Diagnostic gaspillage alimentaire dans la restauration collective

SICTOM du Sud-Gironde

Auteur :

5 Rue Marcel Paul
Za de Dumès
33210 Langon
Voir le site internet
Julie Minez
j.minez@sictomsudgironde.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans le cadre de son Programme Local de Prévention des Déchets, l'USSGETOM souhaite réduire les déchets organiques dans la restauration collective en deux étapes :

- diagnostic gaspillage alimentaire et mise en place d'actions,

- mise en place d'une aire de compostage.

L'accompagnement auprès de la structure s'effectue en différentes étapes :

ETAPE 1 : MISE EN PLACE D'UNE EQUIPE PROJET

Pour une implication totale, toutes les personnes concernées sont réunies : chef d'établissement, gestionnaire, responsable et personnel de cuisine, enseignants, élèves, nutritionniste, parents d'élèves, élu(s) référent(s), chargée de mission prévention des déchets de l'USSGETOM, etc.

ETAPE 2 : **DIAGNOSTIC**

La chargée de mission intervient sur un repas pour réaliser :

- La pesée des déchets de restes de préparation de repas et de restes de repas en conservant les habitudes,
- L'analyse des produits locaux et biologiques sur ce repas.

ETAPE 3 : **BILAN DU DIAGNOSTIC**

Réunion de l'équipe projet pour analyser les résultats des pesées et rechercher de solutions pour limiter le gaspillage alimentaire et favoriser l'introduction des produits locaux et/ou biologiques dans les repas.

ETAPE 4 : **COMMUNICATION ET SENSIBILISATION DES UTILISATEURS DU SELF**

Mise en œuvre d'une autre journée suite à la mise en place des actions : « Repas sans gaspillage » (même menu que lors de la première pesée) avec de nouvelles pesées, et un « Repas 100% produits locaux et / ou biologiques »

ETAPE 5 : **BILAN ET PERSPECTIVES :**

Présentation des résultats de la journée « repas sans gaspillage » et « repas 100% local et / ou bio » à l'équipe projet et choix des actions à pérenniser.

ETAPE 6 : **SENSIBILISATION DU PERSONNEL ET COMMUNICATION AU SEIN DU RESTAURANT SCOLAIRE** pour adopter les gestes choisis.

ETAPE 7 : **MISE EN PLACE D'UNE AIRE DE COMPOSTAGE**

Pour traiter les bio-déchets restants, une proposition d'aire de compostage est effectuée.

L'intervention dans les établissements s'effectue entre une et plusieurs journées selon la taille et les objectifs que souhaitent atteindre l'établissement : réduction uniquement, réduction et communication avec propositions d'actions ou réduction / communication / propositions d'actions / recherche de solutions pour les déchets organiques restants.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif est de diminuer les déchets organiques produit par l'établissement de manière éducative.

Résultats quantitatifs

9 établissements accompagnés en 2014 :

- 1 collège

- 2 lycées

- 6 écoles maternelles et primaires

Résultats qualitatifs

Adhésion de plus en plus d'établissements à cette démarche

Partenariat avec le Conseil régional en cours pour uniformiser l'intervention dans les lycées.

MISE EN OEUVRE

Planning

Accompagnements se font au fil de l'eau et des demandes

Moyens humains

Temps passé par diagnostic par la chargée de mission Prévention des Déchets :

- 1,5 jour pour les pesées

- 1 jour de bilan

- 1,5 jour de réunion du comité de pilotage

- 3 jours de sensibilisation et communication (chiffre évolutif selon les envies de l'établissement)

Moyens financiers

Aucun

Moyens techniques

Peson

Partenaires mobilisés

Etablissements

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Ensemble des établissements et surtout les restaurants

Difficultés rencontrées

-

Recommandations éventuelles

La constitution d'une équipe projet qui valide l'ensemble des étapes et des actions qui seront menées est primordiale.

Mots clés

HOTELLERIE RESTAURATION | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Hélène SANCHEZ

helene.sanchez@ademe.fr

Direction régionale Nouvelle Aquitaine