

LES ACTIONS MENÉES PAR LES ÉCODÉLÉGUÉS DU COLLÈGE ET DU LYCÉE JEANNE D'ARC DE CLERMONT-FERRAND



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU COLLÈGE ET AU LYCÉE JEANNE D'ARC

Gaspillage du Vendredi 2 février 2024 : **103kg**

→ **643,39€ jetés**

Les chiffres du diagnostic

Sur 538,68 Kg servis, **103,40 kg** sont gaspillés, soit 19 % de la production.

Dans les 19% de gaspillage alimentaire mentionnés ci-dessus : 7 points sont dû aux restes des plats, et 12 points sont dans les restes d'assiettes.

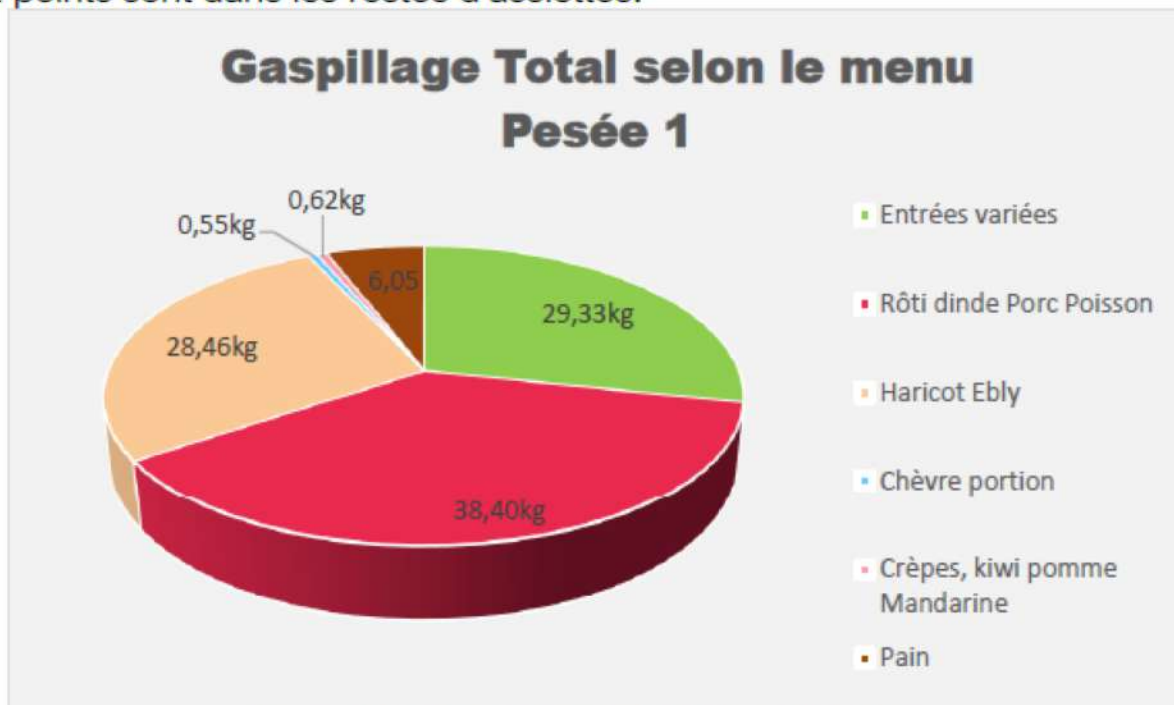


Figure 21 : La répartition du gaspillage alimentaire.

Le budget du jour, pour les 1155 convives, est de 2 748,99 €.

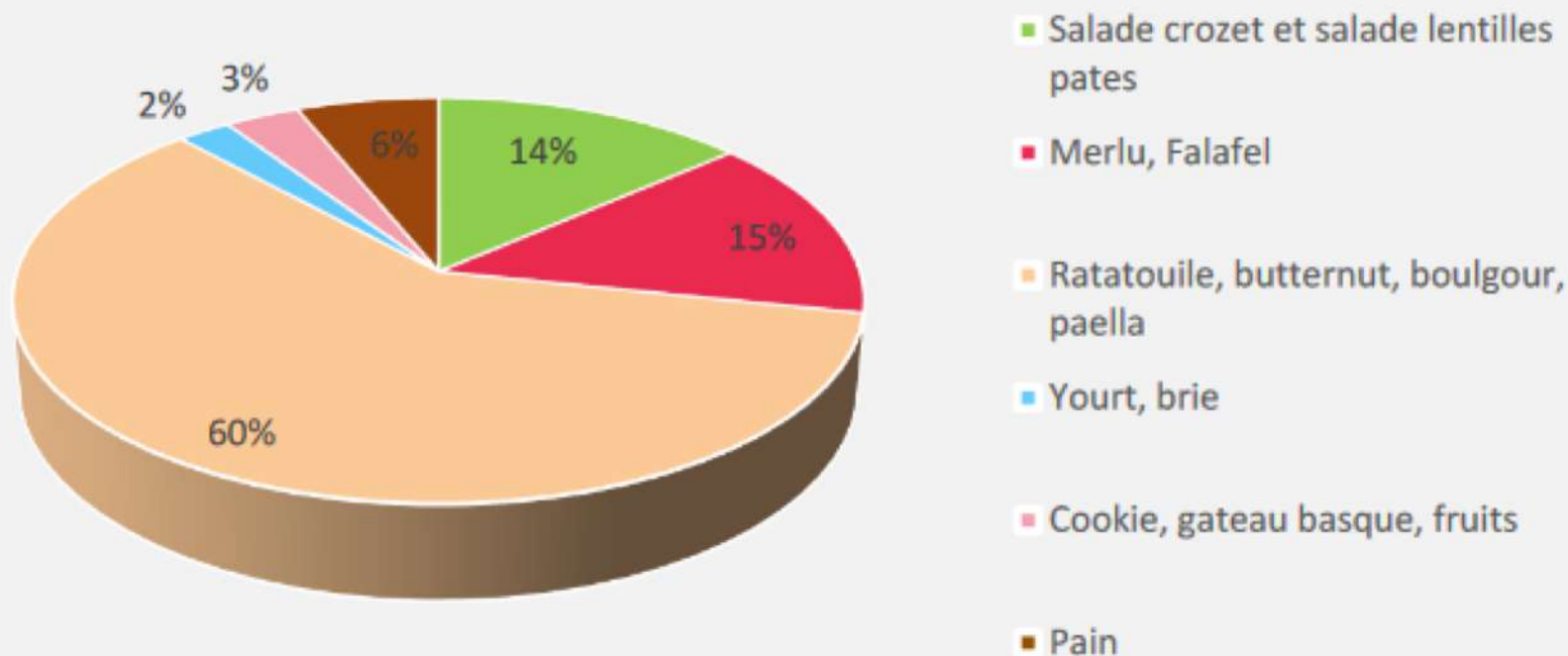
L'équivalent de **643,39 €** a été jeté ce jour, soit 0,55 € par convive, c'est beaucoup trop.

