



CESER DES
JEUNES

« Pour une cantine plus éco-responsable »

25 NOVEMBRE 2020



Le CESER en quelques mots...

Le Conseil Economique, Social et Environnemental Régional, appelé CESER est issu de la loi de 1972 portant création des Régions.

Assemblée consultative, il s'agit de la deuxième institution régionale, formant avec le Conseil régional « LA REGION AUVERGNE-RHONE-ALPES »

Le CESER a pour principale mission d'informer et d'éclairer le conseil régional sur les enjeux et conséquences économiques, sociales et environnementales des politiques régionales, et de contribuer au suivi et à l'évaluation des politiques publiques.

L'assemblée du CESER Auvergne-Rhône-Alpes compte 190 conseillers issus de 4 collèges, représentant :

- Les entreprises et activités professionnelles non salariées
- Les organisations syndicales de salariés
- Des organismes et des associations
- Des personnalités qualifiées (choisies et nommées par le Préfet de région).

Proposés par leur organisme d'origine et nommés par le Préfet pour un mandat de 6 ans, ils constituent la société civile organisée.

Le CESER émet des avis (saisines), des contributions (autosaisines), et intervient dans de nombreux domaines tels que l'emploi, l'innovation, la transition énergétique, la formation, la recherche, le sport, les finances, ou tout autre thème sur lesquels il lui semble opportun de se prononcer.

Le CESER Auvergne-Rhône-Alpes puise sa force dans les valeurs de la diversité, de l'écoute et de l'échange. Cette richesse lui permet de rendre des avis décisifs, fruit d'un travail collectif.



Préambule

La mise en œuvre d'un CESER des Jeunes me tenait particulièrement à cœur et cela pour trois raisons.

D'abord, parce que les jeunes d'Auvergne-Rhône-Alpes sont des acteurs à part entière des politiques régionales et ils doivent être à ce titre considérés comme tels.

Ensuite, parce que la jeunesse d'aujourd'hui représente la relève de demain et, en tant que CESER, nous avons un rôle à jouer dans l'accompagnement de cette jeunesse dans la construction de son propre parcours démocratique.

Le CESER des Jeunes peut être, doit être un lieu qui contribue à la découverte et à l'éveil à la citoyenneté. Ainsi, la création d'un CESER des jeunes n'est autre qu'un projet de sensibilisation des lycéens aux questions citoyennes

Enfin, le CESER des Jeunes est le fruit d'un partenariat effectif avec le rectorat d'Auvergne-Rhône-Alpes, en passant par les Conseils Académiques de la Vie Lycéenne. Les membres du CESER des Jeunes sont tous délégués dans un CAVL et les CAVL sont eux-mêmes représentatifs des différents établissements du territoire.

Nous l'avons vu en 2019, les jeunes et notamment les lycéens, se sont fortement mobilisés sur les thématiques environnementales, en particulier contre le réchauffement climatique. Aussi, ils ont choisi de travailler sur la thématique de l'alimentation, thématique essentielle en lien avec le développement durable.

Je souhaite que le CESER des Jeunes constitue le cadre propice à l'expression de la jeunesse et je forme tout simplement le vœu qu'il puisse être, à l'image de notre CESER, un lieu d'échange d'idées et de points de vue sur des thématiques qui sont aujourd'hui leurs préoccupations : celle de l'alimentation aujourd'hui, mais toutes les autres demain.

Je remercie Sandrine STOJANOVIC, notre vice-présidente, ainsi que Léda CARRET, Déléguée Académique à la Vie Lycéenne de l'académie de Lyon, pour leur implication dans ce projet.

Antoine QUADRINI, Président du CESER Auvergne-Rhône-Alpes



SOMMAIRE

Le CESER des Jeunes.....	5
Synthèse des réponses au questionnaire « pour une cantine plus écoresponsable » à destination des lycéens et lycéennes de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.....	6
Le questionnaire.....	6
Etat des lieux des actions en matière de gaspillage.....	8
Les propositions d'action.....	9
Principales conclusions.....	11
Préconisations du Conseil Académique à la Vie Lycéenne (CAVL) sur la restauration scolaire.....	12
La réponse de l'exécutif régional au CESER des Jeunes.....	15
Conclusion.....	22
Contacts.....	23



Le CESER des Jeunes

Afin que le CESER Auvergne-Rhône-Alpes soit plus proche de la Société civile et des jeunes en particulier, le Président du CESER a souhaité porter, en lien avec le Rectorat, un projet de sensibilisation des jeunes générations aux questions citoyennes, sous la forme d'un CESER des Jeunes, afin de les accompagner dans la construction de leurs parcours démocratiques et de les aider à devenir des citoyens avertis et responsables.

Le CESER des Jeunes a été officiellement mis en place le 21 janvier 2020, lors d'une séance plénière du CESER en présence de Madame BERTHOUX, Vice-Présidence du Conseil Régional Auvergne- Rhône-Alpes, déléguée aux lycées, et de Monsieur DUGRIP, Recteur de l'Académie de Lyon, Recteur de la grande région académique, et également d'une vingtaine de jeunes, tous délégués au sein des Conseils Académiques à la Vie Lycéenne.

Dans le cadre du CESER des Jeunes, le CESER et le Rectorat ont souhaité associer les lycéens et les lycéennes de toute la région au débat public en leur proposant de s'exprimer, par le biais d'un questionnaire en ligne, sur la thématique de l'alimentation, en lien avec la transition écologique et le développement durable, qui sont des préoccupations constantes chez les jeunes, avec 4 items :

- la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- l'amélioration du tri et le traitement des déchets,
- la sensibilisation aux enjeux et aux comportements écoresponsables,
- les produits bios, locaux et menus végétariens.

