Mesure du gaspillage alimentaire en collège

Ca du Pays Chatelleraudais

Auteur :

78, Bd Blossac
Bp 619 Cedex
86106 Châtellerault
Voir le site internet
Juliette Dèche
juliette.deche@capc-chatellerault.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans le cadre de la mise en place de la redevance spéciale, un gestionnaire d'une école privée souhaitait connaître le contenu des poubelles de l'établissement afin de pouvoir les réduire.

Nous lui avons proposé une pesée des déchets produits en cuisine, cette dernière ayant été identifiée comme l'activité la plus productrice.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Identifier un état zéro des déchets produits par le restaurant scolaire (collège + primaire, un peu moins de 500 repas par jour).

- Faire un bilan et proposer des pistes d'amélioration :

  - Sensibiliser les élèves en classes entre la 1ère et la 2ème pesée

  - Rendre visible le gaspillage du pain

  - Pré servir les assiettes d'entrée des professeurs (qui étaient servies en saladier et qui finissaient en grande partie à la poubelle)

- Faire une 2ème pesée pour évaluer l'efficacité des pistes testées et mesurer une éventuelle réduction des déchets. Des élèves de 6ème sont venus peser les poubelles de restes après chaque service.

- Sensibiliser les convives et le personnel de cuisine.

Résultats quantitatifs

Réduction du pain de 58 %

Réduction des restes des repas des professeurs de 28%

Réduction des restes en cuisine de 72%

15% de réduction sur la gaspillage totale (restes des élèves : plateaux collège/primaire et pain, restes en cuisine, restes des profs)

Résultats qualitatifs

Bonne mobilisation de l'équipe de cuisine, du chef cuisinier particulièrement investi et du professeur de SVT.

Les pesées ont bien été identifiées par les élèves.

Les réductions importantes de déchets encouragent la poursuite des efforts.

MISE EN OEUVRE

Planning

Août 2012 : Rencontre avec le gestionnaire

Novembre 2012 : SERD, 1ère pesée d'une semaine

Décembre 2012 : Rencontre des directeurs, bilan, définition des pistes d'amélioration et de la date de la prochaine pesée.

Janvier 2013 : Rencontre des professeurs pour leur présenter des outils d'animation/sensibilisation à utiliser en classes.

Mai 2013 : 2ème semaine de pesées.

Juin 2013 : Bilan et préconisations pour l'année suivante.

Moyens humains

Les partenaires pour les rencontres préalables.

La chargée de mission pour les pesées, la création des outils, l'analyse des résultats.

Moyens financiers

Temps de travail de la chargée de mission pendant 8 déjeuners soit 16h + temps de création des outils, temps d'analyse et temps de rencontres avec les partenaires : 3 jours pleins

Moyens techniques

Un totem (poubelle à 2 entrées) pour le pain et les déchets papiers et plastiques des plateaux sortants.

Affichage.

Un pèse-personne.

Tableau des différents types de déchets pesés.

Partenaires mobilisés

Directeur de l'établissement, directeur du primaire, gestionnaire, chef de cuisine, professeur de SVT, service communication.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Facilement reproductible dans tous types d'établissements.

Il faut juste une disposition optimale de la salle de restauration et/ou de la cuisine pour y mettre différentes poubelles.

Difficultés rencontrées

Cette action est devenue plutôt classique.

Recommandations éventuelles

Quand c'est possible le faire faire par une association locale, c'est assez chronophage (surtout le temps d'analyse des résultats/menus/indicateurs...)

S'assurer du réel intérêt de la direction.

A partir de cette pesée, nous souhaitons élaborer une feuille de route et la proposer à tous les établissements

scolaires afin qu'ils puissent, s'ils le veulent, faire leurs propres pesées en interne sous couvert d'un accompagnement ponctuel de la collectivité.

Mots clés

JEUNESSE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | CAMPAGNE D'INFORMATION | ETUDE DE FAISABILITE | BIODECHET

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