Sensibilisation au gaspillage alimentaire au sein d'un établissement scolaire

Roannais Agglomération

Auteur :

63 Rue Jean Jaures Bp 5

42311 Roanne

Voir le site internet

Havva Emek

hemek@roannais-agglomeration.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Roannais Agglomération a signé, avec l'ADEME, un programme local de prévention en 2009. Il a pour objectif de mettre en œuvre sur 5 ans des actions avec différents partenaires locaux en vue de réduire sa production de déchets de de 7%.

La nouvelle réglementation sur les biodéchets obligeant les gros producteurs de plus de 10 tonnes / an à valoriser leurs biodéchets d'ici 2016, a incité le lycée Albert Thomas à demander un accompagnement de la collectivité pour réduire sa quantité de déchets biodégradables mais aussi pour mener des réflexions sur les pistes de valorisation envisageables. Le lycée Albert Thomas fournit environ 600 repas / jour, possède son propre restaurant et cuisine ses aliments.

Cependant, un projet de restaurant universitaire est actuellement en cours. Ce nouveau pôle de restauration remplacerait la cantine du lycée Albert Thomas et celle du restaurant Universitaire. Ce Resto U fournira 1200 repas / jour environ.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif général est de réduire les biodéchets du restaurant scolaire en mettant en œuvre des actions techniques et pédagogiques de lutte contre le gaspillage alimentaire et d'identifier les solutions pour les valoriser.

Moyens mis en œuvre :

- Formation d'un groupe de travail incluant : la Conseillère Principale d'Education, le chef cuisinier, le référent environnement du Lycée, un référent technique, 3 élèves de première issus d'une classe « option Développement Durable » et une animatrice de Roannais Agglomération.
  Ce groupe de travail se réunissait une fois toutes les 2 semaines et menait des réflexions sur la sensibilisation et les projets à mener pour réduire et valoriser les déchets biodégradables.
- Rencontre avec l'architecte du nouveau resto U pour inclure le tri des déchets dans les plans de construction
  Le tri n'était pas inclus dans les plans mais grâce à l'argument sur la loi « biodéchets », le tri fut inclus et les déchets seront séparés pour permettre leur valorisation.
- Mise en place d'un banc de tri (fabriqué par le personnel technique du lycée) pour permettre la pesée des aliments gaspillés. *Les 3 élèves du groupe projet ont sensibilisé les convives durant cette période de pesée de 2 semaines.*
  Diagnostic : les aliments les plus gaspillés étaient le pain et la viande
- Réalisation d'une enquête sur un échantillon d'élèves pour évaluer leurs connaissances en matière de déchets et permettre d'axer notre discours durant les périodes de sensibilisation.

Cette enquête fut distribuée par les professeurs durant le temps de « vie scolaire » et a révélé que très peu d'élèves étaient sensibles à la prévention des déchets.

- Mise en place du pain en tranches et en libre-service
- Réflexion menée par le chef cuisinier pour revisiter ses menus
- Création d'une exposition en montrant le résultat des pesées et permettre aux élèves une prise de conscience sur ce sujet
- Installation d'un vidéoprojecteur au sein du self en projetant des campagnes de sensibilisation de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Visite de Terralys (plateforme de compostage) dans le but de trouver une solution sur long terme du point de vue du traitement et de la valorisation des déchets organiques en compost
- Rencontre avec l'entreprise BM Biodec collectant et traitant les déchets fermentescibles grâce au processus de méthanisation.
- Organisation d'un événement "journée éco citoyenne " pour sensibiliser les élèves à la prévention des déchets et ceci sous forme de séances conférence débat d'une heure par séance *(6 conférences furent organisées)*

Résultats quantitatifs

600 élèves sensibilisés à la prévention des déchets.

Au début des pesées, le gaspillage alimentaire s'élevait à 98 g / convive. 2 semaines plus tard, il diminuait à 66 g / convive.

Résultats qualitatifs

Sensibilisation et implication du personnel et des élèves à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le nouveau restaurant universitaire incluera le tri des déchets pour permettre leur valorisation. Le type de valorisation des déchets fermentescibles n'a pas été décidé à ce jour. Ce nouveau restaurant sera aussi équipé d'un salad bar et du pain en libre service ; ces démarches permettront de réduire le gaspillage alimentaire.

Pistes de réflexion engagées grâce aux différentes rencontres avec les entreprises de traitement des déchets organiques (Terralys, BM Biodec). **A savoir qu'un projet de méthanisation est actuellement en cours sur l'agglomération.**

MISE EN OEUVRE

Planning

1) Concertation et rencontre avec les différents acteurs du projet, formation du groupe de travail

2) Réflexion sur les actions techniques et pédagogiques à mettre en place

3) Mise en oeuvre des actions techniques et pédagogiques

4) Rencontre avec les entreprises de valorisation des biodéchets

5) Organisation de la journée évènement

6) Participation à l'évènement

Moyens humains

2 ambassadrices prévention des déchets.

Moyens financiers

8 jours de mise à disposition ambassadrice prévention.

Moyens techniques

Communication et Exposition sur le gaspillage alimentaire et la prévention des déchets.

Elaboration d'un powerpoint pour la journée "éco citoyenne".

Partenaires mobilisés

Unité prévention de Roannais Agglomération et Lycée Albert Thomas.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Ce projet demande un temps de disposition important mais est tout à fait reproductible à condition que le personnel de l'établissement scolaire soit impliqué dans le projet.

Difficultés rencontrées

Prise en compte de la valorisation des déchets organiques dans les plans de construction.

Recommandations éventuelles

Sans objet

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

Administrateur OPTIGEDE
administrateur.optigede@ademe.fr
Direction régionale toutes les régions