

Synthèse non exhaustive des actions en lien avec l'alimentation conduite dans les écoles et établissements de l'académie de Lyon

Votre action figure-t-elle dans ce tableau ? Vous souhaitez nous présenter une démarche originale ?

Ecrivez à eliane.cognard@ac-lyon.fr

- Avec le département de la Loire : Pour tous les collèges/ Pour tous les collèges labellisés

Charte « Bien manger, être en forme, mieux apprendre »	Cette charte s'adresse aux 38 restaurants scolaires ligériens qui souhaitent poursuivre et développer l'engagement de qualité au quotidien.	Elle comprend 4 axes : - proposer des repas dans un cadre à la fois convivial et éducatif, - offrir aux collégiens une alimentation saine et de qualité, - engager une démarche AGENDA 21, - promouvoir et accompagner les missions des agents départementaux.			Département de la Loire
Présence d'un buffet bar dans 31 collèges	Le buffet bar rend les collégiens acteurs de leur alimentation en leur permettant de se servir eux-mêmes et de				

	créer leur propre repas équilibré.				
Présentation de l'agriculture biologique	L'ARDAB intervient en cours de sciences pour un niveau de classe	1,5h /groupes de classes		Ateliers de réflexion sur agriculture consommation local/bio/de saison	
<ul style="list-style-type: none"> • Avec le département du Rhône 					
Zéro Gaspi	Un projet pour envisager dans sa globalité la problématique du gaspillage alimentaire et mettre en œuvre des actions pour le réduire.				Projets proposés à l'ensemble des collèges de la Métropole de LYon
<ul style="list-style-type: none"> • Avec le département de l'Ain 					
TablOvert	Public : Etablissements 1 ^{er} et 2 nd degré du département de l'Ain			Le réseau TablOvert regroupe des intervenants -agriculteurs ou associations- qui proposent des animations éducatives en classe, à la cantine, et lors de sorties pédagogiques pour sensibiliser différents publics, notamment les jeunes, au lien agriculture	Contacts : Joséphine MAZUÉ j.pertant.ain@interafocg.org
Challenge anti-gaspi dans les collèges de l'Ain !	proposé à tous les collèges de l'Ain	sur 3 ans		Un « Challenge Anti-Gaspi » vise à prendre conscience des enjeux du gaspillage qu'ils soient financiers, environnementaux ou sanitaires, à valoriser les agents des services de restauration, à modifier les comportements alimentaires des élèves. Outils et remise de prix	direction.environnement@ain.fr elodie.delobel@ain.fr 04 37 62 18 00

• Gaspillage alimentaire					
Titre de l'action	Brève description	Fréquence	Projet nouveau en 2017-2018	autres	Parmi les établissements impliqués ou nombre d'établissement concernés
Bien manger au collège en réduisant notre impact sur l'environnement				Recyclage, Compostage, Jardin, Limiter le gaspillage alimentaire, connaître l'agriculture locale et biologique, manger bio, local, frais et de saison.	Collège Anne Frank Miribel 01
Lutte contre le gaspillage alimentaire : de l'école au collège		Classe de CM1/CM2 de Manziat et classe du collège Bâgé la Ville		Liaison école-collège 1) Réflexion des élèves sur le gaspillage alimentaire 2) Elaboration d'une fiche individuelle 3) Pesée des déchets après le repas des élèves du 1 ^{er} degré 4) Récupération des données et graphiques sur la pesée 5) Exposition du projet	
Zéro gaspi	dispositif autour de l'alimentation le gaspillage alimentaire	Toute l'année	Non	Dispositif mis en place par la Métropole de Lyon	
Lutte contre le gaspillage alimentaire	Adaptation de la quantité de nourriture servie à l'assiette en fonction de la demande	Tous les jours + pesée	Non		Lycée Etienne Mimard – Saint-Etienne 42
Evaluer nos déchets d'assiette pour les réduire	tri et pesées	ponctuelles dans l'année		Créer un lien avec les déchets en général produits au collège et mettre en place des actions afin de réduire et valoriser les déchets qui peuvent l'être	Collège André Lassagne, CALUIRE 69

