



Lutter contre le gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires

Bilan de l'expérimentation champardennaise 2015-2016

L'ADEME et la DRAAF Grand Est ont lancé début 2015 une expérimentation sur le sujet de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires.

L'objectif était de mesurer l'évolution du gaspillage sur l'année scolaire 2015/2016, dans plusieurs établissements, en mettant en place une démarche « Stop au gâchis » avec l'aide d'un prestataire.

L'objectif à terme est de généraliser les bonnes pratiques et les résultats de cette opération-pilote à l'ensemble des restaurants scolaires de la région. La boîte à outils « Stop au gâchis » découle de cette expérimentation.

LA SÉLECTION

L'ADEME et la DRAAF, en partenariat avec le Rectorat, le Conseil régional ainsi que les Conseils départementaux des Ardennes, de la Marne et de la Haute-Marne, ont sélectionné début 2015, 10 établissements publics d'enseignement secondaire (collèges et lycées). Chaque établissement a dû signer une charte d'engagement qui définit les objectifs et les moyens à mettre en œuvre.

Ces 10 établissements avaient :

- un restaurant autogéré
- des tailles très hétérogènes (de 180 à 860 repas par jour)
- un niveau d'engagement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire variable (certains établissements avaient déjà lancé quelques actions).



	Nom de l'établissement	Ville	Département	Nombre de repas/jour
1	Lycée Chanzy	Charleville-Mézières	Ardennes (08)	730
2	Collège Attigny	Machault	Ardennes (08)	360
3	Collège Trois Fontaines	Reims	Marne (51)	180
4	Lycée polyvalent européen Stéphane Hessel	Epernay	Marne (51)	860
5	Collège Nicolas Appert	Châlons-en-Champagne	Marne (51)	250
6	Lycée Marie de Champagne	Troyes	Aube (10)	650
7	Lycée Saint Exupéry	Saint-Dizier	Haute-Marne (52)	600
8	Lycée Edgar Pisani	Chamarandes-Choignes	Haute-Marne (52)	300
9	Collège Montmorency	Bourbonne-les-Bains	Haute-Marne (52)	250
10	Collège Diderot	Langres	Haute-Marne (52)	220

L'ACCOMPAGNEMENT PROPOSÉ

Les 10 établissements ont bénéficié de l'accompagnement et des conseils d'un groupement de prestataires (compétences en matière de restauration et d'évaluation environnementale) : ERES, I Care & Consult et Phénix.

➔ L'accompagnement a commencé par un diagnostic initial en trois étapes :

- 1 des visites opérationnelles sur chaque site
Objectif : avoir une première vision d'ensemble du fonctionnement du restaurant scolaire et identifier les principaux postes à l'origine du gaspillage alimentaire (au niveau des cuisines).
- 2 une enquête de satisfaction auprès des convives, élèves et adultes
Objectif : comprendre certaines causes de gaspillage alimentaire (au niveau des convives).
- 3 des campagnes de pesées
Objectifs, évaluer :
 - ➔ les quantités gaspillées ;
 - ➔ les impacts économiques et environnementaux associés.

Les résultats de ces diagnostics ont été présentés en commission au sein de chaque établissement avec des représentants des cuisines, élèves, enseignants... (commission restauration). A l'issue de cette présentation, la commission a élaboré un plan d'actions adapté à la situation de l'établissement avec l'aide du prestataire.

➔ L'accompagnement s'est poursuivi par l'élaboration et la mise en oeuvre d'actions



Panorama des actions mises en place dans les 10 établissements :

Actions mises en place		Nombre d'établissements ayant mis en place les actions
Sensibilisation	Affiches standard	6
	Productions des élèves (affiches, articles, interview)	6
	Animations ponctuelles (intervention du chef, quizz, concours)	2
	Parcours de sensibilisation (visites des cuisines, charte, éco-délégués)	1
	Gâchimètre	7
	Pesées quotidiennes à la dépose-plateaux	2
	Sensibilisation du personnel de cuisine	2
	Communication extérieure	3
Organisation	Commission restaurant / avis des élèves	2
	Produits plus qualitatifs / locaux	2
	Estimation des effectifs	1
	Portions hors pain (petite, moyenne, grande)	6
	Service du pain	7
	Tri systématique des déchets	2
	Don alimentaire	1
	Valorisation animale	1
	Compostage	2



LES RÉSULTATS

Les diagnostics quantitatifs et qualitatifs ont été renouvelés en milieu et en fin d'année avec une présentation des résultats en commission restauration.

Ils ont permis d'observer l'évolution et les progrès réalisés, et de redéfinir si besoin, certaines actions.

Au démarrage de l'expérimentation, 23% des repas passaient à la poubelle en fin de service. Après un an d'actions, ce chiffre est descendu à 15%. Soit, pour un établissement moyen de 400 couverts, une réduction du gaspillage alimentaire de 17 repas par jour environ.

Les résultats ont été très probants sur le pain, avec pour un établissement moyen de 400 couverts, une réduction du gaspillage du pain de 8 baguettes par jour !

Enfin, la lutte contre le gaspillage alimentaire est également synonyme d'économie puisque, pour un établissement notamment, le coût du gaspillage est passé de 0,56 à 0,35 euros par repas, soit une réduction de 37%.

Ils l'ont fait

Lycée Stéphane Hessel – Epernay (51)

En 2008 le lycée a fait l'acquisition d'un îlot réfrigéré carré pour un coût de 4 029,09 euros. Cet équipement avait pour objectif de proposer aux élèves, en libre-service, un choix d'entrées froides variées. Ce matériel a tout de suite fait l'objet d'un accueil favorable par les élèves. Il n'a pas occasionné de hausse significative du prix moyen du repas.



Le bar à salades du lycée Stéphane Hessel à Epernay (51)
Crédit photo : ERES

Ils l'ont fait

Lycée Chanzy – Charleville Mézières (08)

La gestionnaire du lycée Chanzy a organisé une réunion de sensibilisation du personnel de cuisine au mois de mars 2016.

L'objectif était d'échanger sur l'intérêt de la lutte contre le gaspillage alimentaire et sur l'importance du rôle du personnel de cuisine, dans une telle démarche.

Le bilan de cette réunion a été positif.

- Les échanges ont permis une meilleure compréhension des actions mises en place dont le tri en fin de chaîne.
- Les participants ont demandé que cette réunion soit renouvelée à chaque rentrée car ils ont besoin d'une pique de rappel et d'une information sur l'évolution des résultats.

ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Energie

Pour aller plus loin > Ressources > Synthèse d'étude

PAGE 4

