

# **Salon pro Objectif D**

## **SYBERT BESANCON**

### **Mardi 20 novembre 2018**

MICROPOLIS  
3 boulevard de l'Ouest  
25000 BESANCON

Christine CADOUOT – Chargée de mission Ecolycée

# **Les déshydrateurs de biodéchets dans les lycées : atouts et limites**

## **INTERVENANTS**

- **Madame Marie PICARD** – Gestionnaire – Lycée Etienne-Jules Marey – BEAUNE
- **Monsieur Stéphane BOURON** – Chef de cuisine – Lycée Etienne-Jules Marey – BEAUNE
- **Madame Christine CADOUOT** – Chargée de mission « Ecolycée » – Direction des lycées - Région Bourgogne-Franche-Comté

## **DANS LES LYCEES PUBLICS DE BOURGOGNE**

- La Région s'est engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire depuis 2014. L'objectif de cette démarche est notamment d'impliquer l'ensemble des acteurs (équipe en cuisine, équipe pédagogique, élèves, parents d'élèves, ...). Comme il est courant de le rappeler « le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas ».
- Plusieurs actions menées : bilan de pesées dans les 64 unités de restauration de Bourgogne, accompagnement des établissements à la réduction du gaspillage alimentaire, concours d'affiches, réunions d'informations auprès de chefs de cuisine
- Elle accompagne cette démarche de lutte contre le gaspillage par la mise en place de déshydrateurs qui permettent notamment de réduire le volume des déchets à collecter.

## **DANS LES LYCEES PUBLICS DE BOURGOGNE**

- Producteurs de plus de 1100 litres/semaine de déchets : 27 lycées.
- Sauf exemption, les lycées ne sont pas équipés en moyens humains pour mettre en œuvre des solutions durables permettant la mise en œuvre d'un traitement complet du bio déchet (comme le compostage).
- Cependant ils doivent mettre en œuvre à minima deux actions :
  - Diminuer la quantité de déchets ( lutte contre le gaspillage),
  - Trier à la source

# **REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES LYCEES**

## Rappel du contexte réglementaire

- **Loi n° 2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte**

**Titre IV** : Lutter contre les gaspillages et promouvoir l'économie circulaire : de la conception des produits à leur recyclage (Modif l'environnement),

Etat, établissements publics et collectivités territoriales doivent mettre en place, avant le 1er septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion.

- **Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire**

La lutte contre le gaspillage alimentaire implique de responsabiliser et de mobiliser les producteurs, les transformateurs et les distributeurs de denrées alimentaires, les consommateurs et les associations. Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sont mises en œuvre dans l'ordre de priorité suivant :

- 1° La prévention du gaspillage alimentaire,
- 2° L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation,
- 3° La valorisation destinée à l'alimentation animale,
- 4° L'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation.

La lutte contre le gaspillage alimentaire comprend la sensibilisation et la formation de tous les acteurs, la mobilisation des acteurs au niveau local et une communication régulière auprès des consommateurs, en particulier dans le cadre des programmes locaux de prévention des déchets.

- **Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire 2017/2020**

Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire vise à réunir l'ensemble des parties prenantes, tout au long de la chaîne alimentaire, pour réduire de moitié le gaspillage alimentaire à l'horizon 2025. De nombreux partenaires s'engagent aux côtés de l'État pour relever ce défi. C'est l'une des 4 grandes priorités du nouveau Programme national pour l'Alimentation.



## Rappel du contexte réglementaire

- **Loi EGALIM : Adoptée le 02 octobre 2018**
  - Les repas dans la restauration collective publique devront comprendre, au plus tard en 2022, au moins 50% de produits issus de l'agriculture biologique ou tenant compte de la préservation de l'environnement. Les produits bio devront représenter au moins 20 % de la valeur totale de l'approvisionnement et 50 % de la valeur des produits « bio, locaux ou sous signes de qualité.
  - A titre expérimental, et pour une durée de trois ans, les gestionnaires, publics ou privés, la restauration collective scolaire doit proposer au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales. L'expérimentation fait l'objet d'une évaluation, notamment de son impact sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas.
  - Interdiction totale de tous les contenants jetables en plastique dans la restauration hors domicile, au plus tard 1er janvier 2020, des pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre jetables, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons.
  - Interdiction au plus tard au 1er janvier 2025 des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective des établissements scolaires et universitaires ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans.
  - Interdiction en restauration collective scolaire des bouteilles en plastique contenant de l'eau potable à compter du 1er janvier 2020.
  - Obligation pour la restauration scolaire et universitaire d'informer et de consulter régulièrement les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis.
  - Extension à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire du don alimentaire.

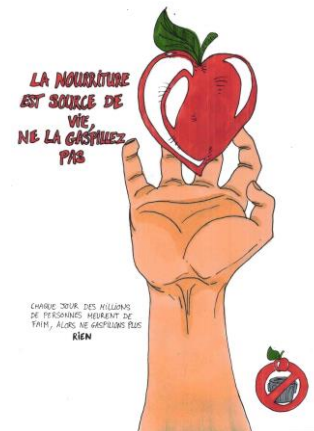




### QU'EST-CE QUE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

- Le gaspillage alimentaire est le fait de **jeter à la poubelle des denrées alimentaires**, entamées ou non, **qui auraient pu être consommées**.
- Il faut différencier ces denrées des déchets alimentaires non évitables de type coquilles d'œuf, épluchures de bananes, os de viande ou arrêtes de poisson.
- Le gaspillage alimentaire est présent **tout au long de la chaîne de production, de distribution et de consommation**, du champ à la fourchette. À ce titre, il concerne tous les acteurs préparant, proposant, commercialisant ou consommant des denrées alimentaires.
- En temps de crise économique, la réduction des dépenses est un sujet de réflexion récurrent. La lutte contre le gaspillage alimentaire, fait partie des gisements d'économies réalisables, en particulier dans le domaine de la restauration collective.
- La lutte contre le gaspillage alimentaire comprend la sensibilisation et la formation de tous les acteurs, la mobilisation des acteurs au niveau local et une communication régulière auprès des consommateurs, en particulier dans le cadre des programmes locaux de prévention des déchets.

## QUELQUES CHIFFRES



**D'importantes quantités de nourriture sont jetées quotidiennement dans les restaurants scolaires.**

- ☐ Prix de revient d'un repas : 2,20 €
- ☐ Coût réel d'un repas : 8,50 € (incluant les frais de personnel, fluides, nourriture,...)
- ☐ Prix payé par l'élève : 4,40 €
- ☐ Poids gaspillage alimentaire/plateau : 117g sur un total de 550g
- ☐ Prix du gaspillage alimentaire/plateau : 0,47 €

**Estimation 2018 sur l'ensemble du territoire Bourgogne Franche Comté : 5,6 millions d'euros pour environ 11 millions de repas servis**

## **LES ACTIONS DANS LES LYCEES BOURGUIGNONS**

- **Septembre 2014** : lancement d'une campagne de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire : **RéGAI « Plus on se régale, moins on gaspille »**
- **Plusieurs actions** :
  - ❑ Pesées des déchets 2 fois par an (une phase constat, une phase calcul).
  - ❑ Diffusion de supports et d'outils mis en ligne sur l'extranet ou remis sur CD-rom aux chefs de cuisine.
  - ❑ Formations et informations aux chefs de cuisine lors de rencontres départementales et régionales.
  - ❑ Organisation d'un concours d'affiches ouvert aux lycéens sur le thème : « Réduction du gaspillage alimentaire et réduction des déchets » (19 lycées – 115 affiches).
  - ❑ Mise en place en 2015/2016 d'un programme expérimental de lutte contre le gaspillage alimentaire auprès de 10 lycées bourguignons, confié à l'association Restau'Co, en lien avec la démarche « Ecolycée » en deux phases :
    - Accompagnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire en 4 phases.
    - Mise en place de déshydrateurs.



