

BIEN MANGER POUR LIMITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET FAIRE DES ÉCONOMIES

Lycée des métiers Sauxmarais, Tournaville (50)



LE LYCÉE EN BREF...

TYPE D'ENSEIGNEMENT : professionnel

TERRITOIRE : urbain rural périurbain

EFFECTIF EN 2018 : 450 élèves, 120 personnels adultes

INSCRIT DANS LA LABELLISATION E3D* ? :

Oui Non

DÉMARCHE INSCRITE AU PROJET D'ÉTABLISSEMENT

Oui Non

COMITÉ DE PILOTAGE

Oui Non

L'ACTION EN QUELQUES MOTS

Le lycée propose aux élèves des repas équilibrés, goûteux, attractifs, sains et qualitatifs, cuisinés avec des produits locaux et de saison. Les élèves retrouvent le plaisir de bien manger tout en préservant leur santé et le gaspillage alimentaire est réduit considérablement. Les économies réalisées permettent de réinvestir dans des équipements facilitant le travail de l'équipe de cuisine pour la préparation des repas.

IMPLICATION DES ÉLÈVES

Oui Non

Sur du temps d'enseignement et sur du temps hors scolaire



L'ORIGINE DU PROJET

ANNÉE DE LANCEMENT

En 2005, dès l'arrivée dans l'établissement du nouveau chef cuisinier, Monsieur Thierry Marie.

CONTEXTE

Le souhait très fort pour le chef de cuisine, épaulé par l'adjoint gestionnaire et de toute l'équipe de restauration et d'entretien, de proposer des repas sains aux élèves et de réduire considérablement le gaspillage alimentaire au sein de l'établissement.

TEMPS DE MONTAGE DU PROJET

Toute l'année

DURÉE DE L'ACTION

Action pérenne



OBJECTIFS ET ENJEUX

ENJEUX IDENTIFIÉS ?

- Sensibilisation et éducation des élèves au plaisir de bien manger
- Prendre soin de la santé des élèves
- Préservation de l'environnement
- Réduction de l'emploi d'aliments industriels ou transformés
- Diminution du gaspillage alimentaire
- Économies pour le réinvestissement

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS RECHERCHÉS ?

- Servir des repas équilibrés, diversifiés, sains et de qualité aux élèves avec des produits issus de l'agriculture biologique et locaux (farine, fruits et légumes, poisson, viande...)
- Fabriquer des plats faits maison (pain, pizza, quiches, tartes, pâtes, poisson pané, charcuterie, entremets, jus...)
- Investir dans des équipements de cuisine performants et facilitateurs pour la préparation des repas, le nettoyage, le service...

DÉROULEMENT DE L'ACTION

Dès son arrivée, Thierry Marie constate que de nombreux déchets issus de la cantine scolaire sont jetés (emballages et restes de repas). Il lance une opération quotidienne de pesée des repas jetés en fin de service. Le résultat est très important : **180 grammes par plateau en 2005**. Il s'agit essentiellement de ce que les élèves n'ont pas consommé dans leur assiette.

Un changement dans le choix des produits alimentaires s'impose.

Il propose aux élèves des menus à choix multiples, attractifs, diversifiés, équilibrés, saisonniers et locaux avec des aliments de qualité pour un maximum de plaisir en bouche et un minimum de restes dans les assiettes.

Pour cela, le chef cuisinier se rapproche des producteurs locaux en favorisant les aliments labellisés et biologiques. Il privilégie systématiquement la qualité sur le prix qu'il ne négocie jamais.

Les repas sont cuisinés maison : poisson pané, charcuterie, pain bio, pizzas, quiches, entremets, pâtes fraîches... Privilégier la préparation des repas avec des produits frais, non industrialisés ou transformés permet une **bonne gestion des stocks** et limite la perte dans la réserve.

Chaque midi, les élèves disposent de crudités présentées dans un îlot réfrigéré, d'un choix entre plusieurs plats chauds composés de viandes et de légumes puis de fromage, de desserts et de fruits.

tous les postes de travail et le temps passé sur chaque tâche afin de travailler plus vite. Ici le choix du "fait maison" ne prend pas plus de temps. L'idée est aussi de **mécaniser le plus possible**, et de permettre aux **personnels de cuisine de monter en compétence**.

Toute l'équipe est impliquée et mise à contribution pour s'initier aux nouvelles pratiques : formations et mises à disposition d'informations sur les besoins alimentaires en utilisant les compétences de chacun. En préparant des plats de qualité, c'est aussi **valoriser toute l'équipe de cuisine**. À Sauxmarais, l'équipe de cuisine est motivée, chacun travaille en autonomie, les objectifs sont communs, il n'y a pas de vision hiérarchique.

La diminution du gaspillage alimentaire se fait ressentir rapidement.

La préparation de plats maison a permis de réduire les déchets d'emballage (portion individuelle du fromage, pot de yaourts...). À la place, sont proposés des entremets maison ou du fromage à la coupe.

Les portions sont rationalisées : bol alimentaire, avec la possibilité pour les élèves de se resservir si besoin. Le mode de distribution du pain a également changé afin de sensibiliser de près les élèves aux bonnes pratiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Des économies... réinvesties.

Quand on jette moins, on dépense moins ! C'est un cercle vertueux...

Toutes ces pratiques ont permis de faire de conséquentes économies sur le budget alloué aux repas scolaires. Ces économies sont réinvesties dans des équipements utiles à la préparation des repas ou au nettoyage : machine pour fabriquer des pâtes, centrifugeuse, coupe pâte, buffet réfrigéré pour les crudités, lave batterie à granules, machine à vapeur pour la cuisson des aliments... Ces équipements récents et de qualité permettent de gagner du temps et sont moins énergivores en électricité et/ou eau.



Thierry Marie propose à son équipe une **nouvelle méthode de travail en cuisine** : organisation et fabrication des repas. Il met en place des protocoles pour optimiser



MOYENS FINANCIERS ET TECHNIQUES

Non seulement, cette action n'a pas généré de budget supplémentaire mais elle a dégagé d'importantes économies de gestion permettant à l'établissement d'investir dans des équipements pour la préparation des repas et le nettoyage.

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

Oui Non



LES ACTEURS

QUELLE EST L'ÉQUIPE PROJET ?

- Toute l'équipe de cuisine : 5,5 ETP (dont Thierry Marie, chef de cuisine et initiateur du projet)
- Adjoint gestionnaire de l'établissement, Mr Ugo Le Bruchec
- Agents de l'établissement

QUI A PARTICIPÉ À L'ACTION ?

Toute l'équipe de cuisine et les élèves.

Les élèves sont sensibilisés pendant les repas au moyen de nombreux échanges avec l'équipe de cuisine et sont informés par un affichage dans l'espace de restauration.



BILAN

RÉSULTATS QUALITATIFS ET/OU QUANTITATIFS

- Réduction du gaspillage alimentaire : 20 grammes de restes par plateau en 2017 (soit 9 fois moins qu'en 2005).
- Économies sur les dépenses alimentaires.
- Accroissement des réserves financières de l'établissement. Annuellement, le service de restauration parvient à économiser entre 10 000 et 25 000 euros. Entre 2006 et 2015, près de 100 000 € ont été investis sur les fonds propres pour l'achat d'équipement de cuisine (machine à pâtes, lave-vaisselle, machine de cuisson vapeur).
- Réduction des coûts énergétiques (électricité, gaz, eau) et division par 3 des produits d'entretien.
- Réduction de l'utilisation de produits chimiques pour le ménage.
- Augmentation du nombre d'élèves à la cantine : 80 % des élèves mangent à la cantine, soit 500 couverts par jour
- Maintien des bas tarifs des repas scolaires occasionné par les économies de gestion.
- Motivation des agents de l'équipe de cuisine.
- Satisfaction des élèves et des parents : retours positifs.
- Amélioration de la qualité des repas servis aux élèves.
- Cohésion d'équipe avec les agents de cuisine et les élèves.
- Possibilité d'acheter du matériel de cuisine et de ménage pour moderniser les équipements.



ATOUTS

- Le chef cuisinier est un très bon gestionnaire, qui a une vision globale de son service. Sa personnalité fait aussi partie intégrante du succès de l'action.
- Soutien et participation de l'équipe administrative.

CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

- Être bien organisé (menu, commandes, temps de préparation...).
- Être motivé et impliquer son équipe : fédérer, apport de compétences, formation, mise à disposition d'équipement...
- Être à l'écoute et au contact des élèves.
- Informer les élèves : affichage dans la cantine (producteurs, alimentation...) et échanges avec eux.

POINTS DE VIGILANCE

Le "fait maison" demande beaucoup d'organisation : le temps de préparation nécessite la mise en place d'un protocole.



COMMUNICATION

- Articles dans la presse locale et nationale.
- Affichage dans la cantine : menus, produits, provenance des aliments. Mais en réalité les élèves regardent peu les visuels. Le chef cuisinier utilise plutôt la communication verbale pendant l'heure du déjeuner en allant voir les jeunes directement à leurs tables.

CONTACTS

- Thierry Marie, chef de cuisine
Courriel : thierry.marie@normandie.fr
- Ugo Le Bruchec, adjoint gestionnaire
Courriel : int.0501677b@ac-normandie.fr
- Courriel du lycée : ce.0501677b@ac-normandie.fr
- Tél. du lycée : 02 33 22 40 54



ILS TÉMOIGNENT...

- « Manger bien et sainement ne coûte pas plus cher. »
- « Les assiettes en fin de repas parlent d'elles-mêmes ! »
- « Élèves, parents et enseignants sont très satisfaits. »



AUTRES FICHES

SUR LE MÊME THÈME

- **Repas thématiques pour promouvoir les produits locaux** - Lycée Jean Prévost de Montivilliers (76)
- **Moins de viande dans nos assiettes !** - Lycée Flora Tristan, La Ferté-Macé (61)
- **Une restauration scolaire + bio + saine + locale et + durable**, Lycée Mezen, Alençon (61)



PERSPECTIVES

Lancer une campagne de communication plus offensive auprès des élèves.



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

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>

