



Mémo presse
Mardi 27 mars 2018

Lutte contre le gaspillage alimentaire dans les lycées : la Région et l'Ademe poursuivent leur chemin vers 2020

Jean-Louis Nembrini, vice-président de Nouvelle-Aquitaine en charge de l'Éducation et des Lycées ; **Soraya Ammouche-Milhiet**, conseillère régionale en charge de la Lutte contre le gaspillage alimentaire ; et **Lionel Poitevin**, directeur régional de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe), **ont signé une convention, ce mardi 27 mars à 11 heures au lycée Toulouse-Lautrec à Bordeaux (115 rue Joseph-Abria).**

Dans le cadre de son plan régional de lutte contre le gaspillage alimentaire au lycée, la Région Nouvelle-Aquitaine est soutenue par l'Ademe à hauteur de 100 100 € sur une période de 18 mois. La lutte contre le gaspillage alimentaire, la réduction des déchets et l'approvisionnement de la restauration scolaire en produits locaux, de proximité et de qualité, et en produits issus de l'agriculture biologique, constituent des axes prioritaires de la Région en matière de développement durable dans les lycées.

Pour atteindre ces objectifs, la Région et l'Ademe s'engagent à sensibiliser les convives des restaurants scolaires des lycées publics ; à former et sensibiliser les personnels des cuisines ; accompagner les projets d'établissement en lien avec la lutte contre le gaspillage alimentaire ; à créer des supports de communication et à soutenir l'achat d'équipements en lycées, comme l'acquisition de balances pour peser les bio-déchets, ou encore l'installation de tables de tri.

À ce titre, dès 2017 des groupes de travail ont été initiés dans 15 zones géographiques de Nouvelle-Aquitaine, regroupant 92 lycées publics des trois académies. Depuis mars 2017, plus de 30 réunions ont été organisées dans tous ces territoires pour présenter le cadre réglementaire et les objectifs régionaux poursuivis ; et échanger avec les lycées sur leurs pratiques et expériences. **L'ensemble des lycées de Nouvelle-Aquitaine seront accompagnés d'ici 2020.**

Contacts presse :

Région Nouvelle-Aquitaine : Rachid Belhadj 05 57 57 02 75 / presse@nouvelle-aquitaine.fr
Ademe : Sylvain Krummenacher 05 56 33 80 24 / sylvain.krummenacher@ademe.fr

Lutte contre le gaspillage alimentaire : le plan d'action global de la Région Nouvelle-Aquitaine avec les lycées

La Région Nouvelle-Aquitaine accompagne les lycées pour trouver des mesures concrètes de lutte contre le gaspillage alimentaire, en mettant en œuvre une “restauration collective durable” à travers les circuits locaux d’approvisionnement, la lutte contre le gaspillage alimentaire, et le tri en vue de la valorisation des déchets alimentaires.

Elle propose notamment aux établissements un **accompagnement des Volontaires en service civique (VSC)** dans les établissements, **des formations** pour les équipes de restauration, la **mobilisation de partenaires** (associations, syndicats mixtes), des **rencontres** et différents **outils**.

L’objectif régional fixé est une diminution du gaspillage alimentaire issu de la restauration collective des lycées de **20 % la première année**, et de **30 % en trois ans**. À ce titre ont été initiés **15 groupes de travail sur 15 zones géographiques de Nouvelle-Aquitaine**, regroupant en tout **92 lycées**.



© Jean-Pierre Bost/Région Nouvelle-Aquitaine

Des objectifs clairs et des échanges de pratiques et d’expériences

15 groupes de travail sur 15 zones géographiques de Nouvelle-Aquitaine, regroupant en tout 92 lycées publics ont été initiés à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ces “groupes territoriaux” constituent la première vague, année scolaire 2017-2018 d’appui régional. D’autres groupes seront constitués les années suivantes afin de couvrir l’ensemble des lycées et des territoires.

Ces 15 groupes ont été réunis une première fois en mars-avril 2017 pour leur présenter le cadre et les objectifs régionaux et échanger sur leurs pratiques et expériences.

Depuis mars 2017, plus de 30 réunions ont été organisées sur tous ces territoires, pour présenter le cadre réglementaire et les objectifs régionaux poursuivis, et échanger avec les lycées sur leurs pratiques et expériences.

