

Mobiliser des collèges sur la problématique du gaspillage alimentaire

Actions de
prévention

Sensibilisation
Région : Picardie

Mots clés : établissements scolaires / Sensibilisation /
prévention des déchets / gaspillage alimentaire

Résumé :

Cette action s'inscrit dans le cadre du Plan Départemental Prévention des déchets (PDP) de la Somme dont une des thématiques prioritaire vise à faire du Conseil Départemental un acteur exemplaire de la réduction des déchets. Cet axe concerne en particulier le développement du compostage autonome des restes de repas et la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du département.

Les 2 premières étapes de la sensibilisation sur le thème du gaspillage ont permis d'échanger avec le personnel des collèges et d'identifier les bonnes pratiques mises en œuvre. Des actions basées sur des pesées se sont ensuite déroulées dans les établissements dans le cadre de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD). Les élèves ont été sensibilisés.

En complément, le Conseil Départemental a mis sur pied le projet « STOP au gaspillage alimentaire » dans lequel les collèges volontaires ont mis en œuvre des mesures concrètes de réduction du gaspillage. Ces actions associent les équipes de cuisine, l'équipe de Direction, les enseignants, les élèves et parents d'élèves.

Pourquoi agir ?

- Proposer une démarche d'analyse et des pistes pour la réduction des déchets dans les collèges

Afin de dresser un état des lieux précis du gaspillage dans les collèges, de l'origine de la production du déchet à son élimination et de diffuser les bonnes pratiques, le Conseil Départemental de la Somme a voulu impliquer les collèges pour la définition d'actions de prévention.

- Faire connaître les gestes de la prévention des déchets

Bien que sensibilisés aux problèmes de protection de l'environnement et au tri sélectif des déchets, les élèves sont peu informés sur la prévention des déchets dans leurs établissements.

Avec la réalisation de pesées, les élèves et tous les corps de métiers du collège peuvent prendre conscience de l'ampleur du gaspillage et développer des actions concrètes de lutte contre le gaspillage alimentaire.



Collectivité

Conseil Départemental de la Somme

53 rue de la République, BP 2615
80026 AMIENS Cedex 1

<http://www.somme.fr/environnement/dechets>

Partenariat

Association « de la graine à l'assiette » pour le suivi du projet CPIE Vallée de Somme pour les animations de la SERD

Date de lancement

2011

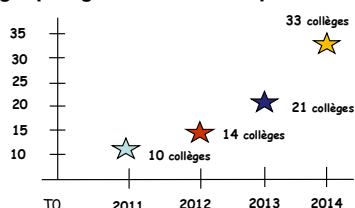
Objectifs

Impliquer les collèges dans la mise en œuvre d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Elaborer et tester une liste d'actions permettant de réduire le gaspillage.

Réalisation de l'objectif

Nombre de collèges (sur 50) ayant mené au moins une action sur le gaspillage alimentaire depuis 2011



Planning

Décision : T0

Sensibilisation du personnel et échanges : 2011

Définition des actions : 2011

Projet STOP au gaspillage : à partir de 2012

Coûts

Phases 1 et 2 : 3.000 euros

Phase 3 : 33 340 € pour 4 éditions de la SERD de 2011 à 2014 (61 collèges)

Phase 4 : de 2012 à 2015

Conception / suivi / valorisation : 45 000 €

Prestation dans les collèges : 77 000 € (9 collèges suivis)

Moyens humains

CG : Animateur du PDP,

Services des collèges,

Prestataires.

Moyens techniques

Équipement pour le tri et les pesées : balances, bacs etc.

Bilan en chiffres

Depuis 2011, environ 1000 élèves de 33 collèges sensibilisés

5 collèges engagés dans le projet « STOP au Gaspillage alimentaire » en 2012 – 2013, 4 collèges en 2014-2015

Plaquette diffusée à 700 parents d'élèves

Lien fiche action-résultat :

<http://optigede.ademe.fr/fiche/mobiliser-des-collèges-sur-la-problématique-du-gaspillage-alimentaire>

Pour en savoir plus

Sur le site internet de l'ADEME

www.ademe.fr/dechets

www.reduisonsnosdechets.fr

<http://optigede.ademe.fr>

Sur le site du Conseil Départemental

<http://www.somme.fr>

Contacts

Conseil Départemental de la Somme

Frédéric Picot (f.picot@somme.fr)

Tél. 03 22 71 82 24

ADEME Picardie

Aline Blin

Tél. : 03 22 45 55 49

Mobiliser des collèges sur la problématique du gaspillage alimentaire

Les actions mises en œuvre par la collectivité

Le concept

L'objectif de l'action du Conseil Départemental de la Somme est de mobiliser les collèges à la lutte contre le gaspillage alimentaire pendant la SERD. Les établissements les plus engagés ont également la possibilité de mettre en œuvre un projet complet de 12 semaines que le Conseil Départemental a conçu et qu'il propose « clé en main ».

Déroulement de l'action

Phase 1 : Sensibilisation du personnel des collèges à la problématique

Les gestionnaires et le personnel de cuisine sont sensibilisés aux enjeux et aux gestes de la prévention dans le cadre du « réseau de la restauration collective » du département.

Phase 2 : Propositions d'actions

Une synthèse des échanges fait émerger des propositions d'actions simples à mettre en place. Celles-ci sont formulées dans une phase de préparation à la SERD 2011.

Phase 3 : Sensibilisation des collégiens

Pendant une semaine (SERD), les collégiens sont mobilisés sur la lutte contre le gaspillage alimentaire à l'aide de supports de sensibilisation et d'animation spécialement conçus pour l'opération : pesées dans les cantines, panneau présentant les chiffres du gaspillage convertis en € etc. Les interventions dans les collèges sont réalisées par des prestataires locaux.

Phase 4 : Projet « STOP au gaspillage alimentaire »

Le Conseil Départemental propose un projet d'une durée de 12 semaines pour les établissements désireux d'aller plus loin. Les actions allant du diagnostic du gaspillage au suivi de l'impact des actions visent à sensibiliser tous les corps de métiers agissant dans les collèges. Mis en œuvre depuis 2012 dans 9 collèges volontaires ayant des contraintes propres, ce projet représente un fort retour d'expériences qui permet de formuler de nombreuses recommandations.

Le « plus » de l'opération

La démarche engagée va bien au-delà de la problématique « déchets ». En effet, lutter contre le gaspillage implique une connaissance du comportement des élèves et nécessite une réflexion sur la consommation des fruits et légumes, parts des repas les plus jetées.

Les actions de sensibilisation initialement destinées aux collégiens ont permis une forte prise de conscience de la part des chefs cuisiniers, notamment concernant l'impact financier du gaspillage.

Plusieurs collèges ayant mené des actions compostent.

Reproductibilité

Cette action est reproductible dans les départements ayant une restauration collective en régie. Il est néanmoins nécessaire de sensibiliser les collèges bien en amont des actions et de mettre en évidence l'intérêt d'une telle démarche au-delà de la problématique « déchets » : impact économique, sanitaire et nutritionnel, environnemental etc.