

# Eco Ecole

## Nom des membres

- LOOS Clémentine
- TARNAT Julie
- DELOOZ Julien
- AUGIER SAUZON Lucie (Ville de Lyon)
- VERCAMBRE Sandra
- EPARVIER Vincent
- BERTHOLET Nolwenn
- THEBAUD Céline
- 
- 

## Bilan imagé ou chiffré

- Mise en place de poubelle de recyclage papier dans les classes de maternelle avec ramassage des poubelles par élève d'élémentaire : OK mis en place
- Mise en place d'un livret pour des idées de gouters plus écolo (sans emballage, fait maison mais facile, etc... : pas fait, on reporte !
- Réflexion autours de la réduction des déchets (plastique en particulier) : couverts plastique à la cantine (quelle proportion) pour cause de lave-vaisselle cassé et non réparé, solutions envisageables.  
Et réflexions autours des déchets alimentaires à la cantine : quelles solutions pour lutter contre = compost (lien avec la commission jardin), comment faire pression sur la ville pour viser l'amélioration de la qualité des repas, etc.) :

### Visite de la cantine :

« Nous avons donc mangé à la cantine avec Mme Donzelle de la Ville de Lyon ainsi que Raouf du quartier vitalié.

De mon point de vue, on peut séparer deux choses qui sont le repas en tant que tel ( sa provenance, sa nature, son acheminement...) et l'environnement dans lequel les enfants mangent puis évoluent autour de la « pause méridienne ».

Concernant le temps du repas, il m' a semblé que tout est fait au mieux par l'équipe par rapport aux différentes contraintes d'espace, d'allergies, de temps de repos pour certains enfants... L'ambiance à la cantine lorsque nous y avons mangé était plutôt détendue même si la pièce est naturellement bruyante. Il a été intéressant de voir ensuite les enfants dans les différents espaces de l'école en fonction de leur humeur, de leur état et de leurs intérêts entre jeux collectifs, lecture, atelier théâtre, et, en maternelle, sieste.

Du côté de la Ville, la politique d'accueil qui semble prévaloir est de prendre au maximum les enfants dont les familles le souhaitent à la cantine même lorsqu'il y a du monde et que l'organisation peut en être compliquée, et le centre social prend à coeur de s'adapter à cette politique en faisant comme ils le disent « dans la dentelle ». Ainsi les pratiques individuelles des enfants qui peuvent changer au cours du temps (notamment menu avec ou sans viande, sieste ou pas sieste) sont chaque jour étudiées et prises en compte. Vous l'aurez compris, du côté de l'accueil (et je pense que mes camarades me rejoignent là dessus) nous avons ressenti une atmosphère attentive et respectueuse à l'égard des enfants.

Concernant le repas, nous pourrions discuter de ses qualités gustative (personnellement je n'ai pas été très fan...), mais, je vais essayer d'aborder la chose de manière plus objective :

- la Ville de Lyon a fait le choix de sous traiter ses services de restauration scolaire à une (très) grosse entreprise de restauration collective (Elior) et, bien sûr, on retrouve toutes les tares inhérentes à ce type de société. Les repas ne sont pas fabriqués le jour même et sur place mais la veille puis conditionnés et acheminés dans des barquettes en plastique jusqu'aux différentes cantines ce qui engendre une pollution plastique (dans l'environnement et dans le corps), une perte gustative, en vitamines. Il y a aussi, évidemment toute la question de l'emploi au niveau local, de la proximité avec la fabrication qui permettrait de développer avec les cuisiniers des animations pédagogiques... Bref, cette sous traitance est un choix politique très discutable, à titre d'exemple ce n'est pas celui qu'ont choisi de nombreuses communes de la Métropole dont Villeurbanne.

- Si la cuisine est hors-sol (acheminement des produits au niveau national jusqu'à Chasse / Rhône puis vers les cuisines de Rillieux), les repas sont hors-saison (aubergines au mois de mai).

- L'idée de proposer une alternative au repas carné est bonne, malheureusement le « sans viande » est « tout poisson ». Ainsi, les enfants qui ne mangent pas de viande se retrouvent quasiment quotidiennement face à du poisson, ce qui tant du point de vue environnemental que sanitaire n'a pas grand sens.

- le sur-emballage est omniprésent, jusqu'aux portions individuelles de fromage.

En résumé, la question de la délégation des cantines par la Ville est un vrai objet de débat qu'il serait intéressant de porter au niveau public. En attendant, nous pouvons peut être relayer la demande exprimée dans la pétition portée par l'école commandant Arnaud concernant l'emballage des plats et peut être aussi la limitation dans l'utilisation des portions individuelles dans les aliments <https://www.change.org/p/ecoles-de-lyon-stop-au-plastique-et-gaspillage-alimentaire>. Nous pouvons également demander à ce qu'une attention soit portée à l'utilisation de légumes de saisons, notamment si des activités pédagogiques se développent dans l'école autour du repas et de l'écologie, nous pouvons aussi demander à ce que le repas sans-viande soit un vrai repas végétarien et, pourquoi pas, qu'il y ait une fois par semaine un repas végétarien pour tou.te.s.

