

---

## Réduire le gaspillage alimentaire

---

### Syndicat Mixte du Val de Loir

Allée de l'Ancienne Gare

72800 Le Lude

[Voir le site internet](#)

Hélène Chevallier

[helenechevallier.valdeloir@orange.fr](mailto:helenechevallier.valdeloir@orange.fr)

Auteur :

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



---

## CONTEXTE

Le gaspillage alimentaire représente environ 7kg de déchets par an et par habitant. Le gisement potentiel est d'environ 280 tonnes sur le territoire du syndicat.

Pour commencer cette démarche contre le gaspillage alimentaire, le syndicat a réalisé une phase de mesure dans des cantines scolaires.

## OBJECTIFS ET RESULTATS

### Objectifs généraux

- Quantifier le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires
- Faire prendre conscience aux enfants la réalité du gaspillage et les faire réfléchir sur les raisons
- Motiver les établissements scolaires à entreprendre des démarches pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

### Résultats quantitatifs

- 1 cantine d'un collège mobilisée pendant 1 semaine pour mettre de côté la nourriture non consommée
- 1 cantine d'une école primaire mobilisée sur 1 repas

### Résultats qualitatifs

- Collège : entre 90 et 130g/enfant/jour de nourriture jetée, soit environ 200 kilos par semaine (300 repas/jour) dont 50% qui pourrait être compostée facilement (crudité sans sauce, pain, fruits...)
- Ecole primaire : environ 200g/enfant/jour de nourriture jetée, soit environ 50kilos par semaine (50 repas/jour)

## MISE EN OEUVRE

### Planning

- Contact des directeurs d'établissement et présentation du projet
- Rencontre avec les responsables de cantine et présentation du projet
- Organisation des pesées et préparation des affiches
- Animation sur le terrain pendant le repas

- Retour d'expériences une semaine après dans les établissements
- Propositions d'actions

### **Moyens humains**

- Chargée de prévention
- Chargée de communication

### **Moyens financiers**

- Balance électronique et récipients pour les déchets
- Affiches de communication

### **Moyens techniques**

- Aide de l'équipe de restauration des établissements scolaires

### **Partenaires mobilisés**

- Etablissements scolaires (directeur, équipe de restauration et professeurs)
- Conseil général
- Ademe

## **VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE**

### **Facteurs de réussites**

L'expérience est réalisable à condition que les équipes de restauration soient motivées et volontaires. La démarche d'explication du projet en amont peut être longue.

### **Recommandations éventuelles**

Il est important de réaliser l'animation sur plusieurs jours voir plusieurs fois par an.

---

### **Mots clés**

JEUNESSE | ADMINISTRATION PUBLIQUE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES | BIODECHET

### **Dernière actualisation**

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site [optigede.ademe.fr](http://optigede.ademe.fr)  
sous la responsabilité de son auteur

### **Contact ADEME**

Hélène Chevallier  
[helenechevallier.valdeloir@orange.fr](mailto:helenechevallier.valdeloir@orange.fr)  
Direction régionale Pays de la Loire