



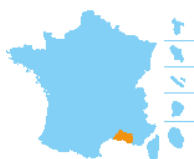
Atelier "lutte contre le gaspillage à la cantine" dans le cadre du programme "manger autrement au collège"

Cadre de restitution : Étude de l'ADEME

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Conseil Départemental des Bouches-du-Rhône

52 avenue Saint Just
www.cg13.fr



OPTIGEDE
Administrateur
ADEME
administrateur.optigede@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé Restauration hôtellerie, , Établissements scolaires, Prévention des déchets, , Gaspillage alimentaire, Sensibilisation,, Animation,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Dans le cadre du programme "manger autrement" lancé en 2006 par le CG 13, différentes actions éducatives sont proposées à tous les collèges des Bouches du Rhône.

Un de ces ateliers animé par l'association "De mon assiette à notre planète", sensibilise les collégiens au gaspillage alimentaire. Cette association conçoit et anime des ateliers de sensibilisation à une alimentation équilibrée et responsable pour les élèves des écoles primaires, des collèges et des lycées. Dans le cadre de ce programme, renouvelé chaque année depuis 2006, l'association est intervenue dans 110 établissements des Bouches du Rhône.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

L'objectif de cet atelier est double :

- mesurer les quantités jetées, afin de faire prendre conscience aux élèves du gaspillage,
- leur apprendre les bases de l'équilibre alimentaire.

Depuis 2010, l'atelier sensibilise aussi l'élève avec des pesées des quantités gaspillées à la maison.

Résultats quantitatifs:

Lors de chaque intervention, l'atelier permet de sensibiliser tous les élèves présents à la cantine le jour de l'opération. Ainsi, environ 5 500 élèves ont pu être sensibilisés depuis 2006. Dans les collèges concernés, cette action a permis de diminuer de 30 % en moyenne le gaspillage alimentaire : on passe d'environ 230 g d'aliments non consommés par repas à 160 g.

Sur une année, cette diminution représente une économie d'approximativement **10 kg par élève**, soit **5 tonnes** pour un établissement de 500 élèves "sensibilisés".

Résultats qualitatifs :

81 % des élèves qui ont mené cette action disent faire aujourd'hui plus attention au fait de moins gaspiller.

Il est à noter également qu'un tiers des denrées jetées provient de la nourriture non servie, à cause notamment, d'une surévaluation du nombre de convives. Dans ce contexte, l'atelier fournit un accompagnement vers un changement des quantités préparées, et un ajustement des pratiques au comportement des convives.

MISE EN OEUVRE

Planning:

Le Conseil Général propose aux établissements une liste d'actions éducatives dont l'atelier fait partie. Après choix par l'établissement et vote par le CG 13, l'association intervient dans les établissements retenus.

Déroulement de l'atelier :

D'abord, une réunion préparatoire avec l'équipe pilote du projet (enseignants, cuisiniers, personnel de direction, infirmiers, ...) a lieu, pour analyser la situation de la restauration scolaire. Cette réunion permet d'adapter la proposition au projet de l'établissement. Ensuite, l'atelier se décline en 3 séances (au total 7 heures) :

- Une séance préparatoire en classe afin que les élèves réfléchissent à leur comportement au restaurant scolaire,
- Une séance lors d'un repas au self, où l'ensemble du self est sensibilisé. Le gaspillage réel, produit lors du repas est alors mesuré : les quantités de pain, d'entrées, de plat principal et de desserts jetées sont pesées. Les portions individuelles non touchées sont regroupées, mises en évidence, afin de visualiser le gaspillage (voir photo). Enfin les sacs poubelles regroupant tous les déchets alimentaires du repas sont exposés dans le self,
- Une dernière séance en classe permet de faire un débriefing, et une charte est rédigée et affichée, parfois pendant plusieurs années, dans la cantine.

Enfin un bilan est réalisé avec l'équipe pilote et l'équipe de cuisine. Lors de ce bilan, un chiffrage économique des quantités jetées est réalisé afin d'identifier l'impact économique qu'aurait la modification des pratiques des convives et l'ajustement des quantités préparées.

Année principale de réalisation:

2009

Moyens humains :

Un membre de l'association est présent tout au long du déroulement de l'atelier (soit 1.5 ETP sur toute l'année pour l'association). Mobilisation de l'équipe pilote (variable selon les établissements) : gestionnaire, principal, enseignants, infirmier... (Environ 5 h pour l'équipe et 8 h pour l'enseignant coordinateur) Mobilisation de l'équipe de cuisine (environ 5 h pour le cuisinier)

Moyens financiers :

L'intervention de l'association est intégralement financée par le CG 13.

Moyens techniques :

Outils pédagogiques développés par l'association : questionnaires, affiches... Balances pour la pesée des aliments

Partenaires mobilisés :

CG 13

Collèges,

Association "De mon assiette à notre planète" : www.assiette-planete.fr

VALORISATION

Facteurs de réussite :

- L'opération est reproductible sous réserve d'une volonté de l'établissement et d'un chef de cuisine particulièrement motivé par les objectifs visés.

- L'association intervient également dans d'autres départements, dans le cadre de programmes proposés pa

Difficultés rencontrées :

Sans objet

Recommandations éventuelles:

Sans objet

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOÉ ®



[Découvrir](#)



Dernière actualisation de la fiche : **juillet 2015**

Fiche action réalisée sur le site : www.optigede.ademe.fr

Les actions de cette fiche ont été établies sous la responsabilité de son auteur.