
Sensibilisation au gaspillage alimentaire en cantine de collège

Communauté de Communes du Saulnois

Place de la Saline
Bp 54
57170 Château-Salins

[Voir le site internet](#)

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Le gaspillage alimentaire dans les cantines de collèges et lycées est évalué à 185 g par assiette et par jour [SOURCE : Pertes et gaspillage alimentaire, marges de manoeuvre et verrous au stade de la remise directe au consommateur et en restauration collective - rapport final du Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire - novembre 2011] .

Pour visualiser ce gâchis à l'échelle d'un collège et sensibiliser les enfants sur l'importance de limiter des aliments qu'ils jettent, des séances de collecte et de pesée du gaspillage ont été réalisées avec une classe de 4ème du collège La Passepierre de Château-Salins où environ 375 repas sont servis chaque jour.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Limiter le gaspillage alimentaire à la cantine.

Résultats quantitatifs

4 séances de collecte et de pesée ont été organisées sur l'année 2012-2013. Les plats principaux des menus concernés et le gaspillage moyen (entrée, plat, fromage, dessert et pain) ont été les suivants :

- 17/12/2012 poulet frites -> 100 g/plateau ;
- 20/12/2012 repas de Noël -> 176 g/plateau ;
- 13/05/2013 brochettes avec haricots -> 120 g/plateau ;
- 21/05/2013 viande/poisson en sauce avec purée -> 160 g/plateau.

Résultats qualitatifs

2 questionnaires ont été réalisés pendant le service.

1 charte de "l'élève modèle" a été réalisée.

Cf. lien.

MISE EN OEUVRE

Planning

Septembre 2012 : prise de contact avec le collège pour organiser l'opération de sensibilisation au gaspillage alimentaire.

Octobre 2012 : engagement d'une classe de 4ème sur le projet, dans le cadre de l'IDD (1h par semaine consacrée au projet).

Octobre 2012 : recherches documentaires sur les enjeux du gaspillage alimentaire et définition du planning de travail pour l'année scolaire.

Novembre 2012 : préparation de 2 séances de mesures et du questionnaire à remettre aux demi-pensionnaires.

Décembre 2012 : réalisation de 2 séances de mesures.

Janvier à mars 2013 : analyse des résultats de pesée et des questionnaires, communication des résultats sous forme d'affiches, réalisation d'une charte sous forme de poster A0.

Mai 2013 : préparation et réalisation de 2 nouvelles séances de pesée.

Juin 2013 : exploitation et communication des résultats.

Moyens humains

1 enseignante porteuse du projet avec sa classe de 4ème.

L'équipe de cuisine.

La chargée de prévention des déchets de la communauté de communes.

Moyens financiers

Aucun, si ce n'est du temps d'animation (les pesées ont été effectuées avec les balances de la cantine).

Moyens techniques

Très peu de matériel nécessaire.

Utilisation de la balance de la cuisine.

Partenaires mobilisés

Le collège : équipe pédagogique et personnel de cuisine.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Action reproductible dans des collèges et lycées.

Difficultés rencontrées

Les élèves prennent conscience par eux-mêmes des quantités que représente le gaspillage alimentaire.

Le groupe pilote est amené à réfléchir en amont sur les menus et sur la communication auprès de leurs camarades.

Recommandations éventuelles

Nécessité d'adhésion de l'équipe de cuisine ainsi que d'un enseignant.

Mots clés

JEUNESSE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | CAMPAGNE D'INFORMATION | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Julien RUARO

julien.ruaro@ademe.fr

Direction régionale Grand Est