Sensibilisation à la réduction du gaspillage alimentaire dans les écoles du territoire Vouglaisien

Cc du Haut-poitou

Auteur :

10 Avenue de l'Europe

86170 Neuville-de-poitou

Voir le site internet

Sandrine Vignaud

s.vignaud@cc-hautpoitou.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Depuis 2010, la Communauté de communes du Vouglaisien met en place des actions en faveur de la réduction des déchets. Cette démarche a été bénéfique puisqu'elle a permis de faire diminuer de 11 % le tonnage des déchets à incinérés.

Récemment lauréate de l'appel à projet territoire « Zéro Déchet Zéro Gaspillage », la Communauté de communes a décidé de s'engager dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Outre les questions environnementales et éthiques, le gaspillage alimentaire représente un coût. Chaque repas génère en moyenne entre 100 et 200 g de restes par personne. Pour réduire ce gâchis, la sensibilisation du personnel des cantines scolaires et des jeunes convives est une étape très importante.

C'est pourquoi, la Communauté de communes souhaitait, en lien avec le personnel des cantines et les enseignants, mettre en place des animations sur le gaspillage alimentaire dans les classes de cycle 3 sur toute une année scolaire.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Mesurer les restes alimentaires dans 3 restaurants scolaires pour ensuite enclencher des actions visant à réduire de manière significative le gaspillage alimentaire.
- Sensibiliser les enfants, les animateurs, le personnel de restauration scolaire à l'enjeu que représente la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Partager les expériences entre les restaurants scolaires qui fonctionnement différemment selon les communes.
- S'appuyer sur l'intercommunalité pour co-construire la démarche entre les 3 communes.

Résultats quantitatifs

Voir les tableaux en annexe.

Résultats qualitatifs

- Quinçay :

Elaboration d'une fresque commune aux 3 classes impliquées, transportable (en cours de finition), mettant en évidence les réflexions et propositions recueillies par les élèves.

- Vouillé :

Réalisation d'affiches à disposer dans la salle de restauration ;

Rédaction d'une lettre à destination du maire, des agents de restauration ;

Rédaction d'articles dans les journaux de l'école et de la commune.

- Chiré-en-Montreuil :

Publication sur le compte twitter de la classe ;

Réalisation d'affiches.

MISE EN OEUVRE

Planning

Présentation des interventions en classe :

- Séance 1 : Les représentations du gaspillage alimentaire (3h)

Objectifs de la séance :

Définir avec les élèves la notion de gaspillage alimentaire
Découvrir que derrière le gaspillage alimentaire se cache divers types de gaspillage
Identifier des causes de gaspillage

- Séance 2 : Les conséquences du gaspillage alimentaire, tri et pesée participative à la cantine (4h)

Objectifs de la séance :

Identifier des effets du gaspillage alimentaire, en particulier sur l'environnement
Prendre conscience par le tri et la pesée de l'importance des déchets alimentaires à la cantine

- Séance 3 : Agir pour réduire le gaspillage alimentaire (3h)

Objectifs de la séance :

Formuler des raisons d'agir contre le gaspillage alimentaire
Proposer des actions aux divers acteurs pouvant contribuer à la réduction du gaspillage
Aborder la question du gaspillage alimentaire avec les autres élèves de l'école

Toutes ces activités sont actives, participatives, et ludiques.

Présentation de la formation des personnels de la restauration scolaire :

Préambule : Caractérisation

Il s'agit de mesurer, quantitativement et qualitativement, les restes de repas, en début et fin d'année, sur une semaine au sein des écoles impliquées dans le dispositif éducatif pendant l'année scolaire 2016-2017. Pour que les comparaisons puissent être significatives, il faudrait que les menus soient les mêmes.

Les objectifs de la caractérisation sont :

d'apprécier la part et la proportion non consommées ;
de contribuer à une prise de conscience des acteurs locaux sur ces pertes plus ou moins évitables ;
d'utiliser les chiffres pour nous interroger et/ou nous conforter ;
d'évaluer l'effet du dispositif après cette période de sensibilisation.

Les formations des agents techniques (3 séances de 3h)

Objectifs de la formation :

Permettre une rencontre entre les professionnels de la restauration scolaire, révélant des préoccupations communes et des spécificités ;

Prendre conscience des cas de gaspillage dans l'ensemble des filières agroalimentaires ;
Repérer les principales causes du gaspillage, les enjeux et les conséquences sociales, économiques et environnementales ;
Identifier des cas de gaspillage au sein de chaque structure de restauration ;
Repérer les acteurs et les actions dans la CDC du Vouglaisien pouvant éviter des pertes alimentaires ;
Expérimenter des procédures d'amélioration et mettre en valeur des résultats positifs.

La réduction du gaspillage pouvant en partie être favorisée par les agents, l'expérience montre que les gestionnaires et les élu-e-s ont une certaine marge de manœuvre pour permettre de réduire les pertes alimentaires.

C'est pourquoi, il est souhaitable que les élus et toutes les personnes chargées de la gestion de la restauration scolaire participent à ces formations. Des parents d'élèves élus pourraient aussi assister à ces sessions.

Moyens humains

- Chargée de mission prévention de la Communauté de Communes ;
- Animateurs des deux associations ;
- Personnel des cantines ;

- Personnel enseignant

Moyens financiers

- sensibilisation de 8 classes de cycle 3 (10 h/classe) : 7200 €

- frais de déplacement pour les sensibilisations : 512 €

- caractérisations : 2700 €

- frais de déplacement pour les caratérisations : 432 €

- formation pour les agents des cantines : 1080 €

- frais de déplacement pour les formations : 48 €

Total : 11 972 € TTC

Moyens techniques

- une balance ;

- des affiches ;

- un paperboard

Partenaires mobilisés

Les services éducatifs de chaque commune, les élus en charge des affaires scolaires, les prestataires de la restauration collective.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Cette opération pourra être reproduite les années à venir notamment par le biais des pesées et temps de sensibilisation sur les temps méridiens.

Difficultés rencontrées

La co-construction des actions avec les équipes communales, les enfants, les enseignants et le personnel des cantines scolaires.

Mots clés

GASPILLAGE ALIMENTAIRE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES

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