Eco-exemplarité : sensibilisation au gaspillage alimentaire

Conseil Départemental de la Seine Maritime

Auteur :

Cours Clémenceau

76101 Rouen

Voir le site internet

Sophie Robert

sophie.robert@seinemaritime.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans le cadre de son Plan Territorial de Prévention, le Département de la Seine-Maritime est engagé dans une démarche d'éco-exemplarité. Le Département s'est saisi de l'opportunité de la SERD 2014 pour sensibiliser ses agents au gaspillage alimentaire par l'intermédiaire de quelques animations organisées durant 3 jours sur le temps de la pause méridienne avec pour fil conducteur la mesure quotidienne du gaspillage du pain au niveau du restaurant administratif, lequel sert entre 800 et 1000 repas/jour.

En complément, deux animations étaient proposées dans le hall de la cafétéria : le bar à eaux et le jeu du rangement du réfrigérateur.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Sensibiliser les agents au gaspillage alimentaire et à la réduction des déchets :

- modifier le comportement des usagers sur la consommation du pain, de l'eau et apporter des notions sur le rangement du réfrigérateur

- inciter le service de restauration à "re-penser" le positionnement du pain au réfectoire, actuellement en entrée de chaîne

Résultats quantitatifs

Pesées du pain du lundi au vendredi

4 698 repas servis sur la semaine

28 kg de pain jetés sur la semaine, ce qui représente plus de 100 boules de pain de 50g jetées chaque jour

Réduction du gaspillage du pain de 30% à l'issue de la semaine

Ré-évaluation des commandes de pain

Lundi, jeudi et vendredi : environ 60 personnes ont souhaité participer à l'animation "positionnement des aliments dans le réfrigérateur"

Mardi : 55 personnes ont participé à l'animation du bar à eaux

Résultats qualitatifs

Prise de conscience du gaspillage du pain par les agents grâce à la présence d'un gâchimètre de pain dans lequel les agents jettent leur pain non consommé au niveau du débarrassage plateau

L'animation a permis d'entamer le dialogue avec le service de restauration. Le pain est aujourd'hui placé en bout de chaîne de service, il n'est plus pris systématiquement dans le plateau, sa consommation est ajustée au contenu du plateau. Par ailleurs, les agents ont dorénavant la possibilité de se servir soit en pain tranché soit en boule de pain.

MISE EN OEUVRE

Planning

Validation politique du contenu de la SERD en juin

Lutte contre le gaspillage de pain

Mi-octobre : rencontre avec le service de restauration : définition des attentes et des objectifs respectifs, définition de l'organisation de la semaine

Mi-octobre : rencontre avec le service de la communication et du service de la logistique pour la définition des besoins

Mi-novembre :

-réalisation des outils de communication : 10 affiches/ 10 slogans "jeux de mots" sur le pain qui seront installées partout dans le réfectoire, affiches de communication présentant la démarche

-réalisation du gâchimètre de pain à l'aide d'un vase (prêt du service événementiel) et d'un pèse personne (prêt d'une pharmacie)

Durant la SERD : Newsletter envoyée par mail invitant tous les agents à venir participer aux animations, pesées chaque jour du pain déposé dans le gâchimètre ainsi que du pain récupéré sur les plateaux au niveau de la plonge

Semaine suivant la SERD : affichage des résultats de la réduction du gaspillage du pain

Stand d'animations

Mi-octobre : réservation de la tente auprès d'un partenaire propriétaire d'un stand "gaspillage alimentaire" formé de 3 bâches de 3110mm x 2140mm. L'une des bâches présente un système magnétique au niveau du réfrigérateur avec des magnets représentant des produits alimentaires, une autre bâche présente un système d'aiguilles aimantées pour "jouer" sur les dates limites de consommation.

Fin octobre : édition de 5 fiches recettes pour réutiliser ses restes alimentaires au format A5 en 1000 exemplaires (recette de pain perdu, de pudding de pain, de soupe de fanes de radis, de flan de légumes, de chips de légumes ou fruits)

Début novembre : commande de fontaines à eaux pour le bar à eaux

Moyens humains

1 animatrice du programme de prévention des déchets : coordination des animations, présence au restaurant administratif à différents stades du service, réponse aux questions

1 interlocuteur du service communication pour la création des supports de communication

1 responsable du restaurant administratif pour toute la coordination logistique de l'opération

1 responsable de la logistique pour la mise en place des stands

Moyens financiers

Budget relatif à l'édition de supports de communication intégré dans le budget global du Programme Territorial de Prévention

Prêt gratuit des équipements : stand, etc

Moyens techniques

Lutte contre le gaspillage de pain

Un vase, un pèse personne, des affiches

Stand d'animations :

Pour le bar à eaux : un bar, un dépliant sur la qualité de l'eau locale, verres à pieds du restaurant administratif, fontaines à eaux (une de source, une minérale), carafes

Pour l'animation du "rangement du réfrigérateur" : stand intégrant le jeu avec les magnets

Edition de "fiches recettes"

Partenaires mobilisés

Le partenaire propriétaire du stand "gaspillage alimentaire"

Les services stratégiques en interne

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Aisée, reproductible pour tout type de publics : adultes ou scolaires.

Très visuelles, les animations attirent facilement le public et ouvrent rapidement la discussion.

Difficultés rencontrées

Les animations ne sont pas originales mais sont une bonne façon de provoquer le changement de comportement :

- au restaurant administratif, je suis acteur de mon plateau et je réfléchis avant de prendre du pain

- je revois mes à priori sur le goût et la qualité de l'eau pour limiter ma consommation de bouteilles plastiques

- en organisant correctement l'intérieur de mon réfrigérateur, je limite le gaspillage alimentaire

Recommandations éventuelles

Il est nécessaire de s'appuyer sur des personnes relais (restaurant, communication, logistique) pour permettre la bonne réalisation de l'opération.

Il peut être intéressant de renouveler l'opération "mesure du gaspillage du pain au restaurant" l'année suivante.

La position du stand n'était pas idéale. Peu visible, il n'était pas sur le passage des agents venant se restaurer... cela explique le peu de fréquentation aux ateliers (en comparaison avec la SERD 2014 pour laquelle le stand était

plus stratégiquement placé).
De façon anecdotique, il convient de s'assurer de la qualité de l'eau du robinet.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | ADMINISTRATION PUBLIQUE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

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

Contact ADEME

Dominique POSIADOL
dominique.posiadol@ademe.fr
Direction régionale Normandie