Repas "zéro déchet" en collaboration avec l'ADEME de Besançon et le SYDOM du Jura

Collège Jules Grévy

Auteur :

13 rue des petites marnes
39800 Poligny
Voir le site internet
Christophe Demangel
christophe.demangel@ac-besancon.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Lors de la semaine européenne des déchets en 2010, le SYDOM du Jura dans le cadre de son Programme Local de Prévention a organisé un concours pour les collectivités autour d'un repas "zéro déchet". Trouvant l'idée intéressante, j'ai souhaité impliquer les 400 acteurs du collège Jules Grévy de Poligny (39).

Mais il est vrai que réaliser un menu "zéro déchet" dans une cantine scolaire, à part proposer au menu : friand aux fromages, cordon bleu, frites et glace pour lequel nous aurons en effet obtenu un repas "zéro déchet", ce n'est pas évident! Et d'un point de vue éducation nutritionnelle et éducation au goût on peut clairement mieux faire...

Sachant que la moyenne nationale des repas des cantines est de 30 % à 40 % du repas à la poubelle et que 1 élève sur 2 sort de la cantine en ayant encore faim... Nous avons dû activer nos méninges pour oser réaliser un menu pour 400 personnes et obtenir un repas "zéro déchets" à l'issue du repas.

Quel repas devions nous réaliser ?

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Le repas que j'ai proposé dans le cadre de cette action prenait en compte les paramètres suivants : coûts, éducation nutritionnelle et au goût, respect du GEMRCN, pas de déchets et moins de carburant pour l'approvisionnement des matières premières pour réaliser le repas.

Voici le menu que nous avons proposé de faire pour 400 personnes :

Bouchées à la Reine avec des pleurotes, girolles, champignons de Paris et Morilles
***
Variation au tour de l'achat d'une génisse "bio local" avec côtes de boeuf, filets de boeuf, entrecôtes, faux filet poêlés avec des carottes et pommes de terre d'un maraîcher "bio local" à 10 minutes du collège
***
Yaourts "bio local" de l'ENIL de Poligny acheté en sceau pour ne pas avoir le pot en déchet puis dressé en ramequin
***
Variation autour de la pomme "bio local" en compotes, crumbles aux pommes ou pommes au four

L'objectif principal a donc était de respecter les paramètres cités plus haut.
Un autre objectif fut de sensibiliser les élèves à cette action. Les 54 éco délégués du collège ont participé à la fabrication du repas, à sa distribution et à la surveillance des autres élèves et adultes au moment du débarrassage/tri de leurs plateaux. Ils ont également participé à la pesée des déchets en fin de repas pour connaître le % de déchets produits après consommation par rapport à la masse des produits bruts non transformés.
Un dernier objectif fut de sensibiliser les élèves aux actions que l'équipe de cuisine a mis en place pour le recyclage des emballages, le tri des épluchures de légumes et de fruits mais aussi dans la connaissance des produits "bio locaux". En

effet, en sachant quels produits acheter, en sachant valoriser ces produits et en impliquant les élèves dans l'élaboration des repas, nous diminuons les gaspillages et la production de déchets.

Résultats quantitatifs

Le peu de déchet que nous avons produits (environ 5%) a été mis dans le composteur. L'objectif d'un repas "zéro déchet" respectant les exigences que nous nous étions fixés a donc été atteint.

Les organisateurs ont été agréablement surpris de voir des plateaux repas tant consommés et appréciés.

Nous avons reçu de nombreuses remarques positives et félicitations de la part des élèves sur la qualité et le bon goût de notre repas.

Tout cela démontre que si nous proposons à la cantine des produits de qualité, ils seront appréciés, consommés et ne termineront pas à la poubelle.

De plus, dans le cadre de l'Agenda 21, nous avons pesé sur une semaine les produits bruts non transformés en les comparant à la masse de déchets après consommation. Aujourd'hui, nous pouvons dire que lorsque le menu est apprécié nous produisons 10 à 15 % de déchets. Lorsque le repas est moins apprécié nous en produisons 15 à 20 %. A noter tout de même que la moitié de ces déchets part au composteur. Nous essayons donc désormais de réaliser le plus souvent possible des menus sans déchets et pour nous aider la cuisine sera refaite courant janvier 2012.

Lien sur leçon de goût et de lutte contre le gaspilage pour 540 collègiens et adultes au collège Rouget de Lisle à Lons le Saunier:

http://www.facebook.com/media/set/?set=a.2322408714113.2120385.1666449737&type=1

Résultats qualitatifs

D'un point de vue qualitatif, le repas a été très apprécié. Les achats de qualité, les produits de saison et bio, l'investissement de l'équipe cuisine qui met tout en oeuvre pour que le repas soit un moment de convivialité et de bonheur partagé ont contribué à cette réussite.

