

Description

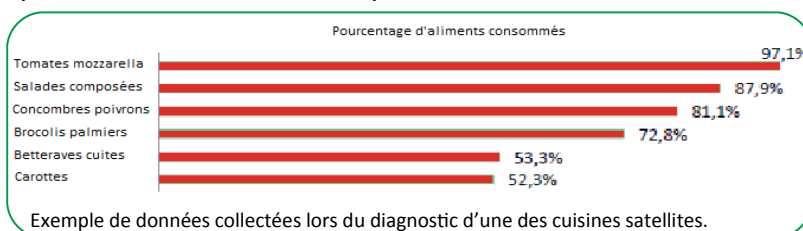
La réalisation d'un diagnostic est une étape **indispensable** pour pouvoir entreprendre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. Cela consiste en l'identification de la **quantité** de nourriture gaspillée et en la **caractérisation** des denrées les plus gaspillées, afin de savoir dans quel domaine l'action est la plus pertinente et la plus urgente.

Exemple

Cuisine centrale de Fléac

Le diagnostic complet

A Fléac, une caractérisation précise des facteurs de gaspillage alimentaire et des denrées gaspillées a été entreprise sur **6 semaines de pesées**. Cette période a mobilisé tous les agents des restaurants (**huit personnes**) et quatre personnes des cuisines, le temps passé représente moins de **cinq minutes par personne** et par jour en prenant en compte tous les gestes quotidiens nécessaires à la pesée et à la caractérisation des déchets (rassemblement des déchets, tri des déchets à peser, pesées...). L'implication du gestionnaire et de ses équipes a donc permis de collecter des données très précises, et donc de réfléchir à des moyens ciblés et pertinents pour pallier au problème.



Exemple

Lycée agricole de l'Oisellerie

Le diagnostic spécialisé

Le LEGTA de l'Oisellerie n'a pu se permettre de réaliser un diagnostic aussi poussé. C'est pourquoi il a été décidé de se **concentrer sur un seul élément** : le pain. Cette spécialisation leur a d'ailleurs permis de mesurer l'impact des différents moyens mis en œuvre pour lutter contre le gaspillage du pain, au fur et à mesure que des mesures étaient prises. (*voir fiche sensibilisation*)

Exemple

Ecole primaire de Mornac

La méthode « artisanale »

L'école primaire de Mornac, qui est une petite structure, dispose d'encore moins de temps et de moyens pour procéder à cette phase de diagnostic. C'est pourquoi, presque tous les jours durant **un an**, le gestionnaire a organisé seul les pesées des déchets sur les plats principaux et les desserts, les entrées représentant beaucoup trop de déchets pour être pesées. La méthode est très artisanale, elle consiste à **noter au fur et à mesure** les résultats sur des papiers après chaque pesée, ce qui ne retire aucune pertinence aux résultats.

Pour plus d'infos

Témoignage

D. Baud-Berthier, gestionnaire de la cuisine centrale de Fléac :
« la priorité [du diagnostic] est de définir les secteurs sur lesquels agir en priorité »

J. Bonnet, maire adjoint de La Couronne : « Une fois le diagnostic terminé, poser une méthodologie précise [avec objectifs, étapes clefs...] avant le lancement du projet est la clef de la réussite »

Fléac :

Gestionnaire de la cuisine centrale
Daniel Baud-Berthier : 05 45 91 01 00

La Couronne :

Maire adjoint à la mairie de La Couronne
Jacky Bonnet : jacky.bonnet36@orange.fr
Gestionnaire de la cuisine centrale
Grégory Plasseraud : 09 66 43 48 64

Lycée agricole de l'Oisellerie :

CPE du lycée
Frédéric Vinet : 05 45 67 10 04

Description

La sensibilisation est un moyen efficace de faire comprendre **les enjeux** du projet aux usagers de la restauration collective. Les méthodes de sensibilisation sont très diversifiées, l'important est de contribuer à diffuser des bonnes pratiques et des justifications pertinentes. Ce qui reste le moyen le plus sûr de lutter **durablement** contre le gaspillage alimentaire.

