Lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges

Conseil Départemental d'Eure et Loir

Auteur :

1 Place du Châtelet
28019 Chartres
Voir le site internet
Delphine Met
delphine.met@eurelien.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

L'action de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges est issue du Plan départemental de prévention des déchets - volet éco-exemplarité - adopté en 2012. Cette action a également un intérêt conjoint avec le Plan départemental Climat-Energie.

Après une expérimentation concluante auprès de 2 collèges pilotes volontaires, l'action est actuellement en cours de déploiement aurpès des autres collèges.

Dans chaque collège, l'action prend la forme d'un véritable projet d'établissement en impliquant la direction, les professeurs, le personnel des cuisines, ainsi que les élèves volontaires. Elle a permis d'identifier un grand nombre d'actions possibles à chaque niveau afin de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Processus de mise en place dans chaque collège :

Année 1 : Lancement de l'action avec explication du projet, réalisation d'un diagnostic initial (présence d'un agent du département et d"un agent de l'EPCI déchet du secteur pendant 1 semaine, avec implication d'élèves volontaires), puis recommandations d'actions.

Année 2 : Suivi de l'évolution du gaspillage alimentaire et actions correctives.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

1. Connaitre les quantités de biodéchets de chaque établissement

2. Réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires des collèges euréliens.

3. Proposer des filières adaptés aux quantités de biodéchets

Résultats quantitatifs

12 collèges engagés sur 38 dans la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Réduction de 50% du gaspillage alimentaire dans les collèges pilotes.

Quantité moyenne de déchets par plateau : 134 g

Perte moyenne par plateau : 20%

Résultats qualitatifs

Valorisation du métier de cuisinier de restauration collective

Diminution de la pénibilité pour le personnel de plonge

Mobilisation interne autour d'un projet d'établissement avec une image bénéfique pour le collège.

MISE EN OEUVRE

Planning

Début 2013 : Présentation du projet à la Direction compétente sur les collèges

Avril 2013 : Lancement d'un appel à candidature auprès de l'ensemble des collèges

Mai et juin : Lancement de l'action avec les diagnostic sur une semaine auprès de 2 collèges pilotes

2014-2015 : Intégration de nouveaux collèges au fil de l'année scolaire par le bouche à oreille ainsi que les bilan à N+1

Moyens humains

Présence du chef de projet déchets du CD28 sur la semaine.

Présence de l'animateur de prévention des déchets de l'EPCI déchets du secteur.

Moyens financiers

Achat d'un kit :

4 poubelles de 70 litres : 80 € TTC

1 peson (poids maxi 180 kg) 290 €TTC

Récupération de 3 pupitres pour mettre les affiches.

fabrication de badge "Brigade anti-gaspi" avec les noms des participants. Récupération de badge réutilisable.

Moyens techniques

Avant toute intervention, il convient de s'assurer de l'adhésion de l'établissement. Il est important d'organiser une réunion préalable avec les principaux acteurs du collège afin de leur expliquer clairement l'action et leur rôle.

Il est important également d'investir des éléves volontaires dans la semaine d'action. Certains messages passent beaucoup mieux d'élèves à élèves. Le badge fourni est très important pour eux. Celui-ci leur donne une légitimité.

Les affiches de tri doivent être personnalisé par établissement suivant les menus de la semaine. Par exemple, le cuisinier propose des brochettes de poisson. Il est impératif de mentionner sur l'affiche la destination du baton et du poisson. Cela permet également de gagner du temps au tri et cela éviter des longues files d'attentes. Si les

affiches sont presonnalisées avec le logo du collège, cela permet à celui-ci de s'approprier l'animation et de conserver le tri par la suite.

Les collèges diagnostiqués font souvent le choix de continuer l'action après notre départ.

Partenaires mobilisés

EPCI déchets

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Cette animation est reproductible dans tout établissement scolaires. Il existe beaucoup de restaurant collectif où l'action pourrait se dérouler. Il suffit simplement d'adapter le discours.

Recommandations éventuelles

Au lancement, difficulté "d'entrer" dans les collèges et réussir à impliquer les professeurs pour intégrer le sujet dans l'enseignement.

Travail en amont avec les équipes de cuisine afin de bien expliquer la démarche

Implication des élèves et cuisiniers

Mots clés

GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

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

Contact ADEME

Julie BARTHELEMY
julie.barthelemy@ademe.fr
Direction régionale Outre Mer