Une petite chose également, le comité pollution demande des analyses de la qualité de l'air de la cantine (pièce largement la plus exposée de l'école).

Voilà pour mon ressenti et mes suggestions.

Enfin, sur un autre sujet, je profite de ce mail pour vous rappeler que nous occupons l'école pour 3 familles de l'école sans domicile. Si vous avez un moment pour participer, n'hésitez pas à vous inscrire sur le doodle. <https://doodle.com/poll/w7gfc8mf5h99iw7v> (à défaut d'y manger on peut dormir à l'école :-)).

Bien à tou.te.s.

*Lors de cette visite il a été très intéressant de voir la qualité de l'organisation entre les personnels de la ville de Lyon et le quartier vitalité pour une pause méridienne de qualité pour nos enfants. J'ai trouvé ça vraiment chouette !*

*Ça explique d'autant plus le refus du quartier vitalité de gérer les pique-nique des enfants les jours de grève : il bossent en bonne intelligence tout le temps alors si les uns*

commencent à être les "casseurs de grève" des autres...

Pour ce qui est du repas, je ne sais pas trop quoi dire car d'un côté je m'attendais à pire mais en même temps certains points sont discutables.

Le conditionnement : les 25000 repas des enfants de Lyon sont préparés la veille, mis en barquettes plastiques (encore chauds sûrement) et réchauffés le lendemain dans ces mêmes barquettes plastiques.

Elior nous avait précisé que ces barquettes plastiques sont en polypropylène, matière qui résiste très bien aux variations de température et est exempte de Bisphénol A et de phtalates. Le polypropylène (PP) est résistant à la température, mais 160 degrés maxi alors ça vaut le coup de se renseigner sur les températures de réchauffage en cantine...

Alors même si ce plastique est de bonne qualité, c'est quand même du plastique et les barquettes de 6 ou 8 portions ça en fait un sacré paquet pour un repas de 250 enfants sachant qu'il y a les barquettes de l'entrée, de la viande, du poisson, des légumes, des fruits au sirop, ...

Le hic c'est que le plastique ça n'est pas facile à remplacer pour le transport des aliments avec une sécurité alimentaire maximum puisque les barquettes peuvent être thermo-scellées...

La pétition sur les emballages plastiques réclame de les remplacer par de l'inox qui est certes inerte mais pas scellable comme le plastique (moins bonne hygiène alimentaire)...

La meilleure alternative serait sûrement une cuisine par école mais faut-il encore en avoir la place (2 chambres froides nécessaires + cuisine beaucoup plus grande) et les moyens (personnel plus nombreux). Ça vaudrait peut-être le coup de proposer aux candidats des prochaines municipales l'idée d'une école "laboratoire" pour voir au bout de quelques années le prix de revient d'un repas intégralement préparé sur place... Mais pas certain que ce soit dans leurs priorités !

Outre la pléthore d'emballages plastique (y compris ces délicieux petits roulés de fol épi en paquet de deux, sorte de mise en abîme d'une société du plastique : du fromage plastique dans du plastique ! Youhou !), le gâchis est aussi important au point de vue des aliments non consommés. Lors de notre venue, 90% de l'aubergine gratinée est partie à la poubelle en maternelle, peut-être un peu moins en élémentaire ? Le cuisinier de maternelle m'a dit qu'il ne faisait pas de retour à Elior concernant les plats qui plaisent ou pas mais que c'est possible, que d'autres le font. C'est bien que ce soit possible pour éviter de multiplier les menus qui n'ont pas de succès mais il est compliqué d'obliger le personnel de cantine à faire un retour !

- collectif Développement Durable Cantine Lyon a organisé une 1ère Réunion suite à la pétition « Stop au plastique dans les cantines ». Les parents des écoles suivantes étaient présent ou sont dans la boucle des mails :

Ecole Joseph Cornier Lyon 4  
Ecole Jean Rostand Lyon 6  
École Jules Verne, Lyon 3  
École Michel Servet , Lyon 1  
Ecole Commandant Arnaud, Lyon 4

> a suivre..

- Economie d'énergie : fournisseur d'électricité (100% renouvelable ?), sensibilisation à l'extinction des lumières, à l'usage modéré du chauffage et de l'eau : rien fait
- Origine et nature des produits d'entretiens : quels sont les produits actuellement utilisés : discussion avec les ATSEM

## Prochaine Etape

- une visite de la cuisine centrale est proposée par la ville le 12 juin. Inscription en mairie. Qui y va?
- La Semaine Européenne du développement durable a lieu du 30 mai au 5 juin. Faisons nous qqc? Le collectif Dev. Durable Cantine Lyon propose d'administrer un questionnaire aux enfants : aimez-vous la cantine ? pourquoi ne manger vous pas tout ? etc. + faire réaliser des dessins ou autres productions pour recueillir leurs idées et transmettre l'ensemble des productions recueillies à l'équipe de Guy Corrazol.
- Reprendre l'idée du livret de recette maison et zéro déchet