Ma Cantine sans gaspi !

CONCOURS PÉDAGOGIQUE

2018/2019

CYCLE 3

PASS' ÉCOLO

Le passeport de l'écologie et du développement durable

Sommaire

1. Préambule

Pourquoi organiser ce projet ?
Définition du gaspillage alimentaire et règlementation
Les enjeux du gaspillage alimentaire

2. Fiche-mémo

3. Réaliser un diagnostic

Le fonctionnement de votre cantine
La pesée des déchets
Les causes du gaspillage alimentaire

4. Élaborer un plan d'actions

Des actions de sensibilisation
Des solutions d'organisation
L'évaluation de votre projet

5. Communiquer sur votre projet

6. Présenter votre dossier

7. Les outils du Sydeme

La collecte des biodéchets
Les visites
Le JT du Sydeme
Le prêt de matériel de communication

8. Les annexes

Le bulletin d'inscription
Les ressources
Les articles de presse
Le règlement du concours
Les barèmes de notation

1 PRÉAMBULE

➤ POURQUOI ORGANISER CE PROJET ?

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture déclare qu'un tiers de la nourriture dans le monde est jeté.

A l'échelle nationale, le gaspillage alimentaire représente **une perte de 10 millions de tonnes de produits, à tous les étages, de la production à la consommation en passant par la transformation et la distribution.**

La restauration collective et les cantines scolaires sont fortement impactées par ce fléau. Selon le Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement, **30 à 40 % des produits passent à la poubelle en restauration collective !**

Or, la prévention des déchets est un des cheval de bataille du Sydeme au même titre que la sensibilisation au tri et à la valorisation des déchets. Aussi, cette 5e édition du ***«Pass'Ecolo, le passeport de l'écologie et du développement durable»*** invite cette année scolaire les écoles primaires et les collèges de Moselle-est et d'Alsace Bossue à participer à **un concours de lutte contre le gaspillage alimentaire à la cantine.**

Ce nouveau volet du Pass' écolo, baptisé « *MA CANTINE SANS GASPI* », propose aux écoles intéressées **d'élaborer un diagnostic pour quantifier et comprendre les causes du gaspillage alimentaire dans leur cantine.** Chaque classe participante pourra ainsi **réaliser et mettre en oeuvre un plan d'actions permettant de remédier à cette problématique.**
Grâce à cette expérience, **les écoliers apprendront à agir en consommateur écoresponsable pour entrer dans le cercle vertueux de la réduction des déchets et du développement durable.**

➤ DÉFINITION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET RÈGLEMENTATION

Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire , lancé par le Ministère de l'agriculture en 2013, propose un définition commune :
«Toute nourriture destinée à la consommation humaine, qui à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire».

Au travers de ce Pacte, l**a France s'est engagée à réduire le gaspillage alimentaire de moitié à l'horizon 2025.**

Au niveau local, le Sydeme et ses 10 intercommunalités adhérentes développent un Programme local de prévention des déchets ménagers et assimilés, obligatoire depuis le 1er janvier 2012. **Son objectif est de réduire les déchets de 10 % par habitant d'ici 2020.**

D'ailleurs, l'état, les établissements publics, les collectivités territoriales doivent s'inscrire dans une démarche anti-gaspillage au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion en conformité avec la loi sur la transition énergétique pour la croissance verte.

A NOTER : La loi du 11 février 2016, adoptée par le Sénat et l'Assemblée Nationale, oblige la grande distribution à distribuer ses invendus alimentaires.

Enfin, le gaspillage alimentaire mobilise l'opinion publique. La pétition «***Mettons fin au gaspillage en Europe***» a dépassé, le 3 février 2018, le seuil du million de signatures en France, Grèce, Allemangne, Espagne, Belgique, Italie et Royaume-Uni.

➤ LES ENJEUX DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

La lutte contre la gaspillage alimentaire défend les valeurs fondamentales de notre société en transition vers un développement durable : **l'écologie, l'éthique et l'économie.**

D'un point de vue écologique, **lutter contre le gaspillage alimentaire permet de réduire la production de nos déchets,** limiter la pollution et les gaz à effet de serre, **préserver nos ressources naturelles et notre environnement.**

Sous un angle éthique, il est important de prendre conscience et de refuser que des quantités de nourriture soient jetées alors que des hommes meurent de faim et peinent à se nourrir.

Enfin, selon l'Ademe, le gaspillage alimentaire d'une seule cantine de 200 élèves représente 3.4 tonnes par an soit l'équivalent de 13 800 repas gâchés, soit un coût de 20 000 €. Par conséquent, lutter contre cette problématique permet de réaliser des économies considérables. Des produits de meilleure qualité peuvent être ainsi proposés privilégiant des circuits courts.

En modifiant leurs habitudes de consommation à la cantine, les élèves peuvent dès leur plus jeune âge contribuer à réduire leurs déchets pour faire des économies.

éco geste

2 FICHE-MÉMO

CONCEPT	**Chaque établissement intéressé par ce concours sera représenté obligatoirement par une seule classe ambassadrice.** Le but est de comprendre les causes du gaspillage alimentaire dans sa cantine, qu'elle soit autonome ou centrale, de quantifier ce gaspillage et d'apporter des solutions concrètes pour y remédier.
CIBLES	Ecoles primaires et collèges du territoire du Sydeme. **Niveau cycle 3 (du cm1 à la 6e)**
OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	**Éduquer les élèves à la prévention des déchets.** **S'inscrire dans le développement durable** par une approche expérimentale. **S'impliquer dans une démarche collective éco-citoyenne.**
MODALITÉS D'INSCRIPTION ET PROGRAMME DE L'OPÉRATION	L'appel à concours sera lancé à la rentrée scolaire (semaines 38/39) - la date limite d'inscription : **19 octobre 2018** (envoi du bulletin d'inscription et du règlement complétés et signés au Sydeme) - la remise ou l'envoi du dossier : **26 avril 2019** - réunion du jury : **15 mai 2019** - remise des prix au CT2E : **13 juin 2019**
LOTS DES 6 CLASSES LAUREATES	Trois classes lauréates seront désignées dans la catégorie «*cuisine autonome*», trois autres dans la catégorie «*cuisine centrale*». Les rapports des classes seront évalués selon différents critères décrits dans des barèmes de notation inclus dans ce dossier. les 1ers lauréats se verront remettre une enveloppe de 500 € pour chaque classe. les 2es lauréats : une enveloppe de 300 € pour chaque classe les 3es lauréats : une enveloppe de 200 € pour chaque classe
CONTRIBUTION AU PROJET	Tous les élèves seront gratifiés par des goodies en fin d'année scolaire. Le quizz de Captain «Prévention Déchets» sera offert à tous.

RÉALISER UN DIAGNOSTIC

3

➤ LES OBJECTIFS

- Évaluer et quantifier le gaspillage alimentaire dans votre cantine.
- Collecter les données.
- Connaître les raisons du gaspillage et ses conséquences.

➤ LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE CANTINE

La classe participante définira son profil d'école en termes de restauration collective à savoir si elle dispose **d'une cuisine autonome ou d'une cuisine centrale.**
La cuisine autonome signifie que l'école produit ses propres repas.
La cuisine centrale signifie que l'école se fait livrer les repas par une structure extérieure.
Par ailleurs, il faudra préciser **le mode d'organisation du service** : à l'assiette, au plat ou les deux.
Enfin, est-ce que **le tri et la collecte des biodéchets** sont en place dans l'école et/ou dans le lieu où sont produits les plats ?

➤ LA PESÉE DES DÉCHETS

La classe devra décider de :
- la durée et la fréquence des pesées (durée idéale de 2 à 4 semaines)
- la manière dont le tri des restes sera effectué : restes alimentaires d'un côté, recyclables et résiduels de l'autre. Quant est-il du pain, grosse source de gâchis ?
- Qui fera la pesée ? (personnel de cantine, animateurs, enfants...)
- Quel matériel sera utilisé ? (gants, tabliers, peson, balance, contenants...)

Un tableau, pièce maîtresse du diagnostic, devra être élaboré en y incluant différentes informations (date, menu, nombre d'élèves, quantité de déchets, note d'appréciation du repas, observations). Toutes ces données collectées serviront d'indicateurs.
Un questionnaire distribué en parallèle aux écoliers permettrait de recueillir des avis et des propositions.

