La lutte contre le gaspillage alimentaire sur les 17 cantines de la Communauté de Communes Brenne Val de Creuse

expérience exemplaire

Symctom Ouest

Auteur :

les Daubours
Centre Tri Route Merigny
36300 Le Blanc

Voir le site internet

Damien Deschamps
d.deschamps.centredetri@orange.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Le SYndicat Mixte de Collecte et de Traitement des Ordures Ménagères (SYMCTOM) est responsable de la gestion des déchets sur 45 communes situées au sud-ouest du département de l'Indre où vivent 27000 habitants.

Dans le but de réduire la production des déchets de 7 % en 5 ans sur son territoire, le SYMCTOM a engagé un Programme Local de Prévention des Déchets (PLPD) en 2011. Cet objectif atteint (réduction de 7,5%) le syndicat poursuit son travail de prévention. À la suite de ce programme, une analyse du contenu des Ordures Ménagères Résiduelles a révélé que 25 % des déchets qu'ils contiennent sont des biodéchets. L'enjeu est de détourner ces déchets des Ordures Ménagères destinés à l'enfouissement.

C'est dans ce sens que le SYMCTOM a répondu à l'AAP Gaspillage Alimentaire 2016 porté par la DRAAF et l'ADEME dans le but de poursuivre le travail de prévention des déchets initié avec les 17 cantines de la CDC Brenne Val de Creuse durant le PLPD.

L'objectif de ce projet est de lutter contre le gaspillage alimentaire en réalisant un diagnostic pour déterminer son origine (retours assiettes, gestion des stocks, surplus de préparation…) et de proposer des solutions pour y remédier ainsi que de sensibiliser les adultes et les enfants à cet enjeu majeur.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Déterminer qu'elles sont les sources du gaspillage alimentaire (commande trop importante, surplus de préparation, portion trop importante…) et les actions à mettre en place pour y remédier.
- Réduire la production de déchets alimentaires dans les cantines engagées dans le programme.
- Sensibiliser le personnel des cantines et les élèves à l'intérêt de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Résultats quantitatifs

Les 17 cantines de la CDC Brenne Val de Creuse ont participé à l'intégralité du protocole de pesées de cette étude (5 pesées dans la phase de diagnostic et 5 pesées durant la phase d'évaluation). Malheureusement, aucune cantine supplémentaire n'a pu être intégrée au projet. Les résultats de cette étude permettront néanmoins de convaincre d'autres cantines d'initier un travail de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire et de gestion des biodéchets.

La quantité de déchets alimentaires produits entre 2017 et 2018 a diminué de 5,59 %. Cette réduction n'est pas à la hauteur de ce que le SYMCTOM espérait au lancement de ce travail (-25 %) pour deux raisons :

- le pas de temps réduit entre les deux pesées n'a pas permis d'atteindre cet objectif. Une pesée est prévue dans deux ans afin de mesurer l'impact des préconisations suivies depuis la restitution de cette étude.

- La CDC Brenne Val de Creuse avait déjà initié depuis des années un travail en concertation avec les 17 cantiniers de son territoire afin de limiter le gaspillage alimentaire. L'étude révèle que la production de déchets alimentaires était déjà largement en dessous de la moyenne nationale pour 14 cantines sur les 17 engagées (moyenne de 70.72 g de déchets alimentaires/repas). La marge de manoeuvre était donc moins importante.

Les 31 personnes travaillant dans les cantines de l'étude ont été rencontrées et sensibilisées à la réduction des déchets alimentaires.

Durant l'année 2018, les animateurs du SYMCTOM ont abordé les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire avec plus de 1600 enfants de son territoire (animations scolaires, les foulées du Parc Naturel Régional de la Brenne et la fête de la famille).

Résultats qualitatifs

Ce travail a fait l'objet, lors des deux années d'étude, d'une restitution des résultats et de préconisations pour réduire les déchets alimentaires aussi bien collectivement qu'individuellement pour l'intégralité du personnel de cantine.

Les élus du territoire du SYMCTOM ont aussi souhaité bénéficier d'une restitution des résultats pour avoir un état des lieux de la situation et une idée des évolutions à mettre en place.

En parallèle, le SYMCTOM a proposé l'animation « Qu'y a-t-il dans notre assiette ? » destinée aux enfants du primaire. Cette animation consiste à sensibiliser les élèves aux problèmes liés au gaspillage alimentaire, à la valeur (environnementale, humaine, économique…) des produits alimentaires, à l'intérêt de cuisiner des produits frais (goût, nutrition…) et de dépasser les a priori liés à l'apparence des produits.

Plusieurs ateliers ludiques et pédagogiques ont été associés à cette activité dont le fil rouge est la préparation d'une salade de fruits à partir de fruits « moches » de saison et d'autres apportés par les élèves. Un producteur et des magasins du Blanc (les sources de Gaya, les vergers de Muant et le marché des Halles) se sont associés au projet en réalisant des dons de fruits.

