





CENTRE DE RESSOURCES ECONOMIE CIRCULAIRE ET DECHETS

Le gachimètre étalon contre le gaspillage de pain



Ecole Nationale d'Industrie Laitière et des biotechnologies

Rue de Versailles 39801 Poligny Voir le site internet Admin Sapsi tma.drupal@ademe.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Auteur:

Chaque année, Michèle Lision, enseignante en éducation socioculturelle, fait visiter à ses élèves l'envers du décor de la cantine. "Pour qu'ils voient qui sont les personnes qui y travaillent et comment elles travaillent", indique-t-elle. "Lorsqu'ils voient les yaourts non entamés et les tranches de pain partir à la poubelle, ils sont choqués. Ils pensent toujours que la nourriture est récupérée". Dans ce lycée, où le Service Commun de Restauration sert 1 400 repas au déjeuner, 400 petits-déjeuners et autant de dîners chaque jour, soit pratiquement autant de tranches de pain, la section BTS Agricole Innovation Produits Alimentaires a engagé en 2008 un programme de sensibilisation au gaspillage du pain.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Sensibiliser au gaspillage alimentaire grâce à un produit gaspillé en masse et ayant une forte valeur symbolique : le pain. La réflexion engagée au départ sur la séparation du pain gaspillé dans des silos (pendant 2 mois) a abouti, sur l'idée d'un artiste local, à la fabrication d'un gachi-mètre sous forme de statue "parce que le gâchis, ça se mesure", comme le dit Michèle Lision.

Résultats quantitatifs

Le chef cuisinier avait déjà constaté qu'en faisant stocker le pain jeté dans des silos, afin de marquer les esprits (avant la création de la colonne), la quantité de pain déposée sur les plateaux diminuait. Depuis que la pyramide a été installée à l'école, le cuisinier a calculé une baisse de 20 % des restes de pain.

Résultats qualitatifs

A chaque rentrée, Michèle Lision fait visiter la "cantine" à tous les nouveaux arrivants : présentation du personnel, explication du travail, fonctionnement du Service Commun de Restauration, et explication sur l'origine des produits utilisés et sur le fait qu'en gaspillant le moins possible, les achats gagnent en qualité à budget égal (produits locaux, agriculture biologique, etc).

MISE EN OEUVRE

Planning

Deux mois durant (janvier et février 2008), les élèves ont récolté les morceaux de pain abandonnés sur les plateaux de la cantine du lycée. Chaque morceau de pain a été enduit de résine afin d'arrêter le processus de pourrissement Les morceaux de pain ont été ensuite assemblés pour en faire une colonne de 4 m de hauteur et de 80 kg représentant 10 jours de pain gaspillé. La colonne a été exposée place de la Bourse à Paris en juin 2009 (voir photo), après une inauguration au lycée qui regroupait les élus des collectivités locales et de la Région, inauguration qui s'est achevée par un buffet élaboré avec du pain perdu au curry et au chocolat. Puis la colonne a

été installée à la Banque Alimentaire de Besançon, en septembre 2009, pour marquer les 25 ans de sa création. Depuis, le gachi-mètre est installé à la cantine, pour rappeler à tous qu'il ne faut pas gaspiller la nourriture.

Moyens humains

- L'équipe de cuisine,
- Un professeur : Michèle Lision, enseignante en éducation socioculturelle,
- Un artiste jurassien : Pierre Duc,
- Les élèves de la section BTS Agricole Innovation Produits Alimentaires.

Moyens financiers

Le projet, qui a coûté 1 300 euros pour financer la création de la sculpture (artiste, matériels comme la résine de polyuréthane...) a été partiellement financé par le FRAPIL, Fonds Régional d'Aide aux Projets Lycéens Innovants (Conseil Régional de Franche-Comté).

Moyens techniques

2 silos pour le stockage du pain (démarrage de l'action) Matériel pour la création de la statue (résine de polyuréthane, socle en béton)

Partenaires mobilisés

La mairie du 2ème arrondissement de Paris qui a apporté son assistance pour la mise en place de la colonne.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

NC

Difficultés rencontrées

NC

Recommandations éventuelles

NC

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | HOTELLERIE RESTAURATION | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | CAMPAGNE D'INFORMATION | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE

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