➤ LES CAUSES DU GASPILLAGE

L'analyse des résultats permettra de comprendre les raisons du gaspillage.
Au stade de la préparation des repas : est-ce que la quantité préparée est supérieure aux besoins ? Est-ce que la qualité gustative est suffisante?
Au stade du service : est-ce que les modalités de service sont adaptées ?
Au stade du comportement des élèves : est-ce que les habitudes et les préférences ont un impact ? Par timidité, les élèves craignent parfois de refuser un plat.

ÉLABORER UN PLAN D'ACTIONS

4

➤ LES OBJECTIFS

- Se fixer des objectifs quantitatifs.
- Organiser des actions de sensibilisation pour impliquer tous les acteurs.
- Mettre en oeuvre des actions concrètes au vu du diagnostic.
- Évaluer ces actions pour pouvoir les pérenniser.

➤ DES ACTIONS DE SENSIBILISATION

L'organisation d'une visite de la cuisine (même extérieure) **et une rencontre avec le chef de cuisine** sont une entrée en matière pour mieux comprendre le fonctionnement, l'approvisionnement, la préparation et le service de votre cantine.

Dans le prolongement, **la visite d'un producteur, éleveur ou maraîcher local** est envisageable. Des photos prises pendant ces visites pourraient illustrer un exposé ou une affiche.

Une animation en classe permettra de prendre conscience du gaspillage alimentaire dans sa globalité en invitant par exemple un intervenant : diététicienne, animateur TAP...

Un atelier cuisine d'une recette anti-gaspillage serait l'occasion d'impliquer les élèves dans la préparation culinaire mais également le personnel de cantine, le chef, un intervenant.

Une activité sur le goût et la connaissance des aliments à aborder de manière créative ou ludique redonnerait envie aux enfants de consommer d'autres plats.

L'installation d'une colonne à pain ou **«gachis-mètre»** (personnalisé ou pas) permettrait de mieux se rendre compte visuellement des quantités de pain gaspillées.

ÉLABORER UN PLAN D'ACTIONS

➤ DES SOLUTIONS D'ORGANISATION

La constitution d'un groupe de travail avec les parties prenantes au projet est un atout (professeurs, personnel de cuisine, commune, élus, intercommunalité, parents...)

Le tri et la collecte des biodéchets pourront être mises en place par l'intérmédiaire du Sydeme après avoir contacté votre intercommunalité dans un premier temps.

Le compostage est une alternative pour réduire la quantité de déchets. Acquérir un composteur et solliciter un maître-composteur pour une formation.

La classe pourra proposer certaines mesures de réorganisation du self et du service comme :
➤ la place et la distribution du pain
➤ l'adaptation des portions pour les petits, moyens et grands appétits.

La rédaction d'une charte de recommandations à l'attention des élèves les informera des gestes simples à adopter pour moins gaspiller.

La classe pourra faire des suggestions d'approvisionnement pour privilégier **les circuits courts, les produits locaux et de saison.**

La classe pourra donner **plus d'attrait à la cantine** en y installant des affiches, une exposition.

Des relations peuvent être développées avec des associations caritatives, environnementales, de consommateurs, de compostage. **Des partenariats peuvent se créer** avec des fermes, centres équestres...

sydeme

ÉLABORER UN PLAN D'ACTIONS

➤ L'ÉVALUATION DU PROJET

Le calendrier de votre plan d'actions devra prévoir un temps suffisant pour évaluer les actions mises en place.

Une 2e phase de pesées devra avoir lieu dans les mêmes conditions que durant la 1ère-phase diagnostic, à menu égal.

La réalisation de comparatifs entre les 2 phases permettront de mieux comprendre l'impact des actions.

Faire un sondage auprès des élèves, des agents de service, des autres enseignants est une source d'informations à prendre en compte.

Il sera également intéressant de connaître quelles ont été les difficultés rencontrées et les erreurs à éviter.

Voici un calendrier du projet à titre indicatif à adapter selon vos besoins.

CALENDRIER SCOLAIRE 2018-2019

ZONE A	ZONE B	ZONE C
Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers	Aix-Marseille, Amiens, Caen, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Rouen, Strasbourg	Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles

COMMUNIQUER SUR VOTRE PROJET

5

➤ LES OBJECTIFS

- Faire connaître le projet en interne.
- Sensibiliser le grand public à la thématique du gaspillage alimentaire.
- Solliciter des publics relais.

➤ LA COMMUNICATION INTERNE

La classe informera toutes les parties prenantes de l'établissement de son projet : convives , personnel de cuisine, de service...

Les actions pourront être relayées par le biais d'animations dans les autres classes, à la cantine ainsi qu'aux **parents d'élèves** via **le blog, le journal de l'école ou le carnet de liaison.**

➤ LA COMMUNICATION EXTERNE

L'organisation d'un événement marquant fera parler du projet et de l'implication de l'établissement par exemple à l'occasion de semaines thématiques au niveau national ou international (Semaine du goût et Journée Nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, Semaine de la réduction des déchets, Semaine du développement durable).

Un goûter, une mégasoupe, une kermesse, une exposition seraient l'occasion de convier les élus, les agents communaux, un correspondant de la presse ou la télévision locale.

Pour diffuser l'information, **n'hésitez pas à solliciter votre mairie** par le biais de leur bulletin communal ou **encore votre intercommunalité.**

PRÉSENTER VOTRE DOSSIER

6

Le dossier nous sera déposé ou nous parviendra par courrier avant le 26 avril 2019. Il répondra à certaines caractéristiques décrites dans le tableau ci-après. Des fichiers audio ou vidéo pourront également nous être restitués si vous le jugez utile.

DESCRIPTIF DU DOSSIER

FORMAT	A4 ou A3 (portrait ou paysage)
IMPRESSION des pages intérieures	Recto/Verso
PAGE DE COUVERTURE	Nom du projet (Pass'Ecolo « Ma cantine sans gaspi ! ») **Titre de votre action** Nom de l'école, niveau de la classe, Année scolaire
NOMBRE DE PAGES	Maximum de 32 pages soit 16 feuilles

LE CONTENU

SOMMAIRE	Recommandé
TEXTE EXPLICATIF	Diagnostic Plan d'actions Evaluation
JUSTIFICATIFS DES ACTIONS	Photos, articles de presse, tableaux de résultats des pesées, sondages, quizz autres (croquis, dessins) placés vis à vis du texte explicatif Joindre obligatoirement les fichiers numériques (pdf ou jpg) des documents inclus)

LES OUTILS DU SYDEME

7

LES OBJECTIFS

- Donner des moyens d'accompagnement.
- Vous permettre de communiquer sur vos initiatives.
- Visiter le Centre Transfrontalier d'Education à l'environnement.

LA COLLECTE DES BIODÉCHETS

Si vous êtes intéressés par la mise en place du tri et de la collecte des biodéchets dans votre école, le Sydeme vous soutiendra dans cette démarche en vous fournissant un bac ou plusieurs bacs de collecte et en assurant la collecte. Contacter au préalable votre intercommunalité pour savoir si vous pouvez bénéficier de la gratuité de ce service.

DES VISITES

Le Sydeme vous propose une visite du CT2E avec prise en charge du transport scolaire dans la limite des disponibilités. Des animations porteront sur la thématique de la prévention des déchets.

Le Sydeme prendra éventuellement en charge le transport scolaire d'une autre visite pour les besoins du projet (visite d'une cuisine extérieure, d'un producteur local, etc) dans la limite du budget.

LE JT DU SYDEME

Dans le cadre du programme télévisé du Sydeme diffusé sur les télévisions locales, **nous proposons de faire un reportage sur une école à toutes les étapes-clé du projet** (diagnostic, plan d'actions, événement). Les écoles intéressées doivent nous contacter dès le lancement du projet.

PRÊT DE MATERIEL DE COMMUNICATION

Une série de 12 affiches (format A0) pourra vous être prêtée dans le cadre de votre événement, baptisée ***«Stop au gaspi»***, réalisée par Karine Balzeau.

LES ANNEXES

- Bulletin d'inscription
- Supports de communication du Sydeme
- Ressources
- Articles de presse
- Règlement du concours
- Barèmes de notation

PASS' ÉCOLO

Le passeport de l'écologie et du développement durable

BULLETIN D'INSCRIPTION

Ma Cantine sans gaspi !