Un courrier expliquant le but de la démarche, co-signé par les 3 Recteurs de la région Auvergne-Rhône-Alpes et le Président du CESER, a été adressé à tous les chefs d'établissements de la région.

Ainsi, tous les lycées de la région Auvergne-Rhône-Alpes ont été destinataires de ce questionnaire et ont utilisé le réseau des élèves élus pour diffuser le questionnaire.

Près de 1800 questionnaires exploitables ont ainsi pu être traités et analysés par l'Institut Auvergne-Rhône-Alpes du Développement des Territoires (IADT) de Clermont-Ferrand qui en a présenté la synthèse lors d'une séance de restitution le 25 novembre 2020.

Les lycéens élus au CAVL ont pris le temps d'étudier cette synthèse : son analyse a permis d'établir des préconisations pour faire de la restauration scolaire dans les lycées de la région AURA, une restauration scolaire durable et éco-responsable.

Trois préconisations phares ont été retenues et également présentées par trois lycéens le 25 novembre :

- La lutte contre le gaspillage alimentaire, par Lenzo DI PLACIDO, du Lycée René Descartes ;
- La valorisation des déchets, par Jules COEUILLET du Lycée du Parc ;
- Une restauration de « qualité », par Lucas GAUTHIER-LURTY, du Lycée la Plaine de l'Ain.

A l'issue de leur intervention, l'exécutif régional, par la voix de Béatrice BERTHOUX, Vice-présidente en charge des lycées, leur a apporté un certain nombre de réponses.

La synthèse des réponses, les préconisations des lycéens élus au CAVL ainsi que la réponse de l'exécutif régional sont repris ci-après.



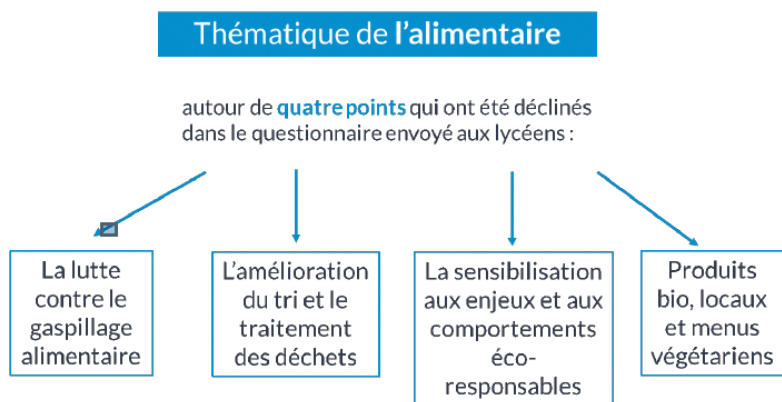
Synthèse des réponses au questionnaire « pour une cantine plus écoresponsable » à destination des lycéens et lycéennes de la Région Auvergne-Rhône-Alpes CESER des Jeunes

Réalisée par l'Institut d'Auvergne-Rhône-Alpes du Développement des Territoires : étudiants Master
« Gestion des territoires et développement local » sous la direction du Professeur Laurent Rieutort



Le questionnaire

- Pour le premier thème d'échanges et de propositions à l'exécutif du « CESER des jeunes », la **thématique alimentaire** a été retenue et abordée sous différents angles : lutte contre le gaspillage alimentaire, sensibilisation aux comportements écoresponsables, choix de produits consommés (locaux, bio, végétariens, etc.).
- Un questionnaire co-construit entre les partenaires (CESER, Rectorat et Conseils Académiques à la Vie Lycéenne) a été mis en ligne sur l'application *Limesurvey* et ouvert du 11 décembre 2019 au 15 janvier 2020.
- Le questionnaire étant totalement anonymisé, nous n'avons pas pu réaliser des traitements selon l'âge, le type de formation suivie, le sexe, les catégories socioprofessionnelles des parents ou la localisation géographique des établissements d'accueil des répondants.
- **1762 questionnaires** ont pu être traités.
- Parmi les répondants, 73,7 % prennent leurs repas à la cantine du lycée
- **88,3 % des enquêtés ont validé la définition** proposée sur le gaspillage alimentaire.



Définition du gaspillage alimentaire retenue en 2013 :

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire ».

Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire.

La loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, dite loi Garot, vient fixer la hiérarchie des priorités à respecter en matière de politiques de lutte contre le gaspillage alimentaire (cf. schéma ci-après). La prévention, avant tout autre action, est à privilégier.

Hiérarchie des priorités pour la lutte contre le gaspillage alimentaire



De nombreuses bonnes pratiques existent et méritent d'être valorisées

Etat des lieux des actions en matière de gaspillage

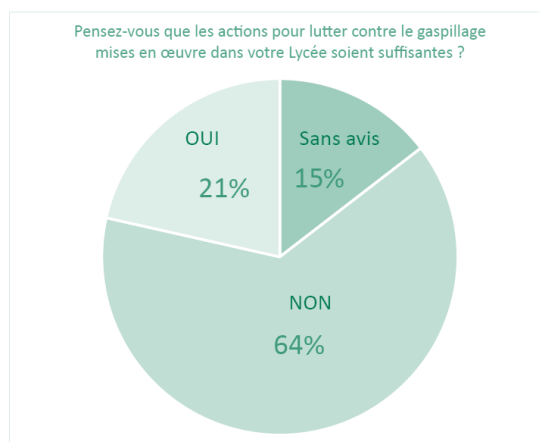
- Selon une grande majorité des lycéens répondants (64%), **les actions proposées par leurs établissements ne sont pas suffisantes**; seulement un cinquième des répondants jugent positivement les stratégies mises en oeuvre.

