
Ya pas d'âge contre le gaspillage

Communauté d'Agglomération Béthune-Bruay, Artois Lys Romane

100, avenue de Londres
BP 40548
62400 BETHUNE

[Voir le site internet](#)

Cecile Cardon

cecile.cardon@artoiscomm.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)

Auteur :

CONTEXTE

La FAO estime qu'un **tiers** de la production alimentaire mondiale est **perdue ou jetée** soit l'équivalent de **1,3 milliards de tonnes chaque année**.

Environ **89 millions de tonnes** de déchets alimentaires seraient jetés chaque année dans l'Union Européenne.

En France, **6 millions de jeunes**, de la maternelle au lycée fréquentent les restaurants scolaires, et plus de **60% y prennent au moins 3 repas par semaine**.

Dans la restauration scolaire, les enfants jettent en moyenne **150g par repas** d'aliments qui auraient pu être mangés, soit **150 000 tonnes par an** de nourriture non consommée qui termine à la poubelle.

Un objectif de réduction à l'échelle européenne :

Les parlementaires européens ont voté en janvier 2012 un objectif de réduction du gaspillage alimentaire de 50 % en 2025.

Ils proposent également de faire de **2014**, « *l'année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire* ».

En France :

Le Grenelle de l'environnement fixe un objectif de réduction de **7 % des déchets ménagers en cinq ans**. La réduction du gaspillage alimentaire peut y contribuer de façon significative.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Sensibiliser l'ensemble des établissements scolaires du territoire communautaire à la lutte contre le gaspillage alimentaire en appliquant des actions recensées dans un cahier de recommandations et par ce biais réduire la quantité de denrées alimentaires jetées.

Pour ce faire, 3 écoles, 1 cuisine centrale et 4 collèges ont mené des actions de sensibilisation pour réduire le gaspillage au sein de leurs restaurants scolaires.

Résultats quantitatifs

Plusieurs séries de pesées ont été réalisées durant l'année scolaire dans les établissements pilotes. Elles ont permis d'estimer l'impact des gestes de sensibilisation menés tout au long de l'année

- Une réduction de 50% des retours plateaux : 81gr/repas
- Une réduction d'environ 20% sur l'ensemble du gaspillage

Résultats qualitatifs

Une cinquantaine de fiches actions ont été répertoriées et testées dans les différents cahiers de recommandations.

Des convives désormais plus ouverts aux questions de responsabilité face aux déchets notamment alimentaires.

La stratégie de lutte contre le gaspillage n'est plus vue comme une contrainte, mais comme une opportunité pour :

- valoriser les équipes de restauration et la fonction de chef de cuisine
- réduire les coûts liés à la gestion des déchets

MISE EN OEUVRE

Planning

2012 - 2014 : Projet pilote

2014- 2016 : Essaimage

Octobre : Audit (1^{ere} pesée)

Novembre : 1^{er} Comité de pilotage : Retour sur l'audit - Choix des gestes - Animation Scolaire sur la thématique du gaspillage

Novembre à Février : Réalisation des gestes

Février : Seconde pesée / 2nd Comité de pilotage - Ajustement de la stratégie (si nécessaire) - Choix de nouveaux gestes

Février/Mars : Réunion de mi-parcours : Echange entre les groupes projets

Février à fin Avril : Réalisation des nouveaux gestes

Mai : Dernière pesée - Bilan

Juin : Réunion de restitution et essaimage

Moyens humains

Pour Artois Comm. : Un Médiateur

Pour l'établissement :

- Un responsable restauration scolaire (agent de mairie, chef de cuisine),
- Un ambassadeur référent (professeur, gestionnaire, CPE, assistant d'éducation...)
- Un « Staff Anti-Gaspi » (classe référente, club environnement, groupe Eco-Ecole..)

Moyens financiers

Aléatoire selon les actions menées

Moyens techniques

Une balance (indispensable) - Une table de tri (facultatif mais pratique)

Partenaires mobilisés

Pour les projets menés dans les collèges, un appui du Conseil Général est indispensable pour avancer.

Pour les projets menés dans les écoles primaires publiques, un appui de la mairie est nécessaire.

Pour les restaurants scolaires travaillant en gestion centralisée, il est préférable de réfléchir aux actions à mener en collaboration avec la cuisine centrale.

Ne pas hésiter à se rapprocher des acteurs locaux pour sensibiliser les élèves (agriculteurs, fermes pédagogiques, associations...)

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

La mise en place des projets de lutte contre le gaspillage continue sur le territoire communautaire et dans l'Artois :

- 5 nouveaux collèges et 6 écoles primaires engagés depuis la rentrée scolaire 2014

- Des outils à disposition pour mettre en place des actions dans les établissements
- Des moyens d'échange pour capitaliser les expériences et s'inspirer des bonnes pratiques sont à l'étude.

Difficultés rencontrées

Partenariat entre l'équipe de cuisine et les élèves.

Recommandations éventuelles

Pour les projets développés dans les collèges il est indispensable/important de travailler conjointement avec le Conseil Général.

Pour les projets développés dans les écoles primaires (publiques) il est important de travailler conjointement avec l'agent de mairie responsable de la restauration collective de la commune.

Mots clés

GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Décembre 2020

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

admin AW

alexandre.bonne@smile.fr

Direction régionale toutes les régions