

FOCUS SUR

LE LYCÉE DE LA VENISE VERTE : UN LYCÉE EXEMPLAIRE (DEUX-SÈVRES)

UN LYCÉE ENGAGÉ DEPUIS 7 ANS !

« Cela ne peut plus durer, nous devons faire quelque chose, nous n'avons plus le droit à notre époque de jeter autant de nourriture à la poubelle », voilà le point de départ.

Suite à l'impulsion des équipes de cuisine en 2011 l'établissement a drastiquement réduit le gaspillage alimentaire au niveau de la production en cuisine et de la consommation. Le lycée de la Venise Verte a réussi à rallier qualité et quantité en impliquant l'ensemble des parties prenantes avec beaucoup de pédagogie notamment auprès de leurs 1 300 élèves.



En effet l'équipe de restauration a accepté une charge de travail supplémentaire pour lutter contre le gaspillage alimentaire, la direction de l'établissement soutient et valide les projets notamment en allouant 14 heures de vie de classe chaque année autour du gaspillage, il y a bien sûr le corps enseignant et les CPE qui font le lien avec les lycéens, les animateurs culturels qui proposent des supports vidéo en lien avec le gaspillage et des animations (comme des repas à thème, des cours de cuisine, etc.) et les lycéens eux-mêmes qui sont en contact avec les cuisines notamment via un groupe Facebook.



DE LA QUANTITÉ À LA QUALITÉ

Tout n'était pas gagné d'avance pour ce lycée en Zone d'Éducation Prioritaire avec leurs 6 000 repas/semaine. Pourtant concernant l'approvisionnement, 80 % des produits sont des produits frais, bios et locaux dans la mesure du possible. Si ces produits coûtent plus cher, ils sont moins gaspillés au niveau de la production et au niveau de la consommation. Par exemple, 7 ans auparavant, pour 1 000 convives l'établissement commandait 200 kg de carottes vichy surgelées, maintenant il commande 130 kg de carottes fraîches.

AVEC LE SOUTIEN DE :



L'établissement s'y retrouve car il gère mieux les quantités en amont, et comme les produits sont plus qualitatifs, les élèves gaspillent moins. Dans la même optique le bœuf est certifié Viande Bovine Française, la volaille est Label Rouge, etc.



QUELQUES ACTIONS PHARES

Beaucoup d'actions ont été menées comme des vidéos « immersion en cuisine », des visites « cuisine » pour les élèves de seconde, ou l'adaptation des portions selon l'appétit des convives. Pour donner du sens à l'alimentation, l'établissement organise régulièrement des rencontres en son sein avec des producteurs, des maraîchers, des fermiers qui produisent du fromage de chèvre, des artisans boulangers, etc. Ainsi les élèves peuvent discuter, échanger avec les producteurs et bien sûr déguster les produits locaux !

DES EFFORTS RÉCOMPENSÉS

A l'occasion des premières « Assises Régionales de lutte contre le gaspillage alimentaire » qui se sont déroulées les 13 et 14 novembre 2018 à Bègles dans le cadre du RÉGAL (Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire) Nouvelle-Aquitaine, le lycée de la Venise Verte s'est vu récompensé par l'ADEME, la Région Nouvelle-Aquitaine, la DRAAF, la DREAL, le Département de la Gironde et le CREPAQ.



Les trophées remis ont pour objectif de valoriser et de faire connaître les acteurs de la Nouvelle-Aquitaine qui mènent des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire dans différentes catégories à savoir : association, collectivité, entreprise, établissement de santé, restauration collective et restauration commerciale. Ainsi le Lycée de La Venise Verte est lauréat dans la catégorie restauration collective.

LA VENISE VERTE EN CHIFFRES

En 2013 la première pesée avoisinait les deux tonnes de déchets alimentaires par semaine contre 450 kg aujourd'hui en moyenne. Les restes de plateaux par convive et par repas sont maintenant à 60 grammes contre 100 pour la moyenne nationale. Pareillement, l'équipe cuisine qui jetait 285 kg en une semaine jette environ 100 kg en 2018.

