Lutte contre le gaspillage alimentaire

Communauté de Communes de Serre-Ponçon - Régie SMICTOM Serre

Auteur :

Pôle déchets - ZA de Pralong

5200 Embrun

Voir le site internet

Hélène Revel

h.revel@smictom05.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

La Régie SMICTOM Serre-Ponçon est engagée depuis de nombreuses années dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment dans le cadre de ses deux précédents PLP. Cela s'est traduit entre autres par des opérations "Goûter sans déchet" pour 12 classes différentes et des sensibilisations sur le marché d'Embrun.

Afin de conforter et de prolonger ces actions, la Régie SMICTOM Serre-Ponçon a répondu à l'appel à projet "1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire". Cela a été l'opportunité de recréer un partenariat avec les mairies disposant d'une cantine et avec la cuisine centrale, de sensibiliser les enfants et de travailler avec le personnel de cantine et enseignant, voire de le former dans certains cas.

Afin de mener à bien ce projet, les actions ont émergés d'une journée d'ateliers avec l'ensemble des partenaires. Nous avons utilisé la méthode d'intelligence collective.

Atelier 1 = Photolangage : avoir un aperçu des connaissances générales sur la lutte contre le gaspillage alimenatire et les priorités des partenaires

Atelier 2 = Mindmapping : créer une arborescence et définir des thèmes de travail

Atelier 3 = Le Manège : Proposition d'actions par thémes par les 4 groupes

La priorisation des actions a été votées par email à la suite de cette journée.

MENU et CUISINE	TEMPS REPAS	COMMUNICATION
Adapter les quantités	Former l'équipe sur le temps repas	- Intervention pédagogique dan les écoles
Eduquer au goût	Diminuer le bruit	- Mettre en place un gachi-mètre
Former le personnel	Améliorer la qualité du temps repas	- Informer les parents sur les actions mises en place
Participer aux commissions "menu" proposées par l'hôpital	Responsabiliser les enfants pour qu'ils deviennent acteurs	- Sensibiliser sur les goûters

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Les ojectifs de l'ADEME sont :

- Diminuer de 30% les pertes alimentaires
- Proposer un parcours de formation sur la durabilité environnementale de l'alimentation
- Mise en place de 3 actions de sensibilisation

La Régie SMICTOM Serre-Ponçon a souhaité ajouter d'autres objectifs :

- Diminution des coûts
- Partenariat avec l'ensemble des acteurs
- Forte communication sur l'importance de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Résultats quantitatifs

Une diminution de 8% du gaspillage alimentaire a été observée sur l'ensemble du projet. Cependant, la baisse est nettement plus importante pour les cantines où les repas sont cuisinés sur place et celles où les parents fournissent leur repas aux enfants.

Résultats qualitatifs

Des actions de sensibilisation ont été menées pour tous les partenaires, accompagnées d'une diminution des coûts. De même, ce projet a permis de lancer un partenariat fort avec l'ensemble des participants, et de communiquer avec tous les publics.

La mise en place du sonomètre a permis de mettre en évidence que le niveau sonore dans la cantine dépend fortement du nombre d'enfants et de leur répartition dans la pièce.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

L'action a été menée avec différents partenaires : 3 cantines fournies par la cuisine centrale d'Embrun (hôpital d'Embrun), 2 cantines dont les repas sont cuisinés sur place, et 2 cantines où les enfants amènent leur propre repas.

Des formations ont été proposées à chaque partenaire, portant sur la qualité du temps repas (perception par les enfants, cohésion d'équipe, organisation générale...), le bien-être et la psychologie des enfants, l'hygiène alimentaire.

Ces formations ont été accompagnées d'interventions scolaires portant sur la réduction du gaspillage alimentaire, réalisées par les agents de la Régie SMICTOM Serre-Ponçon.

Planning

Automne 2016 : Rencontre des partenaires et formation à la qualité du temps-repas

Février - mars 2017 : pesées du gaspillage alimentaire dans chaque cantine partenaire, de manière à disposer d'un état initial

Printemps 2017 : Co-construction des actions entre la régie SMICTOM Serre-Ponçon et l'ensemble des partenaires, hiérarchisation et priorisation des actions

Septembre 2017 : Participation à la semaine "Manger Bio et Local, c'est l'idéal", pesées du gaspillage alimentaire dans chaque cantine partenaire

Printemps 2018 : Installation de sonomètres, de gachimètres et pesées de fin de projet du gaspillage alimentaire dans chaque cantine partenaire

Moyens humains

- 1 agent de la Régie SMICTOM Serre-Ponçon en charge du projet
- 2 agents en renfort ponctuel, pour la réalisation des pesées du gaspillage alimentaire
- A minima deux personnes impliquées dans le projet pour chaque partenaire

Moyens techniques

- Balances et récipients pour l'organisation des pesées du gaspillage alimentaire
- Sonomètres
- Gâchimètres

Partenaires mobilisés

- Communes de Châteauroux-les-Alpes, Baratier, Saint-Sauveur, Saint-André-d'Embrun, Les Orres, Savines-le-Lac
- SIVU des Puys et SIVU de Réallon/Saint-Apollinaire
- Association "Génépi05" et Association "De mon assiette à ma planète"
- Hôpital d'Embrun

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

- Alternance de phases actives et de phases où les partenaires mettent en oeuvre les actions.
- Soutien politique

Difficultés rencontrées

- Projet très lourd à mettre en oeuvre
- Actions qui mettent du temps à porter leurs fruits

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | CAMPAGNE D'INFORMATION | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES

Dernière actualisation

Décembre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Bernard VIGNE

bernard.vigne@ademe.fr

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur