



Synthèse du projet

« Au lycée, moins gaspiller, redistribuer »

Juillet 2015

Groupement prestataire :



Rédacteurs : Anne Tison, Pierre Ravenel

Sommaire

I	INTRODUCTION	5
II	MÉTHODOLOGIE	6
II.1	LA PHASE INITIALE.....	6
II.1.1	<i>Volet interne</i>	7
II.1.2	<i>Volet externe</i>	10
II.2	PHASE DE MISE EN ŒUVRE.....	12
II.2.1	<i>Volet interne</i>	13
II.2.2	<i>Volet externe</i>	16
II.3	PHASE FINALE	20
II.3.1	<i>Volet interne</i>	20
II.3.2	<i>Volet externe</i>	21
II.4	PILOTAGE DE LA DÉMARCHE	23
III	- SYNTHÈSE DES ACTIONS PAR LYCÉE PILOTE	25
III.1	LYCÉE AUGUSTE BLANQUI DE SAINT OUEN	25
III.1.1	<i>Présentation du lycée</i>	25
III.1.2	<i>Historique concernant la lutte contre le gaspillage</i>	25
III.1.3	<i>Actions menées dans le cadre du projet</i>	25
III.2	LYCÉE FEYDER D'ÉPINAY SUR SEINE	26
III.2.1	<i>Présentation du lycée</i>	26
III.2.2	<i>Historique concernant la lutte contre le gaspillage</i>	26
III.2.3	<i>Actions menées dans le cadre du projet</i>	26
III.3	LYCÉE GEORGES BRASSENS DE VILLEPINTE	27
III.3.1	<i>Présentation du lycée</i>	27
III.3.2	<i>Actions menées dans le cadre du projet</i>	28
III.4	LYCÉE JEAN ZAY D'AULNAY SOUS BOIS	29
III.4.1	<i>Présentation du lycée</i>	29
III.4.2	<i>Historique concernant la lutte contre le gaspillage</i>	29
III.4.3	<i>Actions menées dans le cadre du projet</i>	29
III.5	LYCÉE VOILLAUME D'AULNAY SOUS BOIS	31
III.5.1	<i>Présentation du lycée</i>	31
III.5.2	<i>Historique concernant la lutte contre le gaspillage</i>	31
III.5.3	<i>Actions menées dans le cadre du projet</i>	31
IV	- ENSEIGNEMENTS DU PROJET	32
IV.1	DES ANTAGONISMES AU NIVEAU DES SERVICES DE LA RÉGION.....	32

IV.2	UN SOUTIEN FORT DE LA PART D'UNE MAJORITÉ D'ACTEURS.....	32
IV.3	UN PÉRIMÈTRE PROBABLEMENT TROP AMBITIEUX	32
V	CONCLUSION	34
VI	- ANNEXE.....	35
VI.1	LISTE DES INVITÉS ET PARTICIPANTS AUX COMITÉS DE PILOTAGE	35
VI.1.1	<i>1er Comité de pilotage – 23 janvier 2014</i>	<i>35</i>
VI.1.2	<i>2ème Comité de pilotage – 15 mai 2014</i>	<i>36</i>
VI.1.3	<i>3ème Comité de pilotage – 25 septembre 2014</i>	<i>38</i>
VI.1.4	<i>4ème Comité de pilotage – 16 décembre 2014</i>	<i>39</i>

I Introduction

La Direction Régionale et Interdépartementale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt d'Île-de-France (DRIAAF) et la Région Île-de-France ont soutenu durant la fin de l'année 2013 et l'année 2014 un projet visant à créer un réseau de lycéens ambassadeurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire et à mettre en place des partenariats avec des associations locales pour redistribuer les denrées non consommées des lycées aux plus démunis.

Ce projet s'inscrit dans le cadre de la politique régionale de l'alimentation soutenue par la DRIAAF dont les orientations stratégiques sont : la réduction de l'injustice alimentaire, l'éducation alimentaire pour les jeunes et pour les plus démunis et la réduction du gaspillage alimentaire. Il s'inscrit également dans la stratégie régionale pour la prévention et la gestion des déchets de la Région Île-de-France.

Les objectifs opérationnels du projet étaient les suivants :

- Réduire le gaspillage alimentaire dans des lycées pilotes de la région Île-de-France sur la base d'un état des lieux du gaspillage alimentaire pour chaque lycée impliqué puis mettre en place pour chaque lycée, un plan d'action visant à réduire le gaspillage (ou poursuivre la réduction déjà engagée, dans le cas des établissements éco-responsables),
- Créer et animer un réseau inter-établissements de lycéens-ambassadeurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire à partir de groupes de travail de lycéens volontaires créés au sein de chaque lycée pilote pour participer à la réduction du gaspillage en interne, en particulier en contribuant à la mobilisation de leurs camarades,
- Expérimenter la redistribution des denrées non consommées vers les plus démunis, en partenariat avec des associations d'aide alimentaire et d'autres acteurs territoriaux, à partir du travail réalisé dans les lycées de quantification et qualification du gisement des surplus et de la compréhension des besoins de redistribution au niveau du territoire.

Le projet s'est déroulé du mois d'octobre 2013 au mois de décembre 2014.

Ce rapport réalise une synthèse des enseignements du projet tant du point de vue méthodologique qu'en termes de résultats effectifs. Il complète l'ensemble des documents produits au cours du projet ; supports de présentation, analyses et comptes rendus qui ont été diffusés systématiquement aux participants du projet.

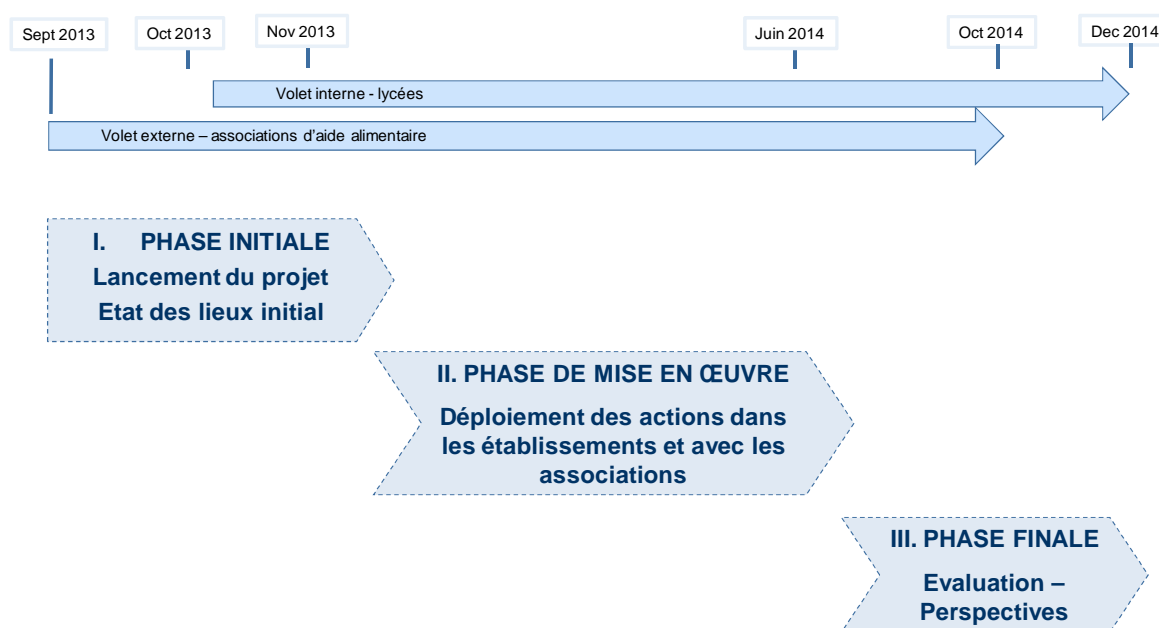
II Méthodologie

Le projet s'est articulé autour des 2 volets complémentaires suivants:

- Volet INTERNE - dans une logique de réduction des déchets, il s'agissait de réduire le gaspillage alimentaire dans les lycées pilotes en s'appuyant sur les convives élèves ; de créer et d'animer un réseau inter-établissements d'ambassadeurs-lycéens de la lutte contre le gaspillage alimentaire entre les lycées engagés dans la démarche,
- Volet EXTERNE – dans une logique de justice sociale, le but était d'expérimenter les conditions d'une redistribution des denrées non consommées aux populations les plus démunies du territoire, en lien avec des organismes d'aide alimentaire.

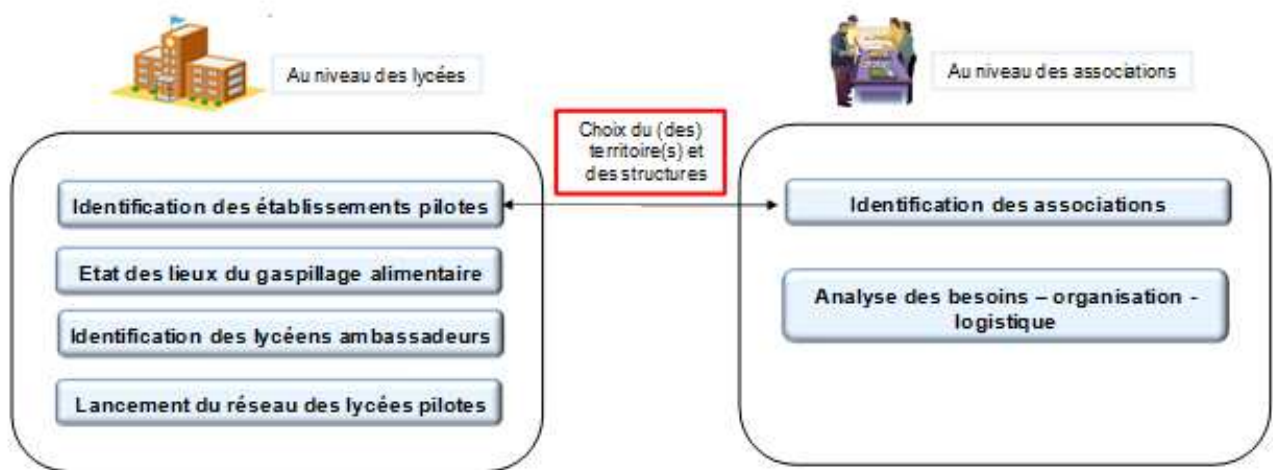
Le projet s'est déroulé sur une période de 16 mois (année scolaire 2013-2014 et 4 premiers mois de l'année scolaire 2014-2015). Il devait comporter les trois phases suivantes :

- Phase initiale
- Phase de mise en œuvre
- Phase finale



Dans les faits, il n'a pas été possible de réaliser la phase finale en raison d'un retard du projet.

II.1 La phase initiale



II.1.1 Volet interne

II.1.1.a Identification du territoire du projet et des établissements pilotes

La première étape du projet a consisté à choisir des établissements pilotes qui soient à la fois motivés pour travailler sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et ouverts à une expérimentation de la redistribution des denrées non consommées aux plus démunis.

Le projet a été conçu pour un périmètre de cinq établissements sur un ou deux territoires, de telle sorte à massifier les denrées et optimiser les aspects logistiques associés à la redistribution. Le choix de ces établissements a été réalisé en lien étroit avec les équipes de la Région et a tenu compte des démarches engagées sur le territoire de l'Île-de-France, notamment :

- dispositif lycées écoresponsables mis en place depuis 2011 et qui a permis à une trentaine d'établissements d'engager des démarches pour réduire le gaspillage alimentaire,
- territoires engagés dans des plans locaux de prévention des déchets ayant notamment un axe de travail spécifique sur la thématique du gaspillage alimentaire,
- objectifs du Plan régional de lutte contre le gaspillage alimentaire : 20 nouveaux établissements impliqués dont 2 par département.

Le département de Seine-Saint-Denis est rapidement apparu comme un territoire particulièrement pertinent sur lequel travailler au vu des besoins des populations démunies de ce territoire et proportionnellement, d'une présence moins importante des associations d'aide alimentaire par rapport à d'autres territoires comme celui de Paris, cette situation pouvant ainsi conduire les populations concernées à des migrations alimentaires journalières.

