Lutter contre le gaspillage alimentaire au niveau du territoire: la restauration scolaire

Cadre de restitution : Aide de l'ADEME

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Eco-citoyennetés
Les Tougnets
http://www.eco-citoyennetes.org

CHARTIER
Christiane
Occitanie
christiane.chartier@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé EDUCATION ENVIRONNEMENTALE,, CAMPAGNE D'INFORMATION,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Cette action est l'une de trois réalisées dans le cadre du projet "Lutter contre le gaspillage alimentaire au niveau du territoire".

L'objectif était de réduire de 15% le gaspillage alimentaire identifié lors d'un état des lieux participatif, en sensibilsant convives et personnel. L'activité s'est déroulée sur deux établissements scolaires, le premier n'ayant pas mené l'action jusqu'à sa conclusion.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

Réduire le gaspillage alimentaire de 15% en sensibilisant convives et personnel enseignant et non enseignant de l'établissement.

Résultats quantitatifs:

Etablissement A :

- état des lieux réalisé par les élèves et leurs professeurs. Gaspillage alimentaire (GA) en moyenne de 116/G repas. Diagnostic approfondi par l'équipe des cuisines : le gaspillage concerne principalement les légumes.

- enquête menée par 65 élèves sur leur consommation de légumes afin d'établir les causes du gaspillage et identifier les solutions. Questionnaires de début et de fin de projet démontrent une évolution sensible des comportements concernant les légumes (voir graphisme)

- huit animations auprès de 70 autres élèves : impact environnemental du GA, exploration de la filière légumes, expérimentation avec le goût, ateliers de cuisine de légumes, visites de maraîchers locaux.

- 135 élèves (sur un total de 170) plus une dizaine d'adultes touchés au total

- suite au projet, la direction du collège voisin, qui participait au comité de pilotage, a mis en place un projet de sensibilisation de ses élèves.

Etablissement B:

- sensibilisation des 15 élèves d'une classe de première qui réalisera le diagnostic et sensibilisera les convives du restaurant scolaire

- activités de sensibilsation auprès des 335 autres convives par cette classe sur une période de deux semaines

- production par ces élèves de divers outils de sensibilisation : affiches, diaporama, vidéos ... (voir affiche et diaporama en pièces jointes)

- réduction du gaspillage alimentaire de 15,3% dans un laps de temps relativement court.

Résultats qualitatifs :

Etablissement A :

- diagnostic réalisé par les lycéens - moment clé dans la prise de conscience de ce que représente le GA

- enquête sur les légumes réalisée par les lycéens - a permis d'identifier stratégie et solutions

- implication maximale de l'équipe enseignante

- convivialité des activités - un atout clé avec un public jeune

Etablissement B :

- réflexion approfondie menée sur la thématique

- sensibilisation des élèves par les élèves, d'où une appropriation de la thématique par les élèves plus marquée et plus durable

- projet d'établissement : implication de la majorité des acteurs (élèves, enseignants, services de restauration, vie scolaire, direction, administration...)

- coopération des services de restauration

MISE EN OEUVRE

Planning:

Etablissement A :

- mise en place du comité de pilotage

- diagnostic réalisé par lycéens, enseignants et surveillants puis approfondi par l'équipe des cuisines

- enquête réalisée par les élèves sur leur consommation de légumes afin d'identifier les causes du GA et les solutions potentielles

- formulation du plan d'action par le comité de pilotage après consultation des élèves impliqués : il est décidé de mettre l'accent sur les légumes (éducation au goût et à la nutrition, réalisation d'affiches pour le self, repas"zéro déchets" pour clore le projet)

- animations et sensibilisation.

Suite à l'annulation de la deuxième phase du projet, il n'y aura pas de deuxième série de mesures, ni d'affiches réalisées par les élèves, ni de repas "zéro déchets". Le projet d'évaluer le GA lors du petit déjeuner des internes et d'établir un plan d'action ne verra pas non plus le jour.

