Réduire le gaspillage alimentaire

Syndicat Mixte du Val de Loir

Auteur :

Allée de l'Ancienne Gare
72800 Le Lude
Voir le site internet
Hélène Chevallier
helenechevallier.valdeloir@orange.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Le gaspillage alimentaire représente environ 7kg de déchets par an et par habitant. Le gisement potentiel est d'environ 280 tonnes sur le territoire du syndicat.

Pour commencer cette démarche contre le gaspillage alimentaire, le syndicat a réalisé une phase de mesure dans des cantines scolaires.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Quantifier le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires
- Faire prendre conscience aux enfants la réalité du gaspillage et les faire réfléchir sur les raisons
- Motiver les établissements scolaires à entreprendre des démarches pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Résultats quantitatifs

- 1 cantine d'un collège mobilisée pendant 1 semaine pour mettre de côté la nourriture non consommée
- 1 cantine d'une école primaire mobilisée sur 1 repas

Résultats qualitatifs

- Collège : entre 90 et 130g/enfant/jour de nourriture jetée, soit environ 200 kilos par semaine (300 repas/jour) dont 50% qui pourrait être compostée facilement (crudité sans sauce, pain, fruits...)
- Ecole primaire : environ 200g/enfant/jour de nourriture jetée, soit environ 50kilos par semaine (50 repas/jour)

MISE EN OEUVRE

Planning

- Contact des directeurs d'établissement et présentation du projet
- Rencontre avec les responsables de cantine et présentation du projet
- Organisation des pesées et préparation des affiches
- Animation sur le terrain pendant le repas

- Retour d'expériences une semaine après dans les établissements
- Propositions d'actions

Moyens humains

- Chargée de prévention
- Chargée de communication

Moyens financiers

- Balance électronique et récipients pour les déchets
- Affiches de communication

Moyens techniques

- Aide de l'équipe de restauration des établissements scolaires

Partenaires mobilisés

- Etablissements scolaires (directeur, équipe de restauration et professeurs)
- Conseil général
- Ademe

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

L'expérience est réalisable à condition que les équipes de restauration soient motivées et volontaires. La démarche d'explication du projet en amont peut être longue.

Recommandations éventuelles

Il est important de réaliser l'animation sur plusieurs jours voir plusieurs fois par an.

Mots clés

JEUNESSE | ADMINISTRATION PUBLIQUE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Hélène Chevallier
helenechevallier.valdeloir@orange.fr
Direction régionale Pays de la Loire