Mobiliser des collèges sur la problèmatique du gaspillage alimentaire

expérience exemplaire

Conseil Départemental de la Somme

Auteur :

53 rue de la République
B.P. 32615
80026 Amiens
Voir le site internet
Frédéric Picot
f.picot@somme.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Cette action s'inscrit dans le cadre du **Plan Départemental Prévention des déchets (PDP)** de la Somme dont une des thématiques prioritaire vise à faire du Conseil Départemental un acteur exemplaire de la **réduction des déchets**. Cet axe concerne en particulier l**e développement du compostage autonome des restes de repas et la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du département.**

Les 2 premières étapes de la sensibilisation sur le thème du gaspillage ont permis d'échanger avec le personnel des collèges et d'identifier les bonnes pratiques mises en œuvre. Des actions basées sur des pesées se sont ensuite déroulées dans les établissements dans le cadre de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD). Les élèves ont été sensibilisés.

En complément, le Conseil Départemental a mis sur pied le projet « **STOP au gaspillage alimentaire** » dans lequel les collèges volontaires ont mis en œuvre des mesures concrètes de réduction du gaspillage. Ces actions associent les équipes de cuisine, l'équipe de Direction, les enseignants, les élèves et parents d'élèves.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Impliquer les collèges dans la mise en œuvre d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire

- Intéresser les collèges à la thématique de la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- Permettre la conduite d'actions sur ce thème

Elaborer et tester une liste d'actions permettant de réduire le gaspillage.

- Mieux connaître le phénomène et démontrer l'intérêt des pesées pour suivre de façon fiable le gaspillage alimentaire
- Mettre en œuvre des actions correctives individuelles en cuisine et via la sensibilisation des collégiens
- Déterminer une liste d'actions standard permettant de réduire le gaspillage alimentaire.

Résultats quantitatifs

Depuis 2011, environ 1000 élèves de 33 collèges sensibiliséssur la thématique du gaspillage alimentaire à travers les différentes actions menées

- 13 collèges ont mené au moins une action lors de la SERD (8 en 2011 et 8 en 2012),
- 5 collèges sont engagés dans un projet d'envergure « STOP au GASPILLAGE ALIMENTAIRE » pendant 12

semaines (par établissement)
- 3 collèges ont porté à notre connaissance une évolution du mode de distribution de pain réduisant le gaspillage initial entre 25 % et 40 %,
- 3 collèges ayant mené des actions souhaitent composter leurs restes de repas.

De plus une plaquette a été diffusée auprès de 700 parents d'élèves.

Résultats qualitatifs

Les actions de sensibilisation initialement destinées aux élèves (SERD 2011 et 2012) ont permis une forte prise de conscience de la part des chefs cuisiniers (notamment grâce aux calculs sur le coût annuel du gaspillage basé sur les pesées et le coût des denrée non consommées). Les résultats des évaluations sont très bons sur ce type d'actions même si l'impact sur le comportement des élèves est plutôt faible. Notons que les meilleurs résultats ont été obtenus sur la réduction du gaspillage du pain grâce à des modifications de son mode de distribution (action en cuisine).

La démarche d'amélioration continue entreprise sur ces actions, a permis de réaliser un projet de plus grand envergure qui associe un maximum d'acteurs du collège (nécessaire pour toucher les élèves). Les 1ers résultats font état d'un projet très constructif qui permet davantage d'échanges et de cohésion entre les différentes corps de métiers du collège dont l'activité est souvent cloisonnée.

La démarche engagée va bien au-delà de la problématique « déchets ». Lutter contre le gaspillage implique nécessairement de consommer davantage de fruits et légumes (les plus jetés), ce qui poursuit des objectifs nutritionnels et sanitaires.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Principe

L'objectif de l'action du Conseil Départemental de la Somme est de mobiliser les collèges à la lutte contre le gaspillage alimentaire pendant la SERD. Les établissements les plus engagés ont également la possibilité de mettre en œuvre un projet complet de 12 semaines que le Conseil Départemental a conçu et qu'il propose « clé en main ».

Déroulement de l'action

Phase 1. Sensibilisation du personnel des collèges à la problématique

Les gestionnaires et le personnel de cuisine sont sensibilisés aux enjeux et aux gestes de la prévention dans le cadre du « réseau de la restauration collective » du département.

Phase 2. Propositions d'actions

Une synthèse des échanges fait émerger des propositions d'actions simples à mettre en place. Celles-ci sont formulées dans une phase de préparation à la SERD 2011.

Phase 3. Sensibilisation des collégiens

Pendant une semaine (SERD), les collégiens sont mobilisés sur la lutte contre le gaspillage alimentaire à l'aide de supports de sensibilisation et d'animation spécialement conçus pour l'opération : pesées dans les cantines, panneau présentant les chiffres du gaspillage convertis en € etc. Les interventions dans les collèges sont réalisées par des prestataires locaux.

Phase 4. Projet "Stop au gaspillage alimentaire"

Le Conseil Départemental propose un projet d'une durée de 12 semaines pour les établissements désireux d'aller plus loin. Les actions allant du diagnostic du gaspillage au suivi de l'impact des actions visent à sensibiliser tous les corps de métiers agissant dans les collèges. Mis en œuvre depuis 2012 dans 9 collèges volontaires ayant des contraintes propres, ce projet représente un fort retour d'expériences qui permet de formuler de nombreuses recommandations.

