Collèges engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Conseil Général de Lozère

Auteur :

Rue de la Rovére
BP 24
48001 Mende
Voir le site internet
Carine Bonnet
cbonnet@lozere.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Le Département de la Lozère a signé en 2011 un plan départemental de prévention des déchets avec l'ADEME pour une durée de 5 ans. 24 actions pour réduire les ordures ménagères et assimilés d'ici 2016 ont été retenues dont celle de mener une opération de lutte contre le gaspillage alimentaire sur 3 collèges pilotes. Cette action a démarré en novembre 2014 et s'est clôturée en juin 2015.

http://lozere.fr/actualites/1435046813-nos-colleges-engages-dans-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire.html

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Accompagner 3 collèges dans la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Etablir un diagnostic de l'ensemble des déchets produits par l'établissement dont les biodéchets
- Mettre en place et animer une équipe projet
- Recherche de solutions/actions à court ou long terme, reproductibles
- Evaluer les quantités de déchets issus du gaspillage alimentaire en début et fin de mission

Résultats quantitatifs

de - 5% à **- 40%** de déchets issus du gaspillage alimentaire selon les établissements

Avec des variations encore importantes d'un jour à l'autre selon le menu

Les plus fortes baisses : -100% et -67% de restes non servis pour les écoles primaire alimentées par un collège

-83% de déchets d'entrée au collège du Collet de Dèze

Les plus fortes hausses : +130% de déchets issus des desserts/laitages pour une école primaire

+50% de déchets issus des restes non servis et dessert/laitage pour un collège

Résultats qualitatifs

- Prise en main du sujet par une enseignante, l'infirmière et une représentante de parent d'élève sur un des collèges, par le chef de cuisine pour un autre, par la vie scolaire pour le 3ème
- TRès bon accompagnement par les programmes locaux de prévention des déchets
- Un argument supplémentaire pour l'approvisionnement en produits locaux
- Echanges entre agents de cuisine suite à l'opération
- plusieurs vidéos réalisées, un tournage de France 3 sur le collège du Collet de Dèze
- Reproductibilité de la méthodologie sur d'autres établissements
- Reproductibilité des 25 actions sur les domaines de la sensibilisation, approvisionnement, préparation et service, matériel et convivialité
- Equipement de certains établissements de desserte avec tri, et/ou de composteurs
- Réflexion sur le tri des autres déchets type emballages, papier ...

MISE EN OEUVRE

Planning

6 mois avant l'opération rédaction du cahier des charges et des pièces du marché et inscription de l'opération au budget

Choix des collèges pilotes

Choix du prestataire

Présentation de l'opération aux établissements

Diagnostic déchets et zoom spécifique sur les déchets issus du gaspillage alimentaire avec une semaine de pesée

6 réunions de l'équiipe-projet pour le choix des actions et leur mise en oeuvre

Pesée d'évaluation

REncontre des personnels de cuisine

Moyens humains

Besoins de 2 personnes pour les semaines de pesées pendant la desserte des plateaux

1 stagiaire en BTS Economie Sociale et Familiale a animé un atelier sur le parcours du yaourt et dégustation de yaourts locaux pendant le temps méridien sur un collège

les chargées de mission des programmes locaux de prévention des déchets ont également animé des actions de sensibilisation (quizz, concours de cuisine, concours d'affiches, ...)

Moyens financiers

Coût de la prestation : 36 000 € HT

Moyens techniques

Le prestataire fournissait le matériel de pesées (poubelles et balance) et nous a laissé les poubelles

Il est judicieux d'investir dans les poubelles pour les futures pesées

Les composteurs ont été fournis par les programmes de prévention des déchets

Partenaires mobilisés

- Les chargées de mission des programmes locaux de prévention des déchets
- L'ambassadeur du tri du syndicat départemental de traitement
- Le service bâtiment du Conseil départemental

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

opération reproductible en établissement scolaire

Recommandations éventuelles

Anticiper sur les problèmes soulevés par le diagnostic (tri des déchets notamment) et mobiliser les acteurs locaux dès le lancement de l'opération

L'action peut être animée par un agent du Département (plus économique)

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | JEUNESSE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

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

Contact ADEME

Christiane CHARTIER
christiane.chartier@ademe.fr
Direction régionale Occitanie