Les animateurs du SYMCTOM ont cuisiné et dégusté des salades de fruits avec 12 classes soit 277 élèves qui ont été très réceptifs aux enjeux liés à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Le syndicat continuera de proposer cette animation aux écoles et proposera la réalisation de soupes sur le même principe.

Outre cette animation, le SYMCTOM a eu l'occasion de rencontrer plus brièvement un grand nombre d'enfants pour les sensibiliser à cette thématique lors des foulées du Parc (PNR Brenne ; 1240 enfants) et la fête de la famille (Centre social, 150 enfants).

En résumé, le SYMCTOM a participé à 18 animations pour 1667 élèves sensibilisés.

Lors de la fête de la famille au Blanc, le SYMCTOM a proposé aux enfants sur place de confectionner leur livret de recettes antigaspillage (des fiches recettes étaient proposées et les enfants les ont assemblés comme ils le souhaitaient pour créer leur livre de recette personnalisé).

Les animateurs du SYMCTOM et les élèves de la section Ulis du collège les Ménigouttes travaillent à la création d'une exposition afin de sensibiliser leurs camarades du collège et les élèves de primaire à la lutte contre le gaspillage alimentaire (réduire le gaspillage à l'école, à la maison, résultats des pesées…). Cette exposition est en cours de réalisation et sera présentée au printemps prochain. Le syndicat a pris le parti de laisser la création et la présentation de l'exposition à des enfants pour qu'elle présente le sujet avec leurs mots.

Le SYMCTOM a communiqué sur les résultats de ce travail et les animations réalisés pour sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire sur son territoire via ces outils de communication (site internet, journal du SYMCTOM, lettre de prévention). Des articles ont aussi été publiés dans la presse locale (La Nouvelle République, L'Écho la Marseillaise).

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Le projet s'articule en trois étapes :

La phase de diagnostic : Mise en place d'un protocole standardisé dans chaque cantine (5 sessions de pesées) pour déterminer les sources de déchets alimentaires et réaliser un état des lieux. Analyse des données puis restitution auprès des élus, des responsables de la CDC Brenne Val de Creuse, du personnel des cantines et des professeurs.

La phase de sensibilisation : Création d'un programme d'animation pour les scolaires autour du gaspillage alimentaire. Réalisation des animations. Interventions auprès du personnel des cantines (groupe de travail collectif et travail individualisé…).

La phase d'évaluation : Remise en place du protocole de pesée du diagnostic afin d'évaluer l'impact des mesures mises en place après l'année de diagnostic. Rapport, bilan et restitution des deux années de programme de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Planning

Phase de diagnostic (septembre 2016-septembre 2017)

Phase de sensibilisation (janvier 2017-septembre 2018)

Phase d'évaluation (janvier 2018-septembre 2018)

Moyens humains

Ce travail a nécessité 0.52 ETP (équivalent temps plein). Deux agents du SYMCTOM ont participé à la réalisation de ce projet.

Moyens financiers

La réalisation de cette étude, des restitutions et des animations représente un coût en grande partie affecté à des dépenses de fonctionnement (temps agents et transports) pour un montant de 23597 euros.

Investissements pour le matériel : 285 euros (pesons et matériel de cuisine).

Moyens techniques

Pour les pesées, des pesons ont été nécessaires et du matériel de cuisine pour les animations « Qu'y at-il dans notre assiette ».

Partenaires mobilisés

- La CDC Brenne Val de Creuse et ses 17 cantines : gestion du personnel des cantines et approvisionnement en nourriture.
- Les enseignants des écoles concernées.
- Les élus des communes disposant d'une école.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Pour obtenir des résultats, il est indispensable que le personnel de cantine et les enseignants soient convaincus de l'intérêt du projet.

De plus, il est nécessaire d'avoir l'appui des responsables de service et des élus de la collectivité pour appuyer les actions en cours.

Difficultés rencontrées

Le pas de temps entre le diagnostic et la phase d'évaluation n'était pas suffisamment long pour observer les évolutions escomptées.

Le personnel de cuisine n'a pas pu appliquer l'intégralité des préconisations. C'est pourquoi nous n'avons pas réussi à obtenir la réduction de 25% de la production de déchets alimentaires. De plus, l'objectif était certainement trop ambitieux.

Recommandations éventuelles

Il est important de rencontrer les différents acteurs du projet en amont de l'étude pour expliquer les enjeux de l'expérience (élus, responsable, personnel de cantine, enseignants).

La présence lors des sessions de pesées pour accompagner le personnel est indispensable pour garantir l'homogénéité de l'application de protocole pour toutes les cantines.

Mots clés

TRI A LA SOURCE | PREVENTION DES DECHETS | JEUNESSE | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | ETUDE DE FAISABILITE | BIODECHET

Dernière actualisation

Décembre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Isabelle COLLIN-FEVRE

isabelle.collin-fevre@ademe.fr

Direction régionale Centre - Val de Loire