Réduction du gaspillage alimentaire dans les lycées du SEROC

Seroc

Auteur :

1 Rue Marcel Fauvel
Bp 18118
14401 Bayeux cedex 01
Voir le site internet
Sanoussy Kaba
animateur-ZDZG@seroc14.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Depuis le Grenelle de l'environnement, le SEROC est engagé dans la prévention des déchets.

En 2011, il s'est engagé dans un programme Local de Prévention dans lequel la lutte contre le gaspillage alimentaire figurait.

Par ailleurs, en 2016, une loi complétant les dispotions de la loi de Transition Énergétique pour la Croissance verte a rendu obligatoire la mise en place des démarches favorisant la réduction du gaspillage alimentaire.

À cet effet, le SEROC s'est engagé en 2016 dans une démarche coordonnée de réduction du gaspillage alimentaire avec la Région Normandie, démarche qui consiste à lutter contre le gaspillage alimentaire aussi bien en salle qu'en cuisine dans cinq lycées du territoire du SEROC. Cette démarche passe par l'organisation de pesées au sein des lycées concernés, la mise en place de supports de communication, la rencontre régulière du réseau multi-acteurs (chefs de cuisine, gestionnaires, directeurs d'établissement ...).

Dans cette dynamique, le SEROC a inscrit la lutte contre le gaspillage alimentaire comme une action phare de son Contrat d'Objectif Déchets Économie Circulaire (CODEC).

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Co-construire un projet avec la région en mobilisant les équipes de cuisine et les élèves autour d'une démarche sur la réduction du gaspillage alimentaire.
- Mesurer avec précision ce que représente le gaspillage alimentaire en salle et en cuisine.
- Mettre en place des actions concrètes en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire.
- Aider l'équipe de cuisine dans l'organisation du service.
- Renforcer la communication et la dimension pédagogique autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Résultats quantitatifs

- Etat des lieux en mars 2017 : le gaspillage moyen sur les retours d'assiettes s'élève à 50,3 g par repas par élève.

- Évaluation des actions mises en place en mai 2018. Le gaspillage a reculé en moyenne de 21% sur les 5 lycées partenaires par rapport à 2017.
- Après avoir maintenu et renforcer cette dynamique, une deuxième session de pesée réalisée en avril 2019 a révélé un recul de 10% par rapport à l'année 2018.
- Cette démarche a permis de faire reculer le gaspillage alimentaire dans les lycées du territoire de 30% en moyenne entre mars 2017 et octobre 2019.

Résultats qualitatifs

- Prise de conscience des élèves face aux résultats du gaspillage alimentaire.
- Prise en compte des avis des élèves sur les menus et dynamique d'amélioration continue des pratiques des chefs de cuisine.
- Création d'un réseau anti-gaspi entre les différents établissements.
- Échange de bonnes pratiques.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Avant la mise en œuvre des actions, le SEROC et ses partenaires (Région Normandie et les lycées) ont souhaité mesurer avec précision ce que représente le gaspillage en salle et en cuisine dans chacun des cinq lycées engagés dans la démarche.

Une campagne de diagnostic a donc été engagée afin de prendre conscience de la quantité de nourriture gaspillée. Les sessions de pesées organisées par le SEROC et les lycées ont permis de quantifier et de qualifier le gaspillage alimentaire.

Mise en place des préconisations du plan d'actions et organisation des sessions de pesées pour évaluer les actions mises en place.

