Sensibiliser la restauration collective au gaspillage alimentaire

Gmva

Auteur :

Pibs Ii - 30, Rue Alfred Kastler
Bp 70206
56006 Vannes
Voir le site internet
Gilles Garancher
g.garancher@gmvagglo.bzh

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

« Moins gaspiller, mieux manger au restaurant scolaire » est une action de sensibilisation de l'ensemble de la communauté éducative d'un établissement scolaire aux impacts du gaspillage alimentaire. Elle se base sur une mesure et une analyse des quantités jetées à la cantine, aliments jetés par les convives et par les équipes de cuisine. Elle aboutit à la mise en place d'actions visant à réduire les quantités jetées, ce qui génère des économies et une plus grande satisfaction des usagers.

Dans le cadre de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets 2011, deux collèges ont mené des actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire. Lors de la Semaine du Développement Durable 2013, 2 communes ont souhaité évaluer le gaspillage alimentaire dans leurs restaurants scolaires. D'avril à mai 2014, un troisième collège s'est engagé dans cette action.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'action vise à limiter le gaspillage alimentaire par la diffusion de règles de base et d'outils dans le but de :

- Réduire la quantité de déchets d'OMr,
- Comprendre les raisons du gaspillage, en cuisine et au restaurant,
- Sensibiliser les élèves et le personnel au gaspillage alimentaire,
- Trier les déchets en fin de repas, et mesurer le gaspillage en pesant les aliments servis et jetés par les convives ainsi que les restes de cuisine non servis,
- Mettre en place des actions pour réduire le gaspillage, en direction des convives, du personnel...

Résultats quantitatifs

En 2011 :

Deux collèges ont participé à l'opération : « Stop au gaspillage alimentaire » :

- le collège Notre Dame de la Blanche de Theix (**300 repas servis/jour)**
- le collège St Jean Baptiste à Arradon (**280 repas servis/jour)**

À la fin des repas, les poubelles des restes alimentaires et du pain ne pesaient en moyenne qu'une trentaine de kilos par repas (38 kg en moyenne), soit environ 20% de pertes alimentaires (*la moyenne nationale dépasse les 30% de gaspillage).*

En 2013 :

Deux communes ont souhaité évaluer le gaspillage alimentaire dans leurs restaurants scolaires. Ainsi, quelques jours de tri et de pesées ont été organisés dans les cantines des écoles communales de **Theix (630 repas servis/jour) et Séné (échantillon de 430 repas).**

En moyenne, les pesées indiquent que 30 à 40 % de la nourriture est jetée en fin de repas (*moyenne supérieure au collège).*

En 2014 :

Un collège a participé à cette opération de lutte contre le gaspillage alimentaire : le collège public de Plescop (**350 repas servis/jour**).

Le bilan de l'opération a montré que le gaspillage ne représentait que 20% au sein de l'établissement. Pas d'impact visible des actions en 2014, mais une poursuite envisagée dès la rentrée suivante avec l'organisation d'ateliers thématiques.

Résultats qualitatifs

Les élèves et le personnel se montrent intéressés et impliqués lors du tri des déchets en fin de repas. Lors de la dernière expérimentation, des actions intéressantes ont émergés du groupe de travail.

MISE EN OEUVRE

Planning

2011 : organisation de la 1ère opération aux collèges de Theix et Arradon

L'opération a eu lieu le midi pendant 3 jours. Les collégiens ont trié leurs déchets en fin de repas. Les restes alimentaires ainsi que les restes de pain ont été récupérés dans des poubelles spécifiques puis pesés. Les résultats de la veille étaient affichés. L'opération a permis d'ouvrir la discussion avec les collégiens et de sensibiliser les cantiniers au gaspillage.

2013 : organisation de l'opération dans des restaurants scolaires de 2 communes à Séné et Theix

La démarche était similaire à 2011.

2014 : organisation d'une expérience plus approfondie au collège de Plescop

Cette expérience a comporté plusieurs étapes, depuis la constitution d'un groupe de travail jusqu'à l'analyse des écarts obtenus après mise en œuvre d'actions correctrices.

Le groupe de travail était constitué d'élèves, de l'équipe de cuisine, d'enseignants, de personnel de direction, de personnel de vie scolaire, de parents et de stagiaires de l'AMISEP. Une phase de diagnostic a été nécessaire (sur 2 repas): tri et mesure des aliments servis et gaspillés, et questionnaire sur le comportement des convives (158 collégiens sondés). Des actions anti-gaspi ont été proposés et mises en place (gachimètre de pain, corbeille de rab, diffusion d'une charte anti-gaspi sur les tv du collège). Enfin, une analyse de l'impact des mesures mises en œuvre a été réalisée avec une 2ème campagne de tri et mesure des aliments servis et gaspillés.

Moyens humains

Une animatrice en charge de la réalisation de l'opération.

3 stagiaires de l'AMISEP impliqués pendant la phase de diagnostic en 2014.

Moyens financiers

Acat d'un gachimètre de 150L en 2014 (165€)

Moyens techniques

- Un gachimètre
- Une balance pour les pesées
- Des grilles de pesées

Partenaires mobilisés

- CG56
- Communes
- Personnel des établissements scolaires (direction, vie scolaire, équipe éducative, cuisine)
- Parents d'élèves
- AMISEP

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Opération simple et peu couteuse à mettre en place au sein d'un restaurant scolaire... mais qui peut prendre du temps.

Difficultés rencontrées

L'opération s'est étoffée progressivement dans la durée. Plusieurs collèges et cantines d'écoles ont été sensibles à l'enjeu du gaspillage alimentaire et ont expérimenté la démarche.

Recommandations éventuelles

- Nécessité de trouver des établissements intéressés par la thématique.
- Implication de toutes les personnes concernées grâce à un groupe de travail (Principal, Gestionnaire, équipe éducative, chef cuisinier et personnel de cantine, parents, élèves).
- Mise en place progressive de la démarche sur plusieurs mois.
- Intégration de la démarche au projet d'établissement.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | JEUNESSE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Patrick EVEN
patrick.even@ademe.fr
Direction régionale Grand Est