Guide des bonnes pratiques : les bonnes astuces pour réduire le gaspillage alimentaire.

Programme Boréal

Auteur :

5, route de Lourches

59282 Douchy-les-Mines

Voir le site internet

Charlotte Dhavelons

charlotte.dhavelons@programme-boreal.org

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Le gaspillage alimentaire est en enjeu de taille pour le Programme Boréal. Jeter des aliments qui auraient pu être mangés est une aberration à la fois sociale, environnementale et économique. **Près d'un tiers de la nourriture mondiale est jetée tout au long du circuit alimentaire, du champ à notre assiette. Cela ne peut plus continuer.**

C'est dès le plus jeune âge que nous devons sensibiliser à de nouveaux modes de consommation : plus raisonnés et donc plus raisonnables. Ancien professeur des écoles et directeur de collège du territoire, j'ai été frappé par les assiettes encore pleines de nos jeunes qui terminent à la poubelle.

C'est sur l'exemple du restaurant scolaire de Bouchain que le Programme Boréal, en étroit partenariat avec la Direction de l'Éducation du Conseil Général du Nord, a proposé à une dizaine de collèges du Valenciennois de s'engager dans la réduction du gaspillage alimentaire. Pour sensibiliser nos collégiens, ensemble, nous avons choisi d'agir aux côtés des chefs de cuisine et de leur équipe.

En un an, le Programme Boréal a finalement accompagné neuf collèges : du diagnostic des pratiques à la mise en place d'actions, tout en passant par des rencontres avec les équipes de cuisine et des ateliers de chefs. De multiples projets plus originaux les uns que les autres en sont nés et des initiatives ont émergé en lien avec les équipes éducatives.

C'est de cet engouement qu'est né un guide dont l'ambition est de partager les trucs et astuces pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Un grand coup de chapeau à ces neuf pionniers, dont l'expérience sera, je l'espère utile à tous ! Souhaitons à tous ces établissements que les efforts fournis se répercuteront aussi sur les gestes des citoyens de demain, à la maison, dans les loisirs et au travail ! **La réduction des déchets ménagers doit rester un enjeu qui nous concerne tous…et partout !**

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Le guide a comme premiers objectifs de :

- Valoriser les chefs qui se sont engagés dans la réduction du gaspillage alimentaire dans leur établissement scolaire

- Donner les astuces aux chefs pour réduire le gaspillage alimentaire

- Donner les recettes qui plaisent aux élèves

Dans un second temps, l'objectif est de :

- Donner les astuces des chefs aux nouveaux collèges qui veulent s'engager.

Résultats quantitatifs

- Près de 200 guides distribués

Résultats qualitatifs

- Un réel partenariat avec les premiers collègues accompagnés, le Conseil Départemental, et les autres partenaires.

- L'engagement plus facile des structures accompagnées à la vue des conseils simples et pratiques du guide

MISE EN OEUVRE

Planning

De janvier à octobre 2013 : Mise en place d'un guide des bonnes pratiques (en lien avec chacun des cuisiniers de la première vague accompagnée)

- Relevé des bonnes actions dans chacun des collèges (rencontre individuelle avec chacun des cuisiniers) via un questionnaire,

- Entretien individuel avec chaque chef

- Réunion d'un comité de pilotage autour de la rédaction du guide (30 avril 2013),

- Rédaction et mise en forme du guide.

D'octobre à décembre 2013 : Finalisation et impression du guide

- Rédaction et mise en page,

- Prise de photographie pour illustrer le document

- Impression des premiers exemplaires

Moyens humains

2 personnes sur le projet :

- 1 chargée de mission en charge de l'accompagnement des établissements scolaire pour la réduction du gaspillage alimentaire

- 1 chargée de communication en charge de la conception du guide

Moyens financiers

Impression de 100 guides en 2013 : 1020 euros TTC

Moyens techniques

- les outils de conception graphique principalement

Partenaires mobilisés

- les chefs de cuisine des collèges engagés

- le Conseil Départemental

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Cette action est totalement reproductible par d'autres territoires.

Difficultés rencontrées

L'**accessibilité et la pédagogie** du document pour les partenaires : illustrations et visuels, mise en forme peu institutionnelle.

Recommandations éventuelles

Le questionnaire n'a pas été un franc succès (peu de retour). En revanche, les entretiens individuels ont permis aux personnes d'exprimer quelques gestes qui selon eux étaient évidents ou sans importance.

Mots clés

GASPILLAGE ALIMENTAIRE | 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