



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



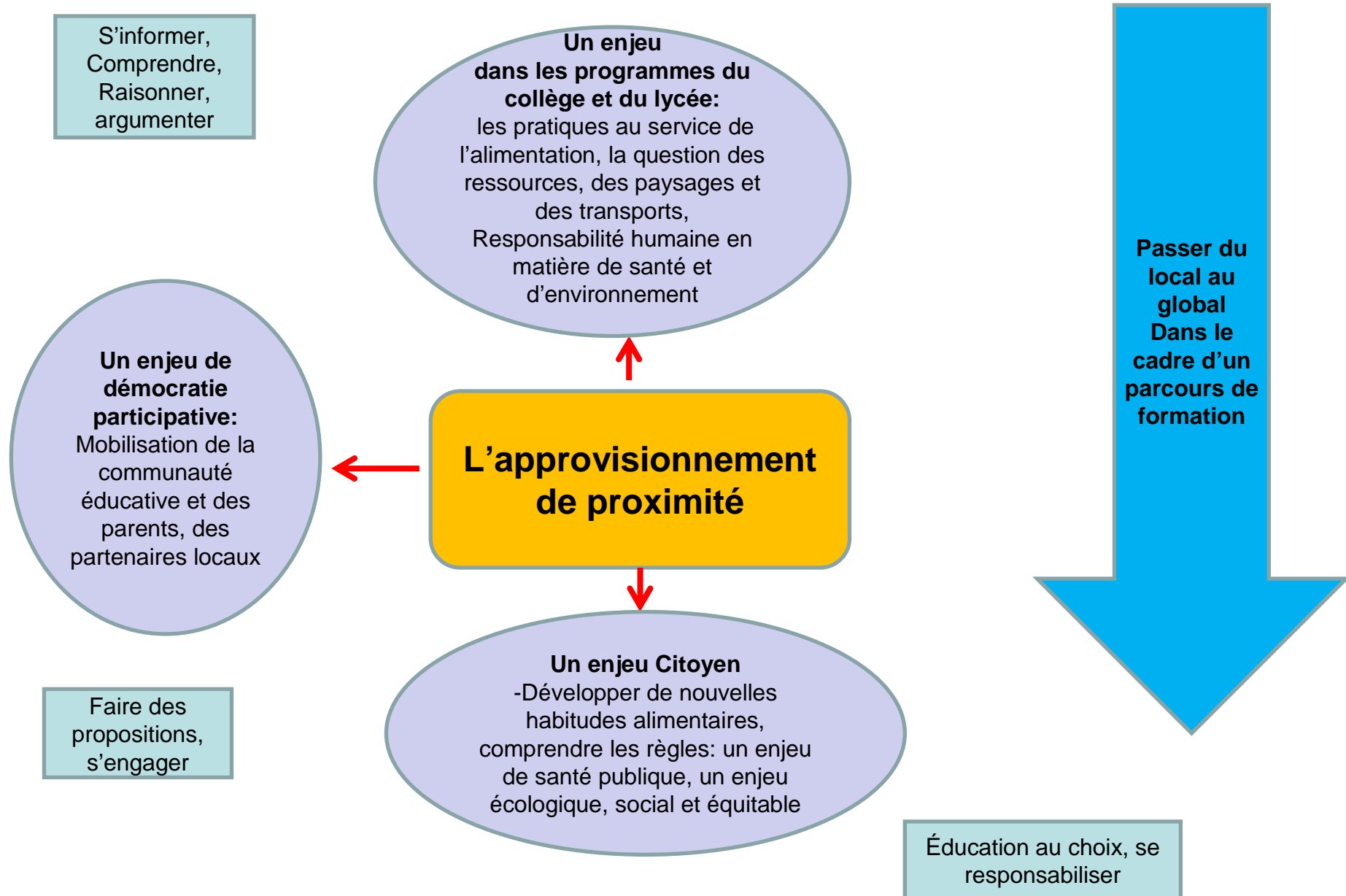
Approvisionnement de proximité dans la restauration collective: quels enjeux pour l'école?

Christine Lauer
IA-IPR d'Histoire Géographie
Coordonnatrice académique EDD
Académie de Lyon

L'approvisionnement de proximité: une question au cœur de l'action de l'État.

- ❖ Les Décret et arrêté du 30/09/2011 introduisent une nouvelle réglementation nutritionnelle dans le cadre de la restauration scolaire :*la variété et la composition des repas proposés, la taille des portions, la définition de règles pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces* dans le cadre du plan alimentaire:
http://www.daaf974.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/110930_Dt_2011_1227_nutrition_scolaire_cle846fc7.pdf
 - ❖ 13 octobre 2014:loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt
 - ❖ Décembre 2014: Envoi par le ministre de l'agriculture, d'un guide aux maires de France pour leur permettre de favoriser l'approvisionnement local en restauration collective:
http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/guideRESTAUcoll-BD_cle83c647.pdf
- une question sociale
 - une question de santé publique
 - une question au cœur du développement économique des territoires dans un contexte de compétitivité accrue.

