

UNE RESTAURATION SCOLAIRE + BIO, + SAINTE, + LOCALE, ET + DURABLE

Lycée Mezen, Alençon (61)



LE LYCÉE EN BREF...

TYPE D'ENSEIGNEMENT : professionnel

TERRITOIRE : Urbain rural périurbain

EFFECTIF EN 2018 : 410 élèves, 120 personnels adultes

INSCRIT DANS LA LABELLISATION E3D* ? :

Oui Non

DÉMARCHE INSCRITE AU PROJET D'ÉTABLISSEMENT

Oui Non

Dans l'axe 3 « développer la culture de l'évaluation et de la performance » du projet d'établissement, l'un des objectifs est d'ancrer la logique intersectorielle de développement durable au sein des différents projets, achats et actions de l'établissement.

COMITÉ DE PILOTAGE

Oui Non

L'ACTION EN QUELQUES MOTS

Depuis 2013, le lycée Mezen introduit des produits bios et locaux dans sa restauration scolaire. En 2018, la part de produits bios est de 22 %, celle des produits normands (bios ou non) est de 55 % ! Pour valoriser sa démarche, le lycée a souhaité obtenir le label Ecocert « en cuisine », un des labels les plus ambitieux dans le domaine de la restauration bio, locale, saine et durable. C'est fait : il a obtenu le label 1 en octobre 2018.

IMPLICATION DES ÉLÈVES

Oui Non



L'ORIGINE DU PROJET

ANNÉE DE LANCEMENT

2015

CONTEXTE

L'équipe de direction du lycée avait la volonté d'utiliser des produits sains pour la santé dans le cadre de la restauration scolaire. Benjamin Dupuis, gestionnaire, est arrivé dans l'établissement en 2013 et a commencé à acheter des produits biologiques et locaux pour le restaurant scolaire. Cette démarche s'est généralisée en 2014-2015. L'action « Procéder à des achats de produits et denrées écologiques » est intégrée au projet d'établissement 2017-2020.

TEMPS DE MONTAGE DU PROJET

Une année

DURÉE DE L'ACTION

Annuelle, reconduite chaque année.



OBJECTIFS ET ENJEUX

ENJEUX IDENTIFIÉS ?

- Préservation de la santé des élèves et de leur bien-être par une alimentation saine sans produits phytosanitaires.
- Accès de tous à une offre alimentaire de qualité.
- Réduction du gaspillage.
- Développement de l'agriculture biologique, mode de production respectueux de l'environnement qui contribue à la préservation de la qualité, de l'eau, au maintien de la fertilité des sols, au développement de la biodiversité
- Développement de l'emploi local non délocalisable par un ancrage territorial de l'alimentation.
- Éducation à l'alimentation.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS RECHERCHÉS ?

- Augmenter la part de produits biologiques et locaux dans la restauration collective.
- Sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire et à l'intérêt de l'agriculture biologique.
- Réduire la quantité de déchets jetés dans le restaurant scolaire.
- Montrer qu'il est possible de changer ses habitudes alimentaires par un apprentissage au goût en intégrant dans notre alimentation des produits sans pesticides et toujours plus variés.

DÉROULEMENT DE L'ACTION

L'introduction de produits biologiques et locaux a démarré en 2013. Benjamin Dupuis, le gestionnaire, s'est formé et a passé du temps à la rédaction des marchés car le code des marchés publics ne facilite pas la mise en œuvre de cette politique. Il s'est fait aider du **réseau régional Ran Coper** – Réseau des acteurs normands pour la commande publique éco-responsable - qui apporte des conseils, des retours d'expériences et une veille juridique.

Le lycée a renforcé la coordination entre l'équipe de gestion et l'équipe de restauration pour conduire des approvisionnements plus vertueux et mieux anticiper les évolutions réglementaires (gaspillage alimentaire, déchets...).

Benjamin Dupuis a coordonné un **groupement de commandes** entre plusieurs lycées et collèges afin de structurer et d'harmoniser les procédures et méthodes à partir d'objectifs ambitieux en matière de « Bio » et de « local » au regard des savoir-faire des filières normandes.

Le lycée est pilote du plan de la Région Normandie « Je mange normand dans mon lycée » dont l'objectif est de servir 80 % de produits normands dans les restaurants des lycées d'ici 2021.

Ces produits de qualité dans les repas ont permis de **réduire le gaspillage alimentaire** dès la première année.

Des opérations de réduction du gaspillage alimentaire, en partenariat avec le Crepan, ont accompagné cette démarche d'achat de produits biologiques et locaux. Quelques astuces ont été mises en place pour la réduction du gaspillage alimentaire : réduction des portions, assiettes de différentes tailles, pain placé à la fin, dialogue avec le jeune, plats cuisinés différemment pour une adaptation au goût des lycéens...

