

---

## Réalisation d'un auto-diagnostic du gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires

---

### Commune de Saint Mandé

10 Pl Charles Digeon

94160 Saint-Mandé

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Gaelle Bruchet

[prevention-dechets@mairie-saint-mande.fr](mailto:prevention-dechets@mairie-saint-mande.fr)

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



---

### CONTEXTE

La commune de Saint-Mandé s'est engagée en novembre 2011 dans un Programme Local de Prévention des Déchets. La deuxième année du PLPD a été consacrée à la mise en oeuvre des premières actions. Afin de profiter de la dynamique nationale et européenne sur la thématique du gaspillage alimentaire, la Ville a effectué en 2013 un auto-diagnostic du gaspillage alimentaire dans deux restaurants scolaires.

### OBJECTIFS ET RESULTATS

#### Objectifs généraux

Cette étude menée sans sensibilisation auprès des élèves a pour but de déterminer les actions à mettre en oeuvre (sensibilisation notamment), par la suite, pour diminuer la quantité de nourriture jetée dans les établissements scolaires de la Ville.

#### Résultats quantitatifs

Quantification et évaluation financière du gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires.

#### Résultats qualitatifs

Cette action nous a permis de prendre conscience de la quantité de nourriture gaspillée et donc de mobiliser plus facilement les relais de l'action (élus, animateurs, responsable de la restauration scolaire et prestataire).

Cette étude a également été l'occasion de constater que les élèves, pour la plupart, ne terminaient pas leur repas et que certains menus faisaient l'objet d'une grande quantité de gaspillage (le bio et le poisson notamment).

Nous avons ainsi terminé l'année 2 en installant, en partenariat avec notre prestataire pour la restauration scolaire, des bornes de tri dans les restaurants scolaires des classes élémentaires. Le nombre de composantes dans les menus a également été revu. En effet, jusqu'à cette étude les élèves devaient obligatoirement prendre 5 composantes sur leurs plateaux, aujourd'hui ils ne peuvent en prendre que 4 s'ils le désirent. L'année 3, qui intervient en même temps que "l'année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire" sera davantage portée sur la sensibilisation.

### MISE EN OEUVRE

#### Planning

L'auto-diagnostic a été effectué sur 4 jours (lundi, mardi, jeudi et vendredi) afin d'obtenir des résultats concrets.

En amont, les outils de pesées proposés dans le guide de la DRAAF Auvergne ont été adaptés au contexte de la

commune.

Une semaine avant l'auto-diagnostic le personnel de restauration a été sensibilisé au dispositif et formé à l'utilisation des tableaux de pesées.

Le premier jour de diagnostic l'équipe pilote a assisté le personnel de restauration pour la "mise en route".

A la fin de la semaine, l'équipe a récolté les chiffres de la semaine puis les a valorisé et communiqué dans le bulletin municipal officiel.

## **Moyens humains**

Equipe pilote :

- L'animatrice du programme local de prévention des déchets
- La responsable de la restauration scolaire

Relais :

- Gestionnaire du prestataire de restauration collective
- l'équipe de restauration scolaire
- l'élue référente

## **Moyens financiers**

Achat de 4 pesées personnes (100 euros) ou pesons de pêche.

## **Moyens techniques**

Aucun

## **Partenaires mobilisés**

Le prestataire de restauration scolaire et les agents en charge de la restauration collective au sein de la mairie

# **VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE**

## **Facteurs de réussites**

L'action est reproductible et adaptable à chaque collectivité. Il suffit de faire appel à des personnes motivées par la thématique.

Aujourd'hui nous pensons décliner encore l'outil pour quantifier le nombre de repas non consommés jetés. Il est également intéressant de procéder à des pesées une à deux fois par an pour évaluer le résultats des actions menées en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

## **Difficultés rencontrées**

NC

## **Recommandations éventuelles**

Cette action demande une motivation des personnes mobilisées

---

## **Mots clés**

GASPILLAGE ALIMENTAIRE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES

## **Dernière actualisation**

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site [optigede.ademe.fr](http://optigede.ademe.fr)

sous la responsabilité de son auteur

## **Contact ADEME**

Carole LIMOUZIN

[carole.limouzin@ademe.fr](mailto:carole.limouzin@ademe.fr)

Direction régionale Ile-de-France