

COLLEGE DE

Nom de la personne ayant répondu au questionnaire

Adresse mail

Téléphone

Nom du principal

Adresse mail

Téléphone

Nom du gestionnaire

Adresse mail

Téléphone

Consultez vous l'espace intranet collège du conseil général

régulièrement

rarement

Effectifs collège

Nb élèves total =

Personnels

nb agents =

nb équipe administrative =

nb équipe pédagogique =professeursvie scolaire

VOS PRATIQUES AU QUOTIDIEN

NB : pour certaines questions plusieurs réponses sont possibles selon vos pratiques
Des commentaires peuvent être ajoutés à tout moment
afin de compléter ou préciser une réponse

Papiers

Le courrier du collège est

- Déposé par le facteur dans la boîte aux lettres du collège
- Déposé par le facteur au secrétariat
- Quelqu'un va chercher le courrier à la poste

Le collège possède – t'il une boîte aux lettres ,

- Oui
- non

De la publicité est-elle déposée dans cette boîte ?

- Oui
- non

Un autocollant stop pub est-il apposé sur la boîtes aux lettres du collège

- Oui
- non

Si non, souhaiteriez vous avoir cet autocollant ?

- Oui
- non

Pratiquez vous le recto-verso

- Oui
- non

Si oui,

- Pour l'activité administrative
- Pour l'activité pédagogique

Si non,

- Les copieurs/imprimantes ne permettent pas cette option (trop de manipulation)
- Pb de bourrage de papier dans les copieurs/imprimantes
- Non pratique pour l'utilisation pédagogique
- Autre raison :

Pour les photocopies, avez-vous un compteur permettant de connaître le nombre de copies réalisées dans l'année ?

- Oui
- non

Si oui, nb de copies réalisées par l'établissement pour l'année scolaire 2010-2011

Copies « Administratif »

Copies « enseignants »

Un « quota » par utilisateur est-il fixé en début d'année ?

- Oui
- non

Si oui, que ce passe t'il une fois que le quota est atteint ?

- Plus de copies possibles, il faut s'arranger avec les collègues
- Il y a un quota « fictif », en fait les impressions sont illimitées

Communiquez vous de manière dématérialisée ? (courriers, commandes, invitations, comptes rendus de réunion....)

- Le plus possible
- Régulièrement
- Rarement

Pratiquez vous le tri des papiers

- Oui
- non

Si oui, où ?

- bureaux
- salle des professeurs
- salles de classes
- internat

Si non,

- Parce que la collectivité qui collecte les déchets ne propose pas de collecte en porte à porte pour les papiers
- Parce que nous n'y avons pas pensé jusqu'à présent
- Autre :

Le papier trié est –il

- Uniquement destiné au recyclage
- Préalablement ré-utilisé en papier de brouillon (lorsqu'il ya une face blanche) :
 - Dans les bureaux
 - Par les professeurs
 - Par les élèves
 - Dans les copieurs
 - Dans les fax
 - Dans les imprimantes individuelles

Pour les fournitures de bureau

- Vous choisissez des fournitures les moins chères possibles
- Vous regardez à l'achat de fournitures « durables » (éco-conçues, rechargeables, en matières recyclées, labélisées...etc)
- Vous choisissez du papier recyclé

Informations complémentaires, commentaires et remarques sur cette première partie

Gestion des espaces verts

Tontes de pelouse

- Vous ramassez les tontes de pelouse et vous les déposez :
 - en tas quelque part dans un endroit du collège
 - En déchèterie
 - Elles sont collectées en porte à porte par la collectivité
- Vous pratiquez le mulching
- Autre pratique (brûlage, paillage, compostage...), citez laquelle :

Tailles de haies - élagage

Les tailles de haies sont

- broyées et le broyat épandu dans les espaces verts (massifs, pieds de haie...)
- broyées et le broyat déposé en déchèterie
- broyées et le broyat est composté
- déposées en déchèteries
- sont brûlées
- sont stockées dans un endroit du collège
- Autres pratiques

Les bois issus de l'élagage

- sont proposés au personnel pour bois de chauffage
- sont déposés en déchèterie
- sont brûlés
- sont stockés en tas quelque part dans l'établissement
- autre pratique :

Les feuilles mortes

- Sont ramassées systématiquement et évacuées
 - stockées en tas quelque part dans un endroit du collège
 - En déchèterie
 - Elles sont collectées en porte à porte par la collectivité
 - Autre pratique (brûlage, paillage, compostage...), citez laquelle :
- Ne sont pas ramassées systématiquement

Les « mauvaises herbes » sont traitées

- Aux produits phytosanitaires (type roundup)
- Au désherbeur thermique
- Ne sont pas traitées systématiquement

Informations complémentaires, commentaires et remarques sur cette partie

Au restaurant scolaire

→ Nb repas servis par jour

Nombre de repas le midi = x nb de jours dans la semaine
Nb de repas le soir = x nb de jours dans la semaine
Nb de petits déjeuners = x nb de jours dans la semaine
Nb de goûters = x nb de fois dans la semaine

