

Agir Local

POUR CONTRER À SON NIVEAU LE CHANGEMENT CLIMATIQUE

PROJET / Décrivez votre projet en quelques lignes

La Cantine de Chadi « du sens aux 5 sens ». Notre service de restauration collective est engagé pour proposer chaque jour une alimentation saine, durable, équitable, conviviale et favorable à l'éducation au goût.

Au-delà de la prestation culinaire et du plaisir qui en découle, notre projet, en quête de sens, repose sur une démarche qualité éco-responsable, afin d'atteindre des enjeux sociétaux en phase avec le monde agricole et la transition écologique nécessaire. L'un de nos leviers incontournables repose sur l'intelligence collective de l'ensemble de la communauté éducative de notre lycée agricole Le Petit Chadignac de Saintes.

Ainsi, ont été amorcées des réflexions s'agissant nos achats, l'origine des denrées alimentaires, nos pratiques et celles de fournisseurs.

Le projet consiste également à développer une économie circulaire de la graine à la valorisation des déchets.

TERRITOIRE / Sur quel territoire se déploie votre projet et quel périmètre de rayonnement ? (commune, groupe de communes)

Ce projet se déroule dans notre site à Saintes. Toutefois, depuis un an, notre service de restauration collective déploie une stratégie d'ouverture et de coopération avec d'autres organismes ayant un lien avec la transition écologique.

LES ACTEURS DU PROJET / Quels sont les acteurs impliqués dans le projet et leur rôle (porteurs, relais, contributeurs, financeurs, etc.) Qui sont les bénéficiaires ?

Jean-Philippe MOULINIER et son équipe d'agents développent ce projet depuis quelques années. Soutien total de sa hiérarchie : gestionnaire, proviseur et du Directeur de l'Agrocampus 17 de Saintonge (qui dirige trois lycées agricoles). Soutien également des professeurs et de la communauté éducative du lycée. Soutien de Me HUC Marie-Line, experte en nutrition et et très impliquée pour une restauration collective. Soutien par le service de restauration durable par le financement de matériels d'équipement de cuisine et reconnaissant de notre stratégie en phase avec la transition écologique.

FACILITÉ DE RÉPLICABILITÉ DU PROJET / Sur une échelle de 1 à 3, comment évalueriez-vous la capacité du projet à être répliqué sur un autre territoire (1 = difficilement répliquable ; 3 = facilement répliquable) ?

1 2 3

Expliquez (motivations, obstacles)

A mon avis, facilement répliquable sous condition de quelques heures de formations pédagogiques. Un système d'évaluation des résultats obtenus est indissociable à la réussite de ce projet. L'aspect « communication » est également indispensable pour valoriser les démarches et le travail des équipes.

Ce projet, c'est en quelque sorte une recette... A chacun de s'en inspirer et de composer avec ses propres ingrédients. (Ingrédients que l'on trouve au travers de la fameuse règle des 5 M (milieu matériel main d'œuvre méthode matière première))

(milieu, matériel, main d'œuvre, méthode, matière première).

BÉNÉFICES LOCAUX ET GISEMENT NATIONAL / Chiffrés l'un et l'autre, autant que faire se peut, en terme de % de réduction de tonnes équivalent CO2e (sur le territoire local, national, en utilisant le tableur carbone), mais aussi en termes d'énergie consommée, de gains en euros, en emploi, d'impact local en général...

Voir calcul ultérieur ; réduction des émissions de l'ordre de 1% au plan national

Accédez au tableur carbone Agir Local [en cliquant ici](#).

FINANCEMENT / Comment le projet a-t'il été financé (subvention, investissement, mécénat, crowdfunding, budget de fonctionnement, etc.) ? Quel temps de retour sur investissement ? (si disponible)

Projet toujours en cours sans financement particulier (sauf sans doute dans quelques mois par le financement des gourdes par la Région Nouvelle-Aquitaine).

Le temps passé à la réflexion est récompensé par une meilleure gestion financière de l'enveloppe budgétaire annuelle destinée aux achats alimentaires et par une démarche chargée de sens !

DOCUMENTS COMPLÉMENTAIRES / Pouvez-vous nous faire parvenir des documents existants de présentation du projet (lien internet, doc, pdf, etc.) ? Ces documents sont à joindre par email à 50projets@agirlocal.eu (méthode, calendrier, acteurs, coûts et gains, outils utilisés, adresses, etc.)

COMMENTAIRES DU GROUPE PROJET / Toutes les informations jugées pertinentes pour la reproduction du démonstrateur.

ADRESSE DU SITE INTERNET / S'il existe.

CONTACT / Laissez-nous vos coordonnées.

Email : Jean-philippe.moulinier@educagri.fr

Téléphone :

COMMENTAIRES / Si vous souhaitez ajouter des éléments à notre connaissance.

En 2018, cantine labellisée bio (Interbio), en 2019, membre du réseau Mon Restau Responsable, en 2020 obtention d'un second label « Commerce Equitable » décerné par Commerce Equitable France, 2021, candidature pour le trophée CREPAC (décerné en décembre 2021).

Outre notre soutien envers des acteurs engagés tels que Commerce Equitable France , la fondation N.HULOT en faveur du climat et de la biodiversité, des start-up qui développent des outils en faveur de la loi EGALIM,...nos actions concrètes sont les suivantes : la lutte contre le gaspillage alimentaire, la suppression du plastique, le calcul et la communication de l'empreinte carbone de nos menus, les repas végétariens hebdomadaires, la participation des élèves au projet, enquêtes de satisfactions ponctuelles des usagers,.....

1) Le gaspillage alimentaire :

Par la conception d'un outil visant à convertir instantanément et facilement le poids des denrées alimentaires (collectées suite au débarrassage des plateaux repas des utilisateurs de la cantine) en euros. Simple d'utilisation, cette méthode assure un suivi quotidien de l'évaluation du gaspillage alimentaire.

Nous avons trouvé un sens pérenne à ces actions de quantification par la mise en place de Récré Gourmandes hebdomadaires. L'idée est de redistribuer une partie de l'argent qui n'est plus gaspillé sous forme de buffets conviviaux à thématiques responsables. (bio, commerce équitable et anti-gaspi).

Réalisation de fiches techniques destinées à valoriser les éventuels surplus de production culinaire.

Repas ponctuels nommés « anti-gaspi » dont l'objectif est d'obtenir des assiettes vides des lycéens à la fin du repas.

Fabrication d'huiles essentielles par le service de restauration pour valoriser les peaux d'oranges servies à chaque petit déjeuner.

Les repas végétariens sont bio et prennent en compte la notion de plaisir en les adaptant au goût des élèves.

Des élèves volontaires veillent au bon tri sélectif lors du débarrassage des plateaux et sensibilisent leurs camarades.

Projet en cours : l'acquisition d'une station de compostage adaptée à notre site doté d'une Exploitation agricole (prochainement hve pour l'horticulture) et bio pour le maraîchage afin de valoriser nos déchets bio organiques.

2) Infos bilan carbone :

En communiquant, à partir de septembre 2021, l'éco-score des recettes (données Agribalyse) et validation par un prestataire de service. A l'instar du nutri-score, l'impact carbone sera transmis par le biais d'étiquettes comprenant des lettres A B C D E. Une info sera également portée à la connaissance de tous sur l'impact sociétal de recettes figurant sur les menus hebdomadaires. Pour une consommation en conscience et donner du sens aux repas végétariens. Communication par le biais du blog LA CANTINE DE CHADI et de la page Facebook LA CANTINE DE CHADI.

3) Suppression du plastique : (actée depuis octobre 2018)

Acquisition en interne de gourdes compostables et fabriquées par une entreprise saintaise, destinées aux lycéens pour le remplacement des bouteilles d'eau. A noter, la Région Nouvelle-Aquitaine devrait valider ce projet sous forme d'un partenariat qui permettra de doter tous nos élèves de ces contenants biodégradables.

Réalisation par le service de restauration de Bee Wrap à partir de la cire collectée lors de la fabrication du miel en provenance de notre Exploitation agricole. (Remplacement du film alimentaire).