Lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges publics du Vaucluse

Conseil Général du Vaucluse

Auteur :

Rue Viala
84909 Avignon
Voir le site internet
Marie-claire De Castelnau
marie-claire.de-castelnau@vaucluse.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Le Département de Vaucluse compte 41 collèges publics dont 33 en gestion autonome (les autres faisant partie de cités mixtes ou ayant une gestion municipale).

Trois collèges ayant déjà été pilotes de l'opération lors de l'année scolaire 2017/2018, le projet a concerné les 31 autres collèges publics du Département, répartis sur 21 communes. Il s'est adressé aux 11 495 demi-pensionnaires parmi les 18 650 collégiens du département et aux 500 adultes de la communauté scolaire qui consomment les 1 322 866 repas fabriqués chaque année dans les restaurants scolaires départementaux.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

La mise en place du projet de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges publics du Département avait pour objectif de faire un état des lieux sur chaque collège (mesurer sur chaque établissement le volume des denrées gaspillées)

Les conséquences attendues étaient :

- une diminution du volume des denrées achetées. Le volume financier économisé pourra alors être réaffecté sur des denrées de meilleures qualités (augmentation de la fréquence d'apparition des produits bio, labélisés, locaux, frais...),
- une diminution des déchets produits avant la mise en place future de solutions visant à la valorisation des déchets,
- un gain de temps en préparation des repas, temps qui peut être employé à la mise en valeur de produits frais,
- une amélioration matérielle des conditions de travail (moins de produits à manipuler à chaque étape, de la réception des denrées brutes à la mise en banque self des repas),
- une éducation des collégiens aux bonnes pratiques.

Résultats quantitatifs

Certains collèges ont nettement diminué les quantités de denrées gaspillées. On peut citer par exemple :

- le collège Barbara Hendricks, qui est passé de 17 % des denrées préparées gaspillées à 11.29 % (avec 107g en moyenne gaspillées par convive et par repas en début d'action et 69.9g de denrées gapillées par convive et par repas en fin d'action)

- Le collège Le luberon qui est passé de 12.6 à 8.42 % (avec 106.6g en moyenne gaspillées par convive et par repas en début d'action et 58.17g de denrées gapillées par convive et par repas en fin d'action)

- le collège Jean Bouin : passant de 31.87 à 23.90 % (avec 191g en moyenne gaspillées par convive et par repas en début d'action et 161g de denrées gapillées par convive et par repas en fin d'action)

Résultats qualitatifs

Si des pesées initiales ont pu être réalisées sur l'ensemble des collèges, la crise sanitaire a stoppé la démarche et sur la plupart des établissements le progrès n'a pas pu être mesuré.

Les points de départ de niveaux très différents d'un établissement à un autre.

Dans certains collèges, la démarche a changé la vision qu'avaient les collégiens de la demi-pension et a mis fin a leurs préjugés. Ils ont pu prendre conscience de l'investissement des agents et du travail qu'ils réalisent chaque jour pour eux, avec l'emploi de produits frais et de préparation maison. Dans les collèges où un comité de pilotage a été mis en place avec des réunions régulières, l'équipe de cuisine s'est sentie valorisée et les agents pleinement intégrés à l'équipe éducative alors que là où la démarche n'a pas été portée par un comité de pilotage mais par une seule personne, l'esprit d'équipe n'a pas été renforcé et le travail en cuisine non valorisé.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Mise en place d'un comité d'action multi-disciplinaire dans chaque collège, responsable de la programmation et de la mise en oeuvre de semaines de pesées des déchets ainsi que d'actions pour la réduction du gaspillage. Selon les collèges, le comité de pilotage se compose de membres de la direction, du CPE, d'élèves, d'enseignants, de parents d'élèves, du chef de cuisine, de l'infirmière. Parfois l'action est prise en charge par le CVC (Conseil de Vie des Collégiens). Il arrive que la constitution du comité de pilotage soit votée en Conseil d'Administration des collèges.

Selon les établissements, les pesées sont mises en place et réalisées par des collégiens volontaires, par l'équipe de cuisine, par le gestionnaire ou par les membres du comité de pilotage.

Sensibilisation des collégiens par une association (présence de l'association pendant une semaine sur chaque collège, avec ateliers différents chaque jour pendant la pause méridienne, exposition, conférence...)

