

# Compte rendu de la réunion du comité de pilotage Eco-école Elise Freinet 2016-2017

Jeudi 5 janvier 2017 à 17h



## Présents :

- Les 10 éco-délégués des 3 classes de l'élémentaire de l'école publique Elise Freinet (Mathis, Sacha, Léa, Eliot, Léonie, Mathéo, Lou-Anne, Loélia, Juliette et Jade ( Nous excusons Noam et Romane qui n'ont pas pu être présents)
- et leur trois enseignantes : Mme Launay, enseignante des CP-CE1, Mme Riollet enseignante des CE1-CE2 et Mme Guerrier, directrice et enseignante des CM1-CM2.
- Des représentants de parents de l'école publique, M.Morvan ; M.Morin et Mme Girault;
- Mme Noire, directrice de l'école privée ;
- M. Barré, le maire de la commune de St Jean sur Mayenne, M.Sauzeau, adjoint au maire, Mme Durand, conseillère municipale, M.Terrier, responsable du périscolaire de la commune ;
- M. Paumard, technicien du service départemental du pôle restauration (26 collèges) ;
- M. Bodenan Responsable commercial de Convivio ; M. Fuseliez, chef cuisinier de la restauration scolaire de St Jean sur Mayenne, basé au collège de La Salle ;

## L'ordre du jour

- 1- Présentation des différents membres du comité et du programme éco-école
- 2- Diagnostic des élèves de la restauration scolaire
- 3- La pesée du 03/10/16 au 18/10/16
- 4- Solutions proposées par les élèves
- 5- Solutions proposées par tous
- 6- Présentation de l'étude du gaspillage alimentaire réalisée par M. Paumard
- 7- Etablissement d'un plan d'actions et du calendrier à venir

## I- Présentation des différents membres du comité et du programme éco-école

Mme Guerrier a proposé un tour de table puis a fait une brève présentation du programme éco-école :

**Une méthodologie simple**  
7 étapes pour guider les établissements dans la mise en place de leurs projets.

**Un thème à choisir chaque année**  
Parmi : alimentation, biodiversité, déchets, eau, énergie, solidarités.

**Des outils et un accompagnement personnalisé**  
par l'équipe nationale Eco-Ecole et des Relais locaux.

**Un label international**  
pour valoriser l'engagement des porteurs de projets.

[www.eco-ecole.org](http://www.eco-ecole.org)

1 900  
ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES  
INSCRITS EN FRANCE

46 000  
ÉTABLISSEMENTS  
IMPLIQUÉS DANS 59 PAYS

15 MILLIONS  
D'ÉLÈVES ENGAGÉS  
DANS LE MONDE

**Eco-Ecole**

**FEE** Eco-Ecole, un programme de l'office français de la Fondation pour l'Éducation à l'Environnement en Europe avec le soutien de :

Cela fait maintenant la troisième année que le programme est reconduit dans l'école publique. Le thème de la biodiversité et de l'eau ont été les premiers sujets d'étude. Celui de cette année 2016-2017 est l'alimentation. Chaque année, un diagnostic local est fait puis des actions sont mises en place afin d'améliorer la situation initiale. La commune a pu apprécier la création d'un sentier pédagogique et d'une mare pédagogique

Chaque projet émane des enfants afin de les rendre responsables et sensibles à l'éco-citoyenneté.

Suite aux interventions de M. Bodenan, M. Fuseliez et M. Terrier, les élèves ont pu réaliser un diagnostic de leur restauration scolaire.

## II- Le diagnostic des élèves

### ✓ Ce qui est bien dans notre cantine :

- On peut choisir sa place, et donc manger avec ses copains.
- On a le temps de jouer avant et après le repas, notamment à des jeux de ballon.
- Il y a une friteuse, donc on peut manger des frites.
- Les menus sont équilibrés, car ils sont vérifiés par une diététicienne.
- Une fois par mois, on mange un repas bio. Il y a aussi des menus à thème : américain, Noël...
- Nous mangeons de la viande mayennaise ou française et des légumes et fruits de saison.
- Les repas sont bons.
- On se sert tout seul.
- Il y a du rab.
- Les animateurs nous font confiance, ils sont justes.
- La palissade entre les enfants de maternelle et d'élémentaire est appréciée.
  - *La palissade vient d'être installée et permet d'éviter les embrassades des petits avec leurs grands-frères au moment du repas.*
- Suite à l'annonce de la pesée réalisée par nos enseignantes, nous gaspillons moins qu'avant.

### ✓ Ce qui est moins bien dans notre cantine *avec les réponses de M. Terrier:*

- Beaucoup trop de nourriture est gaspillée.
  - *Cela a été avéré par la pesée du gaspillage alimentaire des enseignantes en coulisse durant 10 jours*
- C'est trop bruyant.
  - *En effet, il y a trop de bruit dans la cantine*
- Des enfants ne respectent pas les copains et la nourriture : bousculer dans les rangs, jeter la nourriture dans l'assiette des autres, se servir sans penser aux autres, jouer avec la nourriture.
  - *En effet, certains ne respectent pas les règles déjà connues de tous*
- Le réfectoire est très sale après notre passage.
  - *En effet, certains ne respectent pas les règles d'hygiène et de propreté.*
- La récréation est trop longue avant le repas.
  - *Une récré plus courte avant et plus longue après car nous avons faim.*
- Il n'y a pas de tri des déchets.
  - *Non, pas encore*
- De plus, les petits empêchent parfois la sortie de la cantine car ils restent dans le passage lorsqu'ils sortent tardivement.

- Le service est trop rapide. Le dessert arrive alors que nous n'avons pas fini le plat de résistance. 30 minutes
  - *Le service commence à 12h15 et se termine à 12h50 (35 minutes) pour l'élémentaire, concernant la maternelle, il commence à 11h40 et termine à 12h35 (voire 12h40). Les enfants ont selon M. Terrier, le temps de manger. Parfois le dessert arrive sur les tables quand les enfants n'ont pas terminé mais cela ne veut pas dire qu'il faut se presser et le manger tout de suite. Les enfants apprécient beaucoup le système de self les mercredis et pendant les vacances mais l'effectif ne le permet en période scolaire.*
  
- Certains jours lorsque les plats sont appréciés, les enfants mangent plus rapidement mais sans se pressés et parfois c'est l'inverse lorsque les plats ne récoltent pas l'approbation de tous. D'où le sentiment d'être pressés.
  
- Il y a peu de mélange privé / public.
  - *Les enfants se placent où ils veulent.*
  
- Peu d'autonomie est laissée pour le service en pain et en eau.
  - *Concernant l'eau, une fontaine à eau sera bientôt mise en service. Concernant le pain, il est posé, tranché en début de repas sur la table en fonction de l'entrée sinon il est dans un bac et les enfants peuvent se servir au plat de résistance. Il serait préférable que le pain n'apparaisse pas du tout sur les tables et qu'il soit tranché au fur et à mesure. Les enfants n'en consommeraient pas en quantité au dépend des plats servis.*
  
- L'espace est trop serré. Nous n'avons pas de place entre les tables et les tables sont trop petites.
  - *L'espace n'est en effet pas très grand mais les tables sont de taille normale avec un nombre d'élèves approprié. Cela peut arriver qu'il y ait un enfant supplémentaire en bout de table.*
  
- Les plats sont parfois servis froids.
  - *Les plats sont parfois froids car certains élèves mettent du temps avant de se servir et certains aliments ne gardent pas longtemps la chaleur.*
  
- Le système d'attente dans la queue n'est pas apprécié. Nous préférerions le système d'avant lorsque nous avons des cartes. C'était moins la bousculade.
  - *Le système de cartes fut arrêté car celles-ci s'abîmaient. Normalement, les élèves doivent se ranger par groupes.*
  
- Des plats sont parfois vidés dans les assiettes sans savoir si nous en voulons davantage.
  - *Les plats qui sont vidés dans les assiettes. Cela a dû arriver lorsqu'il y a des frites mais c'est rare.*

