Lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Bas-Rhin et du Haut-Rhin

Conseil Général du Haut Rhin

Auteur :

100 Avenue d'Alsace
BP 20351
68006 Colmar cedex
Voir le site internet
Anne Lux
lux.a@haut-rhin.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans les cantines des collèges, le gaspillage alimentaire produit en moyenne entre 125 à 250 grammes de déchets alimentaires par plateau dans le Bas-Rhin, et entre 82 et 232 grammes par plateau dans le Haut-Rhin.

Cela a une incidence, non seulement sur le coût supporté par les familles mais également sur celui supporté par le collège (coût des aliments gaspillés + coût relatif à la gestion et au traitement des déchets engendrés).

Exemple : pour un collège produisant 600 repas/jour, et dont le gaspillage est de 200g par convive, la perte peut être estimée à 58 000€ par an.

Face à ce constat, le Département du Bas-Rhin a mis en place un plan d'action pluri-annuel « Mangeons sain, jetons moins » décliné dans les cantines des 90 collèges du Département.

Le Département du Haut-Rhin a également mis en place un plan de formation et d'accompagnement du personnel des cantines dans les 57 collèges dont il a la charge.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Réduire progressivement les déchets alimentaires dans les collèges du Bas-Rhin et du Haut-Rhin par des campagnes de sensibilisation des élèves, par des formations et un accompagnement des cuisiniers et du personnel de cantine, ainsi que par l'acquisition d'équipements appropriés (exemple : bar à salade).

Résultats quantitatifs

CD67

Equipement : 29 bars à salade installés sur la période 2013-2016

Formation : 22 équipes de cuisine formées au moins une fois (sur 51 collèges avec restaurants de production) sur la période 2012-2016

Campagnes de pesées : Les déchets alimentaires (et a fortiori les déchets de retour de plateau) passent en-dessous de 100 g/convive dans la plupart des collèges suivis (30 à 50 g dans certains collèges).

CD68

Formation : 51 cuisiniers et seconds de cuisine formés à la lutte contre le gaspillage alimentaire en 2016

Campagne de pesées 2015 :

Taux de retour de l'enquête: 41 %

Déchets alimentaires : moyenne de 140 g par repas servi (124 g retour plateau / 16 g déchets cuisine)

Min : 33 g / max : 219 g / médiane : 144 g

Déchets alimentaires évitables : 80% des déchets alimentaires pesés (les 20% restants étant des déchets type os, épluchures, sauce…)

Campagne de pesées 2016 :

Taux de retour de l'enquête: 50%

Déchets alimentaires : moyenne de 152 g par repas servi (129g retour plateau / 23 g déchets de cuisine)

Min : 82g / max : 232 g / médiane : 159 g

(à noter que les résultats ne sont pas comparables avec 2015 car les collèges répondants ne sont pas les mêmes).

Importante variabilité des pertes financières d'un établissement à l'autre: de 0,21€ à 0,63€ par repas servi.

Pour un collège produisant 500 repas, cela représente une perte annuelle estimée à 28 700 €.

Par projection, sur l'ensemble des collèges du Département, la perte estimée se chiffrerait à 1 033 200 €, soit + de 500 000 repas jetés par an.

Résultats qualitatifs

Les mesures effectuées sur plusieurs collèges montrent que la baisse des déchets est effective au moment de la campagne de sensibilisation des élèves. Mais la production des déchets remonte progressivement dans les semaines qui suivent, à l'exception, toutefois, des déchets de préparation.

MISE EN OEUVRE

Planning

Dans le Bas-Rhin : plan d'action pluri-annuel « Mangeons sain, jetons moins »

2013-2014 : campagne de pesées de déchets alimentaires avant et après sensibilisation des élèves.

Mesures effectuées non reproductibles (les pesées ayant porté sur des repas différents).

Elaboration d'un protocole de pesées.

2014-2015 : pesées de restes alimentaires effectuées dans 8 collèges

2015-2016 : pesées effectuées dans 16 collèges (une partie constituant un suivi dans les établissements ayant déjà bénéficié de modules de formation).

A noter que l'accompagnement des collèges par l'ARIENA (association d'éducation à l'environnement) se déroule en 2 temps :

- accompagnement des collèges entrant dans la démarche pour la première fois (70h)

- maintien d'un accompagnement sous forme d'un approfondissement en 2ème session (30h).

