Appel à projet: lutte contre la gaspillage alimentaire en milieu scolaire

Agglomération Seine Eure

CS 10514
1 Place Ernest Thorel
27405 LOUVIERS CEDEX

Voir le site internet

Auteur : Jessica Di Bernardo
jessica.dibernardo@seine-eure.com

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Aujourd'hui en France, 25 à 30% des quantités de denrées alimentaires sont jetées. A la maison, il représente 450€ de budget par foyer et par an.

Pour une cantine accueillant 100 élèves, le gaspillage peut représenter un coût de 10000€ par an, uniquement sur l'achat des denrées.

L'Agglomération Seine-Eure poursuit la mise en oeuvre de son programme de réduction des déchets, en proposant un accompagnement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire aux établissements scolaires.

Trois établissements pilotes ont été sélectionnés par appel à projet sur la base de leur motivation. L'association Saveurs et Savoirs accompagnait, de novembre à juin de l'année scolaire 2016/2017, les cantines sélectionnées, en partenariat avec l'association Cardere.

Un diagnostic fût tout d'abord mis en place:

Les restes de repas et de préparationont été pesés. Les menus, l'organisation de la pause méridienne dans son ensemble (travail en cuisine, la fourniture des repas, l'encadrement des enfants, les roulements de services, l'ambiance, le bruit) furent analysés.

A partir de ces observations, un plan d'actions a été élaboré en concertation avec tous les acteurs (élus, personnels de cuisine, animateurs périscolaires, services de la mairie, enseignants, enfants et parents).

Au mois de mai, une nouvelle pesée sur un menu équivalent à celui du diagnostic a permis de voir l'évolution en terme de quantités gaspillées et de pérenniser les bonnes pratiques.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Objectifs qualitatifs:

- Accompagner des restaurants scolaires sur une démarche de réduction du gaspillage alimentaire

- Sensibiliser les écoles, les enseignants, les élèves et le personnel de cuisine à la prévention des déchets et à la notion de gaspillage alimentaire en particulier

- Intéresser les parents aux notions de prévention des déchets et de gaspillage alimentaire

Objectifs quantitatifs:

- Impliquer trois restaurants scolaires dans une démarche de réduction du gapillage alimentaire sur l'année scolaire 2016/2017

Résultats quantitatifs

Trois établissements scolaires ont suivi le projet de réduction du gaspillage alimentaire de novembre 2016 à juin 2017.

Ces trois établissements ont été sélectionné parmi cinq candidatures dans le cadre d'un appel à projet lancé en avril 2016 par l'Agglomération Seine-Eure auprès de tous les établissements d'éducation élémentaires de son territoire.

Le nombre d'élèves touchés par l'opération est de 433.

Les résultats obtenus en terme de réduction du gaspillage alimentaire dans chaque établissement sont:

- Ecole Maxime Marchand de Pont de l'Arche: - 52.9% soit - 66g par élève / repas,

- Ecole primaire d'Incarville: - 30% soit - 95g par élève / repas,

- Ecole Louise Michel de Val de Reuil: - 40% soit - 55g par élève / repas,

Sur le projet global, le gaspillage alimentaire a été réduit de 41%.

Résultats qualitatifs

En impliquant un maximum d'acteurs dans le projet (élus, cuisiniers, personnel de cantine, animateurs périscolaires, enseignants, parents d'élèves), travailler sur le gaspillage alimentaire est apparu comme une évidence pour les équipes projet.

En fin de projet, chaque établissement a fait part de sa volonté de poursuivre la sensibilisation et le plan d'actions défini sur l'année scolaire suivante.

Le projet a permis de traiter au-delà du gaspillage alimentaire: l'éducation au goût, l'équilibre alimentaire, les circuits alimentaires, la saisonnalité ont également été abordés dans le cadre: des formations adressées aux animateurs, des ateliers proposés aux enfants sur le temps du midi et via les animations en classe.

En plus de la réduction du gaspillage alimentaire constatée, il a été observé, sur certains établissements, que les enfants mangeaient plus avec un plus grand nombre de retours plateau sans restes.

Autres résultats:

- Une plus grande implication des animateurs encadrant les enfants sur leur rôle et sur le service des assiettes,

- Mise en place d'un cahier de liaison entre les cuisiniers et les cuisines centrales, quand la fourniture des repas est en liaison froide.

MISE EN OEUVRE

Planning

Avril/ Mai 2016: réunion d'information et lancement de l'appel à projet,

Octobre 2016: Sélection des établissements scolaires,

Novembre / décembre 2016: première pesée sur 1 semaine dans chaque cantine,

Janvier 2017: Présentation du diagnostic déchets,

Février 2017: Elaboration du plan d'actions en concertation avec tous les acteurs du projet,

Mars / avril 2017: Formation des animateurs, sensibilisation des enfants,

Mai 2017: Pesée bilan sur 1 semaine dans chaque établissement,

Juin 2017:journée d'essaimage avec spectacle* sur le gaspillage alimentaire offert aux enfants / Réunion de clôture du projet

*Spectacle Ratatouille Rapshody de la compagnie ça s'peut pas

Moyens humains

0.5 ETP

Moyens financiers

Accompagnement par Saveurs et Savoirs: 20157€,

Animations et suivi pédagogique Cardere: 7431€,

Spectacle Ratatouille Rapshody: 1453€,

Transport des enfants pour la journée d'essaimage: 1756€,

Location salle pour la journée d'essaimage: 1500€.

Moyens techniques

Seaux, sacs poubelle et pesons pour les pesées

Malette pédagogique "épiez dans le plat"

Matériel animation pour les ateliers d'éducation au goût

Partenaires mobilisés

Inspection académique de l'éducation nationale,

mairies,

cuisines centrales selon marché

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Recommandations éventuelles

Projet très chronophage pour les référents de chaque établissement

---

Mots clés

JEUNESSE | OPERATION PILOTE | CAMPAGNE D'INFORMATION | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

admin AW
alexandre.bonne@smile.fr
Direction régionale toutes les régions