Réunion Diagnostics Giesing

Ecole Jean Renoir – 23 Oct. 2018

Emilie Cassar, Laetitia Georgel et Delphine Clergue

Objectif de la réunion

Lancement des diagnostics et mise en place des équipes

Ordre du jour

1 - Qu‘est ce qu‘un diagnostic? On mène l‘enquête!

2 - Confirmation des équipes

3 - Réunion de préparation par équipe

Ordre du jour

1 - **Qu‘est ce qu‘un diagnostic? On mène l‘enquête!**

2 - Confirmation des équipes

3 - Réunion de préparation par équipe

Eco Ecole : La méthode

1 INFORMER SUR LA DÉMARCHE

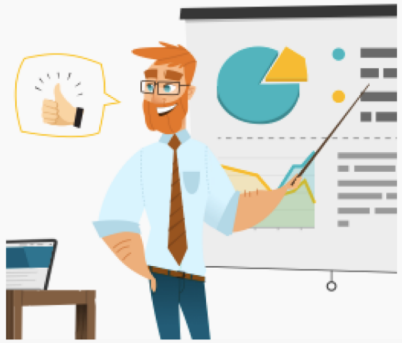
2 RÉUNIR DES VOLONTAIRES

3 CHOISIR UN THÈME

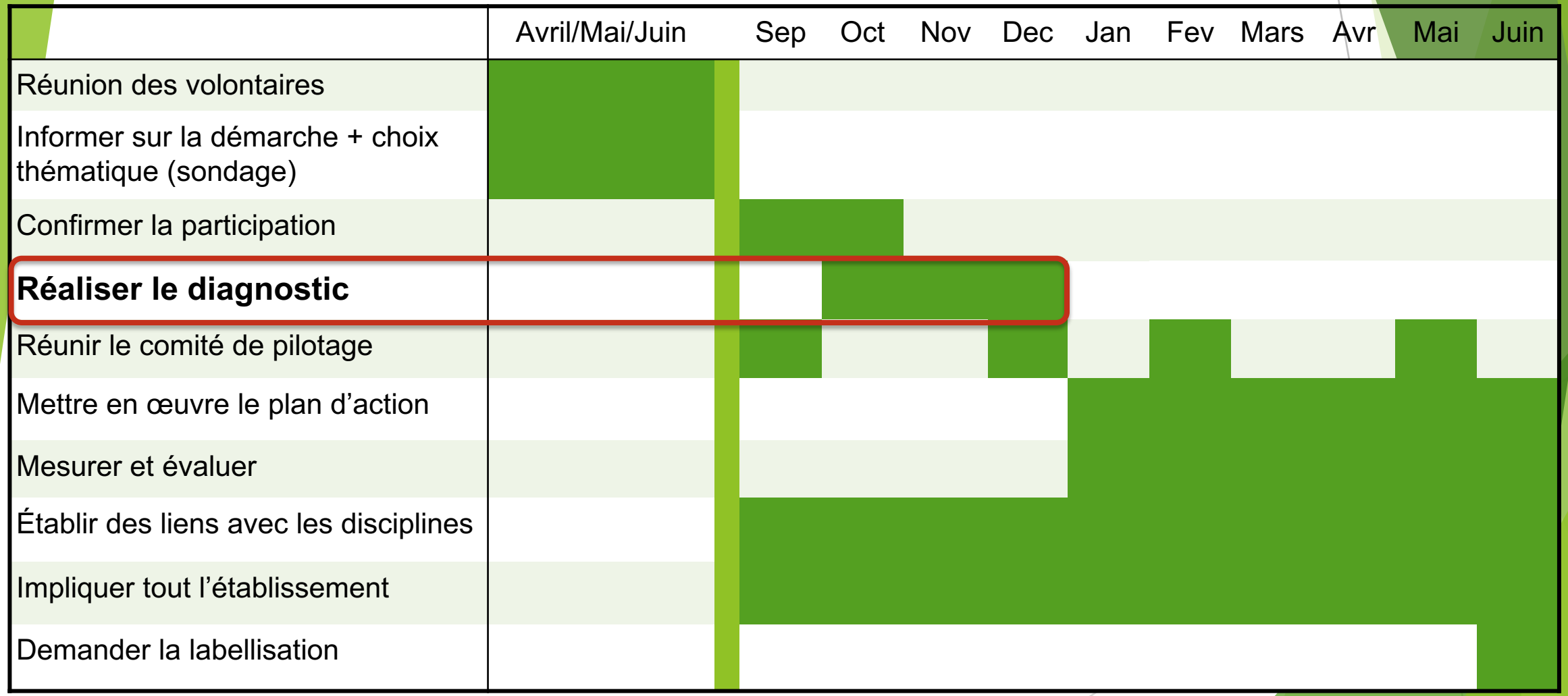
