Sensibilisation au gaspillage alimentaire au lycée de la Venise Verte à Niort

Communaute d'Agglomeration du Niortais

Auteur :

140 Rue des Equarts
BP 193
79006 Niort
Voir le site internet
Nelly Frouin
nelly.frouin@agglo-niort.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Le lycée de la Venise Verte est engagé depuis plusieurs années dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire propre à l'établissement. Cette initiative de l'équipe de cuisine est menée en collaboration avec le gestionnaire du lycée.

Une pesée des biodéchets provenant de la cuisine et des restes de plateaux est pratiquée environ 1 fois par mois. En moyenne, le lycée de la Venise Verte sert 900 repas quotidiens (aux internes et aux demi-pensionnaires).

Le chef-cuisinier du lycée a contacté la direction des déchets ménagers de la CAN afin de poursuivre la sensibilisation des élèves au gaspillage alimentaire pendant la semaine européenne de la réduction des déchets (SERD) en novembre 2017.

Le déroulement de l'action :

Pendant la SERD, 2 assistantes de tri sont intervenues lors de 2 déjeuners. Le temps du repas, elles échangeaient avec les lycéens sur le gaspillage, le devenir des déchets biodégradables... Des proverbes sur le thème du pain étaient répartis sur les tables du restaurant scolaire. Des affiches étaient également disposées sur les corbeilles de pain pour inciter les convives à partager leur pain.

De plus, des kakemonos présentant des informations sur les déchets du territoire étaient exposés dans le self : le tri des emballages, que deviennent les déchets ...

Enfin, pour ceux qui le souhaitaient, nous mettions à disposition le gobelet-doseur édité par FNE (France Nature Environnement) pour cuisiner la juste dose de riz, spaghetti...

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif des interventions pendant les déjeuners est de faire prendre conscience à chacun du gaspillage alimentaire qu'il produit. Ce gaspillage est pesé puisque les restes alimentaires sont laissés dans l'assiette, sur le plateau, en fin de repas. Le pain est trié à part et pendant la SERD, le pain a été déposé dans un gâchimètre prêté par la CAN.

Résultats quantitatifs

Dans le tableau ci-dessous, nous avons mis en évidence le gaspillage produit par les élèves en distingant le pain des autres déchets de plateau. Ces déchets de plateau correspondent aux restes d'entrée, de plat... que l'élève a pris sur son plateau mais n'a pas mangé.

La colonne "gaspillage alimentaire" intègre le gaspillage du pain aux déchets de plateau. Cette valeur est exprimée en gramme par plateau ou personne.

Pesées du lycée de la Venise Verte, année 2017-2018

	Pain en kg	Déchets de plateau en kg	Nombre de repas servis	Gaspillage ali g/plat
Semaine du 25 au 29/09	22,4	254	4753	58
Semaine du 20 au 24/11	15	155,7	4775	35
Semaine du 15 au 19/01	18,5	278,8	4506	66
Semaine du 5 au 9/02	16,9	182,8	4200	47

Résultats qualitatifs

Cette semaine là, les résultats des pesées montrent un faible gaspillage, notamment parce que l'équipe de cuisine avait prévu des menus correspondants en partie à une demande des élèves pour les remercier de bons résultats sur les pesées précédentes.

MISE EN OEUVRE

Planning

Juillet 2017 : rencontre avec l'équipe des cuisiniers pour connaitre le contexte et leurs attentes

Octobre 2017 : observation au self lors d'un déjeuner puis proposition d'actions

Novembre 2017 : pendant la SERD, sensibilisation pendant 2 déjeuners

Moyens humains

2 assistantes de tri et prévention lors des 2 déjeuners

Moyens financiers

aucune dépense engagée par le lycée

CAN : achat d'un gâchimètre, 120€ TTC l'unité

Temps passé : (préparation et animation) : 35h00 soit 630 €

Moyens techniques

1 gâchimètre (prêté par la CAN)

des kakémonos sur les déchets (matériels de la CAN)

les gobelets-doseurs de FNE

Partenaires mobilisés

la CAN

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

L'équipe de cuisine est motivée par la réduction du gaspillage alimentaire et la valorisation de son travail alors les agents sont à l'écoute de toute piste d'amélioration.

Depuis plusieurs années, l'équipe de cuisine communique avec les lycées (au cours du service, via une page Facebook, lors d'une présentation par un film des cuisines en début d'année scolaire...) alors les échanges avec des intervenants extérieurs sont facilités.

Difficultés rencontrées

Les salles de restaurant sont souvent bruyantes ce qui ne facilite pas les échanges avec les convives.

Le temps de repas est relativement court alors les élèves n'ont pas tous envie d'échanger pendant ce temps de pause.

Recommandations éventuelles

Ce type d'opération peut se réaliser dans tout restaurant scolaire.

Mots clés

GASPILLAGE ALIMENTAIRE | CAMPAGNE D'INFORMATION | 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