

## **Projet InterPAT Action 2.2**

### **« Réduire l'impact de la restauration scolaire sur le climat »**

#### **Objectif**

Sensibiliser et proposer des actions pour réduire l'impact écologique de la restauration scolaire sur le climat, en traitant à la fois de la provenance des produits, des modes de productions et du gaspillage alimentaire.

#### **Lieux de réalisation**

- à Limoux : auprès de 4 classes du Lycée Jacques Ruffié et du Collège Joseph Delteil
- à Castelnaudary : auprès du club environnement du lycée agricole Pierre Paul Riquet et d'une classe SES au lycée Germaine Tillion. Alors qu'il n'était pas prévu d'inclure ce dernier, la disponibilité limitée du lycée agricole et l'enthousiasme du référent développement durable au lycée Tillion nous ont convaincus d'inclure ce troisième lycée au projet.

#### **Programme**

Ont été proposés :

1. Des temps de sensibilisation pour une ou deux classes ou groupes d'élèves par établissement
2. Un diagnostic sur le gaspillage alimentaire (réalisé par une classe pilote avec le personnel de la restauration)
3. un travail sur les menus à faible impact environnemental, notamment par le biais du « Jeu de l'énergie »
4. une Journée de l'Alimentation dans chaque établissement, permettant d'élargir le public touché par le travail de sensibilisation mené en amont. Cette journée, rassemblant jusqu'à 150 élèves, pouvant être l'occasion de lancer les actions proposées à la suite du diagnostic gaspillage alimentaire, de servir un repas à faible impact environnemental - avec fiche-info sur le bilan carbone, etc
5. un plan d'action par établissement, en lien avec les propositions des élèves, les volontés et capacités d'intervention des établissements.

Le détail de l'action restait toutefois à adapter aux dynamiques et capacités de chaque établissement.

#### **Dates de réalisation**

Planning et co-construction : octobre à décembre 2019 (réalisé comme prévu).

Interventions et autres activités : janvier à juin 2020, avec possibilité de conclure à la rentrée 2020 (réalisé comme prévu jusqu'à la mi-mars 2020).

NB : la capitalisation des actions menées, l'élaboration de fiches actions et la rédaction d'une synthèse du projet font l'objet de l'action 2.1.

#### **Déroulement**

Ce projet a été conçu et coordonné par Eco-citoyennetés, avec interventions des associations Lafi Bala, Virgule et Comment Imaginer demain autrement.

##### **1) Formation Lafi Bala**

Une formation a été dispensée par l'association Lafi Bala sur comment utiliser le « Jeu de l'énergie », qui permet de calculer l'empreinte carbone de son assiette : deux animatrices d'Eco-citoyennetés et une personne bénévole de la Maison paysanne ont été formées à l'utilisation de cet outil. *Deux éditions du jeu sont disponibles auprès d'Eco-citoyennetés pour toute structure et/ou établissement scolaire souhaitant les emprunter.*

Le jeu de l'énergie a ensuite été déroulé par Lafi Bala au lycée Ruffié, puis pas nos animatrices aux lycées Pierre Paul Riquet et Germaine Tillion, et finalement sous une forme adaptée au collège Delteil.

Temps de formation : 3 heures.

##### **2) Lycée agricole Pierre Paul Riquet de Castelnaudary**

Nous avons travaillé avec les élèves du club environnement, rassemblant différentes filières et différents niveaux chaque mercredi après-midi.

Deux interventions ont été réalisées avant le confinement de la mi-mars 2020 :

- une introduction à la thématique avec le « Jeu de l'énergie », qui permet de composer son plateau-repas en choisissant des fiches-plats puis de calculer la valeur nutritionnelle et l'impact environnemental du menu choisi ;
- un atelier « stratégie » à l'issue duquel les élèves ont programmé une action au sein du restaurant scolaire visant à évaluer le gaspillage alimentaire. Cette action a été réalisée en autonomie par les élèves, avec toutefois l'accompagnement de leur professeur. Elle avait pour objectif de mesurer l'évolution des comportements, le lycée ayant réalisé un travail préalable important sur cette thématique.

Restait à faire :

- analyser les résultats de l'enquête sur le gaspillage alimentaire
- préparer la restitution du projet auprès du reste des élèves
- organiser une journée « Alimentation durable » pour l'ensemble des élèves.

Les nombreuses perturbations occasionnées par la situation sanitaire n'ont pas permis de programmer ces trois actions.



### 3) Lycée Germaine Tillion de Castelnaudary

Nous avons travaillé avec une classe de premières sciences économiques et sociales (SES). Trois interventions ont été réalisées avant le confinement de la mi-mars 2020 :

- le « Jeu de l'énergie », qui permet de composer son plateau-repas en choisissant des fiches-plats puis de calculer la valeur nutritionnelle et l'impact environnemental du menu choisi ;
- un atelier d'approfondissement de la thématique « alimentation durable » basé sur le jeu de l'énergie et les conclusions qu'en ont tirées les élèves ;
- la préparation et le déroulement du jeu de rôle « Oser » – pour aider à l'identification d'actions pour une restauration moins impactante sur le climat.