J'ai la chance d'être complètement autonome dans ma cuisine, depuis les achats de matières premières jusqu'à ce que je propose dans les assiettes. Et il est vrai que j'ai pu proposer des morilles, côtes boeuf ou filets de boeuf tout en conservant notre budget (en 2009 : 1.79 HT par repas, en 2010 : 1.84 HT).

Je vous propose également de vous renseigner sur mon "facebook" riche en information pour lutter contre le gaspillage alimentaire (jardin pédagogique, club cuisine, tri des déchets du repas, compostage et les élèves en cuisine).

Lien de mon "facebook" :

http://www.facebook.com/demangel.christophe

MISE EN OEUVRE

Planning

1- Organisation par le Sydom du Jura du concours menu "Zéro Déchet" pour les établissements du Jura.

2- Décision de participer à ce concours qui sera proposé dans le cadre de la semaine européenne de la réduction des déchets.
Mais j'ai souhaité aller plus loin dans cette démarche en proposant un menu "bio local" en plus du menu "Zéro Déchet" dans le but de diminuer l'impact environnemental en achetant local et bio.

3- Décision de responsabiliser les 54 éco délégués du collège : participation à l'élaboration du repas en cuisine avec l'équipe restauration, distribution, sensibilisation aux actions mises en place par l'équipe cuisine sur le compostage et le recyclage.

4- Contactez les organisateurs pour qu'ils viennent sur le terrain voir l'ampleur du projet.

5- Achats, préparation, distribution du repas, support d'information pédagogique de l'opération avec affichage dans le self et la cuisine.

6- Analyse du résultat et remise en question si besoin pour savoir si nous avions réalisés nos objectifs de repas "Zéro déchets".

7- Communication du projet par voie de presse locale, régionale, professionnelle et Internet.

Lien Internet de l'ADEME de Besancon sur le repas "Zéro déchet" :
http://www.ademe-et-vous.ademe.fr/le-magazine-n-45-3-projets-qui-demarrent-1#projet-2

Lien Inernet du magazine "La Cuisine Colective " :
http://asp-uk.secure-zone.net/v2/index.jsp?id=208/216/1707&startPage=20
http://www.cuisinecollective.fr/dossier/divers/print.asp?id=353

Moyens humains

Tous les acteurs du collège (élèves, équipe restauration et agents, personnels de la vie scolaire et d'administration) avec le soutien de l'ADEME, du SYDOM du Jura et du Conseil Général du Jura.

Site du collège Jules Grévy de Poligny :

http://collegegrevypoligny.free.fr/

Moyens financiers

Les achats des composteurs ont été fournies gracieusement par le SYDOM du Jura. Le menu "Zéro Déchet" est revenue à 2.00 HT avec achat de produits bio locaux dont l'achat d'une génisse en bio local.

Moyens techniques

Une bonne équipe de cuisine qui est passionnée par son travail autour de son chef dans un service public bien accomplie pour satisfaire les 400 adolescents et adultes du collège le temps du moment du repas.

Partenaires mobilisés

L’équipe restauration du collège Jules Grévy, les éco délégués, les professeurs, équipe administrative et de vie scolaire. Tous les acteurs du collège ainsi que le SYDOM du Jura, l'ADEME de Besançon et le Conseil Général du Jura qui ont fournis au 54 éco délégués des tees shirts "jardinons, cuisinons et compostons".

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Depuis janvier 2010 nous réalisons régulièrement des repas "zéro déchets" en appliquant le GEMRCN. Cela ne provoque pas de surcoût, il faut savoir acheter, valoriser les produits, commander directement chez les producteurs locaux en s'aidant de Interbio ou de la chambre d'Agriculture.

L'important est aussi d'éduquer et sensibiliser la jeunesse aux bons produits, les faire venir en cuisine pour leur permettre d'aimer la cantine.

Il faut souvent se remettre en question c'est aussi une astuce pour réaliser un menu "Zéro déchet". Il faut axés aussi sa cuisine sur la pédagogie du goût qui est aussi une astuce pour y arriver. Visitez le site du "chefsimon.com" qui nous a mis un article sur la pédagogie du goût réalisé par Christophe Demangel. vous pourrez lire les 65 commentaires qu'ont laissé des professionnels de renom comme Anne Sophie Pic, Frédéric Anton, Régis Marcon...des élèves et anciens élèves, des amis ou des passionnés de cuisine qui vantent la qualité de la cantine du collège jules Grévy de Poligny (39).

Lien pour le site du collège jules Grévy de Poligny (39):

http://collegegrevypoligny.free.fr/

Lien du site du "Chefsimon.com" :

http://chefsimon.com/blog/chef-christophe-demangel-le-pedagogue-du-gout/

Difficultés rencontrées

L'originalité de ce projet et d'avoir oser faire un menu "zéro déchet" quand on connaît le % de déchet des cantines scolaires.... La venue des élèves en cuisine....De contrôler, fouiller puis peser et comparer cette masse de déchets par rapport à la masse des produits non transformés du repas.

