



# Réunion Diagnostic Sendling

Lycée Jean Renoir Berlepstrasse- 20 Sept. 2018

Delphine Clergue & Ophélie Gourdou

# Objectif de la réunion

Mise en place des équipes “Diagnostic”

## Ordre du jour

Qu’est ce qu’un diagnostic?

Confirmation des équipes

Réunion de préparation par équipe

# Ordre du jour

## **Qu'est ce qu'un diagnostic?**

Confirmation des équipes

Réunion de préparation par équipe

# Le diagnostic est une étape clé du projet pour décider des pistes d'amélioration

	Avril/Mai/Juin	Sep	Oct	Nov	Dec	Jan	Fev	Mars	Avr	Mai	Juin
Recruter des volontaires	Active										
Travailler sur la démarche + choix thématique (sondage)	Active										
Confirmer la participation		Active									
<b>Finaliser le diagnostic</b>		Active									
Choisir le comité de pilotage				Active			Active			Active	
Mettre en œuvre le plan d'action					Active						
Surveiller et évaluer					Active						
Établir des liens avec les disciplines		Active									
Impliquer tout l'établissement		Active									
Demander la labellisation										Active	Active

## Le diagnostic permet de

- Connaitre et comprendre la situation initiale de l'établissement
  - Ouvrir des pistes de reflexion concrètes et fécondes
  - Identifier des axes de travail et de préparer un plan d'action
- il devient un document de référence pour la suite du projet

# Point de départ: les grilles de diagnostics → les adapter puis les compléter

## GRILLE DE DIAGNOSTIC ALIMENTATION



RÉALISÉ LE : \_\_\_\_\_ PAR :  les élèves  les enseignants  autre(s) : \_\_\_\_\_

SENSIBILISATION ET COMMUNICATION	OUI	NON	Commentaires	Indicateur / Mesure initiale
1 Avez-vous déjà réalisé des actions en lien avec l'alimentation avec vos élèves (ateliers sur le goût, visites chez des producteurs locaux, sensibilisation à la qualité des produits, etc.)?				
2 Ces actions s'inscrivent-elles dans le long terme?				
3 Une réflexion a-t-elle été menée concernant les différentes sources de denrées alimentaires dans votre établissement (restaurant scolaire, goûters des élèves, vente de petits pains, etc.)?				
4 Incitez-vous les cuisiniers à communiquer sur la composition des plats servis (à l'oral, par voie d'affichage, etc.), notamment auprès des élèves?				
5 Les menus sont-ils communiqués d'avance aux parents et aux élèves?				

CONNAISSANCE ET ORIGINE DES PRODUITS	OUI	NON	Commentaires	Indicateur / Mesure initiale
6 Connaissez-vous la provenance des produits servis au restaurant scolaire (locale, industrielle)?				
7 Connaissez-vous leurs modalités de fabrication (OGM, type d'élevage)?				
8 Connaissez-vous la signification des labels pouvant figurer sur les produits (biologique, équitable, label de qualité)?				
9 Les produits de saison sont-ils privilégiés?				
10 Les produits biologiques sont-ils privilégiés? Si oui, ponctuellement (journée bio) ou sur le long terme (pain bio toute l'année par exemple)?				
11 Les approvisionnements du restaurant scolaire sont-ils prioritairement issus d'une production locale?				

ÉLABORATION DES MENUS	OUI	NON	Commentaires	Indicateur / Mesure initiale
12 Les équipements du restaurant scolaire obligent-ils les cuisiniers à travailler à partir de produits semi élaborés (ayant subi une transformation) qui diminuent leur maîtrise sur ces produits?				
13 Savez-vous qui sont les personnes chargées de l'élaboration des menus?				
14 Si vous faites appel à une entreprise privée pour la conception des repas, vous intéressez-vous à la composition des menus?				

ÉLABORATION DES MENUS	OUI	NON	Commentaires	Indicateur / Mesure initiale
15 Les élèves et/ou les parents sont-ils impliqués dans l'élaboration des menus?				
16 Proposez-vous des menus adaptés aux personnes végétariennes ou ayant des impératifs alimentaires sanitaires ou religieux?				
17 Proposez-vous périodiquement des « repas découverte » (végétarien, légumes d'antan, etc.) pour l'ensemble des élèves?				

ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL	OUI	NON	Commentaires	Indicateur / Mesure initiale
18 Avez-vous déjà abordé la notion d'équilibre alimentaire avec vos élèves?				
19 Faites-vous valider la composition de vos menus par des professionnels de la nutrition?				
20 Les objectifs nutritionnels fixés par le Haut conseil de la santé publique sont-ils pris en compte?				
21 Laissez-vous du choix dans les aliments proposés aux élèves? Si oui, le choix des élèves est-il libre ou orienté (mise en avant d'aliments « sains » par exemple)?				

DÉROULEMENT DES REPAS	OUI	NON	Commentaires	Indicateur / Mesure initiale
22 Savez-vous quel est le temps consacré à la prise des repas?				
23 Si oui, ce temps est-il suffisant en rapport avec les recommandations des nutritionnistes (environ 45 minutes)?				
24 Les repas se déroulent-ils dans un environnement calme et agréable?				

