CENTRE DE RESSOURCES ECONOMIE CIRCULAIRE ET DECHETS

Opération Stop au gaspillage alimentaire au collège Pierre Dubois à Laval

expérience exemplaire

Conseil départemental de la Mayenne

Auteur :

39 rue Mazagran
BP 1429
53014 Laval
Voir le site internet
Delphine Montagu
delphine.montagu@lamayenne.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Le conseil départemental de la Mayenne est porteur d'un **plan départemental de prévention**.

Dans le cadre de la labellisation des établissements « Ecomotivé » instaurée par le conseil départemental de la Mayenne, le **collège Pierre Dubois** qui cuisine sur place et sert 500 repas par jour, a monté une **opération de sensibilisation des élèves au gaspillage alimentaire** au restaurant scolaire et au self. A partir de pesées des déchets de préparation et des restes du self réalisées par les élèves eux-mêmes, l'action a permis de les impliquer dans la recherche de solutions pour réduire le gaspillage.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Cette opération avait plusieurs objectifs :

- Quantifier le gaspillage alimentaire au collège et en estimer le coût
- Sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire
- Identifier des solutions pour réduire le gaspillage en impliquant les élèves dans la recherche d'idées

Résultats quantitatifs

Les pesées réalisées en mars 2013 ont montré que :

- Le gaspillage alimentaire au collège Pierre Dubois est estimé à 80g/élèves/repas, soit 4.5 tonnes/an.
- 16% du contenu du plat principal est jeté.
- Le coût total de ce gaspillage est estimé à 14 500 €/an, soit 11% du budget d'achat des aliments.

La mobilisation de tous a permis de **réduire le gaspillage alimentaire de 34%.** En effet les pesées réalisées en mars 2014 ont montré que :

- Le gaspillage alimentaire a baissé pour atteindre 53g/élèves/repas, soit 3.7 tonnes/an
- Les économies réalisées sont de 7 000 € par an

A noter que les pesées ont été réalisées sur le même menu.

Résultats qualitatifs

L'opération a permis de sensibiliser50 élèves volontaires de 6ème et 5ème. De plus ces élèves se sont ensuite totalement investis dans le projet. La direction, les agents de restauration et les surveillants se sont également fortement impliqués sur ce projet.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

L’action a été basée sur l’implication des élèves dans toutes les phases de l’action. Ils ont ainsi pu réfléchir aux causes du gaspillage, le mesurer à la cantine, discuter des types de déchets principalement gaspillés et proposer des solutions simples qui ont été mises en œuvre.

Introduction de l'opération

Dans un premier temps, les élèves ont abordé en sous la forme d’ateliers la notion de gaspillage alimentaire

Étât des lieux

La semaine d’après, une pesée globale des restes a été réalisée en coulisse pendant 5 jours. Les résultats ont servi d’état des lieux avant la sensibilisation.

Les pesées sont renouvelées par les élèves la semaine suivante (niveau par jour), cette fois de façon plus détaillée et aux yeux de tous au self. Les déchets sont exposés dans des bacs transparents. Ils suscitent beaucoup d’intérêt de la part des élèves et de toutes les personnes qui fréquentent le self.

Sensibilisation

Après analyse des résultats, les élèves volontaires ont élaboré des solutions pour réduire le gaspillage. Ils réalisent également des affiches de sensibilisation au gaspillage alimentaire qui exposées dans le self.

Les solutions proposées par les élèves sont principalement basées sur le bon sens, comme par exemple, adapter la quantité servie aux besoins de chaque élève et donner plus de temps pour manger notamment à ceux qui ont des activités le midi.

Suivi des résultats

Des pesées sont réalisées une fois par mois pour contrôler l’efficacité des solutions mises en place. Les résultats sont affichés dans la cantine. Après une nette baisse dans les premiers mois, les quantités jetées sont maintenant stabilisées à 53 g/repas.

Planning

- 21 mars 2013 : 1ère sensibilisation des élèves volontaires sur le gaspillage alimentaire
- du 25 au 29 mars 2013 : pesées en coulisse : pesées des restes de repas globalement (état des lieux sans sensibilisation)
- du 2 au 8 avril 2013 : pesées aux yeux de tous dans la cantine : les restes sont séparés par catégorie à la sortie du self, avec une forte implication des élèves volontaires
- 11 avril 2013 : 2ème sensibilisation des élèves volontaires : élaboration de solutions par les élèves pour réduire le gaspillage, au vu des résultats des pesées
- 17 mai 2013 : 3ème sensibilisation des élèves volontaires : réalisation d'affiches pour mettre dans le self
- 20 juin 2013 : bilan officiel de l'opération avec la presse, les élus, les différents participants à l'opération (yc les élèves)

Année scolaire 2013 / 2014 : pesées régulières des déchets avec le même menu

Moyens humains

- 3 sensibilisations de 2 heures par l'association synergie + temps de préparation
- Animateur prévention : 10 jours (minimum)
- Gestionnaire : 5 jours (minimum)

Moyens financiers

Animations réalisées par l'association Synergie : 1700 € TCC

Moyens techniques

Pas de moyens techniques particuliers

Nous avons suivi la méthode développée par l'association "De notre assiette à notre planète".

Partenaires mobilisés

- Association Synergie
- Ademe
- Collège

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

L'originalité de l'opération réside dans l'implication les élèves sur l'ensemble de l'action, de la préparation à la présentation du bilan. les élèves étant les principales acteurs du gaspillage alimentaire, cette implication a largement contribué au succès du projet.

Recommandations éventuelles

Basée sur la méthode de l'association « De notre assiette à notre planète », l'action est reproductible partout. **Son succès dépend principalement de l'implication de la direction du collège (principal + gestionnaire) et du personnel du self.** Depuis l'opération du collège Pierre Dubois à Laval, 4 autres établissements du département ont réalisé la même action de sensibilisation avec le même succès.

Pour mener à bien une opération de ce type, il est recommandé d'impliquer dès le début les professeurs et le personnel de cuisine.

Mots clés

JEUNESSE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES

Dernière actualisation

Janvier 2020
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

LAURENCE LEBRETON
laurence.lebreton@ademe.fr
Direction régionale Pays de la Loire