La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les cantines

Syndicat Mixte du Pays Mellois

Auteur :

2 Place Bujault

79500 Melle

Voir le site internet

Aline Suire

a.suire@paysmellois.org

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans le cadre d'un appel à projet pour la lutte contre le gaspillage alimentaire, lancé par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt et la Direction Régional de l'Ademe Poitou-Charentes en fin d'année 2014, le Syndicat Mixte du Pays Mellois a mis en place une démarche de réduction du gaspillage alimentaire dans 27 restaurants scolaires du territoire: "dans la cantine, je mange Mellois et je ne gaspille pas!".

Ce projet est en lien avec le dispositif d'approvisionnement des restaurants scolaires en produits locaux "Mangeons Mellois", existant depuis 2011 au Pays Mellois.

Cette action a servi de pilier de lancement à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. La question des déchets alimentaires formait un déploiement logique : les cantines faisant partie de "Mangeons Mellois" ont toutes un menu commun, portent un intérêt à ce type d'action et se développent dans une démarche de développement durable. Associer ces dispositifs permettait de "fermer la boucle" et d'agir dans les cantines du Pays Mellois, de l'approvisionnement en matières premières, aux déchets.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Identifier les causes du gaspillage dans les cantines
- Estimer la quantité et les types de déchets produits
- Diminuer la perte de nourriture et ainsi diminuer les coûts d'achat de matières premières
- Sensibiliser au gaspillage alimentaire les enfants, les parents et le personnel de l'école

Résultats quantitatifs

- 27 cantines font parties du projet
- 2 300 repas sont servis par jour, soit plus de 275 000 par an
- Le diagnostic réalisé dans 27 cantines a permis de démontrer que le gaspillage alimentaire représente une moyenne de 50g de déchets par enfants et par repas, soit une moyenne de 613 kg par cantine, par an. Ce chiffre varie entre 15g et 107g par enfant et par repas en fonction des cantines.
- Une part de 35% en moyenne des déchets est dù à l'excédent de préparation (plats préparés mais non servis).
- 2 415 enfants ont été sensibilisés lors d'animations dans les classes au cours de la réalisation du diagnostic.

Résultats qualitatifs

- Malgré le fait que les cantines ont un menu commun, il existe des disproportions importantes pour un même repas
- Il y a plus de gaspillage dans les cantines où les enfants sont nombreux (plus de 100)
- Il y a plus de gaspillage lorsqu'il y a plusieurs services
- Différents facteurs impactent l'appétit des enfants:
    - le goût
    - la fatigue
    - la météo: les fortes températures
    - l'heure du repas
    - la durée du repas
- Il y a des différences de pertes de nourriture en fonction de l'âge des enfants
- Il y a des différences de mode de fonctionnement des cantines, en ce qui concerne:
    - le service
    - la distribution des plats
    - la distribution du pain
    - la durée des repas
- La réglementation sanitaire qui engendre du gaspillage, notamment lorsqu'il y a plusieurs services
- Tenir compte de l'avis des enfants pour les plats et varier la présentation des plats a un impact positif sur le gaspillage
- Le passage en circuits courts des cantines a un impact positif sur le gaspillage
- Les cantines sont engagées dans une démarche de développement durable à plusieurs niveaux (circuits courts, tri des déchets, compost, utilisation de serviettes lavables...)

MISE EN OEUVRE

Planning

Le projet s'est découpé en 3 phases:

- **La réalisation d'un diagnostic**: Cette phase consistait à réaliser un état des lieux dans les cantines de la quantité de déchets produits, des types de déchets, des besoins des cantines, des méthodes de travail, du matériel existant... En complément, des animations ont eu lieu dans chaque classe pour expliquer aux enfants les enjeux du gaspillage. Ce diagnostic a été réalisé sur l'année scolaire 2014-2015, avec deux périodes de pesées (deux fois une semaine dans chaque cantine).

- **La mise en œuvre d'un plan d'actions**: Le diagnostic a permis de mesurer l'ensemble des besoins en amont. Un plan d'actions a ensuite été élaboré par le groupe de travail, en tenant compte des données obtenues dans l'état des lieux. Il est adapté à chaque cantine en fonction du nombre de personnel présent, des méthodes de travail, du nombre d'élèves... Certaines actions sont spécifiques mais d'autres sont plus globales et ont été répertoriées dans une "fiche bonne pratique" distribuée à l'ensemble des écoles.

- **L'élaboration d'outils d'évaluation et de suivi des actions**: Des mesures seront effectuées régulièrement et montreront l'évolution des résultats. De nouvelles animations seront également effectuées dans les cantines avec les enfants pour les sensibiliser et les associer à l'action (pendant les temps d'activités péri-scolaires). Un outil pédagogique a été réalisé: un tableau de bord commun à toutes les cantines, composé d'un tableau de pesées illustré et mis en page sur un tableau blanc effaçable. Le contenu graphique de la maquette a été réalisé de façon à ce qu'il soit ludique et facilement assimilable par les enfants.

  Sur un format A1, ce travail est passé par la création d'illustrations qui animent le tableau et qui servent de référence, de "mascotte", au projet pour l'ensemble des cantines. Affiché dans chaque salle de restaurant. Il permet aux cuisiniers (ou aux enfants eux même) d'inscrire au quotidien les résultats des pesées pour l'ensemble du repas, ainsi que la moyenne pour un enfant.

Moyens humains

- Une personne chargée de mission au sein du Syndicat Mixte du Pays Mellois pour le suivi du projet, la réalisation du diagnostic et les animations
- Le service communication de la collectivité

Moyens financiers

- Budget moyens humains : 10 615,45€ (pour 0,3ETP de novembre 2014 décembre 2015)
- Budget actions : 2 309,12€

Moyens techniques

- Les cantines du territoire

Partenaires mobilisés

- Les communes et communautés de communes
- Le SMITED (Syndicat Mixte de traitement et d'élimination des déchets des Deux-Sèvres)

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Cette action est reproductible et repose avant tout sur la volonté des acteurs et leur intégration dans une démarche de développement durable.

Difficultés rencontrées

Cette action a permis d'instaurer des échanges entre les cuisiniers sur le sujet du gaspillage.

Le projet a eu lieu pour des cantines pilotes qui peuvent aujourd'hui témoigner de leur expérience.

Recommandations éventuelles

La mobilisation des acteurs en amont du projet est primordiale, en particulier les cuisiniers, pour qu'ils se sentent intégrés à la démarche et à la méthodologie pratiquée.

La durée du projet doit être relativement longue (plus d'une année scolaire) pour qu'il puisse y avoir des résultats sur l'évolution du gaspillage après la mise en place des actions.

Mots clés

MENAGE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Cécile FORGEOT
cecile.forgeot@ademe.fr
Direction régionale Nouvelle Aquitaine