Réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective

Sigidurs

Auteur :

1, Rue des Tissonvilliers

95200 Sarcelles

Voir le site internet

Chloé Le Gall

chloe.legall@sigidurs.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

En 2011, le SIGIDURS s'est engagé dans un Programme Local de Prévention des Déchets (PLPD) dont l'objectif est de réduire, sur son territoire, la quantité d'ordures ménagères et assimilées de 24 kg par habitant d'ici à fin 2015. Une action phare de ce PLPD vise à sensibiliser la population à la prévention des déchets et, notamment, à la réduction du gaspillage alimentaire.

En effet, le gaspillage alimentaire constitue un problème à la fois d'ordre moral, social et économique, mais exerce également une forte pression sur l'environnement car il s'accompagne d'un gâchis des ressources et d'importantes pollutions. En restauration collective, le gaspillage alimentaire est quotidien : en moyenne, chaque élève du primaire jette 120 grammes de nourriture par repas. Dans une cantine de 500 demi-pensionnaires, cela représente 60 kg de nourriture mis à la poubelle chaque jour. En un an, cette quantité est estimée à plus de 8 tonnes. Notons que la quantité de nourriture gaspillée est plus importante dans l'assiette d'un collégien jetant, en moyenne, 185 grammes par repas.[1]

Face à ce constat, le SIGIDURS a lancé un premier appel à projets sur le thème du gaspillage alimentaire en restauration collective à la rentrée 2012/2013. Couronné de succès, ce projet a été reconduit pour les rentrées 2013/2014, 2014/2015 et 2015/2016.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Sensibiliser les différents acteurs (les équipes de direction, d'encadrement, le personnel de cantine ainsi que élèves et les personnes âgées) à la prévention des déchets et, plus précisément, au gaspillage alimentaire ;
- Susciter une prise de conscience sur l'ampleur du gaspillage alimentaire ;
- Réduire la quantité de nourriture jetée au quotidien dans les cantines.

Résultats quantitatifs

Le tableau ci-après présente les résultats des pesées des quatre établissements participants en 2014/2015 :

	Nombre de convives	Pesée initiale (grammes/convive)	Pesée finale (grammes/convive)	Evolution entre les pesées
Ecole Jean-Moulin DOMONT	350	188	171	-9%

Ecole La Garenne MARLY-LA-VILLE	110	96	52	-46%
Collège Jean-Bullant ECOUEN	350	85	43	-49%
EHPAD Le Mesnil BOUFFEMONT	80	105	139	32%

À travers les projets menés en 2014-2015, le SIGIDURS a sensibilisé 890 convives au problème du gaspillage alimentaire et au total près de 2400 personnes depuis le démarrage de cette action en 2012.

Résultats qualitatifs

Suite aux résultats des pesées, différentes mesures innovantes ont été adoptées par les établissements afin de réduire le gaspillage. Notons par exemple qu'à l'école Jean Moulin, les élèves sont passés dans chacune des classes de l'école pour communiquer sur ce défi. Au sein de l'école La Garenne, le menu étant composé de brocolis, il a été question d'encourager la consommation de ce légume vert en animant une table découverte sur les choux, ou encore en créant une chanson « savez-vous manger les choux ? ». Au collège Jean Bullant, l'équipe projet (notamment composée d'élèves de Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté - SEGPA) s'est attachée à renforcer la sensibilisation des convives. Ceci s'est notamment traduit par la présentation d'exposés et de vidéos par les éco-délégués. En outre, les équipes pédagogiques ont fortement apprécié le fait que ce projet favorise les échanges entre les élèves des classes « traditionnelles » et celles de SEGPA.

De manière générale, les équipes soulignent l'enthousiasme des élèves autour de ce projet ainsi que l'intérêt pédagogique qu'il présente, favorisant une implication pluridisciplinaire de la part des élèves. Lors de la réunion bilan, les représentants des équipes projets ont exprimé leur souhait de faire perdurer les actions anti-gaspillage mises en œuvre. L'école La Garenne de Marly-la-Ville souhaite également les étendre aux autres écoles de la commune.

MISE EN OEUVRE

Planning

Pour la session 2014/2015, le SIGIDURS, en partenariat avec l'association « De mon assiette à notre planète », a accompagné les quatre structures sélectionnées dans la mise en œuvre des six étapes du projet :

1. Lancement du projet – novembre 2014 ;
2. Etat des lieux initial du gaspillage – janvier 2015 ;
3. Définition d'un plan d'action – mars/avril 2015 ;
4. Suivi de la mise en oeuvre du plan d'action (accompagnement à distance)
5. Pesée-finale – avril/mai 2015 ;
6. Bilan du projet et perspectives – mai 2015.

Moyens humains

Le SIGIDURS assure le pilotage et veille au bon déroulement du projet. Il fait bénéficier les porteurs de projet d'un accompagnement méthodologique et pédagogique, notamment via le partenariat mis en œuvre avec l'association "De mon assiette à notre planète" spécialisée dans le développement durable et, plus particulièrement, dans le domaine de l'alimentation.

Moyens financiers

Le partenariat avec l'association "De mon assiette à notre planète" fait l'objet d'une convention qui, pour l'année 2014/2015 permet d'accompagner huit établissements. La convention est passée pour un montant maximal de 20 300 €, avec un minimum de 2 100 € (3 jours à 700 €) de prestations fixes (lancement et bilan en plénière) et une part variable calculée sur la base de 2 275 € supplémentaires par établissement accompagné.

Moyens techniques

Pour l'organisation des pesées à la cantine :

- Installer des tables ;
- Disposer des bacs de tris (1 par type d'aliment jeté) ;
- Placer des affichettes indiquant le nom de la composante sur les bacs de tri ;
- Prévoir des paires de gants jetables pour les élèves (collecteurs) ;
- Une balance ;
- Une fiche de pesée;
- Un appareil photo.

Partenaires mobilisés

- L'association De mon assiète à notre planète
- La Maison de l'enfance d'EZANVILLE (appel à projets 2012/2013)
- Le Centre de loisirs Jules Verne d'ECOUEN (appel à projets 2012/2013)
- Le Self de la Plante aux Flamands de SAINT-BRICE-SOUS-FORÊT (appel à projets 2012/2013)
- École élémentaire Robert Doisneau de MOISSELLES (appel à projets 2013/2014)
- École élémentaire Louis Jouvet de LUZARCHES (appel à projets 2013/2014)
- Collège Stendhal de FOSSES (appel à projets 2013/2014)
- Collège Anna de Noailles de LUZARCHES (appel à projets 2013/2014 et 2015/2016)
- École Jean-Moulin de DOMONT (appel à projets 2014/2015)
- École La Garenne de MARLY-LA-VILLE (appel à projets 2014/2015)
- Collège Jean Bullant d'ECOUEN (appel à projets 2014/2015)
- EHPAD Le Mesnil de BOUFFÉMONT (appel à projets 2014/2015)
- École Jean-Moulin de GOUSSAINVILLE (appel à projets 2015/2016)
- ÉcolePaul Langevin de GOUSSAINVILLE (appel à projets 2015/2016)
- ALSH mairie de DOMONT (appel à projets 2015/2016)

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Les appels à projets de lutte contre le gaspillage alimentaire sont facilement reproductibles. Le SIGIDURS a préféré faire appel à une association spécialisée pour accompagner les structures participantes.

Difficultés rencontrées

Il s'agit des premières initiatives du territoire en termes d'accompagnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les structures accompagnées ont apprécié cette démarche et poursuivent les mesures anti-gaspi mises en place.

Recommandations éventuelles

Le SIGIDURS encourage la participation du plus grand nombre d'acteurs possibles afin de permettre de vrais avancées. Par exemple, sur l'année 2015/2016, la Mairie de Goussainville ainsi que le représentant du Conseil municipal des Enfants se sont associés aux projets des écoles participantes. Suite aux pesées et aux observations des parties prenantes, la mairie a obtenu d'Elior Restauration d'accueillir les représentants du Conseil Municipal des Enfants lors de la prochaine commission de menus.

Mots clés

ADMINISTRATION PUBLIQUE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Valérie JOUVIN
mohamedou.ba@ademe.fr
Direction régionale Ile-de-France