

Concours "un self 0 gaspi"

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Sictom Sud Allier

les Bouillots

<http://www.sictomsudallier.fr>



Mots-clés: Espace privé Établissements scolaires, Gaspillage alimentaire, Biodéchet,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Le SICTOM Sud-Allier est un syndicat rural composé de 136 communes adhérentes et regroupant 94 257 usagers.

Dans le cadre de son Programme Local de Prévention des déchets, contractualisé avec l'ADEME en 2011, le SICTOM Sud-Allier a participé, en 2014, à l'année de lutte contre le gaspillage alimentaire en proposant des bars à jus et des soupes anti-gaspi lors d'événements locaux afin de sensibiliser le grand public à cette thématique. Avec des fruits et légumes invendus récupérés auprès des grandes surfaces locales, nous avons convié les visiteurs à déguster, selon la saison, des jus de fruits et de légumes ou des soupes confectionnés avec des produits « moches » et/ou un peu défraîchis. Ces stands de dégustation et d'échanges ont connu un franc succès auprès d'un large public. Des livrets recettes et guides astuces anti-gaspi ont par ailleurs été distribués sur ces stands.

Lors de la première journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, le 16 octobre 2014, le SICTOM Sud-Allier a organisé une manifestation « anti-gaspi » pour interpeller le public à la quantité de denrées alimentaires qui sont jetées chaque année. L'objectif de cette action était de faire prendre conscience aux habitants de la place occupée par le gaspillage alimentaire aujourd'hui et de les inciter à réfléchir à leurs habitudes de consommation.

Ponctuellement, des interventions « goûters 0 déchet » étaient effectuées dans les centres de loisirs et établissements scolaires afin d'initier une sensibilisation au gaspillage alimentaire auprès des plus jeunes.

A la rentrée 2015, le SICTOM Sud-Allier lance le concours « Un self 0 gaspi » dédié aux collèges et lycées de son territoire avec un double objectif : aborder la notion de gaspillage alimentaire auprès des jeunes sur le plan pédagogique et, parallèlement, amorcer une réflexion conjointe sur la gestion des repas auprès de l'administration et des cuisines de chaque établissement et trouver des pistes d'actions pour réduire, si nécessaire, les restes de repas.

Lors de l'année scolaire 2016/2017, la plupart des établissements ayant participé au concours vont

refaire une campagne de pesées, toujours sur le même menu et de nombreuses actions pour réduire le gaspillage sont en train d'être testées et mises en oeuvre si elles s'avèrent concluantes.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

Ce concours, avec son approche ludique, vise à effectuer un état des lieux du gaspillage alimentaire pratiqué dans chaque établissement participant, en impliquant les élèves mais aussi les équipes de cuisine, d'administration et les enseignants.

Sur 1 ou 2 pesée(s) d'un menu identique, l'objectif est d'obtenir les quantités de restes de repas et de restes de pain pour ensuite communiquer sur les résultats obtenus et engager si besoin des actions correctives au sein des établissements en concertation avec tous les acteurs.

Ce concours est une première sensibilisation au gaspillage alimentaire qui vise ensuite à engager la réflexion au sein des établissements et à mettre en oeuvre des actions concrètes pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Résultats quantitatifs:

10 établissements ont participé à ce concours, soit un taux de participation de 63%

Les résultats obtenus lors de la première pesée sont très variables selon les établissements (voir résultats des pesées en annexe)

Résultats qualitatifs :

Nous avons obtenus des retours très positifs sur l'organisation de ce concours, tant au niveau des établissements très impliqués, que de l'Inspection Académique et du Conseil départemental de l'Allier.

La majorité des établissements participants se sont engagés à effectuer une seconde campagne de pesées (sur un repas identique) en 2016/2017 afin de pouvoir établir un comparatif et obtenir des résultats plus probants.

MISE EN OEUVRE

Planning:

Juin 2015 : réflexion concours + établissement du menu en concertation avec un chef cuisinier de collège

Septembre 2015 : rédaction du règlement du concours + envoi avec courrier accompagnement aux établissements scolaires

L'ensemble des établissements du secondaire (publics et privés) présents sur le territoire du SICTOM Sud-Allier ont reçu, dès la rentrée de septembre 2015, un courrier de présentation du concours, comportant le règlement et les modalités de mise en oeuvre (cf. règlement, annexe 1).

Les établissements souhaitant participer devaient s'engager à préparer le menu ci-après (élaboré avec des produits de saison et en concertation avec un chef de cuisine de collègue) :

Entrée : Crudités

Plat : Sauté de veau, pommes de terre

Produit laitier : fromage ou yaourt

Dessert : Pâtisserie aux fruits de saison

Courant septembre 2015 : réception des candidatures - rédaction des flyers explicatifs remis dans les carnets de correspondance des élèves 1/2 pensionnaires et pensionnaires

Octobre 2015 : contact des établissements participants pour l'organisation des pesées - préparation du planning pour les pesées - préparation de la signalétique

16 octobre 2015 : pesées dans 8 établissements

Novembre 2015 / Février 2016 : stands explicatifs lors du repas de midi pour les élèves (résultats de l'établissement, échanges...) + fourniture jeu d'affiches pour le self - accompagnement et mise en place d'actions

SERD 2015 : pesées dans les 2 établissements restant

Décembre 2015 : établissements des résultats - envoi des courriers avec résultats à chaque établissement participant - organisation de l'atelier cuisine pour le gagnant

8 février 2016 : atelier cuisine 0 déchet avec 20 élèves de 6ème + ULIS du collège gagnant - Réalisation de 2 recettes

2016/2017 : deuxième campagne de pesées - Test d'actions (affichettes petite/grande faim ; affichage élaboré par les élèves...) et mise en oeuvre

Année principale de réalisation:

2014

Moyens humains :

4 ambassadeurs de la prévention

2 maîtres composteurs

1 animatrice PLP/chargée de communication

Moyens financiers :

Impression d'affiches (90) : 630€

Atelier cuisine par une animatrice : 160€

Transport élèves pour visite éco-site Bayet (lot pour établissement qui ont participé) : 1800€ estimation

Moyens techniques :

Seaux de grande contenance pour vidage des restes

Balances

Partenaires mobilisés :

Etablissements scolaires du secondaire, Conseil départemental de l'Allier, Françoise PIEGAY (animatrice atelier cuisine 0 déchet)

VALORISATION

Facteurs de réussite :

L'action est reproductible dans tous les établissements scolaires. Les pesées peuvent être effectuées de différentes manières (selon les catégories de déchets, en intégrant ou non les restes de préparation...). Ici, pesée des crudités puis des restes de plat/fromage/dessert puis du pain.

Difficultés rencontrées :

Intégrer le concours à un programme complet autour du gaspillage alimentaire et en impliquant tous les acteurs de l'établissement

Recommandations éventuelles:

Bien définir le menu au départ en précisant les ingrédients choisis (légumes pour les crudités) ainsi que les modes de cuisson (pommes de terre sautées, en purée, à l'eau...) afin d'éviter les écarts et recours.

Insister auprès des équipes de cuisine et des services administratifs que le concours ne vise pas à mettre en concurrence les différentes équipes de cuisine des établissements.

Ne pas communiquer avant le concours pour ne pas fausser les résultats.



Type de programme :
Programme Local de Prévention

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOE ®



[Découvrir](#)



Dernière actualisation de la fiche : **mars 2017**

Fiche action réalisée sur le site : www.optigede.ademe.fr

Les actions de cette fiche ont été établies sous la responsabilité de son auteur.