



Dossier de presse

« Le goût et le développement durable au cœur de
la politique de restauration scolaire »

Date : 13 octobre 2014

Contact presse :
Patrick FRANCON
Patrick.fracon@cg42.fr
04 77 48 42 38

Contexte

Chaque année, 2 millions de repas sont servis aux collégiens ligériens dans les 38 restaurants scolaires des collèges publics de la Loire.

Depuis 2009, la politique du Conseil général en matière de restauration scolaire vise à améliorer la qualité des repas servis dans les collèges du Département. Cette politique comprend plusieurs axes :

- l'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique et/ou locale
- la mise en place d'un plan alimentaire dans chacun des 38 restaurants scolaires du Département afin de proposer aux collégiens des repas équilibrés et adaptés à leurs besoins
- la mise en place d'ateliers culinaires au profit des chefs de cuisine des collèges ligériens afin de les faire se rencontrer et échanger sur leurs pratiques.

Cette année scolaire 2014-2015, le Conseil général, à travers son Agenda 21 et le Plan Jeunes, souhaite impliquer au maximum les élèves, afin que leur temps de repas soit un moment convivial et qu'ils prennent du plaisir à manger et à découvrir de nouveaux produits.

Objectifs des actions menées par la collectivité

- Servir des repas équilibrés et de qualité aux collégiens ligériens
- Faire découvrir aux collégiens, tout au long de l'année et plus particulièrement lors de la semaine du goût, des nouvelles saveurs et textures, afin de mobiliser tous leurs sens.
- Rendre les collégiens acteurs de leur alimentation
- Sensibiliser les élèves et l'ensemble des personnels des collèges au développement durable et au gaspillage alimentaire

Mise en place d'actions concrètes

1. Mise en place de « buffet bar » dans 19 collèges du Département : c'est un îlot au sein duquel les élèves se servent eux-mêmes. Ainsi, ils prennent la quantité qui leur convient et peuvent mélanger à souhait plusieurs aliments. Ces buffets bar peuvent être utilisés pour les entrées, les fromages ou même les desserts. Ce principe est très plébiscité par les collégiens, qui se sentent acteurs de leur alimentation. L'objectif du Conseil général est de généraliser cette dotation à l'ensemble des collèges du Département.
2. La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires est également une action phare de cette année scolaire 2014-2015. Des collèges ont déjà pris des initiatives en impliquant les élèves dans le tri sélectif et la pesée des déchets. Notons que le Collège Pierre et Marie Curie à La Talaudière, ainsi que les collèges Antoine Guichard à Veauche, Le Palais à Feurs et Waldeck Rousseau à Firminy, ont répondu à l'appel à projet « Collégien... et déjà citoyen » lancé par le Conseil général en 2013. Leur projet s'intitule « N'en perdons pas une miette » et a justement pour objectif de diminuer le gaspillage de pain dans ces établissements. Les élèves de ces quatre établissements échangent leurs réflexions et leurs pistes d'actions grâce au CyberCollèges42.

3. Le Conseil général travaille en concertation avec l'Éducation Nationale par rapport aux objectifs pédagogiques, et notamment la démarche de labellisation E3D (Établissement en Démarche de Développement Durable) lancée par l'Académie de Lyon. Elle vise à mieux définir les enjeux du développement durable dans une perspective de bonne compréhension des élèves, des équipes pédagogiques et des personnels d'établissement. Ce label récompense la valeur d'exemplarité des collèges dans une logique de partenariat à développer avec les collectivités.

C'est donc dans ce cadre partenarial que le Conseil Général expérimente depuis la rentrée la mise en place d'une nouvelle mission « d'animation E3D » pour l'ensemble des collèges ayant obtenu la labellisation E3D.

L'animateur E3D a pour mission de développer des nouvelles collaborations entre :

- les élèves,
- l'équipe technique,
- l'équipe administrative
- l'équipe éducative.

Ce poste dédié à la mission développement durable permettra au chef d'établissement de s'appuyer sur cet animateur pour initier, sensibiliser, renforcer les projets du collège autour de cette question. L'objectif est de lutter contre le gaspillage au sens large : non seulement alimentaire, mais aussi les énergies (eau, électricité, gaz) en collaboration avec les agents de maintenance des collèges.

4. Depuis 2009 le Conseil général fixe les tarifs de la restauration dans les collèges. Il a engagé un processus d'harmonisation progressive des tarifs. Aujourd'hui, 60% des tarifs sont identiques dans les collèges.

Parallèlement, un groupe de travail associant gestionnaires et cuisiniers réfléchit sur le coût et la qualité des denrées à mettre dans l'assiette, en lien avec les préconisations du Plan National Nutrition Santé.