Gaspillage alimentaire et compostage au collège

Sictoba

Auteur :

la Gare

7460 Beaulieu

Voir le site internet

Benoît Pujol

compostage@sictoba.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Le collège public H. Ageron de Vallon Pont d'Arc (07150) a mis en place, avec l'aide du SICTOBA, le compostage des restes de repas du self en 2010.

Dans cette continuité, le professeur de SVT a choisi de travailler sur le gaspillage alimentaire pendant l'année scolaire 2012-2013. Dans le cadre des Itinéraires de Découvertes (IDD), une classe de niveau 5ème dispose d'une heure par semaine avec deux professeurs (Arts Plastiques et Sciences de la Vie et de la Terre) pour créer des œuvres plastiques qui sensibilisent au gaspillage alimentaire.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Informer et sensibiliser les élèves du collège (environ 400) sur le gaspillage alimentaire, notamment dans le réfectoire de l'établissement.

Résultats quantitatifs

Une classe d'environ 25 élèves fortement sensibilisée. L'ensemble du collège plus des parents sensibilisés lors de la campagne de pesée puis lors de l’exposition des œuvres.

Campagne de pesée : environ 100 g de déchets alimentaires par repas (idem que 4

ans auparavant) pour 350 repas/jour.

Compostage : 35 kg de déchets par jour soit 5 tonnes par an.

Résultats qualitatifs

Sur le court terme une meilleure prise en compte de la responsabilité individuelle lors des repas (choix des plats, gestion de ses déchets)

A vue d’œil, le pain semble moins gaspillé même plusieurs mois après l'opération.

MISE EN OEUVRE

Planning

En trois temps sur l'année, toujours avec les élèves concernés :

1. Définition des objectifs, prise d'information, recherches des élèves sur les aspects techniques et scientifiques du gaspillage, ainsi que sur les aspects artistiques du thème (œuvres déjà réalisées, recherches

techniques).

2. Campagne de pesée pour évaluer la quantité d'aliments gaspillés au réfectoire sur deux semaines, comparaison avec une campagne précédente (4 ans auparavant).

3. Réalisation des œuvres, par petites équipes d'élèves (2 ou 3).

Exposition de ces œuvres lors de la journée portes ouvertes de fin d'année.

Moyens humains

2 professeurs une heure par semaine, toute l'année.

Mise à contribution du personnel de la cuisine du réfectoire pour une visite de la préparation des repas (matin) par les élèves.

Intervention d'une diététicienne mandatée par le CG07, pour rendre compte d'opérations de lutte contre le gaspillage alimentaire dans d'autres collèges.

Collaboration avec le SICTOBA, qui a organisé la visite de la décharge locale pour comprendre les enjeux collectifs du gaspillage alimentaire.

Moyens financiers

Ministère de l'Éducation Nationale : 2 professeurs une heure par semaine.

SICTOBA : animation et prise en charge du coût du transport en car lors de la visite de la décharge locale.

CG07 : intervention de la diététicienne.

Moyens techniques

Salle d'Arts Plastiques, matériel d'Arts Plastiques, aide de l'Agent Technique du Collège.

Partenaires mobilisés

SICTOBA et Conseil général de l'Ardèche (CG07).

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Une enseignante ou un enseignant sensible à la question.

Difficultés rencontrées

La forte implication de l'enseignant Jean-Michel CORRE.

En amont de cette action, mise en place, en collaboration avec le SICTOBA, le compostage des restes alimentaires du réfectoire.

Recommandations éventuelles

À moyen terme, peu d'impact sur les élèves du collège : les quantités de déchets alimentaires restent très tributaires du menu proposé. Cette observation est possible grâce à la mise en place du compostage quotidien des déchets (tri des déchets alimentaires intégré au fonctionnement de l'établissement depuis 2008). Le pain semble tout de même beaucoup moins gaspillé.

L'âge des élèves semble peu propice à un changement de comportement individuel (mais à long terme, le message est passé), ce qui explique en partie des résultats en apparence neutres.

Les pistes pour réduire le gaspillage efficacement semblent plus du côté de la mise en place des plats, l'organisation à l'intérieur du réfectoire, les conditions de la prise alimentaire (peu de temps pour

manger, bruit très envahissant...).

Le fort effectif du collège est un frein à des innovations (manque de place et de temps lors du repas des élèves), mais le projet de construction d'un nouveau collège est l'occasion de prendre plus en compte la lutte contre le gaspillage alimentaire à l'avenir.

Mots clés

DECHET ENCOMBRANT

Dernière actualisation

Juin 2014
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Elsa THOMASSON
elsa.thomasson@ademe.fr
Direction régionale Auvergne-Rhône-Alpes