	Paris	Seine-et-Marne	Yvelines	Essonne	Hauts-de-Seine		Val-de-Marne	Val-d'Oise	Ile-de-France
<i>Nombre total d'habitants (2009)</i>	2 234 105	1 313 414	1 407 560	1 208 004	1 561 745		1 318 537	1 168 892	11 728 240
Allocation de soutien familial	19 306	13 235	10 819	11 856	14 939		16 431	14 211	125 994
Revenu de solidarité active	74 913	27 830	23 388	24 567	35 602		40 997	31 262	336 690
Taux d'allocataires pour 1.000 personnes de 25 à 64 ans	58.3%	39.7%	31.1%	38.1%	41.5%		57.5%	50.5%	52.8%

Prestations sociales en Ile-de-France, Source: Rapport DRIAAF 2012; INSEE 2010

Val-de-Marne	12.3%
Seine-Saint-Denis	21.5%
Hauts-de-Seine	10.1%
Seine et Marne	9.1%
Yvelines	7.3%
Essonne	9.1%
Val d'Oise	12.2%

Taux de pauvreté dans les départements IDF, Source: Rapport DRIAAF 2012; INSEE 2010

Le 1er critère de sélection des lycées pilotes, et le plus important a été la motivation de l'ensemble des équipes du lycée (direction, restauration, pédagogique, élèves). Un autre critère a également été retenu ; il s'agissait de la possibilité de créer des liens entre les différents établissements pilotes et de mener des actions collectives.

Six lycées ont été identifiés dans un 1er temps pour participer au projet. L'équipe de pilotage du projet en a finalement retenu 5 :

- 2 lycées sur la partie Ouest du département : le lycée Feyder à Epinay sur Seine et le lycée Auguste Blanqui à Saint Ouen
- 3 lycées sur la partie Est, très proches géographiquement, les lycées Voillaume et Jean Zay d'Aulnay sous Bois et le lycée Georges Brassens de Villepinte.

L'objectif à plus long terme de la démarche serait de faire émerger sur un territoire donné, une collaboration entre les différentes structures de restauration collective quelles qu'elles soient (restauration scolaire, hospitalière, d'entreprise...) et les structures d'aide alimentaire et autres structures locales (foyers de jeunes travailleurs...) afin de pouvoir massifier les ressources et optimiser la redistribution d'un maximum de denrées.

II.1.1.b Etat des lieux du gaspillage alimentaire

Les causes du gaspillage alimentaire en restauration collective sont extrêmement variées et doivent être analysées tout au long de la chaîne alimentaire, de la conception des repas aux comportements des convives. Trois postes sont pris en compte pour quantifier et qualifier le gaspillage : les pertes à la préparation qui représentent la plus faible part (environ 10%), les pertes à la distribution (enregistrées à l'issue de la distribution des repas) représentent le 2ème poste avec environ 20%. Dans les faits, 60 à 70% du gaspillage se situent au niveau des retours plateaux.

Un diagnostic du gaspillage alimentaire dans les établissements pilotes a été réalisé en impliquant autant que possible, l'ensemble des parties prenantes, personnel de restauration, équipes pédagogiques et élèves eux-mêmes. Le détail des actions engagées dans chaque lycée est présenté dans la partie III.

Pour cela une visite d'une demi-journée a eu lieu sur chaque lycée, qui a permis de :

- faire connaissance avec l'équipe de l'établissement, et en particulier avec l'équipe de restauration,
- comprendre l'organisation et le fonctionnement de la restauration pour identifier ses points forts/ points à améliorer et les moyens d'action envisageables,
- faire un bilan des éventuelles actions de lutte contre le gaspillage expérimentées dans le passé (particulièrement pour les lycées écoresponsables),
- réaliser une 1ère mesure du gaspillage et de production des déchets du restaurant,
- mettre en place les conditions pour une poursuite des pesées pendant une durée pouvant aller jusqu'à 2 semaines.

Le diagnostic a été réalisé à partir d'outils spécifiquement développés pour analyser le gaspillage alimentaire en restauration lycéenne : grille d'analyse du fonctionnement de la restauration, fiche descriptive des modalités opérationnelles pour la conduite d'une campagne de pesée, grille de collecte et d'analyse des résultats, enquête de satisfaction convives...

II.1.1.c Identification des lycéens ambassadeurs

Un des objectifs du projet était de mobiliser les lycéens sur les thématiques du gaspillage et de la solidarité alimentaire et de construire un réseau qui puisse faire vivre les actions mises en œuvre à la fois au sein des lycées mais aussi en externe, sur les territoires des établissements et de la Région.

Selon la méthodologie initiale, différentes formules avaient été envisagées pour « recruter » les ambassadeurs auprès des élèves: annonce par les professeurs à l'occasion d'un cours introductif, annonces par le biais des outils de communication du lycée (site internet, panneaux informatifs au sein de l'établissement...), relais par les associations jeunesse locales... dans tous les cas, étant donné la charge de travail que le rôle d'ambassadeur pouvait représenter pour un élève, il

convenait de s'appuyer sur des lycéens démontrant une réelle envie de s'impliquer pour le projet et sur la base du volontariat.

Dans chaque établissement, un groupe de 5 à 10 ambassadeurs devait jouer le rôle de référent sur les questions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de redistribution. Accompagné par le groupement, les équipes pédagogiques et le personnel de restauration, il devait proposer des idées d'actions pour sensibiliser les autres lycéens à la problématique du gaspillage, devait être présent aux rencontres du réseau, assurer un suivi des campagnes de mesure, ...

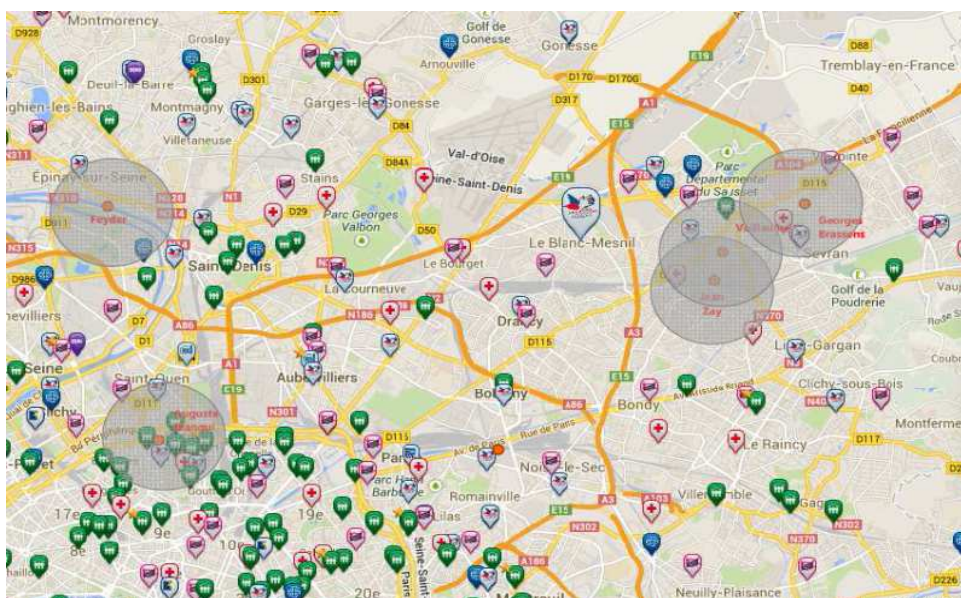
Dans les faits, il n'a pas été possible de recruter des lycéens ambassadeurs dans les lycées pilotes. La mobilisation des élèves participant au projet a eu lieu dans le cadre du temps pédagogique et les différentes actions ont également été réalisées sur cette base. Plusieurs raisons peuvent être avancées pour expliquer cette situation :

- L'intérêt réel des élèves pour le projet dans le cadre du temps pédagogique n'a pas été suffisant pour qu'ils se mobilisent sur le sujet sur leur temps libre,
- Le retard sur l'avancement du volet externe (développé plus loin dans ce rapport) a été préjudiciable à la mobilisation des élèves dans la mesure où ceux-ci étaient spontanément plus intéressés et sensibles à la justice alimentaire qu'à la réduction des déchets alimentaires,
- Le volume d'heures initialement prévus dans le budget du projet pour traiter ce sujet s'est révélé insuffisant par rapport au besoin réel.

II.1.2 Volet externe

II.1.2.a Identification des associations d'aide alimentaire et autres structures locales

Grâce à la connaissance de l'équipe de la DRIAAF des structures d'aide alimentaire de la région et d'une cartographie établie par ses soins, les structures susceptibles d'être intéressées par le projet ont été identifiées sur les territoires des lycées pilotes.





Cartographie des structures d'aide alimentaire présentes sur le territoire du projet et localisation des 5 lycées pilotes

Rappel : pour pouvoir assurer la distribution de denrées alimentaire aux personnes les plus démunies, les associations et autres structures d'aide alimentaire doivent depuis avril 2014 faire l'objet d'une habilitation régionale lorsqu'elles ne sont pas habilitées au niveau national.

II.1.2.c Présentation du projet aux structures identifiées

Des contacts ont été pris avec l'ensemble des structures identifiées sur les territoires retenus pour présenter le projet et étudier la possibilité d'une collaboration.

Les informations collectées ont concerné l'organisation de ces structures ainsi qu'un premier dimensionnement de leurs besoins potentiels.

Dans les faits, une majorité d'associations distribue des denrées à emporter sous forme de colis alimentaires, dans le cadre d'épiceries sociales Les produits nécessaires pour cette distribution sont des produits secs, des conserves, des fruits et légumes frais, des produits laitiers et éventuellement des surgelés. Leurs capacités de stockage sont parfois limitées et il leur est impossible de cuisiner ou de réchauffer sur place.

Une minorité d'associations sert des repas chauds. Dans leur cas, les produits qu'elles recherchent sont des entrées, plats cuisinés, produits à réchauffer, desserts et produits laitiers.

Compte tenu du nombre de structures présentes sur le territoire, cette étape du projet a été longue. A l'issue de ce travail, l'Association des Restos du Cœur a été retenue. En effet, il s'agit de la seule association présente sur le territoire du projet distribuant tous les soirs de l'année environ 700 repas dans le cadre de maraudes. L'équipe des Restos du Cœur a tout de suite été très enthousiaste par rapport au projet alors même que l'association rencontre actuellement d'importantes difficultés financières, liées en particulier à une augmentation des bénéficiaires pour le département de la Seine-Saint-Denis et au coût des 700 repas qu'elle doit acheter chaque soir.

Par ailleurs, les maraudes du département 93 des Restos du Cœur partent de la ville d'Aulnay sous bois à quelques kilomètres des lycées Voillaume et Jean Zay.

- 700 repas chauds sont distribués en moyenne chaque soir grâce à une 20aine de bénévoles et 6 camions équipés, 80 points de distribution (200 bénévoles sont nécessaires pour que les maraudes fonctionnent),
- Les repas distribués proviennent essentiellement d'une cuisine centrale située à Aubervilliers auprès de laquelle ils sont achetés,
- Depuis septembre 2014, les restos du cœur bénéficient d'une convention avec la société Eurest pour le don des excédents issus des salons du Parc des expositions de Villepinte.

II.1.2.a Conditions réglementaires du don

Le cadre réglementaire applicable au don dans la restauration collective est le même que celui de la restauration collective ; il s'agit du « Paquet hygiène » européen.

Compte tenu de son caractère novateur, le projet a suscité beaucoup de questionnements au démarrage sur les aspects de responsabilité sanitaire. C'est pourquoi une note synthétique sur la réglementation applicable au don en restauration collective a été élaborée en lien avec les services de la Direction Départementale de Protection des Populations du département de Seine-Saint-Denis. Cette note détaille, en particulier :

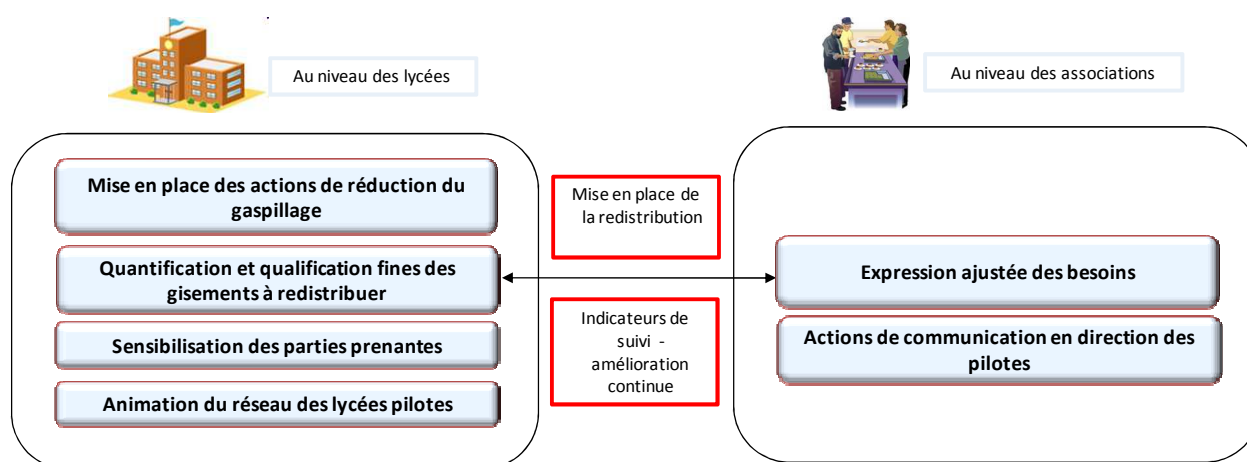
- La responsabilité des différents acteurs tout au long de la chaîne alimentaire, les exigences de traçabilité et de transfert de responsabilité,
- Les règles d'hygiène applicables au don,
- Les contraintes spécifiques relatives à certains produits, notamment les produits d'origine animale,
- Les facteurs clés de succès du don alimentaire.