- Signalons également le grand nombre de réponse « Je ne sais pas » ou « Aucune action n'est mise en place dans mon établissement », ce qui témoigne d'une certaine **méconnaissance des actions menées** (besoin d'information) ou encore d'une **attente des lycéens** en matière de prise d'initiatives.

- Si l'on affine le niveau de satisfaction selon le type d'actions possibles (sensibilisation, comportements écoresponsables, tri et traitement des déchets, compostage par exemple), les retours des enquêtés sont voisins : environ un quart des lycéens jugent les actions suffisantes alors qu'entre 37 et 41 % considèrent que l'on doit encore améliorer les actions dans les établissements.

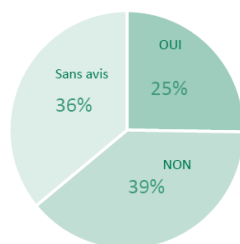
- **Le taux de sans-réponse est plus élevé à propos des actions de compostage et/ou de valorisation énergétique**, ce qui peut révéler un manque d'informations sur ces modalités pratiques et donc un enjeu de sensibilisation/information.

- Pour autant, dans les cas où certaines mesures sont mises en place dans les établissements en matière de gaspillage alimentaire, les résultats de l'enquête mettent en évidence surtout les actions de **tri des déchets** (différentes poubelles proposées).

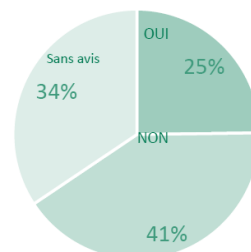


Source : questionnaire aux lycéens, janvier 2020

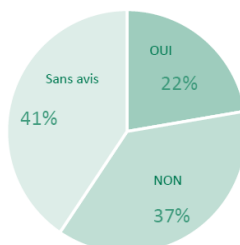
Pensez-vous que les actions pour sensibiliser aux produits non consommés soient suffisantes ?



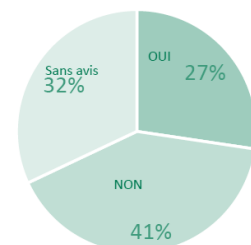
Pensez-vous que les actions visant à sensibiliser et à avoir des comportements écoresponsables soient suffisantes ?



Pensez-vous que les actions pour le compostage ou d'autres types de valorisation énergétique soient suffisantes ?



Pensez-vous que les actions pour le tri ou le traitement des déchets soient suffisantes ?



Source : questionnaire aux lycéens, janvier 2020

Les actions mises en œuvre dans les lycées pour lutter contre le gaspillage alimentaire peuvent être regroupées en 4 thèmes :

- On trouve des actions qui visent à **réduire la quantité de nourriture** servie dans les cantines : on cite le conditionnement en portions adaptées ou la limite de la quantité de pain (nombre de morceaux par personne par exemple), le choix de la quantité effectué directement par l'élève qui est ainsi responsabilisé pour limiter son gaspillage (via le self-service notamment et des « bars » à salade / entrées, fromages / desserts ou des « bacs » à fruits / pain), la mise en place d'un système de réservation des repas (journalier ou hebdomadaire) pour permettre au personnel de cuisine de ne pas faire de surplus ;
- Le deuxième type d'actions concerne **la réutilisation de certains produits non consommés ou la valorisation des déchets** : l'idée du compostage revient souvent, avec le tri des déchets (dons à des fermes pour les animaux) et les poubelles de différentes couleurs. Dans certains lycées il est possible d'emporter son repas s'il n'est pas terminé, dans certains cas les produits non consommés, type fruits, produits emballés ou yaourts, peuvent être déposés dans un espace dédié et réutilisés ;
- Le troisième type d'actions concerne **la sensibilisation au gaspillage** ; pour cela des cours de prévention avec des professionnels sont mis en place, des affiches sur le gaspillage dans les cantines, des participations à la semaine européenne de réduction des déchets ou encore l'élection d'un éco-délégué qui transmet les idées des élèves. La présentation aux élèves des quantités « jetées » à chaque repas ou en une semaine dans un lycée (notamment de pain) se révèle un outil de communication parfois utilisé ; dans un lycée, les déchets sont stockés pendant une semaine pour faire prendre conscience aux lycéens de l'énorme quantité que cela représente ;
- Le dernier type d'actions, que l'on retrouve moins, est l'amélioration de **la qualité de l'alimentation** : utilisation de produits locaux et/ou biologiques (yaourts, viande, etc.), un ou deux repas sans viande par semaine, plus grande diversité des repas proposés.

Les propositions d'action

► Les grandes thématiques

1. Les lycéens ayant répondu proposent de **généraliser le tri des déchets et emballages** dans des poubelles distinctes, ainsi que des actions concrètes de **compostage** des déchets alimentaires (hors viande) à l'intérieur des établissements pour sensibiliser davantage les élèves, avec des jardins potagers ou poulaillers associés ; la mise en place d'un jardin pour les fruits ou légumes est aussi proposée pour mieux comprendre la saisonnalité des produits et réduire ceux qui sont « hors saison ».

2. Les élèves souhaiteraient également pouvoir se servir eux-mêmes et avoir des **plats adaptés à leurs préférences alimentaires** ; les élèves souhaiteraient un **meilleur contrôle des portions, le choix en autonomie** pour prendre les aliments qui leur plaisent dans la quantité qui leur convient.

3. On retrouve également de nombreuses propositions sur **l'amélioration de la qualité et la connaissance de la provenance (locale/régionale) de l'alimentation**, l'utilisation de produits locaux et/ou biologiques, les repas sans viande et une plus grande diversité de l'offre, une réflexion sur la cuisson de certains plats et la réduction des quantités de sel.