Les établissements maîtrisant leur gaspillage se stabilise autour des 10 à 12 centimes.

Une projection annuelle, sur la base des 176 880 repas fournis en 2023, donne le montant de 97 284€ de budget gaspillé. Cette indication illustre l'enjeu économique de la restauration.

Gaspillage du Vendredi 24 mai 2024 : 119,5kg
→ 400,18€ jetés

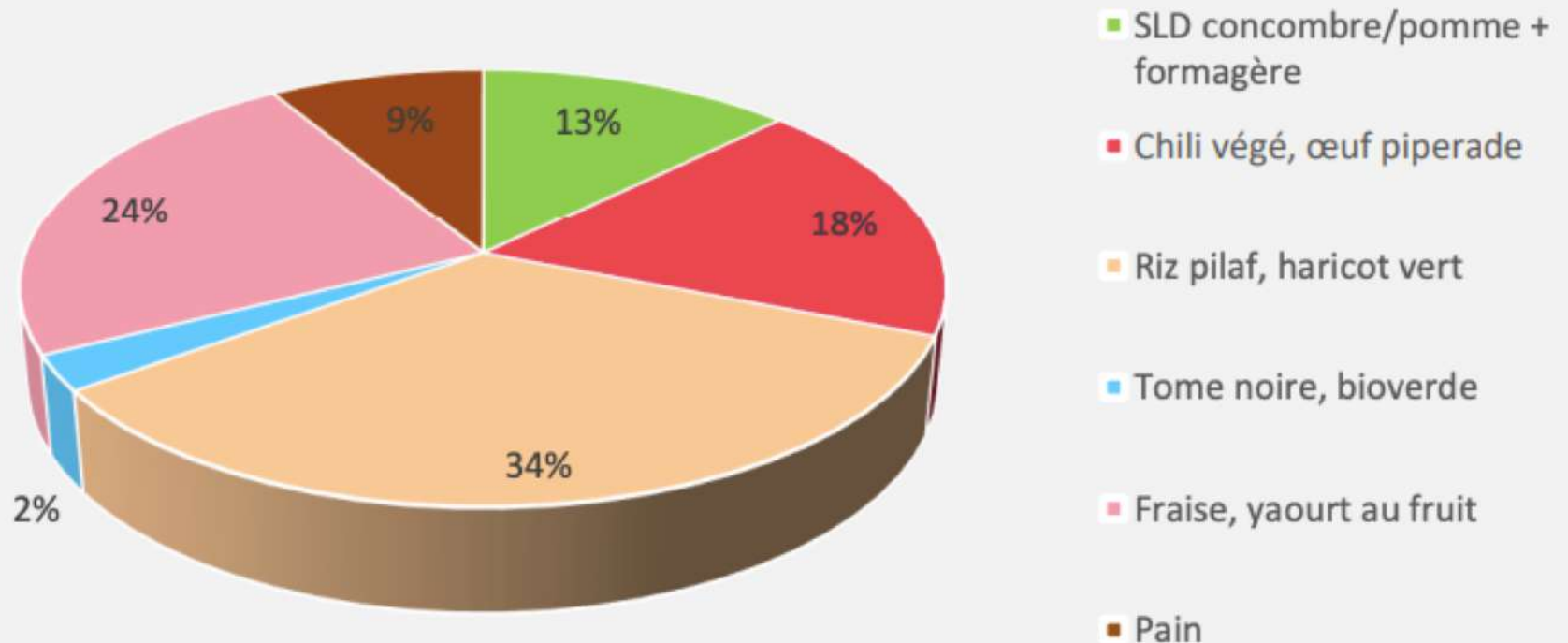
Gaspillage Total selon le menu Pesée 2



Gaspillage du Jeudi 15 mai 2025 : 62kg

→ **232,43€ jetés**

Répartttion du gaspillage en poids Pesée 3



VENDREDI 24 AVRIL 2026 : Pesée du **Gaspillage alimentaire**

Au niveau du « retour plateau », des adultes et/ou des **éco-délégués** ont aidé à trier les restes de repas.



