



Le Développement Durable chez Avenance Enseignement

23 mars 2011

Sommaire



A. Les innovations techniques durables

1. Le véhicule électrique
2. Les barquettes biodégradables
3. La gestion des déchets

B. Éducation au Développement Durable

1. Worgamic
2. Chasse au gaspillage
3. Le Bio

C. Apprendre à bien manger

1. Sois malin, choisis bien
2. Petit-déjeunons ensemble



Les Innovations techniques durables



1 – Le véhicule électrique frigorifique



Autonomie : **120 Kms**

Vitesse maximale : **85km/h**

Charge utile : **2 200kg**

Recharge complète du
véhicule : **8h**

Autonomie Frigo : **8h**



2 - Les barquettes biodégradables

45 millions de barquettes chez Avenance

Notre solution



3 – La gestion des déchets

Le digesteur

- Réduction jusqu'à 97% des déchets organiques
- Fabrication de compost en 24h





L'Éducation au Développement Durable



1 - L'animation Avenance-Worgamic



- Apprendre comment valoriser les déchets organiques à l'école à l'aide de lombricomposteurs :



Installation des lombrics !

Mise en place du lombricomposteur :
« **LombricEthic** »



Installation de la **Moulibox** :
mini-lombricomposteur



2 – La chasse au gaspillage

- **Objectifs** : prendre conscience des quantités jetées en fin de repas et sensibiliser les élèves au gaspillage.
- L'animation se déroule en **trois temps** :



- > **Comptage** par les élèves des déchets jetés.
- > Une semaine de **sensibilisation**.
- > **Comptage** par les élèves pour **comparer** les résultats avant et après sensibilisation.
- > En Aquitaine, sur 100 restaurants, 1.5 tonnes de déchets pains et plateaux **économisés**



3 – Le BIO dans les Ecoles

Objectif :

Expliquer aux **enfants et adolescents** les **principes incontournables** de la filière bio, grâce à un kit d'animation pédagogique et de décoration



✓ Très visibles, les supports seront mis en place à l'occasion d'un **menu** comportant des produits Bio.

Dotations pour les enfants



4 - Eco-Ecole



- 80 Eco-Ecoles Avenance en France !



➤ **les déchets**



➤ **l'eau**



➤ **la biodiversité**



➤ **l'alimentation**



➤ **l'énergie**



➤ **les solidarités**



Apprendre à bien manger



1- Sois Malin, Choisis Bien

Objectif:

Donner aux enfants des clés de compréhension concrètes pour les aider dans leur **apprentissage d'une consommation plus responsable**.

A travers **3 ateliers dirigés par un animateur Avenance en classe**, les enfants vont apprendre à décrypter l'étiquetage alimentaire, connaître l'origine et la transformation des produits.



Contenu du kit: Guide pédagogique, 3 affiches, jeu de cartes, quiz, DVD pédagogique, passeports DD

1h30 en classe sous la direction d'un animateur Avenance

Avenance Enseignement – Développement Durable – Mars 2011



2- Petit-déjeunons ensemble Enfants

Objectif :

Sensibiliser l'enfant à l'importance du petit-déjeuner en faisant découvrir les aliments variés susceptibles de le composer, et leur intérêt nutritionnel.

L'animation se déroule dans le restaurant, autour d'un buffet de petit-déjeuner, pendant une heure de 9h à 10h auprès d'une classe sous la direction d'un animateur Avenance



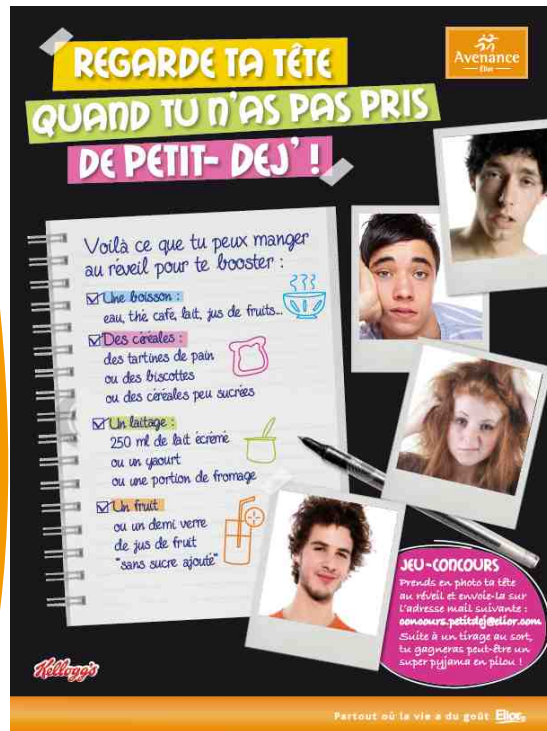
Supports:

Affiches, chevalets, dépliants jeux primaires, jeux maternelles, guide pédagogique permettant aux enseignants de prolonger l'animation en classe.

2- Petit-déjeunons ensemble Ados

Objectif :

Inciter les ados à ne pas « zapper » le premier repas de la journée.



L'animation se déroule dans le restaurant, autour d'un buffet de petit-déjeuner, pendant une heure de 9h à 10h auprès d'une classe sous la direction d'un animateur Avenance

Jeu concours:

Les ados doivent prendre en photo leur tête au réveil pour tenter de remporter un magnifique réveil.



Merci de votre attention

23 mars 2011



Les Achats Responsables



1 - Les produits Bio



Avenance Enseignement

- Une démarche lancée **depuis 1998**
- **4 millions** d'équivalents repas Bio par an
- **4,4%** des achats d'Avenance Enseignement en Bio



Saint Etienne

- **2011** : 60% de produits Bio en 2011
- **2015** : Objectif de 100% de repas Bio
- 3000 couverts/jours



2 - Les produits locaux



Cuisine Centrale d'Agen

- **L'hiver** : 50 % des fruits et 75 % de légumes en approvisionnements locaux
- **L'été** : 90 % des fruits et 100 % des légumes en approvisionnements locaux



Ex : Laitue.
Distance parcourue : 7 kms.



Ex : Pommes Golden.
Distance parcourue : 7 kms.

3 - Le Bio Local



Mon assiette Bio, ma pelle

Mon assiette bio, ma pelle



- **Comment ça marche ?**
- Vivrao identifie tous les agriculteurs en mesure de produire bio à proximité de votre site
- Les producteurs retenus s'engagent auprès d'Avenance sur un volume de produits bio locaux (correspondant aux menus)
- ELIOR contribue à l'augmentation progressive du volume de produits bio locaux disponibles : Conversion de terres conventionnelles en Bio/Aide à l'installation de nouveaux agriculteurs.



4 - Le Commerce Équitable



Cuisine Centrale de Lyon

- 11 tonnes de riz équitable par an, soit 1% du riz équitable en France.



5 - La pêche responsable



- Suppression de nos mercuriales des espèces de poisson en voie de disparition : Thon Rouge, du Siki, de l'Empereur, du Grenadier
- Partenariat avec la Responsible Fishing Alliance
- Le projet perche du Nil

