Sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Syndicat Mixte Departemental pour L Elimination des Dechets
19, Rue Cruveilhier
Bp 13 114
www.syded87.org

JARRY
Laurent
Nouvelle Aquitaine
laurent.jarry@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé MENAGE, PREVENTION DES DECHETS, BIODECHET,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Dans le cadre du Programme Local de Prévention des Déchets, la quantité de déchets fermentescibles issue des cantines scolaires et le gaspillage alimentaire en général sont ressortis des discussions des groupes de travail comme des gisements prioritaires. Le diagnostic déchet, a estimé le gaspillage alimentaire à 12,4 kg/hab/an dont 4,4 kg de produits non déballés. Le chiffre est sans doute bien supérieur lorsqu'on considère les déchets des cantines scolaires et des professionnels, notamment des supermarchés et des hôpitaux/maisons de retraite.

Les groupes de travail ont dégagé quatre volets pour lutter contre le gaspillage alimentaire :

- l'éducation alimentaire,

- l'approvisionnement en circuit court (améliorer de la qualité et redonner de la « valeur » à la nourriture),

- la formation du personnel,

- la sensibilisation des publics (scolaires, particuliers).

.

Cette action a débuté en 2011, elle visait différents publics.

Des supports de communication pour les collégiens et lycéens ont été créés en 2011 dont des sets de tables qui sont utilisés lors des repas « zéro déchet ». Depuis 2014, le SYDED sensibilise les écoles à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Après avoir rencontré le maire et le responsable de cuisine, il organise 1 repas témoin durant lequel les déchets sont pesés et les élèves sensibilisés. Puis, deux animateurs interviennent lors du temps périscolaire au travers d'une animation à l'issue de laquelle

est créée une bâche anti-gaspillage. Cette dernière est installée dans le réfectoire de la cantine lors d'un repas « zéro déchet » organisé par le SYDED en concertation avec le personnel de cantine.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

Promouvoir la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Mener des actions de sensibilisation des professionnels et des futurs professionnels à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Associer des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire à d'autres sur l'éducation alimentaire.

Réduire la quantité de déchets non consommés dans les OMr.

Résultats quantitatifs:

2 projections du film « Global gâchis, le scandale mondial du gaspillage alimentaire »

1 lycée, 1 collège et 3 écoles sensibilisés

Résultats qualitatifs :

La sensibilisation faite dans les écoles semble avoir un impact positif sur le personnel de cantine. Les chefs de cuisine pour la majorité ce sont impliqués. La bâche installée dans le réfectoire est un bon moyen de les impliquer, ainsi que les élèves, sur un plus long terme.

MISE EN OEUVRE

Planning:

2011 : Discussion et validation des objectifs dans le cadre des réunions du PLPD

1ers contacts avec établissements scolaires

Création d'1 kit de 4 affiches et de 1000 sets de tables

Sensibilisation d'un lycée durant la SERD

Sensibilisation dans un lycée agricole et travail avec les éco-délégués sur le thème de la prévention

2012 : Accompagnement du lycée agricole lors de trois repas « zéro déchet » organisés par les éco-délégués

Sensibilisation générale du personnel des collèges à la prévention et au tri des déchets (Opération MDR)

2013 : Début du travail en partenariat avec DRAAF

Poursuite de l'accompagnement du lycée agricole + accompagnement d'un collège lors de repas « zéro déchet »

Projections du film « Global gâchis, le scandale mondial du gaspillage alimentaire » + débats

2014 : Signature du Pacte régional de lutte contre le gaspillage alimentaire piloté par la DRAFF Limousin

Poursuite de l'accompagnement du collège lors de repas « zéro déchet »

Participation aux réunions de travail pour la création d'un support pédagogique avec la DREAL Limousin

Création d'une animation pour les scolaires et accompagnement de trois écoles d'un secteur

2015 : Poursuite de l'accompagnement du collège lors de repas « zéro déchet »

Poursuite de la sensibilisation des scolaires

Année principale de réalisation:

2013

Moyens humains :

1 chargée de prévention des déchets pour la coordination

1 assistant de prévention pour la mise en œuvre des actions et les animations scolaires

1 chargée de communication pour la réalisation des bâches de communication créée lors des animations scolaires

1 animateur en renfort pour les animations scolaires et les repas « zéro déchet »

Moyens financiers :

3 500€ pour 1000 sets de table

140€ pour 4 affiches

270€ pour 2 balances

130€ par bâche « Stop au gaspillage alimentaire » créée par les élèves

500€ pour 30 tabliers « anti-gaspi »

Moyens techniques :

Balances et bacs de pesée

Partenaires moblisés :

Établissements scolaires

Communautés de communes et communes

VALORISATION

Recommandations éventuelles:

Les sets de table sont de bons supports de communication mais ils posent de nombreux problèmes pour le nettoyage. Lorsque cela est possible, leur préférer des plateaux mais attention tous les établissements scolaires n’ont pas les mêmes formats et par conséquent ne peuvent pas tous les laver. Ces actions de sensibilisation des élèves auront d’autant plus d’impact si le personnel de cuisine est déjà engagé dans la démarche.

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.