Eco-Ecole

LABEL INTERNATIONAL
D'ÉDUCATION AU
DÉVELOPPEMENT DURABLE

Axe 2 - Diagnostic sur le gaspillage alimentaire réalisé par les élèves du PIL (2020-2021)

Les partenaires du projet

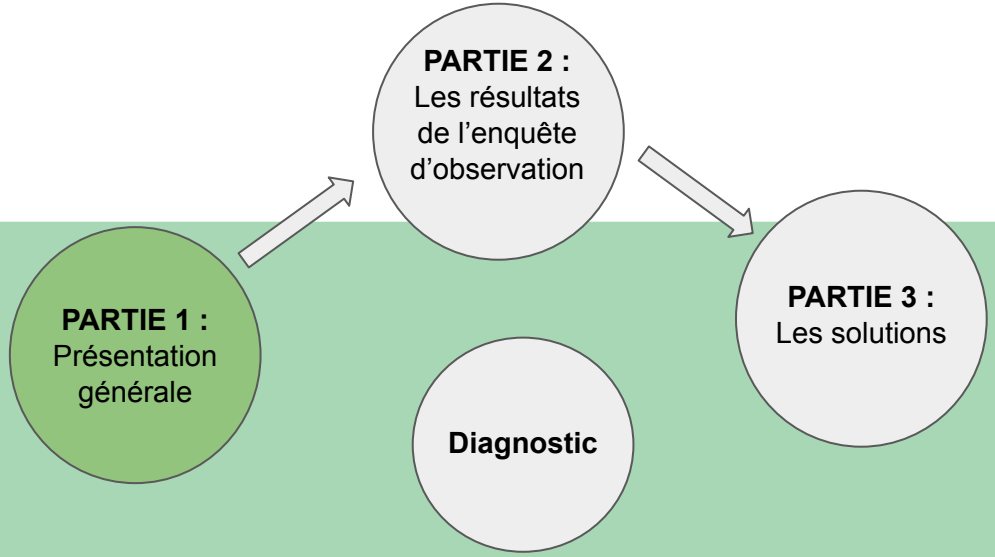
Une association qui propose des formations à l'agriculture urbaine

L'école de la transition écologique qui propose des formations à des jeunes décrocheurs

LABEL INTERNATIONAL D'ÉDUCATION AU DÉVELOPPEMENT DURABLE

PARTIE 1 DU DIAGNOSTIC

Présentation du fonctionnement actuel de la cantine



Entretien du 20 novembre 2020 avec monsieur Maréchal - chef de la cuisine du lycée

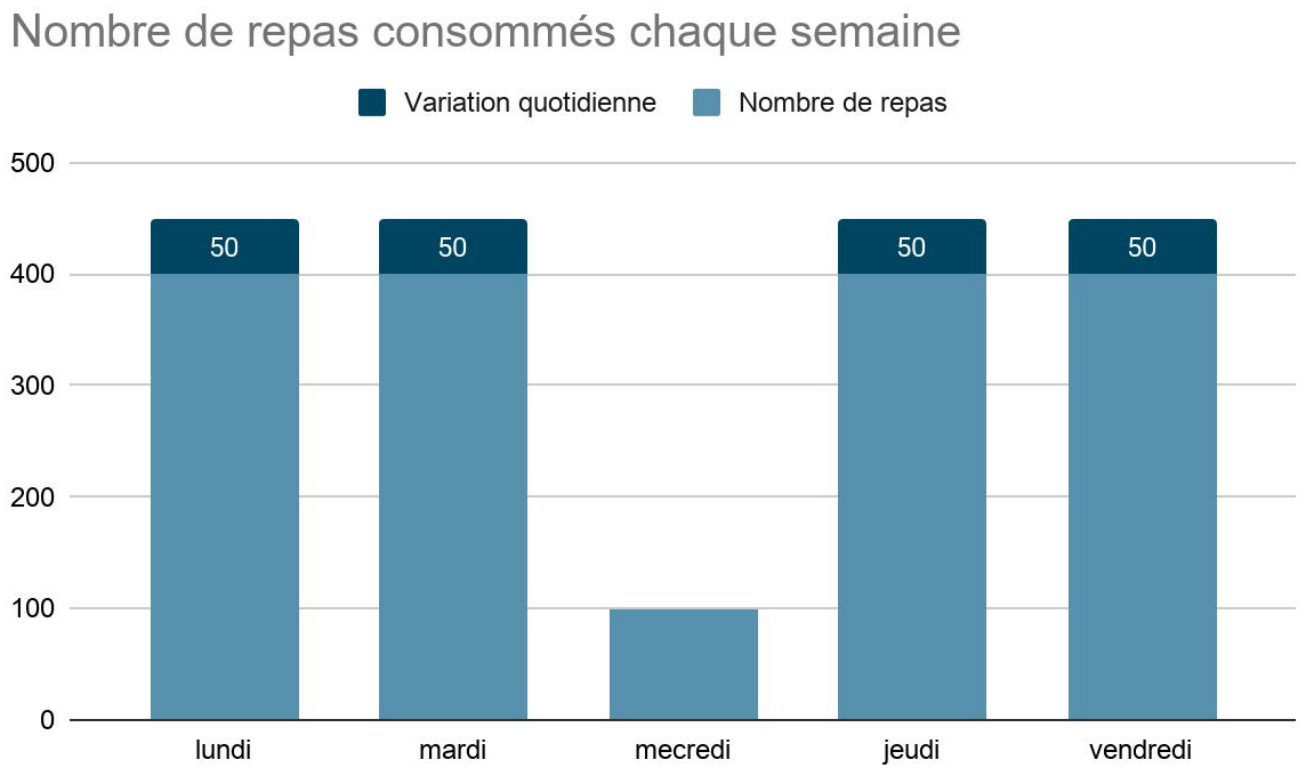
Comment avons-nous procédé?

→ Nous avons préparé la semaine précédente une grille d'entretien

→ Monsieur Maréchal a répondu à nos questions pendant 1h !

Et il nous a offert une collation et une visite des magasins de la cantine du lycée :)

Thème 1 : La gestion du nombre de repas quotidien



Les problèmes rencontrés :

→ Le graphique montre qu'il y a beaucoup moins d' élèves qui mangent à la cantine le mercredi.

→ Le graphique montre aussi qu'il y a une variation quotidienne d'environ 50 repas.

Le chef peut donc se retrouver avec des repas en trop !

Thème 2 : La préparation des menus

→ La plupart des plats proposés à la cantine sont cuisinés sur place.

→ Pour élaborer les menus, le chef a plusieurs contraintes :

-Proposer des plats équilibrés aux élèves.

-Proposer des plats que les élèves aiment bien.

=> C'est pas toujours facile de lier les deux…

Thème 3 : La capacité de stockage

Ce que dit la loi :

« Le refroidissement rapide des denrées est opéré de telle manière que leur température à coeur ne demeure pas à des valeurs comprises entre + 63 °C et + 10 °C pendant plus de deux heures, […]. Après refroidissement, ces denrées sont conservées dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3°C.

→ Les denrées non-consommées de la cantine doivent être refroidies comme le précise la loi ci-dessus.

→ Il est impossible de garder dans les frigos des restes plus de trois jours. Ce qui est non-consommé le vendredi ne peut donc pas être resservi le lundi par exemple.

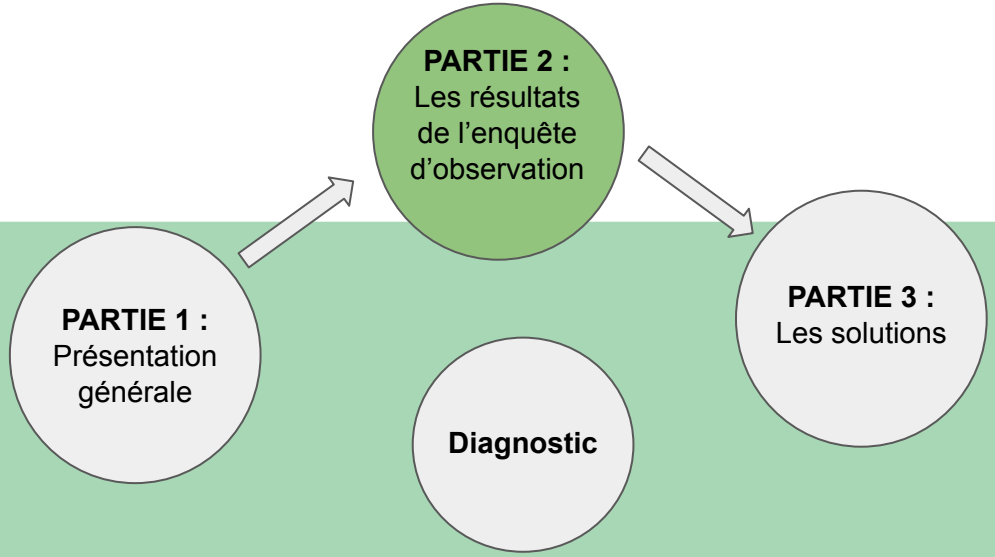
→ Même s'il y a beaucoup de frigos au lycée, la loi est très stricte.