Gaspillage du Vendredi 24 avril 2026 : 86,3kg
→ 537,16 € jetés

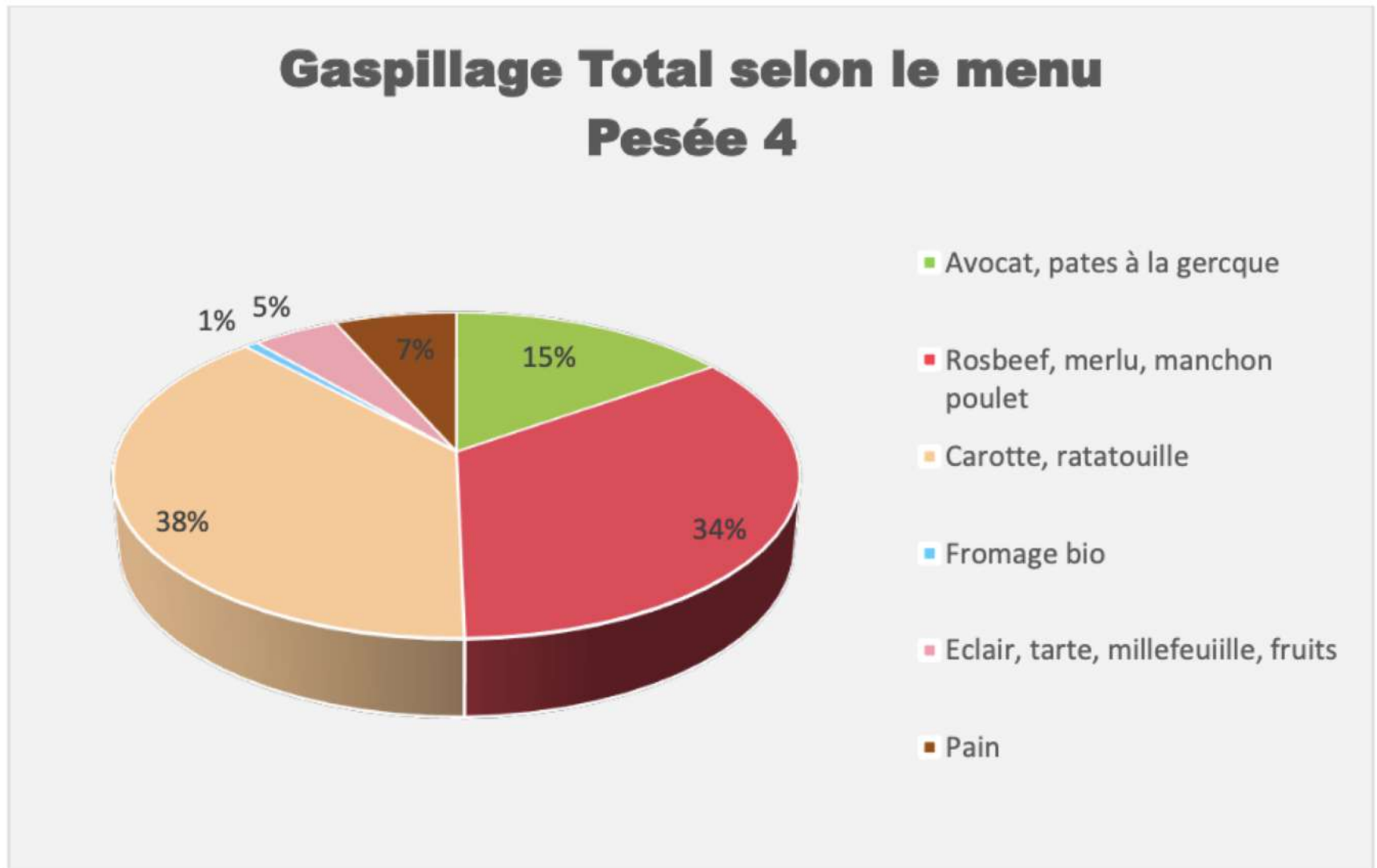


Figure 8 : La répartition du gaspillage en poids.

*Extrait du diagnostic de suivi
du gaspillage alimentaire.
02 juin 2026, M. TESTU pour le
laboratoire TERANA.*

II. Les chiffres du gaspillage

Menu diagnostic (02/2024)	Gaspillage total
Entrées variées	28%
Rôti dinde, porc, poisson.	36%
Haricot, Ebly	15%
Chèvre portion	3%
Crêpes, kiwi, pomme, mandarine	1%
Pain	30%
Total	19 %
Consommation / convive	376g
Gaspillage par convive	89,52g

Menu suivi (05/2024)	Gaspillage total
Salades crozet / lentilles	27%
Merlu, Falafel	17%
Ratatouille, butternut, boulgour	31%
Yaourt, brie	3%
Cookie, gâteau basque, et fruits variés.	4%
Pain	11%
Total	18%
Consommation / convive	414g
Gaspillage par convive	92,56g

Menu diagnostic (05/2025)	Gaspillage total
Salade concombre/pomme, Salade fromagère Pamplemousse	24%
Chili si carné, Œuf piperade	6%
Riz, haricot vert	12%
Tomme noire, fromage bioverde	6%
Fraise, yaourt au fruit,	11%
Pain	21%
Total	11 %
Consommation / convive	465g
Gaspillage par convive	55,86g

Menu suivi (05/2026)	Gaspillage total
Avocat, pates à la grecque	26%
Merlu, Rosbeef, manchon poulet	18%
Ratatouille, carotte	18%
Fromage Bio	5%
Banane, pomme, kiwi, éclair, tarte, mille-feuille, glace.	5%
Pain	8%
Total	15%
Consommation / convive	564g
Gaspillage par convive	66,01g

Le gaspillage a baissé de 26,27% pour les grammages par convive par rapport au 1^{er} diagnostic : bravo !

Cette baisse se retrouve dans l'analyse budgétaire ci-après.

*Extrait du diagnostic de suivi du gaspillage alimentaire.
02 juin 2026, M. TESTU pour le laboratoire TERANA.*

Pour rappel, en février 2024, le budget jeté était de 643,39€ pour 1155 convives, soit **0,55 €** par personne.

En mai 2024, vous avez jeté un budget de 400,18 € pour 1292 convives, soit **0,30€** /personne.

En mai 2025, vous avez jeté un budget de 232,43 € pour 1171 convives, soit **0,19€** /personne.

En mai 2026, vous avez jeté un budget de 537,16 € pour 1308 convives, soit **0,41€** /personne.

Cette hausse est surtout due au prix des manchons de poulet et du rosbeef.

Sur la base des 177 581 repas fournis en 2025, cela représente 72 808€ gaspillé / an.

Les actions réalisées :

1 – Adaptation des quantités : les assiettes sont servies au fur et à mesure, mais vous pourrez demander aux agents d'**adapter les quantités** selon votre appétit.

2 – Les agents auront leur **prénom** gravé sur leur EPI (blouse de travail) pour faciliter la communication

3 – Des **bains-marie** sont à disposition de façon à vous resservir en accompagnement (légumes le plus souvent).

4 – Des **écriteaux** présentent les plats



5 - Des indications (fait maison, bio, local, ...) sont portées sur le **MENU** accessible sur la page d'accueil de **I'ENT**.

6 – Conception des MENUS sur une semaine entière par les écodélégués de collège + lycée (2 fois cette année)

7 – Année scolaire 2026-2027 → **Commission MENU** qui se réunira 1 fois entre chaque période de vacances scolaires.

Comment équilibrer un menu ?

Un repas doit contenir:

cuidité,
crudité,
féculents ou légumes secs,
plat protidique,
produit laitier,
matière grasse.

L'équilibre vertical.



Exemple de MENU proposé par les écodélégués sur la semaine du 27 janvier 2026

Déjeuner

Lundi 26/01

Mardi 27/01

Mercredi 28/01

Jeudi 29/01

Vendredi 30/01

Salade verte croutons

1-Gluten, 10-Moutarde, 12-Sulfite

**SPAGHETTIES BOLOGNAISES
AU BOEUF "maison"**

1-Gluten, 7-Lait

Spaghetti

1-Gluten, 7-Lait

Brie bio

Compote

Salade de riz à la Niçoise

3-Œufs



Poisson pané

**COURGETTES AU GRATIN
"maison"**

1-Gluten, 7-Lait

Camembert

7-Lait

Yaourt aux fruits

Saucisson sec / cornichon

Salade fromagère

Omelette "maison"

3-Œufs, 7-Lait



Frites allumettes

10-Moutarde, 12-Sulfite

Yaourt nature et sucre

7-Lait

Clémentines

Pâtes torsades

1-Gluten, 3-Œufs

**Pilon Poulet Tex Mex
Chou romanesco beurre**

Épinard jus

Roulé Ail et fines herbes - Valençay

**Muffin aux pépites de
chocolat "maison"**

1-Gluten, 3-Œufs, 7-Lait



Tarte au citron meringuée

1-Gluten, 3-Œufs, 7-Lait

Fruits de saison

Carottes râpées BIO "maison"

10-Moutarde, 12-Sulfite

Chili sin carne



RIZ CREOLE

7-Lait

St nectaire fermier A.O.P

7-Lait



Cocktail de fruit au sirop léger

**Résultats de l'enquête réalisée le Vendredi
30 janvier 2026 sur la satisfaction des
menus proposés par les écodélégués**

87,4% de satisfaction

APPÉTENCE POUR LES PLATS SERVIS					
		MENU	OUI	NON	% SATISFACTION
LUNDI	ENTRÉE	Salade verte croutons	58	13	81,7
	PLAT	Spaghetti bolognaïses	249	13	95,0
	PRODUIT LAITIER	Brie	57	18	76,0
	DESSERT	Compote	77	6	92,8
MARDI	ENTRÉE	Salade de riz à la niçoise	31	26	54,4
	PLAT	Poisson pané	70	16	81,4
		Moussaka	42	53	44,2
	PRODUIT LAITIER	Camembert	55	27	67,1
	DESSERT	Yaourt aux fruits	76	10	88,4
MERCREDI	ENTRÉE	Saucisson sec cornichons	43	12	78,2
		Salade fromagère	19	12	61,3
	PLAT	Omelette maison	50	24	67,6
		Frites allumettes	184	3	98,4
	PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	80	7	92,0
	DESSERT	Clémentine	52	9	85,2
JEUDI	ENTRÉE	Pates torsades	78	11	87,6
	PLAT	Pilon poulet Tex Mex	120	11	91,6
		Chou romanesco beurre	34	25	57,6
		Épinard jus	31	31	50,0
	PRODUIT LAITIER	Roulé ail fines herbes	50	16	75,8
	DESSERT	Muffin chocolat	116	13	89,9
		Tarte citron meringuée	143	9	94,1
		Fruits	37	6	86,0
VENDREDI	ENTRÉE	Carotes rapées	38	16	70,4
	PLAT	Chili sin carne / Riz créole	194	23	89,4
	PRODUIT LAITIER	Bleu	43	26	62,3
	DESSERT	Yaourt bio	50	5	90,9
		Coktail fruit sirop	31	8	79,5
		Liégeois vanille	6	3	66,7

<i>Du 26-01 au 30-01</i>	TOP (>80%)	FLOP (<60%)
ENTRÉE	Salade verte croutons	Salade de riz à la niçoise
	Pates torsades	
PLAT	Spaghetti bolognaises	Moussaka
	Poisson pané	Chou romanesco
	Frites allumettes	Épinard jus de porc (ils préfèrent à la crème)
	Pilon poulet Tex Mex	
	Chili sin carne	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	
DESSERT	Compote	
	Yaourt aux fruits	
	Clémentine	
	Muffin chocolat	
	Tarte citron meringuée	
	Fruits	
	Yaourt bio	
<i>Autres dates</i>	Dessert framboise du	Repas de Noël
	19 ou 20 mars	Steak à l'emmental
		Polenta

