
lutte contre le gaspillage alimentaire dans une cantine scolaire

Sievd

15, Rue des Hautes Bornes

94310 Orly

[Voir le site internet](#)

Karima Ferri

karima.ferri@sievd.fr

Auteur :

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Le SIEVD, dans le cadre de la promotion du compostage, a installé une aire de compostage dans la cuisine centrale de la ville de Chevilly-Larue.

L'objectif étant de composter les déchets de préparation et les restes de repas, issus de la cantine scolaire (école primaire Pasteur, 250 élèves et 10 animateurs) et de la cantine du personnel communal (40 agents en moyenne), toutes deux mitoyennes à la cuisine centrale.

Une étude, menée en amont du projet, a montré que les déchets de préparation représentaient un gisement d'environ 4 tonnes/an, alors que les restes de repas représentaient environ **12 tonnes/par an, soit en moyenne 238 g/plateau repas (bien au dessus de la moyenne nationale estimée à 150g/plateau repas)**.

Suite à ce constat, il a été décidé d'engager une action visant à réduire ce gaspillage alimentaire avant de lancer la deuxième phase de compostage qui consiste à introduire progressivement les restes de repas dans le composteur, installé depuis 2012.

L'association "de mon assiette à notre planète" a été missionnée par le SIEVD pour, dans un premier temps, estimer et identifier les sources du gaspillage alimentaire, puis, dans un deuxième temps, proposer un plan d'actions visant à réduire ce phénomène.

Ce travail a été réalisé en associant une classe de CE2, qui s'est portée volontaire pour être ambassadrice auprès des autres classes et participer aux différentes phases de l'opération : estimation du gaspillage, élaboration du plan d'action, réalisation de la communication associée et sensibilisation des autres élèves de l'école.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Les objectifs attendus de cette opérations sont multiples. Il s'agit d'abord de sensibiliser les enfants, les parents et le personnel de la cantine sur l'ampleur du phénomène et de ses conséquences, puis de mettre en place des actions concrètes permettant de réduire le gaspillage alimentaire dans cet établissement pour pouvoir ainsi composter l'ensemble des déchets fermentescibles produits sur site.

Enfin, faire de cette action un exemple à suivre et proposer des actions similaires à d'autres cantines du territoire.

Résultats quantitatifs

Les résultats quantitatifs obtenus sont édifiants.

En mettant en place un plan d'actions simple : déplacer le pain en fin de self, proposer une table de partage et réduire, pour les petites faims, la ration de l'entrée, le gaspillage alimentaire de façon globale a été réduit de

45%. De 108 plateaux jetés lors de la première mesure, on est passé à 47 plateaux; rapportés à l'année, ce sont 8845 plateaux économisés, ce qui représente environ 6 tonnes de nourriture préservée et une économie moyenne de 13000 € !!

Sans trop rentrer dans le détail, on peut à titre d'exemple citer les réductions les plus importantes:

- **moins 73% sur le pain**
- **moins 68% sur l'entrée**
- **Grâce à la table de partage, diminution du gaspillage des fruits et yaourts de 75%**

Résultats qualitatifs

L'impact de cette opération a été immédiat; en présence des enfants ambassadeurs, le responsable de la restauration s'est engagé à mettre en place un plans d'actions, dès la rentrée prochaine rentrée scolaire.

Ce plan d'actions se décline comme suit

- 1- proposer deux rations différentes pour l'entrée: ration petite faim et ration grande faim
- 2- placer le pain en fin de self et laisser le choix aux enfants d'en prendre ou pas
- 3- servir un peu moins de légumes au premier service et donner la possibilité aux enfants de se resservir s'ils ont envie
- 4- améliorer la qualité des repas
- 5- élargir ses actions aux autres groupes scolaires de la commune
- 6- sensibiliser les animateurs pour accompagner la mise en oeuvre de ce plan d'actions

De plus, il est à noter la création d'une dynamique locale autour de cette opération par la mobilisation de l'ensemble des parties prenantes: service déchets, service restauration et service scolaire.

L' implication des enfants de la classe "ambassadeurs" était remarquable: ils ont participé à la sensibilisation de leur camarades, au calcul du gaspillage, à l'élaboration des outils de communication et à la réalisation de l'enquête auprès de leur camarades.

MISE EN OEUVRE

Planning

Action réalisée principalement en 2014.

- recherche d'un prestataire pour l'opération et attribution: octobre 2013
- réunion de lancement et présentation de l'opération à l'équipe projet : novembre 2013
- préparation du dispositif de mesure et présentation du projet à la classe de CE2: novembre 2013
- réalisation de la première mesure: mars 2014
- bilan de la première mesure, élaboration du plan d'actions et sensibilisation des élèves: avril 2014.
- réalisation de la deuxième mesure et bilan de l'opération: juin 2014

Moyens humains

- Responsables et agents de la cuisine centrale et de la cantine,
- techniciens du SIEVD,
- directrice et enseignant de l'école Pasteur,
- les élèves de la classe de CE2: répartis en groupes, ils avaient chacun un rôle le jour de la mesure: photographes, calculateurs, collecteurs, enquêteurs...,
- techniciens et élus de la ville

Moyens financiers

Au total, l'opération a coûté **7219,6 € HT**, répartis comme suit:

- prestation de l'association: 7050 €HT
- gâchimètre pour mettre en évidence le gaspillage du pain: 169.64 €HT

Moyens techniques

- installation de la table de tri des restes de repas,
- installation du gâchimètre,
- élaboration et réalisation des supports de communication.

Partenaires mobilisés

- les services déchets et restauration de la ville de Chevilly-Larue,
- l'école primaire Pasteur: Direction, enseignants et élèves.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Action reproductible. L'implication du service restauration est primordiale pour la réussite de l'opération.

Difficultés rencontrées

L'opération n'a rien d'originale, elle a été réalisée sur d'autres établissements.

Recommandations éventuelles

Veiller à l'implication des agents de la cantine dès le lancement du projet. Leur adhésion est essentielle pour la bonne conduite des différentes étapes de l'opération et pour la pérennisation des mesures de réduction adoptées.

Mots clés

GASPILLAGE ALIMENTAIRE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Carole LIMOUZIN
carole.limouzin@ademe.fr
Direction régionale Ile-de-France