

Voici le mail que Fabienne SABOURIN a envoyé à Chloé DUBOIS, notre envoyée spéciale, concernant le projet dans lequel est impliqué votre établissement :

« Bonsoir Chloé,

Comme convenu, et pour faire réponse à votre demande concernant les actions menées par le collège Albert Camus de Dreux dans le domaine du gaspillage alimentaire, je vous transmets quelques informations par rapport à un dispositif qui existe depuis 11 ans et qui s'intitule :

« LABELISATION A L'EDUCATION AU DD »

Ce collège a déposé sa candidature pour bénéficier du soutien du CD28 en 2013/2014 et a obtenu sa première goutte d'eau avec la mise en place d'actions autour des « nutri-délégués » (collégiens reconnus, identifiés pour leur travail de réflexion concernant l'équilibre alimentaire par rapport à la santé et la réduction des déchets).

Puis, après trois années d'absence, les actions ont été renforcées, ce qui leur a valu l'acquisition supplémentaire de :

- 2 gouttes d'eau en 2017/2018
- 1 goutte d'eau en 2018/2019.

C'est à l'occasion de la rencontre annuelle avec les éco-citoyens que les collèges présents ont été sensibilisés et invités à réfléchir au gaspillage alimentaire (réflexions engagées par le CDJ, qui, depuis janvier 2017 s'est fixé un challenge anti-gâchis : « Repas zéro gâchis » réussi, et a participé à l'organisation d'une Disco soupe, avec le soutien des deux services civiques missionnés dans la Direction de l'Education et de la Cheffe de Projet), avec pour objectifs de :

- Mesurer le gaspillage et identifier les causes grâce au tri, aux pesées et au diagnostic
- Sensibiliser
- Mettre en place de nouvelles pratiques et progresser
- Créer une dynamique autour de ce projet.

Au regard de la crise sanitaire en 2019/2020 les projets ont été difficiles à mener.

Par conséquent, aucun temps de rencontre et de valorisation du travail engagé dans les collèges n'a été possible.

Cependant, aujourd'hui le collège Albert Camus à Dreux détient **4 gouttes d'eau** pour ses réflexions qui concernent essentiellement :

- La lutte contre le harcèlement scolaire, les discriminations, le sexisme...
- L'éloquence, la posture, les comportements lors de présentation d'exposés en classe
- Le recyclage des déchets (papier, piles cartouches d'encre, stylos, bouchons...)

- Des actions humanitaires auprès d'associations diverse

Et la lutte contre le gaspillage alimentaire à la cantine avec plusieurs actions :

- Mise en place d'une table de tri au sein du restaurant scolaire,
 - Libre-service des entrées avec affiches de sensibilisation pour que les élèves choisissent les quantités justes,
 - Mise en place d'un atelier de cuisine et d'une commission restauration,
 - Réflexions sur les productions de nourriture, le gaspillage et l'alimentation en fonction des besoins et de l'équilibre alimentaire, des problématiques environnementales et géographiques ou culturelles,
 - Analyse des différences alimentaires liées à la richesse et à la culture, mais aussi à la production des déchets avec l'exposition photographique de Peter Menzel,
- Installation de plusieurs composteurs accompagnée par la sensibilisation aux principes du compost

Par ailleurs, progressivement, de nombreuses actions émergent dans les collèges qui engagent des réflexions sur l'équilibre alimentaire dans les restaurants scolaires et la réduction du gaspillage alimentaire avec les collégiens volontaires (éco citoyens).

L'EQUILIBRE ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

En 2016, le Conseil départemental s'implique contre le gaspillage alimentaire dans les collèges d'Eure et Loir. Plusieurs collèges se sont engagés pour réduire en quelques mois le gaspillage alimentaire de 30%, dans le cadre d'un appel à projet national de l'ADEME « 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » avec un soutien financier de 1 500€

Après l'engagement de 5 collèges en 2016, le collège A. Camus à Dreux s'est associé à cette démarche en 2017.

La diététicienne et une cheffe de projet du service Vie des Collèges de la Direction de l'Education sont intervenues durant une semaine dans cet établissement pour une sensibilisation à l'équilibre et au gaspillage alimentaires :

- actions sous forme de jeux dans le self durant la pause méridienne,
- pesées quotidiennes,
- action / l'équilibre alimentaire menée par la diététicienne avec les collégiens des niveaux 6è et 5è.

L'engagement du collège Albert Camus de Dreux qui a participé à l'opération et l'accompagnement dont il a bénéficié ont permis des avancées notables.

Le collège a réduit le gaspillage alimentaire dans un laps de temps court que ce soit par convive ou en invendus. Il a perçu une aide de 1 500€ pour l'acquisition de matériel afin

d'améliorer la production culinaire (mise en place d'un meuble de salad'bar en salle et des entrées en libre-service sur la ligne de self).

Dans le même objectif, les collégiens ont participé à certaines actions anti-gaspi « Je prends, je mange ». De son côté, le Chef de cuisine, adhérent aux activités du Club des cuisiniers, s'est investi dans la réalisation d'un livre de « Recettes anti-gaspillage » qui a été mis en place au sein du collège.

Étant dans une démarche respectueuse et dans cette belle collaboration, il encourage aussi l'achat de produits frais et locaux.

Ce projet a permis de mieux comprendre les causes du gaspillage, de réfléchir aux solutions les plus adaptées et de les expérimenter. Les actions menées lors de ces opérations ponctuelles et les enseignements tirés enrichissent la réflexion sur des actions à venir.

L'opération menée en partenariat avec l'ADEME s'est terminée mais l'action continue dans le collège Albert Camus à Dreux pour pérenniser et développer ce qui répond à la fois à une nécessité économique et à un enjeu de société.

Je me tiens à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

Bonne soirée et au plaisir de répondre aux questions des collégiens en lien avec le Développement durable et tout particulièrement sur le gaspillage alimentaire travaillé dans les collèges.

Bien cordialement »