

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST NOS OIGNONS

Fiche projet n° 3 : La charte « carte sur table » au lycée agricole Edgar Faure (Montmorot)

Durée du projet : sur le long terme

Signataires :

- collège Michel Brezillon
- collège Xavier Bichat
- collège des Lacs
- collège du Plateau
- cité scolaire Pierre Vernotte
- lycée Jean Michel
- lycée agricole Edgar Faure
- lycée agricole Lons-le-Saunier Mancy
- cuisine centrale de Lons-le-Saunier
- Centre Hospitalier Spécialisé du Jura Sainte Ylie



Actions spécifiques : Sensibilisation et diverses actions liées au gaspillage alimentaire et à la qualité de l'offre

Préparation : en 2012, les lycées agricoles de Montmorot et Mancy, coordonnées par un chef de projet, ont initié un groupe de travail avec les responsables de 10 restaurations collectives.

Le groupe a rédigé la charte Carte sur table afin de définir des objectifs et des indicateurs de mesure concrets pour évaluer les progrès des établissements signataires d'année en année.

Les objectifs concernant l'origine et la qualité des produits alimentaires consommés, la prise en compte de l'environnement dans la gestion quotidienne, la sensibilisation des convives aux enjeux liés à l'environnement

Les + du chef : Vous pouvez consulter le document détaillé de cette charte sur le site internet du lycée agricole Edgar Faure.

Fiche projet n° 3 : La charte « carte sur table » au lycée agricole Edgar Faure (Montmorot)

• Les étapes du projet

La charte « carte sur table » a pour objectif final de rendre visible la provenance des aliments utilisés dans les menus des restaurants collectifs jurassiens qu'ils soient biologiques, locaux ou surgelés. Les signataires privilégient également les produits de saison et le fait maison.

Mais que vient faire cette charte au sein de cette fiche sur le gaspillage alimentaire ? Eh bien cet outil permet, par le biais de ces engagements alimentaires, de travailler sur la thématique du développement durable et notamment sur l'adaptation des portions servies aux convives ! Des outils que vous avez pu apercevoir sur les autres fiches thématiques, sont également utilisés au sein de cette charte, tels que les pesées du gaspillage alimentaire. A présent, veuillez trouver l'historique de ce projet fédérateur :



Le chef de projet recherche des partenariats avec lesquels travailler et proposer des actions concrètes. Il met en place ensuite des comités de suivi et des comités de pilotage afin d'évaluer l'avancement des actions.

En juin 2013, un bilan est réalisé avec l'ensemble des 10 établissements de la charte. Le lycée agricole Edgar Faure est récompensé par la Fourchette de l'implication des délégués restauration lors de repas « zéro déchets » en juin 2013. La charte continue à faire son chemin, mais voyons à présent les actions qu'elle propose.

Fiche projet n° 3 : La charte « carte sur table » au lycée agricole Edgar Faure (Montmorot)

• Les actions réalisées ou en place

Au sein du lycée agricole Edgar Faure, une multitude d'actions ont été réalisées pour améliorer l'alimentation et la prise en compte du Développement Durable.



Une des premières démarches étaient d'impliquer les convives auprès du service restauration en créant d'avantages de liens avec le cuisinier et les personnes de service. Des **visites des cuisines** ont donc lieu pour valoriser le travail du service de restauration, et bien entendu des **affiches** ont été réalisées.

Des **menus** valorisant les produits de saison sont également de bons outils ! Fait maison, local ou biologique... Le tout est de valoriser le travail des cuisines avec l'installation de logos illustratifs. Mais ce n'est pas tout ! La cuisine propose également des menus alternatifs, sans viande ni poisson, afin de diversifier les protéines, et les économies réalisées peuvent être réinvesties dans les achats de produits biologiques et locaux !



Aliments issus de
l'agriculture
biologique



Plats fait maison

Mais il faut souligner aussi la mise en place de **délégués de restauration** ! Ces derniers représentent leurs camarades de classes et permettent de faire d'éventuelles propositions de menus aux cuisines, relais des retours sur la qualité du service, et peuvent proposer des actions dans le cadre de la charte « carte sur table ». En effet, l'action qui fut récompensée en juin 2013, est la mise en place d'un menu « zéro déchets » par les délégués restauration. Cette action peut permettre de réduire de 80% les déchets des repas.

Consultez la fiche thématique n°5 sur la
sensibilisation et la communication

Fiche projet n° 3 : La charte « carte sur table » au lycée agricole Edgar Faure

• Les actions réalisées ou en place

Consultez la fiche thématique n°1 sur les pesées du gaspillage alimentaire

Des **pesées du gaspillage alimentaires** sont réalisées sur 2 séquences de 2 semaines dans l'année en séparant le pain des autres déchets (pesées hebdomadaires) grâce à une table de tri. Les bio-déchets sont ensuite valorisés par le biais du compostage et les convives informés des quantités par le biais d'**affiches**.

Résultats, en moyenne entre 94 et 120 grammes par assiette sont jetés.



Des efforts ont été réalisés également sur les grammages et les quantités servies avec la mise en place d'**affiches** proposant aux élèves de demander la quantité qu'ils souhaitent auprès des cuisiniers. Les produits sont également achetés au plus près des effectifs et le surplus est envoyé en cellule de refroidissement pour une future réutilisation, notamment pour le repas du soir. Malheureusement, malgré la mise en place d'outils, tels qu'un **tableau d'inscription** pour les repas, et d'un compteur au niveau de la ligne de self, le calcul des effectifs est une réelle difficulté.

Consultez la fiche thématique n°4 sur les quantités et les grammages



Fiche projet n° 3 : La charte « carte sur table » au lycée agricole Edgar Faure (Montmorot)

Vous pouvez contacter les acteurs ci-dessous pour obtenir de plus amples renseignements :

Collège Michel Brezillon

John HUGONNAUX
Cuisinier
03 84 25 40 66

Collège Xavier Bichat

Jean-Christophe VALLEE
Gestionnaire
03 84 48 00 41

Collège des Lacs

Frédéric KAPLAN
Gestionnaire
03 84 25 82 93

Collège du Plateau

03 84 42 82 55

Cité Scolaire Pierre Vernotte

Claudine BRIDE
Principale-adjointe
03 84 42 02 07

Lycée Jean Michel

Jean-Marc DUBUY
Cuisinier
03 84 35 26 00

Lycée agricole Lons-le-Saunier Mancy

03 84 47 16 77

Lycée agricole Edgar Faure

Muriel LESANT
Chef de projet de partenariat circuits-courts
muriel.lesaint@educagri.fr

Cuisine Centrale de Lons-le-Saunier

Didier THEVENET
Directeur
03 84 43 32 21

Centre Hospitalier Spécialisé du Jura

Sainte Ylie
Didier CORREIA
Responsable restauration
03 84 82 98 36

Auteur : HENRY Anthony
Service Régional de l'Alimentation
Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt de Franche-Comté
Bâtiment ORION : 191 rue de Belfort
25 043 BESANCON
03 84 47 75 70 / sral.draaf-franche-comte@agriculture.gouv.fr