Un chef étoilé au collège pour un repas zéro gaspillage

expérience exemplaire

Communauté de Communes des Pays d'Oise et d'Halatte

Auteur :

1 Rue Halatte
Bp 20255
60722 Pont-Sainte-Maxence
Voir le site internet
Laurent Cotte
om@ccpoh.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Depuis 2010 la Communauté de Communes des Pays d'Oise et d'Halatte (CCPOH) est engagée dans un programme de prévention.

De multiples actions ont été mises en place notamment avec le collège Lucie et Raymond Aubrac situé à Pont Sainte Maxence et il nous semblait important pour clôturer ces cinq années de programme de prévention de valoriser ce partenaire.

L'idée a été d'inviter un chef étoilé pour collaborer avec l'équipe de cuisine à un menu zéro déchet. Arnaud Faye, chef 2* du restaurant l'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly, a répondu favorablement et s'est impliqué dans ce repas. Ensemble, il ont concocté un repas avec beaucoup de légumes à l'occasion de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Faire un repas zéro gaspillage
- Cuisiner et faire apprécier à des collégiens un repas avec beaucoup de légumes
- Donner de la visibilité au programme et au collège qui s'est mobilisé dans les actions

Résultats quantitatifs

- Le collège a baissé de 66% son taux de gaspillage alimentaire sur 2 ans
- Les chefs ont revisité un menu avec beaucoup de légumes. Résultats des plats simples connus des collégiens (cordon bleu, coquillettes énoncés dans le menu).
- Il y a eu très peu de gaspillage ce jour-là.

Résultats qualitatifs

- Les élèves ont spontanément remercié le chef et lui ont demandé les recettes notamment celle du ketchup maison.
- Le chef Arnaud Faye s'est beaucoup impliqué dans la démarche. Il a de plus, invité le chef du collège à faire un service dans son restaurant.
- L'équipe de cuisine s'est mobilisée et a relevé le défi.

MISE EN OEUVRE

Planning

septembre 2015:

- Demande auprès des élus, du principal du collège, du chef de cuisine, du Département pour la mise en place de cette action.
- Pise de contact avec le restaurateur le plus étoilé du département pour savoir si il est intéressé par la démarche.
- Rencontre entre le chef du collège, le chef de l'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly et le technicien environnement pour expliquer la démarche et présenter ce qui a été fait en terme de lutte contre le gaspillage alimentaire.au sein du collège.
- Visite des cuisines du collège et élaboration des menus entre les deux chefs.

octobre 2015

- Sensibilisation des élèves à la journée par le corps enseignant.
- Conception d'affiches pour l'évènement, communication sur le site et la page Facebook de la CCPOH par son service communication
- Appel à la presse locale par le Département
- Une journée avant l'évènement le menu, pour les 400 convives, se prépare avec des cuisiniers du Département en renfort
- Le 15 octobre toute l'équipe du collège, le chef 2* et un des cuisiniers du restaurant sont mobilisés pour servir ce repas zéro gaspillage. Les élus du Département, de la Communauté de Communes des Pays d'Oise et d'Halatte, les partenaires du PLP déchets et la presse sont invités à découvrir la démarche globale menée au sein du collège, depuis les bacs à compost, jusqu'à a cette journée.

novembre et décembre 2015

- Mise en place d'affiches avec les recettes

Moyens humains

- L'équipe du collège dans son ensemble et plus particulièrement Vincent Froment, chef de cuisine du collège et sa brigade.
- Le chef Arnaud Faye et un cuisinier de son restaurant
- Le service environnement, le service communication de la CCPOH
- Un chef de cuisine en renfort la veille, la direction Education, Jeunesse, Culture et Sport , et le service communication du Département

Moyens financiers

Le repas a coûté 4 euros par convive soit 2 fois plus qu'un repas habituel et 2 fois moins que les repas événementiels (Noël , Pâques)

Moyens techniques

Les cuisines du collège, l'imprimante pour les affiches

Partenaires mobilisés

- Le Département
- Le chef, Arnaud Faye
- Le collège Lucie et Raymond Aubrac

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Cette action est reproductible mais nécessite une bonne préparation et des équipes motivées.

Difficultés rencontrées

Cette action était une première dans le Département de l'Oise.

Recommandations éventuelles

Cette action nécessite une bonne coordination entre les services du Département, le collège et la Communauté de Communes porteuse du projet.

Mots clés

JEUNESSE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Laurent COTTE
om@ccpoh.fr
Direction régionale