CENTRE DE RESSOURCES ECONOMIE CIRCULAIRE ET DECHETS

Opération de prévention du gaspillage alimentaire au sein du Lycée Antoine de Saint Exupéry à Fameck

Communauté d'Agglomération du Val de Fensch

Auteur :

Hôtel de la Communauté - 1, Rue de Wendel
Bp 20176
57705 Hayange
Voir le site internet
Sylvie Giacometti
sylvie.giacometti@agglo-valdefensch.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

La communauté d'agglomération du Val de Fensch s'est engagée dans un programme local de prévention des déchets avec l'ADEME en 2011 avec pour objectif de réduire de 7 % la production d'ordures ménagères et assimilés sur son territoire dans un délai de 5 ans.

La lutte contre le gaspillage alimentaire est l'une des actions menées pour atteindre cet objectif.

C'est dans ce cadre que la communauté d'agglomération du Val de Fensch a sollicité le lycée Saint Exupéry de Fameck afin de mener une opération anti-gaspillage alimentaire au sein de sa cantine. En effet, il s'agit du plus important restaurant scolaire du Val de Fensch, qui accueille environ 700 convives par jour au self-service.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Conformité à la réglementation pour les gros producteurs de biodéchets : seuil inférieur à 10 tonnes par an d'ici 2016 ;

- Réduire la quantité de déchets non consommés et jetés ;

- Anticiper la mise en place de la redevance incitative sur le territoire en 2016 qui concernera également les producteurs de déchets non ménagers ;

- Sensibiliser les élèves sur les quantités gaspillées dans leur cantine ;

- Impliquer et responsabiliser les élèves du lycée dans le projet pour une plus grande prise de conscience du gaspillage.

Résultats quantitatifs

Un diagnostic a permis de quantifier les déchets alimentaires non consommés et jetés et de sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire.

On constate :

- un écart entre le nombre de repas programmés et ceux servis qui peut atteindre +/- 10 % certains jours ;

- la production de déchets alimentaires sur la semaine est d'environ 500 kg (20 % au niveau de la préparation et des plats non servis et 80 % de retours alimentaires du self), ce qui représente près de 14 tonnes par an.

Les données récoltées ont permis d'évaluer l'impact des actions menées.

Le gaspillage quantifié lors des semaines test (plats jetés et retours de salle), compte tenu du peu de déchets en préparation, représente presque la totalité des déchets alimentaires, et environ **1/3 du poids des produits alimentaires utilisés**.

Résultats qualitatifs

Des notes d'information ont été diffusées aux convives et personnels, et des affiches ont été mises en place. Une animation a également été réalisée le 1er jour afin d'informer sur le tri demandé, visant à comptabiliser les déchets.

Par ailleurs, une exposition dédiée au gaspillage alimentaire a été réalisée durant la semaine du développement durable du 1er au 7 avril 2014 au centre de documentation et d'information (C.D.I.) illustrée par des photos prises lors des semaines de pesée, ainsi qu'une présentation des causes, conséquences du gaspillage à travers le monde, et des solutions pour agir.

MISE EN OEUVRE

Planning

La communauté d'agglomération du Val de Fensch a mandaté en 2012 l'association GESPER pour réaliser un état des lieux et présenter des solutions de prévention, tri et compostage des déchets alimentaires (propositions et dispositifs envisageables).

Le projet comportait la réalisation de campagnes de caractérisation afin de préciser le flux de déchets du service de restauration et d'évaluer les contraintes et les opportunités pour le tri des déchets alimentaires. Celles-ci ont eu lieu :

- du 22 au 26 octobre 2012 ;

- du 15 au 19 avril 2013 ;

- du 7 au 11 octobre 2013.

Le test a concerné tous les déchets compostables, à savoir les déchets alimentaires provenant de la préparation ou des restes de repas (pain, pâtes, riz, légumes, fruits, viande, os, poisson, sauces, etc.) y compris les serviettes en papier.

- Le tri des déchets de cuisine a été assuré par le personnel (déchets de préparation et restes de repas non servis = préparations froides et chaudes jetées) ;

- Le tri des déchets alimentaires et non-alimentaires du self a été réalisé par les convives.

- Le pesage en fin de service a été réalisé au moyen d'un peson et un tableau de suivi a permis de répertorier les différentes catégories de déchets (préparation, retours de salle).

L'ensemble des acteurs de l'établissement ont été informés au préalable sur les objectifs et les modalités de la campagne : note au personnel administratif, technique, enseignants. Une affiche a été réalisée en amont dans l'enceinte de l'établissement ainsi qu'à la cantine.

Une information a été transmise aux convives pour préciser les consignes de tri et de débarrassage ainsi qu'au personnel des cuisines pour le stockage séparatif des déchets alimentaires et non-alimentaires.

Les résultats obtenus montrent une baisse de 16 % des quantités jetées entre la 1ère évaluation et la dernière, en mesurant le poids brut de nourriture (en kg) sur la production totale de déchets (en kg) : de 32,2 % à la 1ère semaine test, le taux baisse à 30 % lors de la 2ème semaine test pour atteindre 26,8 % à la 3ème semaine de pesée.

Moyens humains

Cette opération a été initiée par le chargé de mission prévention des déchets de la CAVF ainsi qu'une ambassadrice du tri et de la prévention des déchets – maître composteur de la CAVF.

Moyens financiers

Étude GESPER : 3 000€.

Le Conseil Régional et l'ADEME se sont prononcés favorablement sur le projet en soutenant financièrement l'opération de prévention du gaspillage alimentaire au sein du Lycée Saint Exupéry.
Ci-après les investissements prévus.

- Bornes de réservation de repas : 13 000 € ;

- Réaménagement de la dépose des plateaux/plonge avec table de tri : 15 000 € ;

- Remplacement des couverts : 7 000 € ;

- Installation d'une plateforme de compostage : 5 000 €.

Moyens techniques

- Bornes multimédia : elles fonctionneront avec des cartes magnétiques, devraient être installées à la cantine d'ici la rentrée 2015. Elles permettront aux élèves de réaliser des pré-réservations de repas afin d'anticiper au mieux le nombre de repas servis quotidiennement pour parvenir à une meilleure gestion des quantités et avoir moins de pertes.

- Réaménagement de la plonge : installation de tables de tri et signalétique adaptée qui devrait permettre de responsabiliser les élèves en les faisant trier leurs déchets à l'arrivée plateaux et de dissocier les déchets organiques des autres (plastiques, etc.). Ils seront ainsi mieux sensibilisés à la notion de gaspillage.

Partenaires mobilisés

Lycée Saint Exupéry de Fameck (direction, élèves, personnel des cuisines)

Communauté d'agglomération du Val de Fensch

Conseil régional de Lorraine

ADEME Lorraine

Association GESPER

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Cette action est reproductible dans n'importe quel établissement qui souhaite s'engager dans un politique de réduction du gaspillage alimentaire dans sa cantine.

Difficultés rencontrées

Ce projet s'inscrit dans une politique globale de réduction des déchets au sein de l'établissement : optimisation de la distribution de pain, récupération du papier par un ESAT et d'un engagement autour des problématiques

environnementales et de développement durable : aménagement d'une mare pédagogique, dispositif de dosage des produits d'entretien, etc. Par ailleurs, le Lycée veille à la qualité de l'alimentation : l'établissement sert des produits bio, et une commission menus se réunit périodiquement, à laquelle des élèves sont conviés.

Recommandations éventuelles

Le recours à un prestataire pour le diagnostic facilite le travail.

La réalisation de semaines de pesée avant puis après communication est très pertinente pour la prise de conscience du gaspillage alimentaire et l'évaluation des changements de comportement.

Par ailleurs, il est indispensable que le projet soit soutenu par la direction et le personnel du lycée. Il convient également de constituer un comité de pilotage, qui permette de trouver une articulation entre la partie technique (Région) et pédagogique (Éducation Nationale), d'impliquer dans le dispositif l'ensemble des équipes et de favoriser les échanges entre l'intendance et le personnel des cuisines.

C'est en effet ce groupe de travail qui pourra permettre d'avancer dans la prévention du gaspillage alimentaire, d'étudier des améliorations au niveau de l'organisation du service et de favoriser la communication vers les élèves, dont le comportement est un facteur déterminant.

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

Julien RUARO
julien.ruaro@ademe.fr
Direction régionale Grand Est