

Un fructueux et exemplaire travail collaboratif antigaspi

Les collèges Laboissière de Villeneuve-de-Berg et Joseph Durand de Montpezat-sous-Bauzon sont engagés dans le projet « Alimentation et Développement territorial », au travers d'actions visant à réduire le gaspillage alimentaire. Ce travail collaboratif, propice au partage d'expériences, porte ses fruits et a valeur d'exemple pour d'autres établissements ardéchois ou implantés sur d'autres territoires.



©C.Reynaud

En 2013, le collège Joseph Durand de Montpezat-sous-Bauzon (270 repas/jour) s'implique dans un projet antigaspillage alimentaire, avec notamment la mise en place d'une table de tri fabriquée sur mesure à Privas, d'un composteur et la création d'un jardin pédagogique. La démarche se poursuit avec un partenaire associatif qui réalise un questionnaire sur les habitudes alimentaires des élèves et contribue à la mise en œuvre de diverses actions : panneaux de sensibilisation, pesées régulières des déchets, gâchimètre...

Sensibilisation pédagogique

En 2016, Ardèche le goût, centre du développement agroalimentaire, dépose le projet « Alimentation et Développement territorial » auprès de la DRAAF

Auvergne-Rhône-Alpes, avec la Chambre d'agriculture de l'Ardèche et le Pays de l'Ardèche méridionale. Celui-ci est retenu lors de l'appel à projets du PNA 2016 (Programme national pour l'alimentation). Il intègre bien sûr un volet sur la sensibilisation pédagogique au gaspillage alimentaire. C'est ainsi que s'enclenche le partage d'expériences entre le collège Joseph Durand, pilote en la matière, et le collège Laboissière (400 repas/jour), sous la conduite de Sophie Renaux et Frédéric Dumas, pro-

fesseurs de SVT, et de Sandrine Rajaud, diététicienne au sein de la société VICI mandatée par le conseil départemental.

Un jeu autour de plusieurs thèmes

En janvier 2018, les élèves de Montpezat accueillent ceux de Villeneuve-de-Berg, pour des initiatives communes : atelier Récup et art, élaboration de menus antigaspillage, création du guide du petit composteur, lombricompost... En mai 2018, nouvelle rencontre,