Cette note a été présentée lors du 2^{ème} comité de pilotage du projet en mai 2014 et communiquée à l'ensemble des parties prenantes du projet.

Le point sur le transfert de responsabilité a largement été souligné ; de fait, la responsabilité des lycées s'arrête au moment de la cession des excédents à l'association receveuse.

II.2 Phase de mise en œuvre

La phase de mise en œuvre correspondait au déploiement des actions de réduction du gaspillage alimentaire, à l'expérimentation de la redistribution des excédents auprès de l'association ainsi qu'à la mise en place d'actions d'animation et de communication.



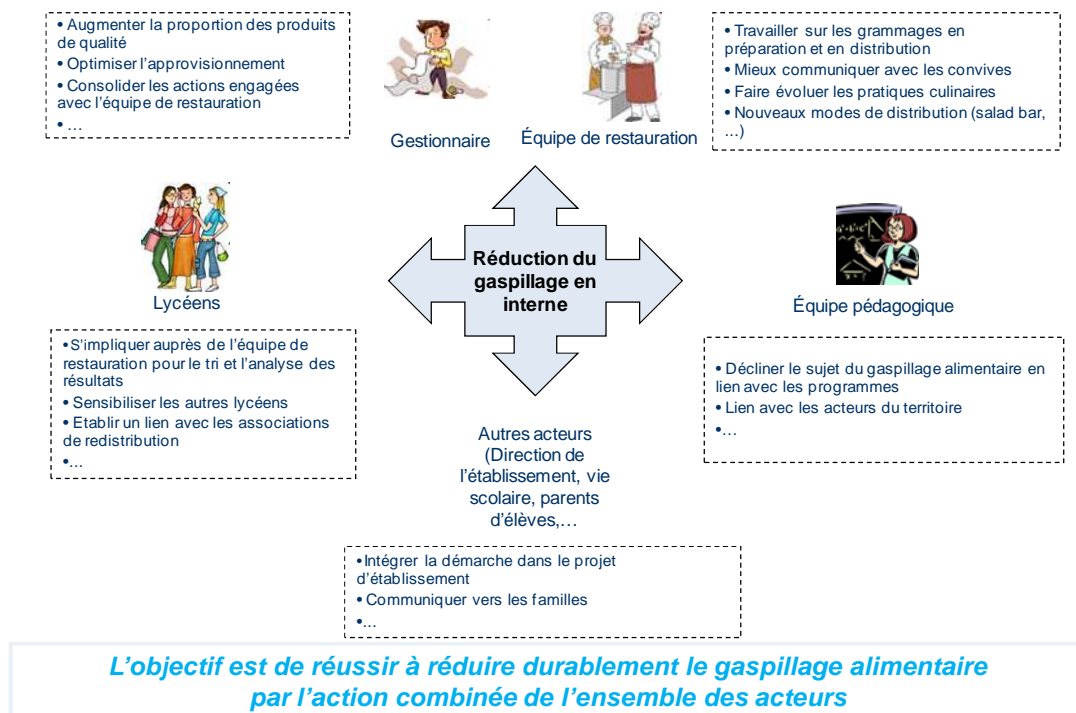
II.2.1 Volet interne

II.2.1.a II.i.1- Mise en place et suivi des actions de réduction du gaspillage

Une fois l'état des lieux réalisé dans chaque établissement, un plan d'action a été élaboré avec l'équipe projet du lycée.

Une demi-journée de travail au sein de chaque établissement a été consacrée à la restitution du diagnostic et à l'identification des actions les plus pertinentes. Ce travail a bien évidemment tenu compte des actions déjà engagées, notamment dans le cadre d'autres projets pour les lycées éco-responsables, en particulier.

Une palette d'actions possibles, issues des retours d'expérience du groupement de prestataires et portant sur l'ensemble des étapes de la chaîne alimentaire (choix des menus et des produits, approvisionnement, stockage, transformation, distribution, gestion des déchets, ...) a été proposée aux établissements.



De fait, les actions retenues par les établissements ont été très variées. Elles sont détaillées dans la partie spécifique à chaque lycée.

Durant les mois suivants, les établissements ont été accompagnés dans la mise en œuvre de leurs actions au travers de réunions qui ont été réalisées dans le lycée ou sous forme de points téléphoniques. Cette présence a été particulièrement appréciée par les équipes projet des lycées qui sont souvent confrontées à des interrogations, des blocages, des périodes d'essoufflement.

A noter : les lycées du projet n'ont pas pu bénéficier d'un soutien financier de la part de la Région Île-de-France comme c'est le cas des lycées écoresponsables. Ces subventions sont destinées à l'achat de matériels ou d'équipements qui peuvent être déterminants dans la réduction du gaspillage alimentaire. Ainsi, un des établissements ne disposait pas de cellule de refroidissement, matériel indispensable pour pouvoir conserver les plats chauds et les resservir le lendemain. Une demande de subvention a été réalisée spécifiquement à ce sujet. D'autres équipements ont également fait l'objet d'une demande, comme les salades bar qui ont fait la preuve de leur efficacité pour réduire le gaspillage alimentaire tout en favorisant la consommation de légumes, produits souvent peu appréciés des adolescents.

II.2.1.b Quantification et qualification des gisements à redistribuer

Les expériences en matière de lutte contre le gaspillage montrent qu'il reste toujours un volume minimum de produits alimentaires non consommés, et ce quels que soient les efforts de réduction engagés dans un restaurant collectif. A cela s'ajoute le fait que certaines actions de lutte contre le gaspillage n'ont pas un effet immédiat et que des « retours en arrière » peuvent également être observés (notamment en ce qui concerne les changements de comportement des convives).

L'objectif de cette phase était donc de définir le gisement de denrées disponibles pour la redistribution pour chaque établissement ainsi que le seuil « incompressible » de gaspillage propre à chaque lycée pilote.

Dans les faits, ce travail a été partiellement réalisé pour les raisons suivantes :

- Les lycées qui ont déployé le plan de lutte contre le gaspillage alimentaire n'étaient pas en mesure de réaliser cette analyse puisqu'elle nécessite d'être réalisée une fois ce plan achevé,
- Des problèmes portant sur l'organisation des équipes de cuisine de certains lycées ont limité la disponibilité du chef ou de son adjoint (maladie longue d'un chef puis départ à la retraite, sous effectif très important pendant près d'une année dans un autre établissement, ...).

Néanmoins, il a été possible d'estimer de manière « macro » les quantités et la nature des denrées pouvant faire l'objet d'un don (denrées brutes vs plats préparés). En moyenne, chaque jour, pour un lycée de plus de 500 couverts, quelques dizaine de portions de légumes ou de féculents sont produites en excédents. Du lundi au jeudi, et lorsque le lycée dispose d'une cellule de refroidissement, ces portions peuvent être refroidies et resservies le lendemain ou le surlendemain. Dans le cas contraire, les portions doivent être détruites. A cela s'ajoute d'autres composantes en quantité variable (entrées, produits laitiers et desserts).

Les conditions de reconditionnement et de mise à disposition de ces denrées par les lycées, en lien avec les exigences sanitaires, et en tenant compte des contraintes organisationnelles du service de restauration ont également été analysées. Il a ainsi été décidé qu'à minima le don aurait lieu le vendredi soir en raison de l'absence de possibilité de resservir les excédents lors d'un

service le lendemain ou le surlendemain. Au-delà de ce don hebdomadaire, l'organisation mise en place dans le cadre du projet doit permettre de redistribuer des denrées qui ne pourraient être resservies en interne à l'établissement lors d'évènements accidentels (baisse de fréquentation du restaurant due à un ou plusieurs professeurs absents, problème météorologique, grève, ...).

II.2.1.c Sensibilisation des parties prenantes au sein des lycées pilotes

Des actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire destinées à l'ensemble des parties prenantes, et en particulier aux élèves des établissements, ont été déployées. Ces actions sont détaillées dans la partie spécifique à chaque lycée. On peut citer notamment :

- Des campagnes de communication réalisées par les élèves dans le cadre de travaux pédagogiques en interne au lycée mais également à l'attention d'autres établissements du territoire (notamment collèges),

- Une disco soupe. A la base, les Disco Soupes sont des sessions collectives ouvertes à tous d'épluchage de fruits et légumes rebuts ou invendus des grandes surfaces dans une ambiance musicale et festive afin de confectionner des soupes, salades, jus de fruits qui sont ensuite redistribués à tous gratuitement ou à prix libre. Une 1^{ère} disco soupe dans un établissement scolaire a été réalisée en Île-de-France en mai 2014 ; il s'agit de la Disco soupe du groupe scolaire de Meudon. Les résultats de cet évènement organisé par une équipe de lycéens volontaires sont les suivants :
 - 140 kilos de fruits et légumes ont été collectés en 3 jours dans 3 enseignes alimentaires de Meudon,
 - 50 kilos de légumes ont été transformés en soupe par le chef et 5 élèves volontaires et 50 kilos de fruits en salades. Les crudités et salades de fruits ont été réalisées par les participants à partir de 19h le jour même,
 - 100 baguettes et des pains divers ont été récupérés en 4 jours dans une boulangerie meudonnaise (et congelés en vue de l'évènement)
 - 170 personnes (100 adultes et 70 participants de - de 18 ans) ont participé à la Disco soupe,
 - 3 groupes d'élèves musiciens ont assuré l'ambiance musicale,
 - 150€ ont été récoltés au profit de l'association Action Contre la Faim, des stands présentaient également les actions Agenda 21 des élèves.

- Un projet de blog a fait l'objet de développements car cet outil pouvait permettre l'émergence d'une dynamique de réseau inter-lycées tout en s'affranchissant des contraintes inhérentes aux rencontres / réunions physique (les contraintes de temps, mais également de responsabilité pour que des élèves - mineurs pour la plupart- se déplacent dans un établissement qui n'est pas le leur). L'usage du réseau facebook était par ailleurs difficilement envisageable compte tenu de restrictions d'accès qui ont cours dans certains établissements et d'une part non négligeable de lycéens n'utilisant pas ce réseau social.

- L'hébergement et le rubriquage de ce blog ont été étudiés et ne posaient pas de problèmes majeurs. C'est l'animation éditoriale, part sans aucun doute la plus chronophage qui a finalement échoué. Malgré de nombreux échanges avec les professeurs référents des différents lycées pilotes, force a été de constater qu'aucun de ceux-ci n'était en mesure de s'investir suffisamment pour faire vivre le blog – y compris dans une configuration collective. Les discussions au sein des comités de pilotage ont pourtant permis de constater qu'un tel projet de blog n'était pas « hors de propos », puisque la sensibilisation aux technologies de l'information et de la communication fait partie des objectifs des professeurs,
- A l'avenir, il sera donc nécessaire de trouver une autre approche pour développer ce volet : plutôt que de s'appuyer sur le noyau dur de professeurs impliqués dans l'équipe-projet de chacun des lycées (lesquels s'impliquent peut-être plus volontiers dans les actions « concrètes »), un appel à manifestation d'intérêt pourrait être diffusé à tous les professeurs des établissements. Seraient recherchés les professeurs qui souhaitent animer et faire animer un blog par les élèves, le projet de lutte contre le gaspillage alimentaire constituerait alors un sujet, certes riche et mobilisateur, mais utilisé plus comme un prétexte que comme une fin en soi.

D'une manière générale, lors des échanges avec les lycéens impliqués dans le projet, nous avons observé que si la lutte contre le gaspillage alimentaire intéressait les adolescents, ils étaient plus motivés encore pour travailler sur le sujet de la solidarité alimentaire et sur le lien avec les personnes en situation de précarité.

II.2.2 Volet externe

II.2.2.a Expression ajustée des besoins

Plusieurs rencontres et échanges ont eu lieu avec les responsables de l'association des Restos du Cœur afin de comprendre les besoins, l'organisation existante et les moyens disponibles pour assurer la collecte et la redistribution des excédents.