Planning

- Septembre 2016 : Entrée en vigueur de la loi de transition énergétique pour la croissance verte avec un volet gaspillage alimentaire
- Décembre 2016 : Première rencontre entre la Région Normandie et le SEROC
- Janvier – février 2017 : Réunion de présentation du projet aux lycées
- Mars 2017 : Début du diagnostic dans les 5 lycées (première session de pesées)
- Avril 2017 : Deuxième session de pesées
- Mai 2017 : Analyses des résultats et rédaction du bilan des deux premières sessions de pesées
- Septembre 2017 : Réunion de restitution des analyses aux différents partenaires (Région et les 5 lycées)
- Octobre 2017 à Mai 2018 : Mise en place des préconisations du plan d'actions
- Mai 2018 : Organisation des sessions de pesés
- Mars 2018 : Candidature commune (Région/SEROC) à un appel à projet de l'ADEME, DRAAF et DREAL.
- Mai 2018 : Lauréat à l'appel à projet de l'ADEME DRAAF et DREAL. Projet intitulé « Faux Pas gâcher Dans Mon Lycée ».
- Septembre 2018 à Octobre 2019 : Réalisation du projet « Faux Pas Gâcher Dans Mon Lycée »
- Juin à Octobre 2019 : Animations avec un meuble mobile dans le self afin de faire redécouvrir les produits habituellement boudés par les élèves en leurs proposant ces produits cuisinés différemment.
- Septembre à novembre 2019 : Organisation des vidéo-débat dans les classes de seconde afin d'échanger avec les élèves de seconde sur le gaspillage alimentaire.
- Avril 2019 : Nouvelle session de pesées.
- Octobre 2019 : Dernière session de pesées.
- Novembre 2019 : restitution du bilan de la démarche pour la lutte contre le gaspillage alimentaire entre 2017-2019.

Moyens humains

- Animateur Territoire Zéro Déchet Zéro gaspillage.
- Responsable du service animations territoriale.
- Trois chargées de communication en renfort pour les pesées.
- Des élèves mobilisés pour les pesées.
- L'équipe de cuisine des lycées.
- Responsable du pôle conseiller technique restauration de la Région Normandie.

Moyens financiers

- Achat de deux comptoirs mobiles pour des animations cuisine dans le réfectoire par la Région Normandie à 23 291 €
- Animations dans le réfectoire par un prestataire privé 3 465 €
- Kakémono « faux pas Gâcher dans mon lycée » 138 €
- Adhésif de communication au sol pour l'ensemble des 5 lycées : 395 €
- Temps de coordination (0,2 ETP) : 7 140 €.

Moyens techniques

Moyens techniques

- Bac gastro.
- Gants.
- Balances.
- Sacs poubelles.
- Étiquettes.
- Meuble mobile.
- Outils de communication (kakémono, adhésif sur le sol, affiche etc…).
- Matériel informatique pour l'analyse des résultats et la conception des outils de communication.

Moyen de communication

- La presse
- Affichage des résultats des pesées
- Opération zéro reste dans mon assiette
- Installation des jeux de pas (adhésifs) dans tous les lycées
- Création d'une grille de pesées prenant en compte le sentiment des élèves face à leur gaspillage
- Animations sur les aliments boudés dans le réfectoire
- Animations lutte contre le gaspillage avec un meuble mobile dans le réfectoire
- Kakémono lors de chaque animation dans le réfectoire
- Installation des affiches dans le self afin d'attirer l'attention des convives sur le coût de leur gaspillage alimentaire.

Partenaires mobilisés

- La Région Normandie.
- La direction des lycées.
- Les équipes de cuisine et les gestionnaires des lycées.
- Le prestataire d'animations avec le meuble mobile.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

- Adhésion des équipes de cuisine et de la direction des établissements.
- Une bonne communication de la démarche envers les élèves.
- Si possible intégrer des élèves volontaires au processus.
- Construire le plan d'action du projet avec l'ensemble des acteurs.

Difficultés rencontrées

- Réticence des chefs de cuisine à transmettre les résultats des pesées en cuisine, ce qui faussait les résultats.

Recommandations éventuelles

- Créer un groupe de travail composé d'élèves délégués, du chef de cuisine, un professeur, un gestionnaire de cuisine, un membre de la direction de l'établissement et l'animateur ZDZG.
- Faire participer les élèves délégués à la conception du plan d'actions et à la réalisation des pesées.

Mots clés

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dernière actualisation

Novembre 2020
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Vincent DESGRANGES
vincent.desgranges@ademe.fr
Direction régionale Normandie