	Tri des déchets d'assiette, pesée, affichage.				La plupart des établissements labellisés E3D dans la Loire
	Projet Zéro Gaspi mené en partenariat avec laclasse.com en 2016-2017	Échantillonnage de quelques plateaux plusieurs fois dans l'année pour analyser les « gaspillages »		Ce projet a permis de travailler avec le prestataire scolaire sur des actions de sensibilisation. → Action concrète : possibilité de sélectionner la quantité servie avec 2 louches : Louche « petite faim » Louche « Appétit d'ogre »	Collège Maryse Bastié Lyon 69
○ Concernant le pain					
Point commun dans l'ensemble des établissements ayant une action sur la thématique du pain : Collecte des croûtes de pain en fin de repas, pesées, affichage des résultats.					
Chasse au « gaspipain »		Opération ponctuelle		Avec les pesées du pain jeté sur une semaine, les élèves ont calculé qu'ils avaient jeté 28 baguettes en 1 semaine. Ils ont converti en semaines de repas jetés pour une famille du Tchad en fonction du prix de la baguette. (27 semaines) Ils ont aussi calculé combien de litres d'eau ont été gaspillés...	collège du bois d'Oingt 69
Lutte contre le gaspillage alimentaire par « Mille et un repas »	Pesées des déchets tous les jours par le prestataire : « Mille et un repas ». Cette pesée et affichée chaque jour.	Quotidienne	Non	Les restes de pain qui n'ont pas été touchés sont transformés en chapelure, croûtons ou pudding.	Collège E.Zola 69
	+ Les michons ont été remplacés par des tranches de pain. Les élèves prennent deux tranches maximum mais peuvent se resservir.	Quotidienne	Non		Collège François Truffaut Rive de Gier 42

	Le pain est trié et pesé.				
	+ Les michons ont été remplacés par du pain en tranche				Collège l'Astrée de Boën 42
Croûtes que coûtent/ N'en perdons pas une miette	Mise en lien de l'action avec les programmes	Collecte quotidienne Pesée sur quinzaines spécifiques définies au cours de l'année, associant pour chaque jour une classe	Oui	- Recherche de solution pour « valoriser » les croûtes -Exposition dans le self (exposition faite par les éco-délégués des collèges de Feurs, Veauche, La Talaudière, Firminy) -Tableau affiché dans le self avec le poids de pain gaspillé sous forme de courbe pour montrer l'évolution	Collège Jules Romains Saint Galmier 42
N'en perdons pas une miette	+ Confection de demi- michons	Tous les jours +	Non	Suite d'un projet collégien et déjà citoyen conduit par les collèges de Feurs, Veauche, La Talaudière, Firminy	Collège Pierre et Marie Curie La Talaudière 42
	+ Réflexion pour inscrire cette action dans les parcours	Actions ponctuelles/ défis			Collège le Palais Feurs 42
	Collecte déchet pain	Tous les jours + pesée		Limitation à 3 tranches de pain dans la chaîne de service	Lycée Etienne Mimard – Saint- Etienne 42
Défi pain et défi plateaux	En accord avec l'équipe de cuisine, le moins de déchets de préparation, de déchets plateaux et zéro déchet de pain. Si défi réussi, un repas "récompense"	1 fois par trimestre (ou 2 fois par an)	Non	Cette année les 2 défis sont conduits en même temps : pain et plateaux Nouveauté 2017 : essai d'associer élèves de l'éco-club et élèves du CVC pour l'animation.	Collège Antoine Guichard Veauche 42
• Restauration scolaire					
Repas sans viande	Repas thématique ou végétarien	Une fois par trimestre Une fois par an suivant les établissements	Non		Une dizaine de collège dans la Loire
Repas zéro déchet	Le repas est conçu pour générer le moins de déchets.	2 fois par an		Menu défini par les éco-volontaires, réduction des emballages en cuisine ...	Une vingtaine d'établissements de la Loire

	Les élèves doivent relever le défi de ne pas laisser de déchet dans leur assiette			+ Feurs : invitation d'apporter ce jour là, une serviette de table en tissu. 30% des élèves y pensent	
Semaine du goût	Jeu : Rechercher les ingrédients d'un menu par jour	Une fois/an	Non	Les gagnants décident du menu d'un repas cuisiné au self	Collège Pierre et Marie Curie La Talaudière 42
Repas du terroir	Faire découvrir des denrées du terroir et recette d'antan de la région	Une fois / l'an			Une dizaine d'établissements de la Loire
<ul style="list-style-type: none"> Production alimentaire 					
Projet Marguerite	Alimentation/ agriculture/ circuit court. Connaître son territoire, le métier d'agriculteur.	Toute l'année. Projet mené en Hist/Géo, SVT, Espagnol, Anglais.	Non	En lien avec l'IFE http://www.ens-lyon.fr/node/342567	
Du champ à l'assiette	Rencontre avec des producteurs qui fournissent le collège		Non		Collège Pierre et Marie Curie La Talaudière
	En 6^{ème} Dans le cadre de la partie : Un jardin au collège	Intégré à un cours de SVT	Non	Exposés Herbier : potager et herbes aromatiques du collège	Collège schoelcher Lyon 69
	Avec les 5^e SEGPA , projet en discussion avec prof d'anglais / infirmière	En construction			
	Code couleur Suivant les produits locaux, les produits faits maisons				Collège les Collines du Matin Panissières (42)

