Opération anti-gaspi pour le pain en restaurant scolaire

Lamballe Terre & Mer

Auteur :

41 Rue Saint-Martin
BP 90456
22400 Lamballe
Voir le site internet
Ronan Guichard
ronan.guichard@lamballe-terre-mer.bzh

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans le cadre de sa politique de prévention, une opération anti-gaspi pour le pain permet d'offrir aux établissements scolaires une étude sur une semaine. Cette opération symbolique permet de sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire grâce, au pain aliment ayant un fort impact sur les élèves. De plus, cette démarche permet de quantifier le gaspillage alimentaire qui, pour l'instant, ne l'était pas. Cette donnée est à la fois primordiale pour les gestionnaires et pour les élèves.

L'intérêt de cette action est de proposer aux établissements scolaires une première approche sur le gaspillage alimentaire. En montrant le pain jeté, suite à un tri de ce dernier au retour des plateaux et d'exposer la quantité jetée aux élèves sur la semaine l'objectif est de marquer les esprits. Cette première approche sur un aliment convoité par les élèves et très lié à la nature du plat principal peut être le déclencheur pour mener une réflexion sur le gaspillage alimentaire.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif de cette action est de proposer une sensibilisation sur le gaspillage alimentaire à l'aide du pain. Pourquoi le pain, car celui-ci est jeté en moyenne à 4,4 kg/habitant (caractérisation Verdicité –FNE). De plus, le pain a une relation spécifique avec les élèves. Le pain est l'aliment de secours lorsque le plat proposé n'est pas au goût des convives. Ainsi, pour donner une mesure de ce gaspillage, il a été décidé d'exposer la quantité de pain jeté sur une semaine. C'est pourquoi, un conteneur transparent est exposé dans la file d'attente du self pendant l'opération. Si l'impact de l'action est positif, elle sera proposée aux autres établissements.

Résultats quantitatifs

- **Étude initiale sans gâchis-mètre en novembre 2012 :** 34 kg/semaine de pain gaspillé par les élèves (pour 598 repas/jour). Pas de représentation visuelle, mais affichage du gaspillage journalier sur la porte d'entrée du self ;
- **Semaine opération anti-gaspi pain en mai 2013 :** 26 kg/semaine de pain gaspillé par les élèves (pour 612 repas/jour). Impact visuel du cumul de pain gaspillé avec le gâchis-mètre. Évaluation des préconisations en action depuis le mois de janvier 2013 avec un constat encourageant une baisse de 23% du gaspillage du pain sur une semaine ;
- **Études année initiale et année n+1 avec gâchis-mètre en septembre-octobre-novembre 2013 :** état des lieux pour les études initiales avec une diminution du gaspillage en cours de semaine (aspect visuel). Maintien du gaspillage à 27kg/semaine pour le collège étudié trois fois. La moyenne du gaspillage du pain sur le territoire communautaire s'élève à 10,6 gr/repas (moyenne sur 5 études).

Résultats qualitatifs

Les pesées lors de la semaine d'étude permettent d'évaluer l'impact des préconisations mises en place en année n+1. Pour les études initiales, les pesées permettent de connaître les quantités de déchets jetés et gaspillés afin

d’obtenir des valeurs propre à l’établissement.

De plus, la présence du gâchis-mètre donne une valeur visuelle des quantités gaspillées non négligeables. Le cumul du pain gaspillé au fur et à mesure des jours dans le gâchis-mètre choque les élèves. La présence du gâchis-mètre dans la file d’attente du self ainsi que les affiches journalières sur les quantités gaspillées ont un impact positif. La matérialisation du pain gaspillé via le gâchis-mètre **interpelle les élèves sur leur comportement alimentaire.**

MISE EN OEUVRE

Planning

Janvier 2013 : Réflexion sur l’outil adéquate pour mesurer le gaspillage du pain suite aux préconisations de l’étude initiale ;

Mars 2013 : création du gâchis-mètre et du protocole de l’étude ;

Avril 2013 : présentation du projet aux établissements déjà diagnostiqués ;

Mai 2013 : lancement de l’étude sur une semaine dans un collège déjà diagnostiqué l’année n-1 ;

Juin 2013 : présentation du rapport final et étude comparative entre l’étude initiale et l’étude après mise en place des préconisations ;

Septembre-octobre-novembre 2013 : réalisation de 2 études initiales et une étude n+1 avec utilisation du gâchis-mètre en support visuel.