GESTION DES DÉCHETS	OUI	NON	Commentaires	Indicateur / Mesure initiale
25 Connaissez-vous le volume de ressources alimentaires gaspillé chaque jour au restaurant scolaire?				
26 Des actions en vue de limiter le gaspillage sont-elles mises en place?				
27 Des actions en vue de limiter les déchets d'emballages du restaurant scolaire sont-elles mises en place? (achat de produits sans suremballage ou recyclage par exemple)				
28 Les déchets organiques sont-ils triés et réutilisés (sous forme de compost par exemple)?				

Une fois le diagnostic réalisé, il est primordial d'en faire le bilan, idéalement avec les membres du comité de pilotage, pour définir vos objectifs et commencer à établir votre plan d'action (cf. « Définir et mettre en œuvre le plan d'action »).

### PRINCIPAUX CONSTATS

\_\_\_\_\_ →  
 \_\_\_\_\_ →  
 \_\_\_\_\_ →  
 \_\_\_\_\_ →  
 \_\_\_\_\_ →  
 \_\_\_\_\_ →

### PISTES D'AMÉLIORATIONS

\_\_\_\_\_ →  
 \_\_\_\_\_ →  
 \_\_\_\_\_ →  
 \_\_\_\_\_ →  
 \_\_\_\_\_ →  
 \_\_\_\_\_ →

Reportez ensuite vos pistes d'améliorations dans votre plan d'action.

# Point d'arrivée: vos conclusions sur les principaux constats et pistes d'améliorations

Une fois le diagnostic réalisé, il est primordial d'en faire le bilan, idéalement avec les membres du comité de pilotage, pour définir vos objectifs et commencer à établir votre plan d'action (cf. « Définir et mettre en œuvre le plan d'action »).

## PRINCIPAUX CONSTATS

---

---

---

---

---

---

---

## PISTES D'AMÉLIORATIONS

→

---

→

---

→

---

→

---

→

---

→

---

→

---

Reportez ensuite vos pistes d'améliorations dans votre plan d'action.

22

**Important:  
Hierarchisez !**

**Viser la qualité plutôt  
que la quantité**

Présentation au du comité de pilotage (après les vacances d'automne):

- Alimentation : Jeudi 8 Nov (12h30-13h30)
- Déchets : Jeudi 15 Nov (12h30-13h30)

# Vous n'êtes pas seuls!

**Force:** une équipe diverse, composée d'élèves, d'enseignants, de membres du personnel et de parents

**ressources:** toute la communauté du LJR pour répondre à vos questions.

exemple:

M. Larroza (CPE) - point de contact pour savoir où trouver la réponse!

Audrey Collin - responsable de l'intendance

M. Hausmeister - pour les questions sur l'établissement

M. Dussman - pour les questions sur la cantine

Enseignants référents par matière

Et nous!

***N'hésitez pas à organiser des rendez-vous avec ces personnes pour connaître la situation actuelle!***

# Ordre du jour

Qu'est ce qu'un diagnostic?

**Confirmation des équipes**

Réunion de préparation par équipe

# Equipe de diagnostic sur le thème Alimentation

Classes	Enseignants	Parents	Personnel
Classe d'Eldracher (1ere)	Mme Durand - Vollmer	Mathilde Vermersch	Audrey Collin
Classe de Broudic (1ere)	Mme Ruiz*	Anne-Sophie Flamand Romain Barres	

Référent de l'équipe

# Equipe de diagnostic sur le thème Déchets

Classes	Enseignants	Parents	Personnel
Classe de Clergue (2nde)	Mme Philippe	Sabrina Le Fustec	Sébastien Fraleux
Classe de Debierre (2nde)	M. Letournel	Anne Bruneau Benoit Clouet*	

## Ordre du jour

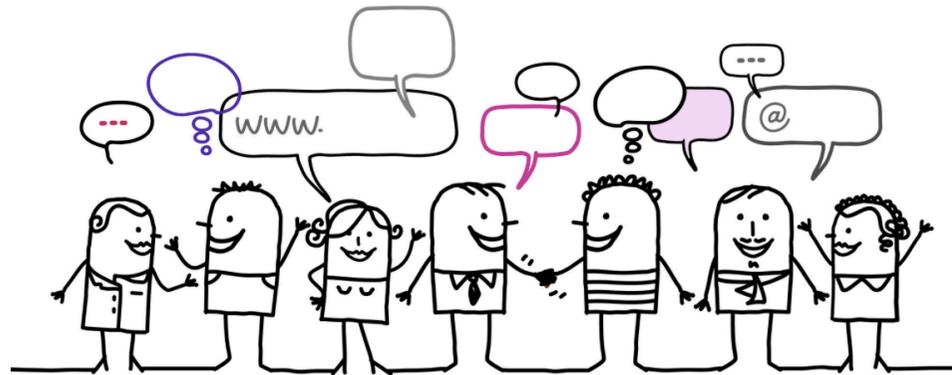
Qu'est ce qu'un diagnostic?

Confirmation des équipes

**Réunion de préparation par équipe**

# À vous de jouer!

→ Faire connaissance



→ Fixer une prochaine rencontre





Merci de votre attention,  
... et de votre engagement!