SUGGESTIONS D'ÉLÈVES				
ENTRÉES	-Si une entrée contient du saucisson, proposer systématiquement une alternative sans viande/poisson . Exemple = lors d'un service étaient proposés en même temps une entrée 1ière entrée <i>Maquereau</i> et une 2ème entrée <i>Salade avec du cervelas</i>			
	- Ne pas verser la sauce dans les entrées = La laisser à part, en libre-service			
	-Proposer des légumes de saisons. Ex : Printemps = tomates, concombres, melon, radis, ...			
	-L'installation d'un " Salad bar " a été souvent suggérée			
PLATS	Œufs mimosas	Salades pois chiches	Concombre crème	
	- Diversifier les pates : bolognaïses, carbonara, pesto, gratins, lasagnes, gnocchis, ...			
	- Proposer des galettes : pomme de terre, végétales,			
	Flans de légumes	Curry de légumes	Tomates provençales	Tomates farcies
	Burger / Kebab	Fajitas/Burritos		
	Croque-Monsieur Jambon & Croque Monsieur végété			
	Nuggets végétéaux			
	Soupe de vermicelles			
	Aligot / Saucisse	Truffade		
	Potatoes			
	Steaks	Poireaux / Saumon		
	Samossas	Couscous		
PRODUITS LAITIERS	- Éviter les fromages sous plastiques individuels			
DESSERTS	- Diversifier les fruits proposés et selon les saisons			
	-Diversifier les parfums de glaces (autres que Vanille, Chocolat)			
	Panna cotta	Tiramisu	Millefeuilles	Gateaux aux fruits
	Cookies	Cheesecake	Brownie	Donuts
	Madeleines	Palmiers	Compote	
	Salade de fruits au sirop			

Depuis 2024, diversification des supports de communication du MENU de la semaine

 MENU

Se connecter

ma classe^{en}
Auvergne-Rhône-Alpes



Actualités



**PRIX FOLIO DES LYCÉENS :
Exposition des carnets de lecture**

La classe de Seconde 3 et M. Morard vous présentent au CDI une exposition de carnets de lecture dans le cadre du Prix Folio des lycéens.

hier, à 12:49

MENU

MENU DU 20 au 24 AVRIL 2026

samedi, à 08:00

Accès directs

[Dossier de candidature en sections internationales](#)

[Dossier de candidature en BACHIBAC et ABIBAC](#)

[Présentation du lycée](#)

[Règlement intérieur](#)

[Service Social et de Santé](#)

[Restauration et hébergement](#)

[CDI](#)



Message de sensibilisation diffusé sur les écrans de télévision installés au self côté collège et côté lycée

DROITS

- Oser demander sa portion
- S'aider des **écriteaux** pour demander le plat souhaité
- Si petite faim : demander une **demi-portion** viande/poisson
- Demander plat si végétarien
- Se resservir au bain marie
APRES avoir fini son assiette

DEVOIRS

Consulter le MENU en amont
(ENT, file d'attente du self)

Ne pas prendre une assiette
sans savoir ce qu'il y a dedans

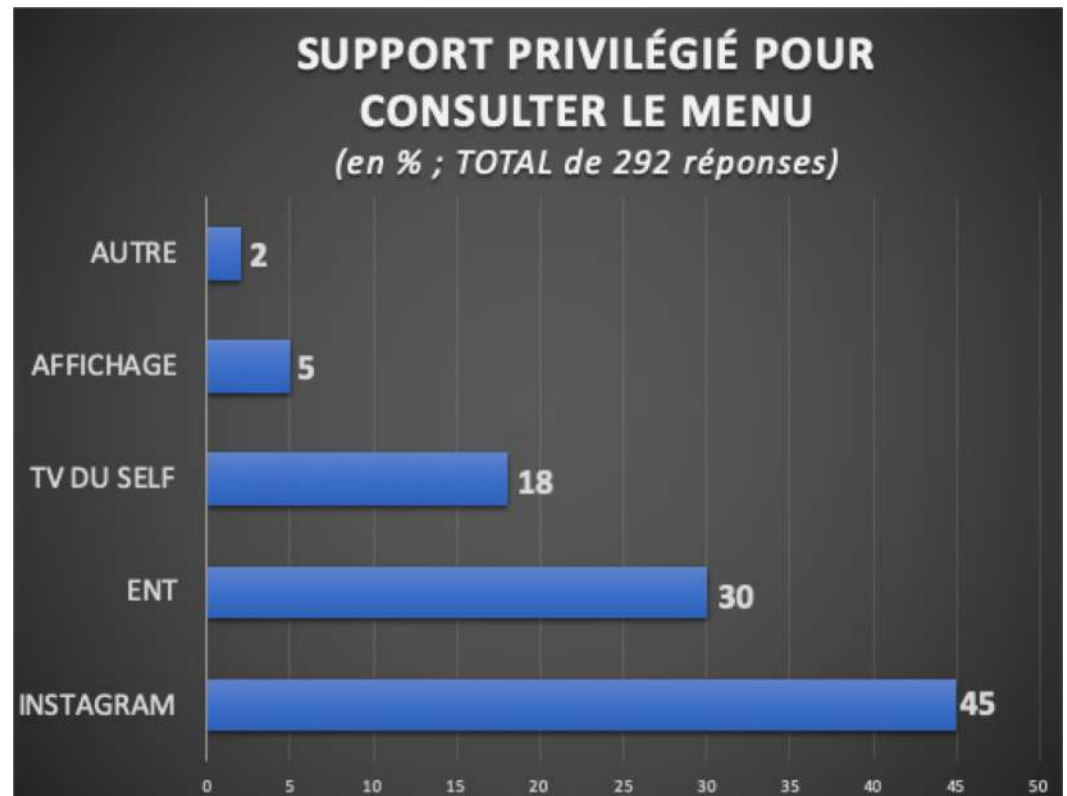
**« Ce que je prends, je
le mange »**

Message de sensibilisation diffusé sur les écrans de télévision installés au self côté collège et côté lycée

