



Evaluation du coût du gaspillage alimentaire dans les collèges de l'Isère

Cadre de restitution : Plan Territorial de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Conseil Départemental de l'Isère

7 rue Fantin Latour

<https://www.isere.fr/>

AW

admin

ADEME

alexandre.bonne@smile.fr

Mots-clés: Espace privé BIODÉCHET,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Le Conseil Général de l'Isère a la responsabilité de 96 collèges et leurs restaurants scolaires, ce qui représente environ 7 millions de repas servis à l'année. Une vingtaine d'établissements se sont engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, dans le cadre du dispositif départemental « manger et dépenser autrement ».

Dans le cadre de cette démarche les restaurants scolaires ont évalué les réductions de déchets possibles et les économies dégagées.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

Faire connaître le coût du gaspillage alimentaire et les économies dégagées par les actions entreprises.

Alerter les élus sur le coût public du gaspillage alimentaire.

Sensibiliser les équipes des collèges sur l'efficacité des actions « manger et dépenser autrement ».

Sensibiliser les convives.

Résultats quantitatifs:

Exemple du collège Le Calloud.

500 demi-pensionnaires sur 140 jours, des repas de 650g et un coût alimentaire par plateau de 1.8 €.

Bilan du gaspillage alimentaire avant actions

Un taux de perte initial de 23 % c'est-à-dire de 150g par repas servis ; soit 10 tonnes de gaspillage alimentaire par an.

Le coût financier de ce gaspillage alimentaire s'élève à **31 828 €** par an (91%), à quoi il faut ajouter le coût de la facture des déchets de 2 751 € par an (9%), car l'établissement est soumis à la redevance spéciale.

Une projection de ces chiffres à l'échelle de l'ensemble des collèges de l'Isère conduit à une estimation du gaspillage alimentaire de **3 millions d'euros par an**.

- Les pertes sont essentiellement perdues aux étapes suivantes :
- *Reste de repas (plateau des clients) : 75 %*
- *Préparation : 10 % (attention, ce chiffre recouvre de grandes disparités notamment du fait de la nature de la restauration (liaison froide ou chaude, satellite ou cuisine centrale)*
- *Repas non servis : 15 % (Idem, les disparités sont importantes notamment du fait des politiques d'informations)*

Bilan du gaspillage alimentaire après actions

Voir le détail des actions mises en place sur la fiche [« Réduire le gaspillage alimentaire du collège le Calloud »](#) (38)

Les actions entreprises par le collège ont permis de réduire les poids du gaspillage alimentaire de 150g à 90g par repas, soit une réduction de 60g par plateau. L'économie réalisée s'élève à **12 731€** par an.

Une projection de ces chiffres à l'échelle de l'ensemble des collèges de l'Isère conduit à une estimation **des économies à 1.2 millions d'euros par an**.

Résultats qualitatifs :

L'économie est réinvestie dans l'assiette: achat de denrées de qualité, bio, locaux, valorisation du travail, gain de temps...

Satisfaction des différentes parties prenantes du projet : équipe de cuisine, équipes administratives de l'établissement, élèves et équipes éducatives.

MISE EN OEUVRE

Année principale de réalisation:

2011

Moyens humains :

Dans les collèges : la plupart de ces actions demande un peu de temps (suivi des volumes, animations, adaptation des quantités servis aux besoins exprimés) qu'il est facile d'intégrer aux tâches quotidiennes pour l'équipe de cuisine. Le tableau fournit avec tous les déchets inévitables par aliment (poids peau de pamplemousse par exemple) permet un calcul très rapide du gaspillage pour chaque service.

Au niveau du conseil général : un temps plein d'un chef de projet en cumulant les temps des animateurs présents aux niveaux des cuisines mutualisées .

Moyens financiers :

Dans les collèges : certaines actions peuvent nécessiter des investissements : informatisation pour connaître le nombre de convives par badgeage, réalisation d'affiches de communication.

Moyens techniques :

Réalisation d'un guide "Manger et dépenser autrement" comportant 15 actions avec affiches de communication et tableurs excel

Partenaires mobilisés :

Aucun

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Ces actions ne nécessitant pas de moyens particuliers si ce n'est un chef de projet, elle est parfaitement reproductible si tant est que l'ensemble des parties prenantes soient impliquées.

Difficultés rencontrées :

L'action vise d'abord à réaliser des économies, ensuite à améliorer le service de restauration et enfin à réduire les impacts environnementaux. C'est cette approche économique et d'amélioration de la qualité dont les progrès sont suivis, qui facilite la mobilisation.

Recommandations éventuelles:

Nommer un chef de projet capable d'impulser la dynamique et de faire travailler l'ensemble des parties prenantes. Réaliser un diagnostic préalable sur la base de pesées régulières. Intégrer la dynamique de réduction du gaspillage alimentaire dans une approche plus globale autour de

l'alimentation. Comparer les investissements aux résultats financiers, suivre ces résultats et les faire connaître régulièrement pour maintenir la mobilisation et toucher le plus grand nombre de collègues. Fournir des outils facilitateurs.

Type de programme :
Plan Territorial 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.