Exemple

Cuisine centrale de Villement & Fléac & école de Mouthier

Communiquer avec les convives

Pour faire comprendre aux enfants les enjeux du gaspillage alimentaire, la cuisine centrale de Villement a décidé d'ouvrir ses portes aux enfants. Cette **rencontre avec les équipes de cuisine** leur a permis de se rendre compte du travail réalisé au sein de celles-ci.

Les élèves de l'école de Mouthiers ont pu profiter **des animations de CALITOM** (service public de collecte des déchets) en matière de gestion des déchets et de lutte contre le gaspillage alimentaire. La gestionnaire met aussi un point d'honneur à **communiquer** régulièrement, de manière informelle, avec les enfants pour les accompagner vers une consommation plus responsable.



Visite de la cuisine centrale de Villement par des classes de primaire de l'Isle d'Espagnac et de Ruelle.

Enfin, la cuisine centrale de Fléac a décidé de publier dans le **mensuel communal** [les résultats détaillés \(p 3\)](#) du diagnostic de la structure.

Cela a permis d'expliquer la démarche à l'ensemble des habitants de la commune.

Dans le même but, l'école de Mouthiers fournit le **détail des menus** au dos des factures.

Exemple

Lycée agricole de l'Oisellerie de La Couronne

Une réduction durable du gaspillage alimentaire ?

Le gaspillage reste un sujet **abstrait** pour beaucoup d'usagers de restauration collective. C'est pourquoi, pour agir contre le gaspillage du pain au self, [des campagnes d'affichage](#) ont été entreprises au lycée de l'Oisellerie. Les résultats sont révélateurs : suite à la première campagne de sensibilisation, le volume de pain gaspillé est passé de 46 kg/semaine à 30 kg/semaine.

La deuxième campagne, quant à elle a permis de descendre à 15 kg/semaine. Soit **une baisse de 50%** par rapport aux premières mesures. Mais cette technique, comme l'illustre l'affiche de droite (illustration), **ne permet pas une baisse pérenne** du gaspillage à moins de s'adapter continuellement aux nouveaux arrivants.

Exemple

Cuisine centrale de La Couronne

Créer du lien entre les fournisseurs et les convives

A la cuisine centrale de La Couronne, où la majorité des produits servis sont issus de productions locales, il a été décidé de sensibiliser les enfants au **travail effectué avant** l'arrivée des produits en **cuisine**.

Pour cela des animations avec les producteurs fournisseurs ont été proposées aux enfants. [Des affiches](#) présentant ces mêmes producteurs, au sein de leurs exploitations avec leurs productions ont aussi été placées dans les salles de restauration.

Ainsi, les enfants prennent la mesure des différents **enjeux** propres à chacun des **maillons de la chaîne de production alimentaire**.

Témoignage

Noelle Desroziers, gestionnaire de la cuisine de l'école de Mouthiers/B et diététicienne : « *c'est un travail de longue haleine - la sensibilisation- l'accompagnement doit être quotidien pour inculquer les bonnes pratiques* »

Pour plus d'infos

La Couronne :

Gestionnaire de la cuisine centrale
Grégory Plasseraud : 09 66 43 48 64

Mouthiers-sur-Boëme :

Gestionnaire de la restauration collective
Noelle Desroziers : 05 45 67 82 82

Description

Pour lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire en restauration collective, les usagers, c'est-à-dire autant les **équipes de travail** (cuisine, service...) que les **convives** doivent être **impliqué dans le projet**. Ils ne doivent idéalement pas subir les décisions comme des contraintes mais **prendre part à la prise de décision**.

Exemple

Lycée agricole de l'Oisellerie de La Couronne

Des éco-responsables parmi les étudiants

Comme dans d'autres lycées agricoles, pour impliquer les élèves de l'Oisellerie dans des démarches de développement durable, le concept « **d'éco-responsable** » a été mis en place. Les « éco-responsables » sont des élèves volontaires qui se réunissent régulièrement pour améliorer la durabilité de certains aspects de la vie au lycée. L'axe de travail sur le gaspillage alimentaire fait donc partie intégrante de leur réflexion. Des campagnes de sensibilisations autour du gaspillage du pain (voir fiche sensibilisation) découlent d'ailleurs directement de leur initiative. Des formations leurs sont aussi proposées (sur le tri des déchets par exemple) permettant d'en faire de vrais **promoteurs du développement durable** auprès de leurs camarades.

