



EWWR good practices and case studies

1. Details of Action:

EWWR Organiser: ADEME
Country/Region: France
Name of nominated project developer: Collège Jules Grévy
Name of nominated action: Waste Prevention in the Canteen
Place: Mainly at the school, in the canteen, kitchen and garden, and at several suppliers
Town: Poligny
Region: Franche Comté
Country: France
Nominee category: Educational establishment
Dates of action: 19-23 November

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



With the support of
the European Commission

www.ewwr.eu





The aim of this week was to raise awareness about the challenge of food waste among the eco-delegate pupils at the school by getting them actively involved in the entire chain.

- Seeing and touching products, learning about the different roles in collective catering, meeting the staff working in the school canteen and the 'local or organic' producers.
- Devising 'zero waste' meals using organic/local produce to understand the impact of CO₂ on the environment when purchasing raw ingredients.

During the week, we weighed waste to gauge the effectiveness of our 'zero waste menus'. We also ran a satisfaction survey to see whether our action had influenced or changed habits.

Monday 19 November 2012: The eco-delegates spent time in the kitchen with the school catering team. All the waste was weighed at the end of the meals. The results were displayed the next day on the tray cleaning table and also on the 'waste-o-meter'.

Chef Christophe Demangel was featured in the Système D programme on France 3 which looks at ways to save money in this tough economic climate.

Tuesday 20 November: The eco-delegates went to visit an organic garden in Frontenay (Département 39) with Lionel Masson ("Les potagers de Seille") and "Tortelet" fish farm in Saint Germain Les Arlay (Département 39) with Thierry Schwartz.

Wednesday 21 and Thursday 22 November 2012: The eco-delegates spent time in the kitchen. Food waste weighed at the end of the meal and results from the day before displayed on the tray clearing area and also on the "waste-o-meter"

<https://www.facebook.com/media/set/?set=a.4477310185303.2165454.1666449737&type=3>

<https://www.facebook.com/media/set/?set=a.4487190752311.2165636.1666449737&type=3>

Friday 23 November 2012: During the afternoon break, a table presenting 150 kg of raw produce donated by suppliers to the school was set up. The food represented the value of a week's worth of waste. We also asked families of school pupils and adults at the school to offer over 250 kg of food waste in addition to waste collected by our suppliers. We did this to show that in today's world there is no place for a wasteful society. The raw ingredients were donated to the Restos du cœur association in Poligny and handed out by the eco-delegates to families with children at the school, on Monday 26 November.

<https://www.facebook.com/media/set/?set=a.4481783817141.2165567.1666449737&type=3>



With the support of
the European Commission

www.ewwr.eu





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

The target audience were the children who dined in the school canteen. All of the pupils and staff at the school were educated on the subject through an exhibition of information posters displayed in the hall.

420 customers at the canteen every day during the EWWR (50 on Wednesday). 1773 meals served through the week. The results of the satisfaction survey were positive.

6. Please explain why you think this action is suitable for a EWWR Award, following the main criteria listed here below:

- 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

2) good practice, originality and exemplarity

This action was original because it shifted what takes place in the home to the school environment:

- Taking children to the produces like you would take them to the market
- Inviting them into the kitchen to prepare the ingredients
- Getting them involved in serving the food
- Devising appetising menus to encourage children to clean their plates
- Coming up with recipes that use up all the ingredients to reduce waste as much as possible
- Inviting children to take no more than they need to satisfy their hunger
- Teaching the children the importance of waste and shortage

This is a way of educating children about waste by involving them in every stage of the process.

This action is exemplary because it is simple and universal. The only resource required is motivation. The objective is for the pupils to rediscover the pleasure of eating in the canteen, for the catering staff to rediscover the pleasure of doing their job well and for the administration staff to receive fewer complaints from parents of pupils by meeting the annual budget of an average of 1.80 € ex.VAT per meal per person.

4) European reproducibility

The aim is to continue these actions that can be reproduced by other school canteens who wish to change the way they operate. All the parties involved in the schools need to understand the importance of these actions to educate young people and adults on the challenges of the Grenelle Environment Round Table 2.

5) Follow-up in long-term and lasting impact

The efforts made since the start of the school year 2012/2013 are paying dividends with positive waste "weigh-ins". The solution is proving effective towards waste prevention.

