Charte de qualité "lutte contre le gaspillage et prévention des déchets" dans les collèges du Tarn

Conseil Départemental du Tarn

Auteur :

Hôtel du Département
Lices Georges Pompidou
81013 Albi
Voir le site internet
Pauline Ismaili
pauline.ismaili@cg81.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Le Service Enseignement du Conseil général du Tarn a mené entre 2008 et 2010 une étude sur le gaspillage alimentaire dans six collèges témoins du territoire. L'engagement du Conseil général dans un Plan départemental de prévention des déchets en mars 2011 a été l'occasion de revenir sur les résultats de cette étude qui avait notamment mis en évidence 21 kg/élève/an de gaspillage alimentaire.

Aussi le Service Enseignement et la Direction de l'Environnement ont proposé aux personnels de cuisine des collèges, gestionnaires et principaux volontaires de se réunir tous les mercredis matins pendant deux mois et demi pour travailler à l'élaboration d'une charte et d'un guide qualité "lutte contre le gaspillage et prévention des déchets".

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Réaliser un guide d'actions de lutte contre le gaspillage et de prévention des déchets pour les collèges.

Favoriser la prise d'initiative du personnel des cuisines des collèges

Assurer un accompagnement de base pour la mise en place d'actions dans les collèges

Réduire le gaspillage (alimentaire mais aussi de fluides et d'énergie.)

Résultats quantitatifs

Une bonne participation pour l'élaboration de la charte et du guide : une dizaine de collèges sur 31 présents tous les mercredis.

13/31 collèges ont signé la charte pour la première année (septembre 2012) et se sont donc engagés à mener une ou plusieurs actions.

Concernant la réduction de la quantité de déchets produits, une nouvelle campagne de mesure du gaspillage alimentaire dans les collèges sera réalisée en 2014, dans le cadre du PDP.

Résultats qualitatifs

Bonne appropriation de la démarche : les personnels de cuisine, gestionnaires et principaux ayant participé à ces

travaux ont également participé à la SERD 2012 puisqu'ils étaient présents lors des ciné-débats sur le gaspillage alimentaire sur le territoire. Des initiatives ont déjà été prises par un certain nombre d'entre eux, avant même la signature officielle de la charte : installation d'un buffet froid pour les entrées par exemple qui a généré immédiatement une réduction du gaspillage observé par le personnel de cuisine et le gestionnaire du collège en question; expérimentation d'un module sur la lutte contre le gaspillage par un autre collège, en partenariat avec le CPIE des pays tarnais.

MISE EN OEUVRE

Planning

2008-2010 : mesure du gaspillage alimentaire dans 6 collèges témoins

2011-2012 : premières formations pour les personnels des cuisines sur la lutte contre le gaspillaeg et la prévention des déchets dans le cadre du programme Eco-collèges 81

2012 : élaboration de la charte et du guide "lutte contre le gaspillage et prévention des déchets" dans les collèges du Tarn

- mars-mai : travaux en concertation avec les personnels des collèges
- septembre : proposition de signature de la charte aux collèges et engagements dans les actions de leur choix pour la première année

2013 : Test d'un module pédagogique du CPIE des Pays tarnais sur la lutte contre le gaspillage alimentaire dans un collège signataire de la charte.

Juillet : premier bilan des actions mises en place

2014 : Nouvelle campagne de mesure du gaspillage alimentaire

2015 : poursuite des actions

2016 : Nouvelle campagne de mesure du gaspillage alimentaire

Moyens humains

Mobilisation de la chargée de mission restauration scolaire et de l'animatrice du PDP

21 jours en 2012

17 800 €/an

Moyens financiers

Prévisionnel de 25 000 € sur 5 ans (actions de prévention, hors moyens humains).

Moyens techniques

Moyens techniques déployés par les partenaires pour les pesées, la sensibilisation, etc.

Partenaires mobilisés

Collèges

Agropoint

CPIE du Pays Tarnais

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Reproductible sous réserve d'arriver à mobiliser les collèges.

Difficultés rencontrées

Associer étroitement les personnels des collèges à la démarche (personnels des cuisines, principaux et gestionnaires).

Assurer une animation plus large sur le sujet du gaspillage en invitant les collèges à participer à la SERD, en

mobilisant le réseau des éco-collèges 81 par des formations sur la prévention des déchets, en proposant des animations (mise à disposition du personnage Détritos).

Recommandations éventuelles

Canaliser les revendications diverses des collèges qui parasitent les réunions de travail.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | EMPLOYE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | CAMPAGNE D'INFORMATION | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Marion FORGUE
marion.forgue@ademe.fr
Direction régionale Occitanie