



Accompagnement de l'Agenda 21 du Lycée Pierre Emile Martin (Bourges – Cher)
Compte rendu de la réunion du 10 février 2014

3^{ème} réunion du Comité de Pilotage restreint 2/2

Personnes présentes : M. Montillon (proviseur), Mme Torchon (proviseur adjointe), M. Le Marchand (chef des travaux), Mme Bénard (magasinière alimentaire), M. Gazon (chef de cuisine), Mme Gasnier-Caniard (enseignante), M. Rondreux (enseignant), M. Thibault (enseignant), M. Moreau (lycéen 1^{ère} S) M. Bonnemort (lycéen 1^{ère} S), M. Schaffhauser (lycéen 1^{ère} S), Melle Nachar (lycéenne 1^{ère} S), M. Ribaudeau (lycéen 1^{ère} S), M. Juif (lycéen 2nd), M. Millot (lycéen 2nd), M. Gilbert (lycéen 2nd) et M. Nicolas (référent Agenda 21 Graine association Nature 18).

Cette troisième réunion du comité de pilotage a pour objectif d'exposer les thématiques retenues après réception des résultats de l'enquête en ligne et de trouver quelques actions par thématiques. Il s'agit également de trouver des volontaires pour suivre la formation d'éco-délégué, proposée par la FOL.

L'affichage des comptes rendus précédents se fera en salle des professeurs, à proximité de la vie scolaire et éventuellement dans plusieurs autres endroits stratégiques pour une communication efficace.

Après un rapide tour de table, nous avons présenté les résultats plutôt positifs de l'évènement de lancement ainsi que les thématiques qui en sont sorties (alimentation, déchets, santé et également l'eau et le cadre de vie).

Pour débiter ce comité de pilotage nous nous sommes concentrés sur la thématique de l'alimentation pour profiter de la présence des personnels de cuisine, présents uniquement en début de réunion.

En premier lieu, il apparaît qu'une action est déjà menée en ce qui concerne le choix des menus par des commissions menus.

M. Gazon nous a d'abord exposé des informations pratiques sur la cantine de l'établissement :

- 500 repas/midi,
- Concernant l'accompagnement, on relève 80% de féculent (pâtes, patates, riz) et 20% de légumes, sur une année,
- Les crudités sont à base de produits frais à 95% sauf la macédoine de légumes.
- Les menus sont équilibrés sur 20 repas (midis + soirs).

Il nous a expliqué qu'il est difficile de ne mettre que des produits frais aux menus car cela inclurait beaucoup de pertes comparé à des produits surgelés et demanderait un gros travail de préparation.

Mme Bénard nous a expliqué que le pain et quelques autres produits tels que le pain de hot dog, de burger et de kebab sont fait dans une boulangerie locale.

Après lecture des idées d'actions sorties au dernier COPIL, les repas plus équilibrés ont été facteurs de nouvelles actions potentielles comme la proposition de légumes sous des formes plus attractives pour les consommer sans les voir. Faire un travail de communication pour mettre en avant la présence de produits frais et locaux.

Travailler le packaging pour attirer les consommateurs vers une nourriture plus équilibrée.

Faire des menus à thème (locaux, BIO etc.), faire une étude des déchets alimentaires avec le poids du pain jeté sur le long terme et donner son équivalent en prix, à afficher dans la cantine (avec un surveillant pour encadrer ces actions).

Faire un questionnaire à mettre sur l'ENT pour déterminer les menus qui intéresseraient les élèves, ce qui servirait de base pour les commissions menus.

Faire des commissions menues en intégrant des élèves et donc en faire plus (une par période d'entre vacances a minima).

Créer des logos sur les affiches de communications (BIO, locaux, de saison, etc).

Ensuite nous nous sommes penchés sur le thème de la santé.

Une exposition sur les addictions présente au CDDP (Centre Départemental de Documentation Pédagogique) pourrait être empruntée.

Faire des affiches du rappel de la loi en vigueur à ce sujet et des dangers d'une consommation quotidienne.

M.Thibault propose la création d'un petit film sous format DVD interne à l'établissement.

M. Le Marchand propose l'installation d'un outil de communication globale au sein de l'établissement impliquant la pose de plusieurs écrans aux endroits stratégiques du lycée.

Ce sujet nécessitant plus de réflexion nous avons choisi de passer au thème des déchets.

Ce thème étant peut exploiter dans l'établissement (problème du suivi des déchets), plusieurs idées en sont sorties, à condition de bien faire suivre ce tri :

- La création de boîtes en carton pour recueillir le papier jeté, construire des petits cahiers de brouillon avec les chutes d'impression ratée.
- Création d'un centre de tri interne à l'établissement.
- Installation de petit panier de basket au-dessus des poubelles à mégots de cigarette.
- Établir un partenariat avec une association spécialisée dans le tri des déchets.

En ce qui concerne les thèmes de l'eau et du cadre de vie, Mme Torchon a exposé l'idée de créer un lieu de dialogue à côté de la vie scolaire (préau ou autres) ou même de déplacer le lieu de la vie scolaire, trop mal placé dans l'établissement pour le rapprocher des espaces de vie (foyer et salle d'étude).

La question d'un aménagement pour l'accessibilité à un public handicapé a été mentionnée.

En ce qui concerne la thématique de l'eau, aucune idée concrète ne ressort.

Pour finir, la question des éco-délégués a été discutée.

M.Huet représentant de la FOL (Fédération des Œuvres Laïque) a contacté l'établissement pour déterminer des journées de formation d'éco-délégués qui seront les 19, 27 et 28 mars.

La question à ce sujet est désormais de récupérer une liste de noms d'élèves ou d'adultes motivés pour suivre cette formation de trois demi-journées qui se déroulera dans l'établissement.

Les élèves présents aux Comités de Pilotage sont inscrits pour ceux qui le désirent et il reste donc encore une dizaine de places potentielles à déterminer en interne et à communiquer avant le 19 mars.

La prochaine réunion de comité de pilotage se déroulera le Mardi 1 avril à 17h00, l'ordre du jour de cette réunion sera la création de groupes de travail sur les thématiques (si nécessaire) pour ressortir des actions sur chacune de ces thématiques. Se mettre d'accord sur les actions réalisables par rapport aux fiches actions demandées par la région. Commencer la rédaction du plan d'actions.