We will continue to carry out our actions daily because bringing a school community actively together around the subject of food is an opportunity not just to focus on the challenges of Sustainable Development but also health. On 29 November, we organised a Thanksgiving meal with the English teachers that gave eight pupils the opportunity to spend two days in the kitchen preparing and serving the meal. The waste from these meals was just 20 kg for 256 kg of raw ingredients prepared and served for a meal for 420 people; this proves it is possible to continue these actions into the long term on a daily basis.

This operation has also triggered a general spirit of generosity (donation of products to the Restos du Cœur association) and wake-up call on the matter of waste. Consequently, we are recycling clean paper from the classrooms which were just recycled for the past four years, by giving them to the CAT (employment assistance centre) in Arbois (39) which stocks the paper in a bale before sending them to Armstrong, a company in Pontarlier (25), which uses the paper to make under floor tiles (contains 20% recycled paper).



With the support of
the European Commission

www.ewwr.eu



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.



Encouraging pupils to only eat what they like and no more than they need





LE COMPOSTAGE AU COLLEGE JULES GREVY



LE JURA ET SA REGION Actualité

Rédaction : 03 84 86 07 20 - leprogres@jura.com - PubliCité : 03 84 86 15 22 - leprogres@leprogres.fr

Un cuisinier s'implique pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Développement durable. Christophe Demangel est cuisinier au collège Grévy de Poligny. Et débore d'idées pour diminuer le gaspillage. Il participera avec passion à la semaine européenne de réduction des déchets, demain.



Le chef devant des carottes bio et locales. Photo Eva Rodriguez

« Je suis passionné, ça aide beaucoup. » L'écouter parler restauration collective et gaspillage alimentaire, personne n'est tenté de contredire Christophe Demangel, le cuisinier au collège Jules-Grévy, à Poligny. Un fournisseur de l'établissement depuis dix ans, ce Lillois d'origine a mille idées à l'écouter pour « éduquer à jeunesses » au bien-manger. Notre génération a ce goût de formation, mais le-t-il, tout en épluchant les légumes de terre du gratin

dauphinois servit demain. Le chef prépare minutieusement le menu qui lancera la semaine européenne de réduction des déchets. Un événement auquel participe naturellement Christophe Demangel ; il ne manque pas une occasion de sensibiliser les élèves sur le gaspillage alimentaire : « tous les jours, nous pesons ce qui part à la poubelle, et nous affichons le résultat le lendemain, dans la cantine ». « Ce n'est pas un si mauvais résultat, mais je veux qu'on descende encore », sourit le professionnel exigeant. Pour cela, il multiplie « les astuces ». Sur une affiche, il indique différentes portions que les élèves peuvent demander, selon l'appétit de chacun, car « on s'est rendu compte que les enfants avaient trop à manger, donc on réduit ». Et cela marche. « Nous jetons en moyenne entre 10 et 15 kg par jour, quand la moyenne nationale est entre 30 et 40 », assure Christophe Demangel, tout en. Il a aussi mis sur papier « les dix commandements d'un chef engagé », idem pour les élèves.

Un résultat obtenu grâce à la mise en place du compostage depuis quatre ans, l'école se sépare de deux conteneurs marrons d'un bleu, d'une capacité de 900 litres. Un résultat obtenu grâce à la mise en place du compostage depuis quatre ans, l'école se sépare de deux conteneurs marrons d'un bleu, d'une capacité de 900 litres. Un résultat obtenu grâce à la mise en place du compostage depuis quatre ans, l'école se sépare de deux conteneurs marrons d'un bleu, d'une capacité de 900 litres.

