
Concours "mangeons mieux, jetons moins" au sein des collèges - SERD 2015

Conseil Départemental de la Seine Maritime

Cours Clémenceau

76101 Rouen

[Voir le site internet](#)

Sophie Robert

sophie.robert@seinemaritime.fr

Auteur :

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Dans le cadre de son Plan Territorial de Prévention, le Département accompagne techniquement et financièrement 4 collèges volontaires (ayant répondu à un appel à projet) à la mise en oeuvre du compostage in situ de leurs biodéchets de restauration (cf autre fiche action), particulièrement depuis la rentrée scolaire.

Le Département s'est saisi de l'opportunité de la SERD 2015 pour créer un moment fort de mobilisation et lancer la dynamique de sensibilisation au sein des collèges. Un concours a été lancé auprès des 4 établissements : "mangeons mieux, jetons moins", l'objectif étant d'être l'établissement le moins générateur de déchets sur la base de 4 menus identiques.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Associer les collèges à la Semaine Européenne de Réduction des Déchets
- Sensibiliser le personnel et les élèves demi-pensionnaires à la réduction des déchets de restauration
- Profiter de la SERD pour accélérer la dynamique (autour de leur démarche de compostage) au sein de chacun des établissements : participation des élèves (préparation d'affiches, sensibilisation au tri des biodéchets...), participation du personnel de cuisine (définition des 4 menus communs), de l'intendance (dans la commande des produits)
- Valoriser la démarche des collèges en communiquant sur cette opération auprès de l'ensemble des collèges et sur le site Internet du Département

Résultats quantitatifs

Mesure du gaspillage alimentaire au niveau du réfectoire

- moyenne hebdomadaire de 62g/j/assiette pour le lauréat (>100g/j/assiette pour les autres) = biodéchets + pain (sans les serviettes en papier)
- 1190 demi-pensionnaires sensibilisés au gaspillage alimentaire avec le slogan "je mange ce que j'ai pris dans mon assiette"

Pour chacun des établissements, les résultats de ces pesées peuvent être comparés avec les pesées précédemment réalisées.

Résultats qualitatifs

Ce concours est un premier pas vers une sensibilisation générale au gaspillage alimentaire.

Il permet par ailleurs de comparer les comportements des élèves (d'un collège à l'autre en fonction du même menu) et donc d'amorcer une réflexion sur des adaptations en cuisine permettant la réduction du gaspillage alimentaire.

L'établissement lauréat proposait 3 gabarits d'assiettes : petit mangeur, mangeur moyen et gros mangeur. Si cette pratique est appliquée, elle induira par voie de conséquence un ajustement à la baisse des produits alimentaires commandés (rôle de l'intendance).

Ce concours a également mis en évidence le gaspillage de pain (via les gaspillomètres de pain mis en place).

MISE EN OEUVRE

Planning

Préparation

Feu vert de l'ensemble des collèges pour participer au concours : mi-septembre

Début octobre, un collège a proposé son planning de menus.

Début novembre : acceptation et propositions d'aménagements par les 3 autres établissements après vérifications des recommandations du GEMNRCN et des contraintes budgétaires respectives, (soit 15 jours après en retirant les 15j de vacances scolaires).

Novembre : travail des éco-délégués sur les affiches relatives au gaspillage alimentaire qui seront apposées dans le réfectoire, mise en ligne de l'opération sur le site Internet des collèges (à l'initiative du collège).

Mi-novembre : rappel du "règlement" et envoi de la grille de pesées par le Département, article sur le site Internet du Département

SERD

- pesées quotidiennes des déchets par les éco-délégués ou le personnel de cuisine, envoi journalier ou hebdomadaire des pesées à la chargée du PTP du Département pour centralisation
- visite de chacun des établissements durant la pause déjeuner ou juste après le service au moment des pesées
- sensibilisation quotidiennes des élèves par le personnel d'établissement et les éco-délégués au sein du réfectoire

Calcul du gaspillage alimentaire pour les 4 établissements et communication des résultats auprès des collèges et sur le site Internet du Département le plus rapidement possible (1-2 jours après maximum)

Moyens humains

1 chargée prévention du Département

1 chargée de communication pour la création du diplôme et du communiqué de presse

1 coordinateur au sein de l'établissement (l'intendance en général)

Les éco-délégués ou le chef de cuisine pour les pesées

Les éco-délégués pour la création d'affiches et la sensibilisation au réfectoire durant la SERD

Moyens financiers

Néant

Le gagnant a remporté du broyat (en stock) et des outils de communication en stock (guides, jeux de carte du développement durable remis aux éco-délégués de tous les collèges, trophée, diplôme...), les outils de communication de la SERD (opération référencée sur serd.ademe.fr)

Moyens techniques

Des affiches de sensibilisation

Une grille de pesées

Un gaspillomètre à pain pour chacun des sites (réalisé par les collègues à partir de matériel recyclé)

La balance de cuisine

Partenaires mobilisés

Néant

Labellisation de l'opération sur le site serd.ademe.fr

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Aisée dès l'instant qu'un interlocuteur est identifié pour coordonner l'opération au sein du collège.

Difficultés rencontrées

Assez peu originale dans le montage, l'opération présente néanmoins l'intérêt de fédérer les collèges autour de la réduction du gaspillage alimentaire et d'apporter des pistes d'amélioration propres à chacun des établissements.

Recommandations éventuelles

S'assurer que les établissements appliquent bien les menus concertés (les variations devront être prises en compte).

Dans les calculs, attention à bien prendre en compte d'éventuelles pratiques des cuisiniers qui participent naturellement à l'évitement de certains déchets en ré utilisant parfois les restes de repas (légumes transformés en soupes par exemple). Si tel est le cas, il faudra soit affecter les pesées correspondantes soit plus simplement, ne tenir compte que des déchets générés par les élèves (ce qui a été pratiqué dans cette opération).

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | 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