Exemple

Cuisine centrale de Fléac

Un outil pour fédérer le personnel de cuisine

A Fléac, la **concertation** entre les différentes équipes est primordiale. La multiplicité des cuisines satellites peut en effet se révéler être un obstacle de plus à surmonter durant ce type de projet. C'est pourquoi le gestionnaire a conçu un **outil**, sous forme de tableau Excel, auquel toute personne dépendant de la cuisine centrale peut se référer, **facilitant** alors **l'implication du personnel** dans le projet. Il permet **d'ajuster les quantités** à servir pour chaque plat en fonction du rendement ou des pertes lors de la préparation et en fonction des quantités moyennes gaspillées. (voir fiche diagnostic)

Exemple

Cuisine centrale de La Couronne

Des économies pour investir dans le bien être des usagers

A La Couronne, les **économies** réalisées grâce à la lutte contre le gaspillage alimentaire ont permis **d'investir** dans du matériel neuf.

Dans un premier temps, des investissements dans **l'ergonomie du travail** ont permis de faciliter les gestes quotidiens du personnel (matériel à hauteur d'homme, plus simple d'utilisation, chaises plus légères facilitant leurs rangements, couverts moins bruyant...). Cette attention n'est pas passée inaperçue aux yeux des équipes et c'est pourquoi il a été plus facile de les intégrer au processus.

S'agissant des enfants, ils ont participé eux-mêmes, grâce aux enseignants, à la **rénovation des salles de restauration**. Les couleurs ou encore la disposition des tables ont été choisis par système de vote. La salle de restauration s'est donc transformée en lieu convivial et agréable, favorisant alors une restauration calme et plaisante, participant dès lors à la baisse du gaspillage produit par l'envie de quitter la pièce au plus vite (à cause du bruit, de la promiscuité de la pièce...).



Exemple de matériel adapté pour de bonnes conditions de travail à La Couronne

Témoignage

Jacky Bonnet, maire adjoint de La Couronne : « Impliquer tous les acteurs dans le projet engendre des relations de confiance. Elles permettent plus de motivation et donc plus de productivité – liées au projet - des différents acteurs qui interviennent dans la restauration »

Pour plus d'infos

Fléac :

Gestionnaire de la cuisine centrale
Daniel Baud-Berthier : 05 45 91 01 00

La Couronne :

Maire adjoint à la mairie de La Couronne
Jacky Bonnet : jacky.bonnet36@orange.fr
Gestionnaire de la cuisine centrale
Grégory Plasseraud : gestionnaire@lacouronne.fr

Description

La **taille des portions** servies en restauration collective **contribue** largement au **gaspillage alimentaire**. Produits de « mauvaise qualité », habitude, manque de temps... les facteurs sont nombreux, rendant les changements dans ce domaine d'autant plus complexes à installer.

Exemple

Cuisine centrale de Fléac & école primaire de Puymoyen

Qui mangera là ?

A la cuisine de l'école primaire de Puymoyen, pour adapter les quantités préparées aux effectifs de la journée, les professeurs de chaque classe réalisent, **chaque matin**, une **fiche récapitulative des absences** pour connaître le nombre d'enfant qui mangeront sur place le midi. Ces fiches sont transmises au gestionnaire par les enfants eux même, à qui l'on a expliqué la démarche, permettant alors une **sensibilisation** efficace.

Exemple

Ecoles primaires de Mornac & Mouthiers-sur-Boëme

Profiter de son expérience

A l'école primaire de Mornac (et de Puymoyen) l'étape du diagnostic n'a pas été nécessaire pour commencer à **diminuer progressivement** les quantités servies aux convives. Effectivement, une rapide **observation** des poubelles permet d'avoir une idée claire des produits dont le grammage doit être maintenu, augmenté ou diminué.

