Animation gaspillage alimentaire collège - Courville sur Eure (28)

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Sirtom de Courville, la Loupe, Chateauneuf, Senonches
Rue du 19 Mars 1962

SAPSI
Admin
ADEME
tma.drupal@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé EDUCATION ENVIRONNEMENTALE, BIODECHET,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Le gaspillage alimentaire auprès du grand public ou dans les restaurants scolaire est une action importante du Programme Local de Prévention des Déchets. Chaque année, un français jette 20kg de nourritures dont 7 kg sont encore emballées.

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, le SIRTOM propose aux collèges de réaliser des actions de sensibilisation auprès des élèves et des adultes pour réduire le gaspillage dans leur restaurant.

Commentaires sur la partie Contexte :

- Est il possible de rajouter une photo ?

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

- Réduire le gaspillage alimentaire
- Sensibiliser les élèves et le personnel de l'établissement sur cette thématique
- Faire faire des économies au collège
- Responsabiliser les élèves dans le projet et les rendre acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans leur établissement

Résultats quantitatifs:

L'action a été réalisée sur deux années consécutives sur un même repas.

La moyenne des déchets par convive est passée de 129g en 2013 à 57g en 2014.

Ce sont donc 5,1 tonnes de déchets qui ont été évités entre 2013 et 2014.

Résultats qualitatifs :

Le SIRTOM a proposé au collège plusieurs pistes d'actions :

- Sensibilisation de l'ensemble des convives
- Création d'un groupe de travail "anti-gaspi"
- Mettre en place le concept "petite faim" ou "grande faim"
- Mettre le pain en fin de self

Suite à ces propostions, le collège a décidé de mettre en place les actions :

- Petite faim et grande faim qui consiste à adapter la quantité du plat chaud en fonction de la demande des élèves. Il n'est pas nécessaire de changer de vaisselle. Une affiche de communication mentionnant " Demande ton assiette petite faim ou grande faim" a été affichée au niveau du plat chaud.
- Le pain a été déplacé en fin de ligne
- Une table de tri anti gaspi a été installée dans le réfectoire. Sur cette table on peut déposer les fruits, fromages et yaourts que l'on ne va pas manger pour que les autres élèves puissent se servir.

Commentaire sur la partie Objectifs et Résultats :

- Rajouter les tonnages de réduction à l'année - "Le SIRTOM a proposé plusieurs pistes d'actions" Quelles sont les actions qui ont été retenus ? - Rajouter un peu de détail : concept "petite faim" / "grande faim" = Changement de vaisselles ?

MISE EN OEUVRE

Planning:

Planning de mise en oeuvre de l'action :

Année 2013 :

1. Contact et rencontre de l'établissement
2. Réunion avec les éco-délégués, le chef de cuisine, sa seconde, la principale, la gestionnaire et le professeur référent
3. Réalisation du diagnostic avec observations et pesées durant une semaine
4. Présentation des résultats obtenus et des actions qu'il est possible de réaliser
5. Réflexion du collège sur les actions qu'ils vont mettre en place

Année 2014 :

1. L'établissement a repris contact avec le SIRTOM
2. Réunion de présentation aux nouveaux éco-délégués (il y a une nouveau éléction chaque année)

3. Réalisation du diagnostic avec observations et pesées durant une semaine. L'animation a été réalisée avec le même menu que lors de l'année 2014.

4. Présentation des résultats obtenus et des hiffres de réduction du gaspillage

Année principale de réalisation:

2014

Moyens humains :

- Chargée de prévention des déchets du SIRTOM
- Chargée de prévention déchets Conseil Départemental
- Principale et gestionnaire
- Chef cuisine
- Eco-délégués
- Elèves

Moyens financiers :

Temps de la chargée de prévention des déchets

Matériels pour la communication

Moyens techniques :

Prêt par le Conseil Départemental d'un kit pesée composé de 3 poubelles et de 3 affichages

Partenaires moblisés :

- Collège de Courville sur Eure
- Conseil Départemental 28

Commentaires sur la partie Mise en oeuvre:

- Dans planning : Problème dans les années

VALORISATION

Facteurs de réussite :

L'action est reproductible facilement. Cependant, il faudra adapter les solutions à chaque situation : type de cuisine (autonome ou satellite), choix des menus, bruit, aspect visuel des plats, taille des portions servies...

L'action pourra être envisagée dans des établissement scolaires plus petits comme les écoles maternelles et primaires

Difficultés rencontrées :

La thématique est peu abordé dans les établissements scolaires alors qu'elle est très enrichissante pour tous.

L'action permet de sensibiliser les élèves mais également les adultes.

Recommandations éventuelles:

- Préférer un établissement avec une cuisine sur place
- Mettre en place une équipe projet pour la réalisation des actions. L'équipe devra se composer d'un représentant cuisine, des éco délégués, du professeur réfèrent et d'un administratif (gestionnaire, CPE ou principale)
- Avoir une équipe cuisine motivée et porteuse du projet
- Adapter les actions à chaque établissement

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.