## ACCOMPAGNEMENT A LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Diagnostic du service de restauration : composition de l'équipe, fonctionnement du service, type de service (self, à table, en plat), type de convives, menus et nombre de choix des plats proposés, prise en compte des effectifs, qualité des produits utilisés, type de production et le % de production maison (dans chaque poste, légumerie, préparation froide, préparation chaude...), achats, grammages des portions servies, évaluation du gaspillage (coût et volumes), volume des déchets et valorisation, observations et recommandations, mise en place du planning d'exécution des actions, et nomination des personnes responsables de leur mise en œuvre.
- Formation à la réduction du gaspillage alimentaire : constituer un groupe de travail (direction, gestionnaire, chef de cuisine, magasinier, équipe de production, agents de service, vie scolaire, agents d'entretien, équipe pédagogique, professeurs, élèves), quantifier le gaspillage alimentaire et les déchets à trier (pain, emballages, restes non consommés des plateaux, restes du self qui ne peuvent pas être resservis), prévoir une communication claire et explicative.



## **ACCOMPAGNEMENT A LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

- Mise en œuvre les outils de lutte contre le gaspillage au vu du diagnostic réalisé et établir un calendrier avec des objectifs (plan d'actions) :
  - Travail sur l'estimation du nombre de convives, les grammages, la sensibilisation des convives, le pain, les entrées (et certains desserts) : salad'bar, différentes tailles d'assiettes, ramequins, les produits (les économies réalisées grâce à la baisse du gaspillage permettent d'augmenter la proportion de produits de qualité).
- Restituer les résultats des différentes actions :
  - Prise en compte des pesées sur deux semaines et nouvelle évaluation du gaspillage alimentaire,
  - Suivi d'une partie de la production et vérification des grammages servis,
  - Mesure des contenants utilisés,
  - Vérification de la pertinence des actions mises en place,
  - Soutien technique du groupe,
  - Mise en avant des difficultés et apport de solutions,
  - Mise à jour du planning d'exécution,
  - Nouvelles recommandations
- Formation aux cuissons à juste température :
  - Objectifs : adapter les cuissons en fonction de l'évolution des matériels (cuisson basses températures), diminuer les pertes dues aux modes de cuisson (pertes en produit et pertes financières), valoriser l'aspect gustatif des produits par des méthodes simples (utilisation de sonde à cœur, etc.).
  - Les constats : plus de goût, moins de manipulations, réduction de la perte à la cuisson, changement d'organisation, meilleure texture, réduction du coût matière.

## **CE QUI SE FAIT AU LYCEE MAREY**

Lutte contre le gaspillage :

- Utilisation pour le service de louches plus petites ainsi que d'assiettes plus petites.
- Effort de présentation et de diversification des portions d'entrées et de desserts, salade bar en complément.
- Dialogue entre le personnel au service et les élèves lors de leur passage au self pour adapter les portions.
- Développement du « fait maison » pour arriver à des produits de bonne qualité à moindre coût, malgré le choix de produits de bases de qualité en développant le bio et le local.
- Formation au mode de cuisson à basse température et demande de subvention au CRBFC pour l'achat de matériel de cuisson à basse température.
- Connaissance des effectifs dès 10h15, grâce aux bornes de réservation.
- A la demande du CRBFC, enquête de satisfaction des usagers en novembre 2018 et mars 2019.

**RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ**





## BILAN DE L'ACCOMPAGNEMENT

- ☐ Bilan globalement satisfaisant
- ☐ Réduction du coût du gaspillage,
- ☐ Début de l'expérimentation : 0,47€/plateau ,
- ☐ Fin de l'expérimentation : entre 0,27€ et 0,30€/plateau,

Coût du gaspillage par convive		
Moyenne cumulée de 2014 à Décembre 2015	Moyenne de janvier 2016 à fin mars 2016 (durée de l'action)	Progression
<b>0,47</b>	<b>0,32</b>	<b>32 % de progression</b>
Minimum		0,12
Maximum		0,70

Classement en Nb d'établissements		
	à décembre 2015	à fin mars 2016
Inf à 0,30 €	3	6
De 0,30 à 0,60 €	6	5
Supérieur à 0,60 €	3	1

- ☐ Satisfaction sur la formation cuisson juste température.



