Prévention du gaspillage alimentaire en restauration scolaire (lycée)

expérience exemplaire

LYCEE ANTOINE DE SAINT EXUPERY

Auteur :

11 RUE ANTOINE DE SAINT EXUPERY
57290 FAMECK
Voir le site internet
Kamal Ali Khellaf
kamal.ali-khellaf1@ac-nancy-metz.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Le lycée Saint-Exupéry de Fameck s'est engagé depuis 2012 à réduire ses déchets alimentaires à la restauration scolaire.

L'établissement compte près de 1200 élèves et accueille 850 demi-pensionnaires.

La communauté d'agglomération du Val de Fensch s'est engagée dans un programme local de prévention des déchets et a signé un accord-cadre avec l'ADEME Lorraine en août 2011.

Suite à cet accord, un audit du lycée a été commandé à l'association GESPER en 2012. Des actions allant dans le sens de la diminution des déchets ont alors été recensées.

Dans un premier temps, il a été décidé de mettre en place des opérations de pesée des restes alimentaires afin de quantifier les déchets.

Les pesées réalisées en 2012 et 2013 ont montré que :

- L'écart entre le nombre de repas programmés et ceux servis peut atteindre +/- 20% certains jours.

- Le gaspillage alimentaire est estimé à 400 kg par semaine, soit 14 tonnes/par an.

- 20 à 30% du contenu principal est jeté.

- Le coût total de ce gaspillage est estimé à 35 000 € par an, soit 20 % du budget d'achat des aliments.

En 2013, l'ADEME Lorraine et le Conseil Régional de Lorraine décident de participer financièrement au projet de réduction des déchets alimentaires au Lycée Saint-Exupéry de Fameck.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Permettre au chef de cuisine d'avoir un juste effectif à la restauration scolaire grâce à l'acquisition de bornes de réservation.

- Réorganiser la plonge (retour des plateaux) et permettre aux convives de réaliser eux-mêmes le tri de leurs couverts et de leurs déchets.

- Changer l'ensemble de notre gamme d'assiettes et de raviers pour les entrées et ainsi disposer d'un grammage mieux adapté.

- Acquérir 3 "saladettes" et mettre en place un buffet libre-service pour les entrées.

- Mettre en place une signalétique à destination des convives à la restauration scolaire.

- Mieux associer élèves et professeurs à la notion de développement durable.

Résultats quantitatifs

Même si à la rédaction de cette fiche le projet est en place depuis seulement 1 mois (septembre 2015),p lusieurs résultats sont déjà à noter.

- La mise en place d'un buffet froid libre-service permet de diminuer sensiblement les quantités de déchets alimentaires, les élèves pouvant eux-mêmes composer leur assiette et évitant ainsi de récupérer une entrée déjà préparée, source de gâchis.

- **La réservation des repas par les élèves** permet de réduire le ratio plats préparés/plats non servis. En effet, en moyenne, le ratio s'établit à 10 % de repas préparés et non servis (contre 20 à 30 % avant la mise en place des bornes de réservation).

- Le réaménagement de la plonge permet de sensibiliser les élèves à la notion de gaspillage alimentaire : le tri des déchets (déchets alimentaires et non alimentaires) permet une prise de conscience de chacun. Notons que, en parallèle, l'association AMVV récupère le pain distribué et non consommé, le tri étant réalisé par les élèves (la symbolique du pain gâché étant encore très ancrée dans les esprits).

- Le changement des assiettes pour un diamètre plus adapté (passage d'un diamètre de 24 cm à 22,8 cm plates à rebord) permet de réaliser un juste grammage, les agents au service du self ayant été sensibilisés à ce sujet. L'objectif est de servir "une juste quantité" et de permettre aux élèves de venir se servir à nouveau s'ils le souhaitent. A ce sujet, peu d'élèves (une trentaine au plus), viennent se resservir, prouvant ainsi que le grammage était peu adapté.

Des pesées seront réalisées régulièrement pour permettre de connaître très exactement les résultats obtenus (courant mars-avril 2016).

Résultats qualitatifs

- La mise en place d'un buffet froid en libre-service permet de varier les plats et de permettre un plus grand choix, tant en amont (préparation en cuisine), qu'en aval (les élèves composant eux-mêmes leur entrée et varient leur composition suivant leurs envies du jour). Le buffet a également permis à l'équipe de cuisine d'économiser du temps (il fallait, auparavant, préparer quelques 800 raviers et les mettre en vitrine !), reporté vers les desserts ou encore les plats chauds.

