

Compte-rendu de conseil d'établissement - 03 mai 2022
Projet de restauration « zéro gaspi »

Parents délégués présents : M Fouqueray - Mme Moreau - Mme Pasquali - Mme Lebas - M Bigo - Mme Bossard - Mme Launay - Mme Naud - Mme Taupin

Equipe de l'établissement : M Vivier - M Chiron - Mme Tisseau - Mme Erceau - M Cart - M Batardière - M Clerjau - Mme Georget - Mme Poiron

OGEC et APEL : Mme Bastat - M Moreau - M Hardouin - Mme Videlaïne - Mme Plessis

Paroisse : Père Lefrançois

Elèves délégués : Juliette Bourgeois - Antoine Tessier - Soraya El Maroufi - Augustin Chamillard-Allereau - Jules Lange - Candice Moreau - Jeanne Soullard - Olivia Dille - Nora Ben Arija - Tiago Dos Anjos - Maryam Maïga - Louison Neau - Juliette Lucas - Louna Beaujean - Elwyn Retailleau - Rose Devaud - Camille Février - Céleste Chiron-Nowbahari - Alyssa Gazeau

- **1^{er} temps : présentation du projet**

Voir diaporama joint.

- **Débat mouvant autour de questions de restauration.**

Le principe du débat-mouvant : à chaque affirmation, les participants se déplaçaient du côté « pour » ou du côté « contre ». Puis le débat s'engageait.

1. Il faut laisser les enfants se servir seuls et à volonté, ils connaissent leur appétit et leurs goûts

Grande majorité de « pour » à cette question. Des questionnements autour de « l'hygiène » et de la capacité à choisir pour les plus jeunes en primaire. Dans tous les cas, importance de donner la possibilité de goûter avant de se resservir, voire pour les plus jeunes de leur « imposer » de goûter pour découvrir des saveurs, de varier davantage avec ce qu'ils mangent à la maison.

Avoir du choix, c'est bien, il faut que cela soit vrai jusqu'à la fin du service. Il faut aussi que ce choix soit cohérent (exemple il ne faut pas que le principe du choix amène à proposer des concombres en janvier). Le « à volonté » peut faire peur entre ceux qui mangent beaucoup et ceux qui ne veulent pas manger. Laisser le choix ne veut pas dire ne pas surveiller ce que font les élèves.

Un questionnement autour des élèves qui ne veulent pas manger. Une réponse apportée avec ce qui se passe déjà, un contrôle « du passage au self » avec le distributeur de plateau et l'attention des personnels de surveillance pour être que tout le monde mange.

2. Les enfants auront l'obligation de finir leur assiette

Pour une grande majorité, adultes et jeunes sont d'accord avec ce principe. Le fait d'avoir du choix, de se servir soi-même et donc de contrôler les quantités à manger pourraient permettre d'arriver à cet objectif.

Inquiétude de 2 élèves, et si on n'aime pas, difficile de finir l'assiette. Réponse : avant d'en prendre beaucoup, on en prend un tout petit peu pour goûter.

Un passage progressif au niveau système « zéro gaspi » ? Non, plutôt un changement radical avec une sensibilisation en amont, un accompagnement important durant les 1^{ers} jours pour apprendre aux enfants à gérer les quantités prises, à goûter... et à ne rien jeter de mangeable !

3. La priorité c'est les produits bio plutôt que ceux issus de l'agriculture locale

Les deux sont intéressants. Beaucoup pensent qu'il faut privilégier le local et de saison, il permet de réduire l'impact sur la planète (transport, distribution), de réduire les coûts et de mieux rémunérer le producteur (moins d'intermédiaires), de connaître l'origine et la façon dont c'est produit...

Le bio oui mais s'il est vertueux (aucun intérêt s'il a fait des milliers de kms pour arriver au restaurant). Certains produits bio sont sans doute à privilégier (fruits, légumes, lait par exemple) soit parce qu'il n'y a pas trop de

surcoût, soit parce que ces produits peuvent être très exposés à des produits chimiques si le mode de production n'est pas bio. L'idéal : le produit local, BIO, de saison !

