



EWWR good practices and case studies

1. Details of Action:

EWWR Organiser: ADEME
Country/Region: FRANCE
Name of nominated project developer: Jura's SYDOM (regional waste management companies association) & regional educational establishments
Name of nominated action: 0 Waste lunch
Place: dining hall
Region: Franche-Comté
Country: France
Nominee category: •Other
Dates of action: 22nd -26th November
Year: 2010

2. Please select the theme(s) highlighted in the action:

- Too Much Waste
- Better Consumption
- Better Production
- A Life for Products
- Less Waste thrown Away

3. Type of Action

- Action open to general public
- Action open to a target group
- Action based on the production of communication tools
- Other, please specify:

4. Please give a detailed and precise description of the nominated action:

The "0 waste meal" competition, gathering several schools across the Jura region was launched by the SYDOM, through its quarterly information sheet: "Mon Trīnfos".
Main challenge here was to imagine and cook a meal that ends up yielding no waste (or at least only waste that enters in composting bins)

Of course, After such a preparation, there was also time for tasting the dishes!

5. Please describe the target audience and how the action motivated its public/target audience, as well as the number of participants:

Several educational establishments took part in the operation, and the Jules Grévy school of Poligny being one of them.

At this school, more than 420 invitees tasted the meal created & prepared by 34 "éco-délégués" (eco representative),

A meal with no loss, 0 waste produced and 0 products left-over.



With the support of
the European Commission

www.ewwr.eu





6. Please explain why you have decided to nominate this action for a EWWR Award, following the main criteria listed here below (you can add your criteria if needed):

- 1) visibility and communicational aspects
- 2) good practice, originality and exemplarity
- 3) quality of content and focus on waste prevention,
- 4) European reproducibility
- 5) follow-up in long-term and lasting impact

The main reason for nominating this action was that the Project Developer is a citizen who one day decided to organise flea markets in different small countryside villages. Some market actions (the last one happened a few days before the EWWR and unfortunately didn't fit to timeline) also involved workshops where they make cards, booklets, bookmarkers, etc. with leftovers from different manufactures (print, textile). Markets become more and more popular as people find in these markets an opportunity to communicate, to do something with their own hands and also think about the environment. For the people living in the countryside, direct communication with an awareness campaign had very good effect.

7. Please provide us with photos, videos, weblinks or any other material that would help the jury to better understand the nominated EWWR action. Where possible, provide basic translation into English.

Press Releases of the action:



With the support of
the European Commission

www.ewwr.eu



AU COLLEGE JULES GREVY DE POLIGNY LE 26/11

Depuis 2 ans et dans le cadre de l'Agenda 21 du collège de Poligny, le cuisinier Christophe Demangel a développé plusieurs actions comme le jardin pédagogique, l'éducation au goût, l'achat de denrées locales et/ou bio et également depuis février 2010, la mise en place du compostage des restes de repas.

La participation du collège au Repas Zéro Déchet = un repas zéro déchet de grande qualité !

Au collège Jules Grévy de Poligny, le menu du vendredi 27 novembre servi à 420 convives alliait Zéro Déchet et exigences du P.N.N.S :

Bouchées à la Reine aux champignons des bois (morilles, girolles, pleurotes...) ou feuilleté d'escargots

Steak "Bio Local" d'une génisse entière achetée grillé avec des carottes "Bio Local" braisées

Fromage blanc, des faisselles et des yaourts 'Bio' de l'E.N.I.L de Poligny achetés enseau (dressés en ramequin. Depuis 2 ans, les supports en plastiques ne sont plus utilisés.

Variation autour de la pomme "Bio Local" avec des crumbles aux pommes, pommes au four et compotes de pommes maison.

Les 34 éco-délégués du collège se sont relayés aux divers ateliers, en cuisine, au service du self,...



Après les 378 repas dégustés... plus rien dans les assiettes ! Zéro déchet ! Aucun gaspillage!

