

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST NOS OIGNONS

Fiche structure n°3 : Le collège Jules Grévy

L'établissement :

Le collège regroupe environ 500 élèves et prépare 420 repas par jour (sauf mercredi où les effectifs sont moindres), répartis entre les classes de 6^{ème}, 5^{ème}, 4^{ème}, 3^{ème} « classiques », les classes des Sections d'Enseignement Général et Professionnel Adapté et enfin les classes d'Unités Localisées pour l'Inclusion Scolaire.



Il s'est inscrit dans un projet Agenda 21 en 2007 avec deux axes de réflexion : « mieux vivre au collège » et « diminuer le gaspillage alimentaire ». Avec l'aide du *Conseil Général du Jura*, du *CPIE de la Bresse du Jura*, du *Sydom du Jura* et de l'*Ademe*, le collège a su pérenniser des actions autour de ces thématiques. Le but étant de lancer un projet d'établissement regroupant un réseau d'acteurs tel que l'équipe pédagogique, le personnel de service, la vie scolaire et la direction. Il a également été récompensé pour sa lutte contre le gaspillage alimentaire, sorti premier des lauréats français de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets en 2012 dans la catégorie « Etablissements scolaires » (voir page 3). Consultez le [site internet](#) du collège !

Ses actions :

Plusieurs actions sont en place en lien avec la communication et la qualité des repas au sein du restaurant scolaire. Le but est de faire du lien avec les convives pour connaître leurs besoins, qu'ils comprennent et respectent le métier de cuisinier. C'est dans cette optique qu'un panel d'actions est en place concernant le développement durable, les déchets, l'alimentation et bien entendu le gaspillage alimentaire.

Au sein de cette fiche, nous allons classer les diverses actions selon l'approche de la sensibilisation et de l'éducation, et enfin de la qualité de l'offre et de la communication.

Fiche structure n°3 : Le collège Jules Grévy

•La sensibilisation et l'éducation

Le collège mène plusieurs actions de sensibilisation au sein du restaurant scolaire mais également au sein de tout l'établissement.

La plus connue de ces actions est sans doute l'élaboration des « **10 commandements d'un élève engagé** » et des « **10 commandements d'un chef engagé** ». Ce sont des mesures et des règles essentielles dans la restauration pour bien manger en respectant le personnel de service, tout en limitant le gaspillage alimentaire (*disponible sur le site du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, rubrique « gaspillage alimentaire en restauration collective »*).



L'éducation au goût et aux aliments est un volet important au sein du restaurant scolaire, car la méconnaissance des aliments peut mener au gaspillage alimentaire. C'est pour cette raison que le collège possède un **élevage de 3 moutons** afin d'expliquer aux enfants d'où provient la viande que l'on mange. Mais ce n'est pas tout, l'établissement a souhaité planter **20 pommiers** de variété locale « Belle Fille de Salins », installer **2 ruchers**, et enfin un **jardin pédagogique** animé par un professeur de Sciences et Vies de la Terre. Tout ceci toujours pour apprendre à connaître la provenance de la nourriture et développer le respect des jeunes pour les aliments.

D'ailleurs, la **transparence des menus** est primordiale pour le consommateur ! Les plats sont indiqués de différentes couleurs avec le nom du producteur et indiquent si les produits sont « fait maison », biologiques, ... Des **repas** et même des **journées à thèmes** permettent de regrouper l'établissement autour d'un événement unique et de favoriser la découverte culinaire pour les convives (Moyen-âge, Playstation ...).

Lundi 17 février au Vendredi 21 février 2014

LUNDI 17 FEVRIER	Carettes végétales intégrées au célèbre rison marseillais allégé au sautis de saison marseillais Faux filet grillé au gratin Sésu gratin Famby ou légumes choisis et au café
MARDI 18 FEVRIER	Taboulé au sautis de gîteux marseillais Bouillabaisse Grosin de courgettes à la béchamel Cassoulette ou miel cabernet ou madame Lolo Fruits de saison
MERCREDI 19 FEVRIER	Salade composée Moules à la marseillaise, frites Cantini Fruits de saison
JEUDI 20 FEVRIER	Cassoulet de recettes hivernales élites SW Soupe de pois cassés au velouté de potiron et châtignons ou haricots aux pommes et pommes et châtignons Mortellette Pâtisseries de St Simeon ou Nîmes Tarte au chocolat ou tarte au citron marseillaise au velouté de mousses au chocolat et châtignons ou dalle orange et châtignons marseillais
VENREDI 21 FEVRIER	Agrograin marseillais allégé au jus de tomates marseillais Mortellette à la paysanne (saucis, pommes de terre et carottes) Vaurin bio de Fenié Fruits de saison

fait maison bio et bio local végétal conserve

Le Principal. Le Chef cuisinier. Le Gestionnaire.

