1 000 écoles et collèges luttent contre le gaspillage alimentaire

Syndicat mixte Cyclad

Auteur :

1 rue Julia et Maurice Marcou
17700 Surgères
Voir le site internet
Charles-adrien Beneteau
ca.beneteau@cyclad.org

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

illustration_action

Afin de répondre aux enjeux réglementaires de la loi de Transition Energétique pour la Croissance Verte, les élus du Syndicat Mixte Cyclad et du Département de Charente-Maritime ont décidé de répondre ensemble à l'appel à projet du Ministère de l'Environnement « 1000 écoles et collèges luttent contre le gaspillage alimentaire ». Cette demande commune a pour but de proposer un accompagnement, sur deux ans, aux agents de restauration et d'animation des établissements et ainsi répondre à l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire ; *article 120 de la LTECV.*

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Mettre en place une méthodologie commune avec le département et les associations partenaires
- Travailler en partenariat avec les services Education du territoire (mairie et intercommunalité)
- Former les agents de restauration à la lutte contre le gaspillage alimentaire (formation CNFPT)
- Former les animateurs sur les questions autour de l'alimentation durable (formation Aux goûts du jour)
- Réaliser 2 à 3 phases de pesées
- Sensibiliser les élèves
- Mettre en place des actions visant à réduire le gaspillage en restauration collective

Résultats quantitatifs

33 écoles inscrites réparties sur les Communauté de Communes Aunis Atlantique, Aunis Sud, Ile de Ré, sur la Communauté d'Agglomération de Saintes et sur les Vals de Saintonge Communauté.

80% des chefs de cuisine formés

70% des animateurs du périscolaire formés

20% de baisse du gaspillage en moyenne (pour certains restaurants scolaires la baisse est de plus de 70% !)

Résultats qualitatifs

Organisation d'un après-midi d'échanges (ateliers participatifs) avec l'ensemble des acteurs : élus, chefs de service, agents de restauration, animateurs, associations

1 école sur 4 a fait le choix de peser sur 20 jours, sur 3 cycles.

Création d'affiches de sensibilisation par les élèves et affichées en salle de restauration

Poursuite de la démarche dans les écoles, exemple en Vals de Saintonge, de nouveaux agents de restauration ont

été formés (formation CNFPT)

Certains chefs de cuisine pèsent quotidiennement et réadaptent les portions.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Cyclad a accompagné 33 écoles dès la première phase de pesées par la mise à disposition de pesons et de tableaux de suivi des pesées. La liberté de détailler par poste « entrée, plat, dessert » a été laissée au restaurant scolaire. En grande majorité, une distinction a été faite entre les pertes liées à la préparation, de celles de la non-distribution et des retours assiettes. En moyenne, deux phases de pesées sur plus de 15 jours ont été réalisées. **11 écoles ont réalisé trois phases de pesées sur 20 jours et plus**.

- La formation des agents de restauration

Pour accompagner les agents de restauration tout au long du projet (sur deux années scolaires), **deux sessions de formations** ont été organisées, en partenariat avec le CNFPT

- Les 18 et 19 avril 2017 sur la commune de Forges : 16 participants
- Les 3 et 4 juillet 2017 sur la commune de Taillebourg : 17 participants

Deux agents de Cyclad et un agent de la Communauté de Communes de l'Ile de Ré ont également participé aux formations.

Au total, **80% des chefs de cuisine** ont ainsi été formés à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les écoles participantes.

- La formation des animateurs

La lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective est un enjeu global, au-delà du restaurant scolaire. C'est la raison pour laquelle Cyclad a proposé de former le personnel de la pause méridienne et du périscolaire (des communes et des intercommunalités) à la mise en place d'actions de sensibilisation des élèves sur l'alimentation durable dans les écoles participantes. Les formations ont été animées par l'association Aux goûts du jour. Deux sessions de formations ont eu lieu au cours de l'année 2017 :

- Les 20 et 21 mars à Forges (11 participants)
- Les 18 et 19 octobre à Saintes (15 participants)

Ces sessions ont permis de former plus de **70% des équipes du périscolaire** engagées dans le projet 1 000 écoles. En fin de formation, un livret pédagogique a été remis comprenant des fiches actions et des idées d'ateliers ludiques sur l'alimentation