Lors de la préparation des repas, les déchets biodégradables produits ont été compostés dans les composteurs du collège. Christophe Demangel, cuisinier investi, nous explique que « chaque jour après mon travail de cuisinier, je vais chercher des élèves en permanence pour qu'ils viennent m'aider dans le traitement des déchets compostables. C'est aussi l'occasion de leur rappeler l'importance de cette action. Nous espérons que ces actions fassent un effet de « boule de neige » et qu'ils feront la même chose chez eux, c'est à dire: du compostage, un "potager" dans leur jardin et faire la cuisine avec ces produits et avec leurs parents. »

A L'ECOLE JULES FERRY DE CHAMPGNOLE LE 23/11

En projet Eco-Ecole sur le thème des déchets, la participation de l'école Jules Ferry au Repas Zéro Déchet était évidente ! Défi relevé et réussi !

Le menu a été préparé par les élèves en ateliers, encadrés par les parents volontaires, des enseignants retraités et toute l'équipe de l'école.

Le repas était constitué

- 1) d'un plat principal : pan bagnat que les élèves composaient eux-mêmes en se servant comme dans un self. Ils pouvaient mettre à l'intérieur de leur pain de la tomate, du concombre, de la salade et de l'œuf dur.
- 2) D'un dessert : salade de fruits accompagné d'un morceau de gâteau. Le service était réalisé sous la même forme que le plat principal.

Le repas, pris dans une ambiance très agréable et festive, s'est terminé par une petite analyse des déchets biodégradables produits pour réaliser un repas destiné à 120 personnes : seulement deux saladiers d'épluchures ! Déchets qui ont tout simplement rejoint le composteur de l'école.

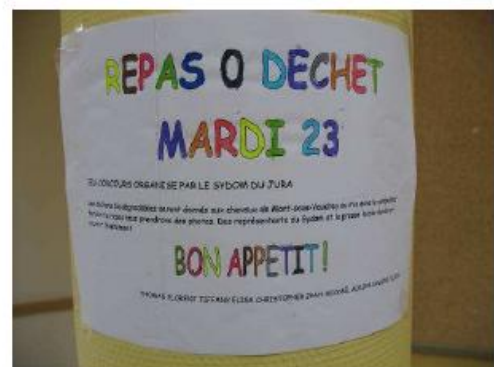
Ghislain Meulle, Directeur de l'école, remercie le restaurant municipal pour toute la logistique (vaisselle, ingrédients etc..) et les bénévoles qui ont encadré la journée.



A L'IME DES HAUTS MESNILS DE DOLE LE 23/11

Les élèves de Mme Mainier ont travaillé avec le cuisiner de l'IME sur la définition du menu afin que les produits utilisés génèrent un minimum de déchets.

Parallèlement à l'implication globale de tout l'établissement, il faut souligner le fait que depuis plusieurs années, les déchets fermentescibles produits à l'IME de Dole sont soit compostés soit donnés à la ferme équestre pour l'alimentation des chevaux.





« C'est quand même important et très facile à mettre en place. On devrait proposer à beaucoup plus de collectivités de le faire... »

Le SYDOM et l'ADEME (présente à Poligny) soulignent les efforts et l'investissement de Christophe Demangel et des autres enseignants et bénévoles puis espèrent que ces actions donneront des idées aux autres !

A L'ECOLE DE MACORNAY LE 23/11

M. Rodriguez, enseignant de la classe de CM2, souligne l'intérêt pédagogique de ce concours et de ce qu'il apporte à la classe en plus de l'éducation à l'environnement à savoir la convivialité autour d'un repas : les enfants ont rarement l'occasion de manger tous ensemble.

Au menu du « Repas Zéro Déchet Presque Parfait » de l'école de Macornay

Apéritif	jus de pommes et noix
Entrée	Betteraves et carottes crues râpées
	Betteraves cuites en cubes
	Guacamole et carottes en bâtonnets
	Œufs à la coque
Plat principal	Purée de pomme de terre
	Saucisson
Fromage	
Dessert	Compote de pommes à la figue
	Salade de fruits