

Accompagnement de 8 établissements pilotes de Provence-Alpes-Côte d'Azur pour la prévention et la gestion des déchets, et la lutte contre le gaspillage alimentaire

GERES



2 cours Foch
13400 Aubagne

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Alexia Hebraud
a.hebraud@geres.eu

[Consulter la fiche sur OPTIGÈDE](#)



CONTEXTE



Les récentes dispositions réglementaires en matière de prévention des déchets, de tri et valorisation des biodéchets, et de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective, renforcent les obligations des établissements d'enseignement du secondaire concernant les déchets.

Grâce à des enquêtes auprès des collèges des Bouches du Rhône et des lycées de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, un réel besoin d'accompagnement des établissements a été identifié sur ces nouvelles dispositions réglementaires, et sur la mise en place de solutions.

Le Geres ayant déjà travaillé en 2006, avec 12 collèges pilotes du département des Bouches du Rhône, pour la production d'un guide méthodologique de gestion éco-responsable des déchets, il est apparu opportun d'en actualiser le contenu et d'en élargir le champ d'application aux lycées de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

C'est pourquoi le Geres a proposé le projet du « **Guide méthodologique de prévention et gestion des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges et lycées de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur** ».

Ce guide, destiné à l'ensemble des établissements d'enseignement du secondaire de la région, apporte une méthode et des outils pour créer un projet d'établissement autour de la prévention et la gestion des déchets, et de la lutte contre gaspillage alimentaire. (cf. *fiche Optigède « Geres-Guide méthodologique : Prévention et gestion des déchets, et lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges et lycées, en région Provence-Alpes-Côte d'Azur »*)

Les éléments de l'ouvrage sont issus des retours d'expérience de 2 collèges pilotes et 6 lycées pilotes, accompagnés par le Geres, en partenariat avec Gesper, et avec le concours de structures d'éducation à l'environnement pour la réalisation d'actions pédagogiques sur le gaspillage alimentaire. L'idée était que **les retours d'expérience de cet accompagnement alimentent directement le guide pour l'adapter au mieux aux situations réelles des établissements.**

Par ailleurs, un parcours pédagogique a été conçu et des actions de communication incitative ont été testées (cf. *fiche Optigède « Geres - Parcours pédagogique et Communication incitative pour*

lutter contre le gaspillage alimentaire dans 8 établissements pilotes de Provence-Alpes-Côte d'Azur »).

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Les objectifs de ce projet étaient d'accompagner des établissements pilotes, 2 collèges et 6 lycées dans la mise en œuvre de la méthodologie de projet proposée par le précédent guide, pour comprendre et optimiser leurs pratiques de gestion de déchets et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Ainsi, l'accompagnement des établissements a permis :

- de tester la méthodologie pour construire et mettre en place un plan d'action « déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire », ainsi que les différents outils de diagnostic, le parcours pédagogique,
- et de conduire une expérimentation sur l'utilisation d'outils de communication incitative.

Résultats quantitatifs

2 collèges (sur 3) sont restés engagés jusqu'à la fin du projet, ainsi que les 6 lycées, mais avec des niveaux d'implication très variable.

Dans tous les établissements, l'accompagnement a mobilisé au moins les personnes de la direction et de la cuisine, ainsi que quelques agents et enseignant-es, soit 51 personnes au total.

Les campagnes de diagnostic de gaspillage alimentaire ont concerné 3447 convives.

Enfin, les actions pédagogiques ont permis de sensibiliser et impliquer au total 741 élèves (*cf. fiche Optigède « Geres - Parcours pédagogique et Communication incitative pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans 8 établissements pilotes de Provence-Alpes-Côte d'Azur »*).

