Mise en réseau d'établissements d'enseignement agricole engagés dans le lutte contre le gaspillage alimentaire

Montpellier SupAgro

Auteur :

2 place Pierre Viala
34000 Montpellier
Voir le site internet
Jacqueline Mejean
jacqueline.mejean@supagro.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Le restaurant de Montpellier Supagro, qui distribue en moyenne 600 repas par jour, a été l'objet d'une étude analysant le comportement de gaspillage alimentaire des convives. 83 % des plateaux comportaient des restes consommables. Ainsi, dans une démarche de réduction de la production de déchets et dans le cadre du projet « cantine exemplaire », l'établissement désire s'impliquer activement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Le service restauration du lycée Frédéric Bazille, à Montpellier, s'est également s'impliqué dans cette démarche.

Ainsi, après avoir sollicité deux établissements de la région ayant une longue expérience et une forte renommée dans ce domaine : le lycée Pierre Paul Riquet à Castelnaudary et le lycée professionnel agricole de Pézenas, Supagro souhaite favoriser les échanges d'expériences entre les 4 établissements. En effet, la lecture de différents guides de bonnes pratiques est intéressante pour la diffusion d'acquis, mais l'échange direct entre acteurs semble être la voie la plus efficace pour trouver des solutions adaptées à chacun.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif principal est d'insuffler une démarche en réseau de diminution du gaspillage alimentaire, pouvant s'élargir sur la Région, par réaction en chaîne. L'opération aura des impacts beaucoup plus larges que les établissements directement bénéficiaires. En effet : à partir de ce réseau naissant, l'idee est que les etudiants et personnels de SupAgro et du lycée F. Bazille deviennent a leur tour des « ambassadeurs » auprès d'autres établissements de la région.

La confrontation de quatre situations différentes (gestion, locaux, publics...) permettra de déplacer l'approche « clefs en main », et de proposer des leviers adaptés a chaque contexte.

L'objectif sera ensuite de poursuivre immédiatement la réaction en chaîne en élargissant à l'issue du projet le réseau à 4 nouveaux établissements.

Résultats quantitatifs

non réalisés pour l'instant

Résultats qualitatifs

non réalisés pour l'instant

MISE EN OEUVRE

Planning

1) Diagnostics et objectifs

Mai 2015 : Enquête sur les habitudes de restauration auprès des agents Inra, SupAgro et étudiants (cf Bilan enquête)

Juillet 2015 : première vague de mesure des déchets convives (cf enquête de K. Zerdan, étudiant)

Novembre 2015 : Echange d'expérience avec lycées partenaires (cf. CR réunion du 18/11/2015)

Mai 2016 : Enquête des bio-déchets et nouvelle mesure des déchets laissés par les convives

Juillet 2016 : définition des objectifs chiffrés

2) Agir sur l'approvisionnement, la production, la distribution

Mars 2016 : Elaboration du Cahier des charges avec une aide à maîtrise d'ouvrage (AMO)

Définir un dispositif du suivi du gaspillage en production et distribution

Sept à déc 2016 : Pesée en production, objectifs d'amélioration pour le prestataire

3) Agir sur le comportement des convives

Définir un dispositif du suivi du gaspillage :

Janvier à mai 2017 : pesée des bio-déchets laissés par les convives, objectifs à atteindre

Mener des opérations de communication : à définir

4) Valoriser les déchets

Définir un circuit de valorisation des bio-déchets, en association les étudiants (date à définir)

Moyens humains

Étudiants et lycéens

Personnels de restauration des lycées

Communauté éducatives des établissements

Moyens financiers

Frais de déplacements : 900€ TTC

Équipement de mesure et suivi des quantités de déchets : 15 000€ TTC

Outil de sensibilisation : 2 000€ TTC

Animation : 36 000 €

Publication du document de capitalisation : 2 000€ TTC

Moyens techniques

Balances, ordinateurs, poubelles de tri pour les mesures

Panneaux, affiches pour la sensibilisation

Moyens de déplacement pour les réunions

Partenaires mobilisés

DRAAF LR, ADEME

Conseil Régional LR

Prestataire Montpellier Supagro : Compass/Eurest jusqu'à fin juin 2016

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

L'objectif même du projet est de permettre la reproductibilité via le partage d'expériences auprès d'autres établissements.

Difficultés rencontrées

La mise en place d'un réseau d'établissements d'enseignement agricole engagé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'effet « boule de neige » engendré par des établissements « tutorés » qui deviennent eux-même "ambassadeurs" auprès d'établissements peu engagés dans la démarche.

Recommandations éventuelles

La difficulté de mettre en place ce type de projet est dû au fait que c'est une démarche multi-partenaires avec des agents souvent en surcharge de travail.

Mots clés

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