Rappelons que le terme de « qualité » recouvre un grand nombre de composantes. La **qualité physique** renvoie à tout ce qui relève de la nature concrète du produit (aspect, goût, qualités organoleptiques ou sanitaires, facilité d'utilisation) ; la **qualité éthique** renvoie à un jugement de valeur par rapport au produit ou à sa commercialisation (respect de normes environnementales ou sociales, considérations diététiques). Enfin la **qualité symbolique et liée à l'origine** renvoie à la provenance du produit, à l'image positive du territoire d'origine, au caractère authentique ou traditionnel du mode de production, à la proximité et confiance envers le producteur. Certaines formes de qualité sont reconnues par la législation. La qualité liée à l'origine a ainsi donné naissance en France au système des Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) qui a ensuite servi de modèle dans l'Union européenne pour la définition en 1992 des IGP (Indications Géographiques Protégées) et des AOP (Appellation d'Origine Protégée). Parallèlement, d'autres signes de qualité ont été reconnus : labels rouges qui identifient un produit d'une qualité supérieure définie par des tests gustatifs objectifs, et Agriculture Biologique (AB) qui garantit notamment, par un cahier des charges et des contrôles, que les pratiques agricoles excluent les produits chimiques de synthèse.

4. Certains enquêtés proposent un **diagnostic local des besoins/demandes** des élèves, des produits qui sont plus fréquemment non consommés, voire de généraliser le système de « pré-réservation » des plats (y compris via des applications numériques ou l'ENT) ; une minorité de répondants évoque même la **mise en place d'un système de « bonus » / « malus »** (financier ou alimentaire) pour chaque élève en fonction de la quantité gaspillée.

5. Selon les lycéens, il faut renforcer la **communication sur le thème du gaspillage alimentaire et sur des problématiques environnementales** via des ateliers pédagogiques et participatifs ou des conférences. Pour cela les lycéens évoquent l'importance de la sensibilisation pour fédérer un maximum de personnes autour de la question, en démontrant par des chiffres, histoires, photos, l'impact de nos sociétés sur l'environnement. Enfin, les répondants considèrent que **la sensibilisation et l'information via des débats participatifs** sont essentielles, car certains n'ont pas conscience des enjeux liés au gaspillage alimentaire. Pour les répondants, ces échanges partagés permettent d'initier des actions diverses au sein des établissements scolaires (compostage, tri des déchets, actions sur les repas, *cleanwalk*) et **d'initier un mouvement général touchant à la fois le corps enseignant, les personnels des cantines et les élèves.**

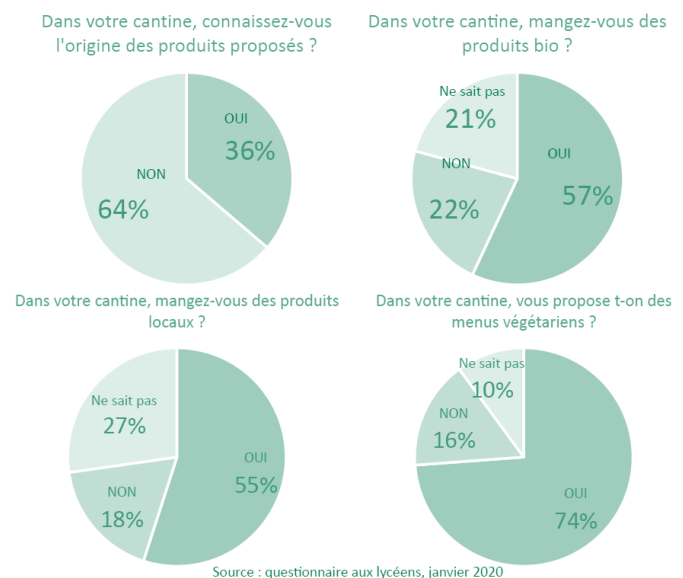
6. La **question du plastique et des emballages** voire des serviettes papier, semble également préoccuper les élèves. Il conviendrait selon eux de généraliser les contenants / vaisselle réutilisables, et de développer le recyclage des emballages par des actions de revalorisation (projets pédagogiques, artistiques) ou mettre en place plus de vrac, réduire au maximum l'utilisation d'emballages (notamment plastiques) avec des aliments (yaourts par exemple) qui pourraient être achetés en grandes quantités et versés dans des coupelles individuelles.

7. Il serait intéressant, pour les déchets, de **créer des partenariats entre les lycées et des structures tels que les exploitations agricoles ou des associations sociales (du type épicerie solidaire) et environnementales** ; la mise en place d'un échange suivi avec un élevage voisin de l'établissement ou la ferme d'un lycée agricole est proposée pour traiter certains déchets ; l'association d'économie circulaire "*Les détritivores*" qui agit sur la métropole lyonnaise est aussi citée avec ses actions qui portent à la fois sur le compostage de proximité pour éviter le transport à longue distance, et faciliter un lien de proximité pédagogique, la distribution de compost aux agriculteurs urbains et périurbains et l'insertion professionnelle de personnes en difficulté.

► Provenance et type d'aliments

Les questions concernant la provenance et le type d'aliments ont permis de comprendre que **l'accès à l'origine des produits alimentaires n'est pas toujours disponible**. Pour autant, les produits biologiques semblent être au menu pour la moitié des répondants, même si l'on ne connaît pas la proportion (un fruit par semaine est différent de l'intégralité des repas de la semaine). Une partie des lycéens souhaiterait que cette part de produits biologiques augmentent dans leurs repas.

On remarque que la plupart des cantines des lycéens ayant répondu au questionnaire, propose des menus végétariens. Pourtant cela n'apparaît que très peu dans la question 21, qui demande quelles actions ont été mises en place.

