

---

## Prévention du gaspillage alimentaire à la cantine

---

### Smictom du Pays de Fougères

Zone d'Activités de l'Aumaillerie  
Allée Freyssinet  
35133 Javené

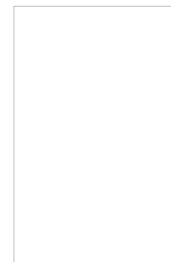
[Voir le site internet](#)

Corinne Roussel

[corinne.roussel@smictom-fougères.fr](mailto:corinne.roussel@smictom-fougères.fr)

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)

Auteur :



---

## CONTEXTE

Le Lycée JB Le Taillandier, site Edmond Michelet a sollicité le SMICTOM du Pays de Fougères, afin de mener une opération anti-gaspillage alimentaire dans sa cantine. Pendant plusieurs mois, les étudiantes du BTS DATR (Développement et Animation des Territoires Ruraux) et les ambassadeurs du SMICTOM ont mis en place des actions auprès des élèves pour réduire la quantité des aliments jetés à chaque repas (outils pratiques pour limiter la consommation de pain lors des repas, sensibilisation via des scénettes théâtrales dans la cantine, chartes Anti-gaspi déposées sur les tables..). Une pesée des quantités gaspillées a été réalisée avant et après la semaine de sensibilisation afin de mesurer les résultats.

Une conférence-débat a permis de faire un retour des résultats aux élèves et aux personnels de l'établissement. Les professionnels de la restauration en collectivités du Pays de Fougères ont également été invités à participer à ce rendu.

## OBJECTIFS ET RESULTATS

### Objectifs généraux

- Réduire la quantité des déchets alimentaires non-consommés et jetés
- Sensibiliser et alerter les élèves sur les quantités gaspillées chaque jour dans leur cantine
- Impliquer des élèves du lycée dans le projet pour une plus grande prise de conscience des conséquences du gaspillage

### Résultats quantitatifs

Le projet comportait 3 phases :

- Diagnostic des quantités d'aliments jetés avant l'opération
- Une semaine de sensibilisation dans la cantine par les étudiantes et les ambassadeurs SMICTOM
- Evaluation des quantités d'aliments jetés après l'opération

Résultats obtenus :

- une baisse de 8% des quantités jetées à la seconde évaluation.
- entre 1 300 et 1 400 demi-pensionnaires présents au réfectoire lors des interventions ont été sensibilisés à la

problématique du gaspillage alimentaire et à la prévention des déchets.

## Résultats qualitatifs

- Bonne implication des élèves qui travaillaient sur le projet
- Travail des messages en fonction de la cible des élèves : des scénettes « super-héros » sur la thématique du gaspillage alimentaire ont été écrites et jouées dans le réfectoire pendant une semaine par les membres de l'équipe-projet. Les élèves étaient aussi incités à prendre du pain en quantité raisonnable, quitte à revenir se servir plutôt que d'avoir « les yeux plus gros que le ventre » avant de commencer le repas.
- Le bilan de l'opération s'est fait lors d'une conférence-débat au cours de laquelle un film a été réalisé pour recueillir les témoignages des élèves qui ont été exposés à ces messages de prévention. Quelques-uns ont fait remarquer qu'ils prêtaient plus d'attention au contenu de leur assiette en fin de repas. Pour d'autres, une semaine de sensibilisation n'était pas suffisante.

## MISE EN OEUVRE

### Planning

#### L'opportunité (octobre 2012) :

Un groupe de 6 étudiantes en BTS DATR (Développement et Animation des Territoires Ruraux) a sollicité le SMICTOM. Elles étaient à la recherche d'un terrain pour conduire un projet tutoré dans le cadre de leur formation.

#### Le pré-projet (novembre 2012) :

Des échanges entre le SMICTOM, le groupe d'étudiantes et l'équipe pédagogique du BTS ont permis d'aboutir à un pré-projet. Il a été convenu d'organiser une action de sensibilisation des élèves du lycée au gaspillage alimentaire.

#### Préparation (décembre)

Les étudiantes ont conçu les modalités de réalisation de leur projet en s'appuyant sur les ambassadeurs en tant que personnes ressources et sur la chargée de mission communication - prévention pour la conception et la réalisation des visuels nécessaires au projet.

