



## ATHÉNÉE ROYAL JEAN ABSIL

*Du label Entreprise Ecodynamique à la lutte contre le gaspillage alimentaire*

Labellisée Entreprise Ecodynamique depuis 2009, l'athénée Royal Jean Absil n'a pas attendu le projet contre le gaspillage alimentaire pour s'engager dans l'environnement. Ce nouveau projet contre le gaspillage alimentaire a permis d'amener des améliorations au niveau des repas et la sensibilisation continue.



*Les élèves de la classe relais analysent les résultats des pesées des poubelles*

### INFO ECOLE

Enseignement secondaire

Nombre d'élèves : 1 110

Direction : M Capelle

Commune : Etterbeek

**Adresse et contact :**  
Avenue Hansen Soulié, 27  
1040 Etterbeek  
02 736 59 76

### Composition de l'ecoteam

Préfet, ancienne préfète

Deux enseignantes

Un éducateur

L'économiste

Le chef cuisinier

Un représentant de l'association  
des parents

## LEUR DÉFI

**Entre un sondage dirigé vers toute la communauté scolaire et la réduction de la taille des sandwiches, l'athénée Royal Jean Absil s'est lancé un nouveau défi environnemental : réduire le gaspillage alimentaire au sein de l'école.**

### QUELQUES ACTIONS REALISEES

1. Pesée des déchets
2. Sondage auprès des élèves, enseignants et parents
3. Réduction de la taille des sandwiches
4. Action « Self-service »

## IMPLIQUE DEPUIS LONGTEMPS

L'Athénée Royal Jean Absil est impliqué depuis plusieurs années dans des projets environnementaux afin d'offrir un meilleur environnement scolaire à ses élèves et à son personnel. Avec pour objectif de former les jeunes dans le domaine du développement durable. L'environnement est dès lors intégré dans le projet d'établissement ainsi que dans les cours de sciences, d'économie, de technologie et dans les cours artistiques. En toute cohérence avec l'amélioration continue de la gestion énergétique des bâtiments et de l'évolution des comportements, l'athénée a décidé d'agir sur le gaspillage alimentaire.

## PAS TOUT SEUL...

Pour mener à bien ce projet, le comité de pilotage, qui se compose des personnes clés de l'école, a été secondé et dynamisé par un animateur de l'asbl Coren. Cet animateur a également sensibilisé et accompagné un groupe d'élèves ambassadeurs appelé "groupe relais" pour mener enquêtes et audit. Face aux constats de gaspillage alimentaire au sein de l'école, ce "groupe relais" a fait des propositions d'actions au comité de pilotage et a ainsi joué un rôle moteur pour l'ensemble de l'école. Les professeurs ont pu disposer des outils de sensibilisation de Bruxelles Environnement: affiches, dossier pédagogique...

## LE DÉMARRAGE

Avant d'agir concrètement et de proposer des améliorations, la classe relais a tâté le terrain. En parallèle d'un petit sondage auprès des élèves, enseignants et parents qui révèle que 50% des élèves estiment que le gaspillage alimentaire est problématique, les élèves n'ont pas hésité à mettre les mains dans les sacs... poubelles. Et voici ce qu'ils y ont découvert: des collations entamées ou pas; des restes de sandwiches et de tartines; des restes de repas chauds ainsi que des restes organiques non consommables. Ils ont donc décidé de prendre le problème à bras le corps.

## DES RESULTATS A L'ACTION...

Vu la quantité de sandwiches entamés retrouvés après la fouille méthodique des poubelles, il a été décidé de réduire la taille des sandwiches: un sandwich plus petit = une diminution nette du gaspillage. Et la mesure semble fonctionner: en janvier 2011, une semaine de poubelles témoins a été réalisée. Et le succès est là: l'école a constaté une diminution du nombre de restes de sandwiches dans les poubelles. Mais comment agir sur les repas chauds? Malgré quelques actions déjà mises en place avant le projet comme un système de réservation des repas et l'utilisation d'aliments non consommés pour le repas du lendemain, l'équipe du restaurant a mis en place un self-service. Cela permet de jouer sur la consommation des élèves et de les responsabiliser aux quantités qu'ils prennent dans leur assiette: les portions ont été diminuées et si la faim n'est pas apaisée, les élèves peuvent se resservir.



### ... EN PASSANT PAR LA SENSIBILISATION

Et pour que la thématique soit perçue d'une façon ludique, l'écoteam a proposé un quizz sur le gaspillage alimentaire. Chaque jour une question et à la clé des lots Oxfam pour les grands gagnants. Malgré la fin du projet, la thématique ne tombera pas dans l'oubli: des affiches, réalisées par les élèves en cours de dessin, ornent les endroits stratégiques de l'école: entrées, valves, réfectoires. Et pour être sûre que l'école reste sensibilisée, les élèves relais ont proposé de sensibiliser et de trouver des relais dans les premières années fraîchement arrivées. *“Comme nous pouvons sortir sur le temps de midi à partir de la cinquième, il y a un risque qu'on ne fasse plus attention à limiter le gaspillage alimentaire. Pour que les actions continuent, nous avons donc décidé d'aller expliquer tout le problème aux premières. Et ça fonctionne”*, relève un élève de la classe relais. En espérant que le dynamisme de l'Athénée Royal Jean Absil reste sans faille et transforme les élèves en citoyens responsables.



*Ce projet de lutte contre le gaspillage alimentaire a été cofinancé par le FEDER dans le cadre du programme INTERREG IVB Europe du Nord-Ouest.*

