Pesée des déchets dans un restaurant scolaire (collège)

Ca du Pays Chatelleraudais

Auteur :

78, Bd Blossac
Bp 619 Cedex
86106 Châtellerault
Voir le site internet
Mélissa Albert
melissa.albert@capc-chatellerault.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans le cadre de son Programme Local de Prévention des déchets, la Communauté d'Agglomération du Pays Chatelleraudais (CAPC) s'est fixée plusieurs objectifs dont la limitation du gaspillage alimentaire dans des établissements publics. Cette sensibilisation a eu lieu dans un seul collège en vue de préparer le terrain pour lancer ce programme plus largement sur le territoire l'année prochaine (comment sensibiliser les agents de ces établissements afin d'effectuer cette action, comment sensibiliser les enfants, comment mettre en place ces pesées, quelles préconisations entre les deux pesées, que peser...)

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif principal était de trouver des leviers afin de limiter le gaspillage alimentaire et d'obtenir des résultats significatifs pour les étendre à d'autres établissements: Pain en bout de chaîne, distributeur de serviette plus en hauteur, menus plus élaborés ou moins générateurs de déchets, meilleure connaissance de fréquentation du restaurant ...

Résultats quantitatifs

Lors de la première semaine de pesée, il s'est avéré que les enfants jetaient 23 g/par repas (pain + restes du plateau + restes de cuisine) alors que la moyenne nationale est de 150 g, ce qui était un "problème" dans le sens : quels leviers actionner sur 23 g, ce collège ne sera peut être pas représentatif pour les autres établissements. Si on ajoute le gaspillage des professeurs, cela s'élève en moyenne dans le collège à 24.6g/pers/jour.

En faisant un focus sur le pain, cette étude a révélé que 160 kg de pain était jeté par an.

Le prix du repas étant de 5,2 € et il y a 41 784 repas servis sur les 141 jours ouvrés, le coût du gaspillage alimentaire est d'environ de 3100 € (en prenant pour moyenne 500 g le poids d'un repas complet).

Les pesées ont été effectuées par les enfants et la chargée de mission Juliette DECHE. Il y avait une poubelle dédiée au pain, une aux serviettes et aux pots de yaourt et le reste dans une troisième poubelle.

A la suite de cette pesée sur 4 jours, plusieurs pistes ont été proposées :

- mettre le pain en bout de chaîne + sensibilisation au gaspillage du pain

- information sur le fait que les élèves ne sont pas obligés de prendre une entrée + plat + dessert

- pré servir les professeurs sur les entrées qui sont en libre service pour eux dans des saladiers (le principal gâchis des professeurs reste les entrées)

- avoir une meilleure connaissance des fréquentations du restaurant afin de limiter les restes de cuisine

Ce qui a été mis en place pour la seconde pesée :

- un tube au début de chaîne représentant le gâchis du pain chaque jour (à chaque fin de journée, les déchets de pain y sont mis)

- réduction du nombre du choix des entrées et desserts (passage de 4 à 3)

- élaboration d'un programme de sensibilisation par une classe avec leur professeur de SVT

- pré service des professeurs concernant les entrées

- pain proposé en bout de chaîne et en petite quantité le jour des hamburgers

- affichage de sensibilisation près du distributeur de serviettes papier

Résultats de la seconde pesée sur 4 jours :

Le gaspillage est passé de 24,6 à 21 g/pers/repas et donc un coût passant de 3100€ à 2600€

Concernant le pain, le gaspillage est passé de 160 kg à 67 kg soit une économie de 230 pains entiers.

Le fait de pré-servir les assiettes d'entrées des professeurs fut efficace, une réduction de 28% des restes alimentaires de leur repas a été mesurée.

Les restes de pains ont considérablement réduit passant de 4,5 kg à 1,9 kg. L'affichage près du bac à pain aurait-il suffit à les sensibiliser? Le jour des hamburgers où la panière a été placée en bout de chaîne fut aussi celui du plus faible gaspillage de pain.

L'affichage concernant le distributeur de serviette a permis une amélioration du nombre de serviettes inutilisées et jetées

Résultats qualitatifs

En terme de qualité, le message du gaspillage est bien passé mais il faudrait rendre l'établissement autonome afin qu'il puisse lui même réaliser ses pesées. L'implication des professeurs aurait également été souhaitable (seul un professeur a porté le projet avec sa classe)

Il aurait été souhaitable également de communiquer réellement sur cette action au sein de la CAPC.

MISE EN OEUVRE

Planning

1 ère rencontre des professeurs, présentation du projet : 13 février 2012

1 ère pesée : 19-23 novembre 2012

Phase de sensibilisation : 4 mars - 12 avril 2013

2ème pesée : 13-17 mai 2013

Moyens humains

Chargée de mission prévention

1 classe de collège

1 professeur de SVT

1 chef cuisinier

1 chef d'établissement

Moyens financiers

3 pesons = 50€

sacs poubelles = 5€

Moyens techniques

Des sacs poubelles, des pesons, des affiches, un ordinateur pour diffusion d'un diaporama de sensibilisation du personnel

Partenaires mobilisés

Le collège Saint Gabriel

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Cette expérience a permis de mettre en avant des premiers freins au gaspillage alimentaire mais également au niveau de la sensibilité des personnes impliquées au sein des établissements scolaires. Il faudra donc élargir ce programme en intégrant une plus grande partie de préparation en amont avec le personnel.

Difficultés rencontrées

/

Recommandations éventuelles

Impliquer tous les acteurs de l'établissement et leur donner une feuille de route pour réaliser des pesées autonomes.

Communiquer afin de valoriser l'établissement

Mots clés

GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Cécile FORGEOT

cecile.forgeot@ademe.fr

Direction régionale Nouvelle Aquitaine