CHARM C. DEMANGE L. CAUTIONERET

Tout changement au menu pouvant intervenir en fonction des disponibilités de nos fournisseurs

Fiche structure n°3 : Le collège Jules Grévy

• *La qualité de l'offre et la communication*

Selon le cuisinier de l'établissement, il faut se remettre toujours en question et l'une des solutions est d'avoir un retour sur la qualité du service. Le fait simplement de demander l'avis des convives sur le repas, est un bon début et peut être une ouverture à des projets. Cela peut aussi favoriser la compréhension par les convives des règles de cuisine que le personnel doit respecter au quotidien.

Dans ce cadre, les éco délégués de l'établissement sont invités à mettre en place des actions telles que l'organisation de **dons aux Restaurants du Cœur** de Poligny lors de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets. En effet, les élèves ont passé du temps en cuisine afin de découvrir les aliments et les activités du personnel, mais surtout pour être sensibilisés à la quantité de nourriture dont ils ont vraiment besoin pour satisfaire leur faim. La quantité que représente une semaine de déchets a été transformée en quantité de matières premières, pour être enfin donnée à l'association.

Il est possible également de mesurer ce qui est jeté, et dans un même temps la qualité du service et des produits proposés, ceci par le biais de **pesées du gaspillage alimentaire**. Bien entendu, les résultats sont par la suite communiqués aux élèves à l'aide d'un **gâchimètre**. Le cuisinier sait que « plus la qualité est bonne, moins il y aura de gâchi », et l'argent dépensé pour les déchets produits, est autant perdu pour améliorer la qualité des produits. Par exemple, auparavant le restaurant cuisinait de la viande provenant d'un groupement. La viande était fibreuse, les élèves ne l'aimaient pas et la jetaient à 50 %. Aujourd'hui, la viande est de la Génisse locale achetée sur pied cuisinée avec une valorisation des fonds de sauce : 10 % seulement vont à la poubelle (part inévitable principalement) .

Mais rassurez vous, ce qui n'est pas servi, ni sorti du réfrigérateur peut-être réutilisé le lendemain. En effet, les restes peuvent être conservés grâce à une **machine sous vide** pour une durée de 3 semaines avec une traçabilité et une analyse pour réutilisation. Généralement, ils sont retravaillés lorsque les effectifs attendus sont inférieurs aux effectifs réels. D'ailleurs, certains aliments sont cuisinés en flux tendu afin d'éviter les stocks et les pertes liés à leur gestion.



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

Fiche structure n°3 : Le collège Jules Grévy

•La qualité de l'offre et la communication

Le fait d'avoir un matériel performant peut être bénéfique autant au niveau de la qualité gustative des produits, que pour renforcer le lien social du personnel et des élèves. Eh oui, en permettant de « soulager » les personnes de service, ils ont plus de temps pour se consacrer à l'éducation des convives et favoriser les liens sociaux !

Il existe pour cela une multitude d'exemples au sein de l'établissement : par exemple la mise en place **d'installations pouvant cuire la nourriture la nuit en cuisson lente** (à droite), ou encore **l'achat d'une cuve de lavage à granulés**, permettant au personnel de nettoyer au fur et à mesure la vaisselle et en même temps de faire le service.



Donc avec ce temps libéré, le personnel de service, peut demander aux élèves la quantité de nourriture qu'ils souhaitent ou leur laisser choisir selon cet **appétimètre** : « un peu pour goûter, moyen ou normal ». Ceci permettant dans la foulée de sensibiliser aussi bien le personnel, que les élèves.

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

Le pain quant à lui est placé en fin de chaîne de service. Une affichette conseille la prise de pain à 3 tranches maximum. Bien entendu, les convives sont invités à revenir en chercher si nécessaire.

Résultats obtenus :

- Les pesées ont permis de sensibiliser les élèves et de diminuer le gaspillage alimentaire. En effet, aujourd'hui en moyenne 50 grammes sont jetés, mais la moitié va au compost pour le jardin pédagogique
- Le fait de proposer plusieurs tailles d'assiettes aux convives permet de réduire de 10% les déchets

Fiche structure n°3 : Le collège Jules Grévy

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

Collège Jules Grévy :
Christophe DEMANGEL
Chef cuisinier
03 84 37 12 61

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

Dernière
actualisation :
25 juillet 2014