

Opération "zéro biodéchet"



Cité scolaire Genevoix-Signoret à Bressuire

36 Rue Malabry

79300 Bressuire

[Voir le site internet](#)

Auteur :

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Chaque année, dans le cadre de séances d'Education au Développement Durable (EDD*) du lycée, les classes de seconde sont sensibilisées sur un thème du développement durable. En 2008, le thème "Déchets" les a conduit à mettre en place le tri des biodéchets** au self, et à réaliser en avril une journée de sensibilisation au gaspillage alimentaire avec un repas "zéro bio déchet".

Lors des différentes sorties organisées (visite du centre de tri, plateforme de compostage...), les élèves avaient déjà mis en place des pique-niques "zéro déchet" ; ils ont choisi d'organiser un repas zéro déchet à l'échelle de tout le lycée, afin de sensibiliser tous les élèves demi-pensionnaires au gaspillage alimentaire.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Il a été constaté que 700 kg de déchets alimentaires sont jetés par semaine, soit presque 26 tonnes par an, pour une cité scolaire de 1200 élèves. Ainsi un tiers de la nourriture achetée est jetée. Pour le pain seul, la perte a été évaluée à 2 240 kg/an soit l'équivalent de 9 000 baguettes ou 3 240 euros. L'objectif est donc de réaliser un repas avec une production quasi-nulle de déchets alimentaires.

Résultats quantitatifs

Le jour de l'opération, 73 g de biodéchets par plateau ont été constatés au lieu des 175 g habituels (-58 %), soit seulement 62,8 kg de biodéchets pour les 859 repas servis.

Résultats qualitatifs

Dans la continuité de l'opération, le chef cuisinier a incité le personnel assurant le service au self à mieux adapter les quantités d'aliments servies aux lycéens en les interrogeant préalablement.

MISE EN OEUVRE

Planning

Lors des séances d'EDD, dispensées chaque année auprès de deux classes de seconde (environ 70 élèves), un groupe d'élèves a travaillé sur la thématique du gaspillage alimentaire au self en collaboration avec l'animatrice d'Idéal 79* et l'équipe de cuisine. Ils ont réalisé des enquêtes sur le gaspillage au niveau du self, notamment en récupérant (en étant présents à la desserte des plateaux) et en pesant le pain gaspillé sur plusieurs repas. Lors de ces enquêtes, les élèves ont également installé des affiches préconisant de se servir des quantités de pain adaptées. Ensuite, ils ont mis en place la journée "zéro biodéchet".

Avant :

- Un message électronique a été envoyé aux professeurs principaux afin qu'ils puissent informer leurs élèves de la date et du principe du repas,
- Les semaines précédentes, des affiches préparées par les élèves ont été réparties dans divers lieux stratégiques de la cité scolaire et à l'intérieur du self.

Le jour du repas "zéro biodéchet" :

- Les élèves ont placé des panneaux d'explication au début de la chaîne, pour présenter l'opération,
- Le personnel assurant le service demandait aux élèves la quantité de nourriture souhaitée, et servait ainsi des quantités ajustées (ce qui rallonge légèrement le temps de service),
- A la fin du repas, le personnel du self a pesé les quantités de déchets alimentaires produites. *Idéal 79 : Programme visant à réduire la production et la nocivité des déchets dans les Deux-Sèvres.

Désormais, à chaque rentrée scolaire, une demi-heure est consacrée à chaque classe de seconde pour présenter les actions en matière de développement durable, dont la réduction du gaspillage alimentaire.

Moyens humains

Le groupe EDD :

- un groupe d'enseignants (de SVT, Physique-Chimie, Histoire-géographie, Education civique et Langues principalement),
- un groupe de "non enseignants" constitué de membres de la restauration scolaire (chef cuisinier, magasinier), d'agents assurant l'entretien au sein de la cité scolaire,
- des élèves de seconde,
- le proviseur qui soutient le projet, en mettant à disposition les moyens nécessaires.

Moyens financiers

Aucune dépense en dehors du temps passé

Moyens techniques

Des affiches explicatives, restées en place suite à l'action. Utilisation de la balance de cuisine existante pour les pesées.

Partenaires mobilisés

Aucun

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

NC

Difficultés rencontrées

NC

Recommandations éventuelles

- Avantages : Efficacité de l'opération qui permet de démontrer le potentiel de réduction du gaspillage et sa faisabilité. Transversalité du projet : implication des élèves, certains professeurs, équipe de cuisine...
- Limites : Cette action est ponctuelle puisqu'elle ne concerne qu'un repas. Elle doit donc idéalement être le support à d'autres actions aux effets plus pérennes. Nécessite une implication de l'équipe de cuisine dans le projet : temps de travail supplémentaire pour adapter les quantités aux besoins

Mots clés

HOTELLERIE RESTAURATION | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | CAMPAGNE D'INFORMATION | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | BIODECHET

Dernière actualisation

Contact ADEME

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Admin SAPSI

tma.drupal@ademe.fr

Direction régionale toutes les
régions