La réduction du gaspillage alimentaire au Collège de l'Aubance

Smitom du Sud Saumurois

Auteur :

Zi la Saulaie
Rue de Montfort
49700 Doué-la-Fontaine
Voir le site internet
Juliana Cantal
communication@smitom-sudsaumurois.com

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

On définit les pertes alimentaires par la nourriture qui n'est pas valorisée pour la consommation humaine (épluchures par exemple), et le gaspillage concerne la nourriture jetée qui aurait pu être consommée (soit ce qui a été préparé et non servi, soit ce qui a été servi et non consommé par les convives).

On peut classer les déchets alimentaires :

- évitables et potentiellement évitables (pain, trop cuisiné, restes non servis, accompagnement du plat principal) : 82%,
- les déchets alimentaires inévitables (produits de première gamme c'est-à-dire les épluchures, os…) : 18%.

En restauration scolaire dans les collèges et lycées, les pertes et gaspillage alimentaire sont liés à une surévaluation des quantités à préparer et aux pratiques professionnelles du personnel de cuisine. En service, les facteurs ayant une influence potentielle sont avant tout la fluctuation des effectifs, les quantités servies trop importantes, la qualité gustative et la présentation des aliments, le temps pour déjeuner, la valeur accordée à la nourriture et enfin les préférences culturelles ou personnelles des convives. De plus, une nouvelle recette, avant d'être acceptée, doit être présentée 7 fois…

Dans le cadre de son programme de prévention, le SMITOM Sud Saumurois accompagne le collège de l'Aubance de Brissac Quincé sur la diminution du gaspillage alimentaire.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Travailler avec la gestionnaire et le personnel de cuisine du Collège de l'Aubance, à Brissac-Quincé, pour comprendre les habitudes de l'établissement, puis établir une démarche pour réduire le gaspillage alimentaire voire les déchets de la cantine en règle générale.

Résultats quantitatifs

Pesées du 4 au 12 octobre 2012 : Au total, sur ces cinq jours, le gaspillage alimentaire s'élève à 430 kg pour 2100 repas soit **204 g par repas**.

Pesées du 18 au 29 mars 2013 : La quantité de déchets jetée a nettement diminué, les élèves ont jeté en moyenne **156 g de déchet par repas** contre 204 g lors de la première série de pesées.

Pesées du 31 mars au 11 avril 2014 : Le poids moyen des déchets jetés par une personne lors d'un repas est passé de 156 g à **133 g** ce qui montre que le gaspillage a diminué. Au total, sur deux semaines, c'est 75kg de déchets jetés en moins que lors de la dernière campagne de pesées.

Résultats qualitatifs

Les élèves du collège ont été sensibilisés à la réduction du gaspillage alimentaire ainsi que le personnel de l'établissement, notamment le personnel de cuisine.

Les élèves ont été impliqués grâce au sondage, ils ont pu alors suggérer des modifications pour les repas. Le personnel a su être attentif aux remarques et à ainsi modifier ses habitudes pour satisfaire les élèves et réduire les quantités de nourriture jetées.

MISE EN OEUVRE

Planning

Courant 2012 : rencontre avec la gestionnaire du collège

Le 25 septembre 2012 : Observation du déroulement d'un service, rencontre de l'équipe cuisine et propositions d'améliorations d'organisation.

Du 04 au 11 octobre 2012 : Première vague de pesées pour mesurer les quantités de déchets jetées. Le pain, les déchets non recyclables et les déchets organiques ont été séparés. Au total, sur ces cinq jours, le gaspillage alimentaire s'élève à 430 kg pour 2100 repas soit 204 g par repas.

Le 19 octobre 2012 : Réalisation d'un sondage auprès des élèves pour recueillir leurs avis sur l'organisation du self et mieux comprendre leurs pratiques. 216 élèves y ont répondu.

Le 17 janvier 2013 : Présentation aux délégués des résultats du sondage, des actions menées et à venir, afin qu'ils informent l'ensemble des élèves.

Du 18 au 29 mars 2013 : 2ème campagne de pesées qui a permis d'évaluer les conséquences des actions menées sur la production de déchets. La quantité de déchets jetée a nettement diminué, les élèves ont jeté en moyenne 156 g de déchet par repas contre 204 g lors de la première série de pesées.

Du 15 au 19 avril 2013 : Ateliers cuisine afin de proposer un exemple concret aux élèves et les faire réfléchir sur le gaspillage alimentaire.

Le 7 janvier 2014 : Rencontre avec la gestionnaire afin d'effectuer un suivi du projet et de relayer cette initiative pilote auprès des autres collèges.

Du 31 mars au 11 avril 2014 : 3ème campagne de pesées. Le poids moyen des déchets jetés par une personne lors d'un repas est passé de 156 g à 133 g, ce qui montre que le gaspillage a diminué.

Moyens humains

Chargé de prévention

Ambassadrice du Tri

Gestionnaire du collège

Personnel de cuisine

Élèves du collège

Moyens techniques

Plusieurs changements sont mis en place depuis le démarrage de l'action et poursuivis chaque année :

- Du côté du service de restauration, le personnel demande automatiquement aux élèves quelle quantité de plat principal ils désirent. Les entrées « non traditionnelles » sont proposées en portions dégustation. Les quantités d'aliments proposées ont été ajustées. Les élèves peuvent avoir une ou deux tranches de pain. Un fromage à la coupe est systématiquement proposé à côté du fromage en portions (mais il est moins apprécié).
- Du côté des achats, l'approvisionnement en produits locaux s'est développé : produits laitiers (Brissac), légumes secs et farine (Denezé), viande (Maine-et-Loire), yaourts, pommes et cerises. La gestionnaire recherche des emballages consignés lorsque c'est possible et travaille sur les conditionnements de manière générale : riz et farine par 20 kg et achat de bacs de stockage, boites de conserves remplacées par des sachets sous vide pour moins de pertes. Les cagettes non consignées sont données ou réutilisées.
- Pour la sensibilisation des élèves, un affichage est mis en place systématiquement lors de l'introduction de nouveaux produits locaux et des dégustations ont lieu lors des portes ouvertes.

Partenaires mobilisés

Collège de l'Aubance à Brissac-Quincé

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Action facilement reproductible dans tout établissement scolaire.

Difficultés rencontrées

Participation de tous les élèves et implication de la gestionnaire

Travail des élèves avec le personnel de cuisine (ateliers cuisine)

Sensibilisation des élèves par les délégués

Recommandations éventuelles

Impliquer les élèves dans le projet en leur demandant leur avis.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES | 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