## **BILAN DE L'ACCOMPAGNEMENT**

- Quelques freins :
  - ☐ Méconnaissance des effectifs
    - ❖ Commandes prévisionnelles de produits frais : imprécises. Risque de commandes en surévaluation.
    - ❖ Organisation des productions compliquée : au niveau de l'équipe de service : peur de manquer et des conséquences,
    - ❖ Stress important des chefs de cuisine,
    - ❖ Inconfort général de l'équipe et insatisfaction dans la réalisation du travail,
    - ❖ Inconfort et frustration si restes : repasse des produits (gestion des restes) : image négative dans la représentation des restes,
    - ❖ Risques liés à la gestion des restes,
    - ❖ Désorganisation des menus suivants,
    - ❖ Fortes pertes le vendredi,
    - ❖ Perte du coût matière si destruction des repas, mais aussi perte de valeur ajoutée (énergie, personnel, frais généraux).
  - ☐ Sensibilisation et communication à destination des usagers.
  - ☐ Sensibilisation des personnels des services de restauration.



## **Pertes liées aux surproductions :**

Coût d'un repas jeté au coût matière = 2,20 €

5 repas jours sur 150 Jours	= 1 650 €
10 repas jours sur 150 Jours	= 3 300 €
15 repas jours sur 150 Jours	= 4 950 €
20 repas jours sur 150 Jours	= 6 600 €
30 repas jours sur 150 Jours	= 9 900 €
40 repas jours sur 150 Jours	= 13 200 €
50 repas jours sur 150 Jours	= 15 500 €

**soit 22 kg de gaspillage self / jour**

# **LA MISE EN PLACE DE DESHYDRATEURS DANS LES LYCEES BOURGUIGNONS**

## **Rappel des textes de Loi sur la définition d'un déchet et plus particulièrement les biodéchets :**

- La Réglementation française est très précise sur la définition d'un déchet et sur la matière qui peut être valorisée par un retour à la terre (épandage notamment).
- La réglementation définit les règles applicables à la collecte, au transport, à l'entreposage, à l'élimination et à la mise sur le marché des sous-produits animaux. Elle s'applique à tous les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine, y compris les déchets organiques triés à la source.
- Les déchets sont classés en trois catégories selon l'importance du risque de transmission d'éventuelles maladies.
- **Les déchets de cuisine et de la restauration, contenant des sous-produits animaux sont classés en catégorie 3.** Pour ces derniers, les prescriptions sont les suivantes :
  - Collecte en véhicules étanches, fermés, lavés et désinfectés après chaque utilisation ; le véhicule doit être accompagné d'un « document commercial » qui permet d'assurer la traçabilité des déchets depuis la tournée concernée jusqu'au centre de traitement
  - Possibilité de compostage ou de méthanisation après hygiénisation. L'hygiénisation consiste à traiter les biodéchets lors de la production de compost et de digestat. Ce traitement chimique ou physique va détruire les organismes pathogènes nuisibles aux cultures, aux animaux, aux hommes jusqu'à que le risque de transmission de maladie soit minime.

## Rappel du contexte réglementaire

- **La loi du 12 juillet 2010 loi GRENELLE II ( article 204) :** établit une **obligation de tri** pour les gros producteurs de déchets fermentescibles : « A compter du 1er janvier 2012, les personnes qui produisent ou détiennent des quantités importantes de déchets composés majoritairement de biodéchets sont tenues **de mettre en place un tri à la source et une valorisation biologique** ou, lorsqu'elle n'est pas effectuée par un tiers, une collecte sélective de ces déchets ».
- **Le décret n° 2011-828 du 11 juillet 2011 :** porte sur diverses dispositions relatives à la prévention et à la gestion des déchets. Il définit les modalités de tri et de collecte séparée pour les producteurs de biodéchets notamment plus 10 tonnes de biodéchets par an (applicable au 1<sup>er</sup> janvier 2016).
- **La loi du 17 août 2015 :** dispose qu'avant 2025, l'intégralité des biodéchets devront être triés à la source avant leur valorisation. Il existe des échéances intermédiaires suivant la quantité et le volume de biodéchets produits.

