

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST NOS OIGNONS

Fiche établissement n°4 : Les établissements scolaires : lycées

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

Etablissements	Actions	Fiches correspondantes
Cité Scolaire Pierre Vernotte (MOIRANS-EN-MONTAGNE)	<ul style="list-style-type: none"> •Réflexion sur le pain : Pesées, valorisation des résultats par le biais d'un gâchipain, opération « coup de poing », enquête de satisfaction ... •Mise en place d'un scramble pour les entrées •Sensibilisation des convives à la thématique par le biais d'affiches, de forums, de diffusion de films •Sensibilisation des convives aux quantités servies 	<p><u>Thématique :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> •N°1 Les pesées du gaspillage alimentaire •N°5 La sensibilisation et la communication <p><u>Projet :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> •N°3 La charte « carte sur table » au sein du lycée agricole Edgar Faure

Fiche établissement n°4 : Les établissements scolaires : lycées

Etablissements	Actions	Fiches correspondantes
Institution Sainte Marie (LONS-LE-SAUNIER)	<ul style="list-style-type: none">•Organisation de la salle de restauration selon Mille et un repas•Mise en place d'une commission restauration•Pesées du gaspillage alimentaire•Réflexion sur le pain : modification de son emplacement, le pain gaspillé est placé dans des sacs transparents•Sensibilisation des convives à la thématique par le biais d'affiches, du fonctionnement du self , d'animations•Préparation des repas en flux tendu	<p><u>Thématique :</u></p> <ul style="list-style-type: none">•N°1 Les pesées du gaspillage alimentaire•N°3 La qualité de l'offre <p><u>Structure :</u></p> <ul style="list-style-type: none">•N°1 Mille et un repas
Lycée agricole Edgar Faure (MONTMOROT)	<ul style="list-style-type: none">•Réflexion sur le pain : Pesées, valorisation des résultats par le biais d'une affiche à remplir•Pesées du gaspillage alimentaire•Mise en place d'une commission restauration•Sensibilisation des convives et du personnel aux quantités servies•Sensibilisation des convives à la thématique par le biais d'affiches et d'animations, menu« zéro déchets »•Les restes de repas non servis peuvent être conservés pour être resservis	<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•N°5 La sensibilisation et la communication <p><u>Projet :</u></p> <ul style="list-style-type: none">•N°3 La charte « carte sur table » au sein du lycée agricole Edgar Faure

Fiche établissement n°4 : Les établissements scolaires : lycées

Etablissements	Actions	Fiches correspondantes
Lycée agricole Granvelle (DANNEMARIE SUR CRETE)	<ul style="list-style-type: none"> •Sensibilisation des convives à la thématique par le biais d'affiches, de projets de classes •Des audits et des enquêtes de satisfactions sont réalisés sur la qualité du service •Les restes de repas non servis peuvent être conservés et resservies •Sensibilisation des convives et du personnel aux quantités servies •Esthétisme des plats 	<u>Thématique :</u> •N°1 Les pesées du gaspillage alimentaire
Lycée agricole Lucien Quelet (VALDOIE)	<ul style="list-style-type: none"> •Pesées du gaspillage alimentaire •Sensibilisation des convives et du personnel par la biais d'affiches, de journées à thèmes •Mise en place d'une commission menu •Des enquêtes de satisfaction sont réalisées sur la qualité du service •Les restes de repas non servis peuvent être conservés et resservies 	<u>Thématique :</u> •N°5 La sensibilisation et la communication •N°4 Les grammages et les quantités
Lycée Jean Michel (LONS-LE-SAUNIER)	<ul style="list-style-type: none"> •Dons aux Restaurants du Cœur •Pesées du gaspillage alimentaire •Réflexion sur le pain : modification de son emplacement dans la ligne de self •Sensibilisation des convives par la biais d'affiches, de menu zéro déchets •Les restes de repas non servis peuvent être conservés et resservies •Sensibilisation des convives et du personnel aux quantités servies et aux grammages •Esthétisme des plats 	<u>Thématique :</u> •N°2 Les dons alimentaires <u>Projet :</u> •N°3 La charte « carte sur table » au sein du lycée agricole Edgar Faure

Fiche établissement n°4 : Les établissements scolaires : lycées

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

Cité Scolaire Pierre Vernotte

Claudine BRIDE
Principale-adjointe
03 84 42 02 07

Institution Sainte Marie

Cyril PELLICOLI
Cuisinier Mille et un repas
03 84 447 09 67

Lycée agricole Edgar Faure

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

Lycée agricole Granvelle

Antoine PAGNOT
Cuisinier
03 81 58 61 41

Lycée Jean Michel

Jean-Marc DUBUY
Cuisinier
03 84 35 26 00

Lycée agricole Lucien Quelet

Claudy CARTIER
Cuisinier
03 84 58 49 60

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