

Lycée Pilote Innovant International

Compte rendu de la réunion du Projet « Fourchettes »

JEUDI 9 JANVIER 2014

Présents :

Mme BAUDIFFIER Florence, Aide Laboratoire
Mr CLEMENT Tristan, Aide Laboratoire
Mr CONCHOU Jean Pierre, Magasinier
Mme HOPPENREYS Maria, Gestionnaire
Mr MARY HUET de BAROCHEZ Thierry, Agent Chef
Mr MERESSE Gérard, Chef de Cuisine

Excusés :

Mlle BERTHOMIER Lise, Professeur
Mr BRECHET Génovick, élève TS1
Mme CAUET Marielle, Infirmière
Mme GIRAUD Barbara, Professeur
Mme MARECHAL Jacqueline, Professeur
Mlle MERCIER Farra, élève TES
Mr PAWULA Maxime, élève TES
Mme PEYHORGUE Laurie, Professeur
Mlle PIGNON Cannelle, élève TES
Mlle RENGEARD Lucile, élève TES

A l'ordre du jour :

Bilan à mi parcours des actions menées par le projet.

- Axe 1 : limiter le gaspillage alimentaire.

- Mise en place de la chaîne de tri sélectif à la sortie du restaurant scolaire.

- Réalisation de 3 semaines de pesées des déchets.

Les résultats sont consultables sur le site du lycée.

L'analyse des données est en cours et devrait être terminée pour la prochaine réunion de la Commission.

De nouvelles pesées sont programmées durant 2 semaines consécutives du 13 au 25 janvier. Elles porteront exclusivement sur les déchets organiques.

Un travail sur le Pain sera mené dans les prochaines semaines autour du « slogan » suivant :

« 2 tartines, c'est bien !

Plus, ça craint !

Sauf, si besoin ! »

- Axe 2 : mettre à l'honneur les produits régionaux et favoriser un approvisionnement de proximité et de qualité.

Mise en place au niveau de la chaîne de distribution d'affiches réalisées par les élèves pour valoriser l'équilibre alimentaire.

Ces affiches vont être remplacées très prochainement par une banderole définitive conçue également par les élèves.

Jeudi 12 Décembre 2013, un repas mettant à l'honneur les produits régionaux a été servi à l'ensemble des convives

Les producteurs régionaux (apiculteur – producteur charcuterie artisanale - producteurs fruits et légumes – fromages de la région) étaient présents pour promouvoir leurs produits.

L'ensemble des convives a beaucoup apprécié la qualité des plats servis.

De même pour les animations réalisées dans le restaurant scolaire.

L'équipe de restauration et la Commission Fourchettes souhaitent réaliser pour l'ensemble de la communauté scolaire, Mardi 13 Mai, un « déjeuner sur l'herbe » pour valoriser les produits régionaux et de proximité, en mettant l'accent sur les produits frais et de saison .

- Axe 3 : développer la communication et apporter des connaissances en organisant des ateliers pédagogiques, expositions etc...

Un groupe d'étudiants en BTS Iris travaille actuellement à la mise en place, à l'entrée et dans le restaurant scolaire, d'écrans d'information destinés aux usagers. Ce dispositif doit permettre la diffusion de divers types de documents pour sensibiliser l'ensemble de la communauté scolaire non seulement aux problèmes du gaspillage alimentaire mais aussi à l'équilibre alimentaire etc

Bilan financier

La subvention de 5 000 € accordée au projet par la DRAAF a été utilisée pour :

- l'achat d'une balance de pesage des déchets alimentaires pour **484.38 €**
- l'achat des denrées du repas du 12 décembre pour **1 500.00 €**

A ce jour, le solde disponible est donc de : **3015.62 €**

Prochaine réunion de la Commission Fourchettes
Jeudi 13 Février 2014 à 14h00 au Belvédère

La Gestionnaire

Maria HOPPENREYS

