
Buffet zéro déchet

Conseil Départemental de la Creuse

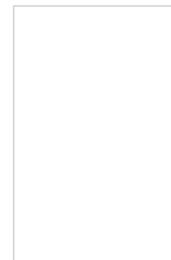
Château des Comtes de la Marche
BP 250
23011 Guéret

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Madeleine Dubois
mdubois@creuse.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Dans le cadre du Plan Départemental de Prévention des Déchets, il est prévu d'organiser tous les ans lors de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD), une animation adaptée au thème annuel de la SERD. Ce buffet zéro déchet couvre le thème 2014 de la SERD : le gaspillage alimentaire.

Il s'agissait de proposer aux agents un moment convivial autour d'un buffet zéro déchet afin de leur faire prendre conscience qu'ils peuvent agir au quotidien pour réduire leurs déchets. Ce temps de dégustation a été mis à profit pour communiquer sur la prévention des déchets, sensibiliser les agents au gaspillage alimentaire et les inciter en tant que consommateurs à faire des achats réfléchis (moins d'emballages, produits locaux, privilégier les préparations "maison" souvent moins coûteuses et moins productrices de déchets).

Le buffet était composé de produits locaux de saison qui ont été préparés par les élèves de la classe de SEGPA du collège Martin Nadaud de Guéret qui ont respecté le cahier des charges d'un buffet zéro déchet :

- Éviter les emballages
- Utiliser des produits locaux et de saison
- Peser et composter les déchets de préparation
- Prévoir la quantité de denrée en fonction du nombre de participants
- Éviter la vaisselle jetable

Une pesée des restes d'assiettes a été effectuée à la fin du repas avec les élèves. Les biodéchets récupérés ont été compostés par les élèves dans le composteur du collège.

Un livre d'or a été mis à disposition des agents afin de recueillir leur avis sur ce type d'animation et leurs attentes pour l'année suivante.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Promouvoir la consommation responsable
- Sensibiliser les agents au gaspillage alimentaire
- Sensibiliser les agents sur la prévention des déchets (vaisselle réutilisable...)
- Développer une dynamique prévention dans la collectivité

Résultats quantitatifs

- 34 participants
- 4,6 kg de déchets de préparation
- 2 kg de reste d'assiette

En conclusion ce buffet a généré :

- 20 g de biodéchets par personne (moyenne de biodéchets / personne: 140 g / personne dans la restauration collective)
- pas d'emballage car les denrées ont été commandées par le biais d'AgriLocal (plate forme de commande auprès des producteurs locaux), les agriculteurs livrant les commandes dans des emballages réutilisables (cagettes en bois ou en plastique)

Résultats qualitatifs

Tous les agents ont apprécié cette animation et particulièrement la participation des élèves du collège.

Les élèves se sont totalement investis dans ce projet en expliquant aux agents que la composition du menu avait été conçue pour éviter au maximum la production des déchets et des biodéchets.

MISE EN OEUVRE

Planning

Août 2014 : réflexion sur l'organisation de l'animation

Septembre 2014 : rédaction des documents relatifs à l'animation - mise en place de la logistique - identification des partenaires et des relais

Octobre 2014 : communication aux élus et aux agents

Novembre 2014 : réalisation de l'animation

Décembre 2014 : communication du bilan aux agents et aux élus

Moyens humains

Animatrice du plan départemental

2 agents pour la logistique

Les élèves de la classe de SEGPA du collège Martin Nadaud de Guéret

Moyens financiers

- 123 € HT pour l'achat des denrées alimentaires

Moyens techniques

Logistique :

- Réservation de la salle et de la vaisselle
- Mise en place de la salle et du buffet

Partenaires mobilisés

- Le collège Martin Nadaud de Guéret
- L'appui logistique du Département

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Facile à mettre en oeuvre. Animation qui doit être réalisée en complément d'une réunion sur les déchets ou d'une

autre animation de sensibilisation à la prévention des déchets.

Difficultés rencontrées

Donner un côté convivial à la prévention des déchets et associer des scolaires ainsi que des producteurs locaux.

Recommandations éventuelles

Connaître le nombre de participants (inscriptions préalables obligatoires)

Mots clés

CONTENEUR | ADMINISTRATION PUBLIQUE | CONSOMMATION DURABLE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Laurent JARRY

laurent.jarry@ademe.fr

Direction régionale Nouvelle
Aquitaine