

## FOCUS SUR

# LE LYCÉE DE GELOS, LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LE PROJET D'ÉTABLISSEMENT (PYRÉNÉES-ATLANTIQUES)

### IMPLIQUER TOUS LES ÉLÈVES DANS LES ACTIONS ÉCO-CITOYENNES

L'action du lycée de Gelos a pour objectif principal de ramener à 5 % la totalité du gaspillage alimentaire en 2019. Conjointement, l'idée est également d'augmenter la part du bio et local afin d'atteindre 100 % en 2020. Cette action s'inscrit dans le projet d'établissement. Eduquer pour modifier les pratiques et les comportements, en impliquant tous les élèves dans les actions éco-citoyennes. Leur faire prendre conscience des grands enjeux du moins gaspiller, mieux trier et mieux manger.

L'idée de trier les déchets dans un premier temps est venue de la lecture du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. L'établissement a par la suite participé à différentes actions menées par la Région Nouvelle-Aquitaine et le Département des Pyrénées-Atlantiques. Désormais sensibilisé aux diverses questions environnementales, l'établissement a décidé de lancer des actions afin de fédérer élèves et adultes autour de ce sujet.



### POUR GAGNER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, L'IMPORTANT C'EST DE PARTICIPER !

La réalisation d'une pesée quotidienne des déchets provenant de l'assiette des convives ainsi que la pesée quotidienne du pain s'inscrit dans la continuité du projet d'établissement 2015-2017. A cela s'ajoute la création d'un groupe de pilotage et la nomination d'ambassadeurs : la mise en place d'une élection d'ambassadeurs est à l'étude ; un projet théâtre mis en place avec une classe, tout au long de l'année scolaire en collaboration avec une troupe ; une campagne de sensibilisation au tri sélectif a été menée avec l'association « Lacq'Odyssée ».



AVEC LE SOUTIEN DE :



Plusieurs actions ont été reconduites dans le projet d'établissement 2017-2018. Visite des élèves impliqués, dans un centre de tri et pique-nique zéro déchet. Atelier cuisine et repas zéro déchet réalisés par la classe de 3ème Prépa Pro qui a proposé un menu simple, équilibré et sans déchet.

Un premier travail de rédaction d'un pacte anti-gaspillage a été mené en 2016-2017, les terminales ont pris en charge cet engagement qui est inclus dans leur référentiel d'EMC. Ce pacte anti-gaspillage sera à l'image du pacte national. Un groupe composé de personnel de cuisine, de professeurs, du CPE et d'élèves s'est constitué en fin d'année 2016-2017 afin de mieux réfléchir sur les causes du gaspillage au sein de l'établissement. Cela afin d'essayer de trouver les bonnes méthodes pour passer de 12 % de gaspillage alimentaire actuellement à 5 % en 2019.

## MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL

Egalement inscrit dans le projet d'établissement, le but de ce volet est de responsabiliser les futurs citoyens, en favorisant les bons comportements alimentaires. Dans la continuité du projet 2016-2017 il y a eu une augmentation du volume d'achat de produits biologiques et locaux et un rapprochement avec des partenaires et producteurs locaux. Après avoir obtenu le premier niveau du label Ecocert « En Cuisine », et le niveau 2 en 2018, le niveau 3 est l'objectif final de ce label il est à atteindre avant 2020.

Une commission menus a également été mise en place, elle permet de fédérer autour de différentes décisions, tous les acteurs du projet (élèves, professeurs, personnel de cuisine et administrés). L'objectif de cette commission est d'améliorer l'apport du biologique et du local, dans la mesure des envies, des besoins, des budgets et des possibilités de la cuisine. L'établissement travaille maintenant avec une diététicienne, ce qui est essentiel pour proposer une alimentation saine et équilibrée à tous les convives du restaurant scolaire, et ainsi permettre une utilisation optimum des nouveaux produits en quantité comme en qualité.

