
Opération antigaspi dans le restaurant scolaire et à l'école

Le Mans Metropole - Communauté Urbaine

Condorcet
16 Avenue François Mitterrand
72039 Le Mans

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Marion Pineau
marion.pineau@ville-lemans.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Dans le cadre du Programme Local de Prévention des Déchets, une démarche de sensibilisation a été mise en place sur la thématique du gaspillage alimentaire. Dans ce cadre, des actions de sensibilisation ont été mises en place avec le restaurant scolaire de la commune de Rouillon ainsi que l'école maternelle et primaire (environ 180 élèves).

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Réduire le gaspillage alimentaire avant de mettre en place un site de compostage à proximité du restaurant scolaire.

Résultats quantitatifs

Sur le restaurant scolaire, le gaspillage alimentaire a été divisé par 2, pour être aujourd'hui à environ 40 grammes par convive.

Résultats qualitatifs

Une importante sensibilisation des enfants à la thématique du gaspillage alimentaire et du compostage, un échange important entre le personnel de cuisine et les convives sur les temps du repas et un partenariat entre différents acteurs (service Propreté de Le Mans Métropole, élus, personnel de cuisine, enseignants, élèves, parents d'élèves, etc.).

MISE EN OEUVRE

Planning

Sur l'année scolaire 2015/2016 :

Mise en place de pesées pour mesurer le gaspillage, d'actions de sensibilisation auprès des enfants (affichage sous forme de smileys pour retranscrire les résultats des pesées, utilisation d'outils pédagogiques, organisation et participation à des temps forts (matinée jeux au sein de l'école, Fête de l'Ecole), mise en place d'un site de compostage pour les déchets putrescibles de la restauration.

Moyens humains

Mobilisation sur l'année scolaire de 2 agents de la restauration, d'une classe de CE2 (20 élèves) avec leur enseignante référente pour suivre le projet et accompagnement par l'animatrice du Programme Local de Prévention des Déchets de Le Mans Métropole.

Moyens financiers

Mise en place d'un site de compostage : 2 composteurs et un bac pour le broyat de bois soit environ 330 € TTC

Moyens techniques

Mise en place d'indicateurs de suivi : pesées

Préparation en cuisine : adaptation pour certains plats des quantités

Matériel pédagogique : bâches thématiques, gâchimètre, roue de la prévention, réfrigérateur pédagogique, mallette du compostage

Matériel pour le site de compostage : 2 composteurs en bois + 1 bac pour le structurant

Partenaires mobilisés

- Conseil Départemental pour le prêt du gâchimètre
- Pays du Mans pour des affiches thématiques

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Cette opération est reproductible.

Difficultés rencontrées

Cette action s'inscrit dans la continuité des autres actions menées sur la thématique du gaspillage alimentaire. La point particulier à noter : l'investissement du personnel de la restauration pour sensibiliser les convives au moment du repas.

Recommandations éventuelles

Il est important d'associer un maximum d'acteurs autour du projet (personnels de restaurant, enseignants, élèves, parents d'élèves, collectivité, etc.).

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

Marc JANIN
marc.janin@ademe.fr
Direction régionale Outre Mer