Etablissement B :

- mise en place du comité de pilotage

- diagnostic réalisé par une classe de première après activités de sensibilisation menées par Eco-citoyennetés (voir diapo 4 du diaporama)

- réalisation d'outils par les élèves

- actions de sensibilisation menées par cette même classe auprès des autres élèves sur deux semaines consécutives. Eco-citoyennetés présente durant cette période avec un stand de sensibilisation proposant quizz, jeux... sur le gaspillage alimentaire (voir diapo 14 du diaporama)

- deuxième série de mesures pour évaluer la réduction du GA

- réalisation du diaporama ci-joint pour contribuer à la pérennisation des résultats et poursuivre la démarche..

Année principale de réalisation:

2016

Moyens humains :

Salariée et bénévole d'Eco-citoyennetés.

Moyens financiers :

Coût total de l'action : 3887 euros.

Cette action a été soutenue par :

- la DRAAF et l'ADEME Languedoc Roussillon

- la DREAL et la Région Languedoc Roussillon

- la fondation Louis Bonduelle

Partenaires moblisés :

- partenaires publics : DRAAF et DREAL, Région et ADEME Languedoc Roussillon

- deux producteurs partenaires d'Eco-citoyennetés

- Covaldem11

- Fondation Louis Bonduelle

Commentaires sur la partie Mise en oeuvre:

Il n'a pas été possible de mener le projet à sa conclusion avec l'établissement A dû aux réticences du responsable des cuisines, peu à l'aise avec le projet en dépit de nos efforts pour valoriser son apport. Bien que la direction, informée des difficultés rencontrées, ait re-affirmé son engagement et sa volonté de voir le projet aboutir en juin 2016, la deuxième phase du projet a été annulée fin 2016.

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Nos recommandations aux participants pour pérenniser les résultats sont :

a) de rester vigilants quant à l'évolution du gaspillage alimentaire avec un suivi régulier et une représentation graphique de cette évolution à l'attention de tous

b) de solliciter les collectivités gestionnaires pour des formations professionnelles du personnel de la restauration sur le gaspillage alimentaire.

L'expérience acquise nous a permis de répondre positivement à trois demandes d'actions sur le même thème :

- de la part du collège voisin de l'établissement A ;

- de la Ville de Castelnaudary qui souhaite réduire le gaspillage alimentaire au restaurant scolaire qui dessert les écoles de la ville ;

- du collège de Bram, dont le chef de cuisine est très enthousiaste - ne reste qu'à trouver les financements.

Le diaporama réalisé par les élèves et enseignants de St Joseph et par Eco-citoyennetés résume une marche à suivre efficace et facilement reproductible par d'autres structures de restauration scolaire.

Difficultés rencontrées :

Etablissement A :

- croisement entre les projets "Lutte contre le gaspillage alimentaire" et "Faire aimer les légumes aux jeunes" après que nous ayions réalisé que les légumes étaient l'aliment le plus gaspillé

Etablissement B :

- lutte contre le gaspillage alimentaire inscrite au projet d'établissement

- sensibilisation des élèves par les élèves.

Recommandations éventuelles:

Ne pas prendre pour acquise la coopération de l'équipe de la restauration malgré les assurances des autres acteurs.

Obtenir l'engagement formel de l'établissement, par le biais d'une convention ou d'un cahier des charges.

Commentaires sur la partie Valorisation :

Dossier de presse en cours; page dédiée sur le site d'Eco-citoyennetés en cours; fiche et kakémono réalisés par l'ADEME pour le colloque de novembre 2016. L'abandon du projet à mi-chemin par le LEP de Quillan n'a pas permis de réaliser les affiches prévues, dont l'objectif était de permettre aux jeunes de transmettre leur expérience et sensibiliser leurs pairs. En revanche les outils réalisés par l'Institut St Joseph de Limoux (établissement B) seront ré-utilisés cette année.

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOE ®

Découvrir