

**Compte rendu de la « Commission fourchette »
Du 30 novembre 2017**

Etaiet présent.e.s :

- Evelyne ARTARIT
- Florence BAUDIFFIER
- Tristan CLEMENT
- Evelyne FAIVRE
- Maria HOPPENREYS
- Lucie LECLERC
- Mathieu SERVANT

Représentant.e.s des élèves :

- Sara BELLINI 1S4
- Enzo BILLON 1S3
- Alicia FAUCHER 2F
- Ronan LAMY 1ES1
- Linnea LAVALLEY 1S3
- Louise LE REUN 1S2
- Emma PINEAU 1ES1
- Zhezhe ZHOU 2A

Avant propos :

Rappel des actions qui avaient été menées au sein du LP2I dans le cadre de la « Commission fourchette » en 2013 et 2014 :

Travail autour de 3 axes :

- 1 : Lutte contre le gaspillage alimentaire : mise en place de la chaîne de tri sélectif au self et pesées des déchets organiques et du pain jeté.
- 2 : Faire découvrir les produits régionaux et favoriser l'approvisionnement de proximité : autour de 2 repas à thème en 2014, qui avaient pu être organisés grâce à des subventions régionales. Mme HOPPENREYS, nous a rappelé que les fruits (notamment les pommes), les légumes (dans la mesure du possible), ainsi que la viande servis au self, sont issus de l'agriculture locale et raisonnée.
- 3 : Apporter des connaissances et développer la communication autour du gaspillage alimentaire et de l'alimentation grâce aux 2 écrans présents dans le self (projet mené par les étudiants de BTS).

Présence cette année de 3 personnes en service civique au sein du lycée :

- M Dauchet Quentin
- Me De la Vaissière Ottone
- Me Denis Naomie

Il.elle.s n'ont pas pu être présent.e.s ce jour car il.elle.s étaient en formation. Ces personnes vont mener des actions autour du gaspillage alimentaire, en reprenant notamment les actions de pesées du pain et des déchets organiques, la première devant avoir lieu en décembre. Il.elles vont pouvoir s'appuyer sur les relevés des années passées, afin de voir l'évolution du gaspillage alimentaire. Il.elle.s vont également mener des campagnes de sensibilisation des élèves concernant leur rapport au gaspillage alimentaire (sondage, affichage...).

Questions/réponses :

_ Peut-on demander la quantité de nourriture souhaitée dans l'assiette (petite portion ou plus grosse portion selon l'appétit) ? :

- La difficulté pour l'équipe de restauration est liée au nombre important de passage, c'est pour cela que des assiettes sont déjà préparées.
- Ne pas hésiter à demander une portion plus petite si on a moins faim, de même que l'on peut demander à en avoir un peu plus si on a besoin.

_ Pourrait-on laisser les élèves se servir seuls les quantités de nourriture souhaitées ?

- A l'heure actuelle cela n'est pas envisagé, car il risque d'y avoir un problème de rationnement entre les personnes qui passent en début et en fin de service.

_ Peut-on installer une « table de troc » dans le self, afin d'y déposer les aliments pris et non consommés au lieu de les jeter (fruit, yahourt,...)

- Oui c'est possible, elle sera installée prochainement.

_ Pour limiter le gaspillage alimentaire, pourrait-on faire une liste des élèves qui ne mangent pas le mercredi midi ?

- Actuellement leur nombre est plutôt stable.
- La difficulté est liée au fait que cette liste peut varier d'une semaine à l'autre.

_ Certains élèves ont constaté qu'il y avait moins de choix disponible en passant en fin de service (pour les élèves qui finissent à 12h35) :

- Noter les jours et heures de passage lorsqu'il y a un dysfonctionnement, afin que l'équipe de cuisines puisse réévaluer si besoin.
- Mr SERVANT nous fait part également du manque de civisme de certaines personnes qui prennent plus qu'une part, ce qui entraîne un manque pour les autres.

_ Peut-il y avoir une salle mise à disposition des élèves qui apportent leur repas ?

- Cela n'est pas possible, pour des questions de responsabilité de l'établissement, en cas d'intoxication alimentaire par exemple.
- Mme HOPPENREYS nous rappelle que le self est réservé uniquement aux élèves qui y mangent.

_ Serait-il possible de noter systématiquement les différents plats servis sur le menu qui est affiché?

- Cela n'est pas toujours possible, car c'est en fonction de la disponibilité.
- Mr SERVANT nous explique que pour limiter le gaspillage alimentaire et afin de pouvoir proposer plus de choix il réutilise et retransforme les restes des repas précédents (limité à 24h après service).

_ Des élèves ont évoqué les difficultés qu'ont les personnes végétariennes lors de certains repas, notamment lorsque la viande est présente dans le plat principal, il.elle.s n'ont alors pas suffisamment à manger :

- Mr SERVANT et Mme HOPPENREYS nous ont informé qu'une demande de subvention a été envoyée auprès de la région afin d'installer un « bar à salade » au self. Le budget achat et installation du matériel est de 10 000 euros, la réponse de la région devrait être connue en décembre. Cela proposerait une alternative aux élèves et personnels végétariens et permettrait également de lutter contre le gaspillage alimentaire.

_ Pourrait-on comme l'a proposé Nicolas HULOT (ministre de la transition écologique et solidaire), en lien avec l'intérêt environnemental que cela pourrait engendrer, instaurer un repas végétarien par semaine au self ?

- Sondage à mener auprès des élèves et du personnel du lycée.
- Elaboration de menus végétariens « types » qui devront ensuite être validés par la région.

_ Peut-on organiser des « ateliers cuisines » au lycée ?

- Oui si les projets sont anticipés : avec un petit nombre d'élèves, le budget sera à évaluer avec la gestionnaire de l'établissement et en accord avec le personnel de cuisine.
- Possibilité de l'organiser au self (pas en cuisine, pour des questions d'hygiène).
- Le mercredi après-midi ou sur un jeudi BAS.

_ Pourrait-il y avoir de la soupe le midi ?

- Oui cela est possible, il y en a déjà eu en libre service au self depuis la rentrée.

_ Serait-il possible de mettre des affichages au dessus des entrées ?

- Proposition à étudier, difficulté liée à l'emplacement, de plus les affiches risquent d'être interverties au fur et à mesure du service.

_ Où partent les déchets liés à la restauration ?

- Actuellement ils sont enfouis.
- Il y a eu un projet de don des déchets de pain à la SPA, mais il n'a pas abouti pour des problèmes de stockage et d'acheminement.
- Les élèves ont indiqué une entreprise basée à Chasseneuil qui pourrait réutiliser les déchets organiques du lycée: NextAlim.

La prochaine Commission fourchette aura lieu

le Jeudi 14 Décembre 2017 de 13h50 à 14h40

Objectifs :

Finaliser les questions en vu du sondage concernant la mise en place d'un menu végétarien par semaine.

Etude des propositions de menus végétariens.

Bilan du contact avec la société NextAlim pour la valorisation des déchets organiques liés à la restauration.

Présentation des actions des trois personnes en service civique.

