

## RESTAURATION ET HÉBERGEMENT

Internat : 170 élèves internes + 430 élèves internes externalisés qui prennent le petit déjeuner, le repas de midi et le repas du soir à Janson.

L'utilisation de produits de qualité et la gestion directe avec les producteurs (sans intermédiaire) a permis de maintenir le prix du plateau repas pour une restauration de qualité supérieure.

L'installation électrique [REDACTED] permet une économie d'électricité par la restitution énergétique des productions électriques...

Suite à un appel à projets de la région Ile de France, le lycée a été retenu pour une aide régionale pour l'introduction de produits BIO dans la restauration de l'établissement. Il devient ainsi Lycée ECO-RESPONSABLE.

En 2015, le lycée s'est inscrit dans la certification participative « **Mon restau responsable** » portée par la fondation Nicolas Hulot. (Citation à la COP 21) Avec le concours du réseau Restau'Co, du Ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt, et de la Région Ile de France



iEcocert.fr

Fondation Nicolas Hulot

Région Ile de France

Réseau restau'co

GABIF.fr

Ministère de l'Agriculture de  
l'Agroalimentaire et de la Forêt

**Lycée Janson de Sailly**  
106 rue de la Pompe  
75116 PARIS cedex 16

Téléphone : 01 55 73 28 58

Télécopie : 01 45 53 28 04

Messagerie : [c.chaumon@janson-de-sailly.fr](mailto:c.chaumon@janson-de-sailly.fr)



LYCÉE JANSON DE SAILLY  
UNE RESTAURATION  
RESPONSABLE,  
ÉCOLOGIQUE ET  
DURABLE

Seul service de restauration d'un  
établissement public  
d'enseignement ECOCERTIFIÉ  
niveau 2

3800 élèves, 300 enseignants, 200  
interrogateurs, 120 personnels ATS :

la plus importante cité scolaire  
de France.



L'équipe de restauration de la cité scolaire  
Janson de Sailly.

2100 repas sont servis à midi, 600 le soir  
et 400 petits déjeuners. Soit un total de  
plus de 3000 plateaux / jours.

## QU'EST CE QUE L'ÉCO CERTIFICATION ?

### Achats alimentaires bio et locaux en circuit court

**Passer** directement des éleveurs, pêcheurs, producteurs (maraîchers de la région parisienne, fermes bio d'Île de France, GABIF : groupement des agriculteurs bio d'Île de France) aux consommateurs.

**Sensibiliser** à la lutte contre le gaspillage alimentaire : opération lancée depuis novembre 2014.

**Trier** les déchets dans les salles de restauration, par les consommateurs. Installation de tables de tri avec réceptacles.

**Peser** chaque type de déchet, via un logiciel (mon resto durable, créé en partenariat avec la fondation Nicolas Hulot).



**Quantifier** la masse des déchets.

**Recycler** certains déchets, en particulier les cartons qui sont revendus au centre parisien de recyclage. Il en va de même pour les films alimentaires. Les restes de pain sont rendus au boulanger qui les restitue au minotier.

**Produire** du compost. En 2016 l'établissement se dotera d'un appareil transformant les déchets organiques en compost.



Christophe Chaumon, Techni-

### Les poules à Janson

Deux poulaillers ont été installés dans l'établissement. Les poules recyclent plus d'une tonne de déchets organiques provenant de la restauration scolaire.

### Compost

Mme Lombard aère le compost. Il sert d'amendement au potager pédagogique.

### Un potager pédagogique

Installés à proximité de la restauration scolaire, des carrés potagers sont entretenus et gérés par les élèves du collège lors des cours de SVT.



Les herbes aromatiques produites sont utilisées pour les repas de la demi-pension.

Petits potagers : des graines semées pour faire une prairie fleurie avec un choix de graines mellifères pour attirer abeilles et papillons.



Vingt arbres fruitiers à petits fruits sont et seront plantés dans la cour d'honneur et dans d'autres cours. Enfin, une vingtaine de nichoirs à insectes et à oiseaux ont été installés dans la cité scolaire.

Acquisition d'un broyeur à déchets verts.

Dans le cadre de la COP 21 plantation de 3 arbres dans la cour du collège par des élèves

### Toujours plus

**Serviettes** : des distributeurs de serviettes ECOLABEL ont été installés.

**Entretien** : produits lessiviel et produits d'entretien éco labellisés.

**Economie** : Le retour à la gestion directe de la restauration a permis une diminution de la masse des déchets organiques de 600 à 180 kg / jour.

**Personnels** : le plaisir de travailler avec des produits de qualité.

**Consommateurs** : une satisfaction gustative pour les élèves, une garantie de qualité pour les parents.

**Réduire la consommation d'énergie** par l'achat d'équipements économes en eau et en électricité.

Acquisition s'un système [redacted] pour l'optimisation de l'énergie.