## **DANS LES LYCEES PUBLICS DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE**

### **Constat**

- Les lycées produisent de nombreux déchets, dont la collecte et le traitement ont un coût économique non négligeable.
- La part des déchets produits par la restauration collective est majoritaire dans le volume produit par les lycées (environ 70 %).
- De plus, jusqu'à maintenant, la plupart des communes ou des syndicats de collecte considéraient les déchets produits par les lycées comme étant identiques à ceux des ménages. Pas de conditions ni de collectes spécifiques mises en place.
- La nouvelle réglementation oblige les communes et les syndicats de collecte à revoir leurs approches. De plus en plus de lycées vont devoir rechercher de nouveaux prestataires et de nouvelles filières pour la collecte et le traitement de leurs déchets.
- Il y a donc un enjeu économique pour la Région, qui contribue par l'intermédiaire de la dotation de fonctionnement versé aux lycées, au coût de cette collecte et de ces traitements.
- Il existe également un autre enjeu économique à l'échelle régionale, car la présence de lycées et de restauration collective sur certains secteurs géographiques, peut être également une base pour la mise en place de réponses spécifiques et l'implantation d'unité de valorisation des biodéchets, puisque la région a la compétence de la mise en place du plan régional des déchets (LOI Notre)

## **DANS LES LYCEES PUBLICS DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE**

- La Région en tant que producteurs de biodéchets, par l'intermédiaire des services de restauration collective dans les lycées, est tenue de mettre en place un tri à la source et une valorisation biologique de ceux-ci.
- L'échéance est fixée à 2025, sachant qu'il existe des échéances intermédiaires suivant la quantité et le volume de biodéchets produits. Certains services de restauration en lycées (les plus importants), sont déjà concernés par cette obligation (tous les lycées produisant plus de 10 T/an sont déjà (depuis 2016) concernés par cette obligation).
- La Région est responsable, en tant que producteur de biodéchets, des moyens qu'elle met en œuvre pour sa valorisation. Elle doit mettre en place les contrôles nécessaires pour le suivi (traçabilité) de celle-ci.

## **DANS LES LYCEES PUBLICS DE BOURGOGNE**

Plusieurs possibilités étudiées pour traiter et valoriser les biodéchets

- ❖ Méthanisation
- ❖ Compostage avec le soutien des communautés de communes
- ❖ Broyeur
- ❖ Biodigesteur
- ❖ Don alimentaire
- ❖ Lombricompostage
- ❖ Déshydrateur



## FONCTIONNEMENT DU DESHYDRATEUR

La solution retenue par la région est le traitement thermique des biodéchets.

Prestataire après appel d'offres : GEB SOLUTIONS

- Les déshydrateurs traitent sur site les bio-déchets pour réduire par 5 le volume de transport.
- Tous les déchets sont acceptés.
- Fournitures de bio seaux de 30 litres, d'un bac de récupération du substrat et de bacs de collecte de 240l en fonction des besoins de l'établissement.
- Les déchets sont collectés dans les bio seaux placés sous les trous vide-ordures des tables de tri (pas besoin de remplir au maximum), et sont versés dans la machine.
- A la fin du service (de préférence le soir), mise en marche de la machine.
- Le lendemain, ouverture de la trappe située devant la machine, vidage du substrat dans un bac de récupération puis dans le bac de collecte.



## **INSTALLATION DE DESHYDRATEURS**

### **☐ Avantages**

- Obligation de la mise en œuvre effective du tri à la source.
- En complémentarité d'un travail mené sur le gaspillage alimentaire.
- Installation simple.
- Suppression des climatisations dans les locaux « déchets ».
- Utilisation facile et amélioration des conditions de travail (moins de manipulation de charges de déchets).
- Faible consommation électrique.
- Limitation de la capacité des machines (30 ou 100 kgs).
- Réduction de 80% du volume de bio-déchets introduits.
- Diminution de la masse des déchets sortants : 112,5 tonnes de bio-déchets produits ; 22,5 tonnes de substrat collecté. Coût de la collecte : 240 € la tonne – 0,24 €/kg.
- Renégociation des contrats de collecte avec les communautés de communes.
- Production d'un substrat sec.
- Devenir du substrat produit : Méthanisation sur un site dans l'Yonne (Athié) agréé SP3 (sous produits carnés catégorie 3).
- En complément d'autres moyens de valorisation des déchets (compostage).
- Satisfaction des usagers.