Conformément à la communication faite en séance plénière du 19 décembre 2016, **l'objectif régional fixé est une diminution du gaspillage alimentaire issu de la restauration collective des lycées de 20 % la première année, et de 30 % en trois ans. Pour cela, il est proposé aux lycées au sein des groupes territoriaux de mener des actions dans la continuité** de ce qui a déjà été engagé par la plupart des EPLE et dans une **approche globale** incluant la qualité et la proximité des approvisionnements et la valorisation des déchets, notamment :

- en faisant **sortir la lutte contre le gaspillage des cuisines** et en faisant un **projet partagé** (comme intégrer le gaspillage dans le projet pédagogique de l'établissement, inciter les élèves à s'engager en s'appuyant sur les Comités de Vie Lycéenne (CVL)...),
- en assurant un **suivi** (fiche de suivi, réalisation d'au moins trois pesées de déchets alimentaires par an).

La Région propose un **accompagnement** :

- des **Volontaires en service civique (VSC)** dans les établissements ;
- **des formations** pour les équipes de restauration ;
- la **mobilisation de partenaires** (associations, syndicats mixtes) ;
- des **rencontres** et différents **outils**.

À cette fin, peuvent être mobilisés dans un premier temps :

- des **financements** en provenance **de l'Ademe** (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie), en contrepartie d'actions financées par la Région ;
- le **partenariat des collectivités** et organismes en charge de la réduction et de la valorisation des déchets,
- un **outil de mobilisation des lycées** sous forme de charte d'engagement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Un plan d'action accompagné financièrement par l'Ademe

L'Ademe accompagne à hauteur de **100 100 €** ce plan d'action auprès des lycées avec les objectifs de réduction prévus, sur une **période totale de 18 mois** à compter de la réception du dossier complet de demande d'aide financière.

Les dépenses éligibles sont les suivantes :

- dépenses de **sensibilisation des convives** ;
- dépenses de **sensibilisation des professionnels** ;
- **formation** des professionnels ;
- **accompagnement du projet** (dépenses de sous-traitance) : diagnostics, coordination ;
- supports de communication/sensibilisation ;
- investissements éventuels ;

Le plan de financement prévisionnel comprend :

- des **actions mises en œuvre** par différents services, actions ayant fait l'objet de délibérations ou de projets de délibérations de la Commission permanente, pour un total de 116 100 € ;
- des **actions à financer au titre de l'éducation** pour un total de 100 100 € ; les interventions feront l'objet de délibérations de la Commission permanente au fur et à mesure de la mise en place des actions. **Soit un total de 216 200 €.**

Les lycées seront également formés à la réduction et à la valorisation des déchets

À partir de 10 tonnes de bio-déchets produits par an, un établissement est réputé "gros producteur", et soumis à l'obligation d'en **assurer le tri à la source** en vue de leur valorisation. C'est le cas de la plupart des lycées de Nouvelle-Aquitaine. Des contacts pour un **partenariat** ont donc été établis **avec les organismes de collecte et de valorisation** des déchets susceptibles :

- d'établir des diagnostics "déchets" ;
- de rechercher les meilleures solutions de réduction, de tri et de valorisation des bio-déchets pour chaque établissement ;
- d'aider les établissements à s'organiser pour les mettre en œuvre ;
- de sensibiliser et former les convives et personnels concernés.

Des **conventions** ont déjà été signées avec certains organismes ou collectivités pour préciser les modalités de partenariat (sans incidence financière). Il paraît intéressant d'**étendre cette pratique à l'ensemble de la Région**.

Charte d'engagement des lycées dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Une charte d'engagement, à **adapter à chaque lycée et à son projet**, poserait les principes suivants : « *la restauration scolaire est un levier important d'éducation tant dans ses aspects alimentaires, sociaux, culturels, économiques et de santé publique que du point de vue du rapport à l'alimentation des adolescents et de l'hédonisme alimentaire* ».

Les **valeurs de la restauration scolaire** seraient rappelées : qualité nutritionnelle, écologique, territoriale, pédagogique et citoyenne. Les engagements de l'établissement sur différentes thématiques seraient également mis en avant, tels qu'inscrire la restauration scolaire dans le projet d'établissement ou améliorer la qualité de l'offre alimentaire.

Le modèle de cette charte est à préciser par un **travail avec les lycéens des trois Conseils académiques de vie lycéenne investis** sur le sujet.

La signature d'une charte par l'ensemble des lycées engagés dans les groupes territoriaux de lutte contre le gaspillage alimentaire aurait pour but de **mobiliser plus globalement et durablement les communautés éducatives** sur cette thématique.