En 2018, dans l'établissement, la part de produits biologiques est de 22 %.

Les produits biologiques et locaux sont 25 % plus chers que les produits classiques. Mais ce surcoût diminue en mettant en place une stratégie de réduction du gaspillage alimentaire, en groupant les achats, en réduisant la quantité de protéines animales au profit des protéines végétales, en diminuant les quantités, en limitant l'utilisation d'emballages jetable, en vendant du matériel qui ne servait plus, ce qui a permis l'achat de nouveaux matériels...

Le lycée a fait le choix de **ne pas augmenter le tarif des repas pour les parents**.

Des marchés avec de petits producteurs ou distributeurs locaux sont également passés.

Ayant désormais une part importante de produits biologiques dans sa restauration scolaire, l'établissement a obtenu le label Ecocert « en cuisine ». Il prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique, dans une démarche progressive et positive. Il valorise les efforts déjà entrepris, encourage de nouvelles initiatives et apporte des garanties sur le fonctionnement global du restaurant.



L'objectif du cahier des charges est de garantir dans les restaurants collectifs contrôlés :

- l'utilisation de produits biologiques et locaux,
- la qualité et l'équilibre nutritionnel des menus,
- la gestion environnementale du site (lutte contre le gaspillage, gestion des déchets),
- une information claire sur les prestations, les démarches engagées et le niveau de labellisation.

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
+ bio	10% de bio et 10 composantes par mois	30% de bio et 30 composantes par mois	50% de bio et 50 composantes par mois
+ local	Au moins 1 composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 4 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 10 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois
+ sain	Des menus clairs et contrôlés Pas d'OGM Des additifs interdits	+ Formation des cuisiniers + de consommation de fruits et légumes de saison	+ Graisses hydrogénées interdites + de céréales complètes + repas cuisiné sur place
+ durable	Sensibilisation à l' écologie et au gaspillage	+ Lutte anti-gaspillage + Gestion globale des déchets + 1 action écologique (au choix)	+ Eco-détergents et vaisselle + au moins 1 nouvelle action écologique (au choix)

Le **label Ecocert en cuisine** : premier label dédié à la restauration collective bio. Il impose des critères sur le contenu de l'assiette, mais aussi à l'établissement. L'objectif est essentiellement de garantir l'utilisation de produits bio et locaux, la qualité et l'équilibre nutritionnel des menus et la gestion environnementale du site.



- Le lycée remplit un dossier d'engagement, contrôlé par les auditeurs d'Ecocert.
- Les auditeurs d'Ecocert mènent les inspections sur le site de restauration collective, émettent ensuite des rapports d'audits.
- Les chargés de contrôle étudient ces rapports pour évaluer la conformité aux exigences du référentiel. Si le rapport s'avère conforme, Ecocert délivre le label « En cuisine ».
- Des contrôles annuels de surveillance sont ensuite réalisés, dont certains inopinés. Toute non-conformité entraîne des demandes d'actions correctives et/ou des sanctions.



LES ACTEURS

QUELLE EST L'ÉQUIPE PROJET ?

Le gestionnaire, **Benjamin Dupuis** (initiateur du projet) et l'équipe de cuisine composée de 4 personnes.

QUI A PARTICIPÉ À L'ACTION ?

L'ensemble de l'équipe de cuisine.

Les élèves profitent d'une alimentation saine et durable, qui préserve leur santé et l'environnement !

De nombreuses animations sont organisées pour les sensibiliser à la réduction du gaspillage alimentaire et à l'importance de développer l'agriculture biologique.

Partenaires

- Région Normandie : facilite la mise en place de cette stratégie d'introduction de produits biologiques et locaux, donne des idées de menu en fonction des produits de saison disponibles localement.

www.normandie.fr

- Chambre d'Agriculture : propose des listes de producteurs.

www.orne.chambres-agriculture.fr/

- Manger bio en Normandie : coopérative de producteurs qui fournit l'établissement en produits biologiques.

www.mangerbioennormandie.fr/

- Association Bio Normandie : réalise les animations pédagogiques.

www.bio-normandie.org/

- CREPAN : accompagne le lycée dans la réduction du gaspillage alimentaire.

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

DATES IMPORTANTES

- **6 mai 2015** : intervention d'Inter Bio Normandie qui a rencontré les cuisiniers et des élèves du lycée professionnel.
- **2015** : accompagnement du Crepan dans le cadre du projet « réduire le gaspillage alimentaire de la fourche à la fourchette ».
- **Du 19 au 23 septembre 2016** : opération de promotion des produits bio régionaux « Manger bio et local, c'est l'idéal » au lycée Mezen : repas bio au restaurant scolaire, animations pour présenter aux élèves l'agriculture biologique.
- **Février 2017** : semaine 100 % bio au self du lycée Mezen avec des produits issus majoritairement de Normandie.
- **Octobre 2018** : le lycée Mezen a obtenu le label de niveau 1. Il devrait solliciter le niveau 2 en septembre 2019.



MOYENS FINANCIERS ET TECHNIQUES

- L'établissement participe au programme « Lait et Fruits à l'école » de l'Union européenne qui consiste en l'octroi d'une aide de FranceAgriMer pour la distribution de fruits, de légumes frais et transformés, de lait et certains produits laitiers aux élèves dans les établissements scolaires. Au lycée Mezen, des fruits sont distribués aux élèves à 10 h : pommes et poires, bios et souvent locales. C'est l'opération « Un fruit à la récré ».
- Coût de la labellisation Ecocert pour le niveau 2 : 736 € (600 € pour le niveau 1).

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

Oui Non



BILAN

RÉSULTATS QUALITATIFS ET/OU QUANTITATIFS

- Meilleure alimentation pour les élèves.
- Développement de l'agriculture locale dont l'agriculture biologique.
- Gaspillage réduit de moitié : de 100 g par assiette en 2014 à 50 g en 2018.
- Part de produits biologiques en 2018 : 22 %
- Part de produits normands non biologiques : 40 %
- Part de produits normands biologiques ou non : 55 %.
- Part des produits étrangers (exotiques) : 10 %

• ATOUTS

- Former l'équipe de cuisine : informer sur les gammes bios disponibles en région et rassurer sur la capacité des filières locales à assurer les approvisionnements en restauration collective, conformément aux contraintes sanitaires.
- Être volontaire et se doter de moyens humains et financiers : deux facteurs clé de réussite si un établissement veut déployer une telle démarche.
- Bien communiquer auprès des élèves au départ.
- Augmenter progressivement la part des produits bios et locaux : stratégie du « petit à petit ».

CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

- Impliquer les élèves et avoir le soutien du proviseur.
- Mettre en place une stratégie de réduction du gaspillage alimentaire en plus de l'introduction de produits bios et locaux.
- Réduire la quantité de protéines animales au profit des protéines végétales (réduction des coûts et intérêt pour la santé).
- Afficher l'origine des produits sur des ardoises dans le restaurant scolaire.
- Suivre les formations proposées par le Rectorat pour les personnels de l'intendance et celles proposées par la Région Normandie pour les personnels de restauration.

POINTS DE VIGILANCE

Déficit financier les premières années qui disparaîtra grâce à différentes actions mises en place (lutte contre le gaspillage alimentaire, réduction de la quantité de protéines animales au profit des protéines végétales, groupements d'achats...).



COMMUNICATION

- La presse publie régulièrement des articles sur les opérations du lycée :

<https://www.tendanceouest.com/actualite-193545--manger-bio-et-local-cest-idealcette-semaine-dans-50-restaurant-scolaires-de-normandie.html>

<https://www.ouest-france.fr/normandie/alencon-61000/une-semaine-100-bio-au-self-du-lycee-mezen-4804814>

- Le lycée dispose d'un site internet :

<https://mezen.etab.ac-caen.fr>

CONTACTS

- Le **gestionnaire du lycée** : int.0610004y@ac-normandie.fr (Benjamin Dupuis est parti du lycée en octobre 2018)

Courriel du lycée : ce.0610004Y@ac-normandie.fr

Tél. du lycée : 02 33 29 49 61

EN SAVOIR PLUS

- Le label Ecocert « en cuisine »
<http://www.ecocert.fr/restauration-collective/>



PERSPECTIVES

- Poursuite de la réduction du gaspillage alimentaire.
- Augmentation de la part de produits bio et locaux dans les repas de la restauration scolaire.
- Obtention du label 2 Ecocert « en cuisine ».



ILS TÉMOIGNENT...

« C'est bien une démarche coordonnée qui nous a permis de lever les freins techniques et juridiques en matière de commande publique et d'obtenir de très bons résultats en matière d'approvisionnements bio, de qualité et relocalisés ».

Benjamin Dupuis, gestionnaire du lycée



AUTRES FICHES

SUR LE MÊME THÈME

- **Bien manger pour limiter le gaspillage alimentaire et faire des économies** – Lycée Sauxmarais de Tourlaville (14)
- **Repas thématiques pour promouvoir les produits locaux** - Lycée Jean Prévost de Montivilliers (76)

DANS LE MÊME LYCÉE

- **Politique d'achat éco-responsable et d'optimisation des ressources naturelles**



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>

<https://www.ac-caen.fr/theme/developpement-durable>

<http://edd.spip.ac-rouen.fr>

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 du 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>

