

Réunion « que faire contre le gaspillage ? »

Présents : équipe de cuisine, agents, Rémy (AED), CPE, adjoint-gestionnaire, principal adjoint et principale.

Constats de départ :

- de plus en plus de nourriture jetée ;
- un « désamour » de la viande : cela peut s'expliquer aussi par une modification des habitudes alimentaires des foyers, encouragés par le besoin de changement (green Monday, etc.) ;
- les élèves prennent des aliments qu'ils jettent ensuite : 5 tranches de pain pour n'en manger qu'une (pain bio et issu d'un circuit court, livraison quotidienne), yaourt ouvert et jeté tel quel...
- les élèves sont contents de déjeuner ensemble et passent beaucoup de temps à plaisanter et s'amuser : ils « oublient » de manger. Quand les AED leur signalent qu'il ne reste que 10 minutes à table, ils se précipitent pour manger une partie du plateau ;
- durant les conseils de classe : les remarques sur la cantine se font très rares, y compris dans les réunions du CVC. Ce n'est donc pas ce qui est servi qui questionne. Seule la suppression du repas végétarien revient souvent dans les demandes des élèves : pourtant, c'est souvent le jour où il y a le moins de gâchis.

Volontés affichées et à poursuivre :

- 1 menu thématique dans la semaine (en plus du repas végétarien, inscrit comme obligatoire dans les textes), 1 menu à base de protéines issues de la mer.
- continuer à améliorer la qualité des produits servis : le collège a énormément augmenté ses produits labellisés (AOP, bio, local, etc.) grâce au programme Agrilocal (le Département accompagne les dépenses faites pour de bons produits, dans des circuits courts).
- initier à de nouveaux goûts et au bien manger.
- un plan alimentaire conçu pour 5 semaines : menus étudiés lors d'une commission « menues » qui réunit la chef de cuisine, l'adjoint-gestionnaire, l'infirmière scolaire, deux élèves et la principale.

Demandes formulées par les agents de cantine :

- gestion du rab : permettre aux seuls élèves qui ont mangé tout ce qu'il y a sur leur plateau d'aller prendre du rab.
- => cela demande un investissement encore plus grand des AED à la demi-pension : le service vie scolaire accepte de prendre cette responsabilité supplémentaire.
- limiter le pain à 1 tranche par élève au départ : possibilité d'aller se re-servir si besoin.

Propositions faites pour essayer d'agir sur les quantités jetées :

- Etude à faire sur les menus qui fonctionnent et qui ne fonctionnent pas,
- Affichages à renouveler plus souvent : à force, les élèves ne les voient plus ou ne les comprennent pas,
- Effectuer des pesées régulières (1 semaine par mois) des quantités jetées : les inscrire dans un tableau afin de donner à voir aux élèves ce qui est gaspillé,
- Inciter les élèves à demander un contenu d'assiette équivalent à sa faim : pouce en l'air = grosse faim ; pouce en bas = petite faim ; pouce horizontal = faim normale.
- Voir avec le département s'ils ont des étiquetages tout prêts et ré-utilisables pour guider les élèves dans leur choix (le « fait maison », le plus équilibré, le plus riche en vitamines, etc.),
- Prévoir des actions fortes dans l'année : une compétition par niveau pour déterminer la classe qui gaspille le moins, avec remise d'une récompense,
- Fiche d'inscription souhaitée pour les commensaux (agents, AED, professeurs, autres personnels) : cela pourrait être un cahier à la loge pour la semaine suivante. Cela permettrait d'affiner le nombre à prévoir, qui varie actuellement de 10 à 30 ! Il serait bien entendu toujours possible de manger du jour sur le jour, même sans s'être inscrit.

Semaine de pesée réalisée :

COLLEGE MARCEL Ayme
DAGNEUX

GASPILLAGE OU NOURRITURE JETEE
SEMAINE DU LUNDI 28 MARS AU VENDREDI 1ER AVRIL 2022

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI		
MENUS PROPOSES	SALADE DE BOULGOUR	SALADE DE CHOUX STRASBOURGEOISE	SALADE SUR RILLETTE DE SARDINE	CHARCUTERIE	VOLUME DE PAIN JETE SUR LA SEMAINE	GASPILLAGE TOTAL DE LA SEMAINE
	CROQ FROMAGE - PUREE DE BROCOLIS	SAUTE DE BŒUF AU CIDRE ET SON BLE	ROTI DE PORC SAUCE BRUNE	CUISSE DE POULET / RÔTI AU THYM ET PRINTANIERE DE LEGUME		
	FROMAGE A LA COUPE	YAOURT	YAOURT FERMIER	CREME DESSERT		
	COMPTE	FRUIT	COOKIES MAISON	FRUIT		
POIDS DE NOURRITURE JETEE OU GASPILEE PAR LES CONVIVES	27,85kg	55,90kg	18,10kg	61,25KG	3,35KG	166,45KG
EQUIVALENCE EN VOLUMES	Soit le poids d'un lynx adulte	Soit le poids d'un kangourou géant	Soit le poids d'un gros bébé phoque	Soit le poids d'un chimpanzé adulte	SOIT 8,5 PAINS OU FLUTES	soit le poids d'un renne adulte

Le tableau a été réalisé par l'adjoint-gestionnaire. J'ai souhaité qu'il y ait un « équivalent poids » pour que les élèves se rendent mieux compte du volume jeté : mon choix s'est porté sur les animaux, que les élèves connaissent généralement bien.

Les quantités jetées sont énormes ! presque la moitié du pain acheté par le collège finit à la poubelle !

Le collège organise régulièrement des collectes pour les restos du cœur, pour aider ceux qui manquent : jeter autant de nourriture est en contradiction totale avec les actions citoyennes menées au collège...

Espérons que la prochaine semaine de pesée sera moins effrayante !

A. Antoni Principale