Les maraudes des Restos du Cœur pour le département de la Seine-Saint-Denis sont organisées depuis un entrepôt situé sur le site de la Fosse à la Barbière à Aulnay sous Bois. Ce lieu permet à la fois d'assurer le stockage des produits destinés aux bénéficiaires (produits alimentaires, produits d'hygiène, vêtements, ...) et la préparation de plats produits en complément de ceux achetés auprès de la cuisine centrale d'un prestataire privé, de la soupe, du café.

Le site est équipé d'armoires frigorifiques (froid positif et froid négatif), d'une armoire de maintien en température, de fours permettant de réchauffer les barquettes contenant les plats. Ces barquettes seront ensuite stockées dans des norvégiennes et resteront ainsi chaudes jusqu'à la fin de la maraude qui peut s'achever à 1h du matin

La préparation des repas qui sont servis lors des maraudes est réalisée par des équipes de bénévoles durant la journée. Les produits entrant dans la composition des repas sont en partie issus des dons (accord avec l'entreprise Eurest), le complément est acheté. Le repas comprend les trois composantes suivantes :

- un sac contenant de l'eau, du pain, des produits laitiers, un ou plusieurs fruits ou une compote et des produits secs (biscuits),
- le plat principal (viande ou poisson accompagné de légumes et/ou féculents) contenu dans des barquettes contenant en moyenne 8 portions. Ces barquettes sont préalablement réchauffées et placées dans des norvégiennes,
- la soupe et le café qui sont conservés dans des thermos.



Norvégienne contenant les barquettes et thermos de soupe et de café

Les camionnettes réalisant les maraudes sont ensuite chargées. L'équipe de bénévoles du soir réalise la maraude.

Chaque jour de l'année, 6 à 7 camionnettes quittent l'entrepôt pour aller distribuer aux personnes en difficulté dans tout le département de la Seine-Saint-Denis, près de 700 repas. Certaines boucles de distribution sont plus longues que d'autres. Les arrêts sont bien déterminés ainsi qu'approximativement les horaires où les véhicules doivent y être.

Avant de démarrer la distribution, les camionnettes collectent auprès de boulangeries des excédents de pain mais également des sandwiches et des viennoiseries.

Afin de répondre aux besoins nutritionnels des bénéficiaires des maraudes, les Restos du Cœur cherchent à diversifier au maximum les produits servis. L'association est donc très favorable à collecter des composantes de repas variées et est en mesure de gérer les quantités variables en fonction du nombre de bénéficiaires estimé aux différents arrêts des maraudes.

II.2.2.b Mise en place des conditions liées à la réglementation sanitaire

En parallèle du travail visant à aligner offre des lycées et besoins de l'association, les conditions permettant de respecter les exigences réglementaires en matière de don ont fait l'objet d'un travail important.

Une convention de don entre les lycées et l'association a été élaborée en s'inspirant de la convention liant les Restos du Cœur à la société Eurest. Elle formalise les conditions du don des denrées entre les lycées et l'association. Elle définit également précisément le transfert de responsabilité entre les acteurs.

Par ailleurs, le Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) des établissements souhaitant s'engager dans l'expérimentation du don a fait l'objet d'une actualisation. Il mentionne, en effet, le process concernant le don et les impacts éventuels du don sur les autres process de la cuisine. Une information de la Direction Départementale de la Protection des Populations de Seine-Saint-Denis du PMS modifié est prévue. La DDPP n'a pas à valider le PMS ainsi modifié (celui ci reste de la responsabilité de l'établissement) mais elle était sollicitée ici pour donner un avis informel sur les modifications écrites.

II.2.2.c Actions de sensibilisation en direction des lycées pilotes

Au-delà de la redistribution des excédents, un des objectifs majeurs de l'expérimentation consistait à créer des liens entre les établissements, les associations et leurs bénéficiaires, en vue de sensibiliser les lycéens mais également l'ensemble de la communauté éducative des établissements à la solidarité alimentaire.

Des actions ont été envisagées mais non déployées dans le cadre du projet, faute de temps nécessaire: interventions de l'association dans les lycées, participation des lycéens à la préparation des distributions alimentaires, voir au processus de don si l'organisation au sein du lycée le permet, actions de sensibilisation auprès d'élèves d'autres établissements ...

II.2.2.d Expérimentation de la redistribution

L'expérimentation de la redistribution n'a pu être mise en œuvre dans le cadre du projet initial et a fait l'objet d'un prolongement du projet au cours du 1^{er} semestre de l'année 2015. Néanmoins, les conditions pour mettre en place l'expérimentation ont été définies. Elles sont détaillées dans la convention de don établie entre un lycée et l'association, présente en annexe. Elles portent sur :

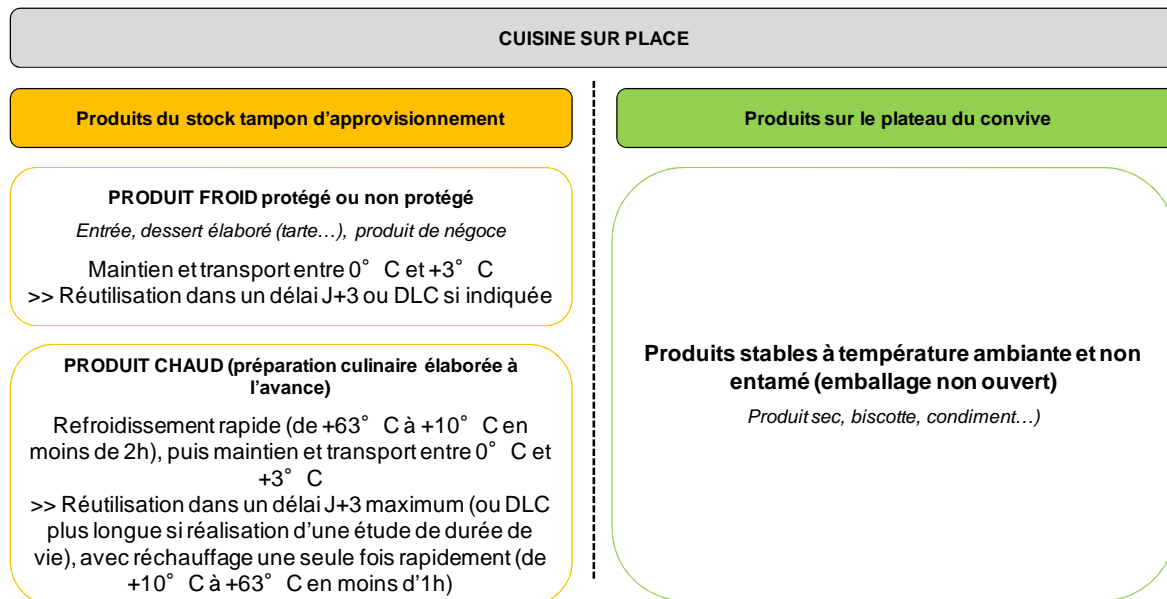
Les produits pouvant faire l'objet du don : afin de tenir compte des besoins de l'association, de l'offre potentiellement disponible au niveau des lycées et des contraintes réglementaires plus ou moins strictes en fonction des types de produits, il a été convenu que dans un 1^{er} temps, les dons ne porteraient que sur les produits suivants (composantes chaudes et froides du repas):

- Féculents et les légumes,
- Produits laitiers,
- Fruits,

- Pain
- Produits secs (gâteaux, biscottes, ...).

Compte tenu des contraintes sanitaires, les viandes, volailles et poissons ont été exclus au démarrage du projet.

Les conditions à respecter au sein de l'établissement pour pouvoir donner les produits : on distingue à cet égard les produits issus du stock tampon de la production et les produits qui peuvent être collectés sur le plateau des convives.



L'organisation du don :

Il a ainsi été prévu que :

- L'association se déplacerait au-dessus de 20 parts à collecter. A terme, cette limite pourra évidemment être ajustée dans le cas où l'association se déplace pour un autre établissement très proche et en profite pour collecter des quantités complémentaires en-dessous du seuil des 20 parts,
- Le don des produits donnés se fera dans des barquettes plastiques de 8/10 portions à usage unique. L'achat des barquettes est a priori assuré par les lycées dans le cadre de l'expérimentation. Une recherche d'optimisation du prix d'acquisition a été réalisée,
- La collecte aura lieu en début d'après midi ; les créneaux doivent être précisés en fonction de l'organisation de chaque lycée et de l'équipe de bénévoles de l'association.

Le dispositif de don a été conçu pour la phase d'expérimentation. Il est amené à évoluer dans le temps afin de tenir compte des éventuels changements au sein des établissements, de l'évolution des besoins de l'association mais surtout de l'élargissement du projet à d'autres établissements et éventuellement d'autres associations.

II.3 Phase finale

La phase finale devait permettre de dresser un bilan du projet et d'identifier les conditions d'une généralisation du dispositif à d'autres territoires et d'autres acteurs. Dans les faits, elle a été consacrée en grande partie à la préparation de l'expérimentation de la redistribution qui n'a pu avoir lieu dans le cadre de la phase 2.

II.3.1 Volet interne

Néanmoins, un retour d'expérience peut être réalisé concernant les actions conduites en matière de réduction du gaspillage alimentaire.

Il n'a pas été possible de réaliser une deuxième campagne de pesée dans les lycées dans les mêmes conditions que la 1^{ère} campagne (durée identique de la campagne, plan de menus approximativement comparables) faute de temps disponible pour l'équipe projet des lycées. Un des lycées a cependant effectué (voir retour du Lycée Jean Zay) une pesée de contrôle au mois de novembre qui a révélé un taux de gaspillage en baisse de 25% par rapport à celui de la 1^{ère} campagne de pesée. Une nouvelle campagne de pesée est également envisagée au lycée Georges Brassens.

Au niveau qualitatif, les enseignements du projet relèvent de plusieurs niveaux :

II.3.1.a La sensibilisation des parties prenantes

Le projet a permis non seulement de sensibiliser les différents acteurs des établissements aux enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire mais également de faire découvrir la réalité de la restauration à tous et de renforcer les liens entre l'équipe de cuisine et l'équipe pédagogique. Ce bénéfice est particulièrement visible dans le cas des lycées Georges Brassens de Villepinte et Jean Zay d'Aulnay sous Bois. Il est déterminant pour garantir la pérennité des actions engagées tant en interne que vis-à-vis de l'association.

Il semble que des marges de progrès existent encore dans cette direction, tant les établissements qui ont inclut cette logique d'action concertée « main dans la main », entre élèves, équipe de cuisine et professeurs à leur projet sont allés loin, et semble-t-il facilement (voir l'exemple du lycée Feyder ci-après, par exemple). Il est manifeste que des telles actions sont gratifiantes et stimulantes aussi bien pour les équipes de cuisine (qui se trouvent investies d'une nouvelle mission éducative, même si elle reste nécessairement informelle), que pour les professeurs (qui trouvent un moyen nouveau et très efficace de transmettre aussi bien des connaissances que des valeurs à leurs élèves). Enfin, les élèves, qui ont montré un réel enthousiasme dans ces actions (récupérer, observer, cuisiner, servir) ne semblent pas en reste.

Un facteur clé de succès pour de tels projets réside dans l'implication de la Direction de l'établissement tout au long du projet. Cette implication a été exemplaire dans le cas de 4 des 5 lycées et a permis de surmonter de nombreux blocages.

II.3.1.b La mise en place de dispositifs d'action et d'animation originaux

Au-delà des actions « classiques » mises en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire (ajustements des quantités préparées et servies au niveau de l'équipe de cuisine, plats témoin, réalisation de campagnes de communication internes pilotées par les professeurs, ...), plusieurs dispositifs originaux ont été testés avec succès. Ils sont détaillés dans la synthèse des actions par lycée.

On peut souligner :

- La table de partage ou de « don interne » : installée dans le restaurant, les convives peuvent y déposer les produits qu'ils n'ont pas mangés à l'issue de leur repas pour que d'autres puissent les consommer. Pour des raisons d'hygiène, seuls les produits suivants peuvent être déposés: yaourts, fromages et gâteaux emballés, fruits dont la peau est enlevée avant consommation : banane, orange, mandarine, kiwi, ... Afin de tenir compte du transfert de propriété des produits concernés (le convive qui dépose le produit sur la table de transfert réalise un don d'un produit qu'il a acheté), une modification du règlement intérieur de la restauration est réalisée. Ce dispositif permet non seulement de réduire le gaspillage alimentaire mais de créer un lien entre les mangeurs,
- La Disco soupe (présentée précédemment et détaillée pour le lycée Feyder) : elle répond parfaitement aux attentes des lycéens qui souhaitent à la fois s'impliquer dans des projets qui ont du sens mais dans une logique non culpabilisante et si possible ludique.

