Lutte contre le gaspillage alimentaire au collège

Communauté Intercommunale Reunion Est

Auteur :

28 Rue des Tamarins Zi N°3 Pôle Bois Bp 124
97470 Saint-Benoît
Voir le site internet
Emilie Nataf
e.nataf@cirest.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Lutter contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective nécessite de mobiliser l'ensemble des acteurs concernés : les élèves, le personnel de la restauration (satellite et cuisine centrale, le cas échéant), le gestionnaire et l'équipe pédagogique.

En premier lieu, il convient de rencontrer l'ensemble de ces acteurs dans chaque collège partenaire, afin de dresser un état des lieux des pratiques initiales et du fonctionnement de la restauration scolaire. Assister à un service dans le réfectoire se révèle également très instructif pour observer son déroulement, et cibler les marges de manœuvre potentielles. Une fois le déroulé pédagogique validé avec les intervenants de l'établissement, la CIREST travaille avec une classe pilote (ou un groupe d' « éco-délégués ») et un enseignant référent.

L'objectif est d'allier sensibilisation et action concrète. Les interventions en classe permettent de présenter le projet et amener les élèves à réfléchir aux enjeux du gaspillage alimentaire. La projection d'un documentaire suivi d'un débat avec les élèves contribue également à les sensibiliser. Par la suite, les collégiens sont amenés à trouver des solutions par eux-mêmes. Pour ce faire, ils vont à la rencontre des adultes de leur établissement : responsable de la restauration, infirmière, cuisinier… A travers ces échanges, les élèves se rendent compte des contraintes de la restauration scolaire : exigences sanitaires, règles sur l'équilibre alimentaire, gestion budgétaire des repas, organisation du personnel…

L'étape suivante consiste en une opération de caractérisation et de pesée des restes alimentaires en fin de service (sur une semaine dans l'idéal). Les résultats sont communiqués à l'ensemble des élèves de l'établissement (affichage dans le réfectoire), afin de leur faire prendre conscience de la quantité de nourriture qui est jetée au quotidien sur leur établissement.

Enfin, la CIREST accompagne la classe pilote pour trouver des alternatives au gaspillage alimentaire à la cantine, et pour les mettre en œuvre (rédaction d'une charte avec les engagements des adultes et des enfants notamment). En fin d'année scolaire, l'action est évaluée lors d'une nouvelle pesée (sur une semaine) et les résultats sont communiqués dans l'établissement. Les élèves de la classe pilote

reçoivent un tee-shirt en récompense de leur action, et la CIREST offre à l'établissement un panneau extérieur pour valoriser le projet et pérenniser l'action.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Faire prendre conscience aux élèves des multiples enjeux du gaspillage alimentaire,
- Responsabiliser les élèves dans le projet et les rendre acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans leur établissement,
- Créer un groupe de travail et d'échange dans chaque collège partenaire,
- Réduire le gaspillage alimentaire de moitié dans les collèges sensibilisés.

Résultats quantitatifs

Réduction du gaspillage de 24% sur le premier établissement pilote

Résultats qualitatifs

Cette action demande une certaine remise en question de l'organisation du service et du personnel de la restauration. Malgré la faible marge de manoeuvre liée au fait que le collège concerné est dépendant de la cuisine centrale, le projet a été bien accueilli dans l'établissement et les acteurs ont tous été coopérants.

Lors de la réunion bilan en fin d'année, la CIREST a évoqué d'autres pistes d'action :

Donner les végétaux aux animaux (riz, pain…)

Donner les repas non servis et non réchauffés à une association

Faire visiter la cuisine centrale aux élèves (si possible)

Intégrer dans le règlement intérieur une mention concernant la lutte contre le gaspillage

alimentaire

Organiser des interventions de la classe pilote dans les autres classes pour les sensibiliser

Projeter le documentaire aux autres classes, ou lors d'une journée banalisée

MISE EN OEUVRE

Planning

Déroulement type sur une année scolaire :

- Aout (avant la rentrée) : rencontre avec l'équipe pédagogique et validation du projet
- Septembre : observation d'un service de restauration par la CIREST

  1ere intervention en classe

  pesée estimative des restes alimentaires (sur une semaine)

- Octobre : intervention auprès du personnel de la restauration

  projection d'un documentaire en classe

- Novembre : réunion de concertation avec l'équipe projet et proposition d'actions
- Décembre : réalisation d'affiches par les élèves
- Janvier : installation des affiches dans le réfectoire et rédaction d'une charte anti-gaspi
- Mars : visite de terrain (cuisine centrale, centre d'enfouissement…)

- Juin : pesée d'évaluation de l'action (sur une semaine)

communication sur les résultats dans l'établissement

remise de récompenses par la CIREST (panneaux d'affichage extérieur et tee-shirts pour les élèves)

Moyens humains

0,15 ETP en 2013

Moyens financiers

350 € (achat des tee-shirts et commande du panneau extérieur)

Moyens techniques

Cette action ne demande pas beaucoup de moyens techniques, mais un véritable accompagnement de l'équipe projet, et une bonne connaissance de la réglementation en matière d'alimentation.

Partenaires mobilisés

La DAAF nous a accordé une subvention pour cette action dans le cadre de son appel à projet Alimentation.

Le Conseil général est également associé à l'action puisqu'il chapote le personnel qui travaille dans les cuisines scolaires des collèges.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

La trame de l'action est facilement reproductible, mais les solutions doivent s'adapter à chaque situation. Il n'existe pas de solution miracle pour réduire le gaspillage alimentaire au collège, qui est influencé par de nombreux paramètres : taille du réfectoire, temps pour manger, cuisine autonome ou satellite, convivialité du restaurant, choix des menus, bruit, aspect visuel des plats, taille des portions servies...

Difficultés rencontrées

L'action ne se limite pas à de la sensibilisation des élèves. Elle implique les adultes et intègre la mise en oeuvre de mesures concrètes sur l'établissement.

Recommandations éventuelles

- Préférez un établissement disposant d'une cuisine autonome
- Pensez à associer tous les acteurs : gestionnaire, responsable de la restauration, le CG, l'infirmière, le CEP, les profs... et les élèves évidemment
- Trier les biodéchets du reste au moment des pesées
- S'informer à amont des possibilités de dons pour voir la faisabilité et rassurer les professionnels
- Adapter l'action à chaque situation

Mots clés

CENTRE DE TRI | SIGNALETIQUE | JEUNESSE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

admin AW

alexandre.bonne@smile.fr

Direction régionale toutes les régions