Accompagnement de 4 cantines scolaires pour limiter le gaspillage alimentaire

Grenoble Alpes Metropole

le Forum
3 rue Malakoff
38031 Grenoble

Voir le site internet

Auteur : Cécile Polge De Combret
cecile.decombret@lametro.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

L'année 2015 a été l'occasion d'initier un travail de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires des communes de la Métropole grenobloise. 4 communes se sont portées volontaires pour participer à cette expérimentation avec un établissement chacune : Poisat, Seyssins, Echirolles et Champagnier. Cette mission a été réalisée par le chargé de prévention ainsi qu'un bureau d'étude spécialisé.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif de cette action pilote était dans un premier temps de diminuer les quantités de gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires concernés. Dans un deuxième temps, il s'agissait également de tester des modalités d'accompagnement des cantines scolaires dans le but d'étendre l'accompagnement sur l'ensemble du territoire.

Résultats quantitatifs

La phase de diagnostic incluant une session de pesée en début de projet a mis en évidence une moyenne particulièrement haute de gaspillage puisque 127g par repas et par jour étaient jetés dans ces quatre établissements.

Des plans d'action ont donc été développés afin d'être mis en œuvre sur la deuxième moitié d'année scolaire.

Enfin, des pesées bilans ont été organisées et ont permis de souligner l'efficacité de ces actions puisqu'une réduction du gaspillage alimentaire de 14 à 27% a été observée.

Résultats qualitatifs

Suite à cette expérience concluante, Grenoble-Alpes Métropole a décidé de participer à l'opération "1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire" lancé par l'ADEME en juin 2016 afin d'accompagner les établissements de restauration scolaire municipale sur les années scolaires 2016-2017 et 2017-2018. A cet effet, elle s'associe à ses communes membres pour la mise en place d'une démarche globale concertée avec pour objectif de toucher 30 % de l'ensemble des établissements de restauration scolaire municipale du territoire.

Un réseau intercommunal des restaurants scolaires municipaux a également été lancé avec pour objectif de

limiter le gaspillage alimentaire sur le territoire de la métropole de Grenoble par le partage de bonnes pratiques et la formation.

Ainsi, 13 communes se sont portées volontaires en juin 2016 pour participer à ce projet et bénéficier de cet accompagnement personnalisé. L'accompagnement de la première vague représentant 27 établissements a débuté fin 2016.

MISE EN OEUVRE

Planning

2015-2016 : 4 établissements pilotes accompagnés

juin 2016 : réponse à l'opération "1000 écoles et projets contre le gaspillage alimentaire" avec l'appui de la moitié des communes de la Métropole

Année scolaire 2016-2017 : 27 établissements accompagnés en première vague - 12 établissements en deuxième vague

Année scolaire 2017-2018 : fin des accompagnements de vagues 1 et 2 - Début de l'accompagnement d'une troisième vague d'une quinzaine d'établissements.

Moyens humains

- un technicien prévention des déchets

- un expert gaspillage alimentaire externe

- une pilote de projet externe

Pour le déploiement :

- une chargée de projet interne

- une équipe de 7 messagers du tri + un technicien prévention des déchets pour les pesées dans les établissements et le suivi de terrain

- une équipe externe de trois personnes dont un expert gaspillage alimentaire et une pilote de projet

Moyens financiers

- 16 600 euros pour l'accompagnement des 4 communes pilotes

- pas d'achat de matériel (balances...) car le prestataire en avait en prêt - pour le déploiement, nous utilisons les pesons achetés il y a quelques années pour une opération foyers témoins

Moyens techniques

Des balances ou pesons

des bacs pour trier les aliments non consommés

des outils de communication divers

Partenaires mobilisés

Le travail de mobilisation des communes dans le cadre du déploiement a été lourd. En effet, le temps imparti pour répondre à l'AAP de l'ADEME était excessivement court. Mais 27 commune sur les 49 que compte la Métropole sont à ce jour concernées par l'accompagnement.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

L'opération est reproductible sur tout territoire. Le fonctionnement en réseau est particulièrement intéressant. A ce titre, une intercommunalité peut animer pour le compte des cantines d'écoles primaires. Pour les collèges et lycées, il est nécessaire que le pilotage soit fait par le Département et la Région respectivement.

Difficultés rencontrées

L'originalité de la démarche a consisté en la proposition de la Métropole d'animer un réseau de restaurants

scolaires plutôt que d'intervenir dans chaque établissement de manière séparée. Ce réseau mis en place, il est désormais possible de s'appuyer dessus pour évoquer d'autres thématiques comme le tri des emballages, voire des déchets alimentaires...

Mots clés

HOTELLERIE RESTAURATION | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | COÛT | BIODECHET | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

France-Noëlle LEFAUCHEUX

france-noelle.lefaucheux@ademe.fr

Direction régionale Auvergne-Rhône-Alpes