

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST NOS OIGNONS

Fiche projet n° 2 : Sensibilisation au collège Jeanne d'Arc (Morteau)

Partenaires	Rôles
Collège Jeanne d'Arc	Établissement cible
Conseil Général du Doubs	Animateur
CPIE Haut Doubs	Animateur
Preval Haut Doubs	Conseiller technique et logistique
ADEME	



Durée du projet: 1 ans

Actions spécifiques : Sensibilisation et pesées du gaspillage alimentaire

Préparation : Ce programme permet d'aborder le sujet du gaspillage alimentaire au sein de plusieurs établissements scolaires du Haut Doubs, notamment les collèges, les lycées et les Maisons Familiales Rurales par le biais d'actions de deux projets pédagogiques distincts :

-« cycle court » où l'établissement se voit proposer 4 demi-journées d'interventions du *CPIE Haut Doubs* ainsi qu'un accompagnement pédagogique du projet dans la structure

-« cycle long » où l'établissement se voit proposer 4 demi-journées d'interventions du *CPIE Haut Doubs*, un accompagnement pédagogique du projet dans la structure ainsi qu'un accompagnement par *Préval Haut Doubs* pour l'installation d'un dispositif de compostage.

Le *collège Jeanne d'Arc* a répondu à cet appel d'offre et a donc bénéficié de ce programme en « projet long ». Il reçoit les élèves d'une école et de sa structure au sein du restaurant scolaire.

Cette fiche présente les étapes du projet ainsi que les actions réalisées.

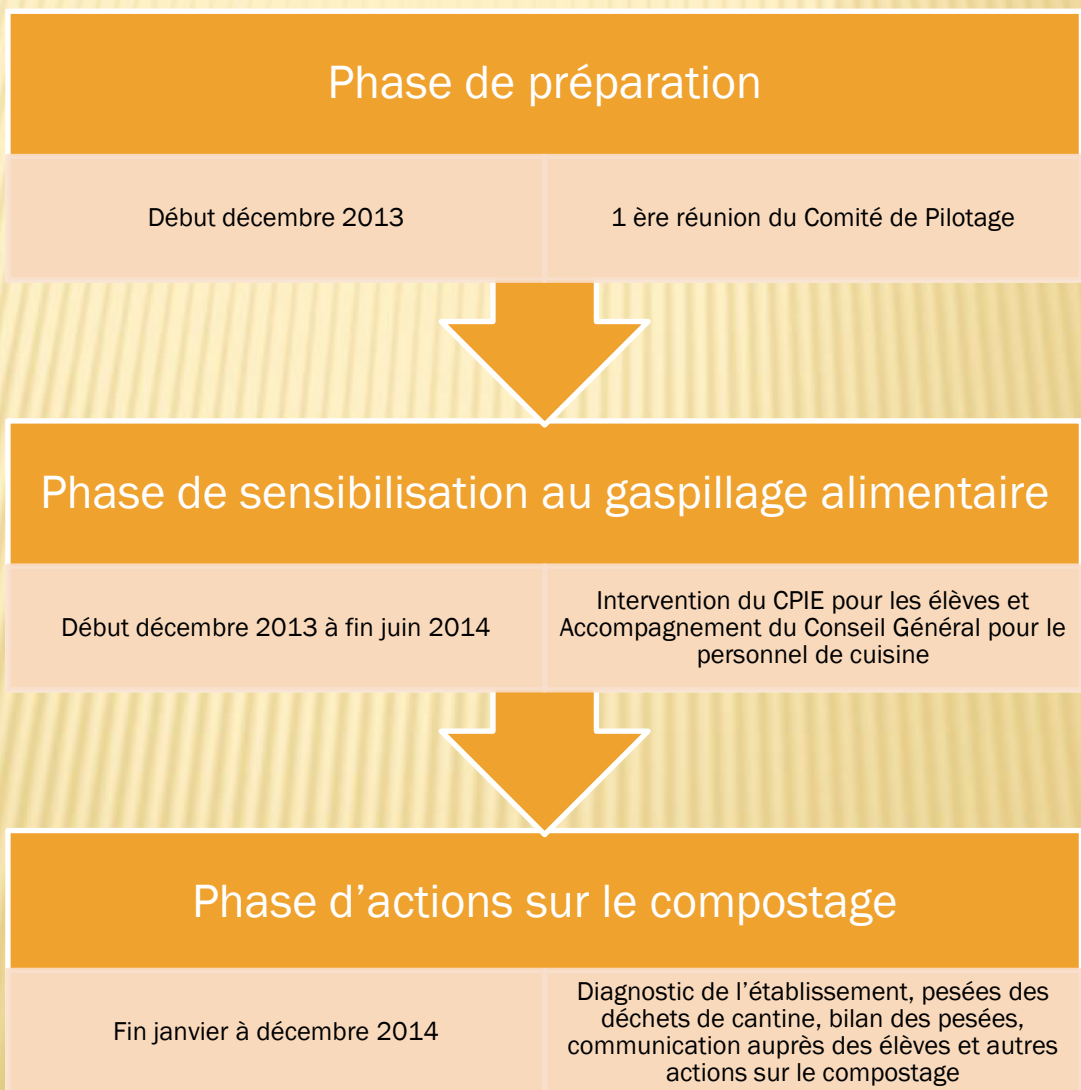
Les + du chef : consultez le site internet de [Préval Haut Doubs](http://PrevalHautDoubs.fr) pour plus de renseignements.