II.3.2 Volet externe

II.3.2.a La solidarité alimentaire et l'ouverture sur le territoire du lycée

Un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire invite à explorer le lien à l'alimentation tout au long de la chaîne alimentaire, de la production agricole au devenir des déchets alimentaires. C'est un projet d'ouverture et de liens entre l'ensemble des acteurs qui interviennent à un moment ou un autre de cette chaîne. La dimension de « solidarité alimentaire » apportée par le volet redistribution des excédents ajoute une dimension supplémentaire fondamentale au projet de lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle apporte plus de sens, plus de valeur, critères fondamentaux pour garantir une implication durable des acteurs, et notamment des élèves.

II.3.2.b Bilan en termes méthodologiques

Le bilan de l'expérimentation de la redistribution ne peut être dressé dans le cadre de ce rapport du fait du décalage de l'expérimentation. Néanmoins, il est possible de souligner quelques points clés pour la réussite d'un tel projet du point de vue de la méthodologie. La partie IV sur les enseignements complètera ce retour d'expérience pour les acteurs impliqués dans le projet.

Le choix du territoire et des structures participants au projet

Le choix initial du territoire et des structures partenaires est déterminant pour la réussite du projet. Les critères décisifs pour ce choix sont la proximité géographique et la motivation des structures partenaires du projet.

Dans le cas de ce projet, le choix de 2 zones géographiques du département ne semble a posteriori pas pertinent car il a conduit à disperser les efforts alors que le périmètre du projet était extrêmement ambitieux compte tenu de la durée et des moyens accordés au projet (point détaillé dans la partie IV). De fait, le projet s'est bien développé sur le territoire d'Aulnay sous Bois – Villepinte, mobilisé de longue date sur la thématique de la lutte contre le gaspillage alimentaire et la solidarité alimentaire, où sont situés 3 des 5 lycées pilotes ainsi que l'entrepôt des maraudes des Restos du Cœur pour le département 93. Un tel projet, en effet, questionne des situations à la fois dysfonctionnantes mais établies de longue date et remet en cause des positionnements d'acteurs. Il conduit inévitablement à des blocages. Dans ce contexte, le fait de pouvoir se rencontrer physiquement pour les acteurs du projet est très important ; les réunions téléphoniques n'ont pas la même efficacité.

Enfin, la proximité géographique des partenaires du projet permet évidemment de faciliter la massification des excédents et d'optimiser les aspects logistiques liés au don, point déterminant pour l'efficacité du système.

Par ailleurs, la motivation des acteurs dans chacune des structures partenaires a été déterminante pour pouvoir avancer malgré les inévitables problèmes rencontrés. Tous ont été très mobilisés ; les équipes des 3 lycées (équipe de cuisine, professeurs, intendance, élèves, direction, ...), l'équipe des Restos du Cœur qui a cru au projet et participé aux différentes réunions malgré la période très chargée où elles ont eu lieu (lancement de la 30^{ème} campagne), ainsi que l'équipe de la ville d'Aulnay sous bois qui a apporté un soutien précieux tout au long de la démarche.

Le volet réglementaire

Un travail très important a été réalisé sur les aspects réglementaires en lien avec les services de la Direction Départementale de la Protection des Populations de la Seine-Saint-Denis. Ce travail était nécessaire à plusieurs titres :

- Tout d'abord, il s'agissait de faire en sorte que le projet respecte scrupuleusement la réglementation en vigueur,
- Par ailleurs, la garantie de ce respect a été déterminante pour rassurer les équipes des lycées pilotes sur le sérieux de la démarche.

Ce travail a également permis de constater que les exigences réglementaires pour réaliser le don des excédents étaient réelles mais pas insurmontables et que les réticences qui ont pu être rencontrées au cours du projet ne pouvaient se réduire à une justification réglementaire.

La connaissance des besoins et contraintes des partenaires

Pour pouvoir construire un dispositif qui soit opérationnel, il est nécessaire de très bien connaître les besoins et les contraintes à la fois du donneur et du receveur. Cette connaissance s'acquiert par des échanges nombreux entre les différentes parties du projet. L'ouverture d'esprit dont on fait preuve les équipes des lycées et celle des Restos du Cœur a permis de mettre à plat simplement les éventuels problèmes qui pouvaient se poser et de trouver des solutions pour y remédier.

Le dispositif devra évidemment évoluer dans le temps en fonction de la situation de chaque partie et il faudra veiller à ce que son évolution tienne compte des nouvelles contraintes qui ne manqueront pas d'apparaître.

II.4 Pilotage de la démarche

Un comité de pilotage animé par le groupement a été constitué afin d'assurer le suivi du projet, dans une logique participative et d'ancrage dans le territoire de la Seine-Saint-Denis.

Comme prévu, il s'est réuni 4 fois sur la durée totale du projet et a regroupé un panel varié d'acteurs territoriaux :

- représentants des lycées pilotes (personnels de la restauration y compris le gestionnaire, équipes pédagogiques, direction),
- représentants des institutions régionales, départementales et locales (DRIAAF, Région Île-de-France, DDPP de Seine-Saint-Denis, ville d'Aulnay sous Bois, ville de Paris),
- représentants des associations d'aide alimentaire et autres acteurs de la redistribution des denrées,
- partenaires régionaux et départementaux du projet (CERVIA, SITOM de Seine-Saint-Denis, CA Est Ensemble, ADEME Île-de-France, associations d'éducation à l'environnement liées à la jeunesse, etc.),
- représentants des ministères de l'Agriculture et de l'Éducation nationale,
- chercheurs (sociologues de l'alimentation...).

La première réunion de ce comité de pilotage a eu lieu en janvier 2014. Il a permis de présenter les objectifs du projet et de clarifier les enjeux associés. Il a également abordé la sélection des lycées pilotes sur le territoire préalablement retenu de la Seine-Saint-Denis. Un point réglementaire sur le don en restauration collective a été réalisé en présence du responsable du service Alimentation de la DDPP de Seine-Saint-Denis.

La 2^{ème} réunion a eu lieu en mai 2014. Elle a porté sur l'avancement des actions engagées dans les lycées pilotes (retour sur l'état des lieux et la mise en place des actions) ainsi que sur la préparation de l'expérimentation de la redistribution. Un point réglementaire sur le don en restauration collective a également été réalisé en présence du responsable du service Alimentation de la DDPP de Seine-Saint-Denis.

La 3^{ème} réunion a eu lieu en septembre 2014. Les actions engagées dans les lycées pilotes ont été largement détaillées au cours de ce COPIL. A cette occasion, la position du service Restauration de

la Région Île-de-France défavorable à l'expérimentation de la redistribution des excédents a été relayée par le service Déchets.

Le 4^{ème} et dernier comité de pilotage a eu lieu en décembre 2014. Il a dressé le bilan des actions engagées dans les lycées. Il a aussi été l'occasion de présenter la démarche engagée avec l'association des Restos du Cœur pour expérimenter la redistribution des excédents. La nouvelle responsable du service Alimentation de la DDPP de Seine-Saint-Denis était présente et a apporté des précisions concernant les modalités envisagées pour réaliser la redistribution. Le SITOM de Seine-Saint-Denis a confirmé qu'il soutiendrait financièrement l'expérimentation durant les 1ers mois de l'année 2015.

La liste des participants aux différents COPILs ainsi que la liste des personnes invitées systématiquement figure en annexe de ce document.

III- Synthèse des actions par lycée pilote

III.1 Lycée Auguste Blanqui de Saint Ouen

III.1.1 Présentation du lycée

Le lycée Auguste Blanqui est un lycée général, technologique et professionnel situé en proche périphérie parisienne. Il compte environ un millier d'élèves et propose notamment une section professionnelle gestion administration.

La restauration collective est d'une taille relativement modeste et accueille quotidiennement de 200 à 250 demi-pensionnaires.

III.1.2 Historique concernant la lutte contre le gaspillage

Le lycée Auguste Blanqui est impliqué de longue date dans des actions liées au développement durable et a intégré au cours des années scolaires 2013-2015 le programme lycées écoresponsables de la Région Île-de-France. A ainsi été mis en place un jardin éco-poétique (avec serre, mare, poulailler...) qui est assez singulier et semble porter ses fruits dans la mobilisation de certains et la sensibilisation de tous en faveur de l'environnement. Une action forte est à noter sur la réutilisation et le compostage des déchets organiques.

Les différentes campagnes de pesées menées dans le cadre de ce projet (au total 15 jours de pesées) ont d'ailleurs permis de démontrer que le lycée se situe à un niveau de gaspillage notablement faible (environ 80 g par repas et par convive lorsque la moyenne se situe autour de 150 g) et stable entre les 2 années étudiées (une campagne en janvier 2014 et une campagne en janvier 2015).

III.1.3 Actions menées dans le cadre du projet

Globalement, le lycée Blanqui ne s'est pas investi dans le projet « Au lycée, moins gaspiller, redistribuer ». Il est difficile d'émettre un avis sur les raisons qui ont pu conduire à un tel état de fait, mais il semble néanmoins que le projet « lycée écoresponsable », dans ses différentes dimensions (déchets, compostage, gaspillage), a totalement mobilisé les forces-vives volontaires. Ainsi, même si la faiblesse du gaspillage mesuré n'offrait pas d'opportunités rapides ou importantes pour donner des excédents de repas, le lycée aurait pu reporter son implication dans le projet sous d'autres formes d'actions (investissement dans le projet de réseau, dans le blog, rencontres avec des associations de solidarité alimentaire – une première rencontre réalisée avec le Secours Catholique est finalement restée sans suite...).

Visiblement le lycée n'a pas bénéficié d'une réelle dynamique sur le sujet et la professeur référente, pourtant très motivée, s'est retrouvée trop esseulée sur ces différents sujets pour y participer systématiquement.

Le lycée n'a participé à aucun comité de pilotage du projet.

III.2 Lycée Feyder d'Épinay sur Seine

III.2.1 Présentation du lycée

Le lycée général et technologique Jacques Feyder compte environ 1450 élèves. En novembre 2013, les autorités académiques lui ont décerné le label « Etablissement en Démarche Développement Durable » (E3D). Un travail a été entamé pour obtenir également une reconnaissance au niveau national. Le restaurant scolaire est ouvert le midi et sert en moyenne 440 repas par jour.

III.2.2 Historique concernant la lutte contre le gaspillage

Le lycée Feyder était impliqué dans le programme lycées écoresponsables 2011-2013 et accompagné à ce titre. Il dispose donc d'une certaine antériorité et maturité qui lui permettent d'atteindre des niveaux de gaspillage faibles. A titre d'exemple, le lycée a en fonctionnement depuis un moment une table de partage.

Au cours du projet, toutefois, une campagne de pesées a montré un résultat de 180g par repas et par convive qui correspond au double des quantités auparavant observées. Néanmoins ce volume était quasiment pour moitié constitué de céréales (blé, boudé par les convives). A cette occasion, un rappel sur la différence entre les obligations réglementaires (arrêté du 20 septembre 2011) et les seules recommandations du GEM-RCN a permis de donner les clés pour ne pas surproduire les aliments les moins populaires (ainsi, les grammage du GEM-RCN sont-ils indicatifs et peuvent être revus à la baisse, même drastiquement, lorsque les aliments cuisinés finissent massivement à la poubelle).

III.2.3 Actions menées dans le cadre du projet

Quoique relativement isolé, sur le plan géographique, du cœur du projet (notamment sur le volet redistribution, se situant à l'opposé du département), le lycée n'est pas resté, loin de là, dans une posture attentiste.

On peut pointer, entre autres, 3 actions importantes dont certaines placent le lycée en véritable précurseur et pourront inspirer à l'avenir l'action d'autres lycées :

1- la rencontre avec une représentante du Secours Populaire, le 5 mai 2014, le jour même d'une pesée-mesure du gaspillage alimentaire, a permis d'avoir des échanges riches. Certains élèves se sont montrés intéressés pour s'investir en tant que bénévoles,

2- cette première rencontre s'est prolongée par une visite lors de la semaine du 8 décembre, où certains élèves ont pu, avec des permanents du Secours Populaire, récupérer des aliments dans une grande surface et également visiter l'entrepôt de l'association,

3- le 12 décembre, lors d'une rencontre parents-professeurs, étaient servis à la fois une soupe et un pain perdu, tous 2 fabriqués sur place à la cuisine avec des élèves. La soupe a été réalisée avec des légumes non avariés, mais le pain perdu a bien été cuisiné le vendredi avec les restes de pain non servis le jour même (cependant que les quantités de pains gaspillées avaient été mises sous la loupe toute la semaine via une collecte séparative et cumulée jour après jour). Cette journée festive et ludique était le point d'orgue d'une semaine consacrée à la lutte contre le gaspillage et à la solidarité alimentaire. La joie communicative avec laquelle les élèves participants à l'initiative servaient « leur » soupe et « leur » pain perdu suffisait à démontrer que l'action était loin d'être vaine en matière de sensibilisation et de mobilisation.

