement avec son territoire"

<b>Idée</b>	<b>Produits</b> (fournisseurs) => Restaurant => <b>Déchets</b> (C2A)	
<b>Contexte</b>	Seif : lieu de grande production => Impacts sur l'environnement importants, => Enjeux économiques importants.	<b>Groupe</b> Christine Miramond (ARL), Marie-Patience M'oungo, Cécile Belot(ABD), Annick Hurtenoup (ARL)

Réduction des déchets => amélioration qualités repas	
Effets principaux	Effets secondaires possibles
<ul style="list-style-type: none"> <li>- de déchets alimentaires</li> <li>- de manutention en plongé</li> <li>- de travail de préparation de repas qui sont mis après à la poubelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ d'argent pour une meilleure qualité de la matière première</li> <li>+ de personnel pour la confection des repas</li> <li>=&gt; + de produits frais locaux</li> </ul>

Questions	Solutions possibles	Ordre des scènes	Acteurs et commissions concernés
<p>Comment ajuster la quantité d'aliments dans l'assiette à l'élève?</p> <p>Comment sortir du principe : "j'ai payé donc je prends, même si je ne mange pas"?</p> <p>Comment ajuster le nombre de repas préparés au nombre de repas pris?</p> <p>Comment valoriser les plats et le travail de cuisine des cuisiniers?</p> <p>Comment réduire la quantité de produits d'entretien utilisés?</p> <p>Comment améliorer la gestion et la valorisation des déchets sur le restaurant?</p>	<p>Ajouter un "pool "rabe" légumes et garnitures et en informer les élèves. Diminuer la quantité de légumes et de garniture servis la première fois.</p> <p>Distribuer les glaces contre un ticket donné à la borne de l'entrée du seif. Mettre en place un second congélateur prêté par les fournisseurs</p> <p>Connaître l'effectif des élèves en avance (stages, voyages...)...Supprimer les intermédiaires, utiliser le logiciel GEPI sur tous les services y compris à la cuisine.</p> <p>Faire voir le travail des agents aux élèves (cuisine, plongé)</p> <p>Déterminer la quantité nécessaire de produit par surface pour un maximum d'efficacité et un minimum d'effet nocif sur la santé et l'environnement</p> <p>Faire jouer la concurrence (marché) sur des produits plus naturels.</p> <p>Rajouter de poubelles de tri sélectif (jaune) dans les locaux (cuisine et plongé)</p> <p>Rajouter un récupérateur de verre (en cours)</p> <p>Acheter de la vaisselle éliminer les couverts en plastique, les remplacer par du carton ou du bois.</p>	<p><b>2</b></p> <p><b>1</b></p> <p><b>4</b></p> <p><b>3</b></p>	<p>Intendance, vie scolaire, service informatique. Accès GEPI pour tous les services plus les cuisines.</p> <p>Intendance, Chef des agents, agents, CESC</p> <p>Intendance, mairie, C2A</p>