Réalisation d'un film promotionnel de l'action disponible sur youtube : https://www.youtube.com/watch?v=mk2ymBP-h7c

Planning

Action menée sur 2 années scolaires qui se sont déroulées sur le même schéma :

- **Mars :** information des chefs d'établissement du projet par envoi d'un courrier accompagné d'un fascicule de présentation
- **Printemps :** Formation des chefs de cuisine des collèges entrant dans la démarche en septembre par un organisme extérieur, lancement d'un appel d'offres pour la sensibilisation des collégiens au gaspillage alimentaire, lancement d'un appel d'offres pour fournitures et installations de tables de tri dans certaines demi-pensions (en fonction des équipements déjà en place et des contraintes d'espace)
- **De septembre aux vacances de Toussaints :** constitution des groupes de pilotages dans les collèges
- **Octobre / Novembre :** réalisation des premières pesées et calcul des pertes alimentaires et financières
- **Novembre / Décembre :** identification des principales causes de gaspillages par les comités de pilotage au sein des collèges et mise en place d'actions correctives
- **Octobre à février :** installation des tables de tri et mise en place d'actions de lutte contre le gaspillage

- **Février / mars :** réalisation de nouvelles pesées
- **Mars :** réunion des comités de pilotage pour ré-aiguillage éventuel et/ou mise en place de nouvelles actions
- **Printemps :** ½ journée échange chefs de cuisine des collèges
- **Tout le long de l'année scolaire :** sensibilisation des consommateurs par une association
- **Mai / Juin :** réalisation des dernières pesées et réunion des comités de pilotage pour rendu et mesure des progrès effectués. Fixation des objectifs de l'année suivante.

Moyens humains

Un agent contractuel recruté pour la durée de l'action (soit 2 années scolaires).

Moyens financiers

Projet évalué à 203 000€, financé par l'ADEME et la Région SUD suite à un appel à projets régional porté conjointement par l'ADEME, la Région SUD et la DRAAF PACA, auquel le Département de Vaucluse a été lauréat (soit 3000€ par demi-pension, et par an).

Partenaires mobilisés

Association Les Petits Débrouillards

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

La sensibilisation et l'implication des collégiens est un facteur important, non négligeable.

Lorsqu'un comité de pilotage est installé, qu'il est coordonné par une personne engagée, qu'il se réunit régulièrement, que des collégiens en font partie, la démarche a de meilleurs résultats.

Certains collèges ont fait le choix de déléguer l'action à une seule personne et dans ce cas on constate le manque de résultat.

Pour obtenir des résultats probants, il faut donc que l'action soit portée par le plus grand nombre au sein d'un collège : direction, enseignants, élèves, équipe de cuisine, afin que chacun s'engage à son niveau.

Au niveau du Département, le recrutement d'une personne chargée uniquement de ce dossier a permis un meilleur suivi de l'action.

La communication est très importante, de même que la formation des chefs de cuisine afin de gagner leur implication en leur expliquant le pourquoi de la démarche et qu'il ne s'agit pas de remettre en cause la qualité de leur travail, mais de le mettre en valeur.

Difficultés rencontrées

Trouver un relais au sein du collège pour y porter la démarche n'est pas toujours facile. L'action peut être invalidée par manque d'intérêt des personnels de l'Education Nationale. Les membres de direction, porteurs du projet, peuvent muter tous les ans, ce qui fait que la démarche doit être ré-expliquée à chaque fois et sa reconduite s'avère parfois difficile.

Cette action demande énormément de temps aux personnels de l'Education Nationale sur lesquels les agents territoriaux n'ont aucune autorité et ceci est un véritable frein. (Le Département de Vaucluse ayant fait le choix de déléguer la compétence Restauration aux EPLE).

La multiplicité des sites a également compliqué le suivi de la démarche, de même que la fragilité de certaines équipe de cuisine (absences d'agent par exemple,...).

Enfin, la crise sanitaire n'a pas permis d'aller au bout de l'action, celle-ci pourra être réactivée une fois la crise passée et le climat apaisé.

Recommandations éventuelles

La mise en place d'une méthode claire et une communication indiquant les objectifs, les enjeux et les moyens est importante. Toutefois, la constitution d'une véritable équipe de pilotage où chacun a un rôle défini est essentielle. Nous remarquons que la démarche n'a été correctement menée que là où un comité de pilotage engagé a été créé et où une personne relais et volontaire était présente pour tout coordonner. Si l'action n'est pas portée par la

direction de l'établissement, elle a peu de chance d'aboutir et de donner des résultats.

Un travail en réseaux permettrait un partage d'expériences, un échange autour des bonnes pratiques et de créer un émulation autour de la démarche.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | COLLECTIVITES LOCALES | JEUNESSE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | BIODECHET

Dernière actualisation

Novembre 2020

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Chloe PEREYROL

CHLOE.PEREYROL@ademe.fr

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur