

	<h1>COMPTE-RENDU</h1>	<h2>Réunion des éco-délégués</h2>
DATE	Mardi 13 novembre 2018 – 13 h 00	
LIEU	F001	
Présents : - Léna LECHEVALLIER (6PARKS) - Eline NEEL (6PARKS) - Eva LECANNUET (6VEIL) - Célestine BRIENS (6VEIL) - Alwena PETITPIERRE (6PARKS)	- Maïna HAMON (6VEIL) - Noah LEBRETON (6GOUGES) - Lorenza LEFEBVRE (6AUBRAC) - Romane DESMOTTES (6AUBRAC) - Hortense GUIBET (6AUBRAC) - Lilou LECOQ (6VEIL)	- Manon DION (6VEIL) - Léo CAMUS (6VEIL) - Mme SALMON - M. BOCQUET - M. OURSEL - Mme LEBRETHON-ROBERT - M. DUMESNIL
Objet de la réunion	- Retour sur le défi assiettes vides et la lutte contre le gaspillage au collège - Le ramassage du papier dans les salles de classe avant les vacances - Développement durable – Quelques définitions : → Les produits issus de l'agriculture biologique → Les produits issus de circuits courts - Atelier cuisine les 15, 22 et 27 novembre prochains (préparation d'un clafoutis aux pommes à base de produits bio et issus de circuits courts.	

Lutte contre le gaspillage alimentaire – Défi assiettes vides

- En introduction, Mme LEBRETHON-ROBERT, présente aux éco-délégués une diapositive "Faut pas gâcher" qui traduit en images et en chiffres les ravages du gaspillage alimentaire (voir en annexe).
- Ensuite, les résultats du défi "assiettes vides" sont projetés. Ce défi s'est déroulé du 15 au 19 octobre 2018 au restaurant scolaire et a permis de réaliser la pesée des aliments encore consommables mais jetés à la poubelle sur chaque plateau. Les éco-délégués étaient placés devant la borne de tri pour récupérer l'ensemble des denrées gaspillées.
- Les résultats sont encourageants de nouveau puisque la moyenne est de 39g de déchets par plateau, en baisse de 10g par rapport à l'an passé.
- Les élèves et adultes présents formulent plusieurs propositions :
 - D'une semaine de la pesée sur l'autre, conserver le même menu (ou faire au mieux, en fonction des produits de saison) pour avoir un point de comparaison fiable.
 - Placer deux éco-délégués le long de la "chaîne" du self-service pour sensibiliser les élèves aux portions choisies (par exemple, il existe toujours la possibilité de demander moins dans une assiette si on souhaite seulement goûter).
- Un travail pourrait également être mené en ce qui concerne la composition des pique-niques fournis aux élèves lors des sorties pédagogiques. On constate souvent du gaspillage de fruits, de sandwiches, de briquettes de lait aromatisé. Pourquoi ne pas proposer dans un carton des fruits (pommes par exemple) seulement pour les élèves qui le souhaitent ?
- Mme LEBRETHON-ROBERT explique qu'il existe également un gaspillage en cuisine (12 kgs à l'occasion du défi assiettes vides).

L'équipe de Cuisine peut être confrontée à des variations d'effectifs sur les repas et ne peut pas réutiliser (accommoder) les restes pour le lendemain .Ainsi, la nourriture est jetée.

Ramassage du papier dans les salles de classe

- Les éco-délégués, accompagnés d'autres élèves et d'adultes du collège sont passés dans toutes les salles pour y récupérer le papier avant de le peser et le jeter dans le container adéquat. Résultat : 48kg de papier récoltés dans les salles.

Les produits bio et issus de circuits courts

- Mme LEBRETHON-ROBERT présente quelques définitions liées au développement durable :
 - Produits issus de l'agriculture biologique : le collège en utilise de plus en plus. Ils sont plus chers mais participent au développement durable puisqu'aucun produit chimique néfaste n'est utilisé.
 - Produits issus de circuits courts : Les circuits sont courts pour deux raisons : d'une part, ils sont achetés auprès d'agriculteurs ou d'entreprises sans intermédiaires mais également parce que cela concerne des produits locaux (exemple : farine achetée à Etouvy)

Atelier cuisine

- Trois ateliers sont proposés aux éco-délégués les 15,22 et 27/11 prochains afin qu'ils préparent un clafoutis aux pommes avec des produits bio et issus de circuits courts. Ce clafoutis sera ensuite servi au restaurant scolaire en insistant (étiquettes et affiches) sur l'aspect fait maison, avec les éco-délégués et avec des produits bio et issus de circuits courts.