© Jean-Pierre Bost
Région Nouvelle-Aquitaine

Les 92 établissements mobilisés pour l'élaboration de cette charte

La première vague de lycées comprend **92 lycées** (dont **17 lycées agricoles**) répartis sur 15 bassins. **Étant bien entendu qu'un certain nombre de lycées qui ne sont pas dans ces bassins continuent leurs actions de lutte contre le gaspillage.**

Bassin Brive-Tulle > 8 lycées

Lycée agricole Pisani, Lycée Lavoisier, Lycée Cabanis, Lycée Danton, Lycée d'Arsonval, Lycée Perrier, Lycée agricole Bassaler, Lycée Cassin.

Bassin Creuse > 8 lycées

Loewy à La Souterraine (Cité mixte), Lycée Roussillat à Saint-Vaury, Lycée Favard (Guéret), Lycée Bourdan (Guéret), Lycée Gay à Bourganeuf, Lycée Jamot-Jaurès à Aubusson (Cité mixte), Lycée EMB à Felletin, EPLEFPA d'Ahun.

Bassin Arédien > 2 lycées

Cité mixte Jean-Baptiste-Darnet et EPLEFPA de Saint-Yrieix-la-Perche.

Bassin Angoulême > 14 établissements

Cité scolaire Valois-Rostand, Lycée Jean-Albert-Grégoire, Lycée Charles-Augustin-Coulomb, EREA les Chirons, Lycée Guez-de-Balzac, Lycée Lisa, Lycée agricole Félix-Gaillard, Lycée Emile-Roux, Lycée Elie-Vinet, Lycée du Bâtiment, Lycée Pierre-André-Chabannes, Lycée technique agricole L'Oisellerie, Lycée Jean-Monnet.

Bassin Melle > 6 lycées

Lycée Joseph-Desfontaines, Lycée agricole Jacques-Bujaux, Lycée agricole Xavier-Bernard, Lycée Jean-François-Cail, Lycée André-Theuriet, Lycée Les Terres Rouges.

Bassin Bressuire > 7 lycées

Lycée Maurice-Genevoix, Lycée Léonard-de-Vinci, Lycée Jean-Moulin, Lycée agricole Les Sicaudières, Lycée Ernest-Perrochon, Lycée Les Gripeaux, EREA Françoise-Dolto.

Bassin Montmorillon > 3 lycées

Lycée Jean-Moulin, Lycée agricole Jean-Marie-Bouloux, Lycée Raoul-Mortier.

Bassin Niort > 6 lycées

La Venise Verte, Paul-Guérin, Thomas-Jean-Main, Jean-Macé, lycée agricole Gaston-Chaissac, Haut-Val-de-Sèvre.

Bassin La Rochelle / Rochefort > 10 lycées

Lycée Jean-Dautet, Lycée hôtelier Parc de la Francophonie, Lycée Rompsay, Lycée Léonce-Vieljeux LGT + LP, Lycée René-Josué-Valin, Lycée Saint-Exupéry, Lycée d'Enseignement maritime et aquacole

Et Rochefort : Lycée Merleau-Ponty, Lycée Jamain, Lycée Marcel-Dassault.

Bassin Saintes > 5 lycées

LPA Petit-Chadignac, Bernard-Palissy, Bellevue, Théodore-Monod, LGTA Georges-Desclaudes.

Bassin Langon > 6 lycées

Lycée Jean-Moulin, Lycée des métiers Sud-Gironde, Lycée La Tour Blanche (agricole), Lycée agricole de Bazas, Lycée Anatole-de-Monzie (LP et LGT).

Bassin de Dax > 3 lycées

Lycée de Borda, Lycée agricole Hector-Serres, Lycée Haroun-Tazieff.

Bassin Bergerac > 4 lycées

Lycée Maine-de-Biran, Lycée Hélène-Duc, Lycée Jean-Capelle, Domaine de la Brie (agricole).

Bassin Villeneuve sur Lot > 4 lycées

EREA MC Leriche, Lycée Georges-Leygues, Lycée Louis-Couffignal, Lycée agricole Sainte-Livrade.

Bassin Pau > 6 lycées

Lycée agricole Pau-Montardon, Lycée Saint-Cricq, Lycée Honoré-Baradat, Lycée Louis-Barthou, Lycée Saint-John-Perse, Lycée de Gelos.