

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST NOS OIGNONS

Fiche établissement n°3 : Les établissements scolaires : collèges

Cette présente fiche oriente et synthétise quelques actions concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire menées par des établissements scolaires type « collèges ». Pour plus de détails, nous vous invitons à consulter les fiches correspondantes à ces actions.

Etablissements	Actions	Fiches correspondantes
Collège des Lacs (<i>CLAIRVAUX-LES-LACS</i>)	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en place d'une commission menu • Pesées de pain et de déchets • Sensibilisation des convives aux quantités servies 	<u>Thématique :</u> • N° 5 : La sensibilisation et la communication
Collège Jules Grévy (<i>POLIGNY</i>)	<ul style="list-style-type: none"> • Pesées du gaspillage alimentaire et valorisation des résultats par le biais d'un gâchimètre • Esthétisme des plats • Sensibilisation des convives à la thématique par le biais de repas ou journée à thème (menu zéro déchets ...) • Sensibilisation des convives aux quantités servies • Transparence des menus avec la valorisation des plats • Les restes de repas non servis peuvent être conservés pour être resservis éventuellement sous une autre forme • Préparation des repas en flux tendu • Dons aux Restaurants du Cœur 	<u>Thématique :</u> • N° 1 : Les pesées du gaspillage alimentaire • N° 2 : Les dons alimentaires • N° 5 : La sensibilisation et la communication <u>Structure :</u> • N° 3 : Le collège Jules Grévy

Fiche établissement n°3 : Les établissements scolaires : collèges

Etablissements	Actions	Fiches correspondantes
Collège Le Rochat (<i>LES ROUSSES</i>)	<ul style="list-style-type: none">• Mise en place d'une commission développement durable• Réflexion sur le pain : pesées et modification de son emplacement sur la ligne de self• Sensibilisation des convives à la thématique par le biais d'affiches• Sensibilisation des convives aux quantités servies• Les restes de repas non servis peuvent être conservés pour être resservis• Esthétisme des plats	
Collège Lucie Aubrac (<i>DOUBS</i>)	<ul style="list-style-type: none">• Pesées du gaspillage alimentaire• Les restes de repas non servis peuvent être conservés pour être resservis• Esthétisme des plats• Sensibilisation des convives à la thématique par le biais d'affiches et d'animations	
Groupe Scolaire Notre Dame de la Salette (<i>VOITEUR</i>)	<ul style="list-style-type: none">• Pesées ponctuelles du gaspillage alimentaire• Les restes de repas non servis peuvent être conservés pour être resservis• Esthétisme des entrées• Sensibilisation des convives par le biais d'affiches• Sensibilisation des convives aux quantités servies	<u>Thématique :</u> • N°1 : Les pesées du gaspillage alimentaire

Fiche établissement n°3 : Les établissements scolaires : collèges

Etablissements	Actions	Fiches correspondantes
Collège Michel Brezillon (ORGELET)	<ul style="list-style-type: none">•Pesées du gaspillage alimentaire et valorisation des résultats via un gâchimètre•Réflexion sur le pain : modification de son emplacement sur la ligne de self•Mise en place d'une commission restauration•Préparation des repas en flux tendu•Sensibilisation des convives aux quantités servies•Sensibilisation des convives à la thématique par le biais d'affiches et de visites des cuisiniers dans les classes pour les nouveaux élèves en classe de 6^{ème}	<u>Thématique :</u> <ul style="list-style-type: none">•N°1 : Les pesées du gaspillage alimentaire•N°3 : La qualité de l'offre
Collège Mont Miroir (MAICHE)	<ul style="list-style-type: none">•Pesées du gaspillage alimentaire•Les restes de repas non servis peuvent être conservés pour être resservis•Esthétisme des plats•Mise en place d'une commission menu•Sensibilisation des convives aux quantités servies•Sensibilisation des convives à la thématique par le biais d'affiches et d'animations	
Collège Victor Hugo (BESANCON)	<ul style="list-style-type: none">•Pesées du gaspillage alimentaire•Les restes de repas non servis peuvent être conservés pour être resservis•Sensibilisation des convives aux quantités servies•Sensibilisation des convives à la thématique par le biais d'affiches	

Fiche établissement n°3 : Les établissements scolaires : collèges

Etablissements	Actions	Fiches correspondantes
Collège Victor Schoelcher (CHAMPAGNEY)	<ul style="list-style-type: none"> •Pesées du gaspillage alimentaire •Esthétisme des entrées •Mise en place d'une commission restauration •Sensibilisation des convives aux quantités servies •Sensibilisation des convives à la thématique par le biais d'affiches et d'animations 	<p><u>Thématique :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> •N°3 : La qualité de l'offre •N°4 : Les grammages et les quantités <p><u>Projet :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> •N°1 : Sensibilisation au collège Victor Schoelcher
Collège Xavier Bichat (ARINTHOD)	<ul style="list-style-type: none"> •Mise en place d'une commission restauration •Le pain est biologique et la variété est changée tous les jours •Sensibilisation des convives aux quantités servies •Esthétisme des entrées •Valorisation des plats par les menus •Les entrées non servies peuvent être conservées et resservies 	<p><u>Thématique :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> •N°3 : La qualité de l'offre
Ecole et Collège Jeanne d'Arc (MORTEAU)	<ul style="list-style-type: none"> •Pesées du gaspillage alimentaire •Service à table •Sensibilisation des convives et du personnel par la biais d'affiches et d'animations •Réflexion sur le pain : modification de son emplacement dans la salle de restauration 	<p><u>Thématique :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> •N°3 : La qualité de l'offre •N°4 : Les grammages et les quantités <p><u>Projet :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> •N°2 : Sensibilisation au collège Jeanne d'Arc

Fiche établissement n°3 : Les établissements scolaires : collèges

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

Collège des Lacs

Frédéric KAPLAN
Gestionnaire
03 84 25 82 93

Collège Jules Grévy :

Christophe DEMANGEL
Chef cuisinier
03 84 37 12 61

Collège Le Rochat

Philippe DEVILLERS
Principal
03 84 60 03 03

Collège Lucie Aubrac

03 81 39 94 40

Collège Michel Brezillon

John HUGONNAUX
Cuisinier
03 84 25 40 66

Collège Mont Miroir

Patricia MOUGIN
Gestionnaire
03 81 64 09 23

Collège Victor Hugo

03 81 81 18 56

Collège Victor Schoelcher

Francis PINOT
Principal
03 84 27 96 70

Collège Xavier Bichat

Jean-Christophe VALLEE
Gestionnaire
03 84 48 00 41

Ecole et Collège Jeanne d'Arc

Anthony SCHERMESSE
Gestionnaire
03 81 67 13 37

Groupe Scolaire Notre Dame de la

Salette

Benoît BOBAN
Directeur
03 84 44 96 96

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