Planning

Action/étape 1 : Sensibiliser, intéresser les collèges à la problématique, recueil des bonnes pratiques.

Période : 1er semestre 2011

Publics cibles : chefs cuisiniers, gestionnaires présents lors de 5 réunions du « réseau de la restauration collective ».

- Présentation du PDP et des objectifs,
- Sensibilisation aux enjeux du gaspillage alimentaire,
- Echange sur les bonnes pratiques, les difficultés rencontrées.

Action/étape 2 : Présentation de la synthèse des échanges et proposition d'actions pour la SERD 2011.

Période : Septembre 2011

Publics cibles : chefs cuisiniers, gestionnaires présents lors de la réunions de restitution.

Action/étape 3 : Action de sensibilisation des demi-pensionnaires à la réduction du gaspillage alimentaire du pain et/ou de la nourriture.

Période : Nov. 2011 et 2012 (pendant la SERD)

Publics cibles : chefs cuisiniers, demi-pensionnaires.

- Conception d'une animation sur la base de pesées réalisées par les équipes de cuisine ou les élèves :
- Conception d'un panneau présentant les chiffres du gaspillage convertis en €, jeux de consoles, eau gaspillée …
- Conception d'un tableur Excel pour bénéficier des chiffres,
- Choix d'un prestataire pour interventions dans les collèges (2012).
- Évaluation, analyse des résultats, recommandations.

Action/étape 4 : Projet STOP au gaspillage alimentaire

Période :

1er semestre 2012 : conception du projet, rédaction du marché, lancement de l'appel à projet, choix des collèges et du prestataire.
Septembre 2012 : lancement du projet.
Année scolaire 2012-2013 : déroulement du projet dans les collèges (durée : 12 semaines par collège)

Publics cibles : 5 collèges volontaires via l'ensemble des corps de métiers du collège (équipe de direction, personnel de restauration et technique, enseignants, demi-pensionnaires)

Méthodologie:

Prise en compte des contraintes de terrain, du contexte propre au collège et du retour d'expérience des animations SERD,
Méthodologie spécifique :

- de type « projet » allant du diagnostic à la mise en œuvre du plan d'actions et visant à mobiliser tous les corps de métier présents dans un collège,
- pour suivre précisément le gaspillage et bénéficier de données fiables (retour plateaux, restes de préparation),
- mettre en œuvre des actions correctives et en mesurer l'efficacité,
- associer les professeurs dans la démarche (axe sensibilisation des élèves),
- communication sur le projet à destination des parents.

Moyens humains

- **Direction de l'environnement :** animateur du PDP (organisation, animation, conception et réalisation des outils, évaluation, rédaction du marché), chef de service et directrice (pilotage et validation), chargée de mission « plan climat énergie départemental ».
- **Service des collèges :** technicien en restauration scolaire (interface avec les chefs cuisiniers, organisation des journées du réseau de la restauration scolaire), chef de service (lancement appel à projet, validation),
- Chefs cuisiniers et gestionnaires voire enseignants (actions 1, 2 et 3),
- Principal, gestionnaire, CPE, surveillants, équipes de cuisine, et de plonge et enseignants volontaires (action 4),
- Service communication et imprimerie départementale (panneaux, plaquettes de communication, articles

grand public),
- Prestataires : Association « De la Graine à l'Assiette » (action 4) / CPIE Vallée de Somme (action 3).

Moyens financiers

Action 1 - 2 : 3000 €.

Action 3 : 2011 : 5150 € / 2012 : 2700 €.

Action 4 :

- Conception, lancement projet et suivi pour 2 collèges (sur 5) : 13 000 €,
- Prestation : 52 250 € (projet 2012-2013),
- Communication : 3 000 €,
- Petit matériel : 2 000 €.

Moyens techniques

- balances pour les pesées,
- poubelles et contenants (pour le tri des restes alimentaires),
- panneaux pour reporter les résultats du gaspillage,
- affichettes de communication,
- plaquettes de communication,
- tables de calcul pour les conversions,
- kits de visite pour les cuisines …

Partenaires mobilisés

Les partenaires mobilisés pour ce projet sont :

- Association « de la graine à l'assiette » pour le suivi du projet
- CPIE Vallée de Somme pour les animations de la SERD

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Les actions de sensibilisation initialement destinées aux collégiens permettent une forte prise de conscience de la part des chefs cuisiniers, notamment concernant l'impact financier du gaspillage.

De plus plusieurs collèges ayant mené des actions ont ensuite adopter le compostage, cette action a donc beaucoup de répercussions bénéfiques.

Difficultés rencontrées

Il s'agit d'actions innovantes, créées spécifiquement pour le PDP.

Recommandations éventuelles

Cette action est reproductible dans les départements ayant une restauration collective en régie. Il est néanmoins nécessaire de sensibiliser les collèges bien en amont des actions et de mettre en évidence l'intérêt d'une telle démarche au-delà de la problématique « déchets » : impact économique, sanitaire et nutritionnel, environnemental etc.

Mots clés

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dernière actualisation

Contact ADEME

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Aline BLIN

aline.blin@ademe.fr

Direction régionale Hauts-De-France