	-Affichage des noms des producteurs		Non		Collège Pierre et Marie Curie La Talaudière
Sensibilisation à l'origine des produits	Affichage précisant denrée bio et/ou local	Quotidien	Non		
Visite de producteurs	Cours de SVT à la ferme	½ journée pour des groupes de 6°		Exploitation exemplaire en maraîchage bio/bovin bio commandé sur pied 2 ans avant	
Atelier goût	Élèves volontaires apprenant l'équilibre alimentaire, travaillant sur l'appétence des produits frais, venant en cuisine pour préparer une recette	1h/mois si l'effectif le permet encore cette année	Non		
Atelier culinaire/pâtisserie	4 à 6 élèves participent à l'élaboration d'un dessert ou autre avec l'équipe de cuisine	Une fois par mois ou par trimestre		En lien avec le parcours avenir	Quatre collèges dans la Loire
Alimentation et esthétique	Soin dans la présentation du buffet bar campagne d'affichage	Quotidien régulièrement et en fonction des saisons (déco automne, Noël ...)			Une dizaine d'établissements dans la Loire
Jardin pédagogique	Culture d'aromates utilisés à la cantine				Une dizaine d'établissements de la Loire
<ul style="list-style-type: none"> • Santé 					
Petit déjeuner 6ème Petit Déjeuner anglais 4ème	Actions CESC : pour les élèves de 6 ^{ème} puis pour les 4ème	Une fois par an		Projet porté par les infirmiers	Collège le Palais Feurs
Petit déjeuner	Parents et élèves de toutes les 6èmes viennent	Une fois par an	Non	Intervention d'une nutritionniste à la suite.	Collège la Clavelière 69

	prendre un petit déjeuner équilibré au collège.				
Corps humain et santé / Alimentation et effort physique	4 ^{ème} Dans le cadre d'un EPI SVT /EPS travail sur les besoins du corps humain / effort	Une fois par an au premier trimestre	Oui	Le 11 janvier organisation d'un mini colloque (exposés+ Posters) sur différentes thématiques liées à un EPI dont l'alimentation. Puis « goûter responsable » sur le principe du bien manger.	Collège schoelcher Lyon 69
<ul style="list-style-type: none"> • Déchets /compostage 					
Des aliments et des contenants	Réflexion sur les emballages leur gestion et leur réduction				Une vingtaine d'établissements
Compostage des déchets	Compostage de tous les bio-déchets non carnés des plateaux repas ; apportés au compost chaque jour	Quotidien	Non		Une trentaine de Collèges
	Projet Ecollège Etude du compost Recherche pour améliorer le compostage Mise en relation entre déchets d'épluchure, qualité du repas/jardinnet pédagogique				Collège le Palais
Défi self pendant la Semaine Européenne de Réduction des Déchets ... pour les 410 élèves DP et les adultes commensaux	Compostage de tous les bio-déchets non carnés des plateaux repas ; apportés au compost chaque jour	4 jours / SERD + tous les jours / restes de prépa par l'équipe Scolarest	NON	Projet mené en collaboration avec Scolarest / lutte contre gaspillage alimentaire ; changement du système de tri pour permettre aux volontaires d'alimenter tous les jours pour le compost !	Collège Clément Marot Lyon 69

				Parcours citoyen ; Animé par les éco-délégués et les jardiniers, avec l'aide de Zéro Déchet Lyon et Mouvement de Palier pour les animations	
<ul style="list-style-type: none"> Alimentation et solidarité internationale 					
Partenariat avec le lycée Jacques Roumain (Gros-Morne, Haïti)	réfléchir au défi alimentaire auquel Haïti est confrontée et comment agir avec l'opération Parrain'arbre (parrainage de plantation d'arbres en Haïti)	Lancement du projet pour la SERD (« Princes des Fatras ») avec un travail sur les inégalités de richesses / Caraïbes, suite à partir de janvier	Non	<p>Projet mené en collaboration avec le CEFREPADE (INSA de Lyon), AOG Haïti et Lyon Haïti Partenariat, avec toutes les classes de 5^e et 2 jeunes haïtiens en service civique.</p> <p>Parcours citoyen ; EPI « Salade de racines » ; 2 chapitres de Géo « Inégalités de richesses » et « inégalités d'accès à l'alimentation » ; 1 séquence d'EMC / associations et engagement dans 1 projet solidaire</p>	Collège Clément Marot Lyon 69
Course contre la faim					Une vingtaine d'établissements
<ul style="list-style-type: none"> Autre 					
	Exposition des photos de Peter Menzel "nourrir sa famille à travers le monde"				Collège du Bois d'Oingt 69