Restait à faire :

- prioriser, présenter et lancer les actions identifiées par les élèves
- réaliser un bilan de leur impact.

Le calendrier scolaire spécifique aux lycées, l'alternance entre enseignement présentiel et distanciel suite au premier confinement ainsi que l'incertitude générée par le contexte sanitaire n'ont pas permis de compléter ce projet, ni avant la fin de l'année scolaire 2019-2020 ni à la rentrée 2020.



#### 4) Lycée Ruffié de Limoux

Nous avons réalisé 5 interventions avant la mi-mars 2020, auprès de :

- Huit délégués au Conseil pour la Vie Lycéenne (CVL)
- Une classe de CAP ECMS (employés de commerce multi-spécialisés).

Soit :

- Auprès des deux groupes : une introduction au projet et le « Jeu de l'énergie » (interventions 1 et 2)
- Auprès du groupe CAP ECMS :
  - Un atelier pour approfondir la sensibilisation à la thématique alimentation (intervention 3)
  - Un atelier pour concevoir un diagnostic sur le gaspillage alimentaire (intervention 4).
- Auprès du groupe CVL : un atelier sur comment amener l'information à la commission « restaurant scolaire » et/ou aux parents d'élèves en utilisant la facilitation graphique (intervention 5).

Une semaine de pesées a par ailleurs été réalisée du 9 au 13 mars et a permis d'obtenir : le poids et les catégories de déchets alimentaires (légumes, pain...) et le nombre de convives par jour de pesée.

Restait à faire :

- Une présentation des résultats de l'analyse du diagnostic gaspillage alimentaire
- L'élaboration d'un plan d'action pour réduire le gaspillage alimentaire, avec objectifs
- La conception et la réalisation de supports signalétiques en appui aux objectifs fixés
- Un bilan commun rassemblant les deux groupes
- Une restitution du projet à la « Journée de l'alimentation » du collège Delteil (le lycée Ruffié n'ayant pas la flexibilité nécessaire pour qu'un nombre suffisant d'élèves puisse participer à sa propre journée).

Lorsque les classes ont repris en mai 2020, le calendrier des examens et des stages ainsi que l'alternance entre enseignement présentiel et distanciel n'ont pas permis de compléter le projet avant la fin de l'année scolaire :

*« ... bon nombre de projets sont suspendus. Concernant le projet avec les CAP, nous ne pourrions malheureusement pas le poursuivre cette année. En effet, la situation nous a fait perdre beaucoup de temps (stages reportés, effectifs réduits des classes et surtout l'examen de fin d'année à préparer). Concernant le CVL, il est difficile de réunir tous les élèves à cause des semaines en présentiel et distanciel. Nous sommes navrées de ces décisions, mais les projets ne pourront pas aboutir cette année scolaire ».*

A la rentrée scolaire de septembre 2020, le groupe CVL, composé d'élèves de terminales, avait quitté le lycée. Des calendriers incompatibles et un contexte sanitaire encore très incertain ne nous ont pas permis de reprendre le projet avec la classe de CAP.

Nous avons depuis rencontré la nouvelle référente « développement durable » du lycée Ruffié, et un programme d'activités est en pourparler, y compris sur la thématique alimentation.

## **5) Collège Delteil de Limoux**

Objectif : sensibiliser les élèves de 6<sup>ème</sup> (9 classes) aux impacts de la restauration scolaire sur le climat.

Calendrier initial : novembre 2019 à juin 2020.

Trois interventions avaient été réalisées à la mi-mars 2020, sur :

- les modes de production agricole
- La viande et autres protéines
- Les km alimentaires.

Alors que le COPIL avait exprimé le souhait que les 9 classes soient impliquées, la situation sanitaire nous a contraints à ajuster le contenu du projet. Le choix a alors été fait d'approfondir le travail déjà réalisé auprès de 20 éco-délégués (passés en cinquième) sur la provenance des aliments servis à la cantine, afin d'être en mesure de les former pour eux-mêmes sensibiliser leurs pairs. L'animatrice précise :

- ✓ « nous nous sommes entretenus avec le responsable de la cantine afin de collecter des informations sur les producteurs locaux auprès desquels le collège se fournit » ;
- ✓ « nous avons élaboré un jeu en nous inspirant du « Jeu de l'énergie » de l'association Lafi Bala. Il s'agit de proposer aux élèves deux menus sous forme de cartes représentant divers plats et aliments, avec informations sur leur impact au verso. Dans chaque paire de menus, il y avait un menu dont les ingrédients avaient réellement été choisis et servis par l'équipe de la cantine du collège » ;
- ✓ « nous avons ensuite fait vivre cette animation aux éco-délégués. Il s'agissait de regarder lequel des deux menus comptait le plus grand nombre de kilomètres alimentaires. C'était aussi l'occasion d'évoquer des informations nutritionnelles, les émissions de CO<sub>2</sub>, ainsi que le mode de production agricole (haute valeur environnementale, conventionnel, agriculture biologique). Une restitution a eu lieu en plénière, présentée par les éco-délégués » ;
- ✓ « nous avons ensuite formé les éco-délégués lors de deux séances de travail de deux heures afin qu'ils soient en mesure de faire vivre cette animation au sein de leurs neuf classes respectives. L'objectif était double :
  - sensibiliser leurs camarades au fait qu'au collège Delteil, de nombreux produits sont frais et locaux et issus d'une agriculture biologique
  - mener une expérimentation sur la construction d'une animation et la réaliser eux-mêmes » ;