### III- La pesée du gaspillage alimentaire du 03/10/16 au 18/10/16

#### Pesée du gaspillage alimentaire à St Jean sur Mayenne

Repas	Date	Nombre de repas	Restes des plats	Restes des enfants	Total
Céleri aux pommes et curry Cordon bleu +purée Fromage ou laitage Fruits frais	03/10/16	187 dont 9 adultes	9kg500	11kg800	21kg300 114g/pers
Concombre bulgare Bœuf à la Provençale+ Petits pois Fromage ou Laitage Beignet	04/10/16	186 dont 9 adultes	10kg700	11kg300	22kg 118g/pers
Carotte aux raisins <u>Polet rôti</u> +frites/pommes rissolées Fromage ou Laitage <u>Novly</u> au chocolat	06/10/16	190 dont 10 adultes	9kg800	8kg300	18kg100 95g / pers
Rillettes et cornichons Rougail de poisson +courgettes sautées/pâtes Fromage ou Laitage Fruit frais	07/10/16	188	12kg700	8kg900	21kg500 115g/pers
Betteraves vinaigrette Jambon grillé sauce Charcutière +lentilles au jus Fromage ou laitage Fruit frais	10/10/16	185	14kg500	10kg300	24kg800 134g/pers
Riz, thon et mayonnaise Boulettes de bœuf +poêlée du chef Fromage ou Laitage <u>Novly</u> à la vanille	11/10/16	196	11kg700	9kg800	21kg500 109g/pers
Semaine du goût : Pâté en croûte <u>Backeoffe</u> (bœuf/porc/veau +pommes de terre) Taillis aux épices (Pain d'épices et caramel)	13/10/16	133 (3 adultes)	5 kg	10kg	15kg 113g/pers
Piémontaise Sauté de volaille au curry + brocolis au beurre Fromage ou laitage Far Breton	14/10/16	176	15kg600	12kg700	28kg300 161g/pers
Riz au surimi Viennoise de <u>volaille+haricots</u> verts Fromage ou laitage Fruit frais	17/10/16	181 (11adultes)	13kg700	10kg100	24kg800 135g/pers
Salade verte aux deux fromages Pâtes à la carbonara Fromage ou laitage Compote de pommes	18/10/16	194 (9 adultes)	3kg600	4kg900	8kg500 44g/pers

#### **IV- Les solutions des élèves vues en classe :**

- Un système de poubelle de table pour le tri des déchets (une poubelle pour le gaspillage, une poubelle pour les déchets alimentaires et une poubelle pour les serviettes, emballages...)
- Mettre un responsable à chaque table qui assurera la propreté, le non-gaspillage, le fait de goûter à tout, le bruit, le tri...etc. Il faudrait trouver un système de valorisation du responsable pour que ce ne soit pas une corvée mais une belle et grande responsabilité (des points « miam »...)
- Faire des pesées nous-mêmes de nos déchets avec un tableau récapitulatif
- Avoir des médiateurs sur le temps périscolaire comme à l'école car si on va bien, on mange bien.
- Avoir des interventions de professionnels de l'alimentation pour mieux comprendre
- Communiquer aux parents ce que l'on fait et organiser une conférence
- Nommer des enfants ayant pour mission d'observer leurs camarades lors du repas.

#### **V- Les solutions proposées par tous :**

##### **CONTRE LE GASPILLAGE :**

- Chaque enfant doit goûter à chaque plat, même une petite quantité.
- Il faudrait se servir raisonnablement : prendre ce que l'on est sûr de manger.
- Il faudrait que les adultes laissent les plats sur la table pour que l'on puisse se resservir, si nécessaire.
- Une conférence pourrait être proposée aux parents pour répondre à leurs questions.
- Des affiches pour ne plus gaspiller avec des photos d'enfants manquant de nourriture : sous forme de BD...
- Pesée des déchets sous forme de jeu, pour un même plat, à différentes périodes de l'année : le gagnant est la table qui a jeté le moins.

##### **LA GESTION DES DECHETS :**

- Mise en place de poubelles de tri : une poubelle jaune pour les emballages, un bac à composteur pour les épluchures et trognons de pommes, une poubelle grise pour les autres déchets. Tout le monde s'accorde pour la poubelle jaune et la poubelle grise ; en revanche, installer un composteur attire les nuisibles : il est alors proposé un système de lombricompostage (compostage hors-sol).
- Ces poubelles devraient être soit sur les tables, soit sur un chariot. Un enfant serait responsable de la table avec un système de récompense par bon point.
- Les déchets alimentaires pourraient être récupérés et donnés à des animaux, comme le cochon ou la poule, mais cela est interdit.

##### **CONTRE LE BRUIT –AMELIORATION DES CONDITIONS:**

- Il faudrait parler sans crier. Un enfant de la table aurait pour responsabilité de s'assurer du calme.
- David pensait mettre en place un système de feu tricolore.
- M. Barré a pensé mesurer l'amplitude sonore (un système de baromètre visible de tous) Le seuil de tolérance est de 80db.
- Il est envisagé d'installer une fontaine à eau.
- Une récréation plus courte avant le repas, et une plus longue après → Pas possible du fait des horaires de l'école privée.

- Former les animateurs : « Accueil du convive et gestion du temps de repas ». Une formation gratuite.