4. Les repas doivent respecter la saisonnalité des produits

Un quasi consensus sur le sujet. Pour l'empreinte carbone, c'est mieux de respecter la saisonnalité, de même que pour le goût. Mais en hiver, ne risque t'on pas de manger souvent les mêmes produits (choux, carottes, poireaux...) ? Cette question n'amène pas de changement de position des participants, il vaut mieux respecter la saisonnalité !

5. Si la qualité s'améliore, le prix du repas devra augmenter

Avis mitigé sur la question. Les jeunes ne sont pas les payeurs, se sentent moins concernés mais pensent à leurs parents. Tout le monde s'entend sur le fait d'améliorer la qualité mais peut-être y-a-t-il d'autres leviers à actionner qu'augmenter les coûts : se fournir en circuit court local, manger les produits de saison, ne plus jeter...

- Temps en carrefour : pour aller plus loin

| | |
|--|---|
| <p>Eco-délégués</p> <p>Est-ce utile ? Pour quoi faire ? Quelles actions ?</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Très utiles avec le rôle de sensibiliser les autres élèves dans les classes sur l'environnement, son respect. - Ne pas les élire, ils doivent se proposer, être volontaires et porteurs de projets. S'ils sont peu nombreux on les prend tous, sinon ils sont élus. Possibilité aussi d'avoir des référents par classe ou par niveau et des équipes de travail plus nombreuses avec des groupes par thèmes. Il faut qu'ils soient différents des délégués de classe. - Comment les accompagner ? : avec la vie scolaire, des professeurs, des parents de l'APEL ou éco-parents - Cela pourrait aussi se faire sous la forme d'un club, sur les temps du midi, des études. Nécessité de rencontres régulières entre eux. - Des idées d'actions ; <ul style="list-style-type: none"> o Défis en classe ou par niveau o Collecte de fonds pour mener à bien des projets, actions écologiques de financement des voyages o Sensibilisation à l'environnement du collège o Visites d'entreprises, de lieux en lien avec l'écologie, exposition en lien avec l'écologie o Sensibilisation en vie de classe o Sensibilisation autour de l'écologie et du développement durable o Mettre en place un potager, du compostage des déchets de cantine o Informer sur ce qui se fait déjà o Affiches au self sur la sensibilisation au gaspillage o Bilan de l'effet « zéro gaspi » o Sensibilisation autour de la marche à pied / vélo pour aller au collège o Compagne de ramassage des déchets au Parc du Mail / Parc de la Moine o ... |
| <p>Gestes citoyens pour préserver l'environnement</p> <p>Quels gestes ? Quelles actions ? Comment impliquer aussi les adultes ?</p> | <p>Gestes citoyens :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acheter du local - Au restaurant, imposer les produits sans emballages (dans les ramequins) - Organiser des séances « gâteaux à la maison » pour préparer les goûters de la semaine - Inciter les enfants à venir au collège en vélo, à pied, en transports en commun - Réduire les emballages - Réduire les fournitures scolaires, limiter le papier - Réduire les photocopies lors des cours, les copies couleur, les élèves peuvent écrire plus - Installer des bornes électriques sur le parking des personnels - Présenter le fromage en plateau sans emballage |

