Journée 0 gâchis 0 déchet

Sydom Syndicat Départemental de Traitement des Om du Jura

Auteur :

350 Rue René Maire

39000 Lons-le-Saunier

Voir le site internet

Nathalie Senser

prevention@letri.com

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Le SYDOM du Jura travaille depuis 5 ans avec les établissements scolaires du Jura et plus particulièrement avec les collèges du département sur le compostage in situ des biodéchets produits par les établissements. Chaque mise en place de compostage s'accompagne d'une phase de pesées des déchets afin de dimensionner les placettes de compostage. Aussi cette première action, réalisée par l'établissement et accompagnée par le SYDOM, est un premier pas vers la lutte contre le gaspillage alimentaire car elle fait prendre conscience des quantités jetées à la fois dans la cuisine par les restes de repas non servis et à la fois à la zone de dérochage par le gaspillage réalisé par les convives.

Ces pesées nous ont également fait prendre conscience que pour des établissements de même capacité les quantités de denrées alimentaires gaspillées pouvaient passer du simple au double, par exemple pour des établissements de 450 élèves on observe parfois 70g de restes de repas par convives et parfois 140 g. On se devait donc de travailler ,en amont du compostage des biodéchets, sur la lutte contre le gaspillage alimentaire dans ces établissements.

Le gaspillage alimentaire est liée à plusieurs facteurs : d'une part sur la façon de cuisiner, de présenter les assiettes, de proposer des quantités adaptées aux convives, d'autres part côté convives sur l'appréciation des repas (parfois les assiettes ne sont pas touchées).

Nous avons donc décidé d'organiser une journée dédiée à ce thème lors de la SERD en élargissant aux restaurants privés et au grand public.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

3 Objectifs => 3 cibles

L'objectif premier était de sensibiliser les cuisiniers, chefs d'établissements, gestionnaires, personnel de services sur une matinée technique en montrant des retours d'expériences sur des établissements ayant déjà travaillé et obtenu des résultats sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le second objectif était de sensibiliser les convives (écoliers, collégiens, lycéens) aux goûts et les inciter à goûter les plats en organisant des ateliers d'éducation au goût.

Le troisième objectif était de sensibiliser le grand public, lors d'une disco soupe.

Résultats quantitatifs

Pour la matinée :

Nous avons réalisé 5 vidéos d'établissements ayant mis en place des actions concrètes : retrouvez toutes les vidéos sur http://www.letri.com/medias/videos/journee-zero-gachis-zero-dechet/

67 personnes sont venues pour échanger lors de cette matinée technique : 9h-12h

Pour l'après midi :

en plus du repas, 4 ateliers du goût ont été réalisés et 124 écoliers collégiens, lycéens ont participé

Pour la soirée : organisation d'un disco soupe : 23 personnes ont participé

Résultats qualitatifs

Pour la matinée : les personnes présentes ont très apprécié les retours d'expériences variés : un collège, deux lycées, un centre hospitalier, une école livrée, un restaurant en milieu touristique.

Aujourd'hui nous sensibilisons systématiquement les établissements scolaires à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Pour l'après-midi : les scolaires se sont pris au jeu des ateliers et ont découvert que l'on ne doit pas se fier uniquement à notre vue et goûter les plats avant de dire que l'on n'aime pas, que l'on pouvait discuter avec le cuisinier de l'établissement et donner son avis sur les quantités et sur ce que l'on aime ou pas.

MISE EN OEUVRE

Planning

Mars 2013 : choix d'un thème pour une conférence départementale, choix des publics cibles, des partenaires;

Mai-juin : choix des membres d'un comité de pilotage et sélection des établissements exemplaires : inviter l'interlocuteur privilégié, réaliser un flml dans son établissement

septembre : réunion du comité technique et mise en place d'un groupe de concertation pour la création des ateliers d'éducation au Goût.

octobre : création des ateliers et orgnaisationour l'achat des denrées alimentaires et des cuisiniers pour les préparations, réalisation des films dans les établissements exemplaire, envoi des invitations dans les écoles, collèges et lycées, organisation d'une disco soupe : choix de l'animateur.

Novembre : le 19/11/13 : journée 0 gâchis 0 déchet

Moyens humains

Pour la préparation de l'opération : 40 jours de la Chargée de mission prévention, 9 jours du Chargé de Communication

Lors de la journée : 8 agents de 7h à 23h (installation et rangement compris) et 16 étudiants en licence professionnelle Gestion et Traitement des Déchets (aide à l'installation, à la distribution des repas aux scolaires,

Moyens financiers

Tableau des dépenses

Nature des dépenses	Dépenses
Préparation des repas, encas et denrées "ateliers"	2583.16
Animateurs et intervenants (Jc Catteau, D Sintot, Anim disco Soupe)	5640.17
Communication (création, impresion, affiches, bâches et courriers)	3510.14
Salle	422
Bus	1020
Lavages gobelets	227.84
Petit matériel	56.62
TOTAL des DEPENSES	13459.93

Ne sont pas notées les dépenses de frais de personnels

les recettes : aides du CG 39: 30%, de l'Ademe : 25% et de la DRAAF 20%

Moyens techniques

Les chefs cuisiniers des établissements volontaires, les denrées alimentaires, une vidéo pour réaliser les films (montage en interne par le service communication)

Partenaires mobilisés

Les partenaires financiers : le Conseil général du Jura, l'Ademe, La Draaf .

les partenaires techniques : le collège de Poligny, le lycée agricole de Montmorrot, le Lycée Saint pierre de bourg en bresse, la société mille et un repas, le centre hospitalier du louhanais, le restaurant le regardoir à moirans en montagne, l'école richebourg, la cuisine centrale de Lons-le-saunier, le groupuscule d'action gustative, l'IREPS, la région Franche Comté, le Lycée Jean Michel de Lons-le-saunier, le collège d'orgelet, la Draaf.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Pour l'organisation de la matinée il faut connaitre des établissements exemplaires aussi bien des collèges, lycées, écoles, centre hospitaliers...tout établissements qui préparent des repas. Il faut donc jouer sur les partenariats consolidés depuis le début de nos actions (5 ans), tous ont donné de leurs temps entre 1 jour à 5 jours de façon bénévole.

Pour l'après midi, il faut s'appuyer également sur des cuisiniers qui ont de l'imagination et une capacité à animer des ateliers d'éducation au goût devant du public.

Facile pour le soir : disco soupe

Difficultés rencontrées

Faire se rencontre des convives et des cuisiniers pour casser les barrières. La communication entre les deux permet d'éviter le gaspillage alimentaire et c'est la clef du succès dans les établissements exemplaires (-de10 g de restes de repas par assiette, contre 134g en moyenne)

Recommandations éventuelles

La matinée et l'après midi aurait pu être interchangés, on goûte mieux le matin et les cuisiniers, chefs d'établissement, gestionnaires sont plus disponibles l'après midi.

Ne pas organiser de disco soupe le soir d'une finale de foot.

Mots clés

JEUNESSE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Nathalie SENSER

prevention@letri.com

Direction régionale toutes les régions