Thème 4 : Les solutions mises en place actuellement

→ Depuis la rentrée, la région a mis à la disposition de la cantine deux tables de tri pour que les élèves trient leurs déchets avant de déposer leur plateau à la plonge.

PARTIE 2 DU DIAGNOSTIC

Les résultats de l’enquête d’observation



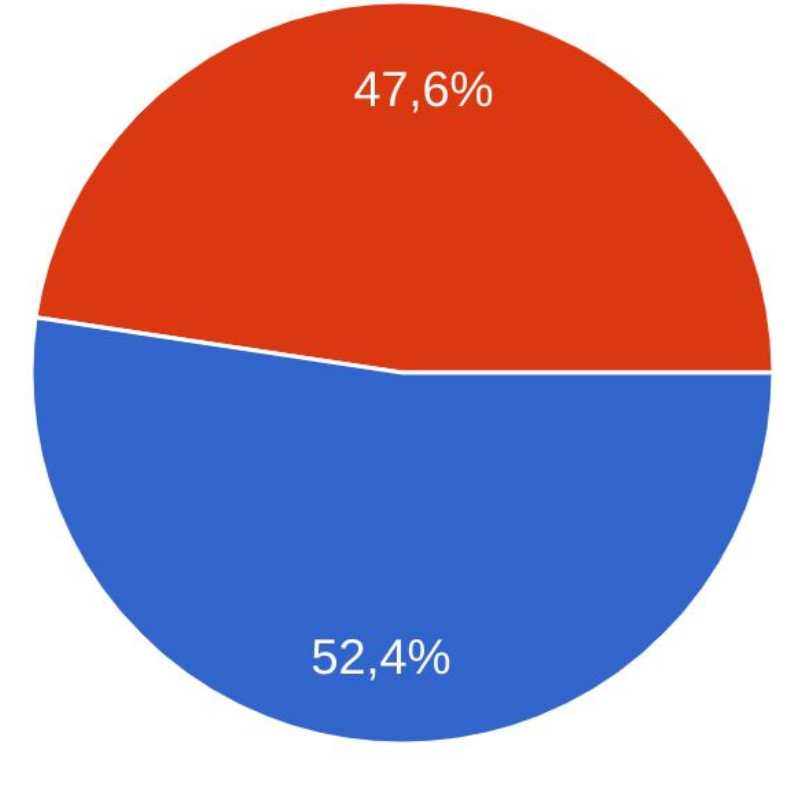
L’enquête d’observation - vendredi 4 décembre 2020

Comment avons-nous procédé?

→ Nous avons réalisé un questionnaire ***google forms***

→ Puis nous avons interrogé les élèves présents à la cantine

Question 1 : Finissez-vous toujours votre repas à la cantine?



Observations

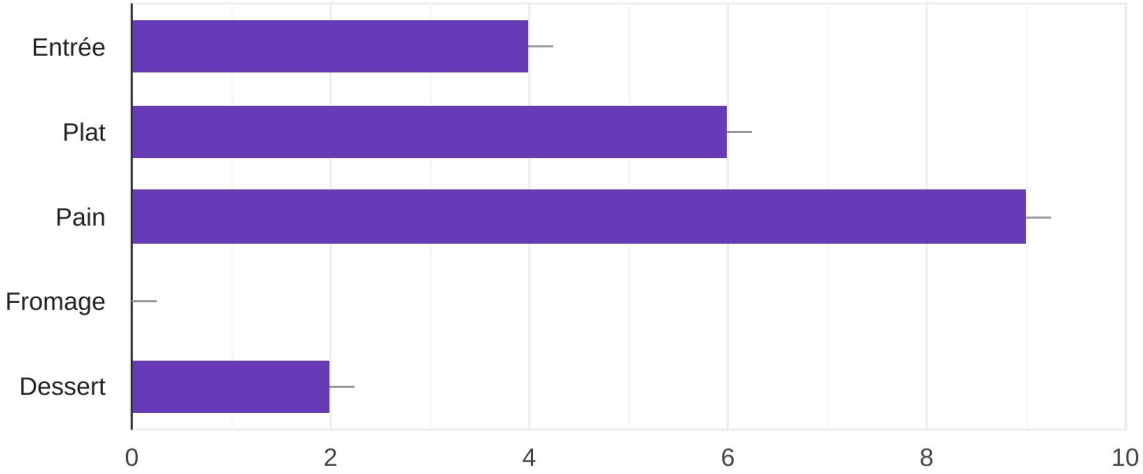
→ Environ la moitié des élèves interrogés finissent leur plateau ce qui est très positif pour une cantine de lycée!

