‘Lutte contre le gaspillage alimentaire au collège'

EVOLIS 23

Auteur :

les Grandes Fougères
23300 Noth
Voir le site internet
Nathalie Pailler
nathalie.pailler@evolis23.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Après un forum dédié fin 2013 à la lutte contre le gaspillage alimentaire, Evolis 23 a souhaité s’adjoindre l’expertise de l’association ‘De mon assiette à notre planète’ pour mettre la théorie en pratique, et mener une action de lutte contre le gaspillage alimentaire dans un collège de son territoire. C’est le collège de Châtelus Malvaleix, déjà très engagé, qui s’est déclaré volontaire. Evolis 23 et l’association ont donc accompagné le collège pendant 5 mois d’expérimentation.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L’objectif du projet était d’enclencher une dynamique de réduction du gaspillage alimentaire au restaurant scolaire, et de faire de celui-ci le premier à s’engager.

Résultats quantitatifs

27% de gaspillage alimentaire en moins au niveau du retour plateaux.

29% de gaspillage alimentaire en moins au niveau de la distribution.

Diminution de 26% du gaspillage global entre la première mesure et la deuxième.

Résultats qualitatifs

90% des élèves ont compris pourquoi des actions étaient mises en place. Lors de l’enquête faite auprès des convives, des solutions d’ordre qualitatif et quantitatif ont été proposées pour réduire le gaspillage.

Suite à la réunion de clôture du projet, deux nouveaux établissements se sont engagés dans une action de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Ce sont actuellement tous les lycées du territoire qui sont accompagnés par Evolis 23, le CPIE, et la Région Limousin.

MISE EN OEUVRE

Planning

Prise de contact en début d’année civile avec l’association, et avec le collège. Première rencontre de tous les acteurs en juin 2014 pour la définition de la feuille de route du projet. Cinq séances d’octobre 2014 à février 2015 : 2 séances en classe, 2 séances en restaurant scolaire, et une réunion de restitution, à laquelle ont été

invités des acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire, et d'autres établissements scolaires.

Moyens humains

Animatrice PLPD, la présidente de l'association, Anne Didier Petremant, et l'équipe projet du collège (principale, CPE, infirmière, cuisinière, animatrice).

Moyens financiers

6 000 € pour l'accompagnement de l'association

Moyens techniques

Le matériel nécessaire pour faire des opérations de pesée : bacs, gants, balances, affiches, feutres etc.

Partenaires mobilisés

Association "De mon assiette à notre planète"

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Action facilement reproductible, nécessitant cependant un budget alloué.

Il est très instructif d'être accompagné par une association expérimentée pour une première expérience.

Difficultés rencontrées

Cette action permet de se former tout en menant des actions concrètes, ce qui nous permet de moins perdre de temps dans la mise en oeuvre.

Recommandations éventuelles

Bien identifié les interlocuteurs dans les collèges.

Faire prendre une note de direction au principal du collège.

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