

# STOP AU GASPI !

Lycée Flora Tristan, La Ferté-Macé (61)



## LE LYCÉE EN BREF...

**TYPE D'ENSEIGNEMENT** : professionnel

**TERRITOIRE** :  urbain  rural  périurbain

**EFFECTIF EN 2018** : 350 élèves, 100 personnels adultes

**INSCRIT DANS LA LABELLISATION E3D\* ?**

Oui  Non

**DATE D'ENTRÉE** : 2019

**NIVEAU DE LABEL** : engagé

**DÉMARCHE INSCRITE AU PROJET D'ÉTABLISSEMENT**

Oui  Non

**COMITÉ DE PILOTAGE**

Oui  Non

## L'ACTION EN QUELQUES MOTS

Depuis 2015, toute l'équipe de cuisine se mobilise pour diminuer le gaspillage alimentaire. Différentes actions sont menées : cuisiner les restes du réfrigérateur avec les élèves, communiquer dans différents lieux de l'établissement grâce à des affiches, montages audiovisuels, flyers, accueillir des écoliers et des collégiens encadrés par les lycéens, pour les sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire, organiser des cocktails à base d'amuse-bouche cuisinés de restes, etc.

### IMPLICATION DES ÉLÈVES

Oui  Non

Sur du temps d'enseignement et sur du temps extra scolaire (voyage en Allemagne).



## OBJECTIFS ET ENJEUX

### ENJEUX IDENTIFIÉS ?

- Prise de conscience de l'ampleur du gaspillage alimentaire par les élèves et les personnels du lycée.
- Lutter contre le gaspillage alimentaire.
- Sensibilisation des élèves des collèges aux alentours par les lycéens.

### OBJECTIFS OPÉRATIONNELS RECHERCHÉS ?

- Mettre en place des actions de sensibilisation concrètes : cuisiner et faire déguster des plats à base de restes de repas, réaliser des documents de communication, etc.
- Rendre acteurs les lycéens.



## L'ORIGINE DU PROJET

### ANNÉE DE LANCEMENT

2015

### CONTEXTE

Le lycée professionnel Flora Tristan dispose d'une section qui prépare les élèves aux métiers de bouche (cuisiniers, serveurs). Pour leur vie professionnelle future, il est important que les élèves soient sensibilisés aux problématiques de développement durable relatives à leur filière (gaspillage alimentaire, alimentation de qualité, filières courtes, production bio, réduction de la consommation de viande...). Un diagnostic effectué en partenariat avec le Crepan a montré que d'importantes quantités de déchets alimentaires étaient produits chaque année.



### DURÉE DE L'ACTION

Les actions se déroulent tout au long de l'année scolaire.

## DÉROULEMENT DE L'ACTION

Plusieurs actions sont réalisées dans le cadre de la sensibilisation des élèves et du personnel du lycée au gaspillage alimentaire :

- En 2015 et 2018, intervention du Crepan auprès des élèves de Première et Terminale Bac Pro du lycée :
  - Pesée des restes de repas, estimation des pertes financières.
  - Sensibilisation des autres élèves grâce à la réalisation d'affiches, de supports de présentation. Les élèves impliqués présentent un diaporama sur le sujet dans toutes les classes du lycée.
  - Un cocktail préparé à base de restes est servi dans le foyer du lycée.
- Publication d'un livre numérique avec des recettes réalisées à base de restes.
- Des éco-délégués des établissements scolaires alentours viennent régulièrement au lycée : ils préparent puis dégustent un repas réalisé à partir des restes de frigo, encadrés par des élèves de Première et Terminale.
- Communication tout au long de l'année dans le restaurant, la salle des professeurs, la vie scolaire, etc., à l'aide d'affiches et de vidéos présentant des astuces de consommation.
- Un projet pluridisciplinaire avec une classe d'élèves allemands. Grâce à une plateforme numérique d'échanges pour les établissements scolaires (e-twinning), les élèves français et allemands ont pu suivre et discuter des actions menées dans leurs deux établissements (notamment réalisation de fiches de recettes de cuisine traduites en allemand). Ils ont d'abord échangé virtuellement sur les avancées de leur projet et ont souhaité poursuivre leur engagement en se rencontrant en Allemagne, en 2016. C'est grâce au projet IN de l'Office franco-allemand pour la Jeunesse (OFAJ) que le voyage a pu être financé. Les élèves du lycée se sont rendus en Allemagne pour rencontrer la classe d'élèves allemands et mener ensemble des



actions contre le gaspillage alimentaire : réalisation de plats avec des aliments abîmés ou en fin de date, petit déjeuner à base de restes de boulangeries locales, enquête sur le marché auprès de commerçants et de clients, distribution de flyers... Un menu à base de restes a été préparé et dégusté au restaurant pédagogique.