Résultats qualitatifs

Des dires des personnes référentes du projet dans les établissements pilotes ou des bénéficiaires de l'accompagnement, voici les résultats :

- « *Ce projet nous a permis de prendre du recul, de s'interroger pour réfléchir à des solutions concrètes, et de réaliser qu'on peut les mettre en place* » (gestionnaire collègue Germaine Tillion)
- « *Ce projet a été l'occasion de faire le point sur la situation du gaspillage alimentaire, du tri et du recyclage des déchets, d'avoir une vue globale pour orienter nos actions* » (enseignante Lycée Dumont D'Urville)
- *Appliquer la méthode de diagnostic du gaspillage alimentaire permet de prendre conscience des quantités de restes alimentaires générés et non valorisés ! Cela incite à changer ses habitudes* » (chef cuisine Lycée Pétrarque)

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Les établissements pilotes ont été sélectionnés selon plusieurs critères (localisation géographique, taille, général ou spécialisé, type de restauration, implication dans une démarche de développement durable ou de lutte contre le gaspillage alimentaire) parmi plusieurs candidatures, réalisées lors des enquêtes préliminaires auprès des collèges des Bouches du Rhône et des lycées de la région.

Les établissements suivants sont devenus pilotes du projet :

- Collège Louis Philibert – Le Puy Sainte Réparate
- Collège Germaine Tillion – Marseille

- Collège Ubelka – Auriol (abandon du projet)
- Lycée Albert Calmette – Nice
- Lycée Dumont d'Urville – Toulon
- Lycée René Caillé – Marseille
- Lycée Pétrarque – Avignon
- Lycée Dominique Villars – Gap
- Lycée Carmejjane - Digne

Le Geres et Gesper ont accompagné les établissements selon leur proximité géographique, et ont retenu des structures d'éducation à l'environnement pour intervenir sur le volet pédagogique de la lutte contre le gaspillage alimentaire, dans un périmètre proche de chaque établissement sélectionné.

• Etapas d'accompagnement

Le déroulement de l'accompagnement était prévu comme suit dans chaque établissement pilote :

1. Réunion de démarrage (direction, éducation, restauration, santé...) afin de présenter les obligations réglementaires des établissements, le déroulement de l'accompagnement, et de constituer une « équipe projet », et un groupe d'élèves « projet »
2. Réalisation des diagnostics qui comprennent :
 - Une campagne de pesées des restes alimentaires AMONT (1 semaine), complétée d'un atelier de réflexion avec les personnels sur les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et le tri des déchets alimentaires, avec la participation de la structure d'éducation à l'environnement.
 - Un autodiagnostic « déchets » avec l'assistance de Geres et Gesper, avec la fourniture d'outils
3. Réunion de présentation des résultats des diagnostics (déchets et gaspillage alimentaire) et co-conception d'un plan d'action (avec des solutions sur les déchets et le gaspillage alimentaire)
4. Interventions auprès des élèves sur le gaspillage alimentaire par la structure d'éducation à l'environnement
5. Mise en place d'au moins 1 action dans l'établissement
6. Réalisation d'une campagne de pesées des restes alimentaires AVAL (1 semaine)

• Actions réalisées

Tous les établissements pilotes ont réalisé les actions jusqu'à l'étape 3 : la réunion de démarrage, les diagnostics et la présentation des résultats, et enfin la conception d'un plan d'action

Seul 1 collège n'a pas réalisé le diagnostic « déchets ». Et malheureusement 1 collège et 2 lycées n'ont pas bénéficié de la totalité des interventions pédagogiques.

Concernant les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, tous les établissements ont amélioré leurs pratiques :

- Meilleure information sur les effectifs pour anticiper la production : 1 établissement
- Réduction des quantités produites en fin de semaine : 3 établissements
- Amélioration de la qualité des aliments avec une réduction des quantités (notamment le pain) : 5 établissements
- Adaptation des quantités servies (petite faim/grande faim, adaptation à l'appétit, réduction des quantités servies) : 4 établissements
- Plateau d'échange pour les aliments non « frais » (fruits, biscuits, fromages...) : 2 établissements
- Affichage sur la qualité des aliments et/ou les actions de lutte contre le gaspillage : 2

établissements

Tous les établissements pilotes ont mis en place des actions de prévention et valorisation des déchets :

- Papier : comptabilisation de la consommation, tri dans les salles / bureaux administratifs : 3 établissements
- Réduction des emballages en cuisine : 2 établissements
- Augmentation du nombre de poubelles de tri : 5 établissements
- Affiches de sensibilisation (consignes de tri par ex) : 2 établissements
- Amélioration de la gestion des déchets verts (réutilisation, réflexion compostage): 2 établissements

Planning

L'accompagnement des 8 établissements pilote a duré 2 ans (d'octobre 2018 à décembre 2020).