Dans le Haut-Rhin :

L'accompagnement est réalisé par un technicien « qualité et sécurité alimentaire » du CD68 qui prodigue ses conseils sur différentes thématiques :

- équipement : bar à salades ; réduction de la taille des ustensiles pour servir les élèves ; réduction de la taille des assiettes

- organisation du self : pain en fin de ligne, restriction à 2 tranches par personne ; affichage lisible du menu à l'entrée et au-dessus des plats.

- habitudes de travail : présentation des aliments, modes de cuisson…

- suivi du gaspillage : pesées des déchets alimentaires sur 21 jours

2013-2014 : accompagnement de 4 collèges pilotes dans le cadre d'un projet autour de la prévention des déchets. Actions sur le gaspillage du pain dans le cadre de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets.

2015 :

- accompagnement des collèges : poursuite des visites sur site par le technicien dédié.

- 2 journées de formation sur les bars à salade et l'organisation à mettre en oeuvre: environ 70 participants au total

- sensibilisation du grand public via radio locale (France Bleu)

- enquête gaspillage alimentaire dans les établissements durant 21 jours

2016 :

- 2 journées de formation sur le gaspillage alimentaire : destinées aux chefs et seconds de cuisine via des ateliers pratiques. Avec pour objectifs d'apprendre à cuisiner les restes et faire preuve d'inventivité (51 agents formés sur les 2 journées).

Action médiatisée par la presse locale : France 3, France Bleu + presse écrite

- enquête sur le gaspillage alimentaire 2016 : l'enquête est l'occasion de créer une dynamique et une prise de conscience collective.

- journée de rencontre entre chefs de cuisine. Les chiffres du gaspillage alimentaire y ont été présentés. Les chefs ont été incités à faire des pesées et agir concrètement face à cette problématique (cf « accompagnement » ci-dessus).

Formations « Plaisir à la cantine »:

Formation pilotée par la DRAAF et co-financée par le Département du Haut-Rhin.

A l'issue de 6 journées de formation, une charte est signée par le collège qui s'engage sur 9 points dont : la conception de menus à base de produits de saison, un temps de déjeuner d'au moins 30 minutes, la mise en place d'un groupe de travail « restauration scolaire », le suivi du gaspillage alimentaire…

De 2012 à 2016, 30 établissements sur 40 ont bénéficié de cette formation (avec en 2015 une formation de « rappel » pour les premiers signataires).

Moyens humains

CD67 :

Services Civiques Volontaires : réalisation des campagnes de pesée des déchets alimentaires

Association d'éducation à l'environnement : accompagnement et formation du personnel des collèges

Un chargé de mission (service déchets) et un référent (service collège) : suivi et coordination de projets

CD68 :

Un technicien « qualité et sécurité alimentaire » : suivi des collèges et formation des agents.

Une chargée de mission (service Déchets) : suivi et coordination de projets

Moyens financiers

Plaisir à la cantine : 5000 € par an pour 6 jours de formation (pour une dizaine collèges formés).

Bar à salade : entre 4000 et 5000 € l'unité

Moyens techniques

Technicien formateur ou structure externe pour la formation et l'accompagnement des collèges

Ustensiles et/ou assiettes des cantines à remplacer pour redimensionnement

Acquisition de bars à salades

Partenaires mobilisés

Association d'éducation à l'environnement (via un appel à projet annuel)

DRAAF (Direction de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt) : pilotage du programme « Plaisir à la cantine »

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

L'appel à projet de l'ADEME « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » peut aider à reproduire une partie des actions décrites.

Recommandations éventuelles

- Nécessité de respecter un protocole de pesées des restes de repas, pour des données fiables et comparables entre elles.

- Adaptation du rythme d'installation des salad'bars en fonction des contextes budgétaires.

- Accompagnement des collèges en 2 temps : formation initiale d'entrée dans la démarche ; 2e module ultérieur pour approfondissement de la démarche et suivi.

- Les campagnes successives de pesées des déchets alimentaires montrent que dans certains collèges la sensibilisation doit être maintenue ; alors que d'autres établissements s'impliquent d'eux-mêmes dans la réduction du gaspillage. La collaboration est parfois spontanée, mais parfois difficile.

Mots clés

JEUNESSE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

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

Contact ADEME

Claude NICLOUX
claude.nicloux@ademe.fr
Direction régionale Grand Est