Peut-être parce que les élèves interrogés sont majoritairement des lycéens et qu'ils sont plus responsables que les collégiens...

→ Cependant 47% des élèves interrogés ne finissent pas systématiquement leur repas.

Ce qui est à l'origine d'une part importante du gaspillage alimentaire !

Question 2 : Que laissez-vous le plus souvent sur votre plateau?



Observations

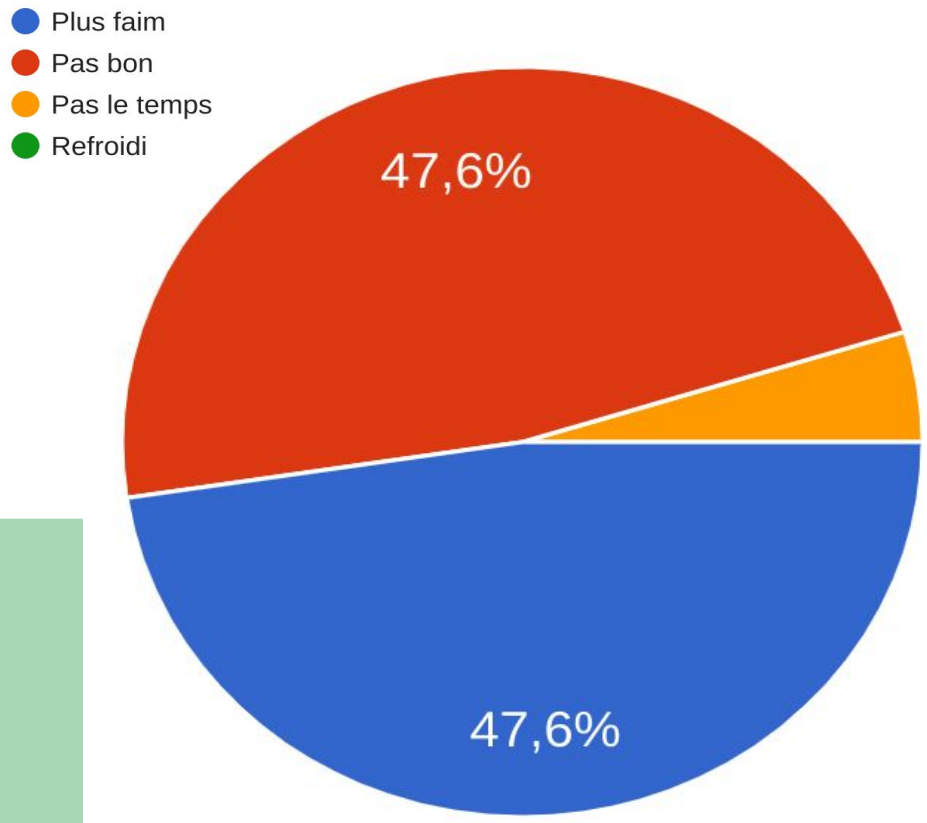
→ On peut constater que l'aliment le plus laissé sur le plateau est le pain.

Peut-être parce que le pain est posé systématiquement sur le plateau par un adulte et que la plupart des élèves n'osent pas refuser.

→ On peut constater aussi que les élèves laissent souvent une partie de leur plat.

Peut-être parce qu'ils n'apprécient pas la sauce proposée (souvent trop salée…).

Question 3 : Pourquoi ne finissez-vous pas votre plateau?



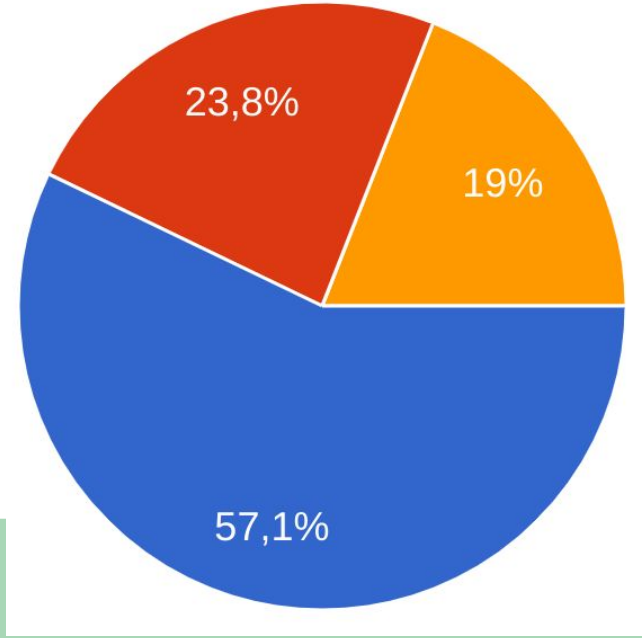
Observations

→ Presque la moitié des élèves ont répondu qu'ils n'apprécient pas toujours l'ensemble du menu proposé à la cantine.
L'entrée est revenue souvent dans les commentaires.

→ L'autre moitié des élèves ont répondu qu'ils n'ont souvent plus faim.
Finalement les menus sont assez voire trop copieux!

→ Enfin le reste des élèves nous ont indiqué ne pas avoir toujours le temps de finir de manger.
C'est sûrement à cause de la queue de la cantine ou bien de leur emploi du temps.

Question 4 : Comment éviter le gaspillage alimentaire?



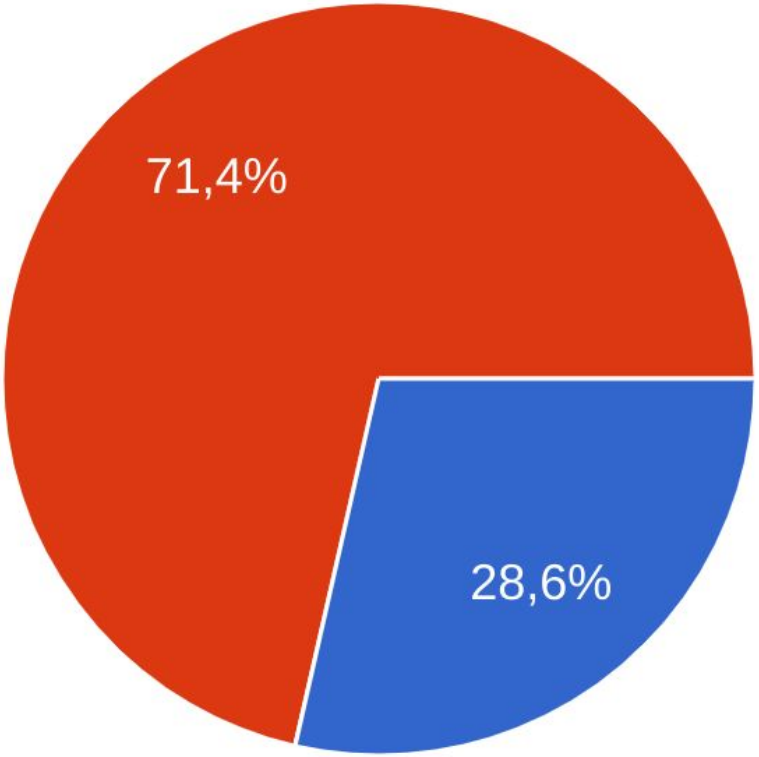
Observations

→ Certains élèves souhaiteraient avoir plus de choix dans les menus.
Peut-être que si on organisait un sondage, on pourrait voir que les élèves aiment plus certains légumes que d'autres.

-Une partie des élèves aimeraient aussi pouvoir avoir le choix de demander moins de nourriture.
Comme les plats sont souvent déjà servis sur le présentoir, ils n'osent peut être pas en demander moins.

→ D'autres encore ont indiqué vouloir interdire aux élèves de prendre trop de pain.
La question les a fait rire et c'est peut-être pour ça qu'ils ont été quelque-uns à la choisir…

Question 4 : Que proposez-vous de faire au niveau de la plonge?