Moyens humains

- Coordination projet et coordination de l'accompagnement dans les établissements : 2 personnes Geres + 2 personnes Gesper
- Actions pédagogiques : 1 personne dans chaque structures-relais d'éducation à l'environnement : 8 personnes
- Suivi du projet dans les établissements : 1 à 2 personnes (environ 12 personnes)

Moyens financiers

La totalité de l'accompagnement, y compris la coordination globale du projet avec les partenaires financiers a coûté environ 65 000 euros (moyens humains, déplacements, prestations des structures relais).

Moyens techniques

Compétences et savoirs-faires en coordination d'acteurs, animation de réunions, animation de sessions pédagogiques.

Des moyens techniques spécifiques ont été utilisés pour les diagnostics du gaspillage alimentaire (*voir fiche Optigede : Geres – Protocole de diagnostic du gaspillage alimentaire dans 8 établissements pilotes de Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Partenaires mobilisés

- Partenaires financiers : ADEME, Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, Département des Bouches-du-Rhône
- Partenaires techniques : Gesper, Graine PACA
- Structures relais d'éducation à l'environnement et au développement durable : CPIE 04, CPIE 84, Naturoscope, Mer Nature, Solutions Compost, Accueil et Rencontres, A Fleur de Pierre, Compost'n Co
- Chercheuse en sciences communicationnelles et comportementales pour le développement durable : Maya Velmuradova

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Il est indéniable que l'engagement des équipes des établissements pilotes dans le projet, à commencer par la direction, est le principal facteur de réussite.

Difficultés rencontrées

Comme tout projet qui vise le changement de pratiques en intervenant dans le fonctionnement des établissements pilotes, il est difficile pour les personnes sollicitées de dégager du temps pour être disponibles et réactives tout au long du projet. Par conséquent, le temps passé en coordination du projet (rappel par mail et téléphonique, reprogrammation de réunion...) a été beaucoup plus

important que prévu.

Les enseignants sont très peu disponibles (surtout en collège) pour accompagner la démarche.

Par ailleurs, le turn-over important des personnes de direction a remis en question l'engagement de certains établissements dans le projet, avec notamment le désistement d'un collège après plusieurs réunions, et l'arrêt des sessions pédagogiques sur le gaspillage alimentaire.

Enfin, le rythme scolaire est une contrainte importante car les plages d'intervention sont courtes entre chaque période de vacances (6 semaines), et les calendriers d'intervention dérapent très vite alors qu'il est impératif pour certaines actions d'être conduites sur la même année scolaire (ex : diagnostic de gaspillage alimentaire).

Recommandations éventuelles

Il est indispensable de réussir à impliquer la direction, et notamment la vie scolaire afin de libérer des créneaux dans les emplois du temps des élèves volontaires, car les actions ne peuvent généralement être conduites que pendant la pause méridienne.

Les temps forts de l'établissement autour des sujets de développement durable et lutte contre les changements climatiques sont appropriés pour lancer des actions et communiquer.

Mots clés

APPROVISIONNEMENT DURABLE MATIERE | ECOLOGIE INDUSTRIELLE ET TERRITORIALE | BROYEUR | COMPOSTAGE | ENSEIGNANTS | COLLECTIVITES LOCALES | COMPOSTAGE AUTONOME EN ETABLISSEMENT | GESTION DE PROXIMITE | DIAGNOSTIC DECHETS | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | BIODECHET | DECHETS NON DANGEREUX DES ACTIVITES ECONOMIQUES

Dernière actualisation

Août 2021

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Bernard VIGNE

bernard.vigne@ademe.fr

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur