



Lutte contre le gaspillage alimentaire

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

**Communauté d'Agglomération du Sud - le
Tampon**

379, Rue Hubert Delisle
Bp 437
<https://www.casud.re>

OPTIGEDE
Administrateur
ADEME
administrateur.optigede@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé BLODECHET,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Chaque Français jette en moyenne 20 kg de nourriture par an dont 7 kg d'aliments encore emballés et 13 kilos de restes alimentaires. Les cantines des établissements scolaires constituent de grands producteurs de déchets, l'ADEME estime qu'il reste plus 200 grammes des restes alimentaires à chaque repas servi par enfant.

Au niveau de la restauration collective les principales causes du gaspillage alimentaire sont liées à plusieurs facteurs : la quantité des produits proposés, leur stockage, la difficulté de prévoir le nombre de convives, les conditions de service et le temps du repas et bien sûr le comportement du consommateur.

L'action vise à sensibiliser le plus grand nombre d'établissements scolaires à la réduction du gaspillage alimentaire et de les inciter à mener des actions de lutte anti-gaspillage.

NB : Cette action n'avait pas été prévue et budgétisée à la fin de l'année 2, elle a été créée en cours d'année 3 suite à la sollicitations de plusieurs établissements scolaires. La méthodologie et les étapes diffèrent d'un établissement à un autre. Parfois la sensibilisation est demandée par un ou plusieurs enseignants, parfois par la direction de l'établissement directement. L'action ne peut fonctionner que s'il s'agit d'une sollicitation, d'une volonté propre de l'établissement de travailler sur cette thématique.

Cibles de l'action : les jeunes et les personnels des établissements scolaires.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

- Objectifs de l'action

- Faire prendre conscience du gaspillage généré au sein de leur établissement scolaire
- Inciter les établissements à mener des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire en partenariat avec la CASUD

- Objectifs d'activités

- Proposer aux établissements de mesurer le gaspillage généré par une pesée des déchets alimentaires
- Sensibiliser les agents des cantines scolaires, les personnels enseignants et les élèves
- Répondre aux sollicitations des communes et des établissements
- Diffuser les bonnes pratiques en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire et essayer les techniques de lutte retenues par les écoles pilotes

Résultats quantitatifs:

L'accent a été mis sur les sensibilisations, les quantités réduites n'ont pas pu être évaluées, ce sera l'objet de la prochaine étape.

Résultats qualitatifs :

- les écoles primaires :

L'ADEME a lancé un appel à candidature auprès des communes du Département de la Réunion pour mener des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire pour les écoles primaires. Les communes sélectionnées ont bénéficié d'un accompagnement gratuit dans la mise en oeuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire conduites par un prestataire financé par l'ADEME.

2 communes de la CASUD ont participé à cette action (année 3 et 4) à Saint-Philippe et Saint-Joseph.

Un nouvel appel à projet a été lancé par l'ADEME en année 4 et la commune de l'Entre-Deux a été retenue.

Les actions mises en place dans les écoles ont donné des résultats plutôt satisfaisants.

- les collèges et lycées :

Les actions de sensibilisation ont permis d'impliquer un peu plus les agents des différents établissements scolaires

MISE EN OEUVRE

Planning:

- Février-Mars-Avril 2013

- Sensibilisation à la prévention des déchets et à la lutte contre le gaspillage alimentaire : Lycée Roland Garros, collège Trois-Mares, collège Terrain-Fleury

- Mars 2013

- Action de pesée de déchets alimentaires à la cantine : Collège Trois-Mares, collège Terrain-Fleury

- A partir de 2014

- Sensibilisation sur le thème du gaspillage alimentaire dans le cadre de la mise en oeuvre de la redevance spéciale, les établissements scolaires du territoire se sont montrés particulièrement intéressés par cette thématique.

. en 2015,

- Sensibilisation au sein de lycées et collèges (Michel Debre, Pierre Lagourgue et Langevin)

Année principale de réalisation:

2012

Moyens humains :

Cette action ayant été créée en cours d'année 3, les ETP n'ont pas été prévus pour l'année 3 mais à partir de l'année 4.

Total des ETP : 0,16

- Equipe projet : 0,15
- Chargée de mission : 0,1
- Animateurs : 0,03
- Responsable Animation/Médiation : 0,01
- Directrice de l'environnement : 0,01
- Autre service : 0,01
- Service communication : 0,01

Moyens financiers :

Coût total de l'action 13 753,98

Moyens techniques :

- Balance pour pesée
- Powerpoint
- Sensibilisation

- Affiches

Partenaires mobilisés :

- Les établissements scolaires du territoire
- Les mairies

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Cette action est facilement reproductible, elle demande néanmoins une implication des responsables des établissements scolaires, des responsables de restauration, et des collectivités.

Il n'existe pas de solution miracle pour réduire le gaspillage alimentaire, plusieurs paramètres rentrent en compte. Les solutions doivent donc être adaptées à chaque situation.

Un essaimage des actions est envisageable surtout sur les petites communes ou le nombre d'établissements scolaires est plus restreint.

Difficultés rencontrées :

Cette action intéresse particulièrement l'ensemble des communes membres car elle permet de réduire une part importante des déchets produits par ses collectivités.

Recommandations éventuelles:

- Préférer un établissement disposant d'une cuisine autonome
- Ecoles pilotes
- Suivi régulier par les collectivités
- Prévoir les moyens humains nécessaires et associer tous les acteurs : gestionnaires, responsable de la restauration, les professeurs, les élèves...)
- Adapter l'action à chaque situation
- Essaimer les actions

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.