

Compte-rendu de la réunion du 17 octobre

Etaient présent(es) : Mme Alvarez, responsable Qualité et sécurité alimentaire en restauration collective au Service Education du Conseil départemental – Mme Mey-Fau : Conseillère départementale - Florian Toper du SYDED

Agents territoriaux : M. Loubradour (chef cuisine), Mme Delpech, Mme Delsahut, Mme Cambonie, Mme Lassalle, Mme Deville, Mme Guillot.

Personnels administratifs et d'éducation : Mme Segers, Adjointe gestionnaire – Mme Verdier, CPE – M. Hamon, Principal

Professeurs : Mme Albrespic, Mme Sanchez, Mme Imbert, M. Audran

Eco-délégués : Samuel Verhaeghe (4²) – Lili Calmon (3²) – Héloïse Marsis (3¹) – Lisa Pons (3²) – Noan Puel (5²) – Zyad Souaidy (5²) – Léonie Fallat-Delsahut (6³) – Yasmine Ziani (6³)

Rappel de l'objet de la réunion : L'objectif était de dresser un état des lieux des actions bilan d'étape sur cette thématique et de déterminer de nouvelles orientations davantage axées sur le domaine pédagogique.

Comment faire infuser cette thématique qui constitue un enjeu majeur pour notre société de demain dans tous les enseignements et programmes disciplinaires ?

Rappel des démarches déjà entreprises : Semaine de la pesée en du 13 au 17 mai 2019

- ✓ Mme Alvarez : la moyenne nationale au niveau du gaspillage alimentaire est de 115g par assiette et par jour.
Au collège La Garenne, lors de la semaine de la pesée, cette moyenne a été de 68g par assiette ce qui représente un bon chiffre par rapport à la moyenne nationale. Nous avons noté un gaspillage plus important au niveau de la viande. Suite à ce constat, il a été décidé de faire baisser de 10 à 20 % la part de viande dans l'assiette.
- ✓ Eco-délégués : « A la vue des plats présentés, cela donne envie... »
- ✓ M. Bergougnoux : « Le tri des déchets se passe généralement bien mais il faut souvent que je fasse un deuxième tri après les élèves ».

Relevé de conclusions et suggestions :

1. Mise en place d'un accompagnement des élèves par les éco-délégués (et à d'autres volontaires) lors de leur passage à la table de dérochage et de tri afin de fluidifier leur passage et de mieux trier les déchets (pour éviter une charge de travail supplémentaire à M. Bergougnoux qui peut donc se consacrer à d'autres tâches).
Les éco-délégués doivent se réunir pour élaborer un calendrier précis avec la présence d'élèves à la table de tri (sur une période de vacances à vacances).
2. Restitution du contenu de la réunion du 17/10 par les éco-délégués dans l'ensemble des classes du collège – Interventions organisées par les éco-délégués qui solliciteront les PP pour leur mise en place (prévoir 10 à 15 mn par intervention).
3. Journée de la pesée le mardi 05 novembre en présence de M. Toper (SYDED).
4. Traitement des données et résultats de la pesée des déchets en cours de mathématiques (statistiques, graphiques, pourcentages,...)
5. Réalisation et affichage des résultats de la pesée au self.
6. Révision des familles d'aliments en cours de SVT ?
7. Lancement d'un concours sur la création d'une banque d'exercices portant sur le thème du gaspillage alimentaire.
8. Mise en service du jardin pédagogique avec traitement du compost, semencement, ...
9. Prêt d'un gachimètre à pain par le Conseil départemental pour visualiser la quantité de pain jetée sur une période donnée.
10. Prêt de l'exposition du CD 46 pour une présentation au CDI ; l'idée étant que toutes les classes du collège s'emparent de cette exposition afin de retravailler la thématique du gaspillage alimentaire en classe.
11. En amont de l'exposition, élaboration en cours de français d'un petit livret d'accompagnement qui sera renseigné par les élèves lors du passage à l'exposition. On peut également envisager sa traduction en espagnol, en anglais.
12. Utilisation des guides réalisés par le CD 46 sur le gaspillage alimentaire en classe.
13. Mise en place d'« 1 REPAS 0 déchet » avec le concours du chef cuisinier.
14. Réunions en autonomie des éco-délégués et élèves intéressés par cette thématique – Mise à disposition d'une salle sur la pause méridienne.
15. Constitution et mise en place d'une commission MENUS avec le chef de cuisine, l'adjointe gestionnaire, l'infirmière, des élèves (éco-délégués et d'autres intéressés), des représentants de parents d'élèves. Mise en perspective des menus et du niveau de gaspillage alimentaire, en tirer quelques conclusions et adapter, le cas échéant, les menus (en respectant bien évidemment le plan alimentaire).
16. Mettre une priorité sur des actions perlées sur toute l'année et non pas seulement des actions sur une seule journée.
17. Visite possible chez un producteur local : demande d'une aide financière au CD46 pour le transport des élèves.
18. Concours de la classe la moins « gaspilleuse » avec remise de récompenses ?