





CENTRE DE RESSOURCES ECONOMIE CIRCULAIRE ET DECHETS

action "gaspimètre de pain" au collège



Syctom du Loire Beconnais et Ses Environs

2 Place de la Mairie

49370 Le Louroux-Béconnais

Voir le site internet

Auteur :

e.legal@syctomduloirebeconnais.com

Consulter la fiche sur OPTIGEDE



CONTEXTE

Le **collège Camille Claudel du Louroux-Béconnais** a sollicité le **Syctom** pour connaître les possibilités techniques concernant la collecte des restes de repas. Le Syctom possède une plateforme de **compostage des déchets verts**. Au vu des seuils, les restes de repas peuvent être intégrés aux déchets verts. L'ESAT, présent sur la même commune, collecte les biodéchets au collège et les dépose sur la plateforme de compostage. Ils sont intégrés directement dans les déchets verts pour la valorisation.

Suite à cette mise en place, le Syctom, en concertation avec le collège, a souhaité aller plus loin. Le collège Camille Claudel du Louroux-Béconnais a donc mené une action au sein de son établissement afin de **mesurer le gaspillage de pain par les élèves**. Initiée lors de la semaine du goût, ce dispositif s'est notamment traduit par la réalisation d'un « gaspimètre » de pain.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Quantifier le gaspillage au collège

Sensibiliser et rendre acteur les élèves

- Amener les élèves sur la thématique du gaspillage alimentaire
- Rendre acteurs les élèves (pesée du pain jeté, estimation des coûts...)
- Questionnement sur les pratiques entre les repas à l'école / maison (questionnaires)

Modifier le comportement des élèves

• Modifier le comportement des élèves sur la consommation du pain à l'école comme à la maison

Résultats quantitatifs

Au bout de 3 semaines, 9 kg de pain soit l'équivalent de 23 pains a été collecté via le « gaspimètre » pour une moyenne de 427 repas servis par jour. Sous condition que tous les élèves aient joué le jeu, cela correspond à **2 g de pain jeté par repas**.

Résultats qualitatifs

Les pesées lors des 3 semaines ont permis de se rendre compte réellement du pain jeté. Pour beaucoup d'élèves, ils ne considèrent pas forcément gaspiller ou gaspiller beaucoup. En présentant le gaspimètre en cuisine, les élèves ont pu évaluer le volume et se rendre réellement compte du pain jeté.

est difficile de les comparer entre elles. Plusieurs facteurs peuvent jouer sur le comportement des enfants. A la maison, les parents et l'éducation inculquée peuvent favoriser ou non le gaspillage. A l'inverse, au collège, l'effet de groupe peut impacter le comportement des enfants.

Néanmoins, **l'action a été bien perçue par les élèves**. Cette opération sera renouvelée pour inciter les élèves à faire attention lors des repas.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Préparation

La mise en place de l'action a été rapide et facilitée par le partenariat existant entre le Syctom et le collège. Une rencontre de la collectivité avec la gestionnaire du collège et le cuisinier a permis de lancer l'opération en fixant le début des mesures pour la semaine du goût. Des affiches à déposer au collège et des questionnaires à destination des parents (pour connaître les pratiques des enfants lors des repas en famille) ont été réalisés et transmis au collège par le Syctom avant la mise en place du « gaspimètre ».

Communication

Pour annoncer l'opération et préciser le fonctionnement des pesées, des affiches sont disposées dans le collège ; l'objectif étant de ne pas inonder les élèves d'affiches mais bien d'en placer un nombre restreint dans des endroits stratégiques. La transmission d'éléments à la presse locale pour la rédaction d'un article est également nécessaire.

Réalisation

Le « gaspimètre » est placé à la sortie du self et les élèves y déposent le pain restant sur leur plateau.

Les pesées sont encadrées par la conseillère principale d'éducation et réalisées par des élèves différents (pour en sensibiliser le plus grand nombre) durant toute l'opération.

Planning

Étape	Réalisation prévisionnelle/effective (mois/année)	Détails
Rencontre avec la gestionnaire du collège et le cuisinier	Septembre 2014	Réaliser une action pendant la semaine du goût
Réalisation du gaspimètre de pain	Début octobre 2014	
Dépose des outils et questionnaires au collège	Mi-octobre 2014	
Communication	Mi-octobre 2014	Affichage au sein du collège Préparation des éléments pour l'article de presse
Semaine du goût	19 Octobre 2014	

Moyens humains

Le Syctom du Loire Béconnais :

- Agent technique pour la réalisation du gaspimètre de pain
- Chargée de prévention pour la réalisation du questionnaire, affichage...

Le collège :

- Le cuisinier et la gestionnaire du collège pour la préparation de l'action,
- Conseillère principale d'éducation pour les pesées,
- Les élèves

Movens financiers

Le budget dédié à cette action concerne :

- La fourniture pour la réalisation du gaspimètre de pain,
- La main d'oeuvre (agents syctom et personnel du collège)

Moyens techniques

Gaspimètre

Le « gaspimètre » a été confectionné par un agent technique du Syctom en se servant d'un bac d'ordures ménagères résiduelles endommagé (réemployé) et d'une plaque en plexiglas apposée sur toute la hauteur du conteneur pour que le contenu soit visible.

Communication

- Réalisation d'affiches (gaspillage alimentaire, FNE et site du gouvernement)
- Questionnaire

Partenaires mobilisés

Collège Camille Claudel

- Service de restauration scolaire (cuisinier + gestionnaire)
- CPE
- Directeur

Presse locale

Communication sur l'événement

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Le partenariat avec le collège a facilité sa **mise en place rapide**. Une réunion en amont permet de présenter l'action et de répondre aux attentes de chacun. Réaliser cette action pendant un évènement tel que la semaine du goût donne aussi plus de **visibilité**.

Recommandations éventuelles

L'action est facilement reproductible dans d'autres établissements. Son succès dépend principalement de l'implication de l'établissement scolaire. Une seconde période de mesure permet de mesurer et valoriser les progrès. Il s'agit d'une action simple pour commencer un plan d'action sur la sensibilisation au gaspillage alimentaire.

Mots clés

GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Janvier 2020

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

Contact ADEME

LAURENCE LEBRETON
laurence.lebreton@ademe.fr

Direction	régionale	Pays	de	la
loire				

sous la responsabilité de son auteur