
Lutte contre le gaspillage alimentaire dans 3 collèges

Siced Bresse Nord

la Croix
71310 Serley
[Voir le site internet](#)
Jordan Bordignon
j-bordignon@orange.fr

Auteur :

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Partant du constat qu'1/3 des préparations est gaspillé dans la restauration collective, le Siced Bresse Nord a intégré une action sur la lutte contre le gaspillage alimentaire dans son programme local de prévention.

Le Siced accompagne les équipes de 3 collèges et les oriente sur des actions possibles à mettre en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire: adaptation des quantités servies, sensibilisation des élèves, troc ...

Nombre de repas servis dans chaque collège:

1er collège: 350 repas / j

2ème collège: 510 repas / j

3ème collège: 270 repas / j

Pour chaque collège, les repas sont préparés sur place.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Réduire le gaspillage alimentaire
- Réduire la part des déchets alimentaire dans les Ordures Ménagères
- Faire faire des économies financières aux collèges (redevance spéciale)
- Sensibiliser les élèves et le personnel de l'établissement à la thématique

Résultats quantitatifs

- 3 tonnes de gaspillage alimentaire évité.
- 3 établissements engagés.
- 70% de réduction du gaspillage du pain dans un collège (700 kg)

Résultats qualitatifs

- implication des élèves, des équipes cuisine, des CPE, surveillants, enseignants.
- Propositions d'actions par les élèves et mise en place des actions :

Installation d'un gachimètre du pain qui mesure le gasillage du pain et le traduit en €.

Installation d'une table du troc: les élèves déposent des fruits ou biscuits non touchés et ceux qui ont encore faim peuvent prendre les aliments posés sur la table.

Réalisation d'affiches de sensibilisation,

Mise en place des commissions menu par classe : les élèves proposent un menu en fonction des recommandations du chef cuisinier, instauration d'un dialogue entre l'équipe cuisine et les élèves.

MISE EN OEUVRE

Planning

Même planning pour chaque établissement mais pas à la même période:

1. Contact et rencontre des établissements
2. Explication du projet aux élèves (club citoyen, club environnement, délégués de classes) et à l'équipe cuisine.
3. Début des diagnostics: observations et pesées
4. Proposition d'actions par les élèves
5. Mise en place du gachimètre à pain et de la table du troc
6. Mise en place des commissions menus
7. Réalisation d'affiches

Moyens humains

- chargée de prévention
- principaux des collèges (1 réunion par collège)
- Gestionnaires
- CPE
- chefs cuisiniers et équipes cuisine
- surveillants
- élèves

Moyens financiers

- temps de la chargée de prévention
- matériel pour la réalisation d'affiches
- balance pour faire les pesées

Moyens techniques

- un bac supplémentaire pour pouvoir faire le tri et les pesées.
- une balance

Partenaires mobilisés

- 3 collèges
- Conseil Général 71
- Direction Départementale de Protection des Populations de Saône et Loire

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Reproductible en fonction des équipes des collègues

Difficultés rencontrées

Thématique peu abordé dans les établissements scolaires mais qui est très enrichissante pour tous.

Recommandations éventuelles

Procéder par étape, ne pas mettre en place toutes les actions en même temps et sensibiliser les élèves sur plusieurs années.

Lors des premières réunions, mettre en place une équipe projet au sein du collège associant équipes cuisines, principaux, CPE, gestionnaires, élèves, enseignants, surveillants...

Mots clés

GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

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