- Avoir la possibilité de déposer les aliments non touchés
- Mettre les aliments dans un composteur

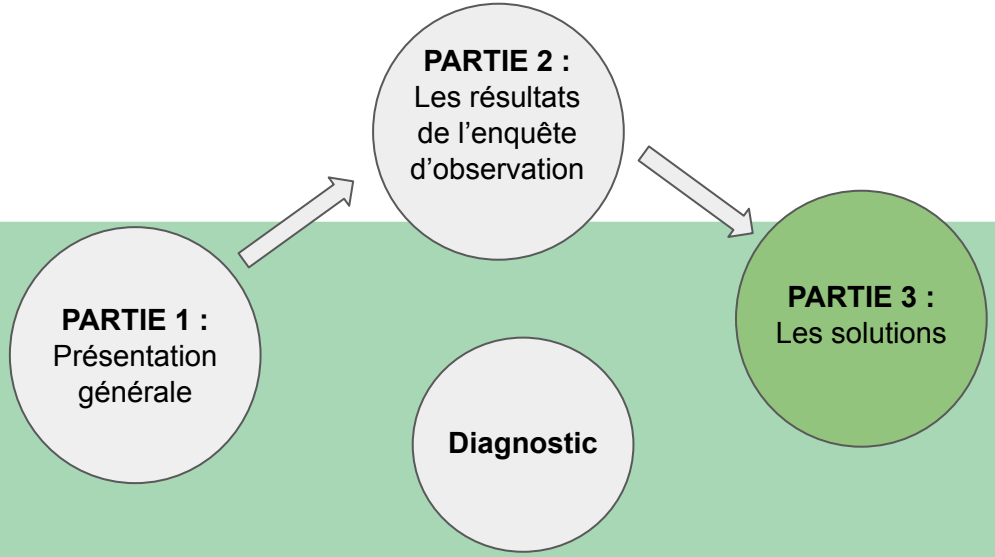
Observations

→ Les élèves préfèrent majoritairement mettre les aliments dans un composteur.

Pour la majorité, le contexte actuel rend impossible la mise en place de la deuxième solution (déposer les aliments non touchés). Ils nous ont dit qu'ils n'étaient pas prêts à prendre des aliments touchés par d'autres élèves actuellement.

PARTIE 3 DU DIAGNOSTIC

Les solutions ?



Entretien du 20 novembre 2020 avec monsieur Galtier - intendant du lycée

Comment avons-nous procédé?

→ Nous avons préparé la semaine précédente une grille d'entretien

→ Monsieur Galtier a répondu à nos questions pendant 30 minutes !

Combien coûte actuellement la gestion des déchets?

→ La location des conteneurs coûte actuellement **26 000 euros par an au lycée!** Ce qui est énorme.

Si on veut recycler davantage, on ne pourra pas acheter de nouveaux conteneurs. Il faudra qu'on trouve d'autres solutions…

→ Il y a aujourd'hui 40 agents environ qui se chargent des poubelles.

Ce qui veut dire que tout le personnel est impliqué. Pour que ça change, il faudra qu'on trouve des solutions faciles à mettre en place.

Solution 1 : Réalisation d'une campagne de sensibilisation contre le gaspillage alimentaire

Les objectifs :

-Proposer aux éco-délégués de réaliser des affiches contre le gaspillage alimentaire.

-Coller les meilleures affiches dans toute la cité scolaire.

Solution 2 : Réalisation d’un sondage auprès des élèves pour adapter les menus de la cantine

Les objectifs :

-Créer un sondage google Forms pour connaître les goûts des élèves de la cité scolaire.

-Envoyer le sondage à tous les élèves via l’ENT.

-Afficher les résultats de l’enquête et les transmettre au chef de la cuisine.

Solution 4 : Etablir un partenariat avec l’association toogoodtogo

Les objectifs :

-Inscrire la cantine du lycée sur la plateforme toogoodtogo.

L’intérêt de ce site est de permettre de vendre les repas non consommés de la cantine.

Il est possible de vendre 1 repas un jour et 50 repas un autre.

On pourra utiliser l’argent récolté pour faire des projets au lycée.

Solution 3 : Construction d’un compost

Les objectifs :

-Créer un compost en bois par les élèves du PIL et les éco-délégués volontaires.

-Préparer avec le chef de la cuisine des bacs spécifiques pour que le personnel puisse jeter les déchets organiques au moment de la préparation des repas.