CENTRE DE RESSOURCES ECONOMIE CIRCULAIRE ET DECHETS

Sensibilisation au gaspillage alimentaire

Cc de Haute Saintonge

Auteur :

7 Rue Taillefer
Bp 2
17501 Jonzac
Voir le site internet
Emeline Labeyrie
emeline.labeyrie@haute-saintonge.net

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

La diététicienne de la Communauté de Communes de Haute-Saintonge intervient auprès des restaurants scolaires du territoire pour l'élaboration des menus afin qu'ils soient variés et équilibrés.

Certaines mairies souhaitent aller plus loin et sont donc volontaires pour réduire leur production de déchets et diminuer le gaspillage alimentaire des restaurants scolaires.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif de cette action est de déterminer la quantité de gaspillage alimentaire générée par un restaurant scolaire. Grâce à ce diagnostic, des actions pourront être mises en place sur les aliments favorisant ce gaspillage en collaboration avec la diététicienne.

Il a été choisi de faire un tri simple, c'est à dire de peser:

- les restes de repas non consommés

- les restes de repas non servis

- le pain non consommé

- le pain non servi

Résultats quantitatifs

En 2015, 1 restaurant scolaire a souhaité participer à cette étude en fin d'année. Cette cantine accueille les enfants de 2 écoles soit près de 140 enfants.

Résultats qualitatifs

La demande d'action sur le gaspillage alimentaire est venue de la commission s'occupant du restaurant scolaire. Elle est composée par la première adjointe de la mairie, des parents d'élèves et le chef cuisinier. La diététicienne est également conviée à ces réunions.

De ce fait, l'action sur le gaspillage alimentaire s'est plutôt bien déroulée.

MISE EN OEUVRE

Planning

Octobre 2015 : réunion avec la commission menu de Jarnac-Champagne. Définition d'une semaine de pesée

23 au 27 novembre 2015 : pesée des restes alimentaires

Janvier 2016 : mise en place des actions d'amélioration des repas et des quantités préparées

Moyens humains

La diététicienne de la CDCHS

L'animatrice prévention de la CDCHS

Le chef cuisinier du restaurant scolaire

Moyens financiers

Coût de l'opération 0 euro.

Les ustensiles utilisés appartenaient déjà à la cantine.

Moyens techniques

Des contenants pour séparer les restes de repas, le pain et les autres déchets au niveau du retour-plateaux

Des contenants pour peser les quantités de repas non servis dans la cuisine

Une balance

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Du fait de la réalisation d'un tri simple, cette action est reproductible dans tous les restaurants scolaires volontaires.

La Communauté de Communes a d'ailleurs choisi de réaliser cette action dans d'autres établissements volontaires.

Difficultés rencontrées

La Communauté de Communes de Haute-Saintonge a la chance d'avoir une diététicienne qui travaille déjà avec les communes et les chefs cuisinier. De ce fait, il est plus facile d'aborder le thème du gaspillage alimentaire mais aussi de mettre en place des actions par la suite.

Recommandations éventuelles

Il est nécessaire que l'établissement soit volontaire pour que l'action se passe bien.

Prévoir 1 balance de cuisine susceptible de peser de petites quantités comme le pain inférieur à 1 kg et de plus grosses quantités comme les restes des aliments parfois supérieur à 10 kg.

Mots clés

EMPLOYE | JEUNESSE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Cécile FORGEOT

cecile.forgeot@ademe.fr

Direction régionale Nouvelle Aquitaine