Ya pas d'âge contre le gaspillage

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Communauté d'Agglomération Béthune-Bruay, Artois Lys Romane
100, avenue de Londres
BP 40548
https://agglo.bethunebruay.fr/

AW
admin
ADEME
alexandre.bonne@smile.fr

Mots-clés: Espace privé BIODECHET,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

La FAO estime qu'un **tiers** de la production alimentaire mondiale est **perdue ou jetée** soit l'équivalent de **1,3 milliards de tonnes chaque année**.

Environ **89 millions de tonnes** de déchets alimentaires seraient jetés chaque année dans l'Union Européenne.

En France, **6 millions de jeunes,** de la maternelle au lycée fréquentent les restaurants scolaires, et plus de **60% y prennent au moins 3 repas par semaine.**

Dans la restauration scolaire, les enfants jettent en moyenne **150g par repas** d'aliments qui auraient pu être mangés, soit **150 000 tonnes par an** de nourriture non consommée qui termine à la poubelle.

Un objectif de réduction à l'échelle européenne :

Les parlementaires européens ont voté en janvier 2012 un objectif de réduction du gaspillage alimentaire de 50 % en 2025.

Ils proposent également de faire de ***2014***, « ***l'année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire »***.

En France :

Le Grenelle de l'environnement fixe un objectif de réduction de **7 % des déchets ménagers en cinq ans**. La réduction du gaspillage alimentaire peut y contribuer de façon significative.

Commentaires sur la partie Contexte :

Ci dessus contexte général puis réglementaire

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

Sensibiliser l'ensemble des établissements scolaires du territoire communautaire à la lutte contre le gaspillage alimentaire en appliquant des actions recensées dans un cahier de recommandations et par ce biais réduire la quantité de denrées alimentaires jetées.

Pour ce faire, 3 écoles, 1 cuisine centrale et 4 collèges ont mené des actions de sensibilisation pour réduire le gaspillage au sein de leurs restaurants scolaires.

Résultats quantitatifs:

Plusieurs séries de pesées ont été réalisées durant l'année scolaire dans les établissements pilotes.

Elles ont permis d'estimer l'impact des gestes de sensibilisation menés tout au long de l'année

- Une réduction de 50% des retours plateaux : 81gr/repas
- Une réduction d'environ 20% sur l'ensemble du gaspillage

Résultats qualitatifs :

Une cinquantaine de fiches actions ont été répertoriées et testées dans les différents cahiers de recommandations.

Des convives desormais plus ouverts aux questions de responsabilité face aux déchets notamment alimentaires.

La stratégie de lutte contre le gaspillage n'est plus vue comme une contrainte, mais comme une opportunité pour :

- valoriser les équipes de restauration et la fonction de chef de cuisine
- réduire les coûts liés à la gestion des déchets

MISE EN OEUVRE

Planning:

2012 – 2014 : Projet pilote

2014- 2016 : Essaimage

Octobre : Audit (1ere pesée)

Novembre : 1er Comité de pilotage : Retour sur l'audit - Choix des gestes - Animation Scolaire sur la thématique du gaspillage

Novembre à Février : Réalisation des gestes

Février : Seconde pesée / 2nd Comité de pilotage - Ajustement de la stratégie (si nécessaire) – Choix de nouveaux gestes

Février/Mars : Réunion de mi-parcours : Echange entre les groupes projets

Février à fin Avril : Réalisation des nouveaux gestes

Mai : Dernière pesée – Bilan

Juin : Réunion de restitution et essaimage

Année principale de réalisation:

2012

Moyens humains :

Pour Artois Comm. : Un Médiateur

Pour l'établissement :

- Un responsable restauration scolaire (agent de mairie, chef de cuisine),
- Un ambassadeur référent (professeur, gestionnaire, CPE, assistant d'éducation…)
- Un « Staff Anti-Gaspi » (classe référente, club environnement, groupe Eco-Ecole..)

Moyens financiers :

Aléatoire selon les actions menées

Moyens techniques :

Une balance (indispensable) - Une table de tri (facultatif mais pratique)

Partenaires moblisés :

Pour les projets menés dans les collèges, un appui du Conseil Général est indispensable pour avancer.

Pour les projets menés dans les écoles primaires publiques, un appui de la mairie est nécessaire.

Pour les restaurants scolaires travaillant en gestion centralisée, il est préférable de réfléchir aux actions à mener en collaboration avec la cuisine centrale.

Ne pas hésiter à se rapprocher des acteurs locaux pour sensibiliser les élèves (agriculteurs, fermes pédagogiques, associations…)

VALORISATION

Facteurs de réussite :

La mise en place des projets de lutte contre le gaspillage continue sur le territoire communautaire et dans l'Artois :

- 5 nouveaux collèges et 6 écoles primaires engagés depuis la rentrée scolaire 2014
- Des outils à disposition pour mettre en place des actions dans les établissements
- Des moyens d'échange pour capitaliser les expériences et s'inspirer des bonnes pratiques sont à l'étude.

Difficultés rencontrées :

Partenariat entre l'équipe de cuisine et les élèves.

Recommandations éventuelles:

Pour les projets développés dans les collèges il est indispensable/important de travailler conjointement avec le Conseil Général.

Pour les projets développés dans les écoles primaires (publiques) il est important de travailler conjointement avec l'agent de mairie responsable de la restauration collective de la commune.

Type de programme :
Programme Local de Prévention

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOE ®

Découvrir

Dernière actualisation de la fiche : **décembre 2020**
Fiche action réalisée sur le site : www.optigede.ademe.fr
Les actions de cette fiche ont été établies sous la responsabilité de son auteur.