ÉTABLISSEMENT : .....
Adresse : .....
Commune : ..... Code postal.....
Téléphone : ..... E-mail (académique) : .....
Directeur (rice) - Principal(e) : .....

Représenté par la CLASSE : .....
Nombre d'élèves : .....

Enseignant (e) : .....

Autres (participants au projet) : .....
Téléphone(s) portable(s) : .....

Votre cuisine est autonome, centrale *(rayer la mention inutile)*

Date : .....

Signature et cachet

de l'établissement

Merci de nous faire parvenir votre inscription avant le 19 Octobre 2018 :
- par courriel : v.dillenseger@sydeme.fr
ou
- par fax au 03 87 00 02 09 ou
ou
- par courrier à l'adresse suivante :
SYDEME
1, rue Jacques Callot
57600 Morsbach

INTÉRÊT DU TRI DES BIODECHETS

TRI DES DÉCHETS ALIMENTAIRES ET BIODÉGRADABLES

sydème

+

Restes de repas

Mouchoirs, serviettes en papier et restes de pain.

méthavalor

Centre de Valorisation Biologique par Méthanisation

Centre de méthanisation qui traite les biodéchets pour les valoriser.

ELECTRICITE ET CHALEUR

COMPOST ET ENGRAIS

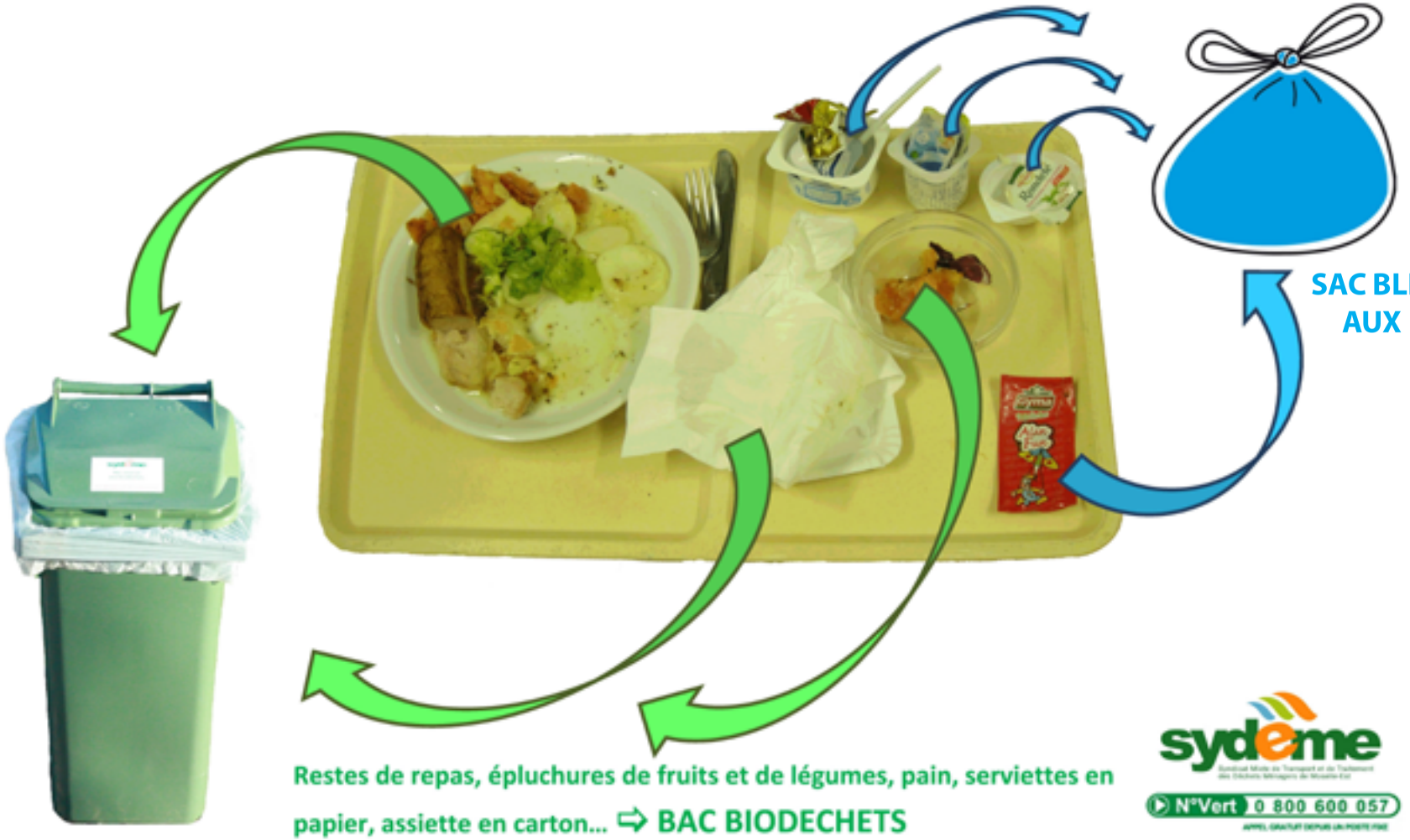
Bio méthane

BIOCARBURANT POUR LES VEHICULES SPECIFIQUES

Le tri sur plateau

Pots de yaourt, barquettes en plastique, opercules, emballages et sachets unidoses plastifiés...

⇨ RESIDUELS



SAC BLEU RÉSERVÉE AUX RÉSIDUELS

Restes de repas, épluchures de fruits et de légumes, pain, serviettes en papier, assiette en carton... ⇨ BAC BIODECHETS

sydème

N°Vert 0 800 600 057

RESSOURCES

➤ Site internet de l'ADEME
Boîte à outils sur la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective scolaire sur le site internet de la Direction régionale Grand Est de l'ADEME
https://grand-est.ademe.fr/mediatheque/autres-publications/economie-circulaire#boite-outils-stop-gachis

Site de la SERD (Semaine Européenne de la Réduction des Déchets)
http://www.serd.ademe.fr/les-idees-danimation

Action «Ca suffit le gâchis». Pour télécharger de nombreux outils de communciation
http://www.casuffitlegachis.fr

Optigede, site internet proposant des outils sur le thème de la prévention des déchets et notamment du gaspillage alimentaire
http://optigede.ademe.fr/

Programme destiné aux primaires «*Réduire mes déchets, nourrir la terre*»
http//www.passerelles.info.fr

➤ Site de France Nature Environnement
Pour télécharger des outils pédagogiques et des fiches pratiques d'animation **https://www.fne.asso.fr/publications/retrouvez-toutes-les-publications-de-fne-sur-le-gaspillage-alimentaire**
- Flyers ***«a vos tabliers !»*** pour recettes et astuces anti gaspi
« ***Pain, N'en perdons plus une miette !»***

➤ Site de Greencook, vers une gestion intégrée et durable de la **nourriture : http://www.green-cook.org/**

➤ Site du PNA, Plan National de l'Alimentation : **http://alimentation.gouv.fr/pna**

➤ Site de cinq partenaires (WWF, Slow Food, RES, Max Havelaar France, CFSI) pour une même cause : promouvoir une alimentation respectueuse de la nature et des hommes : **http://goutons-un-monde-meilleur.fr**

➤ Le CRIOC, Centre de Recherche et d'Informations des Organisations de Consommateurs : **http://www.crioc.be/**

➤ Magazine Terra Eco : **http://www.terraeco.net/**
et leur onglet chargés d'articles variés sur la consommation :
http://www.terraeco.net/-Conso,248-.html

➤ Le SYTRAD, syndicat de traitement des déchets d'Ardèche Drôme

ARTICLES DE PRESSE

Le Républicain Lorrain - Edition de Sarrebourg 22 janvier 2014

EDUCATION *cité scolaire mangin*

Du tri dans l'assiette sans chipoter

Faire le tri entre reliefs alimentaires et autres emballages, telle est l'initiative prise au réfectoire de la cité scolaire Mangin. Le but, mieux valoriser les déchets organiques par leur méthanisation et diminuer leur quantité.

Les élèves sont impliqués dans le tri des emballages qui vont dans une poubelle particulière.

Ne reste sur le plateau que les reliefs du repas qui seront méthanisés. Photos Delphine DE LUCIA

Les élèves de la cité scolaire Mangin sont très sélectifs... Surtout dans le domaine des déchets. Dans chaque classe, on trie ce qui est recyclable, le papier principalement, depuis quelques années déjà.

L'établissement s'est inscrit dans la démarche de l'Agenda 21, plan d'action pour le développement durable, qui comprend notamment un volet sur la gestion des déchets.

La restauration, avec ses quelque 152 000 repas par an, produit quantité de restes et d'emballages. « *En 2012, tout allait sans distinction dans la poubelle* », rappelle Mme Wetta-Klein, l'intendante de la cité.

Cela limitait les possibilités de valorisation, allant à l'encontre de la démarche inscrite dans l'Agenda 21, et alourdissait le budget de ramassage. « *Dans un premier temps, nous avons étudié la possibilité de composter la matière organique* (reliefs alimentaires, NDLR), *mais il y avait beaucoup de contraintes : odeurs, risque d'attirer des rongeurs...* », poursuit-elle.

La cité Mangin se tourne alors vers la méthanisation et une société forbachoise, Sydème (Syndicat mixte de transport et de traitement des déchets ménagers de Moselle-Est).

Depuis dix-huit mois, un camion vient collecter une fois par semaine les 600 à 800 kg de déchets organiques. « *Par rapport à 2012, en procédant ainsi, nous avons réalisé 1 600 € d'économies* », constate Valérie Wetta-Klein. Sans noter le gain considérable pour l'environnement.

Ces quantités de déchets organiques non négligeables, Jean-Yves Flieller, chef de cuisine, les relativise : « *Un quart provient des épluchures. Parce qu'on travaille beaucoup avec des produits frais, des légumes, il y a donc de la perte.* »

Une action de tri impossible sans l'implication des élèves. Ceux-ci prélèvent de leur plateau emballages et barquettes qu'ils mettent dans une poubelle à sac transparent juste avant de remettre leur plateau à un agent de restauration.

« Plus grands yeux que grand ventre »

Il n'empêche, 20 % du pain se retrouve à la poubelle, soit 60 kg par semaine. « *J'ai noté qu'il y avait plus de gâchis chez les élèves qui prenaient leur repas peu après 11 h que ceux vers 13 h 30. Ceux-là, ils terminent tout !* », affirme Jean-Yves Flieller. La faute vraisemblablement au grignotage, souvent dû à l'absence de petit-déjeuner. Il y a donc un travail pour sensibiliser les « plus grands yeux que grand ventre », qui prennent deux petits pains ou des portions énormes qui finissent à la poubelle.

Et Rose et Charlotte, élèves éco-délégués motivées, ne manquent pas d'idées pour mobiliser leurs pairs.

À commencer par rappeler pourquoi on doit trier ses déchets au self et comment fonctionne la méthanisation (lire par ailleurs). Elles ont donc déjà fait passer un sondage pour proposer des petits-déjeuners à 1,50 € comprenant, pain, beurre, confiture et chocolat chaud. Entre 20 à 30 sont partants pour tester cette formule.

Elles aimeraient également organiser une journée sans déchet, par exemple à l'occasion de la journée du développement durable (avril) avec un menu équilibré. Mais plus que tout, Charlotte insiste sur la nécessité de répéter ces messages de sensibilisation, depuis la salle de restauration aux salles de classe. Ou selon une indiscrétion, les élèves ne seraient pas les seuls à devoir être éduqués !

Ph. H. B.

Méthanisation et compostage

Les déchets organiques collectés par le Sydème sont dans un premier temps triés pour éliminer des matériaux indésirables (métaux, plastiques). Ils sont ensuite préparés pour rester dans une atmosphère sans oxygène, propice à l'étape suivante, la méthanisation proprement dite. C'est dans un « digesteur », durant environ trois semaines, que des bactéries vont se régaler de ces reliefs de repas, produisant du biogaz (55 à 60 % de méthane).

La matière restante sera déshydratée puis transformée en un compost utilisable dans les jardins et potagers.

Le biogaz sera utilisé soit directement sur des unités de co-génération (production simultanée de chaleur et d'électricité) ou après épuration comme carburant pour des véhicules fonctionnant au gaz, ou encore être injecté dans le réseau du gaz de ville.

ARTICLES DE PRESSE

Le Républicain Lorrain - Edition de Forbach 16 mai 2018

FORBACH

Développement durable : le lycée Blaise-Pascal labellisé

Depuis deux ans, le lycée Blaise-Pascal, à Forbach, mène une politique environnementale : jardin pédagogique, gestion des déchets… L'établissement recevra vendredi, à Nancy, le niveau 2 du label E3D.

« On a été de suite labellisé au niveau 2 », s'enthousiasme une élève de 1re STL (Sciences et technologies de laboratoire) au lycée Blaise-Pascal. Ce vendredi, une délégation de l'établissement forbachois présentera son jardin pédagogique et sa politique de développement durable menée depuis deux ans. Un investissement écoresponsable qui lui a permis de décrocher le label approfondissement E3D (Établissement en démarche global de développement durable). La cérémonie se déroulera au CRDP (Centre régional de documentation pédagogique) de Nancy, en présence de la rectrice.

Tous les mardis à 16 h, les 3e prépa-pro et les 1re STL se retrouvent dans le jardin pédagogique. Photo Marion BOUR

Genèse du projet

La cité scolaire mène plusieurs actions autour du développement durable : création d'un jardin pédagogique, recyclage des déchets verts, réduction des déchets, gestion de l'eau, installation d'hôtels à insectes…

Le jardin pédagogique, qui constitue le cœur de ce projet, associe les 3e prépa-pro et les 1re STL. Sur cette parcelle, encore en friche il y a deux ans, les élèves cultivent herbes aromatiques, pommes de terre, carottes, poireaux, radis… Les jardiniers en herbe plantent également des fleurs. La récolte est ensuite confiée aux cuisiniers de l'établissement. Cette initiative a déjà été primée l'an passé : les Forbachois ont terminé deuxième du Prix de l'Éducation, proposé dans le cadre du forum international du climat et de l'environnement.

L'actualité

Depuis quelques jours, les jeunes sont à l'œuvre pour désherber le jardin et faire les semis. « On a déjà planté des fraises, de la menthe, des pommes de terre, des carottes, du chou rouge… », explique Jocelyne Feltmann, chef des travaux. Des plantations en mode traditionnel et en permaculture, afin de comparer. Tous les mardis, à 16 h, le groupe se retrouve dans le jardin. « L'objectif est de pouvoir récolter en septembre. »

Vanessa PERCIBALLI

Une serre automatisée

Les 2de de maintenance des équipements industriels (MEI), avec le concours de leurs camarades de 1re, participent aussi au jardin pédagogique. Depuis mars, les lycéens fabriquent dans leur atelier une serre automatisée. Trois enseignants encadrent les jeunes : Mourad Nabih, Florian Valiergue et Antoine Valentinelli. La serre devrait être installée à l'automne, dans le jardin pédagogique.

Dans leur atelier, les 2de MEI sont en train de fabriquer une serre, qui sera automatisée et installée dans le jardin pédagogique. Photo DR

ARTICLES DE PRESSE

Le Républicain Lorrain - Edition de Forbach 27 mai 2018

FORBACH

SCHŒNECK

Le Condorcet lutte contre le gaspi alimentaire

La lycée Condorcet de Schoeneck se lance dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, avec une idée claire et attrayante : en gâchant moins, on peut manger mieux. Explications.

À la rentrée prochaine, le lycée Condorcet de Schoeneck lancera une grande opération visant à lutter contre le gaspillage alimentaire. En prenant en compte les différentes étapes, de la préparation des repas aux (mauvaises) habitudes des « convives ». Pour ce faire, l'établissement a fait appel à la société OrgaNeo, en lien avec la région Grand Est. Elle mènera une étude fine sur le fonctionnement de la cantine et fera ses préconisations (lire par ailleurs).

Moins gâcher pour mieux manger

« Nous avons 441 inscrits à la cantine, mais tous ne viennent pas tous les jours… », explique le chef, Frédéric Frisina. « Nous devons tout de même préparer quotidiennement 400 entrées, 400 plats… Il y a forcément du gâchis. » Et ces chiffres ne prennent pas en compte les enseignants et les « commensaux », les personnes extérieures qui fréquentent le restaurant scolaire.

