
Opération de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire en cantine scolaire

Cc Touraine-est Vallées

48 Rue de la Frelonnerie

Bp 70

37270 Montlouis-sur-Loire

[Voir le site internet](#)

Mathieu Gaultier

Auteur :

m.gaultier@touraineestvallees.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Dans le cadre de son Programme Local de Prévention des Déchets, la Communauté de Communes de l'Est Tourangeau a organisé une opération de pesée en cantine scolaire, durant 1 mois en partenariat avec la municipalité de la Ville-aux-Dames pour sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire.

L'opération a eu lieu à la cantine scolaire de l'école primaire Marie Curie.

Ce travail a été une des missions principales de la stagiaire Adélie THIEBOT.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif de cette opération était de sensibiliser l'ensemble des élèves de l'école primaire rattachée à cette cantine scolaire. Ce site a fait office de site pilote pour un éventuel développement de ce type d'opération aux autres cantines scolaires présentes sur le territoire de la collectivité.

Résultats quantitatifs

1 semaine : moyenne de 95,83g/élève de restes alimentaires jetés

3 semaines restantes : moyenne de 77,55g/élève de restes alimentaires jetés.

Résultats qualitatifs

Suite à cette opération, les gestes de tri (séparation de la matière organique et déchets "classiques" sur une table de tri) ont été gardés jusqu'à la fin de l'année scolaire. La municipalité a également réfléchi sur des pistes d'amélioration éventuelles pour diminuer le gaspillage alimentaire (chaîne de tri, modification des menus,...)

En 2015, une chaîne de tri permanent a été conçue et installée. Elle a été financée par la commune. Le geste de tri des déchets est donc devenu un geste quotidien et normal.

Une partie des biodéchets récupérés part dans un composteur, une autre en alimentation animal, et le reste dans l'ordure ménagère.

MISE EN OEUVRE

Planning

Cette opération s'est déroulée en trois phases :

- 1 phase d'organisation et de rassemblement de l'équipement nécessaire (2 semaines)
- 1 phase d'accompagnement de l'équipe du restaurant scolaire, par la CCET (1 semaine)
- 1 phase de fonctionnement autonome (4 semaines)

Dans un premier temps, le matériel nécessaire au tri et aux pesées des restes de repas a du être réuni :

- table de tri,
- bacs et poubelles de tri,
- balance de pesées.

Il a également fallu réaliser un affichage des consignes de tri, un guide de l'opération à destination du personnel de cantine et procéder à la nomination d'un responsable de projet au sein de l'équipe de restauration.

Au cours de la seconde phase, deux agents de la CCET, accompagnés de l'élu responsable du projet au niveau de la Ville-aux-Dames étaient présents durant la première semaine. Ceci a permis un encadrement des enfants durant la découverte de l'opération. Ainsi, les gestes de tri ont pu leur être expliqué individuellement.

Le reste de l'opération a été géré uniquement par le personnel de la cantine scolaire durant les 3 semaines restantes.

Chaque vendredi, les résultats de la semaine étaient récoltés par un agent de la CCET.

Au cours de l'opération, les données de la veille étaient affichées au niveau de la chaîne du self, pour informer les enfants, mais aussi pour les inciter à faire moins.

Moyens humains

- Commune de la Ville-aux-Dames :

l'élu en charge des affaires scolaires pour le suivi de l'opération, les surveillants du restaurant scolaire (aide des enfants, contrôle du tri et explications)

- Entreprise de restauration scolaire "Set Meal" :

le chef cuisinier pour le suivi de l'opération, les agents de restauration pour le quotidien de l'opération (aide des enfants, contrôle du tri et explications)

- Communauté de Communes de l'Est Tourangeau

3 agents de la collectivité ont été mobilisés (2 en simultané),

1 stagiaire et l'animateur du programme de prévention pour le suivi et la mise en place, un autre agent en renfort pour l'animation lors des pesées. (aide des enfants, contrôle du tri et explications)

Moyens financiers

- Achat de petites fournitures (poubelles, bacs de tri) et d'une balance de pesée : 400 €

Moyens techniques

- Table(s) de tri,

- Bacs et poubelles de tri,
- Balance de pesées,
- Affiches consignes de tri.

Partenaires mobilisés

- Commune de la Ville-aux-Dames : l' élu en charge des affaires scolaires pour le suivi de l'opération, les surveillants du restaurant scolaire (aide des enfants, contrôle du tri et explications)
- Entreprise de restauration scolaire "Set Meal" : le chef cuisinier pour le suivi de l'opération, les agents de restauration pour le quotidien de l'opération (aide des enfants, contrôle du tri et explications)

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Cette action est facilement reproductible. L'investissement nécessaire est faible.

Néanmoins, cette opération doit naitre d'un intérêt fort de la part des différents participants pour pouvoir aboutir.

Difficultés rencontrées

En contact direct avec le jeune public, cette opération a permis de les sensibiliser différemment et concrètement.

Par la suite des interventions en classe réalisées l'année suivante, ont permis d'approfondir cette approche de prévention des déchets.

Recommandations éventuelles

Une communication auprès des parents d'élèves est à prévoir pour accentuer les effets de cette opération (sensibilisation, changement de comportement, découverte de la campagne de sensibilisation,...)

Mots clés

CENTRE DE TRI | JEUNESSE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Julie BARTHELEMY
julie.barthelemy@ademe.fr
Direction régionale Outre Mer