



La réduction du gaspillage alimentaire au Collège de l'Aubance

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Smitom du Sud Saumurois

Zi la Saulaie

Rue de Montfort

www.smitom-sudsaumurois.com

OPTIGEDE

Administrateur

ADEME

administrateur.optigede@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé PREVENTION DES DECHETS, ORDURES MENAGERES RESIDUELLES,, BIODÉCHET,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

On définit les pertes alimentaires par la nourriture qui n'est pas valorisée pour la consommation humaine (épluchures par exemple), et le gaspillage concerne la nourriture jetée qui aurait pu être consommée (soit ce qui a été préparé et non servi, soit ce qui a été servi et non consommé par les convives).

On peut classer les déchets alimentaires :

- évitables et potentiellement évitables (pain, trop cuisiné, restes non servis, accompagnement du plat principal) : 82%,
- les déchets alimentaires inévitables (produits de première gamme c'est-à-dire les épluchures, os...) : 18%.

En restauration scolaire dans les collèges et lycées, les pertes et gaspillage alimentaire sont liés à une surévaluation des quantités à préparer et aux pratiques professionnelles du personnel de cuisine. En service, les facteurs ayant une influence potentielle sont avant tout la fluctuation des effectifs, les quantités servies trop importantes, la qualité gustative et la présentation des aliments, le temps pour déjeuner, la valeur accordée à la nourriture et enfin les préférences culturelles ou personnelles des convives. De plus, une nouvelle recette, avant d'être acceptée, doit être présentée 7 fois...

Dans le cadre de son programme de prévention, le SMITOM Sud Saumurois accompagne le collège de l'Aubance de Brissac Quincé sur la diminution du gaspillage alimentaire.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

Travailler avec la gestionnaire et le personnel de cuisine du Collège de l'Aubance, à Brissac-Quincé, pour comprendre les habitudes de l'établissement, puis établir une démarche pour réduire le gaspillage alimentaire voire les déchets de la cantine en règle générale.

Résultats quantitatifs:

Pesées du 4 au 12 octobre 2012 : Au total, sur ces cinq jours, le gaspillage alimentaire s'élève à 430 kg pour 2100 repas soit **204 g par repas**.

Pesées du 18 au 29 mars 2013 : La quantité de déchets jetée a nettement diminué, les élèves ont jeté en moyenne **156 g de déchet par repas** contre 204 g lors de la première série de pesées.

Pesées du 31 mars au 11 avril 2014 : Le poids moyen des déchets jetés par une personne lors d'un repas est passé de 156 g à **133 g** ce qui montre que le gaspillage a diminué. Au total, sur deux semaines, c'est 75kg de déchets jetés en moins que lors de la dernière campagne de pesées.

Résultats qualitatifs :

Les élèves du collège ont été sensibilisés à la réduction du gaspillage alimentaire ainsi que le personnel de l'établissement, notamment le personnel de cuisine.

Les élèves ont été impliqués grâce au sondage, ils ont pu alors suggérer des modifications pour les repas. Le personnel a su être attentif aux remarques et à ainsi modifier ses habitudes pour satisfaire les élèves et réduire les quantités de nourriture jetées.

MISE EN OEUVRE

Planning:

Courant 2012 : rencontre avec la gestionnaire du collège

Le 25 septembre 2012 : Observation du déroulement d'un service, rencontre de l'équipe cuisine et propositions d'améliorations d'organisation.

Du 04 au 11 octobre 2012 : Première vague de pesées pour mesurer les quantités de déchets jetées. Le pain, les déchets non recyclables et les déchets organiques ont été séparés. Au total, sur ces cinq jours, le gaspillage alimentaire s'élève à 430 kg pour 2100 repas soit 204 g par repas.

Le 19 octobre 2012 : Réalisation d'un sondage auprès des élèves pour recueillir leurs avis sur l'organisation du self et mieux comprendre leurs pratiques. 216 élèves y ont répondu.

Le 17 janvier 2013 : Présentation aux délégués des résultats du sondage, des actions menées et à venir, afin qu'ils informent l'ensemble des élèves.

Du 18 au 29 mars 2013 : 2ème campagne de pesées qui a permis d'évaluer les conséquences des actions menées sur la production de déchets. La quantité de déchets jetée a nettement diminué, les élèves ont jeté en moyenne 156 g de déchet par repas contre 204 g lors de la première série de

pesées.

Du 15 au 19 avril 2013 : Ateliers cuisine afin de proposer un exemple concret aux élèves et les faire réfléchir sur le gaspillage alimentaire.

Le 7 janvier 2014 : Rencontre avec la gestionnaire afin d'effectuer un suivi du projet et de relayer cette initiative pilote auprès des autres collègues.

Du 31 mars au 11 avril 2014 : 3ème campagne de pesées. Le poids moyen des déchets jetés par une personne lors d'un repas est passé de 156 g à 133 g, ce qui montre que le gaspillage a diminué.

Année principale de réalisation:

2011

Moyens humains :

Chargé de prévention

Ambassadrice du Tri

Gestionnaire du collège

Personnel de cuisine

Élèves du collège

Moyens techniques :

Plusieurs changements sont mis en place depuis le démarrage de l'action et poursuivis chaque année :

- Du côté du service de restauration, le personnel demande automatiquement aux élèves quelle quantité de plat principal ils désirent. Les entrées « non traditionnelles » sont proposées en portions dégustation. Les quantités d'aliments proposées ont été ajustées. Les élèves peuvent avoir une ou deux tranches de pain. Un fromage à la coupe est systématiquement proposé à côté du fromage en portions (mais il est moins apprécié).
- Du côté des achats, l'approvisionnement en produits locaux s'est développé : produits laitiers (Brissac), légumes secs et farine (Denezé), viande (Maine-et-Loire), yaourts, pommes et cerises. La gestionnaire recherche des emballages consignés lorsque c'est possible et travaille sur les conditionnements de manière générale : riz et farine par 20 kg et achat de bacs de stockage, boîtes de conserves remplacées par des sachets sous vide pour moins de pertes. Les cagettes non consignées sont données ou réutilisées.
- Pour la sensibilisation des élèves, un affichage est mis en place systématiquement lors de l'introduction de nouveaux produits locaux et des dégustations ont lieu lors des portes ouvertes.

Partenaires mobilisés :

Collège de l'Aubance à Brissac-Quincé

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Action facilement reproductible dans tout établissement scolaire.

Difficultés rencontrées :

Participation de tous les élèves et implication de la gestionnaire

Travail des élèves avec le personnel de cuisine (ateliers cuisine)

Sensibilisation des élèves par les délégués

Recommandations éventuelles:

Impliquer les élèves dans le projet en leur demandant leur avis.

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.