Fiche projet n° 2 : Sensibilisation au collège Jeanne d'Arc (Morteau)

•Les étapes du projet

Afin de bien cadrer le projet, une première réunion du comité de pilotage permet de faire ressortir le public qui sera sensibilisé au gaspillage alimentaire : une classe de 4^{ème} avec un professeur de Sciences et Vies de la Terre dans le cadre des Initiatives De Découverte obtienne des interventions du CPIE, tandis que le personnel de cuisine bénéficiera d'un accompagnement par la diététicienne du Conseil Général du Doubs.

Suite à cela, des actions plutôt tournées sur le compostage ont été menées au sein de l'établissement telles que des pesées de déchets, l'installation d'un dispositif de compostage, la création d'affiches pour trier les déchets par les élèves ... Voici à présent les grandes étapes du projet :



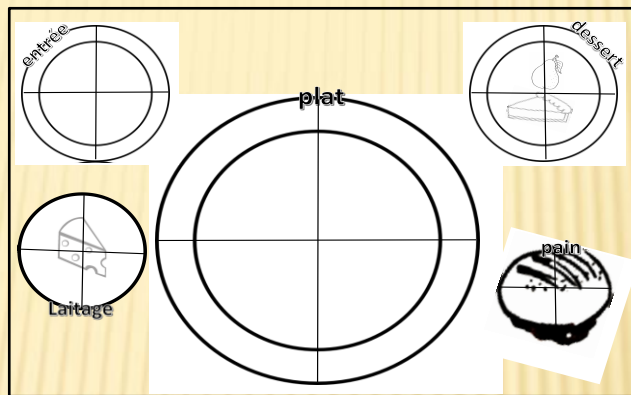
Fiche projet n° 2 : Sensibilisation au collège Jeanne d'Arc (Morteau)

• Les actions réalisées ou en place

Concernant de manière plus précise les animations sur le gaspillage alimentaire, le CPIE Haut Doubs a proposé des animations en 4 temps :

-« prise de conscience » où les animateurs ont évalué le niveau de sensibilisation au gaspillage des élèves notamment par le biais d'un sondage (habitudes ...)

-« diagnostic » où les élèves ont identifié les déchets alimentaires ainsi que les quantités par le biais d'une enquête à remplir (dessins avec les différentes parties d'un plateau à griser, ci-dessous) et de pesées des déchets



-« actions » où les animateurs sont intervenus afin d'apporter des connaissances sur les aliments de saison, l'origine des produits ... puis une phase d'actions en 2 axes bien distincts :

- « valoriser les aliments proposés au repas » par les élèves lors de la file d'attente du restaurant scolaire (présentation du menu, des produits ...)

- « agir sur la taille des portions servies » par le biais d'une rencontre des élèves avec le personnel de cuisine ou avec la diététicienne afin de discuter du service des portions aux convives, ainsi que sur le métier de cuisinier. Des ateliers du goût ont été également proposés

-« bilan et information » où les élèves acteurs du projet ont sensibilisé l'ensemble de l'établissement grâce à la mise en place de stands d'informations, d'expositions ... Une restitution publique a été par la suite organisée.

Fiche projet n° 2 : Sensibilisation au collège Jeanne d'Arc (Morteau)

• *Les actions réalisées ou en place*

Comme vous avez pu le constater sur le déroulé du projet, des pesées des déchets ont été mise en place afin d'étudier le gisement de bio-déchets par le CPIE. Une seconde pesée a permis d'évaluer si les actions ont favorisé des améliorations, et s'il était possible de proposer une méthode de valorisation. Un tri à donc été placé sur les tables des convives afin de différencier le compostable et le non compostable (tableau de pesées en pièce jointe sur le site internet de la DRAAF de Franche-Comté).

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

Le restaurant scolaire n'a pas de ligne de self, il fonctionne en service à table. Les repas sont préparés dans des plats qui sont par la suite posés sur les tables. Les convives vont alors se servir eux même sous la surveillance des adultes et si certains plats ne sont pas terminés, ils peuvent être proposés aux autres tables. C'est donc un avantage considérable dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Ce constat a permis de démontrer que le collège avait un gisement de 2 tonnes 3 à l'année et donc Preval a proposé la mise en place de composteurs en bois. Une formation fut nécessaire auprès du personnel de cuisine mais aussi aux élèves sur le fonctionnement du dispositif de compostage (réalisation de panneaux pédagogiques par exemple, et d'un panneau panoramique résumant l'ensemble des actions sur l'établissement).

Le projet se termine enfin par l'installation des composteurs et la restitution publique de l'événement.

Fiche projet n° 2 : Sensibilisation au collège Jeanne d'Arc (Morteau)

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

Préval Haut Doubs

Service prévention
03 81 46 49 66

Conseil Général du Doubs

Emilie CAPELLI
Diététicienne
03 81 25 84 97

Ecole et Collège Jeanne d'Arc

Anthony SCHERMESSER
Gestionnaire
03 81 67 13 37

CPIE Haut Doubs

03 81 49 82 99

Autres établissements ayant participé au
programme en « cycle long » :

Collège Mont Miroir

Patricia MOUGIN
Gestionnaire
03 81 64 09 23

Collège Lucie Aubrac

03 81 39 94 40

Autres établissements ayant participé au
programme en « cycle court » :

Lycée Toussaint Louverture

03 81 39 02 21

Lycée Saint Joseph

03 81 43 72 29

Maison Familiale Rurale Les Fins

03 81 67 06 20

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