Résultats de l'enquête réalisée le Jeudi 27 mars 2025 par vos écodélégués

Vous êtes **62%** des lycéens à consulter le MENU avant de venir manger

→ **OBJECTIF 100%**



Message de sensibilisation diffusé sur les écrans de télévision installés au self côté collège et côté lycée

Résultats de l'enquête réalisée le Jeudi 27 mars 2025 par vos écodélégués

Estimation du respect de vos DROITS et DEVOIRS

COMPORTEMENTS À AMÉLIORER

55% d'entre vous n'osent toujours pas demander leur **portion**

65% d'entre vous n'utilisent pas le **bain-marie** pour se resservir

68% des lycéens utilisant le bain-marie l'utilisent mal (se servent directement après avoir récupéré leur plateau au lieu de se relever une fois l'assiette terminée)

Message de sensibilisation diffusé sur les écrans de télévision installés au self côté collège et côté lycée

Résultats de l'enquête réalisée le Jeudi 27 mars 2025 par vos écodélégués

Estimation du respect de vos DROITS et DEVOIRS

COMPORTEMENTS POSITIFS À POURSUIVRE : *Vous êtes 80% à...*

*... toujours prendre une assiette dont vous **connaissez le contenu***

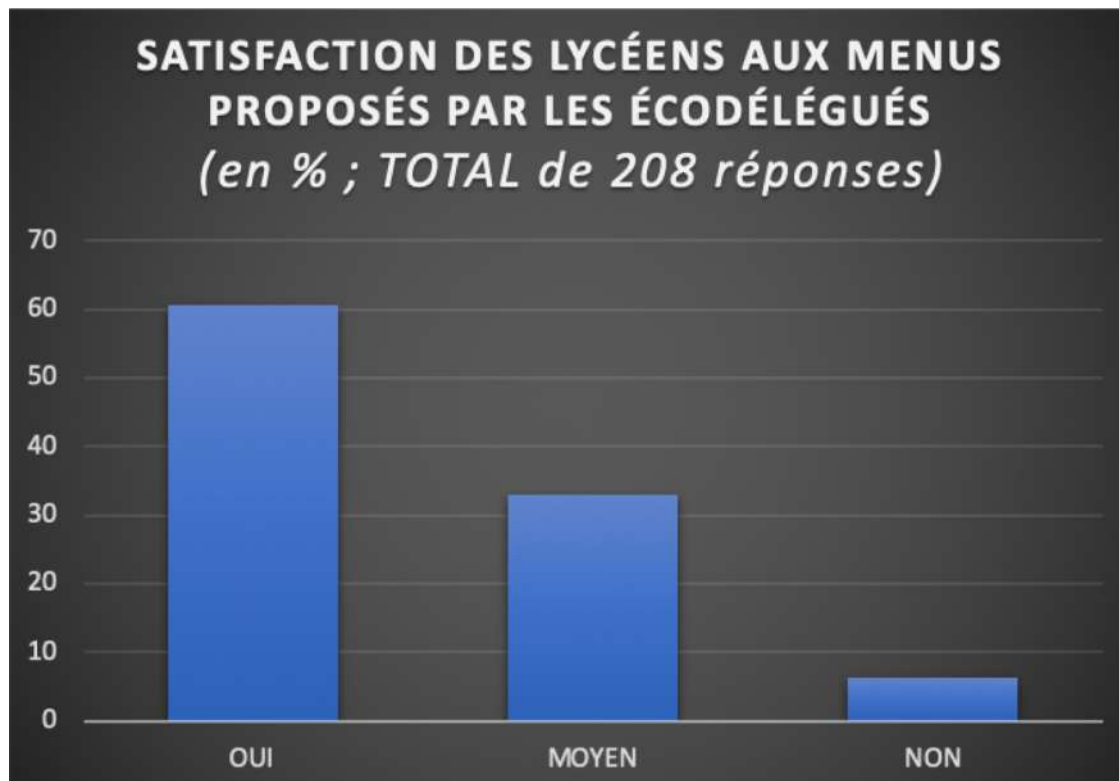
*... à vous engager à **manger** ce que vous **prenez***

*... **communiquer** avec le personnel de service*

... à ne pas prendre une assiette pleine si vous n'avez pas faim

Message de sensibilisation diffusé sur les écrans de télévision installés au self côté collège et côté lycée

Résultats de l'enquête réalisée le Jeudi 27 mars 2025 par vos écodélégués



ET LA SUITE ?

Vous êtes **91%** des lycéens favorables à la création d'une **commission** dans laquelle vous contribueriez à l'élaboration des MENUS.

Rédaction d'une « Charte de lutte contre le gaspillage alimentaire »

- Proposée au Conseil d'Administration fin juin 2026 pour validation
- Distribution et communication lors de la pré-rentrée des élèves
- Viendra en complément du règlement intérieur



CHARTRE

DE LUTTE CONTRE LE

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

– COLLÈGE ET LYCÉE JEANNE D'ARC –

ENSEMBLE, MANGEONS MIEUX ET GASPILLONS MOINS !



CHAQUE GESTE COMPTE !