- Les élèves ont rencontré le chef cuisinier du lycée pour voir les améliorations à engager sur la chaîne de restauration afin de réduire le gaspillage.
- Un questionnaire a été publié en ligne afin d'avoir les avis des usagers du restaurant pour lutter contre le gaspillage.
- Les repas non consommés du restaurant pédagogique sont vendus en barquettes plastiques en salle des professeurs. Cette action a beaucoup de succès. Une réflexion est menée pour changer de contenant : passer de l'emballage plastique à des contenants en verre avec un système de caution.



## LES ACTEURS

### QUELLE EST L'ÉQUIPE PROJET ?

Professeurs de cuisine (dont **Lorène Gousseau, initiatrice du projet**), professeurs de langue, de français, d'histoire-géographie, d'hôtellerie.

### QUI A PARTICIPÉ À L'ACTION ?

Les actions ont mobilisé les élèves, les enseignants d'hôtellerie, mais aussi des enseignants de langue, de français, d'histoire-géographie dans le cadre d'actions pluridisciplinaires.

Les élèves ont été impliqués sur les heures de cours des professeurs concernés.

### Partenaires :

Crepan : <http://www.crepan.org>

OFAJ : <https://www.ofaj.org>

Erasmus + : <https://info.erasmusplus.fr>

## DATES IMPORTANTES

- **2015** : diagnostic et premières actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- **2016** : voyage en Allemagne.



## MOYENS FINANCIERS ET TECHNIQUES

Le projet IN de l'OFAJ a permis de financer en partie le voyage en Allemagne. Pour compléter le budget, une vente de galettes des rois a été organisée dans le lycée et une subvention de la Maison des lycéens a été attribuée au projet. Le séjour à Kehl a été financé par une subvention Erasmus +.

**Cette action est-elle inscrite dans un dispositif ou appel à projets régional, national ?**

Oui  Non



## BILAN

### RÉSULTATS QUALITATIFS ET/OU QUANTITATIFS

- Travail avec le CREPAN : 40 élèves de Première et Terminale impliqués.
- Intervention pédagogique sur le gaspillage alimentaire effectuée par les lycéens auprès d'une vingtaine d'éco-délégués de collèges.
- Renforcement des compétences des élèves en langues étrangères.
- Économies financières.
- Tous les élèves du lycée sont sensibilisés par leurs pairs.
- Les collégiens des alentours sont sensibilisés par les lycéens.

### ATOUS

- Implication forte des élèves permettant de sensibiliser les autres élèves du lycée et des collégiens.
- Projet soutenu par la direction (proviseur et gestionnaire).
- Volonté de mettre en place une vraie politique de développement durable au sein de l'établissement.

### CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

Ne pas avoir peur de s'investir en temps personnel, avoir une équipe enseignante mobilisée autour du projet.

### POINTS DE VIGILANCE

Pour éviter que certains élèves ne se lassent, diversifier les actions.



## PERSPECTIVES

- Travailler de nouveau avec le Crepan.
- Mettre en place un composteur et formation au compostage pour recycler ce qui n'est pas utilisé en amont des repas. Aidé par l'établissement régional d'enseignement adapté voisin (EREA) qui en possède déjà un.
- Projet de jardin d'aromates avec l'EREA.



## ILS TÉMOIGNENT...

« Les rochers à la noix de coco et les puddings aux fruits sont vraiment délicieux, on ne sent pas le pain rassis », un élève du lycée.

« Des crackers aux restes de légumes, quelle bonne idée et c'est bon pour la santé ! », un enseignant du lycée.



## AUTRES FICHES

### SUR LE MÊME THÈME

- **Les déchets réduits de moitié**, Lycée Henri Cornat, Valognes (50)
- **Stop au gaspi de toute sorte !** - Lycée Malherbe, Caen (14)

### DANS LE MÊME LYCÉE

- **Moins de viande dans nos assiettes !**



## COMMUNICATION

- Des articles dans la presse locale Le Publicateur, Ouest France  
<https://www.ouest-france.fr/normandie/la-ferte-mace-61600/le-lycee-flora-tristan-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-4006354>
- Article de Lorène Gousseau sur le réseau académique tourisme, hôtellerie-restauration et alimentation  
<https://hotellerie-restauration.discip.ac-caen.fr/spip.php?auteur6>
- Site internet du lycée  
<https://www.lycee-flora-tristan.fr/contact>

### CONTACTS

Lorène Gousseau, professeur de cuisine

Courriel : [Lorene.Gousseau@ac-normandie.fr](mailto:Lorene.Gousseau@ac-normandie.fr)

Courriel du lycée : [ce.0610019P@ac-normandie.fr](mailto:ce.0610019P@ac-normandie.fr)

Tél. du lycée : 02 33 37 06 33

### EN SAVOIR PLUS

e-Twinning : Enseigner autrement - Mener des projets en collaboration avec des classes, partout en Europe.  
<https://www.etwinning.fr/>



## POUR ALLER PLUS LOIN

**Vous souhaitez mettre en place une action, impliquer votre établissement ou sensibiliser les élèves sur le développement durable ou la biodiversité ?**

Contactez le **GRAINE Normandie**, réseau régional des acteurs de l'éducation à l'environnement et au développement durable (EEDD)

<https://graine-normandie.net>

Tel : 02 31 95 30 64

Courriel : [infos@graine-normandie.net](mailto:infos@graine-normandie.net)

**Les centres de documentation en Normandie**

• **À Caen, le CPIE Vallée de l'Orne**

Enceinte de l'Abbaye aux Hommes - 14054 Caen

<http://www.cpievdo.fr/centre-de-ressources>

• **Les ateliers du Réseau Canopé**, réseau d'accompagnement pédagogique de la communauté éducative - <https://www.reseau-canope.fr>

**Vous souhaitez emprunter des expositions de l'ADEME ou disposer de ses guides pratiques ?**

• **À Caen, le CPIE Vallée de l'Orne**

Enceinte de l'Abbaye aux Hommes - 14054 Caen

<http://www.cpievdo.fr/centre-de-ressources>

• **À Rouen, l'ANBDD (Agence Normande de la Biodiversité et du Développement Durable)**

L'Atrium - 115 boulevard de l'Europe - 76100 Rouen

<https://www.anbdd.fr>

## \* LE LABEL E3D

Le label « E3D École/Établissement en démarche de développement durable » est attribué aux écoles, aux collèges et aux lycées généraux, technologiques et professionnels, ainsi qu'aux centres de formation d'apprentis qui **entrent en démarche globale de développement durable**.

La démarche des écoles et établissements labellisés E3D prend explicitement en compte les relations entre l'environnement, la société, l'économie, voire d'autres dimensions, propres au développement durable. Elle est présentée au conseil d'école ou d'administration pour être **inscrite dans le projet de la structure scolaire**. L'ensemble de la communauté éducative est associé à cette démarche.

L'obtention de ce label ne constitue pas un aboutissement, mais elle est surtout la marque d'une volonté de s'inscrire dans une démarche d'**amélioration continue**.

Trois niveaux de labellisation E3D existent :

1. Engagement de la démarche
2. Approfondissement
3. Déploiement

<http://www.education.gouv.fr>

<http://www.ac-normandie.fr>

(Rechercher : « Développement durable »)

## OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



En 2015, les pays membres de l'Organisation des Nations Unies ont adopté le **Programme de développement durable** à l'horizon 2030 et ses **17 objectifs** de développement durable (ODD).

Ces derniers nous donnent la marche à suivre pour parvenir à un avenir meilleur et plus durable pour tous. Ils répondent aux **défis mondiaux** auxquels nous sommes confrontés, notamment ceux liés à la pauvreté, aux inégalités, au climat, à la dégradation de l'environnement, à la prospérité, à la paix et à la justice. Les ODD font l'objet d'appropriations nationales sous la forme des « **Agendas 2030** ».

Ils confèrent une nouvelle dimension à l'éducation au développement durable, et un sens planétaire à la mission propre de l'Éducation nationale.

• **Communauté normande des objectifs de développement durable (CNODD)** - <https://www.cnodd.fr>

• **Site de l'ONU sur les ODD**  
<https://www.un.org/sustainabledevelopment/fr>

• **Agenda 2030 en France** - <https://www.agenda-2030.fr>

