
Concours de lutte contre le gaspillage alimentaire

Siced Bresse Nord

la Croix
71310 Serley
[Voir le site internet](#)
Jordan Bordignon
j-bordignon@orange.fr

Auteur :

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Avec plus de 7 milliards de repas servis chaque année, le secteur de la restauration est un des plus importants producteurs de biodéchets issus de l'alimentation. Chaque année, en France, le secteur de la restauration commerciale et collective produit environ 900 000 tonnes de biodéchets : denrées périmées, rebuts de préparation, reliefs de table... ce sont les déchets alimentaires. En restauration collective, cela correspond aux pertes et gaspillages de préparation (cuisines) et de consommation sur place.

La restauration collective en milieu scolaire génère un volume de déchets de 500 000 tonnes/an. Elle dépasse le volume de biodéchets de la restauration commerciale (400 000 tonnes/an), avec une moyenne de 15 à 16 tonnes par établissement (alors que la restauration commerciale produit environ 9 tonnes par établissement).

Ainsi, pour lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration collective, le SICED Bresse Nord a décidé de proposer aux 5 établissements du second degré du territoire, un concours de lutte contre le gaspillage.

Sur 5 établissements, 3 ont participé.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif est de mettre en place des actions permanentes de lutte contre le gaspillage alimentaire, et d'en traduire une diminution par des pesées des déchets à effectuer avant et après le concours. Cette action vise également à sensibiliser les élèves, les enseignants, les personnels des établissements et des cantines, ainsi que les parents au gaspillage alimentaire.

Résultats quantitatifs

3 établissements participant au concours :

- Le collège Pierre Vaux de Pierre de Bresse
- Le collège Les Chênes Rouges à Saint Germain du Plain.
- Le Lycée Professionnel Reine Antier à Saint Martin en Bresse.

90 élèves constituant les équipes pilote dans ces établissements.

Plus de 1 000 élèves sensibilisés à travers les actions menées.

Quelques exemples d'actions : création d'un espace communication, création d'affiches chocs, ateliers cuisines avec les restes, création de la commission menu, table du troc, amélioration de l'accueil des élèves au restaurant

scolaire, diminution des commandes de pain, fabrication d'un gâchimètre présent en permanence au restaurant avec le défi qu'il y ait de moins en moins de pain gaspillé,...

Les pesées ont montré une diminution approximative du gaspillage de 20 g par élève soit 2,2 tonnes de biodéchets évitées.

Résultats qualitatifs

Les résultats du concours ont été publiés dans notre journal annuel qui est distribué dans toutes les boîtes aux lettres des usagers.

Des articles ont paru régulièrement dans la presse locale.

Et, suite aux concours, des lots ont été attribués aux élèves.

Le concours a été perçu de manière positive de la part des élus.

MISE EN OEUVRE

Planning

Juillet - Août 2015 : rédaction du règlement du concours.

Septembre 2015 : présentation du concours dans chaque établissement et dépôt d'un dossier à chacun.

Novembre 2015 : réception des inscriptions au concours.

Décembre 2016 : réalisation des pesées dans chaque établissement participant avant le commencement du concours.

Décembre 2016 : achat des lots pour les récompenses.

Du 1er janvier au 31 Mars 2016 : réalisation du concours avec interventions régulières du SICED (animations, groupes de travail,...)

Avril 2016 : réalisation des pesées finales.

Juin 2016 : remise des lots.

Août 2015 : diffusion des résultats aux usagers par le biais du journal annuel du SICED Bresse Nord.

Moyens humains

- Le chargé de prévention des déchets.
- La directrice.
- Le président du SICED Bresse Nord.
- Temps agent (0,25 ETP).

Moyens financiers

- Balance (pèse personne) : 20 €.
- Achat des lots : 2 000 €.

Moyens techniques

- Matériel informatique.
- gants.
- animation.
- accompagnement.

Partenaires mobilisés

- Les 3 établissements secondaires participants.
- Les cuisiniers et le personnel de cuisine de ces établissements.
- Les prestataires pour les lots (objetràma, girardot,...).

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Dans l'organisation d'une telle action, il faut anticiper et se faire un planning du travail à réaliser.

Cette action est reproductible.

Difficultés rencontrées

C'est une action sous forme de concours.

Recommandations éventuelles

L'accompagnement des établissements est indispensable à la réussite de l'action.

Mots clés

METHANISATION | EMPLOYE | JEUNESSE | 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