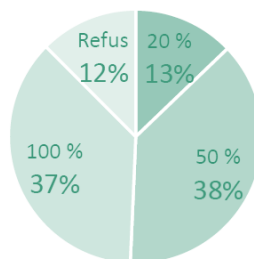


► L'évolution des menus

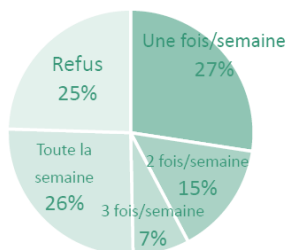
• En termes de proposition des menus avec introduction de produits « bio », locaux ou de menus végétariens, on constate que **l'adhésion aux produits locaux est la plus forte** (seulement 7 % des enquêtés jugent cette précision inutile) et que **les menus végétariens sont plus discutés** (un quart des répondants les refusent).

• Dans ces conditions, **les lycéens proposent d'introduire très fortement les produits locaux** (un tiers les souhaitent pour au moins la moitié des menus ; plus de la moitié envisage même que la totalité des menus soit confectionnée avec des aliments locaux) **ou issus de l'agriculture biologique** (38 % les souhaitent pour au moins la moitié des menus) ce qui permettraient selon eux de réduire le gaspillage *in fine*.

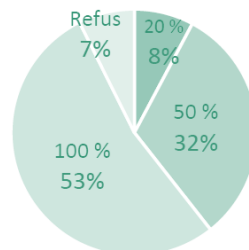
Souhaitez-vous qu'on vous propose des produits bio à hauteur de ?



Souhaitez-vous qu'on vous propose des menus végétariens ?



Souhaitez-vous qu'on vous propose des produits locaux à hauteur de ?



Source : questionnaire aux lycéens, janvier 2020

Principales conclusions

Bien que le questionnaire distingue plusieurs grandes thématiques selon les questions telles que le compostage ou la gestion des déchets, les lycéens identifient souvent les mêmes types de solutions. Ainsi, ce sont plusieurs idées qui ressortent très nettement de cette enquête :

- la volonté de **sensibiliser** le plus grand nombre et d'organiser le dialogue, des réunions participatives avec les différents acteurs des établissements (élèves, enseignants et direction, personnels des cantines...);
- un travail de diagnostic précis pour adapter **les repas à leurs besoins et goûts** (gestion des quantités, service en autonomie, produits de qualité...);
- une meilleure gestion et valorisation des déchets grâce à la mise en place du **compostage** et/ou de jardins/poulaillers ou la création de **partenariats** avec d'autres acteurs (exploitations agricoles, associations, etc.);
- et enfin la connaissance de la provenance des aliments, **l'utilisation de produits locaux et/ou biologiques**.



Préconisations du Conseil Académique à la Vie Lycéenne (CAVL) sur la restauration scolaire

Les lycéens élus au CAVL ont pris le temps d'étudier la synthèse du questionnaire sur la restauration collective produite par l'IADT de Clermont-Ferrand.

Cette étude a permis aux lycéens d'établir des préconisations pour faire de la restauration scolaire dans les lycées de la région AURA, une restauration scolaire durable et éco-responsable.

En matière de restauration collective, nous gaspillons quatre fois plus que dans nos foyers. Redonner de la valeur financière et symbolique à la nourriture est un levier indispensable pour faire adopter de nouveaux comportements. De fait, les économies réalisées en luttant contre le gaspillage permettra de favoriser une alimentation de qualité, de proximité et/ou bio. « Plus de qualité dans les assiettes c'est moins de gaspillage ! ». Pour que ce cercle vertueux puisse s'enclencher, une première étape s'impose : **la prise de conscience des volumes jetés**, qui commence par **le tri et la mesure des restes**.

1^{ère} préconisation

Lutte contre le gaspillage alimentaire

► Prise de conscience du Gaspillage par la communication :

- utiliser un « gachimètre » : un tube transparent où sont jetés les restes de pain. La communication des résultats et de leur évolution marque les esprits.
- la pesée des restes alimentaires grâce aux « tables de tri à visée pédagogique ». La sensibilisation passe par la communication des résultats et de l'évolution toutes les semaines.

► Mesures anti-gaspi :

- Afin d'améliorer le ratio repas consommés/ repas préparés, il faut généraliser l'utilisation de logiciel d'optimisation des réservations qui permettent d'ajuster au plus près les quantités commandées. Les lycéens et/ou leur famille réservent les repas à l'avance sur une application gérée dans l'établissement.
- Imposer une disposition des plats : proposer le pain en fin de ligne relève du bon sens, les lycéens adaptent ainsi la quantité de pain prise en fonction du repas pris.
- Mise en place de « salad bar » afin de permettre aux lycéens d'adapter les portions et donner plus d'autonomie.
- Proposer des assiettes plus petites et/ou la taille de la cuillère de service des personnels, les lycéens souhaitent que les portions servies soient adaptées à leur besoin.

Réduire la nourriture gâchée est aujourd'hui nécessaire mais cela n'est pas suffisant. Il restera toujours des denrées à la fin des repas. Il faut construire localement une économie circulaire. La réutilisation de ces déchets est donc un enjeu important.

2^{ème} préconisation

Valorisation des déchets

- Valorisation des bio-déchets avec une solution de compostage dans l'établissement est à généraliser.
- Les lycéens ont le souci d'établir des partenariats avec des associations caritatives locales pour redistribuer la nourriture.
- Localement, la valorisation des déchets peut être mise en place à travers l'alimentation des animaux : permettre et faciliter le don entre l'établissement et les agriculteurs éleveurs dans les territoires.
- Favoriser le traitement des déchets pour créer de l'énergie. La méthanisation est une option qui est moins onéreuse que l'incinération. La volonté politique est indispensable pour avancer sur ce plan-là avec l'organisation de la collecte des déchets et la publication d'un appel d'offre pour le traitement par méthanisation.