A Mouthiers/B, la découverte de nouveaux produits occupe une place importante dans l'éducation à l'alimentation. Mais les commandes et les quantités préparées de produit que les enfants n'ont pas l'habitude de consommer sont toujours **estimées avec prudence** pour éviter le gaspillage.

Ces deux actions peuvent être effectuées sans effort, juste en tirant des leçon de ses observations, mais elles ne peuvent remplacer un diagnostic complet pour réduire durablement le gaspillage. C'est le cas en revanche à la cuisine centrale de Fléac ou en plus de permettre la cohésion des différentes cuisines satellites, l'**outil** conçu par le gestionnaire (voir fiche implication des usagers) est utile pour **adapter les grammages à la moyenne du gaspillage** alimentaire (voir fiche diagnostic), en plus de renseigner les cuisiniers sur les taux de perte ou de rendement des produits lors de la préparation.

Exemple

Lycée agricole de l'Oisellerie & école primaire de Mouthiers/B

Des portions plus petites pour éviter la surévaluation de son appétit

Au lycée agricole de l'Oisellerie, pour pallier au gaspillage du pain, les apprenants ne sont pas autorisés à prendre plus d'**un petit pain par personne**. En revanche, une corbeille de **pain découpé en tranche** est à disposition dans la salle de restauration, et remplie au fur et à mesure du repas.

Concept qui ressemble à celui de l'école de Mouthiers, mais cette fois appliqué aux fruits et aux fromages. Ces aliments sont au préalable **découpés en tranche ou portion** dont les enfants se servent à volonté. Cette technique est adoptée lors des repas mais aussi, pour les fruits, lors des distributions de collation le matin, qui permet d'ailleurs un moment informel de plus à partager avec les enfants (voir fiche sensibilisation).

Exemple

Cuisine centrale de Villement

Je pense au don alimentaire

A la cuisine centrale de Villement, pour **minimiser l'impact des pertes** liées au conditionnement des produits ou à la surproduction, un contrat avec la **Banque Alimentaire** a été initié. L'association de don alimentaire se déplace régulièrement à la cuisine pour récupérer ces produits, qui sinon finissent à la poubelle.

Fléac :

Gestionnaire de la cuisine centrale
Daniel Baud-Berthier : 05 45 91 01 00

Mouthiers-sur-Boëme :

Gestionnaire de la restauration collective
Noëlle Desrozières : 05 45 67 82 82

Banque Alimentaire :

Président
Jean-Jacques Poupot : 05 45 95 56 08

Pour plus d'infos

Description

Que ce soit à cause de la **disposition** des aliments sur la **chaîne de self** ou la distribution de **portions non adaptées** à l'appétit des convives, les méthodes de distribution des plats sont souvent des sources de gaspillage alimentaire importantes.

Exemple

Cuisine centrale de Fléac & école primaire de Mouthiers/B

Avoir confiance dans le jugement du convive

Dans les salles de restauration scolaire dépendantes de la cuisine centrale de Fléac, les **équipes de services distribuent les portions** directement aux enfants à table. Ces derniers peuvent ainsi demander une **portion adaptée** à leurs appétits et à leurs goûts.

A Mouthiers sur Boème les **plats** sont directement placés au **centre des tablées**, les enfants ont donc l'occasion de se servir eux mêmes en fonction de leurs envies.

Le principe est d'ailleurs assez proche de celui qu'utilise la cuisine centrale de La Couronne, si ce n'est qu'à La Couronne, un **chef de table** est désigné tous les jours afin qu'il veille au partage équitable des plats, permettant une **éducation** plus large aux **comportements** à adopter en société.

Exemple

Cuisine centrale de La Couronne & école primaire de Mouthiers/B

La redistribution

A La Couronne, le second service (celui des adultes) vérifie les restes du premier (les enfants) juste avant de commencer à cuisiner pour adapter les quantités à préparer. Ainsi les **pertes** du premier service sont **minimisées** tout en **économisant de la matière** sur le second.

Alors qu'à Mouthiers sur Boème, le personnel de service est chargé d'organiser la **distribution des restes** des tablées les moins gourmandes aux autres.

