



Lutte contre le gaspillage alimentaire dans 3 collèges

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Siced Bresse Nord

la Croix

www.siced-bresse-nord.fr

OPTIGEDE

Administrateur

ADEME

administrateur.optigede@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé BIODÉCHET,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Partant du constat qu'1/3 des préparations est gaspillé dans la restauration collective, le SICIPED Bresse Nord a intégré une action sur la lutte contre le gaspillage alimentaire dans son programme local de prévention.

Le SICIPED accompagne les équipes de 3 collèges et les oriente sur des actions possibles à mettre en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire: adaptation des quantités servies, sensibilisation des élèves, troc ...

Nombre de repas servis dans chaque collège:

1er collège: 350 repas / j

2ème collège: 510 repas / j

3ème collège: 270 repas / j

Pour chaque collège, les repas sont préparés sur place.

Commentaires sur la partie Contexte :

Peux tu donner le nombre de repas servis par chaque collège et dire si les repas sont préparés sur place ou non.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

-Réduire le gaspillage alimentaire

- Réduire la part des déchets alimentaire dans les Ordures Ménagères
- Faire faire des économies financières aux collèges (redevance spéciale)
- Sensibiliser les élèves et le personnel de l'établissement à la thématique

Résultats quantitatifs:

- 3 tonnes de gaspillage alimentaire évité.
- 3 établissements engagés.
- 70% de réduction du gaspillage du pain dans un collège (700 kg)

Résultats qualitatifs :

- implication des élèves, des équipes cuisine, des CPE, surveillants, enseignants.
- Propositions d'actions par les élèves et mise en place des actions :

Installation d'un gachimètre du pain qui mesure le gasillage du pain et le traduit en €.

Installation d'une table du troc: les élèves déposent des fruits ou biscuits non touchés et ceux qui ont encore faim peuvent prendre les aliments posés sur la table.

Réalisation d'affiches de sensibilisation,

Mise en place des commissions menu par classe : les élèves proposent un menu en fonction des recommandations du chef cuisinier, instauration d'un dialogue entre l'équipe cuisine et les élèves.

MISE EN OEUVRE

Planning:

Même planning pour chaque établissement mais pas à la même période:

1. Contact et rencontre des établissements
2. Explication du projet aux élèves (club citoyen, club environnement, délégués de classes) et à l'équipe cuisine.
3. Début des diagnostics: observations et pesées
4. Proposition d'actions par les élèves
5. Mise en place du gachimètre à pain et de la table du troc
6. Mise en place des commissions menus
7. Réalisation d'affiches

Année principale de réalisation:

2012

Moyens humains :

- chargée de prévention
- principaux des collèges (1 réunion par collège)
- Gestionnaires
- CPE
- chefs cuisiniers et équipes cuisine
- surveillants
- élèves

Moyens financiers :

temps de la chargée de prévention
matériel pour la réalisation d'affiches
balance pour faire les pesées

Moyens techniques :

un bac supplémentaire pour pouvoir faire le tri et les pesées.
une balance

Partenaires mobilisés :

- 3 collèges
- Conseil Général 71
- Direction Départementale de Protection des Populations de Saône et Loire

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Reproductible en fonction des équipes des collèges

Difficultés rencontrées :

Thématique peu abordé dans les établissements scolaires mais qui est très enrichissante pour tous.

Recommandations éventuelles:

Procéder par étape, ne pas mettre en place toutes les actions en même temps et sensibiliser les élèves sur plusieurs années.

Lors des premières réunions, mettre en place une équipe projet au sein du collège associant équipes cuisines, principaux, CPE, gestionnaires, élèves, enseignants, surveillants...

Commentaires sur la partie Valorisation :

Sais tu pourquoi ça a bien marché ici, est ce que ça vient des équipes en places; en gros quels sont les facteurs de réussite.

Type de programme :
Programme Local de Prévention

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOÉ ®

[Découvrir](#)



Dernière actualisation de la fiche : **octobre 2019**

Fiche action réalisée sur le site : www.optigede.ademe.fr

Les actions de cette fiche ont été établies sous la responsabilité de son auteur.