- La sensibilisation des convives

Au regard du nombre d'écoles participantes et de la durée du projet, Cyclad a fait le choix de s'entourer de deux associations locales, Terdev et Nature Environnement 17. Des animations ont eu lieu tout au long du projet. De plus, il a été plus opportun d'intervenir durant les pauses méridiennes afin d'être au cœur de la cible. Pour ce faire, une répartition par nombre d'écoles et par secteur a été réalisée. Chaque association est intervenue deux fois dans 16 écoles. En amont, NE17, TERDEV et Cyclad ont travaillé conjointement sur le contenu des interventions et des outils ; une première pour ces deux associations (réelle valeur ajoutée). L'objectif de cette démarche a été de proposer une même intervention pour les écoles et de :

- Susciter une prise de conscience sur l'importance et l'impact du gaspillage sur l'environnement
- Faciliter la discussion entre les convives (porteur de paroles)
- Transmettre des « trucs et astuces » pour moins jeter

Un temps entre la première et la seconde intervention a été nécessaire afin de permettre aux élèves et animateurs de réaliser des affiches sur le gaspillage alimentaire. Ces affiches ont été exposées dans le restaurant scolaire. En parallèle, les agents de communication de Cyclad sont également intervenus en classe sur le thème du tri et de la prévention et dans certains cas, sur **le compostage.** Suite aux pesées et à la typologie des déchets jetés, les écoles Jacques Prévert de Saint-Georges-des-Côteaux et Lemercier à Saintes ont souhaité mettre en place le compostage (mode de gestion: cuisine sur place).

Planning

Septembre 2016 : convention avec l'ADEME

Septembre 2016 : travail sur le contenu et l'organisation des animations avec les asociations NE17 et Terdev

Septembre 2016- janvier 2017 : recensement des écoles et réalisation d'un état des lieux en partenariat avec les EPCI et les communes

Avril et juillet 2017 : formations des chefs de cuisine (CNFPT)

Mars et Octobre 2017 : formations des animateurs (Aux Goûts du jour)

Novembre 2017 : organisation d'un atelier participatif, en partenariat avec le Crépaq

Rentrée scolaire: 2016-2017 et 2017-2017-2018 : Réalisation des pesées (dans certaines écoles les pesées continuent), animations NE 17 et Terdev

Moyens humains

1 chargée de projet Cyclad

2 agents de communication Cyclad

Elus et/agents service éducation

2 animateurs NE17 et Terdev

Moyens financiers

Dépenses de personnel Cyclad : 17 000 €

Formations Aux Goûts du jour : 7 610 €

Animations Terdev et NE17 (16 écoles par structure, 2 interventions dans chaque école) : 14 720 €

Achat de pesons : 309 €

Moyens techniques

Prêt de peson

Outil de pesées commun (tableur excel)

Partenaires mobilisés

- Le Conseil Départemental
- Les communes et EPCI (service éducation)
- Les agents de restauration
- les animateurs du périscolaire
- Les enseignants
- Terdev
- NE17
- Aux Gôuts du Jour
- Le Crépaq

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Une réelle volonté d'agir sur ces problématiques

Un accompagnement proposé à tous les niveaux et à l'ensemble des acteurs (élus, chef de service, chef de cuisine, animateurs, enseignants, élèves)

La mise à disposition d'outils communs

Une mise en lumière des bonnes pratiques

Difficultés rencontrées

L'hétérogénéité des modes de gestion et des acteurs

La durée sur deux années scolaires

La récupération des données

2017-2018 : réorganisation des rythmes scolaires

Recommandations éventuelles

La connaissance des acteurs et des modes de gestion des restaurants scolaires est indispensable. Cette action est portée par les chefs de cuisine mais pas seulement. Porter une opération sur le gaspillage alimentaire englobe les services marchés, animations, finances et bien évidemment les déchets. La transversalité est un des facteurs clés de réussite. La mise à disposition d'une boite à outils rassure. Le partage d'expériences sous la forme d'ateliers participatifs et de témoignages renforce la dynamique engagée.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | CONTENEUR | EMPLOYE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | ENQUETE | BIODECHET

Dernière actualisation

Septembre 2020

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