Exemple

Lycée agricole de l'Oisellerie de La Couronne

Réfléchir à l'ordre des aliments dans la chaîne de self

Lorsque la restauration est sous forme de self service, comme au lycée de l'Oisellerie, les **portions du premier aliment** présenté en début de chaîne auront tendance à être **largement surévaluées**. Surtout lorsqu'il s'agit du **pain**, souvent perçu comme un « coupe faim » idéal lorsque le repas n'est pas à son goût.

C'est pourquoi le placer en fin de chaîne, lorsque les convives ont une **vision globale du repas** donne de si bons résultats sur son gaspillage.

A l'Oisellerie, cette opération (simultanée à des opérations de sensibilisation) (voir fiche sensibilisation) a permis de réduire le gaspillage du pain de **-50 %** en une année scolaire.

Pour plus d'infos

Fléac :

Gestionnaire de la cuisine centrale
Daniel Baud-Berthier : 05 45 91 01 00

La Couronne :

Maire adjoint à la mairie de La Couronne
Jacky Bonnet : jacky.bonnet36@orange.fr
Gestionnaire de la cuisine centrale
Grégory Plasseraud : 09 66 43 48 64

Lycée agricole de l'Oisellerie :

CPE du lycée
Frédéric Vinet : 05 45 67 10 04

Mouthiers-sur-Boème :

Gestionnaire de la restauration collective
Noelle Desroziers : 05 45 67 82 82

Description

D'après les recherches effectuées à ce sujet, **le goût** des plats consommés en restauration collective sera l'**un des premiers facteurs de gaspillage alimentaire**. Les causes sont multiples ; manque de temps, budgets serrés (ce qui entraîne l'achat de produits surgelés et/ou de basse qualité), habitudes tenaces... Cependant, certaines restaurations ont trouvé des solutions intéressantes pour pallier ce problème.

Exemple

Cuisine centrale de Villement

Interroger les convives

Dans certaines salles de restauration dépendantes de la cuisine centrale de Villement, une **boîte à idée** a été installée.

Les **convives** (ici des enfants) ont donc la possibilité de **suggérer des plats, des produits** ou de formuler des **remarques vis-à-vis du service** (plats « mal assaisonnés », portions trop petites ou trop grandes...).

Les enseignants sont par la suite chargés de l'analyse des boîtes à idées et ont l'occasion d'échanger avec les enfants sur les remarques les plus fréquentes. Celles-ci sont ensuite transmises aux équipes de services puis à l'équipe de cuisine.

Ainsi outre les quantités (voir fiche diminuer les quantités), **le goût des plats** peut être **adapté** en fonction des remarques

Exemple

Ecole primaire de Puymoyen

L'assaisonnement contre le gaspillage

A l'école de Puymoyen, un constat s'est imposé lors de la réflexion autour du gaspillage alimentaire : les **entrées sont très impopulaires** auprès des enfants. C'est pourquoi une attention toute particulière leur a été accordée.

Effectivement, il a été constaté que le travail sur **le goût** et **le rendu visuel** des entrées impacte **la consommation** des enfants. Un travail sur **l'assaisonnement** (ail, coriandre, cube de tomate, persil...) qui **permet d'ajouter du goût et de la couleur** aux plats a donc été effectué. En résulte un **effet très positif sur la consommation** des enfants.

Exemple

Ecole primaire de Mornac

Adaptation quotidienne

Certains efforts d'adaptation peuvent être étudiés et **pratiqués quotidiennement** et **sans effort ni enquête**.

C'est le constat du questionnaire de la restauration de l'école primaire de Mornac qui est en mesure d'**adapter les quantités de pain** commandées en fonction des plats servis le midi **grâce au boulanger local** qui le fournit tous les matins. Cela serait impossible avec un fournisseur industriel (commande à l'avance, contrat précis...). En plus des bénéfices que procurent un approvisionnement local (voir fiche produit), cette pratique permet d'impacter sur le gaspillage du pain qui a lieu les jours où les plats n'en nécessitent que peu. C'est ainsi que si des plats en sauces ou des entrées gourmandes en pain (radis/beurre, pâté...) sont proposés, 28 pains sont achetés à la place de 23 les midi composés de plats plus « secs ».

