
Opération contre le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires

Syndicat de Destruction des Ordures Ménagères de l'Ouest de



Parc d'Activités la Semaille
348 Rue de la Semaille
27300 Bernay

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Olivier Delvallée
olivier.delvallee@sdomode.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Dans la foulée de son PLP, le Sdomode a souhaité développer ses actions de réduction des déchets en répondant à l'appel à projet lancé par le Ministère de l'Environnement et l'ADEME au printemps 2016 « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire ».

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Déclencher une prise de conscience afin de pérenniser la lutte contre le gaspillage.

Résultats quantitatifs

Les 2 objectifs ont été atteints : 45 cantines engagées dans l'opération et baisse globale du gaspillage de 31%.

Résultats qualitatifs

Dans la quasi-totalité des sites, les élus en charge des cantines et/ou les personnels de cuisine et de service se sont impliqués dans la mise en œuvre des actions de réduction.

Outre l'accompagnement des convives au quotidien, des actions particulières telles que jeux de défi ou participation aux pesées du gaspillage ont sensibilisé les enfants dans certaines cantines.

L'engagement a été moindre du côté enseignants mais certains ont aussi contribué dans leur classe à la sensibilisation des enfants.

L'opération a bien eu un rôle déclencheur. Elle a été l'occasion d'une prise de conscience et nombreux sont les sites qui ont envie de poursuivre, encouragés par les résultats.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Prise de contact avec les gestionnaires, échanges et suivi avec les référents, collecte et analyse des résultats de pesées, organisation et animation des réunions, édition de supports (affiches, bulletins de liaison, livret de recettes anti-gaspi), rédaction du bilan.

Planning

Répartition en 2 vagues : 20 sites engagés sur l'année scolaire 2016-2017 et 25 sur l'année 2017-2018.

Même schéma de déroulement pour chaque vague :

- Réunions de lancement sur 3 lieux du territoire avec les gestionnaires de cantines intéressés par l'opération

< >Phase d'engagement, avec désignation d'1 ou 2 personnes référentes pour chaque site de restaurationPhase de diagnostic avec pesées d'une semaine réalisées par chaque site et analyses des résultats par le SdomodePhase de mise en œuvre des actions, pendant environ 3 mois (de février à mai)Phase de bilan avec pesées et analysesRéunions de bilan et pérennisation des actions avec les référents (des réunions ont été aussi organisées pour préparer les pesées diagnostic et la mise en place des actions).

De brèves formations (2 h) ont été organisées pour les agents de cuisine et de service, pendant la phase actions.

Moyens humains

Un agent sur la totalité de l'opération, renforcé par un autre agent pour la vague 2.

Accompagnement par le CREPAN, une association experte dans le domaine de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Moyens financiers

Frais de conception et d'impression des supports de communication, convention avec l'association normande le CREPAN (Comité Régional d'Etude pour la Protection et l'Aménagement de la Nature) pour l'accompagnement de l'opération.

Moyens techniques

Fourniture de pesons à quelques cantines (la plupart ont utilisé des balances de cuisine qu'elles possédaient déjà ou qui ont été prêtées ponctuellement par des personnes participant à l'opération).

Partenaires mobilisés

Gestionnaires des cantines (communes, associations de cantine, communauté de communes), écoles.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

La réussite repose sur la bonne volonté des personnes amenées à mettre en œuvre les actions de réduction du gaspillage. Il est donc essentiel de tout d'abord bien présenter les enjeux, environnemental et financier, aux gestionnaires et aux référents. Il est préférable que les référents soient des élus ou des cuisiniers ou responsables de cantine. Des élus dynamiques, qu'ils soient référents ou pas, ont un rôle important de soutien et motivation des agents. Des cuisiniers ou responsables de cantine, eux-mêmes convaincus, peuvent se heurter à l'indifférence de certains agents. Les formations qui ont été proposées ont montré qu'il était possible de changer cet état d'esprit en faisant prendre conscience aux agents de leur rôle d'accompagnement des enfants.

Recommandations éventuelles

Il est possible d'obtenir de bons résultats en peu de mois avec des personnalités décidées à agir et déjà sensibles au gaspillage. Des gestes simples tels que couper les fruits en quartier, distribuer le pain à la demande et non systématiquement en début de repas, ont des effets visibles qui encouragent à continuer.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | JEUNESSE | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

admin AW

alexandre.bonne@smile.fr

Direction régionale toutes les régions