A la rentrée de janvier 2011 et avec l'ouverture de la nouvelle cuisine, nous allons demander aux éco délégués de venir contrôler avec l'équipe cuisine les déchets du repas. Ils devront ensuite en rendre compte à leurs collègues en classe dans l'objectif de toujours plus sensibiliser au gaspillage alimentaire.

Je tiens aussi à remercier le SYDOM du Jura et le Conseil Général qui reconnaît l'intérêt de ces actions qui sont très importantes et d'autant plus avec la nouvelle réglementation sur les gros producteurs de bio déchets.

Retrouvez sur mon "facebook" les photos du repas "zéro déchet" :

http://www.facebook.com/media/set/?set=a.2389357307786.2122555.1666449737&type=1

Recommandations éventuelles

"Les 10 commandements d'un chef engagé" que devrait appliqué tout chef de cantine en restauration collective:

Les 10 commandements d'un chef engagé

Christophe Demangel

1 - Tu utiliseras des bons produits :

Privilégie les circuits courts, les produits bio et sous label de qualité.

Ne cède pas à la facilité de commander depuis ton bureau à partir de prospectus de fournisseurs : vas voir les producteurs et sélectionne tes produits !

2 - Tu organiseras des animations sur l'alimentation :

Semaine du goût, Saint Patrick, semaine de la réduction des déchets, Fraich'attitude, etc...autant d'occasion d'organiser des repas à thème. Fais connaître les éleveurs, affineurs, apiculteurs, maraîchers, ...par des visites chez ces professionnels qui défendent au quotidien , comme toi, le bien-manger.

3 - Tu inviteras les adolescents en cuisine :

Profite de ces repas à thème pour faire connaître nos métiers et, qui sait, donner envie aux adolescents de se diriger vers notre profession.

4 - Tu éduqueras les élèves au goût :

N'oublie pas qu'en plus de les nourrir, tu as un rôle d'éducation à jouer auprès des adolescents : éveille leur curiosité, profite de la récré pour aller leur parler des produits... 15 % du repas est déjà consommé si

la présentation donne envie de manger avec les yeux !

Encourage les élèves à manger des fruits en les proposant sous forme de smoothies, en mettant une centrifugeuse ou un coupe fruits à disposition dans le self.

5 - Tu inviteras des chefs étoilés dans ta cuisine :

... et ça fonctionne aussi s'ils ne sont pas étoilés ! Fais les parler de leur passion, invite une classe à élaborer et réaliser un menu avec eux... les ados adorent ça !

6 - Tu monteras des projets pluridisciplinaires sur la cuisine :

Implique toi avec les autres acteurs de la communauté éducative de l'établissement pour monter des projets autour de l'alimentation sur des thèmes tels que "la cuisine est-elle un art ?"

7 - Tu diminueras le gaspillage alimentaire... en analysant régulièrement les déchets pour adapter tes menus, en faisant des concours de cuisine avec ton équipe pour " rester dans le coup". Evite de donner des viennoiseries à la récré le matin, privilégie plutôt la distribution de fruits le matin avant 9 heures, avec l'opération Un fruit pour la récré.

8 - Tu agiras pour le développement durable :

Tri et compostage des restes des repas, création d'un jardin pédagogique, gestion des composteurs avec les élèves, mise en place d'un Agenda 21 pour sensibiliser les élèves au développement durable...

9 - Tu deviendras un véritable technicien de restauration :

Forme toi aux nouvelles techniques de cuisson, lis la presse professionnelle, cherche de nouvelles recettes, sois un chef passionné qui cherche à satisfaire les élèves : chez toi comme dans tout restaurant commercial, le client est roi !

10 - Tu te remettras en question :

Vas discuter avec les élèves plutôt que de rester cantonné aux commissions menus, explique leur tes obligations dans la composition des menus, échange avec eux... Fixe toi des objectifs à atteindre pour toujours aller de l'avant.

Vous trouverez l'article sur le site de l'Alimentation.gouv.fr ou sur le lien suivant :

http://alimentation.gouv.fr/manifeste-Christophe-Demangel

La valorisation des déchets est primordiale dans le but de réduire ces bio-déchets.
Depuis que nous avons mis toutes ces actions en place nous n'avons besoins plus que de 3 contenairs au lieu de 4.
Nous avons également servies d'exemple à 30 établissements scolaires de la Franche-Comté pour la connaissance du compostage au collège jules Grévy de poligny (39) voir les lien suivants :
Opération compostage au collège sur mon "facebook" :
http://www.facebook.com/media/set/?set=a.1327482441578.2044474.1666449737&type=1
Opération journée d'information sur le compostage article "Le Progrés" :
http://www.leprogres.fr/jura/2011/06/24/le-college-grevy-sert-d-exemple
Articles mettant en valeur la cantine :
http://www.facebook.com/media/set/?

set=a.2027848390289.2108903.1666449737&type=1

Mots clés

CONTENEUR | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | CAMPAGNE D'INFORMATION | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

admin AW

alexandre.bonne@smile.fr

Direction régionale toutes les régions