→ **Le petit déjeuner**

La confiture est proposée

- En pots individuels jetables
- En bols collectifs
- Autre

Le beurre est conditionné

- En petites plaquettes individuelles emballées
- Grosses plaques portionnées et mises en coupelles
- Autre

Le pain

- Petits pains individuels
- Tranches de pain

Céréales

- En vrac
- Paquets individuels

→ **Si vous proposez une collation aux récréations**, sous quelle forme

- Plutôt des gâteaux emballés individuellement
 - Plutôt du pain – chocolat ou pâte de fruit
- Eau en bouteilles d'eau individuelles
 bouteilles d'eau grands formats
 Pots à eau de la cantine
 Pas de boisson
- Servie dans des gobelets jetables
 Verres issus de la cantine

→ **Les repas (midi et soir)**

Le restaurant scolaire propose des repas

- Cuisinés sur place
- Livrés par un prestataire (cuisine centrale, entreprise privée...) et réchauffés

Pour des repas cuisinés sur place

- Proportion de « fait maison »
- Proportion de « assemblé », « décongelé », « acheté tout prêt »...etc =%

Pour des repas livrés par un prestataire, sauriez vous dire par semaine, ce que représente en poids

- Les barquettes aluminium = ...
- Les barquettes plastiques = ...
- Les films plastiques = ...

Les cartons = ...
Autres = (précisez)...

Avec les fournisseurs

Pratiquez vous de la consigne sur certains emballages ?

Oui non

Si oui, quels produits/denrées cela concerne t'il ?.....

Au niveau des commandes, vous privilégiez plutôt ,

- Grands conditionnements
- Petits conditionnements / Conditionnement individuels,
- Conditionnements recyclables

Dans vos achats, l'emballage (importance, matière, recyclabilité, ...) constitue t'il un critère de choix ?

Oui non

Le restaurant possède t'il une cellule de refroidissement ?

Oui non

Vous arrive t'il de resservir ou ré accommoder des restes

Oui non

Si oui, quels types de plats/denrées :

Et sous quelle forme ? (citez quelques exemples, exemple un pudding avec du pain, une compote avec des fruits, des entres sont resservies telles quelles...)

Par rapport aux recommandations nutritionnelles (grammages recommandés par tranches d'âge)

- Vous préparez la quantité de repas nécessaire en fonction des recommandations
- Vous adaptez les quantités cuisinées en fonction de votre public que vous connaissez bien

Lors que vous servez les élèves

- Toutes les assiettes sont identiques
- Il y a une personnalisation des assiettes
 - Au niveau des entrées en quantités au niveau du choix
 - Au niveau des plats en quantités au niveau du choix
 - Au niveau des fromages en quantités au niveau du choix
 - Au niveau des desserts en quantités au niveau du choix

Exemple : *en quantité = un même plat sera présenté avec plusieurs quantités différentes*
En choix = 2 ou 3 sortes d'entrées, de légumes, de desserts...

La corbeille à pain est –elle située

- En « début de chaine » au self
- En « fin de chaine »

Le pain est présenté

- En tranches
- En pains individuels
- coupé à la demande

Quantité de pains commandés par semaine :

Au niveau de la corbeille à pain, y a-t-il un agent pour « surveiller » que tout se passe bien

- Oui non

→ **« le jetable »**

Proposez vous des serviettes jetables

- Oui non

Quantité de serviettes consommées par semaine =

Le fromage est –il servi

- En emballages individuels
 Portionné et mis en barquettes jetables
 Portionné et mis sur des coupelles réutilisables

D'une manière générale,

Les entrées sont servies

- sur coupelles réutilisables
 Sur coupelles jetables

Les desserts sont servis

- sur coupelles réutilisables
 sur coupelles jetables
 en emballages individuels (compotes, gâteaux, salades de fruits...)

→ **Le gaspillage alimentaire**

Le pain non consommé en fin de service est –il

- Congelé
 Servi le lendemain
 Utilisé dans des préparations culinaires (panures, pain perdu, pudding...)
 Donné (précisez à qui : personnel, animaux, association...)
 Jeté

Les entrées non consommées en fin de service sont-elles

- transformées pour une autre utilisation
 resservies
 Données (précisez à qui : personnel, animaux, association...)
 Jetées

Les plats non consommés en fin de service sont-ils

- transformés pour une autre utilisation
 resservis dans la semaine
 Donnés (précisez à qui : personnel, animaux, association...)
 Jetés

Les fromages non consommés en fin de service sont-ils

- transformés pour une autre utilisation
 resservis
 Donnés (précisez à qui : personnel, animaux, association...)
 Jetés

Les desserts non consommés en fin de service sont-ils

- transformés pour une autre utilisation
- resservis
- Donnés (précisez à qui : personnel, animaux, association...)
- Jetés

Sauriez vous estimer la quantité de nourriture jetée

En % de ce qui a été préparé.....

En % de ce qui a été servi.....

Sauriez vous estimer la quantité de pain jetée

En % de ce qui a été présenté.....