Pour plus d'infos

Villement :

Président syndicat restaurations scolaires
Alain Burlier : alain@burlier.fr

Puymoyen :

Gestionnaire restauration scolaire
Mr Beynaud : 05 45 61 45 84

Mornac :

Gestionnaire/cuisinier restauration scolaire
Mr Josselin : 05 45 65 59 73

La Couronne :

Gestionnaire de la cuisine centrale
Grégory Plasseraud : 09 66 43 48 64

Témoignage

Grégory Plasseraud, gestionnaire cuisine centrale de La Couronne :
« *Le gaspillage ce n'est pas qu'une histoire de quantité - tous les paramètres doivent être pris en compte* »

Description

La **nature des produits** peut également être un **facteur de gaspillage** non négligeable puisqu'elle fera varier la saveur et la texture du plat servi. C'est pourquoi des restaurations collectives prennent soin de servir des **produits de qualité** ou s'appliquent à proposer des produits **inhabituels** ou provenant de producteurs **locaux**.



Toutefois, il est important d'**accompagner d'un discours solide et pédagogique** à l'intégration de ces produits. Effectivement, selon les publics, les produits de qualité pourront être délaissés à cause de leurs attributs spécifiques dont les convives n'ont pas forcément l'habitude.

Exemple

Cuisine centrale de La Couronne

Du local et bio

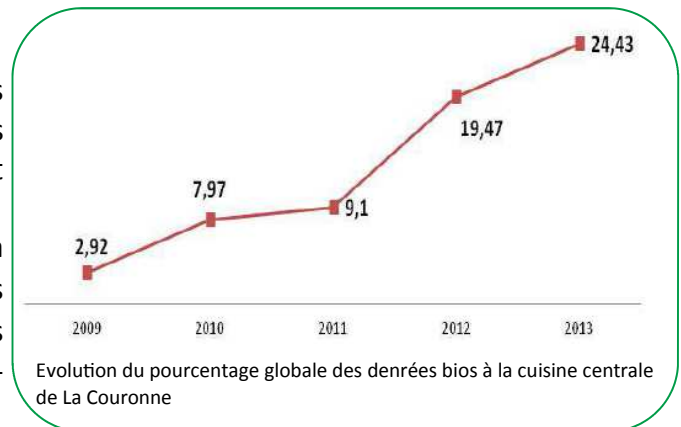
A la cuisine centrale de La Couronne, l'**intégration** de produits d'origine **biologique** et de produits **locaux** est une priorité.

Ce système présente plusieurs avantages :

Tout d'abord, il permet de **faire découvrir** les productions locales aux convives (ici des enfants) tout en ouvrant leurs esprits à des produits de qualités aux goûts intéressants et aux textures inhabituelles.

Ensuite, la recherche active de fournisseurs locaux permet à la cuisine centrale d'être un **acteur économique** de poids **sur son territoire** (la plupart des produits sont charentais ou des départements limitrophes) et de contribuer au développement et à l'installation des exploitations agricoles.

Enfin, grâce aux discours et méthodes de sensibilisation très efficaces (voir fiche sensibilisation), la **contribution à la lutte contre le gaspillage alimentaire est indéniable**.



Exemple

Ecole primaire de Mouthier-sur-Boème

Des produits originaux pour ouvrir à la variété

A Mouthiers/B aussi, les **produits locaux** sont **privilégiés**. Pour leurs qualités nutritionnelles et gustatives mais aussi pour les avantages qu'ils présentent lors de la **préparation**. En effet, il a été observé que les produits frais et de qualité perdent beaucoup moins de masse lors de la (ou les) cuissons, dès lors, pour une **quantité moins importante** de produits commandés, la **masse servie reste identique**. Ajoutons aussi que le gaspillage est, d'après les observation des équipes de cuisine beaucoup moins important lorsque les produits sont frais.