En synthèse, on peut donc souligner que si le lycée est resté relativement en retrait en ce qui concerne l'expérimentation du don, il n'en a pas moins été exemplaire par les actions engagées et pourra à l'avenir constituer un réservoir de bonnes pratiques et de retours d'expérience utiles à d'autres.

III.3 Lycée Georges Brassens de Villepinte

III.3.1 Présentation du lycée

Le lycée George Brassens est un lycée professionnel tertiaire et propose des formations dans les métiers du secrétariat, de la comptabilité, du commerce, de la vente (prospection, négociation, clientèle) et de l'accueil client. Il accueille environ 600 élèves dont 150 à 200 déjeunent au restaurant de l'établissement. Il fait face à un absentéisme important. Par ailleurs, près de 70% des élèves sont issus de familles défavorisées.

L'équipe de direction du lycée a souhaité s'investir dans le projet à la fois pour aider les élèves à s'impliquer dans une démarche citoyenne, développer la solidarité entre lycéens et souligner l'importance de l'éducation à l'équilibre alimentaire (comment je m'alimente ? quels sont mes besoins ?...).

Avant ce projet, il n'y avait pas eu de démarche concernant l'alimentation ou le gaspillage alimentaire dans le projet.

III.3.2 Actions menées dans le cadre du projet

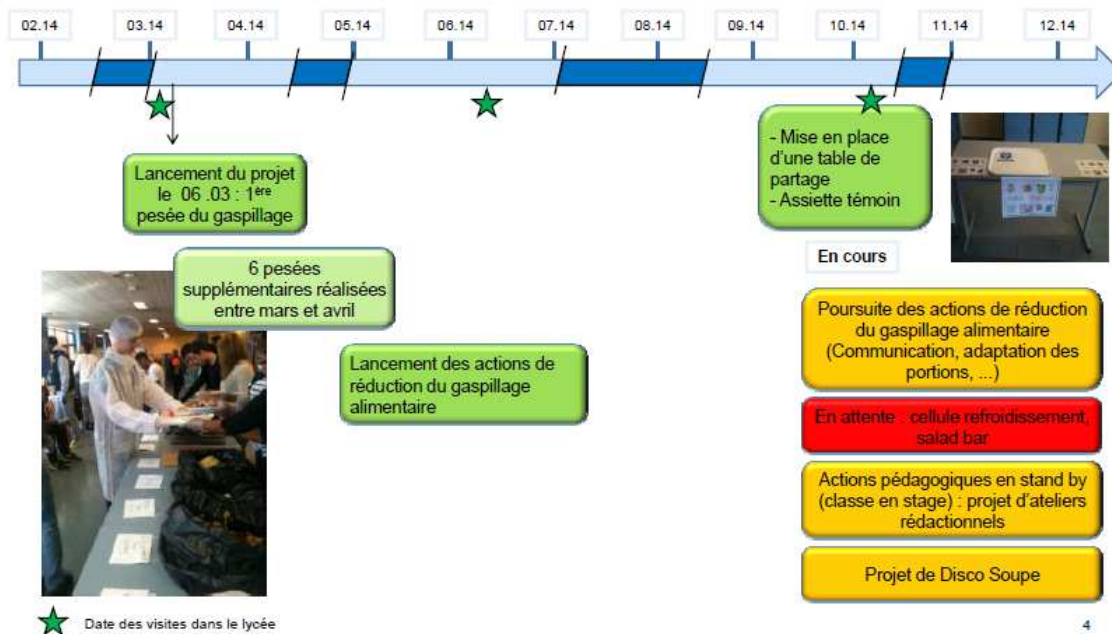


Schéma récapitulatif de la démarche engagée sur le lycée Georges Brassens de Villepinte

Une 1^{ère} visite a été réalisée début mars 2014 afin de présenter le projet à la classe de 1^{ère} qui a travaillé sur le projet au 1^{er} semestre 2014 et de réaliser une pesée du gaspillage alimentaire.

Les cuisines du lycée sont spacieuses et correctement équipées mais le lycée ne dispose pas de cellule de refroidissement, ce qui est très pénalisant en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire. Malgré la demande réalisée pendant le projet au service Restauration de la Région Île-de-France, le lycée n'a pas été doté de ce matériel.

Le gaspillage alimentaire du lycée enregistré lors de cette 1^{ère} pesée s'élevait à 230 g par repas et par convive ce qui est nettement plus élevé que le taux de gaspillage moyen observé dans les restaurants lycéens. Une campagne de 6 pesées complémentaires a été réalisée au cours du mois suivant et le niveau de gaspillage moyen a été établi à 186g/ convive.

Lors de la 2^{ème} visite réalisée au mois de juin 2014, un plan d'action a été décidé pour réduire le gaspillage alimentaire et mis en place. Les actions suivantes ont été déployées :

- Réduction du grammage préparé des légumes et féculents,
- Formation du personnel à ajuster les quantités servies aux convives,
- Mise en place de plats témoins en début de ligne de distribution,
- Réduction de la quantité de pain servie,
- Mise en place d'une table de partage

Une demande de subvention pour se doter d'un salad bar a également été réalisé mais n'a pas reçu de suite favorable.

Une 3^{ème} visite a eu lieu en octobre 2014 afin de suivre le déploiement des actions mises en œuvre et envisager des actions complémentaires. Une campagne de pesée a été prévue afin de vérifier l'impact des actions mises en œuvre sur le niveau de gaspillage alimentaire.

Malgré son intérêt pour la démarche d'expérimentation de la redistribution, le lycée n'a pu être retenu car il ne possède pas de cellule de refroidissement.

A l'issue du projet, le lycée s'est dit intéressé par rejoindre le dispositif des lycées éco-responsables d'Île-de-France.

III.4 Lycée Jean Zay d'Aulnay Sous Bois

III.4.1 Présentation du lycée

Le lycée Jean Zay est un lycée d'enseignement général et technologique. Il accueille en outre des sections BTS commerce international et communication.

Le lycée s'est largement investi dans le cadre du projet notamment grâce à son équipe de direction très dynamique ainsi qu'à une équipe de professeurs et un chef de cuisine très motivés. Au-delà du projet, le lycée se caractérise par une grande ouverture sur son environnement (lien avec les autres établissements scolaires du territoire, avec la ville, des entreprises ...).

A noter que le lycée a rencontré des difficultés importantes au niveau de son équipe de restauration durant toute la durée du projet (absence d'une partie de l'équipe non remplacée). Ceci a réduit la capacité du chef de cuisine à pouvoir s'impliquer dans le projet.

Le lycée a été labellisé E3D en octobre 2014, reconnaissance de son action en faveur du développement durable.

III.4.2 Historique concernant la lutte contre le gaspillage

Avant le démarrage du projet, le lycée n'avait pas travaillé sur le gaspillage alimentaire en dehors d'une pesée réalisée quelques semaines avant.

III.4.3 Actions menées dans le cadre du projet

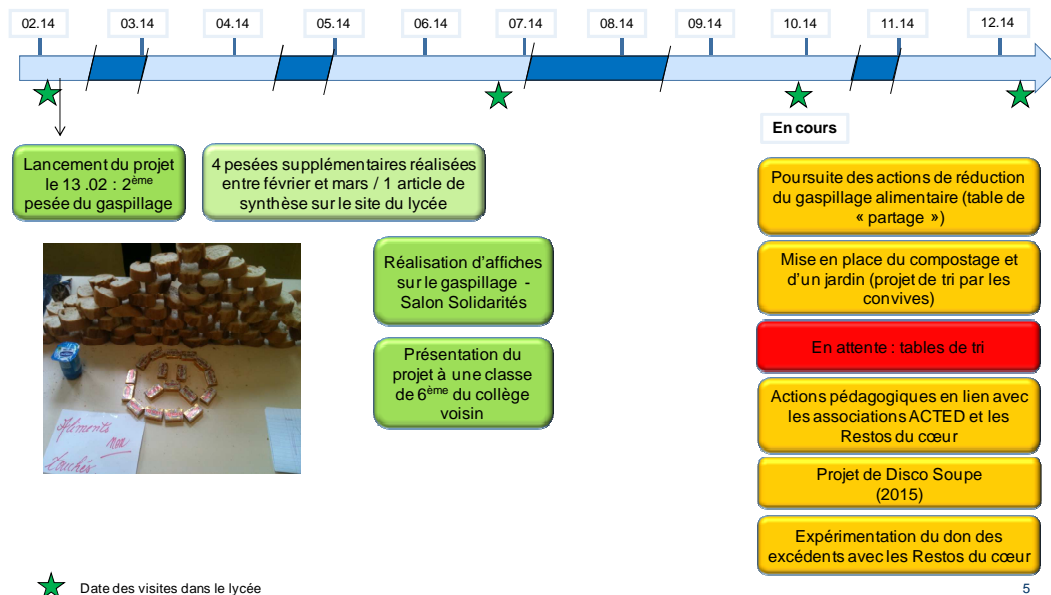


Schéma récapitulatif de la démarche engagée sur le lycée Jean Zay d'Aulnay sous Bois

La campagne de pesée a été réalisée au cours des mois de février et mars 2014. Elle a permis de déterminer un gaspillage moyen de 111 g par repas et par convive ce qui situe le lycée en dessous de la moyenne de la restauration lycéenne.

Au cours des mois suivants, de nombreuses actions ont été réalisées pour sensibiliser les convives sur la lutte contre le gaspillage alimentaire :

- Le pain gaspillé lors d'un service a été placé dans un bac transparent sur un chariot au milieu du restaurant et exposé durant le service du lendemain,
- Une campagne d'affiches a été réalisée en mai 2014 à partir des affiches récupérées au cinéma à proximité du lycée,
- Ces affiches ont également été exposées lors du Salon des Solidarités le 13 juin 2014,
- Une présentation du projet a été réalisée le jour de la sortie des classes à une classe de 6ème du collège voisin.

Par ailleurs, le lycée s'est engagé à mettre en place une table de don interne sur la base de l'expérience réalisée par le lycée George Brassens.

Un projet de discosoupe a largement été étudié mais a dû être repoussé faute de temps.

Au mois de novembre 2014, une pesée a été réalisée qui a permis de déterminer un niveau de gaspillage de 89g par convive. Si cette unique pesée ne peut être considérée comme représentative, elle laisse à penser que les actions engagées pendant une année ont conduit à une baisse du gaspillage.

A l'issue du projet, le lycée s'est dit intéressé par rejoindre le dispositif des lycées éco-responsables d'Île-de-France.

Le lycée Jean Zay est impliqué dans l'expérimentation de la redistribution des excédents aux Restos du Cœur.

III.5 Lycée Voillaume d'Aulnay Sous Bois

III.5.1 Présentation du lycée

Le lycée Voillaume est un lycée général, technologique et professionnel ; il accueille plus de 2000 élèves.

Il est investi dans des démarches de développement durable depuis de nombreuses années. Il possède notamment un agenda 21 et dès l'année 2009-2010 a démarré une réflexion sur la gestion des déchets de la restauration et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

III.5.2 Historique concernant la lutte contre le gaspillage

Le lycée a rejoint la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire des lycées ecoresponsables sur la période 2011-2013. L'équipe du lycée s'est très largement investie notamment au travers de plusieurs campagnes de pesée et d'actions de communication qui ont permis de réduire significativement le niveau de gaspillage alimentaire.

Le lycée a souhaité faire partie des pilotes du projet « Au lycée, moins gaspiller, redistribuer » afin de poursuivre la dynamique engagée durant les années précédentes sur le gaspillage alimentaire et en particulier de s'investir sur le volet d'expérimentation de la redistribution des excédents.

III.5.3 Actions menées dans le cadre du projet

Le projet a été présenté en février 2014 lors d'une réunion regroupant l'ensemble des agents de la restauration puis à l'équipe pédagogique et aux élèves écodélégués qui devaient coordonner le projet.

Deux réunions de présentation à deux classes de seconde dans le cadre de l'Accompagnement Personnalisé ont également été réalisées au printemps 2014.

Des actions de communication ont été développées autour de la solidarité alimentaire avec ces classes.