Pédagogie et sensibilisation au menu

Au collège Jules-Grévy de Poligny, il existe des éco-délégués. Des élèves plus particulièrement sensibilisés aux différents thèmes, chers au chef cuisinier : le gaspillage alimentaire, la réduction des déchets mais aussi les circuits courts. C'est pourquoi, « quand cela nous est possible », Christophe Demangel fait appel aux producteurs du secteur : un maraîcher bio à Montmorin, un producteur à Marnoz, ou Sellières. Leurs produits – légumes, viandes, laitages, fruits – apparaissent ainsi aux menus hebdomadaires de la cantine. Celle-ci sert chaque jour environ 420 couverts, entre 11 h 30 et 13 h 15. Des représentants du

Conseil général, du Sydon, de l'Ademe, interviennent aussi de cette semaine. Les élèves vont aussi directement sur place dans les exploitations, pour découvrir le parcours des produits, avant qu'ils ne terminent dans leurs assiettes. « Il y a qu'en les impliquant que l'on obtient de meilleurs résultats », affirme le cuisinier, qui encadre régulièrement des élèves pour collecter des déchets, comme ce sera le cas le 11 et 12 novembre. Durant la semaine des déchets seront pesés et des produits bruts seront exposés : ils représenteront la voie d'une semaine de déchets dans les Restos du cœur de Poligny.

36 Développement durable

Un exemple à suivre Poligny. Le chef de cuisine du collège Jules Grévy a adopté une approche respectueuse de l'environnement, tout en impliquant les élèves et ses collègues.

Christophe Demangel s'investit pour une restauration scolaire durable

Formé par grands chefs étoilés, Christophe Demangel dirige la cuisine du collège Jules Grévy à Poligny (39) et est investi dans une approche durable de son métier. Conscient des limites des ressources de notre planète, il agit pour réduire au maximum les gaspillages. **Principe prioritaire** : ce qu'il produit doit être bon, parce que ce sera mieux consommé. **Deuxième principe** : agir en permanence pour limiter les déchets, le tri peut recycler tout ce qui peut l'être, y compris les déchets. **Troisième principe** : donner des règles pour que le respect de la nourriture et des personnes soit à la base des comportements dans la restauration scolaire. Il participe volontiers à des actions dans d'autres établissements autour du bien-manger et de la lutte contre le gaspillage.

Effectuer un relevé quotidien des déchets produits : il compte en moyenne 112 g de déchets par assiette, soit 30 à 40 kg par service, dont plus de la moitié est valorisée en compost. Les déchets organiques, dont les épluchures (3 % de la masse des produits bruts) sont pressés puis compostés. Le compost est effectif dans quatre grands bacs en bois. Jour après jour, les déchets restants et après par Christophe Demangel se transforment en compost de grande qualité. Seul un bruyon de bois dans des arbrustes du collège est ignoré. Ce compost sert à amender un jardin pédagogique dans lequel sont plantés fleurs, plantes aromatiques et légumes, ces derniers passent entre deux en composteur d'un plat en cuisine. Les déchets d'emballages et des préparations (emballages souillés, restes des préparations non servies) sont réduites pour incinération. Ils représentent respectivement 0,5 % et 1,2 % de la masse des produits bruts du repas. Pour l'instant, le Sydon, qui collecte ces déchets, met à la disposition du collège trois bacs de 300 litres. Mais grâce à son action pour réduire le gaspillage, Christophe Demangel a fait supprimer l'un des bacs, devenu inutile. Il est même l'intention d'organiser une petite opération à cette occasion, pour illustrer l'efficacité de sa démarche.

Le Centre permanent d'initiatives pour l'environnement d'Aray dans le cadre de l'opération Du la terre à l'assiette. Il est chargé de relayer l'information auprès de leurs collègues de classe et se positionne à leur côté, près de la dépose plateaux pour rassurer que le tri (déchets organiques d'un côté, le reste des déchets de l'autre) est bien effectué.

Le chef fait lui-même les pizzas, les poignées, les tartes, les flans, les biscuits. Il a regroupé les sauces industrielles (ketchup, mayonnaise) et a aussi beaucoup diminué les fonds de sauces de base grâce à la cuisson lente, pour proposer une sauce plus saine sans soléum ni exhausteur de goût. Pour servir entre 400 et 450 couverts par jour, Christophe Demangel travaille avec une équipe de 12 salariés en salle, pour la surveillance et le nettoyage. Avec son second, il encadre deux personnes en cuisine et trois à la plonge. Grâce à une bonne connaissance des quantités consommées par les élèves, il arrive à obtenir un niveau de production

UN APPROVISIONNEMENT LE PLUS LOCAL POSSIBLE

Christophe Demangel s'approvisionne avec des produits de saison, le plus possible localement. Il agit en partie de produits bio. Pour son approvisionnement, il n'impose pas de critères : les fournisseurs aident l'analyse une relation de confiance et d'honnêteté de millions de fois. Il travaille avec des producteurs locaux et lorsque c'est possible, il engage sur un temps long. Pour son poulet, le chef profite d'une ressource locale : l'Institut école nationale d'industrie laitière et des biotechnologies, qui a pour mission de former le personnel des entreprises laitières en France. L'Institut lui fournit des yaourts bio locaux, du lait entier et des fromages locaux (caillé, ancho, polonais). Pour son œuf, produit local par excellence, il s'approvisionne à Poligny auprès d'une fruitière dans le département de JACQ. Ce dernier organise 2 à 3 dégustations gratuites par an dans le collège. Une productrice de Salles lui vend des fromages de chèvre et des crêpes dorées maison. Les carcasses de viande lui sont fournies par une association d'éleveurs bio du plateau. En ce qui concerne le porc, Christophe Demangel explore jusqu'à 84 % de produits bruts à partir de porcs sur pied. Les produits pépés sont le plus souvent des produits frais, de

réduire les sauces industrielles (ketchup, mayonnaise) et a aussi beaucoup diminué les fonds de sauces de base grâce à la cuisson lente, pour proposer une sauce plus saine sans soléum ni exhausteur de goût.

DÉS DÉCHETS PESÉS ET COMPOSTÉS

Dans le cadre du projet Du la terre à l'assiette, Christophe Demangel



Weight of each type of waste	Before the EWWR	During the EWWR
Peelings (for a meal)	0.01 kg	0.03 kg
Packaging (for a meal)	0.01 kg	0.04 kg
Non-compostable waste (for a meal)	0.04 kg	0.02 kg
Compostable waste (for a meal)	0.10 kg	0.04 kg
Uneaten food	0.14 kg	0.06 kg

LE JURA ET SA REGION

Rédaction : 03 84 86 07 20 - leprogresdujura@leprogres.fr ; Publicité : 03 84 86 15 22 - lprpub39@leprogres.fr

Réduction des déchets : le collège Grévy de Poligny rend ses poubelles

Initiative. Le collège a participé à la semaine européenne des déchets et remis trois containers au Sictom de Champagnole.

Il s'engage depuis dix ans pour réduire toujours plus le gaspillage et les déchets au collège Jules-Grévy. Le cuisinier Christophe Demangel est un passionné qui réussit à mobiliser autour de ses actions, et à en inspirer d'autres. Grâce à son travail quotidien, le collège a participé à la semaine européenne de réduction des déchets qui a pris fin hier. Repas bio, jeunes collégiens « éco-délégués » aux fourneaux, visites pédagogiques dans des exploitations du canton, autant d'actions menées depuis lundi qui reflètent l'engagement de l'établissement. Hier, en clôture, le collège recevait nombre d'officiels : Danielle Brulebois, vice-présidente du Conseil général en charge de la culture, de l'éducation et des collèges, le conseiller général Jean-François Gaillard, le président du Sictom de Champagnole, Guy Saillard, Henri Guichard, du Sydom... Et aussi des représentants du CPIE du Jura, sans compter les professeurs impliqués de l'établissement. Le groupe a visité le plateau de compostage, le jardin pédagogique, avec en point d'orgue la remise de trois containers de 300 litres chacun, prouvant la réduction effective des déchets. Un don de denrées avec l'aide des fournisseurs du collège et des familles sera effectué, lundi 26 novembre, au bénéfice des Restos du Cœur de Poligny.

« Je ne suis pas tout seul », a confié le chef Christophe Demangel, satisfait de constater que, désormais, « on vient me voir pour me proposer de participer à tel ou tel projet, ou simplement pour mettre en place de nouvelles initiatives. » L'homme a déjà plusieurs manifestations à son agenda 2013 et reste très sollicité pour dispenser ses astuces à d'autres collèges. ■

Eva Rodriguez
eva.rodriguez@leprogres.fr

■ Avec cette remise de conteneurs, le Sictom de Champagnole a baissé la redevance poubelles du collège de 1 300 euros. Photo DR