Action de sensibilisation et d'accompagnement des établissements scolaires dans une démarche Zéro Déchet, Zéro Gaspillage (ZDZG) dans le cadre du projet « 1000 Écoles & Collèges contre le Gaspillage Alimentaire ».

Ville de Miramas

Auteur :

Hôtel de Ville, Place Jean Jaurès
13140 Miramas
Voir le site internet
Véronique Arfi
v.arfi-benayoun@mairie-miramas.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans le cadre de son programme « Territoire Zéro Déchet, Zéro Gaspillage », la ville de Miramas a souhaité établir un diagnostic de la production de bio-déchets sur son territoire. Dans cette optique, de nombreuses actions ont été mis en œuvre pour lutter contre les bio-déchets en 2016 et 2017. Les établissements scolaires avaient participé à des campagnes de pesées, des animateurs avaient proposé de nombreuses actions d'éducation sur l'alimentation. A l'issue de cette première phase de diagnostic, les établissements scolaires se sont mobilisés autour du projet « 1000 Écoles et Collèges contre le gaspillage alimentaire ». L'ensemble des acteurs, les professionnels de la restauration scolaire mais également les équipes pédagogiques et les élèves ont été associés à ce projet de réduction du gaspillage alimentaire.

Le projet a porté sur 15 écoles, 3 collèges, 1 centre-aéré et la base de voile.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

aliser de nouvelles pesées afin de voir le chemin parcouru depuis la première campagne de pesée et ainsi pouvoir mesurer les effets des mesures prises au préalable.

nsibiliser les différents acteurs autour de cette question et uniformiser tous les moyens de sensibilisation, de tri et de pesées de tous les établissements concernés afin de faire une continuité de la maternelle au collège.

re de la lutte contre le gaspillage alimentaire un support pédagogique et ainsi du temps de pause méridienne un moment d'apprentissage ludique.

Impliquer les collèges dans la démarche.

Réduire de 30% le gaspillage alimentaire des établissements en cuisine centrale et de 15 % des établissements en liaison froide.

Résultats quantitatifs

Une réduction de 35 % du gaspillage alimentaire, tous établissements confondus avec une moyenne de 107g de gaspillage par convive et par jour.

De plus une réduction de 50 % du gaspillage du pain, soit par diminution à la source du pain consommé, soit par valorisation (en cuisine zéro déchet type pain perdu ou alimentation animale).

Il a également été faite une analyse par composante grâce à une session de pesées sur 6 établissements pilotes

qui permettent d'identifier les composantes prioritaires sur lesquelles travailler.

Résultats qualitatifs

Formation du personnel (dames de cantines et animateurs), sensibilisation des enfants (ateliers, débats), uniformisation des outils de communication.

Communication auprès des enseignants et des parents d'élèves.

Sensibilisation du grand public grâce à des animations lors d'événements de la ville (exposition, théâtre joué par les enfants, ateliers de cuisine…).

Labellisation :

Ecocert « en cuisine » pour les écoles (2ème carotte) et

E3D de niveau 2 pour le collège CAMUS.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

L'action se déroule sur 18 mois autour des sessions clés que sont les pesées.

Le diagnostic des écoles, centre aéré et du collège Camus a eu lieu en 2016. Les autres collèges ont réalisé leurs pesées diagnostic en 2017 .

Les pesées finales de tous les établissements ont eu lieu en mars avril 2018

D'un point de vue technique en amont des pesées, il a été organisé la dotation des écoles en matériel de pesée (peson, table de tri et disques de caoutchouc, tableau de bord, sacs poubelle) et une communication interne pour expliquer le mode opératoire des pesées (quoi peser, comment, avec qui, comment noter et transférer les informations…). La municipalité a fait le choix de faire fabriquer par les services internes des tables de tri en bois brut qui ont ensuite été peintes et customisées par les enfants dans le cadre des animations en écoles.

Deux sessions de pesées ont eu lieu :

- une session dédiées à 6 établissements pilotes qui ont pesé les restes par composantes et qui ont initié des solutions de valorisation du pain.

- une session de pesées à destination de tous les établissements, sur les bases du mode opératoire de 2016 pour pouvoir comparer l'évolution.

Les enfants ont participé à toutes les pesées en fin de repas et on suivi l'évolution.

Des supports de communication ont également été construits, et des actions de sensibilisation, de communication et d'affichage ont été préparées. Des réunions d'information ont également lieu à destination du personnel et des parents, lors des commissions consultatives de la pause méridienne. Mais plus généralement le projet a été également valorisé en terme de communication lors d'écomanifestations municipales mais également par quartier.

Moyens humains

1,5 ETP pendant la durée du programme

8 services civiques d'Unis-cité ont accompagné les équipes pour les pesées, la sensibilisation en école auprès des enfants, la participation aux événements.

Au moins deux personnes responsables (personnel de cantine + personnel d'animation/périscolaire) par groupe scolaire était nécessaire, en plus de personnes supports. (soit les services civiques en écoles, soit dans le cadre du collège Camus, les élèves du Conseil de Vie des Collégiens).

2 personnes en gestion de projet : l'animatrice TZDZG et la diététicienne de la commune, ainsi que leurs équipes en soutien logistique.

Les animateurs du périscolaire qui en parallèle ont réalisé des ateliers de sensibilisation autour du jardinage, de la nutrition, du goût et de la cuisine mais également au travers de jeux et de réalisation de clip.

Moyens financiers

17000 €TTC

Moyens techniques

Différents outils distribués aux écoles :

- Une table de tri, personnalisée préalablement aux pesées par l'équipe d'animation et les enfants.

- Des disques de caoutchouc à poser sur la table (disque vert pour recevoir les biodéchets de salle, disque gris pour recevoir les autres petits déchets).

- Des sacs poubelles en 50 L (table de tri) et en 100 L (support poubelle mobile et cuisine).

- Un peson

- Un tableau des pesées sur lequel reporter les pesées du jour et les informations permettant l'analyse des chiffres

Partenaires mobilisés

ADEME

Les écoles

Les collèges

Le centre aéré

Unis-Cité Méditerranée

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Recommandations éventuelles

Le projet n'aurait pas pu aussi bien réussir sans une volonté politique très forte affichée sur l'enjeu de l'alimentation durable.

Au niveau de la ville, cette stratégie a été récompensée par une labellisation ECOCERT en cuisine de niveau 2.

Le tri et les efforts réalisés par les équipes ont été favorisés par les groupes de travail et les formations, mais surtout pas le projet global de collecte et de création de plateforme de compostage qui ont fait sens tant au niveau des enfants que des équipes.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | ADMINISTRATION PUBLIQUE | JEUNESSE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | CAMPAGNE D'INFORMATION | BIODECHET

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