
Lutte contre le gaspillage alimentaire en milieu scolaire

Communauté de Communes du Pays Bigouden Sud

17, Rue Raymonde Folgoas Guillou Bp 82035

Cs 51008

29120 Pont-l'Abbé

[Voir le site internet](#)

Audrey Bidon

a.bidon@ccpbs.fr

Auteur :

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Afin de sensibiliser au gaspillage alimentaire plusieurs animations auront lieu dans différents endroits.

Des animations dans les magasins seront effectuées afin de sensibiliser sur :

- la durée de conservation (date limite de consommation DLC et date limite d'utilisation optimale DLUO),
- rangement du réfrigérateur,
- Savoir doser ses aliments
- des conseils lors de l'achat,
- le respect de la chaîne de froid
- ...

Parallèlement aux animations dans les supermarchés, des animations dans les restaurants scolaires des collèges et lycées seront réalisées. L'opération se déroulera sur une semaine. Une collecte en sorti du restaurant scolaire sera faite pour récupérer les restes de repas non consommés: morceaux de pains, yaourt et fruits...

Chaque jour les aliments seront pesés. Les quantités seront reportées sur des feuilles de relevé, le chef gérant affichera les résultats dans la salle à manger. Le premier jour, aucun support de communication ne sera mis en place afin de ne pas influencer les convives. Les jours suivants, les supports de communication seront mis en place dans le restaurant. L'exercice sera ensuite renouvelé afin de comparer les résultats.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- - Sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire, de leur faire mesurer la quantité d'aliments gaspillés sur plusieurs repas et de réduire ce gaspillage
- -Réduire la quantité de déchets de,,,,

Résultats quantitatifs

- Nombre d'animations réalisées : 5

- Nombre de partenaire : 1
- Nombre d'élèves sensibilisés: 1227

- Résultat:

Pour l'observation, sachant que le plat principal était une viande avec des pâtes :

- Gaspillage au collège : 22%
- Gaspillage au lycée : 36%

- Tableau gaspillage lors de la première sensibilisation (repas avec légumes) :
 - Gaspillage au collège : 21%
 - Gaspillage au lycée : 40%

- Tableau gaspillage lors de la deuxième sensibilisation (repas avec des frites) :
 - Gaspillage au collège : 24%
 - Gaspillage au lycée : 21%

Résultats qualitatifs

- personnel impliqué
- prise de conscience des élèves

MISE EN OEUVRE

Planning

- Création d'un groupe de travail - 10/2011 2h

- Prise de contact avec deux établissements - 10/2011 - 2h

- Rencontre avec le restaurant scolaire - 10/2011 - 4h

- Achat de matériel - 01/2012 - Pour peser les déchets à la sortie du restaurant scolaire un pèse personne a suffi. Afin d'avoir différente poubelle, des poubelles doubles qui servent habituellement lors de manifestation pour la collecte sélective ont été utilisé pour la pesée du pain et des emballages. 2h

- Réalisation d'une exposition et des tracts - 01/2012 -7h

– Observation - 01/2011 à 02/2012- Deux personnes de la collectivité se sont rendues sur place afin de voir le fonctionnement et les habitudes des élèves et du personnel. 1H30

- Séance de pesée - 01/2012- Le lendemain deux personnes ont commencés l'opération par une pesée particulière qui séparait les restes de repas, le pain et les emballages. La pesée a été faite le même jour coté lycée et collège.

Elle a été faite sans communication, pour ne pas influencer les élèves. Juste quelques affiches avaient été affichées pour informer du vidage des déchets. -2H30

– Sensibilisation - 01/2012 - Au collège deux sensibilisations ont eu lieu . Des affiches ont été installées à divers endroits du self pour informer de leur gaspillage de déchets ainsi qu'une exposition été affiché dans le couloir du self. De plus des tracts ont été mis à disposition. 10H30

Moyens humains

- 1 technicienne déchets
- 1 animatrice déchets
- 1 chargé de communication

Moyens financiers

- budget : 833.66€

Moyens techniques

- 2 poubelles de manifestation
- 4 tables
- des sacs poubelle noir et transparent
- 1 pèse personne

Partenaires mobilisés

- Le self du collègue et lycée de Laënnec

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Action facile à reproduire

Difficultés rencontrées

Aucune originalité dans cette action, elle a déjà été réalisée dans de nombreux établissements.

Recommandations éventuelles

Pour une meilleure sensibilisation, il faut travailler en amont avec des professeurs et être sûre que l'action aura un suivi avec travail derrière. Afin que tout ne s'arrête pas une fois l'action réalisée.

Mots clés

HOTELLERIE RESTAURATION | JEUNESSE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | CAMPAGNE D'INFORMATION | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES | EMBALLAGE

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