



Dispositif "1000 écoles contre le gaspillage alimentaire"

Cadre de restitution : Territoires zéro déchet

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

SIEMDTO

15 R de la Cote d'Or

<http://www.siedmto.fr/le-siedmto/presentation/>

CHIRON

Antoine

Grand Est

antoine.chiron@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé JEUNESSE, PREVENTION DES DECHETS, EDUCATION ENVIRONNEMENTALE,, ENQUETE, BIODECHET, CONTENEUR

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Dans le cadre de l'appel à projets national "Zéro Déchet, Zéro Gaspillage" duquel le SIEDMTO est ressorti lauréat, le syndicat a décidé de participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire.

Le dispositif national de l'ADEME "1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire" a permis au syndicat de répondre à des problèmes d'alimentation durable et de gaspillage sur le territoire, proposant en même temps une alternative de gestion et réduction des déchets dans un contexte de mise en place de la tarification incitative.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

- Réduire de 30 % les pertes et gaspillages alimentaires dans chaque établissement de restauration scolaire
- Réaliser 3 actions de sensibilisation des convives aux trois piliers de l'alimentation durable sur le plan environnemental : denrées produites et transportées de manière durable, équilibre entre les protéines d'origine végétale et animale, prévention du gaspillage alimentaire
- Proposer aux professionnels du service de restauration voire aux équipes pédagogiques un parcours de formation sur la durabilité environnementale de l'alimentation incluant les piliers : éco-conception des produits alimentaires, durabilité des régimes alimentaires et lutte contre le gaspillage alimentaire

Objectifs quantitatifs :

Réduire de 30% le gaspillage alimentaire dans chacune des structures.

Résultats quantitatifs:

36 écoles et 16 cantines du territoire se sont engagées dans le dispositif. Seulement 3 pôles scolaires ont une cuisine centrale, les autres sont approvisionnés en liaison froide.

Résultats très fluctuants d'un établissement à un autre :

- 7 restaurants scolaires ont réussi à réduire le gaspillage d'au moins 25% (jusqu'à 53%)
- 4 restaurants scolaires ont augmenté parfois très significativement leur gaspillage (jusqu'à 161%), principalement du fait d'une réorganisation du service ou de problèmes avec le prestataire.

Résultats qualitatifs :

- 3 pôles scolaires très impliqués dans le dispositif, moteurs et motivés
- 1 pôle qui a engagé une démarche globale de réduction des déchets, de compostage, d'alimentation saine...
- des enfants informés et concernés, qui ont aimé les animations et parfois même aidé pendant les campagnes de pesées.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action :

Chaque école s'engage pendant 18 mois à respecter l'objectif de 30% de réduction du gaspillage alimentaire en appliquant un plan comprenant plusieurs des actions suivantes :

- Réaliser au moins 2 campagnes de pesées (initiale et finale)
- Mettre en place des poubelles dans la cour de récréation
- Instaurer une « table des gourmands »
- Mettre en place un composteur et un bio-seau en liaison entre la cantine et l'école primaire
- Former le personnel au tri, au compostage et à l'alimentation durable
- Créer une commission Zéro Gaspi et une brigade verte
- Réaliser des interventions dans les écoles pendant les temps d'accueil périscolaire (alimentation durable, gaspillage alimentaire, emballages et tri, compostage) et créer des ateliers du goût
- Faire récupérer les barquettes par le prestataire de service
- Réfléchir à l'approvisionnement en circuit court et à l'adaptation des quantités servies selon les âges

Planning:

- Juin 2016 : réunion d'information sur le dispositif, avec les responsables de la compétence Cantine/Ecoles et des responsables de cantines
- juillet 2016 : rassemblement des éléments du dossier et des lettres d'engagement des établissements scolaires/de restauration
- octobre/novembre 2016 : réunions techniques avec les responsables de cantines et/ou d'écoles sur place pour connaître leurs besoins, leur organisation, et affiner le programme en fonction de chaque cantine
- novembre 2016 : réponse à l'appel à projets de l'ADEME
- décembre 2016 : remise des plans d'actions aux écoles/cantines, acquisition du matériel de pesée
- janvier-juin 2017 : début des campagnes de pesées dans les 16 cantines du dispositif, début des animations.
 - janvier 2017 : commande de deux malles anti-gaspillage alimentaire (théâtre kamishibai pour les 3 à 6 ans)
 - février 2017 : rencontre avec un représentants d'ELITE restauration pour travailler sur la réduction des quantités servies dans une des cantines (site pilote)
 - mars à juin 2017 : campagnes de pesées et remise des bilans par établissement après chaque campagne, restitutions des résultats "globaux" dans certaines communautés de communes
- été 2017 : réponses aux questionnaires d'état des lieux de l'ADEME
- Rentrée 2017 - juin 2018 : animations dans les écoles et les Centres de Loisirs Sans Hébergement
 - ?Septembre 2017 : Journée Eco-citoyenne et Saveurs Locales avec le Parc Naturel Régional de la Forêt d'Orient et l'école de Vendevre-sur-Barse. Ramassage des déchets dans la nature, sensibilisation aux déchets, au tri et au gaspillage, rencontre avec les producteurs locaux, déjeuner et goûter réalisés avec des produits locaux par un restaurateur local.
 - Septembre à Décembre 2017 : pesées intermédiaires pour les établissements qui le souhaitent, ateliers "nutritionniste" à l'école de Vendevre-sur-Barse
 - Mars à juin 2018 : pesées finales obligatoires, réponses aux questionnaires finaux de l'ADEME, remise des bilans par établissement

Année principale de réalisation:

2017

Moyens humains :

- une animatrice ZDZG pour piloter le programme, les animations et les pesées
- une ambassadrice du tri pour les animations et les pesées
- une service civique pour les animations et les pesées

Moyens financiers :

Dépenses pour le dispositif	Objet	Quantité	Montant
	Mallette anti-gaspi (animation)	2	1660
	Seau (pesée)	10	25
	Balance (pesée)	2	60
	Gâchimètre de pain fait par le SIEDMTO (planches, quincaillerie, peinture...)	2	150

Objet	Quantité	Montant
	Petites fournitures (feuilles A3, feutres, peintures pour les ateliers de création d'affiches...)	200

Partenaires mobilisés :

ADEME

Communauté de communes Forêts, Lacs, Terres en Champagne

Communauté de communes des Lacs de Champagne

Communauté de communes Vendeuvre-Soulaines

Collège de Vendeuvre-sur-Barse

Conseil départemental

Parc Naturel Régional de la Forêt d'Orient

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Des équipes impliquées dans le projet dès le début aussi bien à la cantine que dans l'école ou l'administration.

Une volonté de faire des économies pour certaines collectivités

Difficultés rencontrées :

Une équipe projet trop peu nombreuse pour gérer les actions sur l'ensemble des établissements engagés (manque de moyens humains)

Des équipes scolaires qui voient d'un mauvais oeil la réduction du gaspillage (détournement des aliments non consommés à leur profit) ou qui voient dans le dispositif un surcroît de travail ou une volonté de surveiller/contrôler de la part de la collectivité.

Recommandations éventuelles:

Il vaut mieux s'engager avec peu d'établissements, mais qui ont une vision globale et une motivation importante, plutôt qu'un grand nombre d'établissements dont le tiers abandonnera officieusement par manque d'intérêt.

Type de programme :
Territoires zéro déchet

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.