D'un côté, il y a une démarche écocitoyenne, visant à réduire les biodéchets, mais le chef a également une autre vision. « En évitant au maximum le gaspillage alimentaire, on peut faire des économies et donc proposer de meilleurs produits, de meilleurs menus. » Ce qui est l'une des préoccupations de l'équipe, qui fait sans cesse preuve d'imagination pour régaler ses convives.

Développer le « self-service »

Pour réduire le gaspi, l'une des pistes développée par la société OrgaNeo est de développer le self-service. Au lycée Condorcet, une première action de ce type a été menée, avec l'acquisition d'un bar à salade. « Il a fallu un temps d'adaptation, pour que les élèves évitent de trop se servir, mais ils ont fini par se discipliner eux-mêmes. » Ce qui incite le chef à envisager d'autres options. « Idée serait d'acheter un bar à légumes chauds. Souvent, les jeunes n'aiment pas tel ou tel légume, et n'osent pas le dire… » Les assiettes reviennent donc en cuisine à moitié pleine. « Avec ce système, on sert la viande, les féculents, et chaque élève choisit les légumes qui leur plaisent, et en quelle quantité. »

Sensibiliser les jeunes

D'autres actions seront également mises en place pour sensibiliser les jeunes au gaspillage alimentaire, comme l'installation d'une colonne à pain. À la fin de chaque service, les morceaux de pain restant sur les plateaux sont récupérés et placés dans cette « colonne ». À la fin de chaque semaine, « on peut voir concrètement quelle quantité a été gâchée. C'est plus efficace que tous les discours. »

La société OrgaNeo mettra également en place des ateliers, pour poursuivre le travail, qui associe « l'ensemble des acteurs de la vie lycéenne, des étudiants aux enseignants, à l'administration, jusqu'aux parents d'élèves, très impliqués ».

La campagne débutera en septembre, avec une première pesée des déchets, et la mise en place d'un plan d'action, effectif sans doute au mois de janvier 2019. À la fin de l'année scolaire, une deuxième pesée sera effectuée, pour déterminer si la cantine du Condorcet est entrée dans un cercle vertueux en termes de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Michel LEVILLAIN

Plus de 400 élèves sont inscrits à la cantine du Condorcet, qui accueille également les enseignants, l'équipe administrative, mais aussi des personnes extérieures, comme les salariés de l'Eurozone. Photo RL

REPÈRES

Des jeux vidéos pour écocitoyens

La société OrgaNeo a participer au développement de… jeux vidéos pour sensibiliser le public. L'un s'appelle Compost challenge et l'autre, Game of Tri. « C'est une façon ludique de s'intéresser à la réduction des biodéchets », confie Franck Lauer. « Sur le tri, on remarque qu'au départ, il y a 30 % d'erreur, mais qu'au bout d'une dizaine d'heures de jeu, cela baisse sensiblement, en-dessous de 10 %. »

Rédaction
Forbach
03 87 29 33 33
lr.forbach@republicain-lorrain.fr

https://fr-fr.facebook.com/RepublicainLorrainForbach/
https://twitter.com/lrforbach
https://www.instagram.com/rforbach/
ALERTE INFO
Vous êtes témoin d'un événement, vous avez une info ?
contactez-le
0 800 882 203
ou par mail à tellrouge@republicain-lorrain.fr

ARTICLES DE PRESSE

Le Républicain Lorrain - Edition de Forbach 27 mai 2018

La cantine du lycée Condorcet de Schœneck se lance dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Photo RL

Questions à ?

Photo RL

Franck Lauer
chargé de projet chez OrgaNéo

« Un gaspillage alimentaire réduit de moitié »

Quelles sont les missions de la société OrgaNéo ?

« Nous sommes un bureau d'études basé à Metz depuis 2012 et spécialisé dans la prévention et la gestion des déchets non-dangereux, avec notamment pour objectif d'apporter des conseils pour réduire la production de ces déchets. Pour les lycées, nous travaillons en lien avec la région Grand Est, dans le cadre d'une démarche liée à l'alimentation durable. Nous intervenons sur 28 établissements de la grande région, avec pour mission de lutter contre les pertes et le gaspillage alimentaire et la valorisation des biodéchets. »

Quelles sont les actions mises en place ?

« Il s'agit d'abord d'analyser le fonctionnement du restaurant scolaire, faire une sorte d'audit, pour voir notamment les modes de travail, les effectifs, mais aussi le matériel à disposition.

Ensuite, il y a une phase de pesée des déchets, dans la préparation des repas, en fin de service, et ce qui reste sur les plateaux et qui est également jeté. C'est quelque chose qui est très parlant, comme la colonne à pain, qui permet de voir quelle quantité on gâche en une semaine.

On peut alors mettre en place un plan d'actions, qui passe souvent par l'acquisition de matériel, comme des bars à salades ou à légumes. Il y a également une phase de sensibilisation des élèves, qui sont intégrés au dispositif via des tables de tri alimentaire. »

Les résultats sont-ils concluants ?

« Nous avons d'abord travaillé avec les collèges, essentiellement sur le compostage. Certains établissements ont ainsi diminué leurs rejets de déchets de près de 10 %. Sur la métropole messine, dans certains lycées, le gaspillage alimentaire a été réduit de moitié avec des solutions simples et une sensibilisation de tous. »

PANORAMA

L'ÉCHO

Tournoi européen de jeunes footballeurs à Spicheren

Le 16 et le 17 juin, l'US Spicheren organisera le premier grand rassemblement européen de tout jeunes footballeurs de catégorie U7 et U9. Une centaine d'équipes d'enfants âgés de 5 à 8 ans s'affronteront sur le stade des hauteurs. De nombreux clubs des secteurs de Forbach et Sarreguemines seront présents tout comme d'autres équipes de la région comme le FC Metz. Des formations belges, luxembourgeoises ou allemandes sont aussi attendues.

Le dessinateur de la série BD Les Footmaniacs, Salve, sera en dédicace le 16 juin sur le stade à Spicheren à cette occasion.

Olivier Salve vit à Liège, en Belgique. Chez Bamboo, il a repris la série Les Footmaniacs.

LE CHIFFRE

20

Les pompiers de Forbach ont effectué une vingtaine de sorties suite à des inondations de caves, jeudi, lors d'un orage assez virulent en début de soirée, notamment sur Morsbach. Les précipitations ont été abondantes et on a vu de la grêle localement, comme à Kerbach par exemple. Le secteur de Freyming-Merlebach a été moins touché : les pompiers n'ont comptabilisé qu'une sortie due à l'orage.

LA PHOTO

L'image collector du RL Forbach !

A la rédaction de Forbach, on aime bien le foot. On attend donc la Coupe du monde en Russie avec impatience. Bon, pour tout vous dire, pour l'heure, on est plutôt inquiets. Non pas par le niveau de l'équipe de France, mais plutôt parce que notre télé ne fonctionne pas. En attendant que ce petit problème se règle, d'ici le 14 juin, on prépare l'événement comme on peut : drapeau bleu-blanc-rouge déjà à portée de main, attente fébrile du calendrier de tous les matchs dans le journal pour faire nos pronostics... Et, comme de grands enfants, on collectionne aussi les images Panini. Et hier, on a bien rigolé en ouvrant un paquet reçu dans une sapérette Carrefour du coin. Avec sa belle tignasse de rebelle, Adrien Rabiot, l'homme qui refuse d'être réserviste, a fait notre bonheur. Une image collector !/Photo RL

ARTICLES DE PRESSE

Le Républicain Lorrain - Edition de Sarreguemines — **2 juin 2018**

12 **PAYS DE BITCHE** — Vendredi 1er juin 2018

BITCHE

Le lycée décroche le label E3D

Le lycée Teyssier de Bitche est l'un des 22 établissements lorrains à décrocher le label E3D. Pour établissement en démarche de développement durable. De nombreuses actions ont été ou seront encore menées.

■ Le label E3D, c'est quoi ?

E3D, c'est l'acronyme d'établissement en démarche de développement durable. Parmi les 419 collèges et lycée potentiellement concernés, Bitche est l'un des 22 établissements à recevoir ce label cette année. Son travail en matière de développement durable, dans les domaines de l'environnement bien évidemment mais aussi de l'économie ou du social, est donc salué. « L'idée, c'est de fédérer les élèves, les enseignants, les personnels », annonce Adelyne Bouchelet, professeur d'histoire-géographie.

■ Qui a remis le prix ?

La remise des prix a eu lieu à Nancy. Florence Robine, rectrice de la région académique Grand Est, chancelière des universités, a tenu à féliciter personnellement les élèves et les personnels pour cet engagement pour une citoyenneté responsable et a incité les ados à éduquer les adultes à suivre leurs actions. D'autant que Bitche arrive déjà au 2e niveau. Il en existe trois : engagement, approfondissement et déploiement.

■ Quelles sont les actions ?

Des actions très concrètes ont été menées. Aux abords de l'établissement, on laisse la place à des prairies fleuries pour laisser pousser le serpolet, l'une des plantes les plus mellifères. A la cantine, on privilégie les circuits courts : des pâtes viennent du moulin Arnet de Volmunster, des fromages de Léa Weber de Hottviller, des viandes de la ferme Botzung de Petit-Réderching. « Mais nous essayons de toucher un maximum de disciplines, explique Adelyne Bouchelet. En sciences, on travaille la biodiversité. En sports, on lance le cross solidaire. On travaille avec la médiathèque, l'Observatoire Hommes-milieux ou l'Association mosellane d'économie montagnarde. »

■ Quels sont les projets ?

Si le lycée Teyssier arrive au 2e niveau, c'est qu'il a encore du chemin à parcourir. Et donc des projets à mener. « Au conseil de la vie lycéenne, précise Adelyne Bouchelet, les élèves ont constaté que nous ne faisions pas grand-chose pour les gestes du quotidien, par exemple le tri des déchets. L'objectif est de lutter contre le gaspillage alimentaire à la cantine. » Les élèves des sections professionnelles seront aussi davantage associés. « Ce label a permis d'enclencher de nombreux projets, le but est d'arriver au 3e niveau. »

J. Br.

Les élèves n'ont pas fait le déplacement à Nancy pour rien. Ils ont tenu un stand et présenté leurs actions. Photo DR

Célina, Marie, Dorian et Maxime, avec Adelyne Bouchelet, ont reçu le précieux label de Florence Robine, rectrice. Photo DR

Le Républicain Lorrain — **27 mai 2018**

ALIMENTATION — *le texte vise les supermarchés*

Un million de signatures contre le gaspillage

Depuis hier, les anti-gaspillage alimentaire peuvent se targuer d'être au moins un million sur le Vieux continent. En effet, au jour anniversaire de la loi française votée le 3 février 2016, la pétition « Mettons fin au gaspillage alimentaire en Europe-stop foodwaste » recueillait un peu plus d'un million peu après 8 heures, sur le site change.org qui l'héberge.

Le texte vise les supermarchés des 27 pays membres, en demandant de rendre obligatoire le don de leurs invendus alimentaires aux associations caritatives qui les réclament au lieu de les jeter ou de les détruire, comme c'est le cas en France depuis une loi votée il y a deux ans.

Cette pétition avait été lancée simultanément en France, Grèce, Espagne, Allemagne, Belgique, Italie et Royaume-Uni. Elle a été inspirée par le modèle des Initiatives citoyennes européennes (ICE) permises depuis 2012 et le traité de Lisbonne, accordant un droit de proposition politique à un rassemblement d'au moins un million de citoyens de l'UE venant d'au moins un quart des pays membres.

Une initiative française

Elle n'a qu'une portée symbolique, n'ayant jamais été enregistrée sur le site de l'Union européenne. Son principal promoteur, le conseiller municipal de Courbevoie (Hauts-de-Seine, banlieue de Paris) Arash Derambarsh, l'a néanmoins remise, à 890 000 signatures, au Commissaire européen chargé de la sécurité alimentaire à Düsseldorf. Avec leur million de signatures, les promoteurs espèrent désormais convaincre le président français Emmanuel Macron de « déposer un projet de directive sur la table du Conseil Européen » pour que la loi française soit étendue dans toute l'Union.

« En 2018, j'ai confiance, ce texte sera présenté par la France sur la table du Conseil européen » pour obliger l'ensemble du système de distribution alimentaire européen à participer à l'effort anti-gaspillage, a déclaré Arash Derambarsh. «A l'Elysée, on m'a dit: on va le faire en 2018» affirme-t-il.

22% de repas en plus distribués

En France, en deux ans, la loi a permis de faire augmenter de 22 % le nombre de repas distribués par les associations caritatives aux personnes qui ont faim, selon Geneviève Wills, présidente de l'antenne française du Programme Alimentaire Mondiale, une agence humanitaire de l'Onu qui s'occupe de la sécurité alimentaire.

10

C'est en millions de tonnes, la nourriture jetée chaque année en France. Et cela coûte cher : entre 12 et 20 milliards d'euros par an, soit l'équivalent de 159 euros par personne.

En France, grâce à la loi du 3 février 2016, les grandes surfaces donnent de la nourriture invendue à des associations caritatives.

ARTICLES DE PRESSE

Le Républicain Lorrain 9 octobre 2017

Cantines sans plastique : Strasbourg innove

Strasbourg sera-t-elle la première grande ville à supprimer l'usage de barquettes en plastique dans ses restaurants scolaires ? La municipalité s'y est engagée d'ici à quatre ans.

Dans quatre ans, les barquettes en plastique auront disparu des 44 restaurants scolaires (10 000 repas par jour) des écoles de Strasbourg. Une promesse municipale qui connaît, depuis la rentrée, un début de concrétisation avec le remplacement progressif des barquettes, soupçonnées d'être nocives pour la santé, par des récipients en inox dans les 18 self-services fréquentés par les élèves de niveau élémentaire.

DOSSIER

Françoise Buffet est adjointe à l'éducation à la mairie de Strasbourg. Elle s'est rendue récemment dans l'école Louvois, site pilote pour évaluer tous les changements induits par cette innovation. Elle se souvient comme si c'était hier de l'intervention qui a déclenché le processus.

« Au départ, c'est un parent d'élève, chimiste alimentaire, qui nous a alertés il y a deux ans sur les risques que présentaient les composants des barquettes. Notre prestataire a répondu à nos services que les contenants utilisés étaient aux normes. Réponse insuffisante pour le père de famille. »

Mais entre cette alerte et la relance d'un appel d'offres, le bouche-à-oreille fonctionne. Un collectif de parents se forme. Il souligne les risques de migration de substances chimiques des barquettes vers les aliments, citant notamment un rapport du Parlement européen pointant les contenants en plastique comme vecteurs de perturbateurs endocriniens.

La Ville accepte, après plusieurs réunions avec des parents, de glisser de nouvelles clauses dans le marché public, « en fixant des exigences allant au-delà du principe de précaution », affirme Françoise Buffet.

Quelque 10 000 repas sont servis quotidiennement dans les restaurants scolaires de Strasbourg, où les barquettes en plastique vont être progressivement bannies. Photo DR/Alexandre MARCHI

Bac d'1 kg contre barquette de 20 g

Le marché, de quatre ans, révisable et pouvant même être remis en cause à mi-parcours, est remporté par l'Alsacienne de restauration, une filiale du groupe Elior. Le prestataire prend à sa charge les 250 000 € d'investissement en récipients et machines de conditionnement. Il n'y a pas de dépenses supplémentaires pour la Ville. Pour l'instant.

Car il va falloir réorganiser le service à table « pas question de laisser au milieu d'une table un récipient brûlant en inox », pousser parfois les murs, agrandir les offices pour installer des tunnels de lavage adaptés. Anticipant sur les changements imposés au personnel, la Ville a sollicité un ergonome qui a étudié les différents postes de travail. Son rapport fait état de charges qui équivalent à 140 kg supplémentaires soulevés par personne et par jour. « Un bac pèse près d'un kilo, une barquette 20 grammes », souligne-t-on à la Ville où l'on réfléchit à limiter les portages.

« On a tout de suite senti la différence et les conséquences pour les mains », témoignent les agents en poste à la cantine de Louvois. En attendant de prendre la décision éventuelle d'augmenter les tarifs des cantines, la mairie s'oriente vers un système de réservation obligatoire, l'abonnement et la formule du ticket-jour cohabitant jusqu'à présent.

Philippe RIVET

Un mouvement national

La mobilisation, qui a poussé la ville de Strasbourg à supprimer progressivement le plastique dans ses cantines, va-t-elle faire des émules ? Les porte-parole du collectif Projet cantines Strasbourg veulent y croire. « Quand Strasbourg sera devenue un modèle, les autres villes ne pourront pas dire que ce n'est pas possible », plaide Ludivine Quintallet, l'une des mères fondatrices du collectif avec Fanny Taukou. Pour l'instant, seule la commune des Sables-d'Olonne a supprimé le plastique l'an dernier.

« J'étais blessée par le mensonge de Strasbourg, qui faisait sa promotion en brandissant le bio et qui le faisait consommer dans des barquettes en plastique », explique Ludivine Quintallet, qui « ne s'est pas engagée à la légère dans une pétition. Le manifeste pour des cantines plus saines a été signé par 700 personnes ».

Quelles barquettes à Nancy et à Metz ?

La mobilisation née à Strasbourg pourrait bien faire école, comme on le voit à Bordeaux. Mais « aussi dans beaucoup d'autres villes, Montpellier, Montrouge, Gap… », précise Simon Baumert, porte-parole du collectif strasbourgeois et de l'association Zéro déchet Strasbourg. « Les barquettes en plastique sont dites recyclables, mais en réalité, elles ne sont pas toutes recyclées. Il y a donc moyen de réduire les déchets. »

Françoise Buffet est adjointe au maire de Strasbourg, en charge de l'éducation.

Un collectif national est en projet pour fédérer les groupes de parents qui montent au créneau dans d'autres collectivités à travers la France. « Dans dix ans, ce que nous réclamons aujourd'hui sera inscrit dans les habitudes », pense Simon Baumert.

Nancy et Metz sont les deux principales collectivités qui ont recours à des liaisons froides entre leur prestataire et les cantines. À Metz, Danielle Bori, adjointe à l'éducation, fait savoir que « les barquettes utilisées sont en pulpe végétale de maïs et biodégradables ». À Nancy, la mairie indique « que Sodexo, prestataire de services, utilise des barquettes en plastique. Son fournisseur garantit notamment l'absence de bisphénol A. Les barquettes sont récupérées et recyclées. Pour les préparations froides, Sodexo optimise le conditionnement en fonction des produits pour limiter le nombre de barquettes utilisées ».

De son côté, la Région, qui gère les lycées, précise que les récipients utilisés dans les cantines sont en inox. Le Grand Est a, en outre, engagé une « opération d'envergure » avec l'État et l'Ademe (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) dans 50 lycées contre le gaspillage alimentaire.

Ph. R.

Grève à Bordeaux

Ça négocie dur, à Bordeaux, depuis la décision du maire de remplacer la vaisselle en plastique par de la céramique. Le personnel des cantines s'était en effet mis en grève fin septembre pour protester contre ce choix, la céramique étant jugée « trop lourde et trop bruyante ».

Des discussions ont été ouvertes avec la mairie, qui envisageait de recourir à du verre trempé, plus léger que la céramique. Alain Juppé avait annoncé la suppression de la vaisselle en plastique dans les cantines de la centaine d'écoles que compte la ville, cherchant à mettre un terme à des mois de polémique sur le matériau soupçonné d'être vecteur de perturbateurs endocriniens.

Selon les analyses commanditées par la ville, « aucun impact sur les activités des hormones » n'avait été détecté. « On est plus dans le fantasme qu'autre chose et le personnel municipal sera mécontent », avait estimé le 19 septembre Alain Juppé, qui avait cependant cédé au principe de précaution. Sous le regard vigilant des parents, et celui courroucé du personnel de cantine.

« Les discussions ont été engagées dès le 21 septembre, la mairie s'est engagée à rechercher une solution d'ici au 1er janvier » pour éviter le rétablissement de la céramique, indique le secrétaire général CGT des employés municipaux bordelais.

Le Républicain Lorrain 15 mai 2017

SOCIÉTÉ *rémilly*

Lutte contre le gaspillage : de la cuisine au compostage

Si le souvenir de la cantine scolaire reste gravé dans bien des mémoires, la visite du restaurant scolaire du collège Lucien-Pougué fait tomber les clichés. Ici, le temps a bien changé.

De la préparation des plats au compostage, les pratiques des agents ont été modifiées. Photo RL

Les collégiens savent comment trier. Trois conteneurs sont à leur disposition pour collecter les déchets d'assiette. Photo RL

Pour les élèves de 6e, le restaurant scolaire va de soi, mais les collégiens plus âgés ont vécu les transformations. Le self avec ses plateaux, la file d'attente, les ramequins contenant l'entrée ou le dessert, et de nouveau l'attente pour débarrasser détritus et vaisselle…

Le menu unique, encore servi l'an dernier, a évolué vers une offre diversifiée. Même la carte des desserts s'est enrichie et les élèves apprécient. « Je mange des plats que je n'ai jamais goûtés avant et c'est meilleur qu'à la maison », confie Lou-Anne en 6e.

Depuis l'an dernier, la communauté éducative lutte contre le gaspillage alimentaire. Les personnels de cuisine ont modifié leurs pratiques, les fruits sont découpés et on ne retrouve plus des pelures dans la cour. La quantité des aliments commandés est réduite, alors que l'offre est diversifiée et que les élèves peuvent se servir à volonté. Ici, les légumes anciens ont le vent en poupe.

Christelle Lerenard, seconde de cuisine, témoigne : « Le travail est différent et moins répétitif, il y a plus de préparation mais moins de mise en place individuelle donc moins de manutention. Les gros bacs ont remplacé le remplissage de quelque 500 ramequins. »

« Les collègues extérieurs viennent découvrir notre fonctionnement »

Autre avantage considérable, l'élève trouve toujours un aliment qu'il apprécie, le plaisir de manger est au centre de l'assiette du collégien. « Trente pains sont consommés par jour, l'an dernier, c'était le double, signe que le jeune sortait du self en ayant faim. Diversifier l'alimentation répond aux besoins des adolescents et nous dépensons moins. Un second bar à salades pour les desserts, est prévu dans les achats et financé par l'établissement », explique Jean-Marc Jacob, cuisinier.

« Les collègues extérieurs viennent découvrir notre fonctionnement, poursuit le chef de cuisine. Ce serait un bonus de travailler avec nos agriculteurs locaux. Pourquoi ne pas s'approvisionner sur le marché du terroir comme le font certains commerces. » La réflexion est lancée, un maximum de denrées locales est recherché, le manger mosellan ne s'applique pas au vu de la quantité demandée et les produits bio présentés aux élèves ne sont pas locaux.

Après le repas, les ados se dirigent vers la table de tri où trois conteneurs collectent les résidus. Martial Humbert, agent technique, achemine les seaux vers les deux batteries de compostage. « Je verse les déchets des fruits et légumes alternativement dans deux cellules. La température avoisine les 70°, alors il faut arroser. Si la température est inférieure à 50°, un nouveau mélange et un arrosage s'imposent pour la fermentation. » Il consacre 30 minutes par jour pour le compostage, à chaque seau de résidus, il ajoute du broyat de végétaux fourni par le département, un lit de feuilles mortes garde la chaleur et prévient des mauvaises odeurs. Le retournement, passage d'un bac à un autre pour la maturation, sollicite l'aide de sa collègue Myriam. Tous deux, accompagnés du gestionnaire ont suivi la formation au collège de Mousey, établissement pilote pour le compostage.

Marie-Paule Guelen, principale, témoigne de sa satisfaction : « Le conseil départemental a été l'initiateur et l'établissement a assuré le financement. Nous avons mené une réflexion globale, chacun a mis du sien et a joué son rôle naturellement. »

Le Républicain Lorrain 2 décembre 2014

COMMERCE CONNECTÉ

lancement de justoclic aujourd'hui

L'application qui transforme les pertes en offres flash

Éviter de gâcher une partie de sa production, et faire une offre instantanée à petit prix plutôt que de jeter, c'est l'ambition de Justoclic dont le lancement est prévu le 1er décembre. C'est du commerce responsable de proximité.

Une nouvelle application fait son apparition dans la sphère des utilitaires commerciaux connectés : Justoclic. Créée par Laurent Le Men, un Ardennais spécialiste du marketing de réseau, elle innove en créant le commerce responsable de proximité. Le principe est enfantin : à l'exemple d'un boulanger qui se retrouve avec un lot de viennoiseries invendues en fin de journée. Impossible de les conserver jusqu'au lendemain. Soit c'est jeté avec les déchets et c'est une perte sèche, soit c'est cédé à prix bradé... mais encore faut-il que le potentiel client en soit informé ! C'est là qu'intervient Justoclic dont la fonction est de permettre au boulanger de communiquer instantanément sur son offre auprès d'une clientèle potentielle.

