Animation gaspillage alimentaire collège - Courville sur Eure (28)

Sirtom de Courville, la Loupe, Chateauneuf, Senonches

Rue du 19 Mars 1962
28190 Courville-sur-Eure

Voir le site internet

Auteur : Mylène Hiblot
prevention-sirtomcourville@orange.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Le gaspillage alimentaire auprès du grand public ou dans les restaurants scolaire est une action importante du Programme Local de Prévention des Déchets. Chaque année, un français jette 20kg de nourritures dont 7 kg sont encore emballées.

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, le SIRTOM propose aux collèges de réaliser des actions de sensibilisation auprès des élèves et des adultes pour réduire le gaspillage dans leur restaurant.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Réduire le gaspillage alimentaire
- Sensibiliser les élèves et le personnel de l'établissement sur cette thématique
- Faire faire des économies au collège
- Responsabiliser les élèves dans le projet et les rendre acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans leur établissement

Résultats quantitatifs

L'action a été réalisée sur deux années consécutives sur un même repas.

La moyenne des déchets par convive est passée de 129g en 2013 à 57g en 2014.

Ce sont donc 5,1 tonnes de déchets qui ont été évités entre 2013 et 2014.

Résultats qualitatifs

Le SIRTOM a proposé au collège plusieurs pistes d'actions :

- Sensibilisation de l'ensemble des convives
- Création d'un groupe de travail "anti-gaspi"
- Mettre en place le concept "petite faim" ou "grande faim"
- Mettre le pain en fin de self

Suite à ces propostions, le collège a décidé de mettre en place les actions :

- Petite faim et grande faim qui consiste à adapter la quantité du plat chaud en fonction de la demande des élèves. Il n'est pas nécessaire de changer de vaisselle. Une affiche de communication mentionnant " Demande ton assiette petite faim ou grande faim" a été affichée au niveau du plat chaud.
- Le pain a été déplacé en fin de ligne
- Une table de tri anti gaspi a été installée dans le réfectoire. Sur cette table on peut déposer les fruits, fromages et yaourts que l'on ne va pas manger pour que les autres élèves puissent se servir.

MISE EN OEUVRE

Planning

Planning de mise en oeuvre de l'action :

Année 2013 :

1. Contact et rencontre de l'établissement
2. Réunion avec les éco-délégués, le chef de cuisine, sa seconde, la principale, la gestionnaire et le professeur référent
3. Réalisation du diagnostic avec observations et pesées durant une semaine
4. Présentation des résultats obtenus et des actions qu'il est possible de réaliser
5. Réflexion du collège sur les actions qu'ils vont mettre en place

Année 2014 :

1. L'établissement a repris contact avec le SIRTOM
2. Réunion de présentation aux nouveaux éco-délégués (il y a une nouveau éléction chaque année)
3. Réalisation du diagnostic avec observations et pesées durant une semaine. L'animation a été réalisée avec le même menu que lors de l'année 2014.
4. Présentation des résultats obtenus et des hiffres de réduction du gaspillage

Moyens humains

- Chargée de prévention des déchets du SIRTOM
- Chargée de prévention déchets Conseil Départemental
- Principale et gestionnaire
- Chef cuisine
- Eco-délégués
- Elèves

Moyens financiers

Temps de la chargée de prévention des déchets

Matériels pour la communication

Moyens techniques

Prêt par le Conseil Départemental d'un kit pesée composé de 3 poubelles et de 3 affichages

Partenaires mobilisés

- Collège de Courville sur Eure
- Conseil Départemental 28

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

L'action est reproductible facilement. Cependant, il faudra adapter les solutions à chaque situation : type de cuisine (autonome ou satellite), choix des menus, bruit, aspect visuel des plats, taille des portions servies...

L'action pourra être envisagée dans des établissement scolaires plus petits comme les écoles maternelles et primaires

Difficultés rencontrées

La thématique est peu abordé dans les établissements scolaires alors qu'elle est très enrichissante pour tous.

L'action permet de sensibiliser les élèves mais également les adultes.

Recommandations éventuelles

- Préférer un établissement avec une cuisine sur place
- Mettre en place une équipe projet pour la réalisation des actions. L'équipe devra se composer d'un représentant cuisine, des éco délégués, du professeur réfèrent et d'un administratif (gestionnaire, CPE ou principale)
- Avoir une équipe cuisine motivée et porteuse du projet
- Adapter les actions à chaque établissement

Mots clés

GASPILLAGE ALIMENTAIRE | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Admin SAPSI

tma.drupal@ademe.fr

Direction régionale toutes les régions