

A l'école je ne gaspille pas !

Communauté d'Agglomération du Nord Grande Terre

Roujol

97 Petit Canal

[Voir le site internet](#)

Isadora Placide

isadora.placide@cangt-guadeloupe.fr

Auteur :

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Dans le cadre de la semaine européenne de réduction des déchets, la CANGT en partenariat avec la cuisine centrale de Morne-à-l'Eau a mis en place l'opération : A l'école je ne gaspille pas !

Il s'agira de mesurer les taux de gaspillage alimentaire en quantifiant les aliments jetés ainsi que les restes de cuisine non servis.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Les objectifs sont de :

- sensibiliser les équipes de cuisine et usagers sur l'impact du gaspillage alimentaire, en présentant des éléments relatifs aux pertes économiques,
- mesurer le gaspillage
- comprendre les raisons du gaspillage,
- mettre en place des actions pour réduire le gaspillage,
- suivre et évaluer l'impact des actions.

Résultats quantitatifs

Les chiffres du gaspillage alimentaire

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Effectif évalué	1417	1450	1433	1075
Poids d'aliments servis	670 Kg	746.25 Kg	1118.4 Kg	420 Kg
Poids du gaspillage	184.5 Kg	202.3 Kg	360.1 Kg	161.9 Kg
%	28%	27%	32%	39%
Impact financier	561€	785€	875€	510€

Résultats qualitatifs

La communauté éducative, le personnel de cuisine, les parents d'élèves, les convives furent sensibilisées à la thématique de gaspillage alimentaire.

MISE EN OEUVRE

Planning

- Information des acteurs
- Mise en place d'un comité de pilotage (COPIL)
- Identification des personnes ressources pour peser les aliments par catégorie
- Renseigner les tableaux de pesées
- Réalisation d'une enquête de satisfaction des convives
- Reportage photo pour valorisation de l'action
- Mise en place de solutions
- Restitution des résultats au COPIL

Moyens humains

- Une équipe de 10 ambassadeurs de l'environnement et du développement durable (4H par jour pendant 3 semaines)
- le personnel de la cuisine centrale de Morne-à-l'Eau (1H par jour durant la pesée et 2 séances de 2H de préparation avant la pesée)

Moyens financiers

- acquisition des balances par la commune de Morne-à-l'Eau

Moyens techniques

- balances
- tableaux de pesées
- Kit affichage sur le gaspillage

Partenaires mobilisés

- élu référent et responsable de la cuisine centrale (actif)
- enseignants (actif)
- ambassadeurs de l'environnement et du développement durable (actif)
- personnel de restauration scolaire (actif)
- association de parents d'élèves (actif)
- association encadrant les élèves (actif)
- personnel de santé (actif)
- chefs d'établissement (actif)

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Cette action est reproductible au moins une fois par année

Recommandations éventuelles

Il est important d'organiser des séances de travail bien en amont avec le personnel qui va réaliser les pesées et accompagner les élèves au tri de leurs restes alimentaires.

Mots clés

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Administrateur OPTIGEDE

administrateur.optigede@ademe.fr

Direction régionale toutes les régions