Malgré la volonté du lycée de s'impliquer activement dans le projet, il n'a pas été possible de développer les actions envisagées. En effet, le professeur référent depuis des années sur les actions de développement durable a quitté l'établissement. Le chef de cuisine a dû être arrêté pour des raisons de santé puis est parti à la retraite. Enfin, pour des raisons complètement indépendantes du lycée, le volet sur l'expérimentation du don des excédents a pris du retard.

Le lycée Voillaume fait partie des 2 lycées retenus pour expérimenter la redistribution de ses excédents auprès de l'association des Restos du Cœur.

IV- Enseignements du projet

IV.1 Des antagonismes au niveau des services de la Région

Alors même que le projet a bénéficié du soutien financier de la Région Île-de-France, il a souffert au niveau opérationnel des approches antagonistes des deux Directions dont il dépendait, à savoir la Direction de l'Environnement, de l'Agriculture et de l'Énergie, favorable au projet et la Direction des Lycées, défavorable.

Par ailleurs, il est regrettable qu'il n'ait pas été possible de présenter ce projet aux décideurs politiques (les 2 Vice-présidentes du Conseil régional chargées des deux compétences ci-dessus), projet dont les enjeux correspondaient pourtant en tout point aux priorités politiques régionales de solidarité et de justice alimentaire, d'éducation de la jeunesse, de lutte contre le gaspillage alimentaire et d'ancrage territorial ...

IV.2 Un soutien fort de la part d'une majorité d'acteurs

A contrario, le projet a reçu un soutien sans faille des équipes des lycées pilotes qui se sont fortement mobilisées tout au long de la démarche : équipes de cuisine, équipes pédagogiques, équipes travaux, équipes de direction. Leur rôle a été déterminant dans la réussite du projet.

Le projet a par ailleurs, pu compter sur l'appui de nombreux autres acteurs. On soulignera en particulier, le rôle de :

- la Direction Départementale de la Protection des Populations du département de Seine-Saint-Denis qui a accompagné l'équipe projet dans la prise en compte systématique de la réglementation sanitaire à chaque étape et a ainsi joué un rôle fondamental dans la sécurisation et la crédibilisation de la démarche,
- la ville d'Aulnay sous Bois qui a apporté un soutien continu au projet en lien avec ses propres actions dans le domaine de lutte contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des excédents alimentaires,
- le SITOM de Seine-Saint-Denis, qui en complément de la DRIAAF a permis de prolonger le projet pour réaliser l'expérimentation du don des excédents.

IV.3 Un périmètre probablement trop ambitieux

Les objectifs initiaux poursuivis par le projet étaient très ambitieux ; il s'agissait en effet à la fois de :

- réduire le gaspillage alimentaire dans les lycées impliqués,
- créer et animer un réseau inter-établissements de lycéens-ambassadeurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire,

- expérimenter la redistribution des denrées non consommées vers les plus démunis, en partenariat avec des associations d'aide alimentaire et d'autres acteurs territoriaux.

Ces objectifs ainsi que le nombre de lycées pilotes ont été fixés en vue de répondre aux besoins des deux partenaires financiers du projet, la Direction Régionale et Interdépartementale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt d'Ile-de-France (DRIAAF) et la Région Île-de-France. Ces besoins étaient sensiblement différents ; axés sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'animation pédagogique pour la Région et sur la redistribution des excédents pour la DRIAAF. Cela a conduit à élargir sensiblement le périmètre du projet par rapport à ce qui avait été initialement envisagé ; augmentation du nombre des lycées pilotes éclatés entre 2 zones géographiques notamment.

A posteriori, cet élargissement du périmètre semble avoir plusieurs impacts négatifs :

- Le projet a été développé selon une approche « gestion des déchets » (et non gestion des excédents de la restauration) par la Région Île-de-France, ce qui est sans doute en partie à l'origine des antagonismes explicités précédemment,
- D'une manière générale, et malgré leur motivation forte, les lycées ont eu du mal à se mobiliser sur l'ensemble des thématiques du projet ; certains ont privilégié les actions de réduction du gaspillage alimentaire au niveau de l'équipe de restauration tandis que d'autres ont consacré leur efforts sur le volet pédagogique,
- Enfin, l'équipe groupement a elle aussi rencontré des difficultés à couvrir l'ensemble du périmètre du projet, bien que le temps initialement alloué au projet ait été largement dépassé.

L'expérimentation de la redistribution des excédents a été réalisée dans le cadre d'un prolongement du projet et s'est déroulée au cours du 1^{er} semestre 2015.

V Conclusion

Le projet « Au lycée, moins gaspiller, redistribuer » a permis de faire progresser les démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration lycéenne en élargissant le sujet à la « gestion des excédents » alors même que celui-ci est souvent traité dans une logique stricte de « gestion des déchets ».

Au-delà de la valorisation de ces excédents dans le cadre d'une redistribution, ce biais permet d'enrichir considérablement la lutte contre le gaspillage en rappelant à l'ensemble des parties prenantes la valeur des produits qui sont potentiellement gaspillés : valeur économique, valeur du travail humain associé, valeur au regard de la malnutrition d'autrui, valeur environnementale, ... Ce projet a ainsi permis de réunir l'ensemble des parties prenantes de la chaîne alimentaire de la restauration scolaire pour construire des solutions véritablement innovantes en terme de durabilité.

Enfin, il a contribué à démontrer qu'en matière de changement, les principaux obstacles résident plus dans les appréhensions et les a priori que dans les problèmes opérationnels.

VI- Annexe

VI.1 Liste des invités et participants aux comités de pilotage

VI.1.1 1er Comité de pilotage – 23 janvier 2014

Présents et destinataires de ce compte-rendu, par ordre alphabétique :

NOM	Prénom	Structure	Adresse mail
ADT	Valérie	CEM, IAAC	valerie.adt@gmail.com
BELOT	Emilie	Région Ile-de-France	emilie.belot@iledefrance.fr
BONGRAND	Vincent	Lycée Feyder – Epinay Sur Seine	vincent.bongrand@ac-creteil.fr
BRAINE-SUPKOVA	Markéta	IUFN	Marketa.braine@iufn.org
BRENETEAU	Tiphanie	SITOM 93	breneteau@sitom93.fr
BROUILLAUD	Pascal	CERVIA	pascal.brouillaud@cervia.fr
BROUILLET	Lorraine	CA Plaine Commune	loraine.brouillet@plainecommune.com.fr
CANAPLE	Tristana	Karistem	tristana.canaple@karistem.com
CHAPEL	Sébastien	WORGAMIC	sebastien.chapel@worgamic.org
COURBOULAY	Céline	SYCTOM	courboulay@syctom-paris.fr
LEBELLANGER	Jacky	BAPIF pour le 93	bapif@bapif.fr
LECOMTE	Antoine	Lycée Georges Brassens - Villepinte	ant.lemt@gmail.com
MAUVAIS	François	DRIAAF IDF	francois.mauvais@agriculture.gouv.fr
PAIGNANT	Patrick	DDPP 93	ddpp@seine-saint-denis.gouv.fr patrick.paignant@seine-saint-denis.gouv.fr
POUTEAU	Nicolas	Région Ile-de-France	nicolas.pouteau@iledefrance.fr
SOUCHET	Mélanie	MAAF	melanie.souchet@agriculture.gouv.fr
TISON	Anne	Biens Communs	Anne.tison@bienscommuns.fr
VANDISTE	Carine	Ville de Paris	carine.vandiste@paris.fr
WUILLAUME	Alain	Lycée Georges Brassens - Villepinte	ce.0932260b@ac-creteil.fr

Absents et excusés :

NOM	Prénom	Structure	Adresse mail
BARTHOLUS	Mathieu	Ville de Paris	mathieu.bartholus@paris.fr
BERTEAU	Fabienne	Lycée Louise Michel - Bobigny	ce.0931613y@ac-creteil.fr
AMGHAR	Aïcha	Lycée Auguste Blanqui – Saint Ouen	ce.0930126g@ac-creteil.fr
DALBARD	Valérie	Secours Populaire Français	valerie.dalbard@spf-idf.org
DALQUIER	François	Lycée Louise Michel - Bobigny	fdalquier@ac-creteil.fr
DAUDIN	René	Région Ile de France	rene.daudin@iledefrance.fr
DESNEL	Marie-Emilie	CA Est Ensemble	marieemilie.desnel@est-ensemble.fr
DESESTABLES	Amandine	IUFN	a-desetables@hotmail.fr
DUTRAMARTINS	Maria	CA Est Ensemble	maria.dutramartins@est-ensemble.fr
GIRAULT	Jean-Marc	Académie de Créteil	jean-max.girault@ac-creteil.fr
GONZALEZ	Anais	Lycée Jean-Zay – Aulnay	anais_gonzalez_suescun@yahoo.es
GREMILLET	Anne-Laure	Région Ile de France	agnes.lauret-gremillet@iledefrance.fr
JOUVIN	Valérie	ADEME	valerie.jouvin@ademe.fr

LIECHTY	Marianne	Ville d'Aulnay	MLiechty@aulnay-sous-bois.com
LEMAIRE	Edouard	Région Ile de France	edouard.lemaire@iledefrance.fr
LE PAVIC	Anne-Laure	Région Ile de France	anne-laure.le-pavic@iledefrance.fr
NIMESKERN	Laurent	Lycée Feyder – Epinay Sur Seine	ce.0930120a@ac-creteil.fr
PARDO	Véronique	OCHA	vpardo@cniel.com
PLUCHARD	Nathalie	Lycée Auguste Blanqui	nathalie.abitbol@freesbee.fr
PERROT	Jocelyn	SITOM 93	perrot@sitom93.fr
PETREMANT	Anne	De mon assiette à notre planète	anne.petremant@assiette-planete.fr
POTEL	Romain	Lycée Feyder – Epinay Sur Seine	romainpotel@orange.fr
RAVENEL	Pierre	Karistem	pierre.ravenel@karistem.com
SALIEGE	Guillaume	Lycée Voillaume - Aulnay	guillaume.saliege@free.fr
SOUBEN	Jean-Yves	Lycée Jean-Zay- Aulnay	Jean-Yves.Souben@ac-creteil.fr
STURDAUT	Françoise	Lycée Voillaume - Aulnay	francoise.sturdaut@ac-creteil.fr
TIREL	Laetitia	Région Ile de France	laetitia.tirel@iledefrance.fr
ZUCARELLI	Emmanuelle	Région Ile de France	emmanuelle.zuccarelli@iledefrance.fr

VI.1.2 2ème Comité de pilotage – 15 mai 2014

Présents et destinataires de ce compte-rendu, par ordre alphabétique :

NOM	Prénom	Structure	Adresse mail
BELOT	Emilie	Région Ile-de-France	emilie.belot@iledefrance.fr
BRENETEAU	Tiphanie	Technicienne prévention des déchets – SITOM 93	breneteau@sitom93.fr
BROUILLAUD	Pascal	CERVIA	pascal.brouillaud@cervia.fr
CANAPLE	Tristana	Karistem	tristana.canaple@karistem.com
COURBOULAY	Céline	SYCTOM	courboulay@syctom-paris.fr
DE DRIESEN	Nathalie	Karistem	nathalie.de-driesen@gmail.com
DESETABLES	Amandine	IUFN	a-desetables@hotmail.fr
DESNEL	Marie-Emilie	CA Est Ensemble	marieemilie.desnel@est-ensemble.fr
GONZALEZ	Anaïs	Lycée Jean-Zay – Aulnay	anaïs_gonzalez_suescun@yahoo.es
LECOMTE	Antoine	Lycée Georges Brassens - Villepinte	ant.lcmt@gmail.com
MAUVAIS	François	DRIAAF IDF	francois.mauvais@agriculture.gouv.fr
PAIGNANT	Patrick	DDPP 93	ddpp@seine-saint-denis.gouv.fr patrick.paignant@seine-saint-denis.gouv.fr
POUTEAU	Nicolas	Région Ile-de-France	nicolas.pouteau@iledefrance.fr
SALIEGE	Guillaume	Lycée Voillaume - Aulnay	guillaume.saliege@free.fr
TISON	Anne	Biens Communs	anne.tison@bienscommuns.fr
WUILLAUME	Alain	Lycée Georges Brassens - Villepinte	ce.0932260b@ac-creteil.fr

Absents et excusés :