Moyens humains

- le service prévention a élaboré le gâchis-mètre et réaliser les outils de communication présents sur site pendant l’étude ;

- le chargé de prévention est présent au self à différents stade du service : 1er jour présence pendant tout le service et les autres jours présent en fin de service pour effectuer les pesées ;

- la vie scolaire de l’établissement met à disposition un surveillant afin d’informer les élèves de l’étude.

Moyens financiers

Le budget dédié à cette action concerne essentiellement l’acquisition d’éléments de bricolage (panneau de plexiglas, visserie) et du temps de travail correspondant à la création du gâchis-mètre, de la présence en restaurant scolaire ainsi que l’analyse des données pour rendre un rapport à chaque établissement.

Le développement de l’action entre la phase d’élaboration, rencontre et la phase de concrétisation sur le terrain correspond à 5 % du temps de travail du chargé de prévention sur une année soit : 2 000 € HT.

Moyens techniques

Matériel : création d’un gâchis-mètre en plexi-glace (H : 180 cm, Base : 50*50 cm) sur roulette. Les roulettes permettent de déplacer facilement le gâchis-mètre lorsqu’il est plein. Les parois en plexi-glace sont nécessaires pour réaliser une désinfection du gâchis-mètre entre chaque étude.

Mise à disposition d'un socle de poubelle bi-flux pour trier le pain avant le retour des plateaux à la plonge. Identification visuel au-dessus des sacs pour annoncer le dépôt de pain.

Communication : réalisation d'affiches présentant les modalités de l'étude et les résultats journaliers du gaspillage.

Partenaires mobilisés

Lamballe Communauté : la collectivité a réalisé le gâchis-mètre et établi un protocole pour permettre d'estimer le gisement et a réalisé l'étude sur chaque site.

Etablissement scolaire : service administratif, service de restauration scolaire et service de la vie scolaire ont permis de préparer la réalisation de l'étude.

Conseil Général 22 : le service déchets du Conseil Général 22 a été informé de la démarche de Lamballe Communauté

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Cette action est facilement reproductible sur le territoire pour l'ensemble des restaurants scolaires uniquement si les élus, les établissements, le personnel administratif et de restauration sont partenaires et acteurs du projet.

Le gaspillage plus ou moins important du pain selon les établissements, peut être l'axe de départ d'une réflexion, d'un projet sur le gaspillage alimentaire. Le simple fait de matérialiser le pain gaspillé dans un gâchis-mètre permet d'alerter les établissements scolaires sur la surconsommation et le coût du gaspillage du pain mais aussi de marquer les esprits des convives.

La collectivité propose les outils et la communication adaptés pour mener à bien cette action spécifique sur le gaspillage du pain.

Difficultés rencontrées

Cette action n'est pas en soit originale, mais elle a pour but d'interpeller les différents acteurs de la restauration scolaire. Toutefois, la mise en place d'une telle action peut être reconduite à deux voir trois reprises dans l'année par établissement :

- à chaque rentrée scolaire ;
- milieu d'année scolaire ;
- fin d'année scolaire.

Ces différentes étapes permettront de constater un changement d'attitude des convives mais aussi de voir l'impact des actions entreprises par l'établissement (changement du mode distribution, passage du pain individuel au pain en tranches, mise en place de pain bio …).

Recommandations éventuelles

Il est essentiel de rencontrer les responsables des établissements et des restaurants scolaires pour lancer une telle opération. Cette premère opération peur permettre par la suite de revenir pour réaliser une étude sur la gaspillage alimentaire au sein du restaurant scolaire.

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

Stéphane LECOINTE
stephane.lecointe@ademe.fr
Direction régionale Bretagne