Lutte contre le gaspillage alimentaire en établissements scolaires

Communauté d'Agglomération Est Ensemble

Auteur :

100 Avenue Gaston Roussel
93230 Romainville
Voir le site internet
Marie-emilie Desnel
marieemilie.desnel@est-ensemble.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

En restauration collective scolaire, les cantines des collèges et des lycées enregistrent les plus gros volumes de pertes et de gaspillages alimentaires (179-200 g/pers/repas) alors que les écoles primaires enregistrent les volumes les plus faibles par convive à chaque repas (110-130 g/pers/repas). Les pertes et gaspillages alimentaires en amont sont liés à une surévaluation des quantités à préparer. En service, ils sont liés entre autres à la fluctuation des effectifs, les quantités servies trop grandes, la présentation des aliments, le temps pour déjeuner et les préférences culturelles ou personnelles des convives.

Un accompagnement des établissements scolaires du territoire est donc effectué afin de mettre en place des actions permettant de limiter le gaspillage alimentaire. Il se déroule de deux manières différentes en fonction du type d'établissement scolaire :

Pour les lycées et collèges : Mise en place d'actions concrètes permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire telles que :
- Tri des plateaux repas par les convives afin de peser les restes alimentaires avant et après mise en place d'actions de prévention ;
- Travail avec le personnel de cuisine sur les proportions et les menus servis et sur l'organisation spatiale du self ;
- Mettre un composteur en place pour récupérer les déchets alimentaires de préparation des repas (surtout dans le cas de cuisine autonome) et des retours plateaux si les espaces verts des établissements le permettent.

Pour les écoles primaires : Sensibilisation des élèves notamment sur le goûter et apprentissage du goût en profitant notamment des évènements nationaux : semaine du goût, journée de lutte contre le gaspillage alimentaire.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif est de sensibiliser le jeune public au thème du gaspillage alimentaire par le biais d'actions concrètes et d'animations.

Résultats quantitatifs

Les premières pesées ont été effectuées mais la diminution des déchets n'a pas encore pu être estimée.

Résultats qualitatifs

Il y a actuellement 3 lycées mettant en place un projet dont 2 actifs.

MISE EN OEUVRE

Planning

- Choix des collèges/lycées
- Rencontre avec la direction des collèges/lycées
- Mise en place d'un comité de pilotage avec le personnel des collèges/lycées
- Mise en place de composteurs dans les collèges/lycées
- Réunion avec les membres du comité de pilotage dans les collèges/lycées
- Mise en place d'un planning d'actions dans les collèges/lycées
- Pesées des restes de cuisine et des retours plateaux avant mise en place d'actions de prévention dans les collèges/lycées
- Mise en place des actions de prévention dans les collèges/lycées
- Pesées des restes de cuisine et des retours plateaux après mise en place d'actions de prévention dans les collèges/lycées
- Analyse des résultats de pesées dans les collèges/lycées
- Appel à projets
- Choix des associations dans le cadre de l'appel à projets
- Prise de contact avec les écoles primaires du territoire
- Début des sensibilisations par les associations
- Accompagnement des collèges/lycées par les associations

4 établissements ont été rencontrés.

Pas de sensibilisations réalisées en écoles primaires pour l'instant.
L'appel à projet sera lancé courant avril 2014.

Pas de communication sur le sujet.

Moyens humains

La chargée de mission prévention qui a assisté aux différentes réunions de travail et une éco-animatrice.

Moyens financiers

Nous n'avons rien financé pour l'instant.

Moyens techniques

Mise à disposition de composteurs pour les lycées.

Partenaires mobilisés

Région Ile-de-France, Organéo, Karistem, Est ensemble, associations retenues suite à l'appel à projets.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Nous pourrons répondre à cette question lorsque le projet sera abouti.

Difficultés rencontrées

Nous pourrons répondre à cette question lorsque le projet sera abouti.

Recommandations éventuelles

Nous pourrons répondre à cette question lorsque le projet sera abouti.

Mots clés

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