MES DROITS



J'ai le droit de demander le plat que je **souhaite**



J'ose demander la **taille** de ma portion



Une fois mon assiette terminée, je peux me relever pour me servir au **bain-marie** si j'ai encore faim



J'ai le droit de participer à l'élaboration des menus grâce à mes **éco-délégués** qui me représenteront au sein de la **Commission MENU**

MES DEVOIRS



Je consulte le **MENU** avant de venir manger (ENT, TV au self, affiche)



Je lis les **écriteaux** m'informant sur les plats servis, les allergènes, etc.



Je mange la **totalité** de ce que je prends



Je **respecte** les agents, les surveillants, et les consignes pour maintenir la **propreté** des locaux



MON ENGAGEMENT

Je suis acteur de la lutte contre le gaspillage alimentaire.



CHAQUE ASSIETTE TERMINÉE EST UNE VICTOIRE CONTRE LE GASPILLAGE !

Observation et recensement de la biodiversité aviaire au collège et au lycée Jeanne d'Arc



Agir pour la biodiversité

- Partenariat avec la LPO
- Construction et installation de nichoirs avec des matériaux de récupération
- 2 comptages encadrés et réalisés avec des bénévoles de la LPO



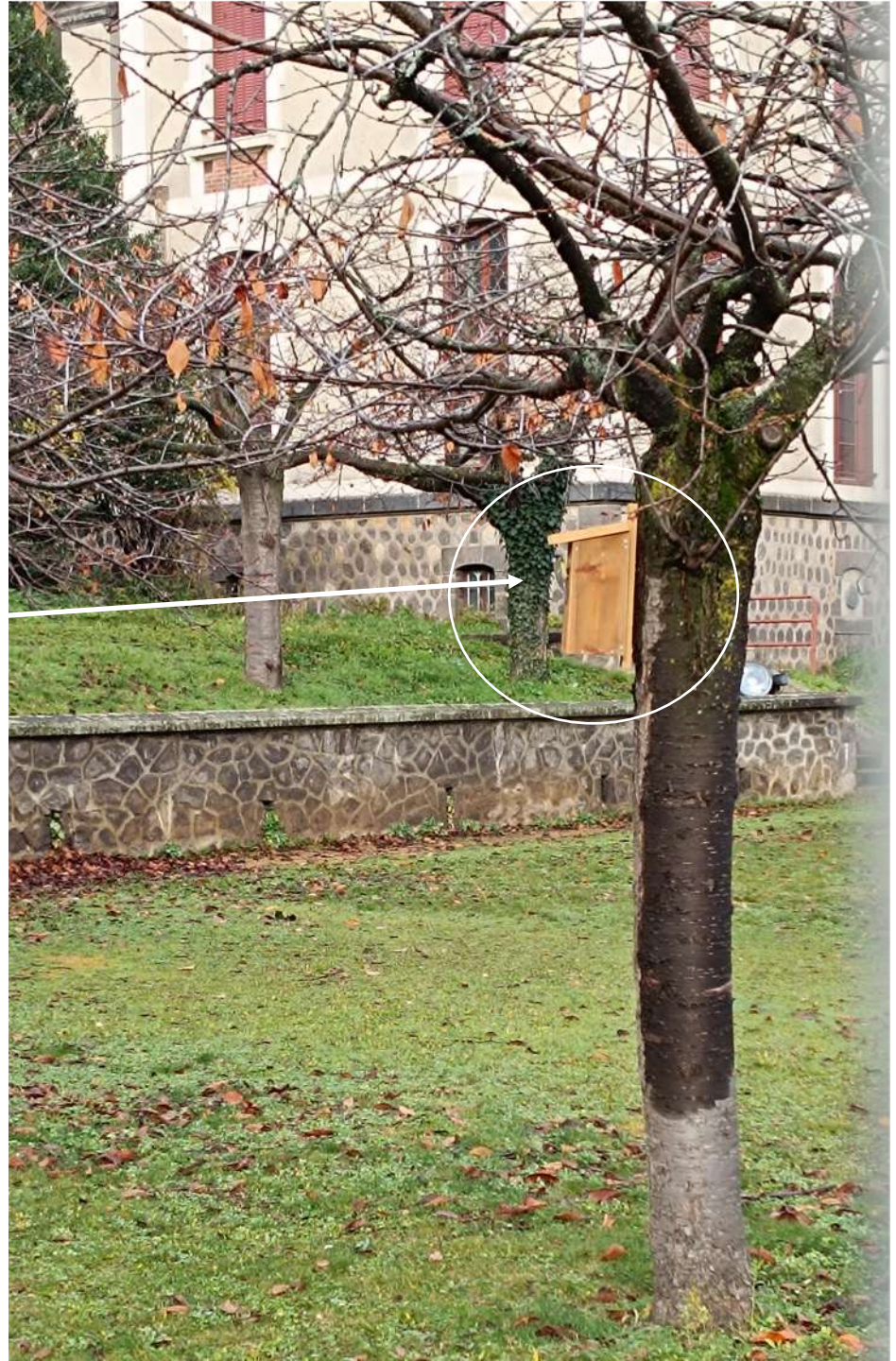
- Date d'observation : _____ ► Durée : de ____ h ____ à ____ h ____
- Pour chaque espèce, ne notez que le nombre maximal d'oiseaux observé en même temps.
- Saisissez vos observations sur : www.oiseauxdesjardins.fr

Accenteur mouchet 	Moineau domestique 	Moineau friquet 	Bergeronnette grise 	Merle noir
Mésange à longue queue 	Mésange bleue 	Mésange charbonnière 	Mésange nonnette 	Pinson des arbres
☒ Pinson du Nord 	Pouillot véloce 	Roitelet huppé 	Rougegorge familier 	Serin cini
Tarin des aulnes 	Chardonneret élégant 	Verdier d'Europe 	Bruant jaune 	Bruant zizi
☐ Rougequeue à front blanc 	Rougequeue noir 	Linotte mélodieuse 	Autre espèce d'oiseau observée : NOM : _____	Autre espèce d'oiseau observée : NOM : _____

Exemple d'un nichoir installé sur un Cerisier visité par une Mésange charbonnière



Mésange charbonnière (Parus major) © Teddy Rousse



LES OISEAUX DE JEANNE D'ARC OBSERVÉS PAR LES ÉCODÉLÉGUÉS

***Faucon
crécerelle***



***Un couple niche ici,
dans les toits de la
chapelle***



LES OISEAUX DE JEANNE D'ARC OBSERVÉS PAR LES ÉCODÉLÉGUÉS

En hauteur : toits, corniches, rebords de fenêtres, ciel...



