CENTRE DE RESSOURCES ECONOMIE CIRCULAIRE ET DECHETS

Diagnostic du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires

Communauté de Communes du Pays d'Iroise

Auteur :

Cs 10 078

29290 Lanrivoaré

Voir le site internet

Michèle Hénot

michele.henot@ccpi.bzh

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

La CCPI propose aux différentes communes membres de réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire au restaurant scolaire. Cette opération permet de dresser un état initial du gaspillage sur l'unité de restauration et aussi de comparer les différents modes de production (prestation privée, liaison chaude, liaison froide...). A l'issu de la campagne de pesée, des mesures pour accompagner la structures sont proposées.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Identifier, d'une part, la quatité d'excédent de production et d'autre part les restes des repas dans le gaspillage alimentaire mesuré.

Proposer des mesures pour limiter ce gaspillage alimentaire (réduction des déchets et réduction des coûts)

Résultats quantitatifs

Les résultats obtenus varient d'une structure à l'autre. Au cours des diagnostics réalisés en 2015, nous avons mesuré que les déchets représentent entre 25% et 52% des aliments préparés. Le préjudice financier varie entre 1 500 et 6 200€ pour 36 semaines d'activité suivant les quantités jetées et les modes de production.

Résultats qualitatifs

Une phase du diagnostic consiste également à observer les comportements alimentaires des enfants, les conditions de repas, la qualité des produits, le temps passé à table... En somme tous les éléments qui peuvent influer sur l'appétit des convives sont observés.

MISE EN OEUVRE

Planning

Rencontre les Elus et du personnel de cantine

Réalisation de 6 à 12 pesées selon les établissements

Rédaction du bilan et présentation à l'équipe projet

Mise en place de mesure correctives (si besoin animation sur le thème du gaspillage auprès des élèves)

Nouvelle campagne de pesée en année n+1 pour mesurer la baisse du gaspillage alimentaire

Moyens humains

1 animatrice prévention

Moyens financiers

aucun, mais l'opération nécessite du temps agent

Moyens techniques

aucun

Partenaires mobilisés

Elus et personnel de cantine

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Oui, nécessite un peu d'adaptation en fonction de la taille du restaurant scolaire, du mode de service (self ou à l'assiette), de l'âge des convives mais peut être réalisé partout.

Difficultés rencontrées

Permet de poser un état initial. Opération appréciée du personnel de cantine et des Elus. Le gaspillage alimentaire est rarement mesuré et encore moins chiffré.

Recommandations éventuelles

La volonté de la commune est indispensable pour que des mesures correctives soient appliquées et entraînent la baisse du gaspillage.

Mots clés

ADMINISTRATION PUBLIQUE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Eva BESNARD
eva.besnard@ademe.fr
Direction régionale Bretagne