
Mesure du gaspillage alimentaire dans une cantine scolaire

Communauté de Communes du Pays de Redon

66 Rue des Douves

Bp 70519

35605 Redon

[Voir le site internet](#)

Enrico Folegatti

enrico.folegatti@cc-pays-redon.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)

Auteur :



CONTEXTE

La commune de Massérac (44) en lien avec la CCPR dans le cadre du volet eco-exemplarité a choisi de travailler sur l'évaluation de la quantité de déchets produite par la cantine municipale sur l'année 2014. Cette action visait tout d'abord la mobilisation des personnels de la cantine, les convives et les élus pour améliorer la prise des repas collective dans un cadre convivial. La sensibilisation apparaît donc comme un moyen pour corriger certains dysfonctionnements et faire prendre conscience des impacts du gaspillage notamment lors du service de distribution des repas.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Cette action visait à :

- Evaluer les quantités des déchets produites au restaurant scolaire par flux (reste alimentaires, emballages, OMR).
- Sensibiliser les personnels de la cantine, les convives et les élus aux enjeux du gaspillage alimentaire
- Identifier des pistes d'actions et les mettre en oeuvre en responsabilisant les parties prenantes

Résultats quantitatifs

Pendant deux semaines tous les déchets de la cantine ont été pesés et répartis en différentes catégories (ex : bio déchets avant et après le repas). Une restitution des résultats a d'abord été présentée aux élus et aux personnels de la cantine. Une deuxième restitution a ensuite été faite aux enfants avec affichage des chiffres dans le restaurant. Des consignes ont été diffusées ensuite pour remédier gaspillage alimentaire, notamment au niveau de la distribution des repas.

Pour une moyenne de 60 repas par jour (15 maternelles et 45 primaires) l'équivalent de 6 repas entiers non consommés (entrée, plat, laitage, dessert et pain) sont mis à la poubelle. Cela représente 705.24 kilos de produits non consommés et jetés par an (140 jours scolaires) ainsi repartis :

- 61.74kg de pain
- 643.5kg de produits alimentaires
- 179,04 kg de biodéchets inévitables (pépins, peau de fruits et légumes...)

Environ 29 kilos d'emballages sont produits à l'année.

Pour une année entière la cantine de Massérac a besoin d'environ 8 400 repas. Au vu des chiffres précédents c'est une perte de 833 repas par an pour la cantine (10% de surcoût induit par la non-consommation de rééas commandés). Soit de quoi nourrir les enfants pendant 13 jours supplémentaire.

Résultats qualitatifs

La Municipalité de Massérac s'est engagée à réévaluer les quantités de pain proposées aux convives, source d'un grand gaspillage, mais aussi à travailler au niveau de l'approvisionnement avec la société qui fournit des repas, pour réajuster les quantités de nourriture pour les maternelles. Un travail sur la présentation a été réalisé en remplaçant les barquettes par des plats sur les tables.

Les élus ont décidé de supprimer les bouteilles d'eau au profit d'eau du robinet.

Les emballages sont mieux recyclés, des consignes de tri ont été mises en place.

MISE EN OEUVRE

Planning

Avril 2014 :

-Première rencontre avec les élus et la responsable des cuisines. Explication des habitudes concernant la prise des repas et leur distribution. Proposition d'un format d'animation.

-Prise de contact avec l'école. Préparation d'une sensibilisation auprès des élèves pour les impliquer dans la réalisation d'une semaine de pesée.

Mai 2014 :

-Mise en place de l'animation : Explication du tri et des pesées de déchets auprès des employés

-Semaine 21 à 23 : animations en classe et semaines de pesée

Juin 2014:

-Présentation des résultats aux élus

-Point presse avec présentation des résultats aux enfants

Moyens humains

-Animatrice éco-exemplarité (CCPR)

-Ambassadeur prévention (CPIE)

-Elus

-Employés de la cantine

-Directrice de l'école

Moyens financiers

Inclus dans le PLP

Moyens techniques

Matériel

Balance

1 poubelle par type de déchet.

Affichage

Création d'affiches pour restitution des résultats

Affichage des données sur la production des déchets sur la CCPR

Campagne d'affichage sur le gaspillage alimentaire à travers le Monde.

Partenaires mobilisés

Ouest France

Presse Océan

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Reproductibilité dans d'autres restaurants scolaires en gestion déléguée.

Importance de la mise en relation élus/enseignants et de la participation du personnel de cantine.

Difficultés rencontrées

La commune souhaite réitérer l'expérience l'année suivante afin de mesurer les efforts engagés.

Recommandations éventuelles

Dans l'interprétation des chiffres et notamment sur la partie biodéchets tenir compte de la composition des menus (ex : melon : plus de biodéchets inévitables comme pépins et peau, que pour des carottes râpées)

Les différents flux doivent bien être séparés pendant les pesées

Impliquer les élèves dans la démarche en les faisant participer aux pesées.

Au démarrage de l'opération, des freins peuvent être importants, un travail d'explication et de pédagogie doit être fait au préalable pour convaincre de l'intérêt de questionner sur les pratiques.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | EMPLOYE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Véronique MARIE

veronique.marie@ademe.fr

Direction régionale Bretagne