
Actions contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires.

C.C. de Miribel et du Plateau

1820, Grande Rue

1700 Miribel

[Voir le site internet](#)

Camille Vincent

ambassadrice-tri@cc-miribel.fr

Auteur :

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Dans le cadre d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire initiée par les 6 communes du territoire, une charte a été rédigée après trois années de travail au sein des restaurants scolaires.

Cette charte s'inscrit en lien avec la loi de transition énergétique pour une croissance verte qui stipule que "L'Etat et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1er septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion."

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Mesurer les restes alimentaires dans l'ensemble des restaurants scolaires (9 sur le territoire) pour ensuite enclencher des actions visant à réduire de manière significative le gaspillage alimentaire.
- Sensibiliser les enfants, les animateurs, le personnel de restauration scolaire à l'enjeu que représente la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Partager les expériences entre les restaurants scolaires qui fonctionnent différemment selon les communes.
- Rédiger une charte commune de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- S'appuyer sur l'intercommunalité pour co-construire la démarche entre les 6 communes.

Résultats quantitatifs

Au début de l'opération, les restes alimentaires représentaient 103.2g par enfant et par jour, un chiffre qui est tombé, durant l'année suivante à 91g par enfant et par jour. Un premier résultat positif qui tend encore à diminuer car l'impact des actions mises en place dans certaines cantines n'a, à ce jour, pas encore été mesuré.

Pour exemple, l'une des communes est passée de 139.5g par enfant et par jour à 61.5g par enfants et par jour en ajustant les quantités à la commande.

Résultats qualitatifs

- Réalisation d'une exposition à destination des parents constituée d'affiches réalisées par les enfants durant les

temps méridiens.

- Co-réalisation d'une mascotte "égérie" de la lutte contre le gaspillage alimentaire sur le territoire.
- Rédaction d'une charte commune aux 6 communes du territoire.

MISE EN OEUVRE

Planning

2014-2015 : Pesées des déchets et temps de sensibilisation au sein des cantines d'une seule commune du territoire.

2015-2016 : Les 5 autres communes décident de s'investir dans la démarche. Dès lors, 9 cantines se mobilisent autour du projet ce qui permet à environ 1 100 enfants de devenir eux-mêmes acteurs de la lutte contre le gaspillage, notamment au travers de différents ateliers qui les ont réunis durant une semaine :

- jeux et ateliers d'expression autour de cette thématique ;
- récolte et mise en scène des idées phares des enfants ;
- pesée quotidienne des déchets.

2016-2017 :

- Mise en place d'actions visant à réduire les quantités jetées :

--> Le personnel de cantine note chaque jour ce qui est jeté, pour ensuite diminuer les achats.

--> Réorganisation du fonctionnement de la cantine avec du personnel supplémentaire pour veiller au bon déroulement des repas.

--> Redistribution, au goûter, du pain et des fruits non consommés à midi.

- Exposition itinérante devant les écoles. Les parents ont pu découvrir les affiches et les résultats réalisés les années précédentes.

- Rédaction de la charte.
- Co-création d'une mascotte.
- investissement des collèges du territoire dans la démarche.

Moyens humains

- Ambassadrice du tri de la Communauté de Communes
- Animateurs référents dans chaque cantine
- Personnels de cantine

Moyens financiers

- Achat d'une balance de pesées.
- Budget communication (création graphique de la charte et de la mascotte)

Moyens techniques

- Panneaux d'affichage
- Affiches
- Outils participatifs en ligne.

Partenaires mobilisés

restauration collective.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Cette opération sera reproduite chaque année notamment par le biais des pesées et temps de sensibilisation sur les temps méridiens.

Les collègues du territoire seront davantage impliqués dans la démarche.

Difficultés rencontrées

La co-construction des actions avec les équipes communales, les enfants et les parents.

Utilisation régulière d'outils participatifs en ligne afin de diminuer les réunions et permettre à chacun de disposer de l'ensemble des documents.

Recommandations éventuelles

S'assurer d'un suivi des actions d'année en année afin que les premiers résultats soient visibles pour tous.

Mots clés

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Elsa THOMASSON

elsa.thomasson@ademe.fr

Direction régionale Auvergne-
Rhône-Alpes