



Sensibilisation au gaspillage alimentaire dans un lycée

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Synd Mixte Ht Val Sevre et Sud Gatine

Zone Industrielle de Verdeil

Rd 737

www.smc79.fr

PERROT

SANDRINE

Nouvelle Aquitaine

sperrot@smc79.fr

Mots-clés: Espace privé EMPLOYE, ORDURES MENAGERES RESIDUELLES,, BIODECHET,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Dans le cadre de la dernière année du programme local de prévention des déchets, le SMC mène des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le SMC s'est associé avec le lycée du Haut Val de Sèvre pour mener une opération de lutte contre le gaspillage alimentaire. Cette action s'inscrit dans l'Agenda 21 du lycée.

En 2012-2013, le SMC a accompagné le lycée dans la mise en place d'un composteur. En 2013-2014, le lycée a voulu aller plus loin et aborder la thématique du gaspillage alimentaire au self.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

L'objectif est de sensibiliser les élèves et le personnel au gaspillage alimentaire et connaître les raisons de ce gaspillage.

Un diagnostic est réalisé afin d'avoir des éléments chiffrés au sein du self, recueillir les sentiments des élèves sur le repas et sur les raisons de la production de déchets.

Le diagnostic permet de proposer des pistes d'actions et des solutions pour diminuer la part du gaspillage et donc de limiter les déchets qui finissent dans les ordures ménagères.

Résultats quantitatifs:

Pas de résultats quantitatifs mesurés

Résultats qualitatifs :

Suite au diagnostic, certains élèves ont rencontré le chef cuisinier pour faire des propositions. Le lycée a décidé de communiquer davantage sur le gaspillage.

MISE EN OEUVRE

Planning:

Janvier 2014 : Rencontre du CPIE et du SMC pour préparer l'action et faire une proposition au lycée

Janvier 2014 : Rencontre du CPIE, du lycée et du SMC pour planifier le jour et déterminer la méthodologie de la caractérisation des déchets du self

Février 2014 : Réalisation du questionnaire soumis aux élèves le jour de la caractérisation

27 mars 2014 : Caractérisation au self

8 avril 2014 : Présentation du rapport du diagnostic

Novembre 2014 : Suivi

Année principale de réalisation:

2013

Moyens humains :

Un animateur du CPIE : animation + caractérisation + bilan

Animatrice du programme local de prévention des déchets : coordination + enquête + bilan

Professeurs volontaires : enquête

Equipe projet Agenda 21 : planification

Moyens financiers :

Intervention du CPIE (caractérisation + bilan) : 530 euros

Temps de travail de l'animatrice du programme : 2,5 jours

Moyens techniques :

Cette action nécessite peu de moyens techniques. Il faut une balance et des grands bacs.

Partenaires mobilisés :

Les partenaires mobilisés sont le CPIE de Gâtine Poitevine, l'équipe projet Agenda 21 du lycée du Haut Page

Val de Sèvre de St Maixent l'Ecole et le SMC.

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Cette action est reproductible dans un grand nombre de restauration collective.

Difficultés rencontrées :

RAS

Recommandations éventuelles:

Le chef cuisinier doit impérativement être impliqué dans cette action. En effet, réaliser un diagnostic remet en question ses méthodes de travail, il doit être préparé à écouter et prendre en compte d'éventuels changements d'habitudes.

Type de programme :
Programme Local de Prévention

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOE ®

[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.