L'implication de l'école ne s'arrête pas là, les **menus** présentés aux enfants sont en effet l'objet d'un effort d'écriture particulier pour **susciter l'intérêt et la curiosité** des enfants. Par exemple, une **purée d'aubergine** sera présentée comme étant une « **purée de légume mystère** ».

Outre **éveiller la curiosité** des enfants, ce qui permet de lutter contre le gaspillage alimentaire, cette technique pédagogique permet l'**ouverture** des enfants à des produits inhabituels et les rends plus aptes, à l'avenir, à adopter un mode de consommation varié.

Pour plus d'infos

La Couronne :

Gestionnaire de la cuisine centrale
Grégory Plasseraud : 09 66 43 48 64

Mouthiers-sur-Boème :

Gestionnaire de la restauration collective
Noelle Desroziers : 05 45 67 82 82

Témoignage

Mr Josselin, cuisinier et gestionnaire à l'école primaire de Mornac :
« *certain convives sont tellement habitués aux produits industriels qu'ils gaspillent davantage les produits de qualités* »

Description

Il ne s'agit plus ici de veiller à produire le moins de déchets possible, mais de trouver comment utiliser au mieux ceux que l'on ne peut pas éviter.

Parce qu'une **restauration collective sans aucun déchet n'existe pas**, il est effectivement important de réfléchir à des moyens de les **valoriser**. D'autant plus que, depuis peu, une **redevance** spéciale est à payer selon la masse de déchets produits.

Exemple

Ecole primaire de Mornac & cuisine centrale de La Couronne & Fléac

Une aide canine

La proximité entre l'école primaire de Mornac et le **refuge de la SPA** à incité la commune à concevoir avec cette dernière un **protocole** qui avantage les deux partenaires. La SPA **récupère** régulièrement les **restes de viande et de légumes** pour les animaux du refuge.



Le principe est le même à la cuisine centrale de La Couronne et de Fléac, qui ont toute deux signé un accord avec deux **chenils** proche de leur commune. Une partie des déchets de la cuisine centrale de La Couronne bénéficie aussi aux poules du **poulailler pédagogique**.



Pour trouver un chenil ou un refuge pouvant collecter et faire consommer les restes d'une restauration collective, ce dernier doit obligatoirement être **agréé par la DDCSPP** (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations), qui tient à jour une liste de chenils correspondant aux critères.

Exemple

Lycée agricole de l'Oisellerie & école primaire de Puymoyen

Pour être à la page, je pense au compostage

Comme les cuisines centrales de Fléac ou de La Couronne, de nombreuses restaurations ont opté pour le compostage. Mais l'**organisation de la mise en œuvre** du compostage et la recherche de **débouchés** intéressants peut s'avérer complexe.

A La Couronne le compost est épandu sur le **jardin pédagogique** de l'école.

Il existe d'autres moyens d'utiliser le compost. A Puymoyen, en parallèle de celui utilisé par la cantine de l'école, les **agents communaux** disposent d'un bac de compost afin de valoriser les déchets produits par l'aménagement de la ville dont ils sont garants. Ainsi, ils **gèrent les deux bacs de compost** et ils les utilisent sur les plantes de la commune.

Enfin, le LEGTA de l'Oisellerie, comme la plupart des lycées agricoles, à la chance de disposer d'une **exploitation agricole** importante au sein de sa structure. Cela permet aux cuisiniers d'acheminer le compost généré par le self dans des bacs et au responsable d'exploitation de l'incorporer par la suite au **fumier** participant par la suite à la fertilisation des sols.

Pour plus d'infos

Fléac :

Gestionnaire de la cuisine centrale
Daniel Baud-Berthier : 05 45 91 01 00

La Couronne :

Maire adjoint à la mairie de La Couronne
Jacky Bonnet : jacky.bonnet36@orange.fr
Gestionnaire de la cuisine centrale
Grégory Plasseraud : 09 66 43 48 64

Lycée agricole de l'Oisellerie :

CPE du lycée
Frédéric Vinet : 05 45 67 10 04

Puymoyen :

Gestionnaire restauration scolaire
Mr Beynaud : 05 45 61 45 84