L'approvisionnement de proximité: Un enjeu éducatif, de construction de compétences définies dans le socle commun, une prise en compte des enjeux locaux et planétaires du développement durable



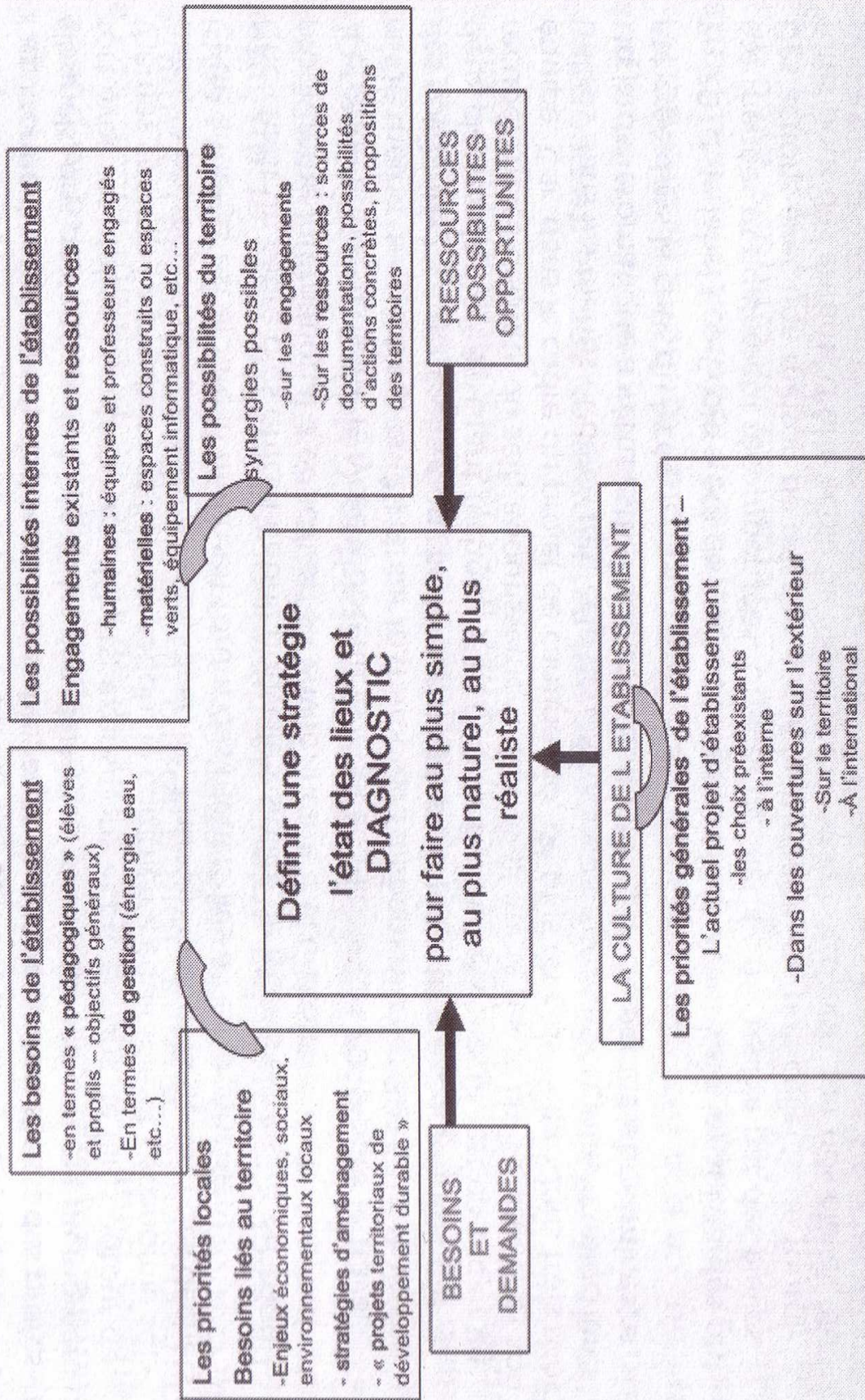
L'établissement en Démarche de Développement Durable (E3D)

Bulletin Officiel [n° 31 du 29 août 2013](#)



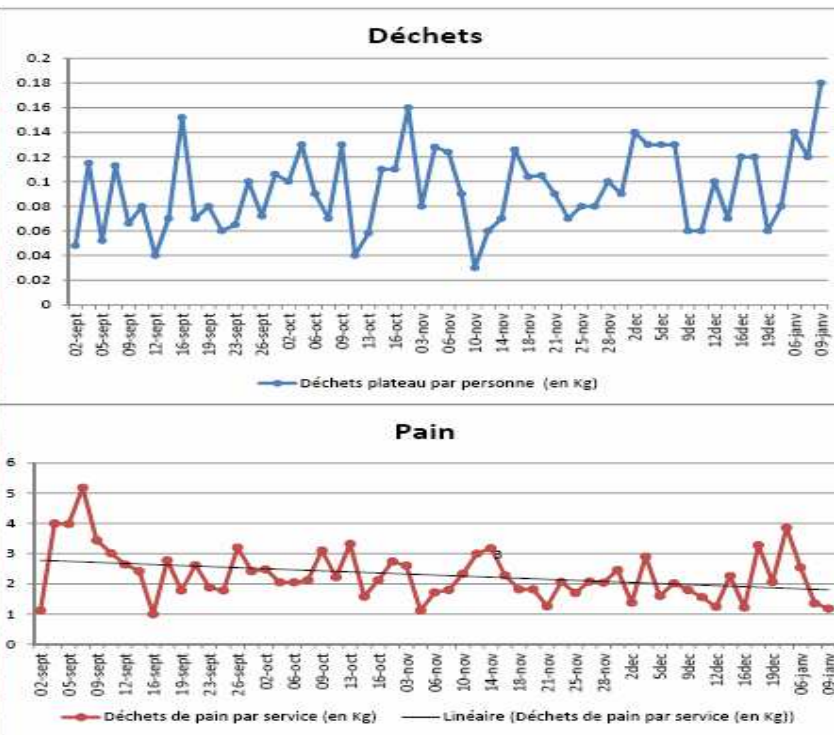
- Les écoles, collèges et lycées généraux, technologiques et professionnels, les centres de formation d'apprentis qui, dans le cadre de la généralisation de l'éducation au développement durable, décident d'entrer en démarche globale de développement durable (« E3D »): Bulletin Officiel [n° 31 du 29 août 2013](#)
- Des établissements « engagés dans un projet de développement durable fondé sur la mise en œuvre d'un projet établissant une continuité entre les enseignements, la vie scolaire, la gestion et la maintenance de la structure scolaire tout en s'ouvrant sur l'extérieur par le partenariat »

Le diagnostic versus E3D



Au collège de Veauche (42). Étape 1: le diagnostic

Date	Déchets plateau par personne (en Kg)	Déchets de pain par service (en Kg)
02-sept	0,048	1,12
04-sept	0,115	4
05-sept	0,052	3,98
08-sept	0,113	3,18
09-sept	0,066	3,44
11-sept	0,08	3,02
12-sept	0,04	2,64
15-sept	0,07	2,42
16-sept	0,152	1
18-sept	0,07	2,78
19-sept	0,08	1,78
22-sept	0,06	2,62
23-sept	0,065	1,88
25-sept	0,1	1,78
26-sept	0,072	3,2
29-sept	0,106	2,42
02-oct	0,1	2,48
03-oct	0,13	2,05
06-oct	0,09	2,05
07-oct	0,07	2,12
09-oct	0,13	3,1
10-oct	0,04	2,22
13-oct	0,058	3,32
14-oct	0,11	1,58
16-oct	0,11	2,12
17-oct	0,16	2,74
03-nov	0,08	2,6
04-nov	0,128	1,12
06-nov	0,124	1,72
07-nov	0,09	1,8
10-nov	0,03	2,33
13-nov	0,06	3
14-nov	0,07	3,18
17-nov	0,126	2,28
18-nov	0,104	1,82
20-nov	0,105	1,82
21-nov	0,09	1,26
24-nov	0,07	2,06
25-nov	0,08	1,7
27-nov	0,08	2,08
28-nov	0,1	2,04
1 dec	0,09	2,46
2dec	0,14	1,38
4dec	0,13	2,9
5dec	0,13	1,6
8dec	0,13	2,02



COLLÈGE ANTOINE GUICHARÉ
Veauche

Lien avec les enseignements:
Santé, lutte contre le réchauffement climatique.

Contact avec un établissement indien

Engager les élèves:
--élèves questionnés : à la fin du self, état des lieux sur les points positifs et négatifs : pour chaque nouvelle proposition: buffet de légumes, repas bio

Lutter contre le gaspillage alimentaire
Projet « N'en perdons pas une miette »:

La cantine comme outil pédagogique

Insertion dans le territoire:
-aider le tissu économique local, producteurs locaux privilégiés (boulangerie de Veauche, les produits qui entrent dans la composition des michons de pain sont issus de l'agriculture biologique), et cuisine des produits issus des fermes locales. (saint romain le Puy, Feurs...)
70% des produits servis à la restauration scolaire sont des produits locaux et/ou bio.