## **INSTALLATION DE DESHYDRATEURS**

### **❑ Inconvénients**

- Les équipements mis en place ne peuvent être considérés, soit au mieux comme étant des pré traitement, soit tout simplement comme un moyen de réduire les volumes de déchets collectés.
- La solution ne permet pas une valorisation directe du bio déchets pour amender les sols (le substrat reste un déchets).
- Le bilan énergétique de la méthanisation n'équilibre pas tout à fait le Kwh consommé pour déshydrater (et n'équilibre pas la consommation énergétique pour le transport).
- L'avantage d'une baisse des quantités transportées est neutralisé par la distance entre la collecte et le lieu de traitement par méthanisation (km parcourus et le coût des transports).
- Les contraintes de stockage obligent à des ramassages fréquents (tous les mois ou tous les deux mois), augmentant les km parcourus et le coût des transports (à comparer avec la collecte assurées actuellement dans chaque établissement).

## **Solutions satisfaisantes à moyen et long terme**

- Des solutions alternatives de proximité pour traiter le bio déchets par compostage (amendement des terres plus utile que la valorisation énergétique).
- Une modification de la réglementation permettant de considérer le substrat comme un terreau et non comme un déchet (dès lors que les garanties sanitaires seraient constatées).
- Aboutir aux objectifs fixés par la région dans le plan régional des déchets :
  - Une réduction de la production des déchets de -15% à l'horizon 2025 et -20% en 2031 (la Loi fixe un objectif de – 10% en 2020 par rapport à 2010)
  - Une valorisation des déchets de l'ordre de 65% en 2031 (valorisation matière et organique et pas qu'énergétique)
- Apporter une réponse adaptée à chaque territoire en fonction des politiques déchets mises en place par les collectivités locales (actuellement, existence de plusieurs approches de la gestion de la collecte et du traitement des déchets).
- En terme économique et environnemental, traiter et valoriser au plus près du lieu de production du biodéchet, afin notamment de limiter l'émission de CO<sup>2</sup> par des transports.

## **CE QUI SE FAIT AU LYCEE MAREY**

- ❖ Depuis 2015, installation d'un déshydrateur. Les déchets de plateau sont triés par les convives, qui placent les déchets alimentaires dans des bio-seaux de 30 litres, les serviettes, les contenants plastiques et les cartons dans des poubelles.  
Les déchets alimentaires sont chauffés à 65° C pendant 12h00 ce qui produit un substrat. Cette poudre est récupérée par une société qui les transporte pour méthanisation vers Avallon dans l'Yonne.
- ❖ Coût de la collecte et valorisation : 0,24 € TTC par kg , soit 1 687kgs x 0,24 € = 404,88 € pour la période janvier-juillet 2018.
- ❖ Renégociation de la convention de collecte des déchets avec l'agglomération de Beaune Côte et Sud : 4,6 m<sup>3</sup> par semaine au lieu de 5,4 m<sup>3</sup> , soit 4 186 € au lieu de 4 914 € (- 728 €).
- ❖ Consommation du déshydrateur en électricité : 43 KWh par cycle.

## **GENERALISATION**

- ❖ Depuis 2015, 70 déshydrateurs ont été installés dans 63 unités de restauration des lycées bourguignons (certains lycées ont deux équipements lorsqu'ils possèdent deux laveries) pour un montant total de 1 966 134 €.
- ❖ Les lycées du périmètre franc-comtois, pourraient être équipés en déshydrateurs dès 2019, dans les restaurations où l'installation de cet équipement s'avère pertinent.

**MERCI DE  
VOTRE ATTENTION**

Christine CADOUOT  
Région Bourgogne-Franche-Comté  
Direction des lycées  
Chargée de mission Ecolycée  
Tél : 03 80 44 33 95  
Portable : 06.42.53.84.09