Une nouvelle rencontre est prévue en novembre prochain

Le mot de la diététicienne



Sandrine Rajaud

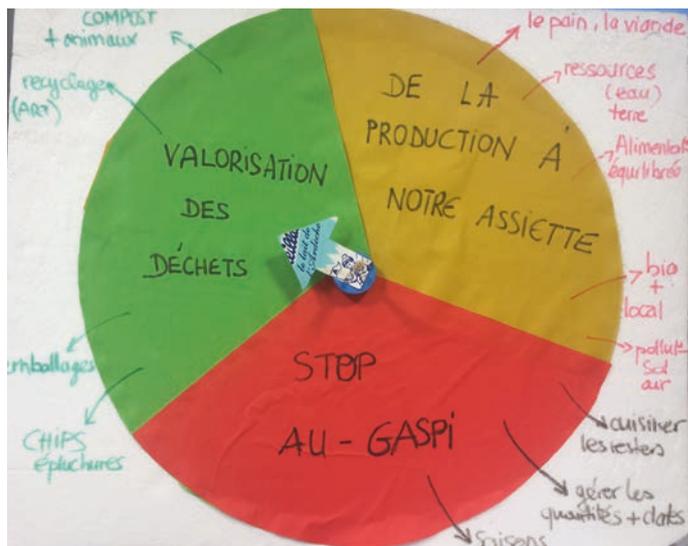


« La société VICI, implantée à Valence, a été mandatée en 2016 par le conseil départemental de l'Ardèche pour intervenir dans 23 collèges du département. Les missions sont très diverses puisque suivant les établissements il s'agit d'élaborer et/ou de vérifier les menus, de mettre en place des ateliers de dégustation – soupe, fruit, fromage, chocolat, etc. – et des ateliers culinaires, de proposer des interventions nutritionnelles et antigaspillage auprès des élèves... Nous sommes actuellement 4 diététiciennes réparties sur l'ensemble des établissements. Pour ma part, j'interviens essentiellement dans le sud de l'Ardèche, notamment à Montpezat et Villeneuve-de-Berg. La collaboration qui s'est établie avec ces deux établissements et le car Foud'Ardèche m'a permis d'aborder le problème du gaspillage alimentaire sous un tout autre angle. C'est un travail d'équipe vraiment très intéressant ! De nombreuses autres formations sont proposées par la société VICI, comme la mise en place de l'HACCP, la création de menus en conformité avec le GEMRCN, l'élaboration d'un PMS (plan de maîtrise sanitaire)... Des ateliers de perfectionnement en cuisine sont également au programme dans les domaines de la pâtisserie, des repas mixés et de la cuisson basse température. »

► Pour en savoir plus www.vici-restauration.com/accompagnement-audit-restauration/#dietetique



©C.Reynaud



©C.Reynaud

Zoom sur le car Foud'Ardèche

« Un concept très original, instructif et ludique », selon les collégiens. Depuis fin 2015, le car Foud'Ardèche (www.lecarfoudardeche.fr), financé par le Département (100 000 euros), sillonne les routes pour valoriser l'agroalimentaire ardéchois auprès des établissements scolaires, des entreprises et lors de manifestations. Avant de monter dans le car, « la place de marché » invite à une chasse aux merveilles de l'Ardèche afin de découvrir les produits emblématiques. À l'intérieur, 16 places pour un voyage virtuel (film) au cœur des paysages ardéchois, au gré des saisons et productions. Enfin, un atelier des métiers, sous forme de jeu interactif, permet de s'informer sur les métiers de la filière alimentaire.



©C.Reynaud

Une légumerie départementale

Le département compte 24 collèges publics et 23 cuisines qui fabriquent de 100 à 1 000 repas par jour, soit 1,3 million de repas par an, élaborés avec l'aide des 4 diététiciennes employées par la société VICI. 80 % des élèves sont demi-pensionnaires et disposent de selfs, dont un tiers équipés de meubles mobiles, comme les salad'bars. L'objectif consiste à atteindre 40 % de produits locaux et/ou biologiques à horizon 2021, et à terme, 70 % grâce à la légumerie départementale. À partir de septembre 2020, elle approvisionnera les établissements scolaires, en produits locaux et biologiques (4^e gamme) et emploiera des personnes en insertion professionnelle. L'investissement s'élève à 1 million d'euros.



©C.Reynaud

mais cette fois au collège Laboussière, afin de concrétiser un jeu quiz autour de plusieurs thèmes et niveaux de difficulté (de la production à l'assiette, valorisation des déchets, stop au gaspi, etc.). « Ce jeu doit servir de support pour un nouvel atelier Antigaspillage/Équilibre alimentaire au sein du bus Foud'Ardèche (voir encadré, ndlr). Sa conception sera assurée par l'agence Basalte », précise Mélanie Héritier, chargée de projets à Ardèche le goût.

Une expérience à dupliquer

En novembre prochain, cet atelier sera présenté lors du bilan de l'opération. Auparavant, en septembre et octobre,

des menus antigaspillage réalisés par les élèves avec l'aide de la diététicienne seront mis en œuvre et accompagnés de pesées. « Au collège Joseph Durand, la moyenne de déchets par plateau s'élève à moins de 60 g. Au collège Laboussière, où le club écologie s'est étoffé, les efforts sont encourageants : 141 g par convive en octobre 2017 contre une moyenne de 91,25 g du 14 au 19 mars 2018 », indique Sandrine Rajaud.

Afin de permettre à d'autres établissements ardéchois et d'autres territoires de se lancer dans la démarche ou de venir se joindre aux projets déjà en cours, une fiche méthodologique sera élaborée.

● **Christel Reynaud**