

Accompagnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges



[Voir le site internet](#)

Auteur :

Elodie Bertoix Stalder
elodie.stalder@deux-sevres.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE



Le gaspillage alimentaire dans les 37 collèges publics deux-sévriens a été estimé à 187 tonnes par an. En tenant compte du coût des matières premières et du coût de traitement des déchets, le coût de ce gaspillage avoisinerait 650 000 € par an (source ADEME et étude auprès de collèges deux-sévriens tests).

Lutter contre les excédents alimentaires dans la restauration des collèges permet :

- de faire des économies sur les achats de denrées et sur la gestion des déchets de la restauration des collèges,
- d'éviter les nouvelles obligations réglementaires en tant que gros producteurs de déchets organiques,
- de mettre en œuvre une mobilisation interne autour de projets liés à l'alimentation,
- d'améliorer la qualité des produits proposés, grâce aux économies réalisées.

Lauréat de « Territoire zéro déchet, zéro gaspillage », le Département a souhaité expérimenter un accompagnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire auprès de 5 collèges, dont il a la compétence de gestion de la restauration.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Mobiliser le personnel et les élèves des collèges autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Accompagner les collèges dans l'élaboration d'un programme d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire,
- réduire le gaspillage alimentaire de 10% dans les cantines des collèges engagés.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Le Département accompagne les collèges volontaires dans la lutte contre le gaspillage alimentaire sur 2 sessions :

- **En juin 2016**, les collèges de Bressuire, Thouars (MTA), Moncoutant, Airvault, Celles sur Belle et Fontanes à Niort, se sont engagés dans la démarche. Pour cette opération, le Département a fait appel à 3 prestataires :

- SR environnement, pour la réalisation de l'état des lieux dans les collèges de la session 1
- L'IFREE pour l'animation des 3 ateliers de construction de programmes d'actions de la session 1
- Les Brasseurs d'idées pour l'animation Gargantua dans les collèges.

La Direction de l'aménagement rural et de l'environnement (DAE), la Direction de l'éducation (DE), en partenariat avec la direction des services départementaux de l'éducation nationale, ont suivi l'avancement des actions des collèges, via une équipe projet transversale.

- **En septembre 2017**, les collèges de Champdeniers, Frontenay Rohan Rohan, Prahecq, Gérard Philipe et Rabelais à Niort ont signé une charte d'engagement pour participer à la 2^{ème} session d'accompagnement.

Planning

1. Opération 2016-2017

- **Juillet 2015 à février 2016** : mobilisation de la direction de l'éducation, construction de l'opération en interne, rencontre des financeurs et partenaires.
- **Phase 1 de mars à septembre 2016** : recrutement du prestataire, mobilisation des 6 collèges via un appel à projet, avec l'organisation de 2 réunions de présentation et réalisation de l'état des lieux dans chaque collège. Une campagne de pesées a été mise en place pendant 15 jours, ainsi qu'une série d'entretien avec le personnel de cuisine, le gestionnaire et quelques collégiens pour chaque collège, avec l'aide d'un prestataire.
- **Phase 2 de septembre à décembre 2016** : 3 ateliers de formation à destination des chefs de cuisine et gestionnaires et rencontres individuelles des équipes projet pour l'élaboration de leur programme d'actions.
- **Phase 3 de novembre 2016 à décembre 2017** : Mise en œuvre du programme d'action :
 - Organisation de 6 animations Gargantua au self en novembre 2016, suivi d'un temps d'échanges auprès de représentants d'élèves du collège.
 - Mise en œuvre d'actions dans le restaurant scolaire : multi-choix, portions adaptées, animations, affichage des plats et des menus, bar à salades...
- **Mars 2017** : Bilan méthodologique du premier accompagnement

2. Opération 2017-2018

- **Mars 2017** : Renforcement du partenariat avec le co-portage de l'opération par le Département et la DSDEN. Elaboration d'une charte d'engagement co-signée à destination des collèges. Renforcement de l'animation avec une référente diététicienne à la direction de l'éducation.
- **Juin 2017** : Mobilisation et rencontres de 5 nouveaux collèges
- **De juillet à Septembre 2017** : Rencontre individuelles des équipes projet pour connaître leurs besoins et définir un calendrier d'accompagnement. Signature des chartes d'engagement
- **Septembre 2017** : Lancement de l'état des lieux par les services du Département, en collaboration avec les collèges avec :
 - des pesées quotidiennes ont été réalisées sur 15 jours. Le diagnostic a ensuite été réalisé à l'aide de l'outil de calcul du gaspillage alimentaire ADEME.
 - Le diagnostic qualitatif composé d'entretiens avec les agents, de rencontres individuelles et collectives avec les élèves.
- **D'octobre 2017 à janvier 2018** : Organisation des ateliers de construction de programmes d'actions en présence d'élèves, suivi individuel et organisation dans chaque collège d'une animation Gargantua. Chaque collège a rédigé un plan d'actions et son calendrier de réalisation d'ici juin 2018.
- **Décembre 2017** : Pesée finale des collèges de la première session d'accompagnement.
- **Janvier -juin 2018** : Suivi individuel des collèges. Appropriation de l'outil de calcul ADEME par les équipes collèges.

Moyens humains

0.2 Chargée de mission ZDZG

0.2 Référente Direction éducation

Moyens financiers

2016 : 18 740 €

2017 : 10 000 €

Partenaires mobilisés

Collèges, direction de l'éducation, Direction des Service de l'Education Nationale, CAN, CC du Thouarsais, Agglo2B, CC du Mellois, ADEME.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

- Un co-portage avec la DSDEN qui favorise l'implication d'une équipe projet multidisciplinaire dans les collèges.
- Le portage de cet accompagnement a été transféré progressivement à la Direction éducation. Il est aujourd'hui pérennisé et fait partie des priorités de la direction. Il est prévu que la pesée quotidienne des déchets soit mise en place dans tous les collèges accompagnés.
- L'outil de calcul ADEME permet de rendre autonome la collectivité et les établissements dans le suivi quantitatif.

Difficultés rencontrées

- L'implication des professeurs dans les collèges est inégale.
- Une attention particulière devra être apportée à la mise en œuvre des actions à plus long terme, notamment en cas de changement de personnel.

Mots clés

GASPILLAGE ALIMENTAIRE | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | FORMATION PROFESSIONNELLE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Sandrine WENISCH

sandrine.wenisch@ademe.fr

Direction régionale Nouvelle
Aquitaine