Pour les agents, il est à noter un mieux-être au travail, conséquence de la mise en place d'un juste effectif (le stress du nombre de repas à préparer s'éloignant) mais également grâce au tri des couverts et des déchets réalisé par les convives, permettant un meilleur confort de travail au retour des plateaux.

Cette notion de mieux-être participe à apporter une meilleure qualité des repas servis, diminuant encore les quantités de déchets alimentaires.

- Pour les élèves et les enseignants, une meilleure prise de conscience et un esprit "éco citoyen" tend à se mettre en place ;

la notion de développement durable tend à se frayer un chemin. Des enseignants et leurs élèves réalisent des projets liés au gaspillage alimentaire, comme la visite par la classe de seconde 5 d'un hypermarché dans le but de connaître leurs dispositifs de lutte contre le gaspillage.

Une journée de sensibilisation au gaspillage va bientôt voir le jour, réunissant élèves et professeurs autour de la thématique des déchets (mise en place d'un stand durant cette journée à la restauration scolaire). Il est à noter que 90 à 95 % des élèves réservent régulièrement leur repas, preuve que la quasi totalité des élèves est sensibilisée sur ce domaine.

En 2015, le lycée Saint-Exupéry obtient le 1er prix ECOPASS (Conseil Régional de Lorraine en association avec EDF), pour le projet le plus innovant au sein de l'Académie dans le domaine du développement durable.

MISE EN OEUVRE

Planning

- **2012 et 2013** : Opération de pesées des déchets "je pèse mes restes".

- 2014 : Sensibilisation autour de la notion de gaspillage avec exposition au CDI, intervention de Mme Giacometti de la Communauté d'agglomération du Val de Fensch dans les classes sur la notion de gaspillage alimentaire.

-Septembre 2015 : mise en place du projet à la restauration scolaire suite à l'achat des matériels.

Moyens humains

- L'ensemble des agents a été associé au projet

- La communauté d'agglomération du Val de Fensch et tout particulièrement MME GIACOMETTI

- La classe de seconde 05

- Mme Neregowski,professeur de SVT et M. Him, professeur d'histoire et géographie.

- L'ensemble de la Direction.

Moyens financiers

Coût total du projet : 44 363 €

Conseil Régional de Lorraine : 18 500 €

ADEME : 13 500 €

Autofinancement Lycée Saint Exupéry : 10 363 €

EDF "ECOPASS" : 2 000 €

Moyens techniques

- Mise en place de bornes multimédia fonctionnant depuis septembre 2015.

Elles permettent aux élèves et aux commensaux de réaliser des réservations de repas à l'aide de leur carte Multipass afin d'anticiper au mieux le nombre de repas à concevoir. 3 bornes de réservation ont été acquises (2 bornes sont localisées au réfectoire et une troisième se trouve sous le préau). Réservation par internet également possible à l'aide d'un login et mot de passe remis à chaque élèves et commensaux en début d'année scolaire. Les réservations se font la veille pour le lendemain.

- Installation de 3 saladettes à la restauration scolaire pour le buffet d'entrées.

- Changement des assiettes et des ramequins pour un grammage adapté.

- Réaménagement de la plonge (retour des plateaux)

Une conception participative, les convives triant eux-mêmes le contenu de leur plateau.

Une séparation des déchets alimentaires, des plastiques et des papiers.

- Récupération du pain, collecté par une association.

Partenaires mobilisés

- L'ensemble de la communauté de l'établissement : Direction, élèves, professeurs, agents.

- La communauté d'agglomération du Val de Fensch (Madame Sylvie Giacommetti).

- L'ADEME de Lorraine (Monsieur Julien Ruaro)

- Le Conseil Régional de Lorraine

- EDF (branche Environnement) dans le cadre du prix ECOPASS décerné à notre Etablissement en 2015

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

L'opération est reproductible dans tous les établissements scolaires.

Difficultés rencontrées

La lutte contre les déchets alimentaires s'inscrit dans une politique globale de lutte contre les déchets dans notre

établissement.

Recommandations éventuelles

- Le recours à un prestataire pour réaliser **un diagnostic** permet d'identifier clairement les objectifs.

- La réalisation de **pesées à la restauration scolaire** permet d'évaluer aisément le gisement de déchets.

- D'un point de vue humain, il est indispensable de **mobiliser l'ensemble de la communauté** (agents, direction et personnels enseignants). Il est recommandé de mettre en place un **comité de pilotage** et ainsi permettre une articulation entre les différentes parties (Ademe, Conseil Régional de Lorraine, direction, agents, personnels enseignants).

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | SIGNALETIQUE | JEUNESSE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

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

Contact ADEME

Julien RUARO
julien.ruaro@ademe.fr
Direction régionale Grand Est