#### Réalisation (janvier - mars)

Le projet s'est déroulé en 3 phases :

- Diagnostic des quantités d'aliments jetés avant l'opération

Entre le 14 et le 18 janvier, deux ambassadeurs du tri et les étudiantes ont évalué par pesée les restes de repas jetés en différenciant le pain des autres déchets. Au cours de la semaine, 1423 repas ont été servis et 115,74 kg de déchet ont été récupérés dont 10,08 kg de pain. En moyenne, chaque lycéen gaspillait donc 81,34 grammes par repas.

- Une semaine de sensibilisation dans la cantine par les étudiantes et les ambassadeurs SMICTOM

Du 18 au 22 février, des animations ont été réalisées lors des repas dans le réfectoire. Une chanson "Je ne gaspillerai pas", leitmotiv de la semaine, était interprétée avant de jouer une scénette, différente chaque jour. Un gachi-mètre a été installé pour faire prendre conscience de la quantité de pain gaspillé. Une série d'affiches "Tous ensemble contre le gaspillage" a été conçue, réalisée et installée dans le réfectoire. Des chartes anti-gaspillage ont été déposées sur toutes les tables.

- Evaluation des quantités d'aliments jetés après l'opération

Du 18 au 22 mars une nouvelle opération de pesée a permis de constater une baisse de 8% des quantités moyennes gaspillées par les lycéens à chaque repas : 1374 repas ont été servis et 103,18 kg de déchets ont été récupérés soit 75,09 gramme par repas.

## **Clôture et bilan (avril 2013)**

Le projet a été clôturé par une conférence-débat qui a réunie une cinquantaine de personnes parmi lesquels une vingtaine d'étudiants, du personnel de l'établissement scolaire et des militants associatifs. La restitution par les étudiantes des résultats de leur projet a eu lieu dans le cadre de la semaine du développement durable. Elle a été suivie d'une conférence du "chargée de mission Circuits courts alimentaires" du Pôle de développement de l'Economie Sociale et Solidaire du Pays de Fougères.

### **Moyens humains**

SMICTOM du Pays de Fougères, 3 salariés : une chargée de mission et 2 ambassadeurs du tri et de la prévention.

Lycée Edmond Michelet : 6 étudiantes en BTS DATR (Développement et Animation des Territoires Ruraux) dans le cadre d'un projet tutoré.

### **Moyens financiers**

Temps de travail des agents pour le SMICTOM (450 heures environ) :

- accompagnement des étudiantes par les ambassadeurs
- intervention sur site et participation aux animations
- conception et réalisation d'outils de communication

Prestations extérieures :

- location de matériel
- impression des supports de communication

Soit un coût avoisinant les 20 000 €, l'essentiel étant lié au temps de travail des salariés du SMICTOM mobilisés sur le projet.

### **Moyens techniques**

Mise à disposition ou location de matériel de sonorisation pour les animations dans la cantine.

Fabrication des déguisements par les étudiantes.

Prestations d'impression pour la réalisation des supports de communication

### **Partenaires mobilisés**

Lycée Edmond Michelet de Fougères (direction, élèves, équipe des cuisines)

Intervention du "chargée de mission Circuits courts alimentaires" du Pôle de développement de l'Economies Sociale et Solidaire du Pays de Fougères.

## **VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE**

### **Facteurs de réussites**

Cette action est reproductible dans n'importe quel établissement qui souhaite s'engager dans une politique de réduction du gaspillage alimentaire dans sa cantine ou dans tout autre établissement doté d'une restauration collective.

### **Difficultés rencontrées**

Faire parler les étudiants face à leurs "collègues" en les impliquant en amont dans l'action. Le message est plus

facile à faire passer.

## Recommandations éventuelles

L'ensemble du personnel des cuisines doit être associé à la démarche au même titre que la direction de l'établissement.

---

### Mots clés

EMPLOYE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | CAMPAGNE D'INFORMATION | BIODECHET

### Dernière actualisation

Novembre 2021

Fiche réalisée sur le site [optigede.ademe.fr](http://optigede.ademe.fr)  
sous la responsabilité de son auteur

### Contact ADEME

Patrick EVEN

[patrick.even@ademe.fr](mailto:patrick.even@ademe.fr)

Direction régionale Grand Est