4 MENER L'ENQUÊTE

5 AGIR ENSEMBLE

6 ÉVALUER SES RÉSULTATS



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



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

→ _____

→ _____

→ _____

→ _____

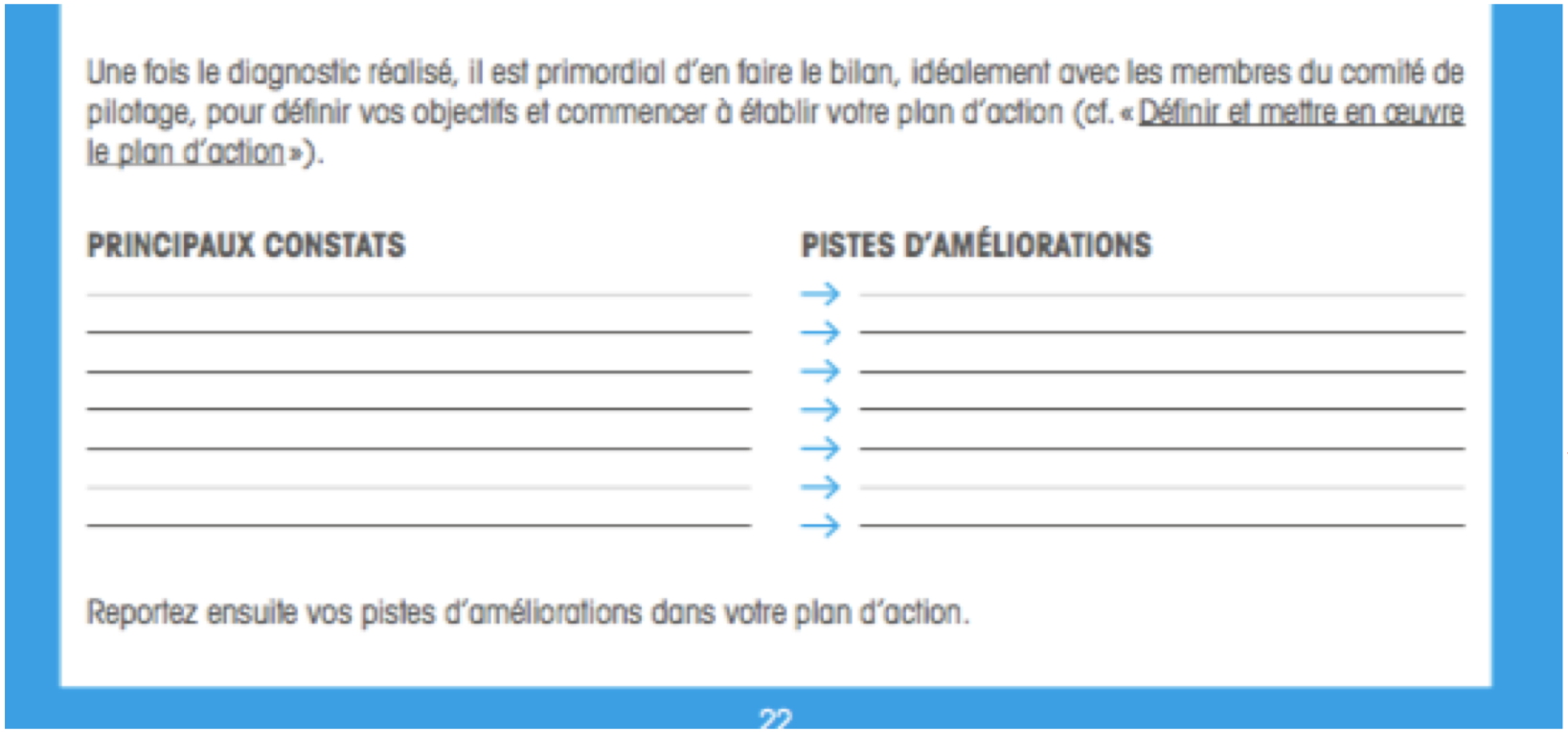
→ _____

→ _____

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

Munich
Lycée Jean Renoir
Eco-Ecole

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 plutot que la quantité

Présentation lors des prochains comités de pilotage :

- Alimentation : Mercredi 5 décembre (14h30-16h00)
- Déchets : Jeudi 13 décembre (14h30-16h00)

Quelques pistes pour mener l'enquête

Comment trouver l'information ?

