Kit "Chasse au gaspi" !

expérience exemplaire

Avenance Enseignement

15 avenue Paul Doumer
92500 Rueil Malmaison
Voir le site internet

Auteur :

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Depuis 2009, Avenance Enseignement (société de restauration collective spécialisée dans la restauration scolaire, filiale d'Elior) a mis au point l'animation "chasse au gaspi". D'abord testée sur quelques écoles, elle est désormais accessible à tous les restaurants scolaires de l'entreprise Avenance Enseignement sous forme de kit.

Dans le cadre de la Semaine du Développement Durable en avril 2010, l'animation "chasse au gaspi" a été proposé dans 800 établissements scolaires en France.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif est de sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire, de leur faire mesurer la quantité d'aliments gaspillés sur plusieurs repas et de réduire ce gaspillage

Résultats quantitatifs

Sur la région Aquitaine, une centaine d'écoles ont été sensibilisées.

La chasse au gaspillage s'est déroulée en deux étapes :

- Tout le mois de janvier, des pesées ont été réalisées. Elles ont permis d'évaluer le gaspillage à **14 tonnes** de déchets alimentaires pour environ 300 000 repas (Cuisine et plateaux repas)
- Après un mois de sensibilisation, l'opération a été répétée en mars. **11,5 tonnes** de nourriture jetée ont été pesées.

Soit une **réduction de 18 % du gaspillage alimentaire**.

L'économie réalisée sur cette opération a permis de remettre des chèques à des associations de la région : la Banque Alimentaire, l'Auberge du cœur, les enfants du soleil.

Résultats qualitatifs

Opération "gagnant-gagnant", dans la mesure où d'une part l"opérateur privé réussit à mieux gérer sa matière première, et d'autre part la sensibilisation des élèves au gaspillage alimentaire est conduite dans la durée, sans engagement financier pour l'établissement

MISE EN OEUVRE

Planning

Depuis 2009, le kit "chasse au gaspi" est proposé aux établissements du groupe souhaitant mener une action sur le gaspillage. La trame proposée est la suivante :

- Pendant une semaine la "chasse au gaspi" est menée : à chaque repas, des enfants référents comptabilisent les aliments (morceaux de pains, yaourts, fruits...) non consommés et laissés sur les plateaux. Les quantités sont reportées sur des feuilles de relevé et à la fin de la semaine, le chef gérant affiche les résultats dans la salle à manger. Pendant cette semaine, aucun support de communication n'est mis en place afin de ne pas influencer les convives.
- Pendant la semaine suivant l'action, les supports de communication sont mis en place dans le restaurant : une affiche, des mobiles, la cheminée de pain (cf. moyens techniques)... Les morceaux de pains laissés sur les plateaux sont mis de coté et exposés, afin de sensibiliser visuellement les convives au gaspillage réalisé. Les personnels de cuisine, ainsi que les professeurs ou surveillants présents à la cantine, incitent les enfants à adapter les quantités à leurs besoins.
- L'exercice est ensuite renouvelé afin de comparer les résultats. Les établissements réitèrent l'action à des fréquences variables, allant pour certains jusqu'à une fois par mois.

Moyens humains

Le mode opératoire étant détaillé dans le kit, les chefs cuisiniers de chaque établissement sont autonomes pour sa mise en place. L'équipe de cuisine travaille également en lien avec l'équipe pédagogique (directeur, enseignants, surveillants...) afin d'impliquer les différents acteurs dans l'action de sensibilisation.

Moyens financiers

Pas de moyens financiers nécessaires au déroulement de l'atelier, pour l'établissement scolaire.

Moyens techniques

Le kit contient un mode opératoire détaillé et des outils de communication. Il a été réalisé par les services Développement durable et Marketing du groupe Elior et il est facilement diffusé dans tous les établissements souhaitant l'utiliser :

- Les affichettes avec des slogans sur le gaspillage (ex : "Ici, le gaspi c'est fini"),
- Une affiche A4 pour présenter les résultats,
- Eventuellement une cheminée de pain : grand tube transparent relié à une balance dans lequel sont recueillis les morceaux de pains gaspillés.

Partenaires mobilisés

Travail en partenariat entre Avenance Enseignement et l'établissement scolaire.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Opération reproductible dans tous les établissements scolaires, public ou privé.

Difficultés rencontrées

Sans objet

Recommandations éventuelles

Sans objet

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | HOTELLERIE RESTAURATION | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Administrateur OPTIGEDE

administrateur.optigede@ademe.fr

Direction régionale toutes les régions