***Corneille
noire***

Corneille noire © Fabrice Cahez



Pie bavarde

Pie bavarde © Antoine Dusart



***Pigeon
biset***

Pigeon de ville (Columba livia domestica) © Nicolas Macaire / LPO



Martinet noir

Martinet noir (Apus apus) © Fabrice Cahez

LES OISEAUX DE JEANNE D'ARC OBSERVÉS PAR LES ÉCODÉLÉGUÉS

Dans le verger (qui donne sur l'esplanade de la gare)

Mésange bleue



Mésange bleue (*Cyanistes caeruleus*) © Jean-Paul Leau

*Fauvette
à tête
noire*



Fauvette à tête noire © Fabrice Cahez

Mésange charbonnière



Mésange charbonnière (*Parus major*) © Teddy Rousse

Merle noir



Merle noir (*Turdus merula*) © Pixabay

LES OISEAUX DE JEANNE D'ARC OBSERVÉS PAR LES ÉCODÉLÉGUÉS

Dans les arbres de la cour du collège et l'espace vert derrière la salle des professeurs



Chardonneret élégant (*Carduelis carduelis*) © Christian Aussaguel



Rougegorge familier (*Erithacus rubecula*) © Pixabay



Verdier d'Europe (*Chloris chloris*) / Pixabay



Pinson des arbres (*Fringilla coelebs*) © Philippe Jourde / LPO

LES OISEAUX DE JEANNE D'ARC OBSERVÉS PAR LES ÉCODÉLÉGUÉS

Observation rare en ville : la *Bergeronnette des ruisseaux*



Denis FOURCAUD

Les oiseaux sont ici chez eux

Engagé aux côtés de la Ligue de protection des oiseaux, le lycée international Jeanne-d'Arc vient d'être classé Établissement refuge.

Isabelle Vachias

Le couple de faucons crécerelles dont le nid surplombe la cour d'honneur n'est pas le seul à avoir élu domicile au lycée Jeanne-d'Arc, à Clermont-Ferrand.

Dans les arbres du jardin, comme entre les pierres des vieux murs, les élèves ont identifié des martinets noirs, des rouges-queues, des chardonnerets, des fauvettes à tête noire... Une biodiversité qui a inspiré les écodélégués, en particulier Gabriel Brun, élève de terminale et bénévole à la ligue de protection des oiseaux (LPO) depuis six ans.

C'est lui qui a suggéré d'impliquer le lycée dans la démarche « refuge LPO », un engagement (sur trois ans) à respecter des gestes favorables à la biodiversité. Première initiative concrète, en 2025, les écodélégués se sont lancés dans la construction d'une quinzaine de nichoirs, accompagnés par



LYCÉE. La plaque « Mon établissement est un refuge » a été installée lundi à l'entrée du jardin et dévoilée en présence d'écodélégués et du professeur de SVT qui les coordonne, Charly Stacha.

les coordonnateurs de la LPO du Puy-de-Dôme, Martine et Michel Ménard. Adaptés aux espèces

d'oiseaux déjà observées, ces nichoirs (*) ont été installés, entre mars et avril, sur des troncs d'arbre, à

1,50 m de hauteur au moins pour les protéger des prédateurs.

Le classement en refuge LPO n'est qu'un projet parmi ceux dégagés par les quelque 80 écodélégués du lycée, qui travaillent aussi sur la création d'un garage à vélos, le recyclage des déchets ou encore la lutte contre le gaspillage alimentaire au self. ■

(*) Financés dans le cadre de l'Urban energy pact, un projet qui mobilise les élèves de la métropole dans les enjeux environnementaux.

■ La cour d'honneur végétalisée ?

Au lycée Jeanne-d'Arc, les élèves préfèrent le côté jardin, avec son verger le long du boulevard Fleury. Côté cour, pourtant, l'herbe pousse aussi, mais sur le bitume ! Les écodélégués ont lancé le projet de végétalisation de la cour d'honneur, un vrai four en été. Ils ont imaginé du gazon, des bancs, des tables, des aménagements pour les cours en extérieur... Le projet est bouclé. Il ne manque que les financements.



Projet Tri

Collège Jeanne d'Arc

- Tri du papier dans les salles de classe
- Communication auprès des élèves et du personnel
- Installation des sacs de tri dans les salles de classe



Projet Tri

Collège Jeanne d'Arc

- Clean walk dans la cour du collège
- Installation de poubelles jaunes dans la cour
- Visite du centre de tri à Clermont Ferrand

Projet Textile

Collège Jeanne d'Arc

- Récolte de vieux tissu clair au collège
- Tissage
- Participation à l'œuvre de Victoria
- Exposition du grand textile au musée d'art Roger-Quilliot





RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES

*Liberté
Égalité
Fraternité*

PROJET DE VÉGÉTALISATION -

COUR D'HONNEUR
LYCÉE INTERNATIONAL
JEANNE D'ARC



En attente de financements