3^{ème} préconisation

Une restauration de « qualité »

Notre Région AURA s'est engagée à donner une priorité aux produits du terroir dans les restaurants scolaires des lycées. La centrale d'achat régionale créée en 2017 permet aux lycéens une alimentation saine et de qualité.

Pour les lycéens, une restauration de qualité recouvre un grand nombre de composantes. La **qualité physique** renvoie à tout ce qui relève de la nature concrète du produit (aspect, goût, qualités sanitaires, facilité d'utilisation) ; la **qualité éthique** renvoie à un jugement de valeur par rapport au produit ou à sa commercialisation (respect de normes environnementales ou sociales, considérations diététiques). Enfin la **qualité symbolique** et liée à l'origine renvoie à la provenance du produit, à l'image positive du territoire d'origine, au caractère authentique ou traditionnel du mode de production, à la proximité et confiance envers le producteur.

La centrale d'achat s'attache à mettre à disposition des restaurations scolaires des produits issus des territoires de proximité mais les lycéens souhaitent que cela aillent plus loin avec une sélection de producteurs qui appliquent des normes environnementales éco-responsables et durables et/ou biologiques.

Les lycéens sont soucieux de connaître la provenance des produits consommés. Ils souhaitent voir se généraliser l'affichage de ces informations dans tous les lycées.



La réponse de l'exécutif régional au CESER des Jeunes



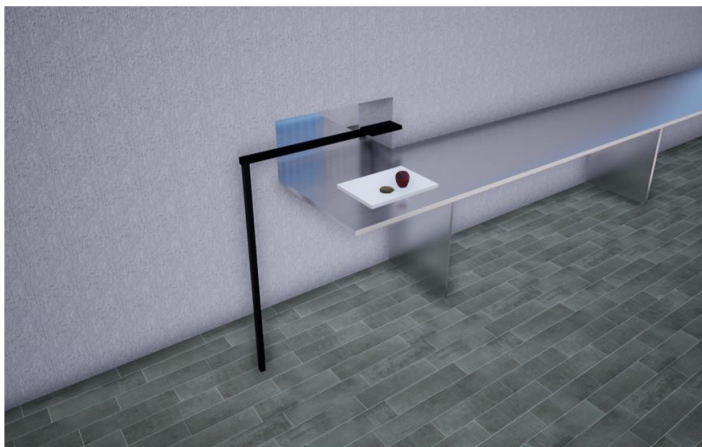
La Région travaille à une communication auprès des lycées afin de les accompagner à mettre en place un plan de lutte contre le gaspillage. Cette préconisation est en effet prévue début 2021 avec la diffusion de plusieurs supports qui seront disponibles sur l'ENT.

Le « **gachimètre** » est un des éléments de cette visibilité. Certains lycées en sont déjà équipés.

-**les tables de tri** sont de plus en plus présentes dans les restaurants lycéens. Elles sont systématiquement prévues dans de nouvelles constructions et restructurations dans le cadre du référentiel demi-pension depuis 2016.

Aujourd'hui, la quasi-totalité des lycées en sont pourvus.

-Les tables connectées permettant les pesées quotidiennes des denrées jetées ne sont pas un objectif à court terme. Le coût est très cher. Les services réfléchissent plutôt à une solution pour organiser des pesées périodiques.



-Une expérimentation sera également mise en place fin 2020 par d'anciens élèves de l'INSA (société **KIKLEO**) afin d'évaluer **les quantités de déchets** grâce à l'intelligence artificielle (à partir de photos des plateaux), le lycée test identifié est la cité scolaire St Exupéry à Lyon 4^{ème}.

Concernant **l'utilisation de logiciel pour la réservation des repas** :

- Une expérimentation avec MEAL CANTEEN a été menée dans 4 lycées entre 2018 et 2019.
- Les achats de denrées alimentaires sont réalisés plusieurs jours à l'avance. Et la réalisation du repas est quasiment terminée à 10h le jour du service. Donc les informations recueillies par le système de réservation n'apportent pas les informations à temps pour limiter les quantités.

La distribution du **pain en fin de ligne de distribution** est déjà une préconisation très régulièrement faite aux lycées et qui a démontré sa pertinence.

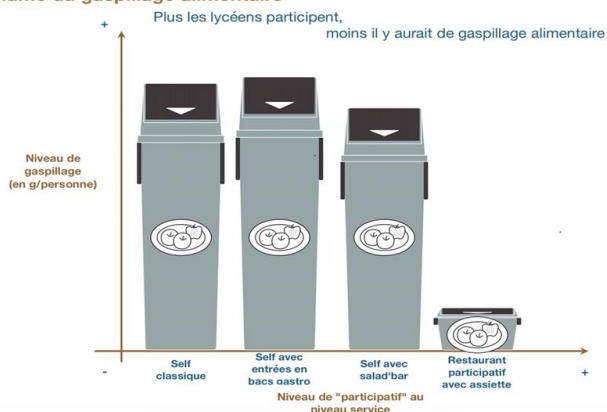
C'est également le cas des **salad'bar** qui se généralisent de plus en plus, service à volonté, qui permet de prendre seulement la quantité que le lycéen est capable de consommer, il y a à disposition des **tailles différentes de contenants**.

La Région a mis également en place **l'assiette unique**, qui permet de resservir l'élève seulement une fois qu'il a fini son plat.

Il faut également inciter les jeunes à participer à la **commission menus**.

Audit sur le gaspillage, mené par BFL Conseil sur 15 établissements de la Région

Volume du gaspillage alimentaire



En prenant en compte les mets qui n'ont pas été consommés par les convives, ceux produits en trop grande quantité par l'équipe de cuisine ou écartés lors de la phase de production, le gaspillage alimentaire se situe le plus souvent dans les lycées autour de 150gr par personne pour un repas de 700g d'aliments. Représentant une perte financière importante pour le lycée.