En % de ce qui a été pris.....

Par rapport au gaspillage alimentaire, une réflexion est-t-elle engagée ?

- Oui non en projet

Qui participe à cette réflexion (citer les acteurs : gestionnaire, cuisinier, élèves, personnel, conseil général...)

Si oui, quelles solutions avez-vous déjà mis en place et testées, et quels sont les résultats

➔ **Pratiquez vous le compostage des déchets du restaurant scolaire**

- Oui non

Si oui, quels déchets

- Tous les restes (de repas, restes non servis du self, préparations de cuisine)
- Uniquement les déchets crus (épluchures issues des cuisines, coquilles d'œufs)
- Uniquement les reliefs de repas (déchets cuits)

Si non, seriez vous intéressé par mettre en place cette pratique au sein de votre établissement ?

- Oui non

Si oui, sur quels type de déchets

- Déchets verts uniquement
- Déchets de cantine

Informations complémentaires, commentaires et remarques sur cette partie

Déchets dangereux, nocifs pour l'environnement

→ Le collège utilise t'il des lampes fluocompactes (basse consommation)

- Oui non

Pourcentage du « parc d'ampoules » =%

Les ampoules usagées sont

- Mises à la poubelle
 Déposées en déchèteries
 Mise dans un point de collecte approprié (grand magasin de bricolage supermarché...)

→ Les déchets dangereux issus des « laboratoires » de physique – chimie – SVT et autres déchets dangereux utilisés par le collège sont –ils

- Mis avec les OM
 Déposés en déchèterie
 Collectés par la collectivité
 Enlevés par un prestataire (en lien avec la « chasse aux toxiques » organisée pour les lycées, ou prestation commandée par le collège)

→ Le collège possède t'il une borne pour collecter

- les piles et accumulateurs collecté par :
 les cartouches d'encre collecté par :

Si oui, pouvez vous indiquer qui collecte ensuite ces bornes

Seriez vous intéressé par avoir une de ces bornes de collecte ?

- Oui non

Informations complémentaires, commentaires et remarques sur cette partie

Entretien des bâtiments – ménage -

→ Pour le ménage, utilisez vous

- Des produits éco-labélisés
 Des produits en grands contenants
 Des produits jetables (lingettes pour dépoussiérer, les sols...)

→ Dans les sanitaires, on s'essuie les mains

- Avec des essuies mains jetables en papier
 Avec des sèche mains en textiles lavables (style torchon déroulable)
 Avec des sèche mains

Quels textiles lavables lavez vous sur place

- Torchons pour la cuisine
 Torchons pour s'essuyer les mains
 Nappes et serviettes
 Tenues des agents
 Serpillères
 Alèses et protections pour la literie

Draps pour l'internat

Cela représente combien de machines à laver par jour ?

Informations complémentaires, commentaires et remarques sur cette partie

Gestion des « biens d'équipement » = mobilier, équipement électrique électronique, informatique, linges, outillage, livres

→ En fin de vie ces différents produits sont-ils

Merci de préciser le type de biens et produits en face chaque solution d'élimination,

Exemple :

<i>Donnés à des associations</i>	<i>= livres, équipement informatique, linges et textiles</i>
<i>Rendu au fournisseur</i>	<i>= réfrigérateur, postes de télévision</i>
<i>Déposés en déchèterie</i>	<i>= mobilier</i>

Mis à la poubelle =

Déposés en déchèterie =

Stockés au collège =

Donnés à des associations =

Rendus au fournisseur qui livre un produit neuf =

Autre solution =

→ Partagez vous des équipements avec d'autres établissements ?

Exemple achat d'un broyeur de déchets verts, d'un perforateur, d'une tronçonneuse, à plusieurs collèges... ?

Oui non

Cette idée de « mutualisation », « d'outillothèque », entre collèges et services départementaux vous intéresserait-elle ?

Oui non

Si oui, sur quels types de biens d'équipements ?.....

Informations complémentaires, commentaires et remarques sur cette partie

Vie scolaire - animations

→ L'établissement organise des manifestations : journées portes ouvertes, cross, rencontres sportives avec d'autres établissements, pique nique...etc.

A l'occasion de ces manifestations, vous proposez

- Des gobelets – tasses jetables
- des gobelets - tasses réutilisables
- Des bouteilles/briques individuelles/canettes (eau, jus de fruits, sodas)
- des jus de fruits, sodas proposés en gros contenants
- de l'eau en bouteille (gros contenants)
- de l'eau du robinet en carafe
- linge de table jetable (serviettes, nappes jetables)
- pas de linge de table
- linge de table en tissu

- Les moments conviviaux entre collègues (pots, café le matin, ...) sont –ils plutôt
- en « durable » (tasses, verres, vaisselle réutilisable, paquets de gâteaux grands contenant ou faits maison...)
 - en « jetable » (sucres emballés individuellement, tasses et gobelets jetables, vaisselle jetable, gâteaux secs individuels...)

Informations complémentaires, commentaires et remarques sur cette partie