



Opération contre le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires

Cadre de restitution : Contrat d'objectif territorial

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE



**Syndicat de Destruction des Ordures
Ménagères de l'Ouest de**
Parc d'Activités la Semaille
348 Rue de la Semaille
<http://www.sdomode.fr/>

AW
admin
ADEME
alexandre.bonne@smile.fr

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

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Dans la foulée de son PLP, le Sdomode a souhaité développer ses actions de réduction des déchets en répondant à l'appel à projet lancé par le Ministère de l'Environnement et l'ADEME au printemps 2016 « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire ».

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

Déclencher une prise de conscience afin de pérenniser la lutte contre le gaspillage.

Objectifs quantitatifs :

Cibler 30% des sites de restauration des écoles maternelles et élémentaires du territoire du Sdomode et obtenir une réduction globale du gaspillage alimentaire de 30%.

Résultats quantitatifs:

Les 2 objectifs ont été atteints : 45 cantines engagées dans l'opération et baisse globale du gaspillage de 31%.

Résultats qualitatifs :

Dans la quasi-totalité des sites, les élus en charge des cantines et/ou les personnels de cuisine et de service se sont impliqués dans la mise en œuvre des actions de réduction.

Outre l'accompagnement des convives au quotidien, des actions particulières telles que jeux de défi ou participation aux pesées du gaspillage ont sensibilisé les enfants dans certaines cantines.

L'engagement a été moindre du côté enseignants mais certains ont aussi contribué dans leur classe à la sensibilisation des enfants.

L'opération a bien eu un rôle déclencheur. Elle a été l'occasion d'une prise de conscience et nombreux sont les sites qui ont envie de poursuivre, encouragés par les résultats.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action :

Prise de contact avec les gestionnaires, échanges et suivi avec les référents, collecte et analyse des résultats de pesées, organisation et animation des réunions, édition de supports (affiches, bulletins de liaison, livret de recettes anti-gaspi), rédaction du bilan.

Planning:

Répartition en 2 vagues : 20 sites engagés sur l'année scolaire 2016-2017 et 25 sur l'année 2017-2018.

Même schéma de déroulement pour chaque vague :

- Réunions de lancement sur 3 lieux du territoire avec les gestionnaires de cantines intéressés par l'opération

< >

Phase d'engagement, avec désignation d'1 ou 2 personnes référentes pour chaque site de restauration

Phase de diagnostic avec pesées d'une semaine réalisées par chaque site et analyses des résultats par le Sdomode

Phase de mise en œuvre des actions, pendant environ 3 mois (de février à mai)

Phase de bilan avec pesées et analyses

Réunions de bilan et pérennisation des actions avec les référents (des réunions ont été aussi organisées pour préparer les pesées diagnostic et la mise en place des actions).

De brèves formations (2 h) ont été organisées pour les agents de cuisine et de service, pendant la phase actions.

Année principale de réalisation:

2017

Moyens humains :

Un agent sur la totalité de l'opération, renforcé par un autre agent pour la vague 2.

Accompagnement par le CREPAN, une association experte dans le domaine de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Moyens financiers :

Frais de conception et d'impression des supports de communication, convention avec l'association normande le CREPAN (Comité Régional d'Etude pour la Protection et l'Aménagement de la Nature) pour l'accompagnement de l'opération.

Moyens techniques :

Fourniture de pesons à quelques cantines (la plupart ont utilisé des balances de cuisine qu'elles possédaient déjà ou qui ont été prêtées ponctuellement par des personnes participant à l'opération).

Partenaires mobilisés :

Gestionnaires des cantines (communes, associations de cantine, communauté de communes), écoles.

VALORISATION

Facteurs de réussite :

La réussite repose sur la bonne volonté des personnes amenées à mettre en œuvre les actions de réduction du gaspillage. Il est donc essentiel de tout d'abord bien présenter les enjeux, environnemental et financier, aux gestionnaires et aux référents. Il est préférable que les référents soient des élus ou des cuisiniers ou responsables de cantine. Des élus dynamiques, qu'ils soient référents ou pas, ont un rôle important de soutien et motivation des agents. Des cuisiniers ou responsables de cantine, eux-mêmes convaincus, peuvent se heurter à l'indifférence de certains agents. Les formations qui ont été proposées ont montré qu'il était possible de changer cet état d'esprit en faisant prendre conscience aux agents de leur rôle d'accompagnement des enfants.

Recommandations éventuelles:

Il est possible d'obtenir de bons résultats en peu de mois avec des personnalités décidées à agir et déjà sensibles au gaspillage. Des gestes simples tels que couper les fruits en quartier, distribuer le pain à la demande et non systématiquement en début de repas, ont des effets visibles qui encouragent à continuer.

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOÉ ®

[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.