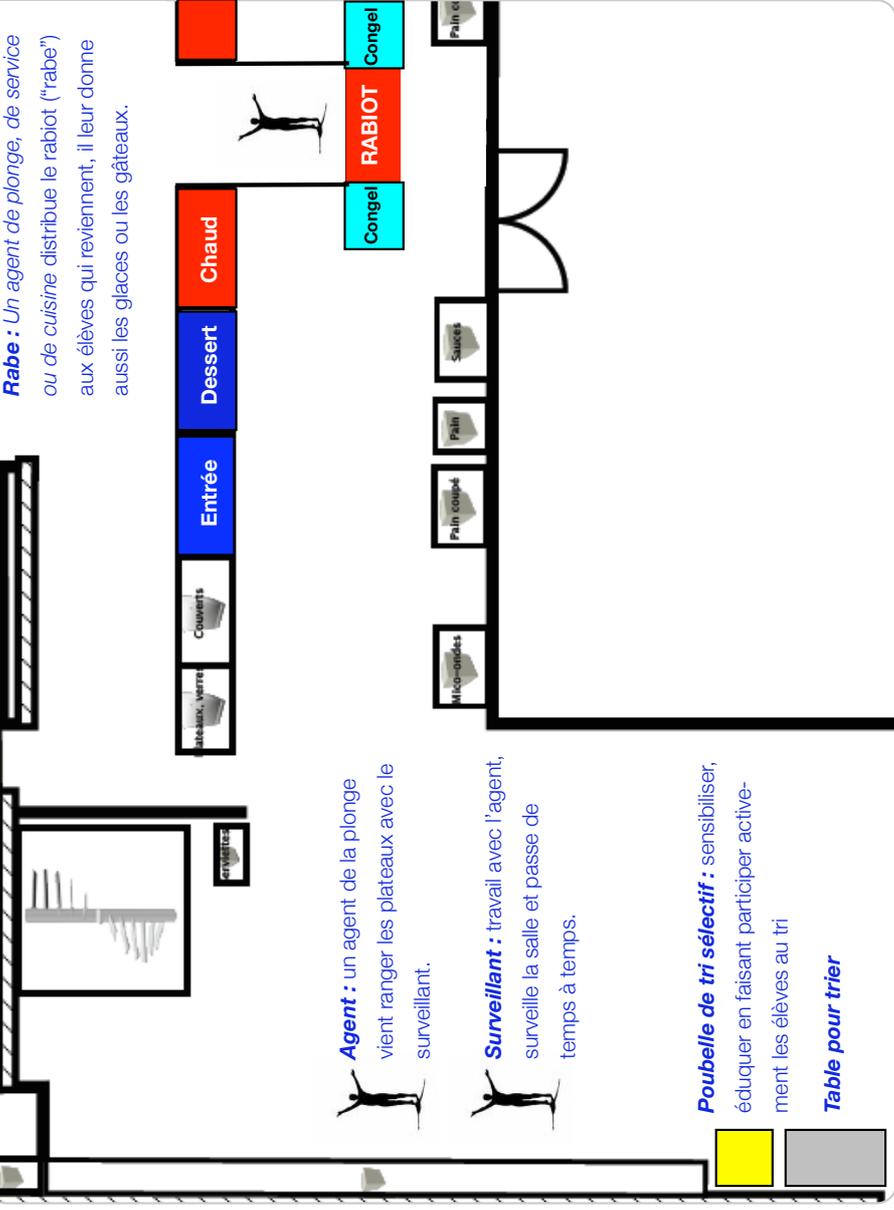
1

2

Commentaires

<b>Synopsis : "Le restaurant de Bellevue échange durablement avec son territoire"</b>		<b>Idée</b>	<b>Produits</b> (fournisseurs) => Restaurant => <b>Déchets</b> (C2A)
<b>Contexte</b>	Self : lieu de grande production => Impacts sur l'environnement importants, => Enjeux économiques importants.	<b>Groupe</b>	Christine Miramond (AFL), Marie-Patience Ndong, Cécile Belot(AED), Annick Hurtenoup (ARL)

**3**



**Destination**

Nom de la destination:

Contexte:

- Suppose:**
- 1. COMMUNICATION:** informer les élèves sur le fonctionnement du self
  - 2. FLEXIBILITÉ:** services, déchets

## Annexe 16 : Pratiques et ressources d'autres établissements

	<b>Nourriture "bonne à penser"</b>	<b>Gestion des déchets</b>	<b>Gestion des produits d'entretien</b>	<b>Matériel/ outil/ procédé</b>
<b>Lycée Agricole Fontlabour, Albi</b>	<p>90% de produits frais et surgelés. Fruits de saison Ratatouille fraîche Fruits et yaourt bio.</p> <p>Les produits bio sont accompagnés d'étiquetages pédagogiques élaborés avec les enseignants.</p> <p>Repas solidaire : ils mangent le moins possible et avec l'argent économisé l'utilise pour une action solidaire (Burkina Faso) Entre 3 et 5 entrées différentes.</p>	<p>Broyeur Tri-sélectif</p> <p>Le gaspillage du pain est calculé, et le coup de ce gaspillage est enlevé au repas de Noël.</p> <p>Machine de saponification des graisses alimentaires.</p>		<p>Broyeur Agropoint</p> <p>"Manger bien, manger bon"</p>
<b>Lycée Laperouse, Albi</b>	<p>Travail de plus en plus avec des producteurs locaux. Petit à petit appel d'offre prenant en compte la dimension écologique.</p> <p>Oeufs durs en coquille.</p> <p>Limite le gaspillage en proposant des produits de "qualité". Le choix des produits et la façon de préparer est importante. Pour les poêlés : ne les achètent pas toute faite, mélange plusieurs produits (brocolis, choux-fleurs, champignons) La réglementation HACCP impose un besoin de résultats, pas de moyens</p>	<p>Tri sélectif installé dans tout l'établissement Fiche conseil explicative du tri-sélectif à destination des agents. Les produits de chimie sont récupérés une fois par an par une entreprise.</p>	<p>Mise en place d'un nouveau management</p> <p>Travail à partir de la quantité qui permet le maximum d'efficacité (micro-fibres, doseurs)</p>	<p>"Formation, information, suivi et motivation des agents"</p> <p>CNFPT</p> <p>"Appui du Proviseur, du gestionnaire et des agents indispensables"</p>
<b>Collège St Juery</b>	<p>Valorise les savoir-faire des cuisiniers en soignant la présentation des plats et en préparant au maximum des plats "maison" (sauce...) Élaborent les menus en fonction des promotions, des saisons et essaient de varier et d'équilibrer les menus. Proposent seulement 3-4 entrées différentes. Proposent du fromage à la coupe. Ne surchauffent pas les aliments pour ne pas qu'ils sèchent. Salade de fruits frais et oeufs frais pour les oeufs durs.</p>	<p>A pour objectif de jeter le moins possible. Les restes de la veille ils les proposent le lendemain en supplément de ce qui est prévu au menu. Pour 500 repas préparent 350 entrées et s'adaptent à la demande au coup par coup.</p>		<p>Photos des plats : "book plats"</p> <p>En cuisinant "maison" ils économisent de l'argent qu'ils investissent dans des produits "intéressants". Vérifient la "Mercuriale" ("argus" des légumes) au jour le jour. Prenent le minimum au marché pour plus acheter des produits frais.</p>
<b>Lycée Léo Lagrange, Decazeville</b>	<p>Menus à thème.</p> <p>Stands de présentation de variétés de tomates, de pommes afin de faire découvrir de nouveaux produits.</p>	<p>Bio composteur autonome recycle les déchets alimentaires de cuisine 80% des déchets.</p> <p>Bio ethanol à partir de la mie de pain</p>		<p>Visite de l'établissement de Digne qui avait mis au point ce procédé scandinave qui n'a pas de brevet actuellement. Bio composteur comporte une cuve de 4 m3 et une vis sans fin, la cuve tourne toute seule tous les jours. La société "Métal façon" va commercialiser ce procédé.</p>
<b>CFP Brens</b>	<p>"Manger bien, manger bon", Travail expérimental de 7 semaines sur 2 ans. Introduction de produits biologiques locaux.</p>			<p>Formation des cuisiniers : "Qu'est-ce qu'un produit bio", formation à la cuisine alternative végétarienne (l légumineuse, l céréale, l légume vert) Visite du Seronnats avec les cuisiniers, les faire participer à des animations. Inventaire des producteurs, identifier ce qu'on attend des producteurs. Agropoint</p>
<b>Pour aller plus loin</b>	<p><b>Région Midi-Pyrénées (SIQO)</b> <b>05-61-39-63-96</b> <b>IRQUALIM au 05.61.75.26.16 – François VENTELON</b></p> <p>Agropoint, Slow food, Un plus bio, FNAB, FRAB, l'Agence Bio, Interbio, Nature et Progrès.</p>	<p>CZA</p> <p>Biogaz : association Eden à Toulouse</p>	<p>Mr Canac, Chef des agents, Lycée Laperouse</p>	<p>CNFPT</p>

# Bibliographie

## **ÉTUDES**

- aD'3e, (Janvier 2009), *Diagnostic énergétique et environnemental approfondi, Cité scolaire de Bellevue*, commandé par le Région Midi-Pyrénées.
- BAÏCHI L., "Le plaisir : ami ou ennemi de notre alimentation ?", *Compte-rendu de publication des Actes du Colloque de l'IFN (12 décembre 2006)*. [www.Lemangeur-ocha.com](http://www.Lemangeur-ocha.com)
- BÉRIOT D., (2006), *Manager par l'approche systémique*, Paris, Eyrolles.
- BERNOUX P., (2004), *Sociologie du changement dans les entreprises et les organisations*, Paris, Seuil, p 250.
- CHIVA, M., (2001), "Restauration scolaire. Évolution de l'alimentation ces enfants et des adolescents au cours des dernières années", in <http://eduscol.education.fr> ; <http://eduscol.education.fr/D0117/MattyChiva.htm>.
- COLLERETTE P., DELISLE G. ET PERRON R. (2008), *Le changement organisationnel. Théorie et pratiques*, Quebec, Presses de l'Université du Québec.
- FISCHLER C., (2001), *L'omnivore*, Paris, Édition Odile Jacob.
- HUBERT A., (2000), "Alimentation et santé : la science et l'imaginaire", in *Cahier de Nutrition et de Diététique*, 35,5.
- LACROIX B., (2001), "Alimentation et santé", in <http://eduscol.education.fr> ; <http://eduscol.education.fr/D0117/BrigitteLacroix.htm>.
- LÉVI-STRAUSS C., (1962), *Le totemisme aujourd'hui*, Paris, PUF.
- LÉVI-STRAUSS C., (1968), *L'origine des manières de table*, Paris, Plon.
- MOSER G., WEISS K., (2003), *Espaces de vie. Aspects de la relation homme-environnement*, Paris, Armand Colin.
- STERN P. et SCHOETTL J-M., (2008), *La boîte à outil du consultant*, Paris, Dunod.

## **SOURCES**

Circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective.

Circulaire du ministère de l'éducation nationale n° 2004-110 du 08-07-2004 : "Généralisation d'une éducation à l'environnement pour un développement durable (EEDD) - rentrée 2004"

Circulaire du ministère de l'éducation nationale n° 2007-077 du 29-03-2007 : "Seconde phase de généralisation de l'éducation au développement durable (EDD)"

Cité scolaire Bellevue d'Albi, *Contrat d'objectif : mise en place d'un agenda 21 d'établissement scolaire.*

Direction générale de l'Enseignement scolaire, <http://eduscol.education.fr/nutrition>

Direction générale de la Santé, <http://www.sante.gouv.fr/htm/pointsur/nutrition>

Institut national de prévention et d'éducation pour la santé (INPES),  
<http://www.mangerbouger.fr/>

Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, *Signe de qualité*,  
<http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/signes-de-qualite>

Région Midi-Pyrénées, (2009), *Préparation de repas à base de produits régionaux sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) dans les lycées de Midi-Pyrénées*, Dossier technique.

## **DOCUMENTS TÉLÉCHARGEABLES**

Groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition (GEMRCN, ex GPÉM/DA), (2007), Recommandation relative à la nutrition,  
[http://www.minefe.gouv.fr/directions\\_services/daj/guide/gpem/nutrition/nutrition.pdf](http://www.minefe.gouv.fr/directions_services/daj/guide/gpem/nutrition/nutrition.pdf)

Ministère de l'agriculture et de la pêche, Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, <http://eduscol.education.fr/D0117/29-09-97hygienerestaurati.pdf>.

Ministère de l'éducation nationale, (Février 2009), *Nutrition à l'École « Alimentation et activité physique »: Dossier national d'information à destination des équipes éducatives*  
[http://www.sante.gouv.fr/htm/pointsur/nutrition/doc/dossier\\_national\\_nutrition.pdf](http://www.sante.gouv.fr/htm/pointsur/nutrition/doc/dossier_national_nutrition.pdf)

Ministère de l'éducation nationale, Circulaire N°2006-197 DU 30-11-2006, Comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC),  
<http://www.education.gouv.fr/bo/2006/45/MENE0602019C.htm>

Ministère de la santé, (Septembre 2003), *Place de la Nutrition dans les enseignements scolaires*, [http://www.sante.gouv.fr/htm/pointsur/nutrition/actions322\\_2.pdf](http://www.sante.gouv.fr/htm/pointsur/nutrition/actions322_2.pdf)

Ministère de la santé et de des solidarités, *Deuxième Programme Nationale Nutrition Santé*, 2006-2010, [http://www.sante.gouv.fr/htm/actu/pnns\\_060906/plan.pdf](http://www.sante.gouv.fr/htm/actu/pnns_060906/plan.pdf)

## **OUTILS**

ARPE Midi-Pyrénées, *Manger autrement à la cantine. Guide pratique pour mettre en place une alimentation de qualité à la cantine*

Circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective

Comité 21 et le Cabinet "Des enjeux et des hommes", (2009), *Mobilisation des équipes pour le développement durable*,  
<http://www.comite21.org/docs/fluidbook/data/document.pdf>

FNAB, *Repas bio en collectivité*, <http://www.repasbio.org/> (Rédaction d'appel d'offre de marché public avec des critères AB)

PNUE, (2005), *Communiquer sur le développement durable*,  
<http://www.unep.fr/shared/publications/pdf/DTIx0730xPA-CommunicatingFR.pdf>

# Liste des sigles et abréviations

<b>A 21</b>	<b>Agenda 21</b>
<b>ARL</b>	<b>Agents Régionaux des Lycées (ex ATOSS)</b>
<b>ARPE</b>	<b>Agence Régionale Pour l'Environnement</b>
<b>CESC</b>	<b>Comité d'Éducation à la Santé et à la Citoyenneté</b>
<b>CPE</b>	<b>Conseiller Principal d'Éducation</b>
<b>CPGE</b>	<b>Classe Préparatoire aux Grandes Ecoles</b>
<b>CVL</b>	<b>Conseil de Vie Lycéenne</b>
<b>DP</b>	<b>Demi-Pensionnaire</b>
<b>EDD</b>	<b>Éducation au Développement Durable</b>
<b>EEDD</b>	<b>Éducation à l'Environnement pour un Développement Durable</b>
<b>GEMRCN</b>	<b>Groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition</b>
<b>GRETA</b>	<b>GRoupement d'ÉTABlissements publics d'enseignement. Organise des actions de formation continue pour adultes.</b>
<b>HACCP</b>	<b>Hasard Analysis Critical Control Points (Analyse des Risques, Points Critiques pour leur maîtrise)</b>
<b>IFN</b>	<b>Institut Français pour la Nutrition</b>
<b>MP</b>	<b>Midi-Pyrénées</b>
<b>PNNS</b>	<b>Plan National Nutrition Santé</b>
<b>SEGPA</b>	<b>Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté</b>
<b>SIQO</b>	<b>Signe d'Identification de Qualité et d'Origine</b>
<b>TPE</b>	<b>Travaux Personnels Encadrés</b>

# Table des figures

**Figure 1 : Représentation des liens entre le “système restaurant” de la cité scolaire Bellevue et les autres systèmes associés.**

**Figure 2 : Plan général de l'établissement**

**Figure 3 : Les grandes étapes du processus de la gestion du projet, type recherche-action**

**Figure 4 : Répartition par catégorie des éléments évoqués par les élèves, hors A 21, (en %).**

**Figure 5 : Répartition par catégorie des principaux éléments évoqués par les élèves (en %).**

**Figure 6 : Répartition par niveau et par catégorie des principaux éléments évoqués (en %).**

**Figure 7 : Synthèse de problématique “Réconcilier plaisir et nutrition”**

**Figure 8 : Synthèse de la problématique “gaspillage”**

**Figure 9 : Distribution par régime de la rubrique “Peu ou pas de relations avec les agents” (en %).**

**Figure 10 : Distribution par régime des élèves qui déplorent le manque de relation avec les agents (en %).**

**Figure 11 : les interactions entre les différentes zones de fonctionnement.**

**Figure 12 : les différentes zones de fonctionnement**

**Figure 13 : les différentes tâches du “magasin”**

**Figure 14 : les différentes tâches de la préparation des repas.**

**Figure 15 : Les différentes tâches de la distribution**

**Figure 16 : les différentes tâches de la “plonge”**

**Figure 17 : “la plonge indique les améliorations à apporter pour réduire les déchets dans une optique à plus ou moins long terme.”**

**Figure 18 : la gestion des déchets**

**Figure 19 : Scénarii pour une restauration scolaire plus durable**

**Figure 20 : Modélisation du processus de lancement et de suivi d'une démarche d'éco-responsabilité**

# Table des tableaux

***Tableau 1 : Synthèse des éléments appréciés et à améliorer selon les élèves***

***Tableau 2 : Enjeux et solutions proposées par les élèves.***

***Tableau 3 : Diagnostic du service de restauration***

***Tableau 4 : Synthèse de l'état de lieux de la restauration scolaire de Bellevue.***

***Tableau 5 : Gestion des processus "Pour une restauration scolaire plus durable" Scénario II***