Ainsi, en septembre 2021, neuf binômes d'éco-délégués (à présent en quatrième !) ont fait vivre cette animation à leur classe, accompagnés par l'animatrice qui les avait formés. En tout, plus de 220 élèves ont participé à cette animation.

Les éco-délégués ont pu d'une part appréhender ce que représente une intervention auprès d'une classe tandis que les élèves qui ont reçu cette animation se sont rendu compte de la diversité de l'offre alimentaire sur le territoire.

Ils ont également émis le constat qu'au sein de leur collège, des efforts avaient été réalisés par l'équipe de cuisine pour leur proposer des ingrédients de qualité. Ils ont également compris que la restauration collective avait un grand rôle à jouer et qu'elle pouvait par les choix qu'elle faisait limiter les émissions de CO<sub>2</sub>.

Le projet a certes pris plus de temps mais a abouti, à la grande satisfaction de toutes les parties prenantes. Les réunions de comités de pilotage ont été réduites en nombre mais la communication a toujours été effective et le contexte sanitaire a été surmonté.





Les divers acteurs du projet étaient :

- la référente DD (développement durable) : très disponible, elle a fait le lien entre le projet et l'équipe enseignante et entre Eco-citoyennetés et la direction. Ce rôle a été crucial au bon déroulement du projet. Elle a œuvré constamment à trouver des solutions aux nombreuses contraintes sanitaires.
- La direction : le projet a été soutenu dès le départ par le Principal et Principal-adjoint, qui se sont engagés à un travail de quatre ans auprès de la même cohorte, et investis dans le pilotage et le suivi du projet.
- L'équipe des cuisines : le chef de cuisine, de plus en plus engagé dans les différents aspects d'une transition alimentaire (voir émission radio ci-dessous), s'est rendu disponible pour coopérer avec les actions proposées. La gestionnaire a elle aussi coopéré avec nos activités et émis des retours qui se sont révélés très utiles pour imaginer la suite du projet.
- Les élèves : leurs témoignages montrent « leur appréciation du projet et du rôle de dissémination qu'ils ont joué auprès de leurs camarades. Le fait d'animer en classe leur a donné confiance et est un facteur de réussite. La nécessité d'agir pour protéger la planète est bien comprise. Le fait de s'appuyer sur la comparaison de deux établissements (même si l'un d'entre eux est fictif) leur a permis de prendre conscience de l'impact sur le climat de notre alimentation et du positionnement de leur collège sur la question.
- Et leurs professeurs : « les interventions auprès d'une cohorte d'élèves a permis de toucher des professeurs qui de prime abord ne se sentaient pas forcément concernés. Les retours de ces professeurs ont été très positifs et certains ont prévu d'utiliser transversalement dans leurs cours des notions évoquées lors des animations ».



NB : le partenariat entre le collège Delteil et l'association Eco-citoyennetés se poursuit, avec un focus en 2021-22 sur les protéines, leur provenance, leur valeur nutritionnelle et leur diversification, dans le cadre d'un projet soutenu par le PRSE3 Occitanie.

## Bilan

- 220 élèves sensibilisés au collège Delteil, plus une soixantaine d'élèves partiellement sensibilisés dans les 3 lycées.
- Les élèves impliqués ont tous appris à réaliser un calcul - certes sommaire - du bilan carbone de leur assiette. Cette compétence sera développée et le bilan affiné au collège Delteil lors de la prochaine année d'interventions et servira de référence pour mesurer l'évolution des comportements.
- Les éco-délégués du collège Delteil ont émis le constat qu'au sein de leur collège des efforts avaient été réalisés par l'équipe des cuisines pour leur proposer des ingrédients de qualité. Ils ont également compris que la restauration collective avait un grand rôle à jouer et qu'elle pouvait par ses choix contribuer à limiter les émissions de gaz à effet de serre.
- L'expérience de la cantine du collège Delteil a fait l'objet de l'émission radio « Ma cantine au secours de la planète », réalisée par Eco-citoyennetés (<https://rcf.fr/culture-et-societe/mag-de-lenvironnement>) et diffusée le 20 septembre 2021
- Les actions réalisées dans les quatre établissements figurent au chapitre « Education à l'environnement » du « Guide de la transition alimentaire en restauration scolaire » qui constitue l'essentiel de l'action 2.1.

## Coût total de l'action 2.2

Coordination : 1960

Lafi Bala : 719

Interventions : 4894

**TOTAL 7573 euros**