Accompagner les manifestations, les restaurants scolaires et les foyers dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Eco-citoyennetés

Auteur :

Les Tougnets

11260 St Jean de Paracol

Voir le site internet

Chantal Duval

eco-citoyennetes@wanadoo.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Eco-citoyennetés est une association d'éducation à l'environnement pour un développement durable implantée dans l'Aude qui travaille en partenariat avec les collectivités et associations du territoire.

Elle a pour mission d'encourager des comportements solidaires, responsables et respectueux de l'environnement de chacun. Il a donc paru évident à l'association de travailler sur le gaspillage alimentaire, une problématique économique, éthique et écologique.

L'association compte intervenir au sein de restaurants scolaires, de manifestations et d'événements festifs et directement chez les consommateurs par l'intermédiaire d'une Opération Foyers Témoins, en complémentarité avec les actions engagées dans le cadre du Plan local de prévention des déchets animé par le COVALDEM 11.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Objectif recherchés / résultats obtenus

Objectifs :

- Sensibiliser les différents acteurs (personnel enseignant et non-enseignant, convives ...) à l'impact du gaspillage alimentaire et identifier les pistes les plus appropriées pour le réduire
- Réduire le gaspillage alimentaire d'au moins 15 % dans la structure de restauration scolaire participant au projet
- Valoriser les résultats à l'échelle du territoire pour généraliser les bonnes pratiques

Résultats obtenus :

En cours

MISE EN OEUVRE

Planning

Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire

Un comité de pilotage composé du personnel de cuisine, de 3 membres de l'équipe pédagogique et de l'adjoint du principal s'est formé au LEP Louis Hériot de Quillan, qui prépare 700 repas / jour pour le lycée, le collège et l'une des écoles primaires de la ville.

Un diagnostic a été réalisé par les lycéens en décembre 2016 pour établir les quantités de restes de repas. Ceux-ci s'élèvent en moyenne à 116 g/repas. Le chef de cuisine nous informe que le gaspillage concerne particulièrement les légumes et le petit déjeuner.

Les pistes d'actions suivantes ont depuis été définies :

- Proposer au chef de cuisine, qui se sent menacé par le projet, le défi non pas de réduire le GA mais de faire aimer les légumes aux jeunes. Par ex : dégustations de saison, évènements « semaine du goût », découverte de légumes oubliés, semaine sur les aromates (activités ludiques autour d'un ingrédient mystère) …
- Préparer une série de 6 affiches sur le GA des légumes (en consultation avec le chef de cuisine)
- Construire une stratégie avec le chef de cuisine pour réduire le GA au petit déjeuner
- Organiser des actions "défis" (ex: petit déjeuner zéro défi)
- Réunion avec les chefs de cuisine d'autres lycées pour échanger sur les pratiques et aborder certaines questions (grammages, etc)
- Vérifier comment la communication avec la vie scolaire peut être améliorée afin que les repas préparés correspondent au nombre de convives
- Mener une enquête auprès des élèves sur les légumes qu'ils aiment et consomment et sous quelle forme… Ce questionnaire inclura une série de « Le saviez-vous ? » sur la valeur nutritionnelle des légumes et les contraintes auxquelles les cuisines doivent faire face
- Sensibiliser les lycéens via le projet « Goûter le monde autour de nous », qui touche cette année 70 élèves (30 élèves sur les fruits et légumes, 10 élèves sur la viande, 30 élèves sur le fromage) – sur un total de 170
- Afficher les quantités de déchets alimentaires chaque semaine
- Réaliser un set de table sur les légumes pour le restaurant pédagogique

Nous explorerons également le potentiel pour croiser ce projet avec le projet santé également mené par le lycée.

Moyens humains

Personnel et convives du restaurant scolaire, équipe pédagogique du lycée

Moyens financiers

4 900€ TTC : salaires, animations, déplacements, rédaction des outils pédagogiques, achat d'accessoires pour les ateliers

Moyens techniques

Balances pour les pesées

Partenaires mobilisés

ADEME

DRAAF

DREAL

Conseil régional LR

Fondation Bonduelle pour l'action parallèle « Aimer les légumes ».

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

L'expérience et les enseignements du projet seront mutualisés avec le réseau GRAINE LR.

Réalisation d'outils pédagogiques sous formes d'affiches largement diffusables.

Mots clés

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dernière actualisation

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

Contact ADEME

Christiane CHARTIER
christiane.chartier@ademe.fr
Direction régionale Occitanie