## VI- L'étude contre le gaspillage, réalisée par M.Paumard

### Etude du gaspillage alimentaire école primaire st Jean / Mayenne

Réalisée par M. Paumard

#### Les chiffres :

Suivant pesées sans communication du 03/10/16 au 18/10/16 soit 10 jours de référence

- Total grammage moyen par élève :  $1138 \text{ gr} / 10 = 113,8\text{Gr}$  en moyenne
- Total des repas servis sur la période  $1816 / 10 = 181.6$  repas servis en moyenne
- Total du nombre de repas servis à l'année :  $181 \text{ repas servis / jour} \times 133 \text{ jours scolarisés en 2016} = 24\,073$
- Total du gaspillage alimentaire par jours en kg :  $181 \times 0.113\text{Gr} = 20\text{Kg } 453$
- Total du gaspillage alimentaire en poids (Kg) à l'année :  $133 \times 20 = 2660$  (Prise en compte de la valeur la plus basse)

#### Poids moyen d'un repas en gramme servis :

Après analyse des menus proposés de la première semaine et suivant les recommandations du GEMRCN le poids moyen d'un repas servis est de 412.5Gr ramené à 400Gr en moyenne.

On considère qu'il faut 1€30 de matière première dans l'assiette d'un enfant en primaire pour fournir un repas de qualité équilibré.

1€30 les 400gr soit 3€25 le kg de matière première

2660 kg gaspillé en 2016 x 3€25 le kg =

**8645€ le montant du gaspillage alimentaire**

**Ce montant n'inclue pas le coût de traitement des déchets**

#### Suite à donner :

Le gaspillage zéro n'existe pas. Si on se fixe l'objectif de diminuer de moitié le gaspillage, le montant des économies réalisables est de 4332€ soit 0€20 centimes d'euros par repas servis.

#### Vos pistes d'évolution et de communication :

- Sensibiliser en amont les élèves sur les résultats de manière pédagogique (en lien avec les différents programmes, mathématiques, sciences etc.)
- Effectuer des pesées aux yeux de tous (sur un menu médium), tri par catégories d'aliments, tri sélectif etc.

- Comparer les résultats obtenus le jour de la pesée aux yeux de tous aux pesées en coulisses et orienter sur les pistes d'améliorations avec les différents partenaires et se poser les questions suivantes :
- Qualité des repas ? (Première cause du gaspillage en général)
- Temps de repas ? (Si insuffisant, génère du stress)
- Accueil des élèves ? (Comment se comporte les encadrants, enfants en stress ?)
- Température des plats servis ? (Un plat chaud froid n'est pas consommé, quoi faire ?)
- Quantités servis ? (Les restes de plats non servis sont importants)
- Analyser les chiffres du gaspillage avec le prestataire, diminuer les quantités livrées au profit de matières premières qualitatives ?
- Mise en place d'actions écologiques, compostage, parc à poules etc. **Toutefois attention le but premier est de limiter le gaspillage et non de le transformer.** Penser aux effets négatifs de ces actions, le compostage attirent les nuisibles, qui s'occupe et nourris les poules pendant les vacances scolaires ?

## **VII- Le plan d'actions choisi :**

- 1- Pesée aux yeux de tous plusieurs fois dans l'année : 6 bacs transparents (entrée, viande, légumes, pain, fromage, dessert). Discuter avec les éco-délégués des causes des déchets. Cette pesée doit se faire sur un menu médium (plus ou moins de succès). Puis refaire un comparatif sur un même repas plus tard dans l'année.
- 2- Affichage de l'origine des viandes (vœu du préfet)
- 3- Savoir combien de pain est livré par jour. Connaître son poids.
- 4- Tri des déchets en lien avec l'enfouissement de containers début février.
- 5- Mise en place d'un responsable par table : calme et tri des déchets avec un système de valorisation
- 6- Meilleure gestion du pain afin de ne pas rassasier les enfants dès l'entrée.
- 7- Meilleure gestion du bruit (feu tricolore, baromètre...etc.)
- 8- Lombric-compostage proposé par M. Morin qui en a un chez lui. Possibilité d'en fabriquer un à l'école avec les élèves et M. Morin. Le Maire était très intéressé.
- 9- M. Garot, député, mangera à la cantine le jeudi 12 décembre et interviendra auprès des enfants à la dans le réfectoire et dans la classe des CM1-CM2 de l'école publique.

## **VIII- Le calendrier**

- Réaliser la pesée aux yeux de tous, **fin janvier**
- Prochaine réunion à 17h à la mairie avec les élèves, **le jeudi 9 février 2017.**

Nous aborderons :

- Ce qui a pu être réfléchi ou/et mis en place (feu tricolore, responsable de table...etc)
- La pesée aux yeux de tous qui aura été réalisée
- Les idées d'affiches proposées par les élèves (brouillon-idées)
- L'affichage possible sur les poubelles
- Liste des conférenciers possibles à contacter