Les dons alimentaires aux associations :

Pour « donner des aliments » le lycée doit avoir un agrément avec un statut de « cuisine centrale » pour des impératifs de traçabilité, sinon il n'est pas autorisé à faire du don alimentaire,

Les dons aux agriculteurs :

Depuis la crise de la vache folle, il n'est plus autorisé, pour les restaurants collectifs de donner directement des déchets alimentaires à des agriculteurs. Il y avait auparavant une tolérance des autorités sanitaires mais ce n'est plus le cas.

Le compostage :

50 lycées ont mis en place du compostage pédagogique.

Soit des lycées agricoles, soit des lycées dans lesquels les chefs de cuisine, l'équipe pédagogique et les élèves sont très engagés

Nécessite un savoir faire et des personnes pour s'en occuper, y compris durant les vacances.

Dans d'autres lycées, les ramassages des biodéchets est organisé en collaboration avec les services de l'agglomération, comme dans la Drôme.



La Région travaille également avec la société **Détritivores** qui collecte, tri, et composte les déchets organiques produits par les acteurs de la restauration, pour ensuite valoriser ces déchets. Le composte est ensuite redistribué aux collectivités pour les jardiniers urbain.

La cuisine centrale du lycée des Canuts à Vaulx en Velin traite avec cette société. Cette cuisine, qui dessert plusieurs lycées, produits 3000 repas par jours.

la méthanisation :

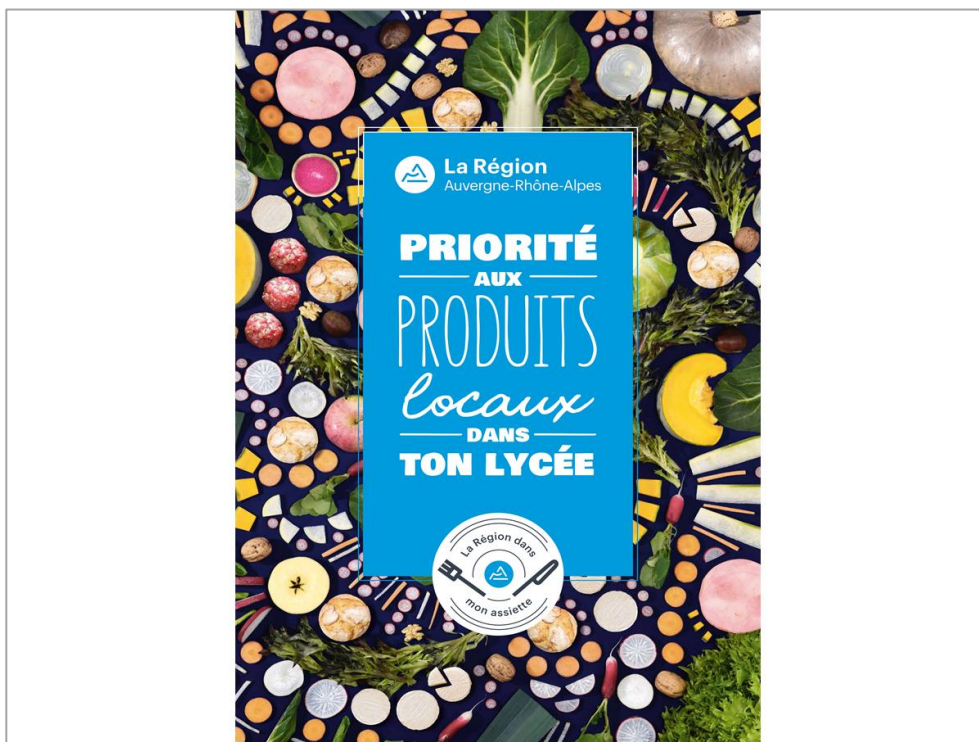
Les déchets organiques ne partent plus en incinération systématiquement comme ce fût le cas il y a plus de 10 ans, c'est la raison pour laquelle les établissements sont de plus en plus dotés de tables de tri,

Les lycéens trient leurs déchets qui sont ensuite valorisés sous forme de production énergétique, mais quand il n'y a pas de solution existante, les biodéchets continuent à partir **en incinération**.

La méthanisation, très répandue dans le monde agricole n'est pas toujours une réponse facile à mettre en pratique à cause des déchets carnés. Toujours en référence à des crises de type « crise de la vache folle », il existe 2 types d'agrément pour une unité de méthanisation :

- Un agrément classique, c'est le cas pour le secteur agricole;
- Un agrément pour les déchets carnés qui permet le traitement de tous types de déchets.

Dans ce second cas, l'unité de méthanisation doit répondre à un cahier des charges plus complexe, c'est la raison pour laquelle très peu de méthaniseurs implantés sur le territoire régional peuvent traiter les déchets de restauration.





« **Mieux nourrir nos jeunes et assurer des débouchés à nos agriculteurs** » sont les deux cibles fixées à la restauration lycéenne, mises en exergue par la démarche « **La Région dans mon assiette** ».

Aujourd'hui, **144 lycées sont labellisés** La Région dans Mon Assiette.

la Région prépare actuellement un kit d'accompagnement pour ces lycées afin de

- Faire des économies sur les achats de denrées et sur la gestion des déchets
- Améliorer la qualité des produits proposés (régionaux, de saison, bio...), grâce aux économies réalisées
- Améliorer l'équilibre alimentaire des repas consommés par les convives
- Éviter de nouvelles obligations ou charges en tant que gros producteurs de déchets organiques
- Mettre en œuvre une mobilisation interne autour de projets liés à l'alimentation

La centrale d'achats régionale :

Elle met à disposition des marchés et non des produits. Ce sont ensuite les lycées qui **achètent de façon autonome**. Et cela ne s'applique qu'aux lycées soumis au code des marchés publics, mais pas aux délégations de service public (comme le lycée Descartes).