- Rencontrer et questionner
- Observer
- Compter, peser…

Pour quels objectifs?

- Faire le tour de la question pour que le bilan soit le reflet réel de la situation de l'école
- Avoir des indicateurs qui donnent la situation de départ et qui permettront de mesurer la portée de nos actions

Avec quelle organisation ?

- Une équipe dédiée plurielle
- Un référent par groupe qui centralise les travaux et qui est le point de contact
- Un document de synthèse à présenter à la fin de l'enquête
- Le support de la communauté scolaire, la possibilité d'impliquer d'autres parents, les eco délégués, les élèves de la classe…

Vous n‘êtes pas seuls!

Votre force: une équipe diverse, composée d’élèves, d’enseignants, de parents
Vos ressources: toute la communauté du LJR pour répondre à vos questions.

Par exemple:

- M. Reignier et Mme Dehnel
- Audrey Collin – responsable de l‘intendance pour les deux sites
- Nathalie Scheib – intendance Giesing
- Mme Sauzon - infirmière
- Hausmeister – pour les questions sur l‘établissement
- Dussman – pour les questions sur la cantine
- Commission cantine (Jean Philippe Goehry), commission solidarité
- Enseignants /responsables d‘ateliers
- Parents volontaires
- Et nous!

→ N’hésitez pas à organiser des rendez-vous avec ces personnes pour connaitre 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

Élèves	Enseignants	Parents	Personnel
• Lucas Morin (CM1e) • Adèle Bessin-Py (CM1e)	Petra Kern (C1) Support de Christian Eidenschenck (C2) et Sabine Boury (C2)	Emilie Appert Astrid Link Nathalie David	A disposition

Equipe de diagnostic sur le thème Déchets

Élèves	Enseignants	Parents	Personnel
• Lina Birker (CM1d) • Gabrielle Mierzwinski (CM2a)	Marianne Hein (C1) Sophie Poirier (C3) Support de Sabine Boury	Ying-Wan LIU Sophie Vandenboosche	A disposition

Ordre du jour

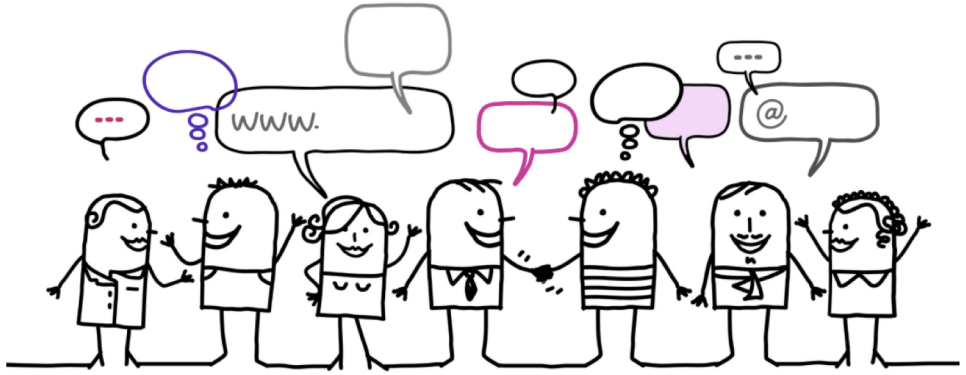
Qu‘est ce qu‘un diagnostic?

Confirmation des équipes

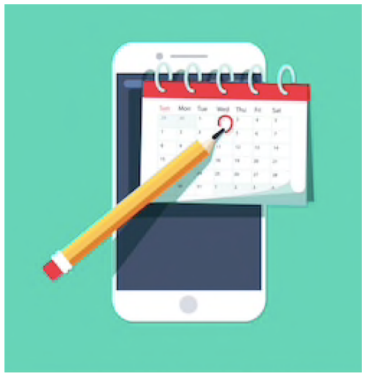
Réunion de préparation par équipe

À vous de jouer!

→Faire connaissance



→Fixer une prochaine rencontre



Munich
Lycée Jean Renoir
Eco-Ecole

Merci de votre attention,

… et de votre engagement!