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Créer un club pour favoriser la bio-diversité au collège (nichoir à oiseaux, potager, composteur...) - Recycler, organiser des collectes de tri (bouchons, papier...) - Peser le poids hebdomadaire des déchets sur la cour pour sensibiliser les élèves - Revoir l'emplacement des poubelles sur la cour - Continuer de proposer aux élèves de ramasser les papiers sur la cour pendant les temps d'étude - Privilégier le tri, mieux identifier les poubelles dans les classes, organiser avec les délégués des défis en classe - Continuer de sensibiliser les élèves aux structures liées à l'environnement sur le choletais et proposer aux parents de participer aux sorties - Communiquer sur les actions existantes - Communiquer sur les gestes quotidiens (éteindre la lumière, ne pas laisser couler l'eau...) - Comprendre l'impact écologique du numérique (par des actions, des conférences...) - Des écos délégués pour mettre en place des projets pour protéger l'environnement ou sensibiliser au « zéro gaspi » - Boite à idées - C'est l'affaire de tous (faire un éco-conseil de parents / professeurs / personnels). Se rapprocher de l'APEL pour mettre en place des actions dans la nature |
| <p>Comment convaincre les élèves de finir leur assiette ? Sensibiliser, responsabiliser ? Comment ? des outils, des actions...</p> | <p>Avant la mise en place du « zéro gaspi » :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Création d'affiches pour prendre conscience des quantités jetées (exemple : chez Macdo une frite c'est 120 gr, la quantité de déchets par repas x nb de repas x nb de jours = 10 tonnes de nourriture / an - Une sensibilisation par les délégués de classe, faire que les 3^{èmes} viennent sensibiliser les 6^{èmes} - Proposer des menus qui plaisent - Afficher le menu à l'entrée, affichage individuel de chaque plat (en indiquant la provenance, la composition des plats, le parfum du dessert...) - Mettre en place un « gachimètre », notamment sur le pain - Prendre des photos des « gachis » plateau pour sensibiliser - Mettre en place des défis - Venir voir en cuisine comment cela se passe. <p>Une fois le « zéro gaspi » mis en place :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pouvoir se servir soi-même et demander en contrepartie de finir son assiette. Pouvoir se resservir - Rappeler que l'on a l'obligation de goûter, mais la liberté de se servir selon son appétit - Nécessité de la diversité et du choix = moins de déchets - Respecter et valoriser le travail du producteur et du chef de cuisine - Des aliments de qualité : meilleurs goûts, plus cher par respect pour les parents on finit - Affichage pour informer sur l'équilibre alimentaire - Mettre en place un compost |
| <p>Repas végétariens Comment en faire comprendre le sens ? Quels objectifs ?</p> | <p>Faire comprendre le sens :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Expliquer l'impact écologique de l'élevage aux enfants et aux adultes (enseignants), le levier pour faire baisser les coûts le jour végétarien pour avoir les moyens de mettre une viande de qualité (bio locale...) les autres jours - Expliquer la prise en compte du bien-être animal en lien avec l'élevage intensif - Bienfait pour la santé (les apports sont les mêmes qu'avec de la viande) |

| | |
|--|---|
| <p>Y a-t-il des menus appréciés ? Lesquels ? D'autres moins ? lesquels</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Faire intervenir une nutritionniste pour expliquer ce qu'est un repas végétarien (en 5^{ème} par exemple dans le cadre du développement durable), expliquer les apports nutritionnels... - Montrer que les alternatives « végétales » sont tout aussi bonnes que non - végé, arrêter de labelliser les menus végétariens. - Ne pas chercher le visuel similaire à ceux de la viande - Veiller à faire que les repas végétariens ne manquent pas de goût, qu'il n'y ait pas assez à manger - Faire découvrir des goûts par le biais de repas végétariens - Faire travailler les éco-délégués sur la démarche autour des repas végétariens pour qu'ils sensibilisent - Importance d'en avoir au moins un par semaine, notamment pour ceux qui ne mangent pas de viande. Permettre ainsi à plus d'élèves de déjeuner au restaurant. - Mettre en place des ateliers cuisine, journées banalisées, concours de cuisine, thème d'année sur les repas végétariens <p>Faire apprécier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Partir des menus à thèmes pour faire des repas végétariens. (Exemple des menus indiens qui ne comprennent pas de viande le plus souvent) - Diversifier les menus à thèmes pour plus de repas végétariens - Donner la recette des plats appréciés pour qu'ils le refassent à la maison - Eviter de chercher à imiter la viande - Des menus qui plaisent : omelettes, cordons bleus végé, pizzas végé, parmentier végé, chili végé, dahl de lentilles, couscous sans viande, lasagne végé, carottes rôties au cumin... |
|--|---|