L'offre de la Centrale d'achats inclut déjà une offre de **produits Bio et de qualité** afin de répondre aux exigences de la Loi Egalim.

Ainsi, la Région travaille avec les **6 regroupements de producteurs bio** du territoire + avec **2 producteurs seuls** + avec **2 grossistes locaux sur les fruits et légumes**, ce qui représente **48 lots spécifiques en bio**, concernant les fruits et légumes, épicerie, surgelés, viande, volaille, crèmerie.

Concernant **l'affichage de l'origine et de la « qualité »** des produits achetés, elle doit en effet **se généraliser**.

La Région a d'ailleurs décidé pour en faciliter la mise en place, d'acheter un **logiciel de gestion de la production des repas** assistée par ordinateur (GPAO) qui permet d'afficher ces informations sur les Menus (en incluant en plus l'affichage des allergènes).



La Région travaille également avec **ReColTer**, une association d'agriculteurs qui propose un système de vente directe adaptée à la restauration collective.

Ce concept de circuit court adapté à la restauration collective permet aux gestionnaires des cantines d'acheter directement aux producteurs locaux. Pour les établissements scolaires, c'est une façon de proposer de bons produits, cultivés dans le respect du consommateur. La provenance de chacun des produits est connue.

Aujourd'hui, grâce à la Centrale d'Achat, et à l'implication des chefs de cuisine, **100% de la viande de bœuf achetée est locale**, puisqu'elle provient de notre Région, tout comme la **totalité des yaourts nature, du lait entier, et des fromages**.



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Conseil régional Auvergne-Rhône-Alpes /
Lyon
1 esplanade François Mitterrand
CS 20033 — 69269 Cedex 2
Tél. 04 26 73 40 00 Fax. 04 26 73 42 18

Conseil régional Auvergne-Rhône-Alpes /
Clermont-Ferrand
59 Boulevard Léon Jouhaux - CS 90706
63050 Clermont-Ferrand Cedex 2
Tél. 04 73 31 85 85

auvergnerhonealpes.eu





Conclusion

La découverte du fonctionnement des institutions ainsi que l'apprentissage de la vie démocratique est importante ; à travers le CESER des Jeunes, les lycéens et lycéennes ont vraiment eu à cœur de porter la parole de leurs camarades auprès des instances de la Région, dont le CESER.

Cette première expérience a permis de montrer que la société civile, enrichie d'un groupe de jeunes, est capable de jouer son rôle et d'apporter sa pierre à l'élaboration des politiques publiques pour un sujet donné : celui de l'alimentation en 2020, mais d'autres demain. Le nouveau Conseil académique à la vie lycéenne a été installé en décembre dernier : les élèves élus vont chacun apporter leurs envies et leurs problématiques. Et au travers de leurs préoccupations, de nouveaux thèmes seront définis et pourront être travaillés dans le cadre du CESER des Jeunes.

Contacts

Délégué général

Grégory MOREL

gregory.morel@auvergnerhonealpes.fr – Tél. : 04 26 73 41 95

Déléguée générale adjointe

Véronique MACABEO

veronique.macabeo@auvergnerhonealpes.fr – Tél. : 04 26 73 47 44

Secrétaire Générale

Pascale BOUCHET

pascale.bouchet@auvergnerhonealpes.fr – Tél. : 04 73 29 45 26

Contact presse

Nancy PIEGAY

nancy.piegay@auvergnerhonealpes.fr – Tél. : 04 26 73 40 44

Vous souhaitez suivre l'actualité du CESER Auvergne-Rhône-Alpes,
inscrivez-vous à notre newsletter sur

lettre.ceser@auvergnerhonealpes.fr

ou retrouvez les informations sur le site internet
de la Région Auvergne-Rhône-Alpes :

ceser.auvergnerhonealpes.fr

CESER DES JEUNES

Le CESER des jeunes correspond à une volonté du CESER, en partenariat avec le Rectorat, de porter un projet de sensibilisation des jeunes générations aux questions citoyennes, afin de les accompagner dans la construction de leurs parcours démocratiques et de les aider à devenir des citoyens avertis et responsables.

Dans ce cadre, le CESER et le Rectorat ont souhaité associer les lycéens et les lycéennes de toute la région au débat public en leur proposant de s'exprimer en ligne, sur une thématique de leur choix : c'est celle de l'alimentation, en lien avec la transition écologique et le développement durable, qui sont des préoccupations constantes chez les jeunes, qui a été retenu pour 2020.

Tous les lycées de la région Auvergne-Rhône-Alpes ont été destinataires de ce questionnaire. Près de 1800 questionnaires exploitables ont ainsi pu être traités et analysés.

Trois préconisations phares - La lutte contre le gaspillage alimentaire, la valorisation des déchets et une restauration de « qualité » - ont été retenues et présentées à l'exécutif régional.

JEUNESSE | LYCEEN | DEVELOPPEMENT DURABLE | ALIMENTATION | RESTAURATION SCOLAIRE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | TRI DES DECHETS | REGION AUVERGNE-RHONE-ALPES |

Crédits photos : 123RF

ceser.auvergnerhonealpes.fr



CESER AUVERGNE - RHONE-ALPES / LYON

8 rue Paul Montrochet - CS 90051 - 69285 Lyon cedex 02
T. 04 26 73 49 73 - F. 04 26 73 51 98

CESER AUVERGNE - RHONE-ALPES / CLERMONT-FERRAND

59 Bd Léon Jouhaux - CS 90706 - 63050 Clermont-Ferrand Cedex 2
T. 04.73.29.45.29 - F. 04.73.29.45.20