-découverte des métiers: visite d'une boulangerie
-Lien avec le Conseil Général: nomination d'animateurs E3D

Défi citoyen: Éducation au choix
-élèves questionnés à la fin du self, état des lieux sur les points positifs et négatifs
-calcul des déchets plateau à chaque fin de service,
-pesée du pain avec des élèves volontaires.
-opération DEFI-SELF : courbes des déchets plateau et de pain affichées à l'entrée du réfectoire. Leur défi : faire descendre la courbe durablement. En contrepartie et en entente avec le chef de cuisine, le collège leur propose le plat de leur choix
--composteur avec des élèves volontaires
--Formation des éco-délégués

Communication:
-mobilisation des élèves de l'éco-club: réalisation d'affiches.
-réalisation d'un tableau : rapport menu/déchets

Un projet E3D

❖ Articuler les enseignements et la vie sociale...

Pour comprendre les enjeux et les choix faits au lycée: mon alimentation au lycée/chez moi.

Pour éduquer au choix

» Quels choix...nous avons fait... je fais ?

En lien avec les autres éducations transversales: éducation à la santé, l'éducation au développement et à la solidarité internationale.

❖ Articuler les échelles de territoires...du local au global et réciproquement

Pour comprendre les choix faits dans l'environnement local (collectivités territoriales) l'alimentation et agriculture (circuit court /circuit long)

Pour comprendre les choix faits dans le contexte mondial

❖ Articuler les échelles de temps

- A court terme : par exemple alimentation et plaisir
- A moyen terme : par exemple alimentation, agriculture.
- A plus long terme: de l'agriculture à l'érosion des sols, la déforestation

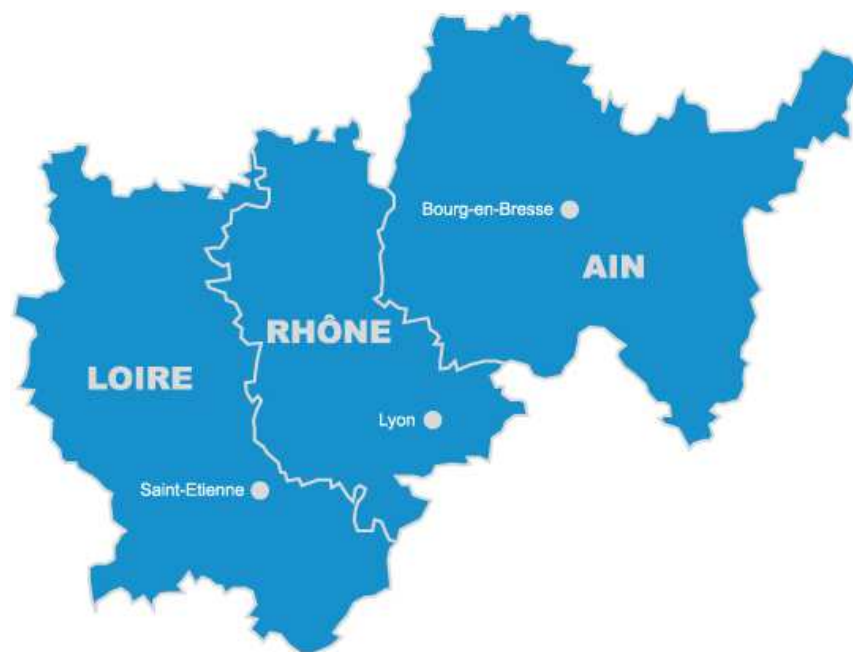
❖ Développer une culture d'établissement qui engage et mobilise chacun

MENU DU 05 JANVIER AU 09 JANVIER

LUNDI	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Buffet cuidités</p> <p>≈</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>riz</p> <p>≈</p> <p>Fromage/yaourt</p> <p>≈</p> <p>Galette des rois</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Buffet de crudités</p> <p>≈</p> <p>Tomates farcies</p> <p>Poêlée carottes/Champignons</p> <p>≈</p> <p>Fromage/Yaourt</p> <p>≈</p> <p>Gateau de semoule</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Buffet charcuterie</p> <p>≈</p> <p>Filet de poisson sce oselle</p> <p>côtes de bettes à la tomate</p> <p>≈</p> <p>Fromage/Yaourt</p> <p>≈</p> <p>Meli mélo au caramel</p> <p>salade d'agrumes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Buffet de crudités</p> <p>Poulet rôti</p> <p>≈</p> <p>Petits pois/carottes</p> <p>≈</p> <p>Fromage/Yaourt</p> <p>≈</p> <p>Préicipié de fruits</p> <p>Fruit de saison</p>



L'ACADEMIE DE LYON



ACADEMIE DE LYON

Rectorat
92 rue de Marseille BP 7227
69354 Lyon CEDEX 07
T 04 72 80 60 60
F 04 78 58 54 78

WWW.AC-LYON.FR