Ce principe de communication commerciale peut se décliner dans de très nombreux domaines. Il est 12h20, un restaurateur ne remplit pas sa salle : il expédie une offre attractive via l'application pour attirer vers lui de possibles clients de dernière minute.

Une promo sur les fruits et légumes, facile à faire savoir grâce à l'application imaginée dans les Ardennes. Photo Pierre HECKLER

Depuis le 15 novembre, les responsables du développement de Justoclic travaillent sur la qualité de l'offre en rassemblant un maximum de commerçants et artisans. C'est la première phase de lancement. Puis l'application sera disponible au téléchargement à partir du 1er décembre, date à partir de laquelle les premières offres pourront être éditées. « C'est de la communication flash pour des promotions ponctuelles », résume Damien Eberhardt, distributeur dans l'Est de la France. Cela peut concerner toutes les entreprises. Un trou dans le carnet de commandes, un rendez-vous déprogrammé, cela peut se transformer en aubaine pour celui qui va en profiter.

Le client géolocalisé

L'évolution technologique est ainsi mise au service de la rentabilité des professionnels indépendants, où qu'ils se trouvent. « N'importe quel petit commerçant peut ainsi avoir accès à une force marketing comparable à celle des grands groupes de distribution », assure Damien Eberhardt. « L'application lui boostera sa clientèle à des moments choisis. » Pour un coût relatif, puisque l'adhésion revient à 120 € par an pour un professionnel. A comparer avec le volume d'invendus ou de temps perdu annuel...

Pour le consommateur, l'intérêt semble tout trouvé : être informé de toutes les offres formulées dans un rayon de quelques kilomètres autour de lui, par géolocalisation, uniquement dans des domaines qui l'intéressent grâce au paramétrage des préférences de chacun. « Cela se fait par notification, mais dans un avenir proche il devrait être possible d'envoyer des SMS et il sera possible de réserver une offre si elle est limitée en quantité. », ajoute Damien Eberhardt.

Le bouche à oreille fera le succès, ou non, de l'application, puisque très clairement, c'est le nombre d'usagers et la fréquence des bons plans qui en fera tout l'intérêt.

Olivier SIMON.

Contact : tél. 06 51 10 30 19. justo.damien@gmail.com

LE RÈGLEMENT DU CONCOURS

«Ma cantine sans gaspi !»

ARTICLE 1 - Objet

Le Sydeme, Syndicat Mixte de Transport et de Traitement des Déchets Ménagers de Moselle- Est et de l'Alsace Bossue - 1 rue Jacques Callot à Morsbach - organise, en collaboration avec ses intercommunalités, **un concours de lutte contre le gaspillage alimentaire à la cantine** qui s'adresse aux écoles primaires et aux collèges de son territoire.

ARTICLE 2 - Conditions de participation

Ce concours est ouvert uniquement aux classes de **cycle 3 du cm1 à la 6e.**

Les inscriptions de toute classe d'un autre niveau sera refusée.

Tout établissement intéressé par ce concours sera représenté obligatoirement par une seule classe ambassadrice. Le bulletin d'inscription est à nous faire parvenir impérativement avant le 19 octobre 2018 accompagné du présent règlement dûment signé.

Le dossier de présentation du projet doit nous parvenir en main propre, par voie postale ou électronique impérativement pour le **26 avril 2018 au plus tard.**

ARTICLE 3 - Concept et objectif du concours

Ce concours vise à sensibiliser les écoliers au gaspillage alimentaire à la cantine et plus globalement au tri et à la valorisation des déchets.

Chaque classe intéressée devra identifier les causes du gaspillage alimentaire dans sa propre cantine qu'elle soit autonome ou centrale. Un diagnostic permettra de quantifier ce gaspillage par l'intermédiaire de pesées. Le but étant de proposer un plan d'actions pour remédier à cette problématique dans le temps.

ARTICLE 4- Le jury et la sélection de six lauréats

Un jury se réunira le 15 mai pour évaluer les dossiers de présentation des classes participantes. Trois classes lauréates seront nominées dans la catégorie «cuisine autonome» et trois autres dans la catégorie «cuisine centrale». Pour désigner ces classes lauréates, seront pris en compte différents critères de sélection au travers de barèmes de notation. Ces derniers sont annexés dans le présent dossier mais sont susceptibles d'être modifiés.

En tout état de cause, les décisions prises par le jury seront souveraines et aucune réclamation ne sera acceptée.

ARTICLE 5- Les résultats et la remise des prix

Les classes lauréates seront informées par téléphone et par courriel des modalités de la remise des prix qui aura lieu au Centre Transfrontalier d'Education à l'Environnement le 13 juin 2019. A cette occasion, chaque classe sera représentée par l'enseignant et un seul élève. Toutes les autres classes seront avisées par courriel des résultats du concours.

LE RÈGLEMENT DU CONCOURS

«Ma cantine sans gaspi !»

ARTICLE 6 - Cession des droits
Les représentants légaux des élèves participants au concours acceptent à titre gratuit des droits à l'image sur les élèves dans le cadre de diffusion de photos ou vidéos dans tous types de communication du Sydeme (site internet du Sydeme, journal Trions Valorisons, le JT du Sydeme...)
L'établissement s'engage à en informer les représentants légaux des élèves.

ARTICLE 7 - Les lots
Six classes lauréates seront désignées par un jury et gratifiées par une enveloppe.
Catégorie «cuisine autonome»
le 1ers lauréat remportera une enveloppe de 500 euros
le 2es lauréat : une enveloppe de 300 euros
le 3es lauréat : une enveloppe de 200 euros

Catégorie «cuisine centrale»
le 1ers lauréat remportera une enveloppe de 500 euros
le 2es lauréat : une enveloppe de 300 euros
le 3es lauréat : une enveloppe de 200 euros

ARTICLE 8 - Modification ou annulation de l'opération
Le Sydeme se réserve le droit pour quelque raison que ce soit de modifier, de prolonger, d'écourter ou d'annuler le concours sans que sa responsabilité ne soit engagée.
Aucun dédommagement ne pourra être demandé.
Par conséquent, le Sydeme se réserve la possibilité d'annuler les lots prévus sans qu'aucune réclamation ne puisse être formulée à cet égard.

ARTICLE 9
La participation à ce concours entraîne l'acceptation du présent règlement.

Fait à Date

Etablissement

Signature du Directeur (rice) ou Principal(e) de l'établissement (+ cachet)

BARÈMES DE NOTATION

LE DIAGNOSTIC

Analyse du fonctionnement de la cantine	/20
Organisation et efficacité des pesées des déchets	/20
Présentation et contenu du tableau des résultats	/20
Analyse des résultats pour définir les causes du gaspillage	/20

LE PLAN D'ACTIONS

Objectifs à atteindre	/20
Caractère innovant des actions de sensibilisation	/20
Caractère innovant des solutions d'organisation et des recommandations	/20
Justificatifs des actions (photos, articles de presse, questionnaires, quizz, sondages, etc.)	/20

BARÈMES DE NOTATION

LA COMMUNICATION SUR VOTRE PROJET

Communication en interne Diversité des supports, des cibles	/20
Communication externe Organisation d'un événement marquant	/20
Sollicitation de publics relais (associations, autres...)	/20
Autres initiatives	/20

ÉVALUATION DE VOTRE PROJET

Efficience des actions mises en oeuvre	/20
Performance des résultats	/20

PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU DOSSIER

	/20

TOTAL /300

NOS INTERCOMMUNALITÉS

Communauté d'Agglomération Forbach Porte de France
Communauté d'Agglomération Sarreguemines Confluences
Communauté d'Agglomération Saint-Avold Synergie
Communauté de Communes de Freyming-Merlebach
Communauté de Communes du Pays de Bitche
Communauté de Communes du District Urbain de Faulquemont
Communauté de Communes du Warndt
Communauté de Communes de la Houve et du Pays Boulageois
Communauté de Communes du Bouzonvillois Trois Frontières
Communauté de Communes de l'Alsace Bossue

SYDEME
1, rue Jacques Callot
57600 Morsbach
Tél 03 87 00 01 01
Fax 03 87 00 02 09
www.sydeme.fr

Nos déchets ont de la ressource !

ADEME
Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

Département Moselle
Réussir ensemble !