NOM	Prénom	Structure	Adresse mail
ADT	Valérie	CEM, IAAC	valerie.adt@gmail.com
AMGHAR	Aïcha	Lycée Auguste Blanqui –Saint Ouen	ce.0930126g@ac-creteil.fr
BARTHOLUS	Mathieu	Ville de Paris	mathieu.bartholus@paris.fr
BONGRAND	Vincent	Lycée Feyder – Epinay Sur Seine	vincent.bongrand@ac-creteil.fr
BRAINE-SUPKOVA	Markéta	IUFN	Marketa.braine@iufn.org
BROUILLET	Lorraine	CA Plaine Commune	loraine.brouillet@plainecommune.com.fr
CHAPEL	Sébastien	WORGAMIC	sebastien.chapel@worgamic.org
DALBARD	Valérie	Secours Populaire Français	valerie.dalbard@spf-idf.org
DAUDIN	René	Région Ile de France	rene.daudin@iledefrance.fr
DUTRAMARTINS	Maria	CA Est Ensemble	maria.dutramartins@est-ensemble.fr
GIRAULT	Jean-Marc	Académie de Créteil	jean-max.girault@ac-creteil.fr
GREMILLET	Anne-Laure	Région Ile de France	agnes.lauret-gremillet@iledefrance.fr
JOUVIN	Valérie	ADEME	valerie.jouvin@ademe.fr
LEBELLANGER	Jacky	BAPIF pour le 93	bapif@bapif.fr
LEMAIRE	Edouard	Région Ile de France	edouard.lemaire@iledefrance.fr
LE PAVIC	Anne-Laure	Région Ile de France	anne-laure.le-pavic@iledefrance.fr
LIECHTY	Marianne	Ville d'Aulnay	MLiechty@aulnay-sous-bois.com

NIMESKERN	Laurent	Lycée Feyder – Epinay Sur Seine	ce.0930120a@ac-creteil.fr
PARDO	Véronique	OCHA	vpardo@cniel.com
PERROT	Jocelyn	SITOM 93	perrot@sitom93.fr
PETREMANT	Anne	De mon assiette à notre planète	anne.petremant@assiette-planete.fr
PLUCHARD	Nathalie	Lycée Auguste Blanqui	nathalie.abitbol@freesbee.fr
POTEL	Romain	Lycée Feyder – Epinay Sur Seine	romainpotel@orange.fr
RAVENEL	Pierre	Karistem	pierre.ravenel@karistem.com
SOUBEN	Jean-Yves	Lycée Jean-Zay- Aulnay	Jean-Yves.Souben@ac-creteil.fr
SOUCHET	Mélanie	MAAF	melanie.souchet@agriculture.gouv.fr
STURDAUT	Françoise	Lycée Voillaume - Aulnay	francoise.sturdaut@ac-creteil.fr
TIREL	Laetitia	Région Ile de France	laetitia.tirel@iledefrance.fr
VANDISTE	Carine	Ville de Paris	carine.vandiste@paris.fr
ZUCARELLI	Emmanuelle	Région Ile de France	emmanuelle.zuccarelli@iledefrance.fr

VI.1.3 3ème Comité de pilotage – 25 septembre 2014

Présents et destinataires de ce compte-rendu, par ordre alphabétique :

NOM	Prénom	Structure	Adresse mail
BELOT	Emilie	Région Ile-de-France	emilie.belot@iledefrance.fr
BROUILLAUD	Pascal	CERVIA	pascal.brouillaud@cervia.fr
LECOMTE	Antoine	Lycée Georges Brassens - Villepinte	ant.lcmt@gmail.com
LOGE	Marjorie	Lycée Jean Zay	marjorie.loge@gmail.com
MAUVAIS	François	DRIAAF IDF	francois.mauvais@agriculture.gouv.fr
POUTEAU	Nicolas	Région Ile-de-France	nicolas.pouteau@iledefrance.fr
RAVENEL	Pierre	Karistem	pierre.ravenel@karistem.com
SOUBEN	Jean-Yves	Lycée Jean-Zay- Aulnay	Jean-Yves.Souben@ac-creteil.fr
TISON	Anne	Biens Communs	anne.tison@bienscommuns.fr
WUILLAUME	Alain	Lycée Georges Brassens - Villepinte	ce.0932260b@ac-creteil.fr

Absents et excusés :

NOM	Prénom	Structure	Adresse mail
ADT	Valérie	CEM, IAAC	valerie.adt@gmail.com
AMGHAR	Aïcha	Lycée Auguste Blanqui – Saint Ouen	ce.0930126g@ac-creteil.fr
BARTHOLUS	Mathieu	Ville de Paris	mathieu.bartholus@paris.fr
BONGRAND	Vincent	Lycée Feyder – Epinay Sur Seine	vincent.bongrand@ac-creteil.fr
BRAINE-SUPKOVA	Markéta	IUFN	Marketa.braine@iufn.org
BRENETEAU	Tiphanie	Technicienne prévention des déchets – SITOM 93	breneteau@sitom93.fr
BROUILLET	Lorraine	CA Plaine Commune	loraine.brouillet@plainecommune.com.fr
CHAPEL	Sébastien	WORGAMIC	sebastien.chapel@worgamic.org
COURBOULAY	Céline	SYCTOM	courboulay@syctom-paris.fr
DALBARD	Valérie	Secours Populaire Français	valerie.dalbard@spf-idf.org
DAUDIN	René	Région Ile de France	rene.daudin@iledefrance.fr
DESETABLES	Amandine	IUFN	a-desetables@hotmail.fr
DESNEL	Marie-Emilie	CA Est Ensemble	marieemilie.desnel@est-ensemble.fr
DUTRAMARTINS	Maria	CA Est Ensemble	maria.dutramartins@est-ensemble.fr
GIRAULT	Jean-Marc	Académie de Créteil	jean-max.girault@ac-creteil.fr
GONZALEZ	Anaïs	Lycée Jean-Zay – Aulnay	anais_gonzalez_suescun@yahoo.es
GREMILLET	Anne-Laure	Région Ile de France	agnes.lauret-gremillet@iledefrance.fr
JOUVIN	Valérie	ADEME	valerie.jouvin@ademe.fr
LEBELLANGER	Jacky	BAPIF pour le 93	bapif@bapif.fr
LEMAIRE	Edouard	Région Ile de France	edouard.lemaire@iledefrance.fr
LIECHTY	Marianne	Ville d'Aulnay	MLiechty@aulnay-sous-bois.com
NIMESKERN	Laurent	Lycée Feyder – Epinay Sur Seine	ce.0930120a@ac-creteil.fr

PARDO	Véronique	OCHA	vpardo@cniel.com
PERROT	Jocelyn	SITOM 93	perrot@sitom93.fr
PETREMANT	Anne	De mon assiette à notre planète	anne.petremant@assiette-planete.fr
PLUCHARD	Nathalie	Lycée Auguste Blanqui	nathalie.abitbol@freesbee.fr
POTEL	Romain	Lycée Feyder – Epinay Sur Seine	romainpotel@orange.fr
SOUCHET	Mélanie	MAAF	melanie.souchet@agriculture.gouv.fr
STURDAUT	Françoise	Lycée Voillaume - Aulnay	francoise.sturdaut@ac-creteil.fr
TIREL	Laetitia	Région Ile de France	laetitia.tirel@iledefrance.fr
VANDISTE	Carine	Ville de Paris	carine.vandiste@paris.fr
ZUCARELLI	Emmanuelle	Région Ile de France	emmanuelle.zuccarelli@iledefrance.fr

VI.1.4 4ème Comité de pilotage – 16 décembre 2014

Présents et destinataires de ce compte-rendu, par ordre alphabétique :

NOM	Prénom	Structure	Adresse mail
BILI	Cédric	Ville d'Aulnay-sous-Bois Messager du tri	B.I.L.I@icloud.com
BRENETEAU	Tiphanie	SITOM 93 – Service prévention des déchets et animation du territoire	breneteau@sitom93.fr
BROUILLAUD	Pascal	CERVIA	pascal.brouillaud@cervia.fr
COURBOULAY	Céline	SYCTOM	courboulay@syctom-paris.fr
DAOUI	Aissini	Ville d'Aulnay sous Bois – Chargé de mission PLP	adaoui@ aulnay-sous-bois.com
GESTER	Céline	DDPP93 – Chef du service alimentation	celine.gester@seine-saint-denis.gouv.fr 01 75 34 34 34
HERIN	Annie	Lycée Voillaume – ATEE	annie.herin@orange.fr
LECOMTE	Antoine	Lycée Georges Brassens - Villepinte	ant.lcmt@gmail.com
LOGE	Marjorie	Lycée Jean Zay	marjorie.loge@gmail.com
MAUVAIS	François	DRIAAF IDF – Chef du pôle alimentaire	francois.mauvais@agriculture.gouv.fr
MERCIER	Alexandre	Lycée Jean Zay-Aulnay- Professeur	mercier.prof.jeanzay@gmail.com 06 72 77 83 79
POUTEAU	Nicolas	Région Ile-de-France	nicolas.pouteau@iledefrance.fr
RAVENEL	Pierre	Karistem	pierre.ravenel@karistem.com
SOUBEN	Jean-Yves	Lycée Jean-Zay- Aulnay- Proviseur	jean-yves.souben@ac-creteil.fr 06 73 09 09 28
TISON	Anne	Biens Communs	anne.tison@bienscommuns.fr
VALADE	Thierry	Lycée Voillaume d'Aulnay sous Bois – Responsable des agents	06 70 65 99 88
VANLEYNSEELE	Agnès	Lycée Georges Brassens – Gestionnaire	agnes.vanleynseele@ac-creteil.fr
VOLTIER	Dina	Lycée G. Brassens de Villepinte – Chef de cuisine	kastafior97@hotmail.fr
WUILLAUME	Alain	Lycée Georges Brassens - Villepinte	ce.0932260b@ac-creteil.fr 01 41 52 12 30

Absents et excusés :

NOM	Prénom	Structure	Adresse mail
ADT	Valérie	CEM, IAAC	valerie.adt@gmail.com
AMGHAR	Aïcha	Lycée Auguste Blanqui –	ce.0930126g@ac-creteil.fr
		Saint Ouen	
BARTHOLUS	Mathieu	Ville de Paris	mathieu.bartholus@paris.fr
BONGRAND	Vincent	Lycée Feyder – Epinay Sur Seine	vincent.bongrand@ac-creteil.fr
BRAINE-SUPKOVA	Markéta	IUFN	marketa.braine@iufn.org
BROUILLET	Lorraine	CA Plaine Commune	loraine.brouillet@plainecommune.com.fr
CHAPEL	Sébastien	WORGAMIC	sebastien.chapel@worgamic.org
DALBARD	Valérie	Secours Populaire Français	valerie.dalbard@spf-idf.org
DAUDIN	René	Région Ile de France	rene.daudin@iledefrance.fr
DESETABLES	Amandine	IUFN	a-desetables@hotmail.fr
DESNEL	Marie-Emilie	CA Est Ensemble	marieemilie.desnel@est-ensemble.fr
DUTRAMARTINS	Maria	CA Est Ensemble	maria.dutramartins@est-ensemble.fr
EKLO	Daniel	Lycée Voillaume- Aulnay sous Bois	danyel.eklo@gmail.com
GIRAULT	Jean-Marc	Académie de Créteil	jean-max.girault@ac-creteil.fr
GONZALEZ	Anaïs	Lycée Jean-Zay – Aulnay	anais_gonzalez_suescun@yahoo.es
GREMILLET	Anne-Laure	Région Ile de France	agnes.lauret-gremillet@iledefrance.fr
JOUVIN	Valérie	ADEME	valerie.jouvin@ademe.fr
LEBELLANGER	Jacky	BAPIF pour le 93	bapif@bapif.fr
LEMAIRE	Edouard	Région Ile de France	edouard.lemaire@iledefrance.fr
LIECHTY	Marianne	Ville d'Aulnay	mlichty@aulnay-sous-bois.com
MOURRAIN	Lucie	Ville de Paris	lucile.mourrain@paris.fr
NIMESKERN	Laurent	Lycée Feyder – Epinay Sur Seine	ce.0930120a@ac-creteil.fr
PARDO	Véronique	OCHA	vpardo@cniel.com
PERROT	Jocelyn	SITOM 93	perrot@sitom93.fr
PETREMANT	Anne	De mon assiette à notre planète	anne.petremant@assiette-planete.fr
PLUCHARD	Nathalie	Lycée Auguste Blanqui	nathalie.abitbol@freesbee.fr
POTEL	Romain	Lycée Feyder – Epinay Sur Seine	romainpotel@orange.fr
SOUCHET	Mélanie	MAAF	melanie.souchet@agriculture.gouv.fr
STURBAUT	Françoise	Lycée Voillaume - Aulnay	francoise.sturbaut@ac-creteil.fr
TIREL	Laetitia	Région Ile de France	laetitia.tirel@iledefrance.fr
VANDISTE	Carine	Ville de Paris	carine.vandiste@paris.fr
ZUCARELLI	Emmanuelle	Région Ile de France	emmanuelle.zuccarelli@iledefrance.fr