Formation du réseau finistérien de la prévention au pilotage d'une démarche de réduction du gaspillage alimentaire

Syndicat mixte d'étude pour l'élimination des déchets

Auteur :

32, boulevard Dupleix
29196 QUIMPER
Voir le site internet
Clément Le Saux
c.lesaux.symeed@finistere.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Le SYMEED29 anime et coordonne les actions des collectivités du Finistère sur le thème de la prévention, afin de mettre en œuvre des actions mutualisées dans le cadre du plan départemental de prévention des déchets qu'il pilote.

Au 1er décembre 2013, le Finistère compte **14 programmes locaux de prévention qui couvrent 78% de la population.**

L'Union Européenne ayant proclamé l'année 2014 "Année de la lutte contre le gaspillage alimentaire", le SYMEED29 a décidé de proposer au réseau finistérien des chargés de missions "prévention" une formation professionnelle sur ce thème.

La prestation pour ces deux journées de formation départementale a été confiée à l'association "De Mon Assiette à Notre Planète".

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un axe de travail déjà développé par de nombreux programmes locaux de prévention finistériens. L'objectif de la formation était donc d'apporter les compléments d'informations permettant aux chargés de mission d'adapter la manière de construire une démarche auprès :

- de la restauration collective (restauration scolaire, restauration d'entreprise…)
- du grand public.

Pour ces deux cibles, les leviers abordés sont les suivants :

- l'argumentaire pour convaincre leurs interlocuteurs, notamment des éléments chiffrés sur la réduction des déchets, voire des coûts de collecte et de traitement de ceux-ci ;
- les partenariats à mettre en œuvre et les relais nécessaires afin d'initier une démarche au sein de la structure ciblée ;
- les outils disponibles ou à créer pour faciliter la mise en œuvre de la démarche au sein de la structure

(méthodologie, communication…) ;
- les indicateurs nécessaires au suivi et à l'évaluation de la démarche, ceci dès sa mise en œuvre ;
- les recommandations pour garantir la pérennité d'une action voire sa reproductibilité.

Concernant spécifiquement la journée consacrée à la restauration collective, les contraintes au sein d'une cuisine collective ont été explicitées. Les normes, réglementations et recommandations ont fait l'objet d'une clarification pour présenter aux stagiaires les marges de manœuvre dont ils disposent pour accompagner un chagement de pratiques (souvent en place de longue date) et concourir à la réduction du gaspillage alimentaire.

A la demande du SYMEED29 et pour ne pas axer le contenu de la formation uniquement sur la réduction des biodéchets, la formation a été abordée sous l'angle de la nutrition, du goût et du plaisir à table qui sont des notions moins maîtrisées par les participants.

Résultats quantitatifs

La formation a été suivie par 17 stagiaires représentant :

- 14 collectivités (pas toutes porteuses de PLP)
- 3 associations (CLCV, CPIE de Morlaix et Aux Goûts du Jour)

Pour favoriser les échanges et permettre des travaux en groupe, les inscriptions étaient limitées à un représentant par structure (collectivité et association).

Résultats qualitatifs

Cette formation a permis une montée en compétence des acteurs finistériens de la réduction des déchets. Les collectivités qui n'ont pas les moyens humains pour multiplier les projets sur leurs territoires s'appuient de plus en plus sur leurs relais associatifs locaux. Par cette formation, les collectivités et leurs partenaires disposent désormais d'un même niveau d'information pour s'emparer efficacement du thème de la lutte conte le gaspillage alimentaire.

Plusieurs ateliers de groupes proposés aux stagiaires les ont encouragés à étudier des mises en situation inspirées de cas concrets tirés de l'expérience de la formatrice. Les liens faits spontanément par les chargés de missions entre leurs pratiques et les recommandations de la formatrice ont contribué à enrichir les échanges.

MISE EN OEUVRE

Planning

Printemps 2013 : construction du cahier des charges avec le réseau départemental pour adapter la formation aux besoins.

Eté 2013 : consultation et choix du prestataire (De Mon Assiette à Notre Planète).

Septembre 2013 : ajustement des contenus de la formation.

Octobre 2013 : déroulement de la formation.

Moyens humains

Sans objet

Moyens financiers

Le coût de la formation pour le SYMEED29 est de 3190 € TTC.

Moyens techniques

Sans objet

Partenaires mobilisés

La formation était gratuite pour l'ensemble de réseau finistérien de la prévention :

- collectivités ayant ou non contractualisé des programmes locaux de prévention avec l'ADEME

- Associations partenaires compétentes en matière d'éducation à l'environnement et/ou de consommation

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

La réduction du gaspillage alimentaire est un sujet complexe souvent peu approfondi par les chargés de mission prévention qui se doivent d'être polyvalents dans de nombreux domaines. Une telle formation apporte donc un focus sur un axe de travail amené à se développer encore davantage dans les mois à venir dans le cadre de la mise en oeuvre des PLP.

Si cette action ne permet pas d'observer immédiatement des effets sur la réduction des tonnages de biodéchets départementaux, elle contribue néanmoins à encourager l'émergence de projets locaux à l'initiative des collectivités.

Elle est très aisément reproductible et pourrait être organisée par n'importe quel Département.

Difficultés rencontrées

L'organisation par le SYMEED29 d'une formation à destination de l'ensemble du réseau finistérien sur un thème défini de manière collégiale est une première.

En restauration collective, les chargés de mission ont l'habitude de faire le lien entre la valorisation des biodéchets par compostage collectif et la réduction du gaspillage alimentaire. Cette formation a proposé aux stagiaires de lier ces démarches à la notion de goût et de plaisir à la cantine.

Recommandations éventuelles

- Dans le cadre d'une consultation calquée sur celle-ci (une journée grand public et une journée restauration collective), garder la possibilité de retenir un prestataire différent pour chaque cible car les approches sont complètement différentes. Il peut donc s'avérer pertinent de s'appuyer sur 2 prestataires différents.
- Bien s'assurer que le contenu de la formation réponde aux attentes des participants. En effet, selon la taille de la collectivité et la demande des élus, certains chargés de missions seront amenés à multiplier les animations grand public alors que d'autres seront davantage mobilisés pour accompagner des projets en restauration collective. Si les premiers auraient plus apprécié qu'un chef de restauration collective vienne lui même expliquer comment juguler le gaspillage dans ce type de structure, les seconds, qui sont plutôt positionnés sur du pilotage stratégique, ont davantage capitalisé les contenus abordés. Le format "magistral" est donc à éviter, il vaut mieux privilégier les études de cas et les ateliers participatifs.

Mots clés

ASSOCIATIONS | ADMINISTRATION PUBLIQUE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Administrateur OPTIGEDE

administrateur.optigede@ademe.fr

Direction régionale toutes les régions